

# 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10話 「釧路」

遊佐 順和 (ゆさ よりかず)

公立大学法人旭川市立大学 地域創造学部地域創造学科 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、旭川市工芸センター運営委員会委員、旭川市国際交流委員会委員、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、道東の中核・拠点都市であり世界三大夕日のまちとして知られる釧路市を中心に、釧路管内の白糠町や釧路町をご紹介します。道東の経済、社会、文化における中心的な役割を担う釧路では、太平洋沿岸に位置し豊富な魚種と国内有数の水揚げ量を誇る水産業をはじめ酪農を中心とする農業も盛んに行われています。大規模な食品・製薬工場、製紙工場、国内唯一の坑内掘稼行炭鉱などもあり、地域経済の中心となっています。また、「阿寒摩周」「釧路湿原」の二つの国立公園の雄大な自然環境にも恵まれ、夏涼しい気候を生かした長期滞在で全道トップの実績があり、移住者の受入れにも力を入れています。

釧路市中心部に架かる北海道三大名橋の幣舞橋からは、一面をオレンジ色に染めて太平洋に沈む美しい夕日を見つめることができ、日没後も茜色に輝く水平線から藍色の夜空にグラデーションが広がる時間も、美しい自然美にゆっくり浸るひとときが紡がれます。幣舞橋に程近く北大通に面した老舗の文房具店では、橋にちなんだオリジナル文房具が販売されています。

釧路にはこのまちならではの特徴ある「食」があり、春採湖畔に1912（大正元）年開業の蕎麦屋「竹老園東家総本店」もその一つです。東家の歴史は、1874（明治7）年に小樽で夜間に移動式屋台で蕎麦を振る舞う「夜鳴きそば」まで遡ります。そば粉に強力粉とクロレラの粉末を混ぜて製麺された緑色の麺が特徴で、市内には東家の暖簾を掲げる店が20軒あります。幣舞橋付近にもその一つ「幣舞東家分店」があり、更科粉にクロレラの粉末を混ぜた緑色の蕎麦を味わえます。



釧路のシンボル「幣舞橋から望む世界三大夕日 ※」  
（※ 釧路、インドネシアバリ島、フィリピン マニラ湾）



北大通8丁目 老舗文房具店 佐藤紙店  
「幣舞橋にちなんだ各種オリジナル文房具」



南大通1丁目 釧路名代 東家の分店 幣舞東家分店  
「店舗外観、クロレラ入り緑麺のざる蕎麦とかしわぬき」

釧路繁華街で受け継がれる想いと大切な故郷の味

釧路繁華街の栄町には、釧路名物の炉端焼き発祥の店「炉ばた」があります。1951（昭和26）年に創業した同店では客席前の囲炉裏の炭火で魚介類がパチパチと音を立てながら、香ばしい匂いとともじじっくり、ふっくらと焼き上げられます。2022（令和4）年8月、同じ建物の隣接店で起きた火災の延焼により1年間あまり休業を余儀なくされましたが、店を継いだ4代目女将の中島実亜さんが、クラウドファンディングを呼びかけ、全国から釧路のシンボル再開を願う想いと寄付金が集まり店舗は無事再開し、多くのお客様が訪れています。

時代の変遷とともに喫茶店が少なくなったという釧路ですが、北大通を挟んで永年にわたりレトロでも素敵な純喫茶が営業しています。「喫茶店リリー」は1935（昭和10）年に創業した市内最古の喫茶店で、ローズウッドで統一された優美で高級感溢れる店舗。同店はファンが非常に多く、周年の節目を迎えるたびに顧客が祝いの席を設け、永年にわたり愛され続けるまちにとっても大切な銘店です。もう一軒、繁華街の末広町の一角にも、1968（昭和43）年創業の「純喫茶 仏蘭西茶館」があります。ビルの地下にあるタイムスリップしたかのような街中の隠れ家的な店内では、シャンソンが流れ、長居したくなる心地よい空間です。

このほか、釧路には中国風に仕立てた細麺の料理「支那そば」がルーツといわれる細く縮れた麺をあっさり味のスープでいただく「釧路ラーメン」や、釧路で永年にわたり洋食文化を築いてきた泉屋では、熱々の鉄板に太麺のミートソーススパゲッティととんかつが豪快に盛り付けられた「スパカツ」を最後の一口まで温かく召し上がられます。どちらも釧路に来たら、絶対に味わいたい釧路の食文化を築いた逸品です！



北大通4丁目 喫茶店リリー「店舗外観、歴史の厚みあるカウンター」  
※創業90周年を迎えた釧路市内で最古の老舗レトロ喫茶店



末広町5丁目 純喫茶 仏蘭西茶館  
「静かに佇む店舗入口、趣深い設えで羽根が休まるカウンター」



釧路ラーメン 細麺の醤油拉麺  
末広町5丁目「釧路ラーメン 河むら」、北大通9丁目「食事処 味富」



栄町3丁目 炉端焼き発祥の店 炉ばた  
「店舗外観、熟練された技により炉端で焼かれたホッケと焼酎」



末広町2丁目 レストラン泉屋総本店  
釧路の絶品ソウルフード「スパカツ」  
2024（令和6）年度、文化庁より「100年フード」に認定された釧路の洋食文化を築き、永年にわたり市民にこよなく愛され続ける逸品。「ジュエツ」つと、食欲をそそる音と香ばしい匂いととも、ここでしか味わえないスペシャルティが登場します

### 豊かに食卓を彩る港町釧路ならではの海幸

全国有数の水揚げと豊富な魚種を誇る港町釧路では、近海で水揚げされたこだわりの魚料理を焼きや刺身でバリエーション豊富な他の料理とともに、とても充実した朝食をいただけるホテルが多くあります。取材時お世話になったホテルでも種類豊富な焼き魚や刺身をはじめ、ビュッフェは連泊しないと食べきれない盛りだくさんのお料理が用意されていました。ホテル最上階のレストランからは釧路港や街並みを借景に、ゆったりとしたレイアウトのテーブル席で、地元の恵みの豊かさを感じながら、一品一品美味しく味わい、充実したホテルステイを楽しむことができます。

JR釧路駅のすぐ側には、1954(昭和29)年創業の「和商市場」があります。市場内には多くの鮮魚店や昆布などの乾物店、精肉店、惣菜店や飲食店などがあります。和商市場ならではの「食」の楽しみ方として、惣菜店や飲食店で食べたい分量の白いご飯を購入し、そのどんぶりを持ち鮮魚店へ行き、店頭で並ぶ切り身から好きなネタを選び、ご飯に載せてもらい食べる「勝手丼」、「海鮮丼」があります。これも水産のまち釧路・和商市場ならではの味わいです。釧路へ来たなら、一度は試してみたい自分好みに創作できる料理です。



黒金町14丁目 釧路ロイヤルイン  
「ホテル外観、朝食ビュッフェの焼き魚コーナー」



黒金町13丁目 和商市場  
昆布・珍味専門店「高橋商店」、佐藤鮮魚店の「海鮮丼」



### 釧路食財の魅力スペシャリテに奏でる料理人

釧路では、多くの生産者との深い信頼関係を築き、一皿の料理に道東の風景を映す料理人楡金久幸氏が腕を振るっています。永年にわたりANAクラウンプラザホテル釧路総料理長としてホテル調理部門を統括しつつ、全日本司厨士協会支部長として地元料理界を先導し、厚岸翔洋高校で教鞭も執り、地域食財の魅力を最大限に活かす料理はもとより人材育成にも尽力されてきました。ふるさと釧路をこよなく愛し、その想いを料理を通じ表現しています。その腕前は、一般財団法人エスコイエ協会(東京)より「ディシブル(弟子)」の授章や、各種料理コンクールでの入賞などで腕を磨き続けています。楡金氏は、釧路管内を『世界に誇れる食材の宝庫』として、「食」を通じて地域食財の魅力を発信し、地域の活性化にも貢献してきました。



栄町8丁目 フランス料理 楡金「店舗フライヤーと料理MENU、  
彩り豊かな前菜、青ソイ、白糖町産エゾシカ肉のボワレ」



錦町3丁目 ANAクラウンプラザホテル釧路での晩餐  
楡金氏が総料理長のころ、リクエストしたコース料理用に用意された「釧路管内で育まれた豊かな海山の食財」

**食財宝庫のまち<sup>しらぬか</sup>白糠町<sup>ふうこうめいび</sup>が育む豊かな恵み**

釧路市の西隣に位置する白糠町は、風光明媚な景観と非常に豊かな食財に恵まれた土地柄です。太平洋に面した前浜からはししゃもや柳だこ、毛蟹をはじめとする豊富な魚貝類の水揚げのある水産業、乳牛やサフォーク種の羊を飼育する牧場などの酪農に加え、このまちの新鮮な生乳をもとに誕生する良質なチーズ、この地域に多く生息する蝦夷鹿を狩猟から食肉加工まで手掛ける事業者もあり、まさに食財宝庫のまちです。このほかにも、紫蘇焼酎「鍛高譚」の原料となる赤紫蘇の産地としても有名です。白糠町にはこうした豊かな食財を活かしたレストランも多くあり、白糠駅近くの「レストランはまなす」では、地元産のラム肉、蝦夷鹿肉やチーズなどの白糠食財を一皿で味わえるスペシャリテ「ミルフィーユ」を堪能できます。永年同店を切り盛りした元店主の谷口修氏は、現在釧路市繁華街でグラスワインのBarを営み、国内外のこだわりワインとともに白糠産チーズを提供しています。



白糠町の豊かな食と食財  
「チーズ工房白糠酪恵舎の店舗看板とこだわりチーズ、茶路めん羊牧場、レストランはまなすのミルフィーユ」



釧路市栄町3丁目(栄楽街) Glass WINE BAR 霧花亭  
「ワインと白糠酪恵舎のチーズ、店内のワインセラー」

**釧路町の豊かな海が育む食卓のうま味**

釧路市の東隣に位置する釧路町もまた、風光明媚な景観と非常に豊かな食財に恵まれている土地柄です。釧路町は1920(大正9)年に、釧路村(現在の釧路市)から分村した釧路村と昆布森村が55(昭和30)年に合併して新たな釧路村となり、80(同55)年に町制の施行により現在の釧路町となりました。まちは、別保、遠矢、セチリ太、東陽・中央、昆布森の5つの地域で構成されています。この中で「昆布森」の海域ではその名前のごとく昆布が生い茂る昆布の森で、良質な「長昆布」やいまやブランド化された仙鳳趾牡蠣など海幸の生産と加工が盛んに行われています。

別保地区の「くしろ町地産地消センター ロ・バザール」では、特産品の昆布が出汁昆布や昆布を原材料として加工する醤油や塩、胡椒などの各種調味料が「昆活シリーズ」というユニークなネーミングで販売されています。鹿児島市の百貨店「山形屋」で例年開催される北海道物産展は、永年にわたり日本一の売上を上げていますが、その一角に釧路町から出店する昆布屋さんの中には、山積みされた昆布に長蛇の列ができ、同店を訪れるお客様の多くが「海のサラダ」ともいわれる昆布を驚掴みで購入されています。



釧路町別保原野南24線 ロ・バザール  
「だし昆布「さおまえ昆布※」、昆活シリーズの調味料」  
※ 一般社団法人本場の本物ブランド推進機構より、「本場の本物」として登録されており、2015(平成27)年のミラノ万博にも出品されました



鹿児島市 北海道物産展売上日本一の百貨店「山形屋」  
「店舗外観、北海道物産展 昆布売り場「山田物産(釧路町)」