

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7話

「小樽&余市」

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、日本ファイルコン株式会社、池協会計事務所、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。



今回は古くから千石場所となり、北前船の寄港地として海運で栄え、明治維新後は北海道屈指の物流拠点として港湾や鉄道が整備されてきた港町小樽と、道内最古のウキスキー蒸溜所のある余市をご紹介します。

小樽運河沿いには北前船主などがつくった石造り倉庫が連なり、人と物資の集積拠点となった小樽は大手銀行や商社の支店などの進出により、金融の力で北日本随一の商都となりました。そのビジネス街の中心となる色内には、往時の面影を残す一流建築家などが設計した近代の建造物群があり、現在は資料館、美術館、ホテルやレストランとしてまちの記憶を伝えています。このような歴史的な背景を持つ小樽では、2018（平成30）年に日本遺産「北前船寄港地・船主集落」に追加認定、19（同31）年度には「北の産業革命『炭鉄港』」、次いで25（令和7）年2月には「北海道の『心臓』と呼ばれたまち・小樽」に認定と、3つの日本遺産に認定されこれまで以上にまちの歴史が注目されています。

小樽駅近くにある老舗「小樽・蕎麦屋・藪半」では、海から春の到来を告げる「春告魚」の鯨が産卵期で浅瀬に押し寄せ、鯨漁解禁となる2～3月には通常のにしん蕎麦に加え、特別メニュー「にしん群来蕎麦」を提供しています。先代の小川原格氏（故人・観光カリスマ）は、店舗経営の傍ら小樽の魅力的なまち創りに非常に尽力され、「雪あかりの路」創設をはじめ小樽観光の発展に大きく貢献されました。同店には教え子を連れ何度となく訪ね、食事とあわせ「生きた観光」としてのあり方をレクチャーしていただきました。



港町 雪あかりの路の頃 雪の舞う「小樽運河」



店内奥に組み込まれた蔵
鯨大尽として栄華を極めた
白鳥家別宅の蔵



稲穂 小樽・蕎麦屋・藪半 「店舗外観、店内の蔵、にしん蕎麦、たちかま」

趣深き銘宿で寛ぎ、小樽の情緒を堪能する銘宿

小樽には駅前や運河沿いに宿泊施設がありますが、今回の現地取材で初めて小樽に宿泊する機会を得て、1877（明治10）年創業の老舗「越中屋旅館」でお世話になりました。翌朝、ちょうどその日が冬至で朝食後にかぼちゃ入りの汁粉を出してくださり、細やかな気配きの暖簾の厚みを感じました。もう一軒、運河沿いに外観、館内ともとても趣深い宿、「運河の宿ふる川」があります。歴史ある町並みをじっくり歩き、この土地ならではの食を楽しみ、情緒溢れゆったり寛げる宿に滞在できると、非常に思い出深い旅となります。



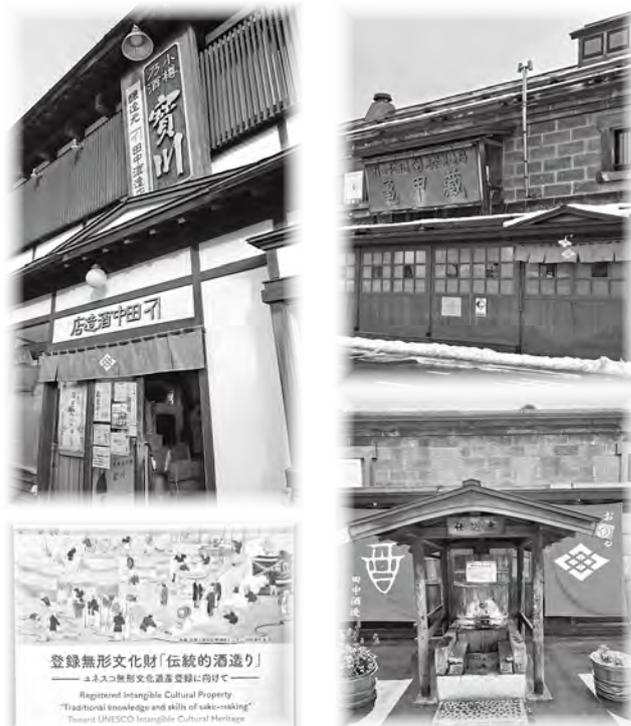
色内 越中屋旅館「外観、看板、朝食、冬至のかぼちゃ汁粉」



色内 情緒溢れる趣薫る和モダン旅館「運河の宿ふる川」

小樽の老舗「食」探訪で歴史を紐解くまち歩き

明治初期、小樽で初めて市街地が形成された小樽港界隈の信香町には、1899（明治32）年創業で小樽唯一の造り酒屋の田中酒造亀甲蔵があります。現在4代目で小樽の地酒「宝川」を守り続け、全国でも珍しい1年を通じて仕込む四季醸造蔵です。同社は酒造り蔵を通年見学でき、製造元から消費者への直接販売など業界に先駆けた取り組みも数々手掛けてきました。また、田中社長は2024（令和6）年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」において、無形文化遺産の登録活動でも非常に尽力されました。



小樽唯一の造り酒屋 田中酒造「本店店舗外観、亀甲蔵」

こうした特徴ある味わい深い「食」のものづくりは、市内随所に見られます。まちなかに創業100年を超える老舗和菓子店「小樽新倉屋」や水晶あめ玉として歴史を重ねる「澤の露本舗」をはじめ、餅屋も多く点在します。この背景には、江戸中期から明治期にかけて北海道と本州を結んだ北前船を通じ、ニシン^{かす}粕による交易が小樽に多くの富をもたらし、その後には樺太^{からふと}への物資供給や石炭積出港としても栄えた港として、小豆^{あずき}や砂糖の一大集積地となったことがあげられます。



小樽で永年にわたりこよなく愛される名物スイーツ
「氷晶あめ玉、みなともちの大福、花園だんご」

さらに、北陸や関西から菓子職人が移住したことにより製菓技術が根付き、港湾では労働者が腹持ちの良い食べ物を求めることから、餅屋が多く誕生しました。

また、まちなかには数多くの歴史的建造物が現存し、漁家、倉庫や店舗はじめ多種多様な用途の建造物があります。当時の最先端の技術や洗練されたデザインが施された由緒ある建造物は、その趣を大切に残しつつ、現在は公共施設や各種商業施設として活用されておりまちの賑わいを創出しています。昨年7月末、小樽の歴史的建造物や伝統行事を後世に継承する取り組みを定めた「歴史的風致維持向上計画」が道内では初めて国の認定を受けました。今後はさらに建造物の維持管理が進められ、マップを片手にレトロなカフェ探訪なども織り交ぜ、歴史的建造物や市場を巡り坂道の多いまちなかの散策が楽しめるようになると思います。



稲穂 小樽中央市場に佇む二代目喫茶店 「喫茶 叫児廊」
(小樽の今昔を熱く語るマスターとの楽しいひととき)



都通り 重厚な煉瓦造りで佇むレトロ喫茶 「純喫茶 光」
(珈琲とこだわりの調度品を見つめて楽しめるまちなかの隠れ家)



住ノ江 もと網元の家屋を改修したcafé 「群青「翠」」
(全国の3銘茶と和菓子セットメニュー「奏」、店内設え)



若松 (旧)岡川薬局を利用したWhite café 「店舗外観、珈琲」
(薬局にちなんで砂糖やミルクの器にピーカーや試験管を利用)



港町 小樽運河のシンボル 「北海道製糖倉庫(株)旧第三倉庫」
(近年、イベント会場としても利用されています)

酒造り^{どころ}処を巡り五感で楽しむ余市のまち歩き

余市は小樽から列車で30分程のロケーションにあり、ニッカウキスキー余市蒸溜所や、2011（平成23）年11月に「北のフルーツ王国よいちワイン特区」に認定され、ワイナリー17軒とユニークな店舗もあり、小樽を訪れる際には是非あわせて訪れたいまちです。

ニッカウキスキー余市蒸溜所は、1934（昭和9）年に創業者・竹鶴政孝^{たけつるまさたか}氏が夢^{かな}を叶えるため「ウキスキーづくりの理想郷」として開いた同社第一の蒸溜所で、広大な敷地には事前予約によりガイド付きで諸施設を見学できるコースと、自由に見学できるニッカミュージアムやオリジナルグッズも購入できるショップや、食事とともにウキスキーも楽しめるレストランなどもあります。展示物見学を通じ、モルトウキスキーの製法や同社沿革を理解し、酒文化を五感で楽しめます。

また、余市駅からニッカウキスキー余市蒸溜所に向かう途中に、「余市リキュールファクトリー」という店があります。同店では、町内の果樹を原料として、農園、品種、収穫年ごとの少量多品種のリキュールを製造しています。オーナー寺尾光司^{てらおこうじ}氏は、小樽の田中酒造で商品企画に従事した経験をもとに、ユニークな発想でさまざまなリキュールを製造販売しています。

潮の香り^{くんせい}とともに燻製の匂いが漂う港町の味わい

余市駅から車で10分ほど走った余市港の近くに、手造りで燻製品を製造販売する「南保留太郎^{なんぼとめたろう}商店」と、その燻製品を実際に料理で味わえる「燻製レストラン^{けむかろう} 燻香廊」があります。店舗前には日本海の大海原が広がるのどかな情景です。戦後間もない1947（昭和22）年、先代が創業し、ニシンの燻製を皮切りに、サケ、ホッケ、タコ、イカ、エビなどの魚介類、にんじん、じゃがいも、かぼちゃや玉ねぎなど野菜類に加え豆腐など幅広い品揃え^{そろ}の商品が用意されています。ナラのチップで時間をかけ素材をじっくり燻し、保存料を一切使わない製法により味わい深い燻製品が誕生します。

燻製屋のとなりでは、築90年近い木造2階建ての古民家を改装し、むき出しの太い梁^{はり}が天井を支え2階まで吹き抜けの解放感ある空間で、ゆっくり寛ぎながら食事と歓談が楽しめます。店舗を訪れた際に注文した鶏肉料理は、付け合わせの野菜もすべて燻製されたもので、とても柔らかくナイフを入れるとスツと入り、口に運ぶと燻製の香ばしさが広がる美味しさ^{おい}でした。デザートタルト生地に載るかぼちゃ、珈琲豆も燻製されたもので、香りが立ちすっきりとした味わいで、五感で楽しむひとときを過ごせました。



黒川町 ニッカウキスキー余市蒸溜所 「ニッカミュージアム」



港町 燻製レストラン 燻香廊 「店舗外観、燻製した鶏肉と野菜の料理」



黒川町 余市リキュールファクトリー 「店舗外観、リキュールボトル」



港町 燻製屋 南保留太郎商店 「店舗外観、鮭燻製、燻製器」

