



ガストロノミックツーリズム in 北海道

～食と文化の観点から地域を見つめ、北海道を学ぶ旅～

第5話 「旭川&美瑛」

今回は大雪山系の雪解けした豊かな伏流水に恵まれる旭川と美瑛をご紹介いたします。旭川市は北海道のほぼ中央に位置し、北海道の屋根と呼ばれる大雪山系を望み、道北地方における産業、文化、経済の中心的な役割を担い、道内2位の人口約31万3千人（2025年11月現在）を擁する道北の中核市です。道央と道北や道東を結ぶ交通の要衝としての存在感があり、各方面的海山の幸も集積します。産業では豊かな水資源と肥沃な大地を活かした北海道一の生産量を誇る稻作を中心とする各種農業や、良質な天然水に恵まれて古くから酒造りが盛んで「北の灘」と称されてきました。また、大雪山系の森の木を伐り出し、生活の道具を作り始めたことをきっかけに旭川家具が発祥しました。旭川家具は一世紀を超える時を重ね、旭川市を中心に東川町、東神楽町、当麻町一帯は、日本5大家具産地の一つに数えられる「家具の聖地」となっています。

このほか、軍都として栄えた旭川は広大な駐屯地とまちの中心部を流れる石狩川に鉄鋼製のアーチ曲線を描く「旭橋」が架けられています。1932（昭和7）年、戦車の走行にも耐えられる強度で設計された、堅牢な造りの現在の旭橋はまちのシンボルとなっています。

橋のたもとには人気のカフェがあり、旭橋に魅せられた店主海老子川雄介氏が、1925（大正14）年建築の歴史的建造物（ドリス式オーダー様式の旧北島製粉所）を活用した店舗で、旭橋を模したスイーツ「トキワ焼き」を提供しています。店主は店舗経営の傍ら、旭川の仲間と元気なまちづくりにも取り組んでいます。

遊佐 順和（ゆさ よりかず）

公立大学法人旭川市立大学 新学部設置準備室 教授

東京都出身。北海道大学大学院教育学専攻修了。大学卒業後、日本フィルコン株式会社、池脇会計事務所、AIR DO北海道国際航空株式会社、株式会社ホテルオークラ札幌などの勤務を経て、2010年より札幌国際大学に奉職し、2025年より現職に就く。本務の傍ら、内閣府地域活性化伝道師、北海道住宅供給公社理事、一般財団法人北海道開発協会評議員、一般社団法人和食文化国民会議 全国「和食」連絡会議「和食」地域特派員なども兼務する。



旭川の歴史を物語る大切なまちのシンボル 「旭橋」



福吉カフェ旭橋本店 「店舗外観、看板商品のトキワ焼き、店内設え」

食と文化が薫る旭川で、歴史を紐解くまち歩き

旭川には大正期に19もの酒蔵が建ち、「北の灘」と称されました。現在は男山、高砂酒造、大雪乃蔵など3蔵元があり、直売店での物販や資料館の併設、工場見学の受入れを通じて酒造りの伝統を伝えています。各酒蔵の「仕込み水」には、大雪山系の伏流水が使われ、旭川の厳しい寒さから生まれる気候風土を生かした酒が醸造されています。男山はほかの酒造会社に先駆け海外での販売を始め日本酒の魅力発信、仕込みの時季しか味わえない稀少な酒を提供し、高砂酒造はオール旭川素材による酒造りや、地元高校とともに酒米栽培からはじめ、醸造して誕生する酒の提供など、旭川には誕生までの物語や歴史ある建造物の蔵を含め、この土地ならではの味わい深い酒が多くあります。

2024年、こうした市内酒蔵のうち高砂酒造、大雪乃蔵と旭川唯一の醤油蔵である日本醤油工業はじめ、味噌、麹、チーズ工房などが集まり、「旭川発酵醸造会」が結成されました。同会は、「発酵・醸造の街」をキーワードとして旭川のブランド化を図るべく、今後、関連諸施設を巡るツーリズムなどの実施により、国内外から観光客を誘致し、旭川の「食」と「文化」の魅力を発信する取り組みが本格的に始まろうとしています。

また、市内にはかつて「北の誉」を創業し清酒御殿といわれた岡田重次郎氏の自宅を「旧岡田邸」として再生した市民グループがあります。現在は日本料理「蕎麦と料理 おかだ紅雪庭」として動態保存に取り組み、和洋折衷建築の贅を尽くした歴史的建造物は食通や市民の憩いの場となっています。この建物は2013年



高砂酒造 「地元素材にこだわる老舗酒蔵」



日本醤油工業 「1891（明治24）年に建てられた歴史ある社屋」



男山「国内外から注目される老舗酒蔵」 男山酒パーク「特製おちょこ山ソフト」



蕎麦と料理 おかだ紅雪庭 「店舗外観、昼御膳」

に国登録有形文化財に登録され、かつての岡田邸や現在の店舗で皇室のご利用がある由緒ある邸宅であり、旭川の食文化の歴史を紐解き、今後新たなる食文化を創出する上でも非常に貴重な存在です。

このほか、旭川市中心部には、三浦綾子記念文学館や北海道立旭川美術館はじめ、文学館や資料館など数多くの文化芸術関係の施設があります。さらに、旭川駅構内や平和通買物公園はじめ市内各所に屋外アート作品が数多くあります。平和通買物公園と交差する中通りに面した「喫茶亭ちろる」では、煉瓦や木製格子を生かし歴史を感じる趣深い設えで、三浦綾子先生の作品「氷点」にも登場し、マスターが渾身の想いで淹れる一杯をいただけます。買物公園の先には朝早くから珈琲の焙煎が薰りモーニングセットを提供する「神田珈琲園」など、老舗喫茶店が数軒あります。まちなかでの文化芸術鑑賞や、醸造・発酵に関連する諸施設を散策し、その合間に喫茶店巡りも楽しめます。また、レストランや居酒屋、Bar、スナックなど各種飲食店がひしめく歓楽街のさんろく界隈には、夕方から営業開始する非常に個性的な「夜カフェ」も数軒あります。3条通6丁目にさんろく界隈の生き字引ともいえるレトロな老舗喫茶店「喫茶なん」があり、4条通6丁目通に面しパリ街入口「SWITCH FLAVOR」では、非常に洒落た店内の設えとこだわりある什器に溢れています。

こうした文化芸術の鑑賞、特徴ある地場産業の諸施設の見学と喫茶店を組み合わせたまち歩きは、旭川の歴史を紐解き大切な文化を理解するとともに、新たなまちの価値創出に想いを巡らせることができます。



平和通買物公園「個性的なアート作品」



旭川 3条通 8丁目 喫茶亭ちろる 「店内設え、本場のティラミス」



旭川 9条通 8丁目 神田珈琲園 「人気のモーニングセット、焙煎機」



旭川 3条通 6丁目 喫茶なん 「店舗外観、こだわりある店内設え」



旭川 4条通 6丁目 SWITCH FLAVOR 「店舗外観、こだわりのスイーツ」

美しい丘のまち美瑛を静かに美味しい歩く

美瑛町は、旭川より列車や車で1時間程度のロケーションにあり、夏には虹色の色彩豊かなパッチワークのような田園風景を見つめることができる美しい丘があり、旭川とともに訪れたいまちです。近年、オーバーツーリズムによる心配な報道を目にする機会が増えていますが、美瑛の美しい丘の景観とその大地で育まれる豊かな恵み、日々丹精込めて生産活動に取り組みわたしたちの食卓を支えてくださっている生産者のみなさんはいつまでも大切にしたいものです。

美瑛には、個性豊かなペンションやレストラン、カフェなどが数多くあり、札幌でレストラン モリエール（『ミシュランガイド北海道』で2012年、2017年に三つ星を獲得）を運営する株式会社ラパンフーズグループが、2007年「美瑛選果」に「レストラン アスペルジュ」、2014年に宿泊できるオーベルジュタイプの「レストランビブレ」を開店しました（両店は一つ星）。これまで同グループでは、2007年北海道洞爺湖サミットや、道内開催の国賓レセプションなどを手掛けてきました。地産地消を大切に食材の持ち味を生かすAuthentic（本物）な美味しさと、料理を通じ多くの感動を提供しており、国内外から本物の味を求めて多くの利用者が訪れる、まさに世界をもてなすレストランです。

取材で美瑛を歩いた際、住宅街の中で静かに佇む「手造り珈琲と看板の店 北工房」を訪ねると、自家焙煎した珈琲と美瑛産の大豆をブレンドした珈琲を初めていただきました。同店は先に店の看板を創り、その看板に似合う店舗を造ったというユニークなエピソードをもつ店です。ハード、ソフトとも非常にこだわりがあり、優しく親切なご夫婦が営むとても素敵なカフェでした。店内ではスリッパに履き替え、まるでマスターのお宅にお邪魔しているような居心地が良い中で、美瑛の丘で望む景色のこと、まちの歩みや店のこだわりなどを詳しく丁寧に聞かせてくださいました。

見知らぬ土地を旅する際、食卓での会話が弾むと旅を豊かなものとし、ワクワクした気持ちが止まらず忘れがたい一日となります。美瑛は静かにゆっくり歩き、会話と美食を堪能する旅がお勧めです！



美瑛 レストラン アスペルジュ 「店舗外観、前菜、メインの牛頬肉」



美瑛 手造り珈琲と看板の店 北工房 「店舗外観、大豆ブレンド珈琲」



美瑛 北西の丘展望台 「丘から十勝方面を望む美しい景観」