

第9章 オホーツク北見塩焼きそば

清水淳巨

9.1. オホーツク北見塩やきそば

2006年に北見市・端野町・留辺蘂町・常呂町が合併し、新北見市が誕生した。その後、市長はじめ市内のホテル・飲食店・観光業界の関係者によって新北見市の食を考える懇談会が開催され、その中で、北海道じゃらんから提唱され発足した「オホーツク北見塩やきそば推進協議会」により2007年にオホーツク北見塩やきそばが発表された。これは北見市がオホーツク地域の商業の中心であるのにもかかわらず、道内の観光地100箇所の満足度調査において最下位であったために観光力アップが課題として考えられたのである。材料としては一般的なやきそばとは違い、豚肉・キャベツは使わず、生産量日本一の玉ねぎ、日本有数の漁獲を誇るホタテを使い、ソースも塩のソースとなっている。北見市では、網走・紋別と連携してオホーツク地域を食・観光による地域振興を目指している。また、2010年に行われた「B-1 グランプリ in 厚木」では全国10位入賞を果たすなど徐々に注目を集めている。

図 9-1 オホーツク北見塩やきそば



出典：オホーツク北見塩やきそばブログ

9.2. 北見の玉ねぎ

オホーツク北見塩やきそばには生産量日本一の北見の玉ねぎを使用することがルールの一つとして挙げられている。その北見市の玉ねぎは日照時間が長く、盆地のため寒暖の差が激しいのでおいしい玉ねぎができるとされている。北海道における玉ねぎの歴史は、まず、札幌を中心に栽培が広まった。そして現在、日本一の玉ねぎの生産地になった北見市には、1917年に札幌から種を取り寄せたのが栽培の始まりである。大正に始ま

図 9-2 玉ねぎ



出典：オホーツク北見塩やきそば
ブログ

った栽培も、明治、昭和を経て徐々に広がり、1930年頃には100ヘクタールまで面積が増加した。しかし、その後の太平洋戦争によって「臨時農地管理令」や「農地作付統制規則」などの穀物生産を中心とする食糧生産統制により、玉ねぎの生産は減少を続け、1945年には100ヘクタールあった畑も20ヘクタールまで減少した。その後、戦後の食糧難時代を経

て、1950 年ごろ、ようやくわずかながら生産が増加したが、その直後、「タマネギバエ」の発生で大きな被害を受け、今度は作付けの意欲低下が更なる面積の減少につながってしまった。しかし、1950 年代後半に入ると、全国的な食糧事情の好転、さらに高度経済成長による食生活の向上で玉ねぎの消費が増加すると共に、再び北見市を中心に作付けが急増し始め、生産・集荷・販売を効率化するために生産組合が発足するなど、作り手の意欲増加にも拍車がかかりだし、現在では全国一を誇る生産地となったのである。

9.3. 北見のホタテ

ホタテもオホーツク北見塩やきそばにルールとして入れられる具材である。北見市常呂町は合併前からホタテのまちとして知られていた。オホーツク海沿いに面しているこのマチは冬には流氷が押し寄せ、春には流氷が運んできた豊富なプランクトンが魚介類の生命を育む。オホーツクのホタテは身が引き締まっていて、肉厚でおいしいといわれる理由はこの豊富なプランクトンと寒暖の差の激しい海で生き抜くことにあるのである。また、北見市では稚貝を 1 年間育ててから海底に撒き、4 年間成長させてから漁獲するという地撒き方式が採用されている。魚場を 4 分割し、稚貝を放流する際には 1 年ずつずらしていき、4 年後に成長した貝を漁獲することで毎年安定した漁獲が可能となる。

図 9-3 ホタテ



出典：オホーツク北見塩やきそば
ブログ

9.4. オホーツク北見塩やきそばのあゆみ

オホーツク北見塩やきそばは北見市の合併に伴い、オホーツクの豊富な農林水産資源を活用した「食を中心とした魅力的な観光都市」をつくるためにオホーツク北見塩やきそば推進協議会が先頭に立って名物料理を作ろうと活動してきた。以下の表はオホーツク北見塩やきそばの 4 年間のあゆみについてである。

表 9-1 オホーツク北見塩やきそばのあゆみ

2007 年 2 月	オホーツク北見塩やきそば推進協議会設立。
2007 年 4 月	市内 21 店で提供開始。
2008 年 2 月	ブルドックソース株式会社が推進協議会と共同でソースを開発。道内限定で販売。
2008 年 9 月	さっぽろオータムフェスト 2008 に初出店。
2009 年 5 月	全国 B 級グルメスタジアム(静岡)に参加。

2010 年 3 月	小倉 BQ 食 KING 天下分け麺の戦い(福岡県北九州市)3 位入賞。
2010 年 9 月	第 5 回 B-1 グランプリ in 厚木 10 位入賞。

出典：新・ご当地グルメ公式サイト

9.5. ルール

オホーツク北見塩やきそばにはおいしく食べてもらうためにオホーツク塩やきそば推進協議会が 8 つの定義・ルールと満足度を高める 3 ケ条を制定した。

【定義・ルール】

第 1 条 道内産の小麦を主原料とした麺を使用する…

麺にもこだわり、道産小麦を主原料に多目の水分にも伸びない、コシと粘りに富んだ麺を協議会で開発した。塩という妥協を許さない味には麺も美味しくなければならず、コクと風味を最大限に引き出す独自の製法は、職人の経験がなせる技そのものである。

第 2 条 オホーツク産のホタテを使用する…

オホーツク海に面した北見市常呂は国内有数のホタテの漁獲を誇っている。冬にオホーツクの海面を埋め尽くす流氷とそれがもたらすプランクトンによって豊かな海が作られ、身が引き締まった美味しいホタテを育むといわれている。

第 3 条 生産量日本一の北見タマネギを使用する…

北見の気候風土はタマネギの栽培に適しており、生産量は日本一である。これは豊富な日照量と少ない降水量が可能としている。太陽の恵みをいっぱいに浴びた、北見のタマネギはコクと旨味に定評がある。

第 4 条 味付けはソースではなく塩とする…

この塩の素は生産量日本一の玉ねぎを使用し、粗挽きのおろし玉ねぎが入っている。更にホタテのエキスが溶け込んだ塩水を 4 割使用している。そしていまやオホーツクグルメに欠かせないオホーツクの海水 100%の天然塩が入っている。

第 5 条 皿ではなく、鉄板で提供する…

シズル感という食べる人の食欲をそそるような様子を表現するためにアツアツの鉄板で塩やきそばを提供する。

第 6 条 協議会指定の道産割り箸を使用する…

使う箸にもこだわりがあり、北海道留辺蘂で製造される松材の箸である。防腐剤や漂白剤も一切使用されていない。

第 7 条 できるだけ北見にこだわったスープをつける…
今回塩やきそばを食べた北見市ビアファクトリーでは、スーパバーとしてオニオンスープがついてきた。

第 8 条 シズル感を演出するために魔法の水を用意する…
食べる前にアツアツの鉄板にかけて食べてもらう。この魔法の水というのはホタテの出汁ブイヨンのことで、より一層海鮮のうまみを感じることができる。

- 【消費者満足度を高める 3 ヶ条】**
- 第 1 条** 味、食材は地元にこだわり、「オホーツク・北見」を感じられるものを提供する。
- 第 2 条** 笑顔のサービスに努めるとともに、提供店同士の連携を大事にする。
- 第 3 条** トッピングや演出に工夫を凝らし、オリジナリティーを追求する。

9.6. 関連商品

9. 6. 1 北味グルメセット

セット内容としては、専用塩ダレ・専用蒸し麺・ホタテフレーク・玉ねぎ・オニオンスープ・道産天削箸であり、3 食入と 6 食入とがある。価格はそれぞれ 1600 円、2100 円となっている。

セット内容 /3 食入	専用塩ダレ 300g×1・専用蒸し麺 180g×3・ホタテフレーク 30g×1・タマネギ中サイズ×1・オニオンスープ 5g×3・道産天削箸×3
セット内容 /6 食入	専用塩ダレ 300g×1・専用蒸し麺 180g×6・ホタテフレーク 30g×1・タマネギ中サイズ×2・オニオンスープ 5g×6・道産天削箸×6

図 9-4 北見塩やきそば 北味グルメセット



出典：北見観光協会

9.6.2 日清北の焼きそば

「日清 北の焼そば」シリーズは、「北海道の味を想起させるメニューの再現」をコンセプトとした北海道日本ハムファイターズとのタイアップ商品で、北海道に深く根付くブランドを目指して開発している。この商品は北見市の「オホーツク北見塩やきそば推進協議会」の全面バックアップのもと、商品コンセプト作り、味の調整、原材料調達などを行い、より地元の味に近いものをカップ麺で再現できるよう共同開発を行った。また、協議会の推奨を受ける際、隠し味に北見地区のお店で実際に使われているものと同じソースを、具材のタマネギには北見地区産を使用し、現地の味を表現することでお墨付きをもらっている。この商品のコンセプトは「北見発！ご当地焼きそばのおいしさを全道へ」となっている。

図 9-5 日清北の焼きそば



出典：日清食品 HP

9.6.3 オホーツク北見塩やきそばソース

オホーツク北見塩やきそば推進協議会とブルドックソース株式会社の共同開発のもと、本場の味を再現するため北見産の玉ねぎとホタテエキスをを使用した塩味のソースとなっている。

図 9-6 北見塩やきそばソース



オホーツク北見塩やきそば推進協議会は、販売の動機として、オホーツク北見塩やきそば（オホーツク、北見）の知名度向上・地元産物（タマネギ、ホタテなど）の利用拡大・地元の市民が家庭でも日常的に食べるような定番メニューとしての浸透・北見のお土産品化への要望が多数あったことを挙げている。また、この商品ができたことでグルメセットとして、オホーツク北見塩やきそばをセットにして販売することが可能となった。

出典：ブルドックソース HP

図 9-7 塩やきそばを食べる野村さん



撮影：佐藤礼顕

参照 HP

オホーツク北見塩やきそばブログ

<http://kitamishioyakisoba.blog27.fc2.com/>

北海道公式 HP

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/>

有機 JAS 認定たまねぎ「蝦夷造園」

<http://www.arcamall.com/ezonoen/>

オホーツク圏観光連盟公式 HP

<http://www.okhotsk.org/>

新・ご当地グルメ公式サイト

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

北見観光協会

<http://www.kitamikanko.jp/index.html>

日清食品 HP

<http://www.nissinfoods.co.jp/index.html>

ブルドックソース HP

<http://www.bulldog.co.jp/>