

第6章 豚丼

山田 由香里

6-1. 養豚の歴史

十勝での養豚史の幕開けは「リヤカーでの残飯集め」から、さらに 70 年ほどさかのぼる。先鞭をつけたのは帯広の開拓で先駆的な役割を担った「晩成社」であった。晩成社の入植は 1883 年。勉三は翌年の 84 年に農耕家畜より先に豚のバークシャー種、ヨークシャー種を計 4 頭、ヤギ数頭を持ち込み飼育を始めた。勉三は鈴木銃太郎、渡辺勝とともに 85 年、同盟防畜社を結成。90 年には下帯広村で 100 頭を超すまで増えたという。勉三の労苦を後世に伝える十勝晩成会副会長の新村捷策さんによれば、「勉三は豚肉を煙であぶってハムを製造し、販売を模索していた」という。しかし事業展開は失敗。「当時の人は豚肉を食べる習慣がなく、札幌などへ輸送する費用もかかったため」だという。

勉三らの試みは日の目を見なかったが、豚の飼育は広く普及。1926 年には初の十勝養豚共進会が開催された。「十勝農協連三十年史」によれば戦争の影響で一時数が減少したが 57 年には 1 万 527 頭を記録。当時は 1 戸平均の飼育数は 1 ケタ台で多くは農家の自家用。豚は正月のごちそうや冬場の保存食だった。その後昭和 40 年代を境に自家用養豚は減り、72 年の養豚戸数は 300 戸。一方、養豚専門での大規模化は進み、頭数は同年で 2 万 9102 頭と大きく増加した。今から 120 年前に始まった養豚が新たな局面を迎えた時期だった。

6-2. 豚丼とは

豚丼とは甘辛いタレで味をつけた豚肉をご飯の上に乘せた北海道十勝地方、帯広発祥の料理である。十勝開拓の祖、依田勉三は「開墾のはじめは豚と一つ鍋」と自身の句のなかで詠んでいる。この句からわかるように十勝と豚の付き合いは長く生活に欠くことのできない存在だった。十勝に住む庶民にとってなじみの深い豚肉を使った「豚丼」の誕生には諸説あるが、古くは 1930 年頃ではないかといわれている。時を経て今、手軽さや珍しさから全国から注目が集まっている。

6-3. 豚丼の歴史

豚丼を「ぶたどん」と呼ばれるのはもはや当たり前になった。数年前は「とんどん、ください」と注文する本州客もいた。この豚丼はいつ生まれたのか。

「十勝ならではのメニューを作ろう」と「ぱんちょう」の創業者である阿部秀司さんは思いついた 1933 年は帯広の市制施行と重なる。この並々ならぬ意欲は街の祝賀ムードが関係していたのかもしれない。

豚と十勝の歴史は深い。郷土史研究家によると「豚を初めて持ち込んだのは明治の晩成社だが、豚を食べるようになったのは大正後半とする」。このころ飼養頭数は飛躍的に伸びる。「牛は飼育方法が未熟だったことや開拓の苦労を共にした人情もあって食べられなかった。対して豚は雑穀で手軽に育ち、食べるのに抵抗がなかった」という。33年1月18日付の十勝毎日新聞によると「1年に帯広町民が食べる肉量は断然豚が幅を利かし681頭、次いで馬547頭、牛171頭」とある。農家では豚肉加工講習会が開かれ豚肉の需要は高まっていた。

1926年に「新橋」熊谷善四郎さん、昭和に入り33年に「ぱんちょう」阿倍秀司さん、「世界一食堂」岡部陸さん、34年に「はげ天」矢野省六さん、36年に「金時」根岸又蔵さんが相次いで開業した。老舗食堂の今は亡き創業世代に共通するのは、洋食経験者であったこと。「気心の知れた仲間」として盛んに勉強会や情報交換が行われていた。創業者たちが所属していた「帯広飲食喫茶組合」で歴代組合長を務めた藤森商会の3代目藤森照雄さんは「しょうゆ、砂糖、みりんと、使う調味料はみな同じだが、互いに工夫しておいしい豚丼に育てていった」と語っている。

図 2-1 帯広市制記念総合広告祭



出典 ブタドンコム

図 2-2 世界一食堂



出典 ブタドンコム

6-4. 老舗の豚丼のお店

帯広市には数多くの豚丼のお店がある。帯広市だけに限らず、十勝にはたくさんの豚丼のお店がある。お店によって味に違いがあるのは当然だろう。そこで今回は創業年数が古い老舗の豚丼のお店を紹介しようと思う。

●ふじもり

1889 年創業のお店。和・洋食をそろえているメニューの中でもいろいろな年代層から親しまれ続けてきたふじもりの豚丼。老舗の暖簾を守る特製のタレに何度もくぐらせながら網で香ばしく焼き色をつけた上質のロース肉は筋切りされているので食べやすい。肉の種類はロースで十勝産のものを使用している。

図 4-1 ふじもりの豚丼



出典 ブタドンコム

●味処 新橋

創業から 80 年、味への信頼は厚く、十勝へ来たら絶対に新橋の「豚丼」というファンも多い。素材と手間にこだわりいいものだけに厳選しているそうだ。肉の種類はロースで道内産のものを使用している。

図 4-2 新橋の豚丼



出典 ブタドンコム

●元祖 豚丼のばんちょう

連休には観光客が並ぶばんちょうは帯広・十勝の豚丼の代名詞。極上ロースを丁寧に炭で焼き上げ、秘伝のたれで仕上げた味は香ばしくてほっとする懐かしさ。この地で育った豚肉をさらに美味しく食べたいと先代が試行錯誤の末に作り上げたのが「豚丼」。その味を今も守り続けている。肉の種類はロースで道内産のものを使用している。

図 4-3 ばんちょうの豚丼



出典 ブタドンコム

6-5. 家庭料理

十勝といえばすき焼きは豚肉である。こう言い切る人は多い。価格も手ごろで地場産や道内産が手に入りやすい十勝では開拓当時から今も豚肉が身近な食材であることに変わらない。豚は十勝の人々にとってお金に換える貴重な経済動物だった。十勝の郷土料理研究

会会長の村田ナホさんは「友だちの家では『このしっぽの丸いのがお兄ちゃん、これは私の豚』と、子どもの飼育係が決まっていた。冬になると換金して『オーバーコートを買うんだ』と話していた」と振り返る。

村田さんは農家で「おびひろ味銀行」を主宰する林恵美子さん、高島春枝さんと一緒に2002年、十勝郷土料理研究会を発足した。豊かな十勝の食と食文化を次世代に伝えていきたいという願いからだ。村田さんは豚丼に一つの提案をした。小豆、グリーンピース、黒豆、金時、大手亡、五種類の豆をちりばめた「五色豚丼」だ。「豚も豆も十勝を代表する食材。タンパク質は豊富だけど豚肉だけではバランスが悪い。豆で食物繊維、ビタミンE、鉄分、亜鉛を補い、栄養バランスは最高」と語る。

十勝の豚と豆。ますます「十勝産豚丼」の魅力が広がりそうだ。

参照 HP

ブタドンコム

<http://www.butadon.com/>