

日本遺産を**食**でめぐる旅。

たん

炭



てつ

鉄

GOURMET
GUIDE

こう

港



サア、
めしの時間だ

炭鉄港の労働者を支えた「スタミナ満点グルメ」探訪

日本遺産

たん てつ こう

炭鉄港を食べる。

明治以降、急速に進んだ日本の近代化。

それを支えたのが北海道の石炭、鉄鋼、港湾と、これらをつないだ鉄道網だ。

石炭の「炭」、鉄鋼・鉄道の「鉄」、港湾の「港」で「炭鉄港」と呼ばれる

このストーリーの主役は、各地で働いた多くの労働者。

過酷な労働に耐える彼らの栄養源となった食文化は、

それぞれの地域で独自の料理を生み、現在も人々の生活に息づいている。

そんな「炭鉄港めし」をめぐる旅に出かけよう。

INDEX

日本遺産 炭鉄港 の歴史	4
再び注目を集める炭鉄港	5
今に繋がる炭鉄港の暮らし	6
炭鉄港めし 芦別 ガタタン	7
炭鉄港めし 芦別 炭鉱ホルモン	9
炭鉄港めし 美唄・岩見沢 美唄焼き鳥	11
炭鉄港めし 赤平 がんがん鍋	13
炭鉄港めし 夕張 カレーそば	15
炭鉄港めし 室蘭 室蘭やきとり	17
炭鉄港めし 小樽 もち菓子 / ばんじゅう	19
探して、食べる、炭鉄港めし。	21



撮影者 水田忠信

「食」をテーマに 炭鉄港をめぐる旅

北海道近代化を語る上で欠かせない「炭鉄港」。
急成長と衰退、そして新たな挑戦を描くストーリーは、
北海道の新たな魅力として、
訪れる人に深い感動と新たな価値観をもたらすのだ。

始まりは江戸末期に富国強兵・殖産興業の推進、北の守りを重視した薩摩藩主・島津斉彬の構想と、それを引き継いだ薩摩藩出身の開拓使官吏の影響が大きい。彼らが雇った地質学者ライマンの調査により、空知に良質な石炭が豊富に埋蔵していることが分かり、1879年に官営幌内炭鉱(三笠市)が開鉱。3年後にはその石炭を運ぶため、小樽と幌内間に鉄道が敷かれるなど、一大国家プロジェクトとして「炭鉄港」の物語はスタートした。

炭鉱と鉄道は、後に北海道炭礦鉄道会社(北炭)に払い下げられ、室蘭にも鉄道が延伸。室蘭は小樽に並ぶ石炭積出港となった。その後、鉄道は再国有化。北炭は売却資金をもとに、空知の石炭を使った鉄鋼業を操業。室蘭は鉄の街へと変貌を遂げた。小樽は第一次世界大戦を契機に道産品の輸出港として発展。空知の炭鉱、室蘭の鉄

日本遺産 炭鉄港の歴史

鋼も、2度の大戦と戦後復興を支えるエネルギー供給源として大躍進した。

空知の石炭、室蘭の製鋼・製鉄、小樽の港、そしてこの三都をつないだ鉄道網。日本近代化のストーリーの中で、「炭鉄港」は倍速で独自の発展を遂げた「北の産業革命」というサブストーリーだ。



撮影者 水田忠信



当時の繁栄の足跡は、
空知、小樽、室蘭など各地に、
見る者を圧倒する
本物の産業景観として
今でも数多く残っている。

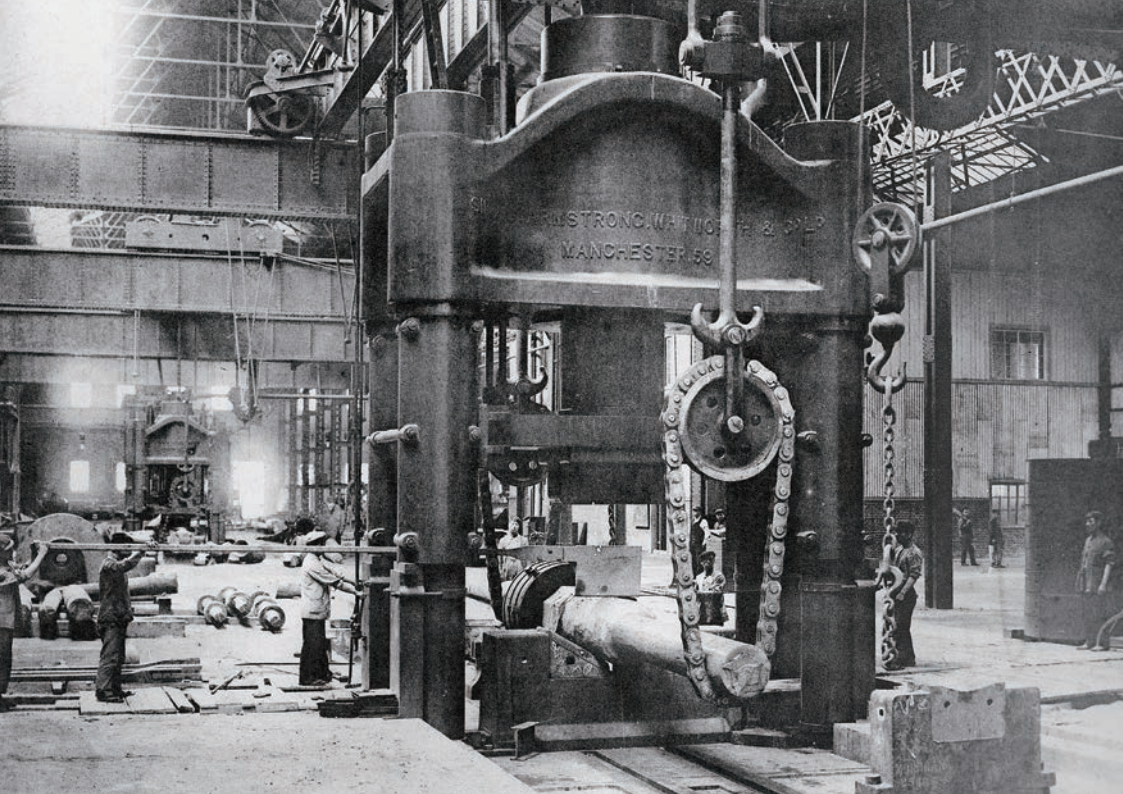
再び注目を集める炭鉄港

太平洋戦争後の復興政策により、北海道の石炭と鉄鋼は増産へと舵を切った。1957年には炭鉱数が158と過去最大を記録。その2/3を石狩・空知炭田が占め、大規模な合理化により生産効率も大幅アップ。炭鉱街が最も繁栄したのがその頃だ。60年代には日本最大の産炭地となった。室蘭の鉄鋼も設備の合理化と世界基準の設備・技術を背景に、60年代に絶頂の時を迎えた。

一方で小樽港は、60年代から外国貿易コンテナ定期航路の撤退や、苫小牧港に石炭埠頭が開設されたことで取扱量が激減。港湾機能の衰退と、商業金融機能の札幌移転が加速した。70年代に入ると、石炭から石油へのエネルギー転換、輸入炭との価格競争の激化により、石炭産業は斜陽化。室蘭の鉄鋼業も、国内臨海部の新鋭製鉄所の出現により地位を低下させた。

日本が高度成長へと邁進する中で、「炭鉄港」はその使命を一度は完全に終えたのだった。短期間で急成長と衰退を経験した「炭鉄港」。空知の炭鉱遺構、室蘭の工場景観、小樽の港湾、各地の鉄道施設など、100km圏内というコンパクトな範囲に今なお数多く残る産業遺産は、人々に多くの示唆を与えている。

社会構造が大きく急速に転換する今、「炭鉄港」の足跡を顧みることは、未来の日本を描くために極めて意義深い。そうした観点から、関連する産業遺産が「本邦国策を北海道に観よ！」北の産業革命「炭鉄港」〜として、2019年5月20日、文化庁より日本遺産に認定され注目を集め始めている。今後も「炭鉄港」の産業遺産は見る者を圧倒し、訪れる人に深い感慨と新たな価値観をもたらすに違いない。



出典：JSW

今に繋がる炭鉄港の暮らし

空知の炭鉱街では、一棟に数家族が住む長屋の炭鉱住宅「炭住」に労働者とその家族が暮らした。そこは井戸、トイレ、風呂などが共同で、何でも相談できる家族のような深い絆が生まれた。手軽に手に入った豚ホルモンや馬の腸を、ストープにのせた大鍋で炊き、数家族で囲んでつつきあうことも。これが赤平の「がんがん鍋」や三笠・夕張・歌志内の「なんこ」のルーツとなった。

室蘭は最盛期に人口約18万人を数え、道内で最も人口密度が高い街だった。24時間操業の製鉄所周辺には鉄鋼マン目当てに多くの飲食店が営業。そのルーツが昭和初期に製鉄所正門前に集まった屋台で、そこで提供された豚もつ串が「室蘭やきとり」の始まりである。

小樽には港湾や倉庫を舞台としたさまざまな仕事があり、貿易の繁栄に合わせて金融機関も集中。豪商が生まれ、裕福

な人々が多く暮らし、街は大いに発展した。こうした繁栄とともに、小樽には全国からさまざまな職人が移住。特に北前船時代から盛んだった関西・北陸との交流により菓子文化が伝わり、鉄道と港湾により米や豆、砂糖など菓子の原材料が容易に入手できたことから、もち屋や菓子屋が多く生まれた。

炭鉄港による街の発展は、小樽以外にも菓子文化を生み、砂川、美唄、栗山、月形、安平、沼田、三笠など各地には、昭和の時代からの老舗菓子店が今なお地元で愛され続けている。また、炭鉄港での仕事は肉体的労働が中心。そのため、甘味や濃い味で栄養価に優れた食べ物が好まれた。夕張の「カレーそば」や美唄から広まった「もつ串」などが人気を博した理由である。今も人々の生活に根付き、当たり前になるまで付いているこれらの食べ物は、実は炭鉄港にルーツがあったのだ。

- 01 沼田町
- 02 赤平市
- 03 芦別市
- 04 美唄市
- 05 月形町
- 06 三笠市
- 07 岩見沢市
- 08 栗山町
- 09 夕張市
- 10 安平町
- 11 小樽市
- 12 室蘭市





日本遺産構成文化財 旧三井芦別鉄道炭山川橋梁

戦後、芦別を含む空知地方では、戦後復興の勢いそのままに炭鉱がまだまだ盛んだった。この頃ガタタンは、市内の飲食店だけでなく家庭料理の定番だった。たっぷりのボリューム感と熱々のとろみ。じんわりと染みわたるような滋味深い味わいは坑内での厳しい仕事を終えた人の冷えた体を温め、お腹を満たし、明日への活力となったことだろう。

芦別の歴史を語るグルメ 心に体に優しく染みわたる



炭鉱マンがこよなく愛した熱々グルメ。 ガタタン

在外領土からの引き揚げの歴史

History

北海道の経済を大きく躍進させた炭鉱。その中心地の一つに挙げられるのが芦別だ。現在の芦別は「星の降る里」として環境省にも認定された「星空の街」として知られ観光客が足を運んでいるが、昭和の時代を知る人にとって芦別は、炭鉱のまちというイメージが強い。現在の芦別の人口は1・2万人。炭鉱が栄えた最盛期は7万5千人超、なんと現在の約6倍もの人々が住んでいたという。

その頃の芦別には、「三井・三菱など財閥系の炭鉱が名を連ね、昭和30年代には、5つの炭鉱が採炭を行っていたという。街には多くの人があふれ、まさに

今も進化し続ける ガタタン料理

現在ガタタンは、観光振興のアイテムとして注目を集めている。テレビや雑誌、新聞などでも取り上げられることが多く、芦別発祥のB級グルメとして広く知られている。芦別市内にあるそれぞれのお店は、具の種類やスープなど独自のアレンジがなされており、ガタタンドリヤやリゾット、コロッケなども登場しているというから面白い。個性あふれるガタタンをぜひ足を運んで食べ比べをしてもらいたい。



道の駅にもガタタンの看板が掲げられている

街が活気づいていたといえるだろう。そんな中、多くの人がに愛されたグルメが、ガタタンだ。

ガタタンは、戦後中国東北部から引き揚げてきた村井豊後之亮氏が、芦別市内に中華料理店「幸楽」で出したのがはじまり。ガタタンの由来は、中国の家庭料理「含多湯(ガタタン)」からヒントを得て創作したものだという。



村井豊後之亮氏



宝華飯店 ガタタン



多楽腹亭 ガタタンやきそば



かくれんぼ ガタタンクッパ



安くて栄養価が高く、美味し〜。

炭鉱ホルモン

炭鉱夫たちの美味しい味方

History

炭鉱産業の隆盛とともに発展した石狩・空知の炭鉱。人口の増加に伴って街は活気づき、人々は娯楽や食の楽しみを求めた。炭鉱街の食文化としてのキーワードは「安価で栄養価が高い」。炭鉱の仕事は過酷な肉体労働。疲れた身体を回復させるために、炭鉱の男たちは栄養のある食べ物を好んだ。そして安くて手軽にお腹いっぱい食べられるもの。目を付けたのが、豚の内臓肉・ホルモンだ。

北海道では開拓とともに養豚が導入され、明治後半の日清・日露戦争、昭和初期の日中戦争などにより、肉は、軍の食料として、皮は軍需品用として

需要が高まり、道内各地で養豚が奨励された。また農地の拡大とともに家畜を飼って肥料を還元する有畜農業が盛んになり、上川、石狩、空知地方にも養豚が広まった。それでも庶民にとって豚の精肉（赤身肉）は、そうそう口に入るものではなかった。ところがもともと捨てられていた内臓系なら比較的安価で手に入った。しかも産地に近いことから鮮度も抜群。こうして炭鉱の男たちに、ホルモンが浸透していったのだ。

今でも北海道の焼肉でホルモンといえば豚だ。しかも脂の少ない薄厚のホルモンが、いくらでも食べられると人気だ。当時の炭鉱マンも、仕事の後にお腹いっぱい食べて飲んで精をつけたに違いない。



あの頃の味を再現 今も受け継がれる

札幌市中央区で営業するホルモン焼きの店「欽ちゃん」。こちらに炭鉱ホルモンというメニューがある。芦別市出身で父も祖父も炭鉱マンだったという同店店主が「小さい頃にオヤジに連れていってもらった炭鉱町（芦別）のホルモン焼き」を再現し、提供しているものだ。炭鉱ホルモンという芦別特有の決まった定義はなく、いわゆる炭火で焼く豚ホルモン。店主の記憶によると、当時、芦別のホルモン焼屋で提供されたのは、味噌や醤油のみみだれで濃いめに味付けされた豚ホルモンで、焼くと香ばしい香りが食欲をそそったという。スタミナを付けるとともに、夏は暑く冬は寒く雪深い内陸部ゆえに、濃いめの味付けが好まれたのだろう。メシにも酒にも合う炭鉱の男たちが愛した食べ物だった。また、炭鉱ホルモンのほかに「欽ちゃん」では、豚の心臓と舌を盛り合わせた「シン

タン」、豚の横隔膜「豚サガリ」も提供している。これらも芦別のホルモン焼屋では定番の内臓だという。

実は「欽ちゃん」の味は、芦別市に現存している店をお手本にしている。昭和40年頃に開業し、現在は三代目店主が味を守っている「ホルモン・焼肉三千里」だ。「欽ちゃん」のスタッフは、芦別で受け継がれているホルモン焼の味を確かめに、数カ月ごとに同店を訪れている



札幌では「欽ちゃん」が芦別の味を受け継いでいる



“あの頃”の炭火で焼く豚ホルモン



懐かしい雰囲気の店内の「欽ちゃん」

そうだ。また芦別市の焼肉店「赤蔵」では、冷凍パックの「炭鉱ホルモン」という商品を開発。こちらは醤油ベースの特製たれにつけて食べるタイプだ。これに味噌だれに漬けた「味噌ホルモン」、塩だれの「塩ホルモン」の3種類がセットになって、芦別市ふるさと納税の返礼品にもなっている。芦別の炭鉱マンが元気をチャージしたホルモン焼。札幌、地元芦別でぜひ賞味あれ。



炭鉱を支えた貴重なタンパク源。

美唄焼き鳥

愛され続けるソウルフード

History

1915年に三菱美唄炭鉱が開坑されてから、大小いくつもの炭鉱が開発され、全国でも有数の炭鉱の街として栄えた美唄市。各炭鉱から石炭を運ぶために旧国鉄美唄駅まで引かれた美唄鉄道沿線にはたくさんのお店ができて、多くの炭鉱労働者で賑わった。

その街で1953年、三船福太郎氏が屋台「三船」を開店。この焼き鳥には、1本の串に鶏のレバー、ハツ、砂肝、さんかんなどのモツと、鶏皮、モモ肉といったさまざまな部位が刺されていた。それまで使われていなかった内臓を「もったいない」と、三船氏が下茹で



三菱美唄炭鉱(当時)

するなど工夫を凝らし、おいしい焼き鳥に仕立てたのだ。モツや肉の間を仕切るのは長ネギではなく、地元で多く栽培されていた玉ねぎ。これが「おいしくて、スタミナがつく」と、炭鉱労働者をはじめ街の人々から人気を博した。美唄焼き鳥の誕生だ。



三船福太郎氏考案の「モツ串」が大人気

三船福太郎氏が考案した焼き鳥・モツ串の「三船」は、その弟子、孫弟子、親族が美唄駅近くの繁華街や郊外、岩見沢で、「三船」「たつみ」「福よし」などさまざま屋号を掲げて味を継承していった。

地元では「もつぐし」と親しまれ、1人10本、20本食べるのは当たり前。創始の街・美唄では「美唄焼き鳥」と銘打ち、ご当地グルメとして全国にその名を広めている。塩こしょうのみのシンプルな味付けながら、1本でいく通りもの味が楽しめる。鶏のすべてを食べている気分になれるという、楽しみとお得感に満ちた焼き鳥なのだ。

明治から続く中村地区発の味

美唄にはもう一品、鶏の郷土料理がある。「美唄のとりめし」だ。明治時代に現在の美唄市中村地区に入植した農場主の中村豊次郎氏が、小作人たちの家計と健康を気遣い、つがい鶏を与えて養鶏を奨励。その鶏をハレの日や来客時につぶし、鶏肉とモツを醤油、酒、砂糖で炒め、米と一緒に炊き上げて振る舞ったという。

現在は、市内の飲食店やスーパーマーケットなどで、「美唄のとりめし」として提供。また、中村地区では伝統の味を継承しようと、地元の女性たちがとりめし弁当を作り、地域の店舗で販売している。

「今」食べて欲しい地元にしかな無い

貴重な鶏1羽を余すことなくいただくという思いで考えられた「美唄焼き鳥」は、食に対する美唄の人々の愛情が溢れた一品といえよう。地元の焼き鳥屋のれんをくぐると、長い炭焼き台にずらりと並んだ大量のモツ串に圧倒される。それを10本、20本単位でどんどんオーダーし、胃袋に収めていく常連客。50本をお持ち帰りする人も。べにはかけそばを注文

し、その中にモツ串を浸し、味を染ませていただくのも美唄流。

元祖の流れをくむJR岩見沢駅すぐそばの「やきとり三船」は、1965年に創業。石炭輸送を担った鉄道マンが通った酒場で、現在も指折りの人気店として知られている。今や札幌市をはじめ道内外でも食べることができるよう「美唄焼き鳥」だが、やはり美唄や岩見沢で味わうのが醍醐味。ぜひ現地を訪れて、「とりめし」とともに美唄流のおもてなしを味わってほしい。



「三船」の焼き鳥・モツ串



今は市内で手軽に購入できる



もちろん“お持ち帰り”でも味わえる



ガンガン煮込んで、ガンガン食べる。 がんがん鍋

赤平の名物！復活グルメ

History

大正7年に茂尻炭礦が開鉱し、石炭の街の歴史が始まった赤平。大正11年には歌志内村から分村し、赤平村が誕生。昭和29年に道内18番目の市となった。最盛期には23もの炭鉱が操業し、昭和35年には人口がピークの約6万人を数えたが、昭和30年代後半から石炭産業の衰退にもとない人口も減少。平成6年に最後のヤマ、住友赤平炭鉱が55年間の操業を終え閉山し、赤平市の石炭の歴史は幕を下ろした。

周辺の街と同様に、炭鉱ともにもあった赤平市。そのシンボルの存在が43・8mもの「旧住友赤平炭鉱立坑櫓」だ。その横



炭鉱により大いに賑わっていた赤平

には、2018年に「赤平市炭鉱遺産ガイダンス施設」がオープン。また、旧北炭赤間炭鉱のズリ山は「火まつり」の舞台として火文字焼きが行われるなど、現在もお市民にとって身近な存在であるとともに、観光資源としても活用されている。



寿しの松川

赤平のがんがん鍋は食の炭鉱遺産

赤平の炭鉱マンの家庭で盛んに食べられていた料理がホルモン鍋だ。味噌ベースのスープに、具材は豚のホルモンや豆腐、お好みの野菜。これを冬場、石炭が赤々と燃えるストーブでぐつぐつ煮込んで食べる。炭鉱が栄えていた昭和20年頃、石炭ストーブの上のせた大鍋のホルモン鍋を、炭鉱の同僚や家族で囲み、鍋をつつきながら語り、励まし合って親交を深めていたという。

そんな赤平の炭鉱住宅の家庭料理だったホルモン鍋を町の名物にできないかと、市民有志の「赤平の食を考える会」(NPO法人赤平市民活動支援センター)が市内の飲食店の協力を得て、平成17年に「がんがん鍋」と命名。ストーブをガンガン焚いて、ガンガン煮込んで、ガンガン食べて、ガンガン語り、ガンガン働くという、当時の炭鉱文化への想いが込められた「食の炭鉱遺産」だ。

ガンガン食べられる地元のお店

「赤平の食を考える会」の働きかけにより、赤平市内の飲食店で提供されるようになった「がんがん鍋」。ホルモン鍋という共通項は保ちつつ、各店それぞれ自由な発想で提供しているのも魅力だ。

そばとラーメンの店「珍来」で味わえるのは「がんがんラーメン」。軟らかいホルモンが入った、味噌味の土鍋煮込みラーメンだ。「八千代寿司」では、子どもでも食べやすいようにとカレー風味にアレンジ。キャベツや玉ねぎの甘みにほんのりスパイシーな味わいが絶妙だ。精肉店「滝本商店」直営の「焼肉のたきもと」では、自家製の身厚なホルモンをたっぷり使用。じっくり煮込まれたホルモンは、驚くほど軟らかい。ほかにも個性豊かな「がんがん鍋」が楽しめる飲食店があるので、ぜひ地元でいろいろ食べ比べてほしい。



珍来



八千代寿司



焼肉のたきもと



同僚や家族と鍋を囲むひととき



炭鉱住宅の家庭料理がまちの名物に



夕張といえばメロンだけじゃならい。 カレーそば

寒くても冷めない現場の味

History

三方を夕張山系に囲まれ、夕張川などが蛇行しながら貫き流れる夕張市。平地が少なく、総面積の92%が林野で占められた自然豊かな土地だ。この地に「黒いダイヤ」石炭が発見されたのは、明治21年。幌内から志幌加別川上流に大炭層の露頭が見つかり「炭鉱の街夕張」の歴史が始まった。

明治23年に北炭が炭鉱を開発以来、最盛期の石炭産出量は年間400万tに上った。人口も最多で約12万人を数え、夕張市は空知炭田の中核をなす炭都と呼ばれた。夜でも消えない街のネオンは「100万トンの夜景」と称された。

しかし、昭和38年頃から鉱山は次々と閉山。平成2年をもって夕張から炭鉱は姿を消した。炭鉱閉山の波が押し寄せる中、夕張の農業はメロン作りという新しい挑戦を始めた。これが全国的に名高いブランド「夕張メロン」となり、今や夕張は「メロンの里」として知られるようになった。



夕張といえはメロンだけじゃならい。

なみなみのつゆまで 当時は再現

最盛期には大小24もの炭鉱を擁し、約12万人もの人口で栄えた「炭都」夕張市。炭鉱の周りには炭鉱住宅や商店、飲食店、映画館などの娯楽施設が立ち並び、街は人々の波で活気に溢れた。賑やかな繁華街も生み、過酷な労働を終えた炭鉱マンたちはお気に入りの店で空腹を満たし、酒を酌み交わして疲れを癒した。

そんな繁華街で営業していた一軒の蕎麦屋に、炭鉱マンたちからこよなく愛された看板メニューがあった。それが「カレーそば」だ。特徴は、豚バラ肉と玉ねぎを使い、ピリッとくる辛さでとろみのあるつゆが、器の縁までなみなみと注がれて提供されること。香辛料と出汁の利いた熱々のカレーツゆとそばをすすると、疲れた身体が刺激され、エネルギーが注入されていったことだろう。カレーそばは、夕張の炭鉱を支えたスタミナ食だった。

炭鉱閉山後は、その存在がクチコミで広がり、道内外から食べに訪れる人で行列ができるほどの夕張を代表する人気グルメとなり、カレーそばを提供する店舗も増えていった。ヤマの男たちが愛した夕張名物は故郷の味として今なお味わうことができるのだ。

夕張に来たら 必ず食べてほしい

具材に豚肉と玉ねぎを使ったカレーツゆという基本スタイルは守りつつ、各店の個性を味わうことができる夕張の「カレーそば」を紹介する。今なお残る炭鉱街の風情を感じつつ、

夕張名物グルメをぜひ味わってほしい。

まず、昭和4年創業の老舗「そば処 吉野家」。伝統の味を継承しつつ、工夫を重ねたカレーそばは、手打ち麺のおいしさとかレーのスパイスにも負けないダシで、老舗ならではの味を堪能できる。

JR新夕張駅や道の駅夕張メロッドにほど近い、ラーメン店として人気の「栗下食堂」も三代続く老舗。もともと賄いで食べていたカレーそばを正式メニューに追加。濃厚な味と、オリジナルブレンドのスパイスのピリっとした辛さが決め手。手打ち麺との相性も抜群。

同地区にある「メイプルタウン」のカレーそばは、オリジナルのスパイシーなカレーツゆと、バラエティーに富んだ野菜と半熟玉子をトッピングした、彩りも賑やかな一杯。

また、清水沢地区に店を構える「食事処バロン」は、豊富なメニューが自慢のお食事処。気前よくいっぱい入った肉の存在感がうれしいカレーそばが売り。



当時の夕張の様子



栗下食堂
(りしたしょくどう)



メイプルタウン



食事処バロン



おなじみ、豚のやきとり。

室蘭やきとり

製鉄所正門前発祥の味

History

人が腕を曲げて力こぶを作っているような特徴的な形をしている絵鞆半島。その内側、室蘭湾は、天然の良港として縄文時代には、すでに人々の営みがあったとみられている。江戸時代末期には、ロシアなど諸外国の侵犯を危惧した幕府が沿岸警備の陣屋を設け、明治新政府も、屯田兵による警備と開拓を続けた。

大きな転機は空知の炭鉱で採掘された大量の石炭を本州へ積み出すため、明治25年、輪西く岩見沢間に炭鉱鉄道・室蘭線が開通したこと。そして明治40年、北炭と英国2社による合併企業が日本製鋼所を設立。

幾多の戦争による好不況の波に晒されながらも、戦後復興、高度経済成長の鉄鋼需要増大を背景に「鉄の街・室蘭」は繁栄の一途を辿るのだった。しかし、日本を代表する工業都市に成長した室蘭だったが、オイルショックを契機とした工場の合理化に伴って人口流出が始まり、一転して苦境に陥っていくこととなる。



当時の作業風景 出典：JSW



製鉄所と共に育った 北海道産の味

空知の炭鉱街で食べ親しまれたさまざまな「炭鉱めし」同様、室蘭にも製鉄所で働く労働者に愛され、街の名物として広まった室蘭独自のグルメがある。室蘭やきとりがそれだ。

明治42年に製鉄所が設立された輪西地区に並んだ屋台で昭和初期に始まったとされ、「やきとり」といいながら肉は鶏ではなく豚。肉の間を仕切るのは、長ネギではなく玉ねぎだ。当時は食料増産と軍靴用の皮を生産するため、全国で養豚が奨励され、室蘭市では豚肉と皮以外、市内で消費して良いこ

ととなり、屋台で豚モツが多く取り扱われるようになったといわれている。また同時に、豚モツと一緒にスズメなど野鳥も串焼きにして提供していたことから、それら全てを「やきとり」と呼ぶようになったようだ。玉ねぎは、北海道が産地ということでも長ネギよりも比較的手に入りやすく、しかも豚肉との相性も良かったために使用されたのだろう。その後、肉は豚のモツから精肉という今のスタイルに。体力を使う労働者は甘辛く濃い味のタレを好んだ。洋がらしを付けて食べるのも室蘭流だ。これは、トンカツやおでんの洋がらしをヒントに使ってみたのが始まりだとか。

もはや定番グルメ 食べ比べも楽しい

食文化として定着し、焼き鳥店や居酒屋でも「室蘭やきとり」を提供する店が多い室蘭市。地元では、各店オリジナルのタレで個性を競い合っているの、その違いを味わってほしい。

製鉄所のお膝元、輪西町で店を構えて80年以上という老舗「鳥よし」は、「室蘭やきとり」の元祖といわれている店。あっさりめのタレが食べる本数を増やしそうだ。

現在の繁華街・中島町に店を構える「伊勢広」は、長い年月をかけて継ぎ足しているタレが人気。和モダンな店内で、室蘭やきとりが楽しめる。

室蘭市内にある焼き鳥店ではほとんどの店が室蘭やきとりを提供しており、それぞれの店がこだわりを生かした室蘭やきとりを提供している。伝統のお店から新しいお店まで自分好みの味を食べ歩いて見つけてもらいたい。



豚肉と玉ねぎの相性が美味



当時の輪西商店街



伊勢広
いせひろ



鳥よし

腹持ちの良い小樽スイーツ。 もち菓子 ぱんじゅう

港と鉄道の街小樽 美味しい歴史

History

江戸末期、日本海沿岸のニシン漁を礎に商業集積が見られるようになった小樽。明治政府が手宮（小樽）に海官所を開設後は北前船の寄港地となり、函館と比肩する商港への歩みを開始した。

明治12年、幌内炭鉱（三笠）で採炭した石炭を小樽港から積み出すため、手宮と幌内間に幌内鉄道が開通。小樽は石炭のほか農作物の本州方面への積み出しと、札幌など内陸部への物資輸送の役割を担い、一気に発展した。

その後、札幌農学校出身の廣井勇氏の指揮によって、明治30年から11年もの歳月をかけた全

長1289mの北防波堤が完成。近代的な小樽港への礎が築かれた。

さらに南防波堤の新築など、最新技術により整備された小樽港は、大正と昭和初期にかけてヨーロッパ、南樺太、中国北東部との貿易が盛んになり、国際貿易港として発展。銀行、商社が集まり「北の商都」として街は大いに賑わった。



廣井勇氏



港湾関係者の力の源 小樽のもち文化

港湾都市小樽は、船の乗組員はもちろん、船からの荷下ろし人、小舟で岸まで運び、陸揚げして倉庫に入れる運搬人など多くの作業員で賑わった。そうした限られた時間で力仕事をこなす港の労働者に喜ばれたのが、すあまや大福など、手軽に食べられ、腹持ちの良いもち菓子だ。またお寺や神社が増え、祝い事やお祭り、冠婚葬祭でのもち需要も多く、街の各所にもち屋がどんどん生まれた。米や小豆、砂糖などもち菓子の原料が容易に集まり、東北や北陸などの菓子職人が移り住んでいたのも、小樽もち文化が生まれた要因といえよう。

東京生まれ小樽育ち 小樽名物ぱんじゅう

また、明治後半に東京で生まれ、小樽に伝わった甘いおやつが「ぱんじゅう」。店の数は減ったが、今でも小樽名物として人気だ。名前はパンとまんじゅうを合わせた造語。パリッとした薄皮の中に餡がパンパンに詰まった、直径5cmほどのつりがね型のお菓子だ。焼き立てを食べると、しっかりと甘みを利かせた熱々の餡が飛び出してくるからご注意を。小樽市総合博物館が所蔵する絵葉書の写真には、「ぱんちゅう」と書かれた看板が確認できる。撮影されたのは手宮裡町（現在の錦町あたり）、大正2年よりも前というから驚きだ。

午前中には完売必至 小樽の甘味文化

小樽のもち屋さんには老舗が多い。JR南小樽駅から徒歩圏内にある「元祖 雷除志ん古」は、150年以上の歴史を誇る大福が人気の店。花園で70年以上続く「みなともち」は、草べこもちが評判。同じく花園で創業100年以上の「ツルヤ餅菓子舗」は、べこもちや大福、切りもちも人気だ。いずれのお店も、人気商品は午前中には完売になることが多いので、早めの時間に訪れるのがおすすめ。

ぱんじゅうの「桑田屋」は小樽運河ターミナル内の本店のほか、札幌にも2店舗を展開。「西川のぱんじゅう」は、都府リアーケード内の店。50年以上の歴史を誇る味だ。JR小樽駅から小樽運河へ続く中央通り沿いの「正福屋」は、小樽や札幌の老舗の味を継承する店。さあ、小樽の甘味文化を堪能しに出かけよう。



西川のぱんじゅう



みなともち



元祖 雷除志ん古

探して、食べる、炭鉄港めし。

これまで紹介したほかにも、まだまだある！ 今なお愛される炭鉄港ゆかりの味。



美唄 bibai

べかんべ最中 ～心にふれる懐かしい味わい

美唄が炭鉱で賑わっていた時代から愛され続けている「べかんべ最中」。考案は、創業1913年の「長栄堂菓子店」の二代目で、皮はしっとり、中の餡は甘さ控えめ。細かく刻まれた栗が良いアクセントとなっている。



三笠 mikasa / 夕張 yubari / 歌志内 utashinai

なんご料理 ～遠い故郷の味

馬の腸を味噌で煮込んだ「なんご」。秋田県北部の鉱山からの移住労働者が伝え、坑内運搬に馬を使った三笠や歌志内などで盛んに食べられた。現在、三笠の「まんぶく食堂」で、味噌煮のなんごが定食や単品で楽しめる。



岩見沢 iwamizawa

喫茶店文化 ～汽車待ちの時間を過ごす

ハブ駅として空知の各炭鉱へ鉄道が延伸された岩見沢は、汽車の接続待ちの人々に賑わった。そうした人々の憩いの場となったのが喫茶店だ。現在も岩見沢駅周辺に、レトロな雰囲気の「純喫茶」が残っている。※写真は「にれ」



栗山 kuriyama

小林酒造の日本酒 ～炭鉱夫の活力の酒

札幌で明治11年創業。その後、明治33年、炭鉱景気に沸く夕張に隣接し、自然豊かな現在の栗山町に移転。炭鉱マンたちに愛飲され、炭鉱の発展とともに生産量を伸ばしてきた。現在は道産米100%の酒造りにこだわっている。



安平 abira

安平の駅弁 ～当時は再現した駅弁が話題に

道の駅あびらD51ステーションに「D51 320」が保存され、鉄道ファンの聖地となっている安平町。2020年8月には、明治から大正時代の掛け紙を再現した復刻駅弁がイベント限定で販売され、話題となった。

再発見。
歴史の味。



小樽 otaru

あんかけやきそば ～洒落た満腹料理

小樽で食べられるようになったのは昭和30年頃。昭和初期、東京や京都からやってきた料理人が伝え、食堂や喫茶店にも広がった。以来、腹持ちがよくリーズナブルに食べられるとして人気に。※写真は「龍鳳」



室蘭 muroran

カレーラーメン ～ハマる濃厚スープ

約50年前に室蘭のラーメン店で提供されて以来、室蘭地域にあるラーメン店の約6割でメニューにのるご当地ラーメン。2006年に「室蘭カレーラーメンの会」を発足させ、普及に努めている。※写真は「味の大王」



炭鉄港の労働者を支えた
スタミナ満点のグルメ、
食べてみませんか？



日本遺産