

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13話 「上川」

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、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長、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。



今回は北海道中央部に位置し、南北約224kmにもおよぶ非常に広大な上川管内をご紹介します。豊穡の秋、上川管内の農作物には作付面積や生産量で日本一、道内一の大地の恵みが数多くあります。上川管内北部、中部、南部のまちを実際に旅し、各地で見つけたその土地ならではの素晴らしい食や文化、自然などのなかから、特に印象に残るまちを幾つかご紹介いたします。

雄大な十勝岳連峰の眺望と大地の幸多き「富良野」

上川管内南部の上富良野町には、道内最高所で標高1,280mに温泉宿「十勝岳温泉 湯元 凌雲閣」があります。宿は1959（昭和34）年、創業者の會田久左エ門氏が泉源を発見し、当時は道もなく人力で資材を運び63（同38）年に創業、現在3代目（代表：青野範子氏）です。冬場の送湯管点検は命がけの作業を伴う困難さもありますが、創業者の意志が大切に受け継がれるとても貴重な宿です。宿は永年にわたり十勝岳登山者や観光、湯治やスキー客など、名湯好きな多くの利用者にこよなく愛されてきました。宿からはほかでは見ることのできない富良野盆地の絶景を一望できます。

上富良野町は、豚一頭からわずかししか採れない部位「豚サガリ」の発祥地といわれ、町民のソウルフードにもなっており町内には多くの焼肉屋があり、永年にわたり町民から愛された製法を受け継ぐベーコン屋もあります。また、上富良野町は道内で唯一、商業用ホップが栽培されるまちで、サッポロビール原料開発研究所や、生きたホップにこだわり美味しさを追究するクラフトビール「忽布古丹醸造」もあります。



上富良野町 北海道最高所の銘宿 十勝岳温泉 湯元 凌雲閣
「施設外観、めんこいエゾクロテンのお出迎え、晩酌（忽布古丹醸造のビールときやらうえいのベーコン）、朝食」



上富良野町 焼肉まるます「店舗、満喫プレミアム定食」
※ 豚サガリをはじめさまざまな部位を七厘で焼いて味わえます

このほか、富良野地方には古民家を改装した店舗や、十勝岳連峰の絶景を借景に眺め非日常の至高の空間でゆったりと寛ぎ、渾身の想いで淹れた珈琲とスイーツ、素材にこだわるスペシャリテのヒトサラをゆったりいただける個性的なカフェなども数多くあります。



上富良野町 Furano Café「店舗外観、ケーキセット」
※まちなかで静かに佇む心地よく寛げる設えのカフェ



富良野市 halu CAFÉ「短角牛のバスタ、店内設え」
※元東京交響楽団奏者のご夫妻が営む至高の空間



富良野では盆地特有の寒暖差やぶどう栽培に適した恵まれた土壌を生かし、高品質のぶどうが栽培されています。富良野市が経営するふらのワイナリー（富良野市ぶどう果汁研究所）は、永年にわたり国内ワインコンクールで多くの入賞を果たしています。これに次いで近年注目を集める新進気鋭のワイナリーも多く、富良野は数多くの魅力的なワインと出逢える土地です。



上富良野町 多田農園「ワイナリー看板、ミュラー・トルガウ」



中富良野町 ワイナリー ドメーヌ・レゾン
「店舗看板、2025年日本ワインコンクール金賞受賞「貴腐ワイン」」



いちご栽培歴100年と千本ねぎのまち“比布町”

上川管内中部の比布町では、1921（大正10）年頃から農家が自家消費用に栽培したのを契機に100年以上にわたりいちご栽培が続いています。現在は「けんたろう」「ゆきララ」「赤い妖精」「紅ほっぺ」などが栽培されています。例年6月下旬～7月上旬には、町内の露地栽培の畑で「いちご狩り農園」がオープンし、それにあわせ町内のカフェやパン屋ではいちごを利用した各種スイーツやパンが提供され、旬の恵みをお目当てに多くの観光客がいちごの里・比布町に訪れます。



片澤農園「いちごと千本ねぎの畑、鈴なりのいちご」



NANA PLAZA
「冬いちご紅ほっぺのパフェ」



ビビカフェ比布駅
「いちごの各種スイーツ」



比布町 Calmiss Cafe「ワンプレートランチといちごのサイダー」「いちごねーど、いちごのシフォンケーキ」



和寒町 塩狩峠「峠越えの列車、塩狩峠記念館」
※ 作家 三浦綾子氏の代表作『塩狩峠』の舞台地、氏の旧宅

きのこの里“愛別町”

愛別町は道内きのこ生産量約9割を占め、町内のいたるところに看板「きのこの里」があります。まちの中心部には、きのこたっぷりのそばや豚バラ肉を煮込んだ定食をいただける食堂もあります。



愛別町 愛別食堂おちこち
「豚角煮定食、きのこそば、地元産ピーツのソース」



和寒町 塩狩ヒュッテ「施設外観、心温まる夕食」
※ オーナー合田夫妻が手作りで建てた心安らぐ至福の銘宿

かぼちゃと越冬キャベツの名産地“和寒町”

和寒駅からほど近い和寒田舎酒家「冬音」では、冬場になると美酒に酔いしれ和寒名産の越冬キャベツやかぼちゃの料理に舌鼓を打ち、^{たの}愉しいひとときを紡げます。和寒駅となり塩狩駅は名作『塩狩峠』の舞台となり、駅近くには木立ちに囲まれた著者自宅（現塩狩峠記念館）があり、作品に込められた尊き実話を語り継ぐためにも塩狩駅は非常に貴重な存在です。駅前には見事に咲き誇る「一目千本桜」があり、駅を見守るように建つ手作り宿「塩狩ヒュッテ」では、大切な駅を守るための存続活動にも取り組まれています。

わが国の代表的なもち米の里“名寄市”

上川管内北部の名寄市では、市内の水田の約9割がもち米という、日本有数のもち米産地です。名寄市は昼夜の寒暖差により病虫害の発生が少なく、クリーンな栽培が行えるという地域性を生かし、1970（昭和45）年よりもち米栽培が始まりました。地元道の駅でもち菓子や料理を楽しむことができ、道外では三重県伊勢神宮参道で1707（宝永4）年創業の老舗菓子店赤福の銘菓「赤福餅」や、1996（平成8）年より外食大手モスバーガーで冬場の人気メニュー「玄米もちじるこ」など、名寄産のもち米が全国で注目を集めています。



和寒町 和寒田舎酒家 冬音
「越冬キャベツのホルモン鍋、かぼちゃのコロッケ」



名寄市 道の駅もち米の里なよろ
「夏限定 アスバラと餅のかき揚げ丼」



三重県伊勢市
赤福本店「赤福餅」

豊かな森林資源を生かす森と匠の村“音威子府村”

上川管内北部に位置する音威子府村は、北海道一人口の少ない村として知られていますが、かつては世界的に著名な彫刻家砂澤ビッキ氏がこの地の豊かな自然に魅せられ移り住み、工房を構え創作活動に取り組み、数々の作品を完成させました。現在、工房は「砂澤ビッキ記念館」として、生前砂澤ビッキ氏が創作した1,000点のうち約200点あまりの作品が展示されています。館内の重厚感溢れるカフェコーナー「いないいないばあ」では、カウンターにビッキ氏の作品が多くあり、審美眼が磨かれる空間です。



音威子府村 茂島 彫刻家 砂澤ビッキ記念館
「砂澤ビッキの力強い作品、いないいないばあ」



音威子府村 駅そば音威子府
「店舗カウンター、天ぷらレジェンド（黒そば）」



下川町 手延べうどんみなみ家
「天ぷらうどん」



幌加内町 そばごう
「ぶっかけそば」

美味探訪！そば、うどんを巡り麵で紡ぐ“上川”

上川管内には日本一の作付面積、生産量を誇る幌加内町をはじめ、そば生産や手打ちそばの盛んな地域や、特徴ある麵で永年多くのファンに愛される駅そばなど全国的にも有名なそば処が多くあります。また、下川町にはかつて道内製麵大手「菊水」（江別市）の前身「杉野製粉製麵所」があり、この製粉製麵所をヒントに手延べ麵が広がり、「日本最北の手延べ麵のまち」を掲げ、町の特産品になっています。



幌加内町 日本一のそばのまち「そば畑」
（写真提供：幌加内町地域振興室）



比布町 ピビカフェ比布駅「きのこそば、店内設え※」
※ 樹木希林さん著書（ピップエレキバンにちなみ比布駅を訪問）



旭川市江丹別 そばの里江丹別「店舗外観、天ざる」
※そば店の並びには、日本航空国際線ファーストクラスに搭載実績のあるチーズ工房「伊勢ファーム（ブルーチーズ）」もあります