

第1章 富良野の食

猪狩綾加

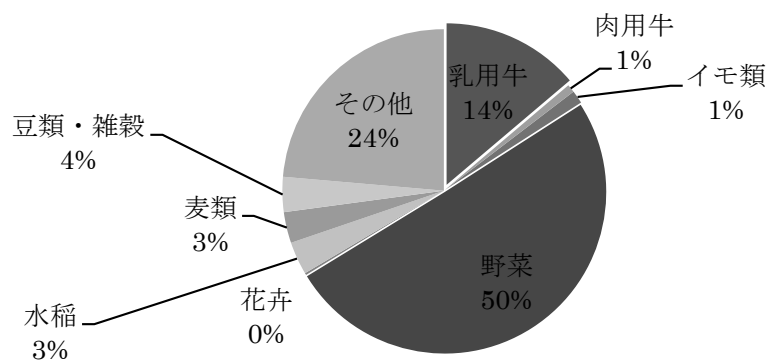
1.1 富良野市について

富良野市は、北海道上川地方南部にあり、面積は 600.97km²で人口は 23,555 人である。ラベンダーとテレビドラマ「北の国から」の人気により一躍北海道を代表する観光都市のひとつとなった。また、ブドウの栽培を行っていて、市営のワイン工場があり、ふらの牛乳やチーズなどの乳製品の生産も行っている。基幹産業は農業でタマネギ・ニンジン、赤肉のメロン「ふらのメロン」やスイカが数多く生産され、それらをブランド化、オリジナルの B1 グルメをつくるなどして観光産業と結び付けている。また、菓子工房フラノデリスやフラノマルシェ、富良野選花では、富良野産の野菜や乳製品やそれらを加工したスイーツなどが売られており、国内外からの観光客で賑わう。

1.2 富良野市の農業

富良野市の農家戸数は減少傾向にあり、2012 年には 683 戸となっている。離農者の農地は現存の農家に集積されることから、一戸当たりの経営耕地面積は拡大しており、2012 年には 13.49ha となっている。農業産出額については 1998 年をピークに、輸入農畜産物の増加や野菜全体の消費低迷などの影響から、年々減少傾向にある。2012 年度の農業販売額は約 160.6 億円となった。その内訳は、タマネギ、ニンジン、スイカ、メロン、スウィートコーンを中心とした野菜が 50.3%を占め、乳用牛が 13.8%、豆類・雑穀が 3.5%、米が 3.3%となっている。

図1-1 2012年度 販売高の割合



出所：JA ふらの支所販売高（ふらの市 HP）より筆者作成

表 1-1 販売高(百万円)

	2010 年度	2011 年度	2012 年度
米	880	742	534
麦類	455	437	493
豆類・雑穀	730	390	565
イモ類	408	252	201
野菜	9647	8477	8089
花卉	42	40	40
乳用牛	2158	2157	2215
肉用牛	116	126	135
その他畜産	4	0	0
その他	1392	3598	3792
計	15832	16220	16067

出所：JA ふらの支所販売高（ふらの市 HP）より筆者作成

1.3 富良野市の観光産業

1.3.1 主な観光地

1.3.1.1 富良野デリス

フラノデリスは富良野市の郊外の丘の上にあり、北海道産チーズやふらの牛乳を使ったお菓子を製造・販売している。2層になったチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」やふらの牛乳を小さな牛乳瓶に入れて焼き上げた「ふらの牛乳プリン」が人気商品で、店内には市内を一望できるカフェテラスが用意されている。



図 1-2 フラノデリス

出所：フラノデリス HP

・「ふらの牛乳プリン」

「ふらの牛乳プリン」とは、日本に初めて瓶に入ったプリンを登場させ、さらに瓶入りプリンの大ブームを巻き起こした。カスタードを作るための牛乳は市内の農家から牛乳を集め瓶詰め、加工しチーズを作っている富良野チーズ工房のものを使用している。また、プリンの容器である小さな瓶も、富良野チーズ工房がミルクキャンディを販売しようとしてふらの牛乳の容器を小さくしたのを作ったが、販売が中止となりその際に作られた容器を使用し、今のふらの牛乳プリンが完成した。

図 1-3 ふらの牛乳プリン



出所：フラノデリス HP

1.3.1.2 フラノマルシェ

フラノマルシェとは、観光地としてのブランド力を活かし「魅力的」で「利便性」にとんだ快適空間を中心街に創出し、観光客を中心市街地に誘導するための施設建設などによる「商業の活性化」と、市民が暮らしやすいコミュニティ環境を整えた「まちなか居住」の推進をするために建設された。富良野市では旧協会病院跡地周辺、「くにい」店舗跡地周辺、JR ふらの駅前周辺を「まちの緑側(さまざまな人が世代を超えて集

図 1-4 フラノマルシェ



角一典撮影

まり交流する場)」として位置づけ、これら3つの拠点に集まった人たちを、商店街に回遊させることで、中心市街地に賑わいを取り戻そうとしている。その「まちの緑側」づくりの中核施設として2008年から作られたのが「フラノマルシェ」である。フラノマルシェには富良野らしい景観を備え、ふらのの食材や加工食品を活かした「食文化発信基地」として集合施設を建設し、広場では、ファーマーズマーケットなどの季節感豊かなイベントを実施しながら、観光の滞留拠点として新たな賑わいを作り出す。また、まちの玄関口となるようにインフォメーション(情報・案内所)機能を充実させ「フラノマルシェ」から中心市街地へ観光客を回遊させて、全体の賑わいを演出する。

1.4 富良野ワイン・富良野オムカレー

1.4.1 富良野オムカレーとは

富良野オムカレーとは、オムレツののったご当地カレーである。カレーにのっているオムレツは、ふわとろ半熟やしっかり焼いたもの、富良野産のチーズを加えたものなど、カレーも甘口から辛口など、お店によってアレンジの仕方はさまざまである。富良野オムカレー推進協議会有り、「地元産の食材使用規定」や、「旗を立てる」、「価格は1,000円以下」など六カ条の義務付けがある。どの店も富良野産の良食材をふんだんに使っており、今では富良野オムカレーがB1として富良野の新たな名物になっている。また、毎月6日は「富良野オムカレーの日」としてさまざまなサービスを提供している。

表 1-2 富良野オムカレーの6か条

- | | |
|-----|----------------------------------|
| 第1条 | お米は富良野産を使い、ライスに工夫を凝らす。 |
| 第2条 | 卵は原則富良野産を使い、オムカレーの中央に旗を立てる |
| 第3条 | 富良野産の「チーズ(バター)」もしくは「ワイン」を使用する。 |
| 第4条 | 野菜や肉、福神漬(ピクルス)なども富良野産にこだわる。 |
| 第5条 | 富良野産の食材にこだわった一品メニューと「ふらの牛乳」をつける。 |
| 第6条 | 料金は税込1000円以内で提供する。 |

出所：富良野オムカレーHPより筆者作成

表 1-3 富良野オムカレー加盟店

店名	特徴	使用米
朝日のあたる家	「たまごカレー」が人気である。 玉子にはワインチェダーチーズを加え風味を加える。 トッピングにかみふらのポークのベーコンと、自家製ピクルスを添える。	富良野産ななつぼし
まさ屋	鉄板で作るバターライスと「半熟のとりとろ」大西養鶏場のさくらたまご、赤ワインたっぷりのデミグラスソースがドッキングしている。 トッピングは、上富良野産の豚のほほ肉「豚トロ」である。	中富良野産ほしのゆめ
ふらわ	自家栽培の野菜をメインに使用している。 富良野ポーク 100%のハンバーグ、自家栽培のラズベリーなどのデザート付きである。	富良野(山部地区)産おほろづき
山香食堂	オムカレーのスタンダードというべき一杯である。	富良野産ななつぼし
パニエ	富良野産のタマネギを 3~5 日間もかけてラードでじっくり炒めて作るためコクのある濃厚ソースの黒いカレーが楽しめる。	(山部地区)産ほしのゆめ
正直村	上富良野産の豚肉とできる限り地元の野菜を使用している。	富良野産減農薬米ほしのゆめ
R,s	こだわりスパイスのキーマ風カレーソースを使用している。 「さくらたまご」で作ったオムレツの仕上げには「富良野チーズ(ホワイト)」と発酵バターを使用している。	富良野産ほしのゆめ
なんまら	富良野オムカレー唯一のスープカレーである。上富良野産豚の角煮は箸で切れる柔らかさである。	中富良野産ほしのゆめ

出所：富良野オムカレーHP より筆者作成

・山香食堂

手頃な価格とボリューム、家庭的な雰囲気ですらのっ子に愛される食堂で、看板メニューのオムカレーは、玉葱の甘酢漬をライスに混ぜた隠し味にふらのワインを使ったカレーソースが織りなす、まさにオムカレーの「スタンダード」というべき一杯である。お米は富良野産ななつぼし使用し、一品料理はその時期に一番おいしい富良野産食材をしたポテトコロケ・ポテトサラダなどを用意している。

図 1-5 オムカレー



出所：山香食堂 HP

1.4.2 富良野ワイン

1.4.2.1 概要

1960 年代後半、富良野地区には稲作を中心とした農業からの脱却が課題だった。現在の JA ふらのが主体となり、野菜を中心に切り換えが進められたが、傾斜地や石の混じった土地（石礫地）は、野菜にも不向きであった。道内では 10 年ほど前、池田町で山ぶどうを原料に、ワイン作りを始め、ブームになっていた。そこで富良野市は、傾斜地などで、ぶどう栽培を積極的に進め、ワイン作りにつなげようと、1972 年 4 月、市は約 500 万円の予算を確保し、「富良野市ぶどう果樹研究所」を設置した。ワイン醸造の研究者で、池田町ブドウ酒研究所の初代所長を務め『十勝ワイン』の開発にも尽力した岩野貞雄氏を招き、ワイン作りをスタートさせ、同時に、傾斜地と石礫地の有効利用を図るためのワイン原料用のぶどう栽培も農家に奨励した。

1.4.2.2 栽培方式

富良野市では、通常の棚方式でぶどうを栽培する方式を取らず、垣根に這わす方式を採用した。この方式だと太陽光線を吸収する葉の面積が、棚方式より 30%程度も増加するため、より糖度が増し、風通しも良いため病気にもなりにくいといった利点がある。富良野に合った栽培技術確立したことが、良いワイン作りにつながったといえる。

図 1-6 垣根仕立ての栽培方法



出所：上川総合振興局 HP

1.4.2.3 ワインの品種

1973 年富良野市山部地区の農家が、セイベル種のブドウ栽培を始めた。これがワインの原料となるぶどう栽培の出発点である。セイベルというのは、ヨーロッパ系とアメリカ系の品種を掛け合わせたもので、単にセイベル種といっても数多くの品種がある。この中から、富良野の風土にあった品種を選定し、セイベル 13053 を赤ワイン用に、セイベル 5279 を白ワイン用に栽培することになった。いずれも、病気に強く、収量が多く見込める上、

酒造りに向いている。

1.4.2.4 新たな試み

1982 年 8 月にはモンデ・セレクション主催による「第 20 回ワールドセレクション、ワイン部門」で、ふらのワインの赤と白が金賞を受賞するという快挙を達成した。自治体が製造するワインが、国際的な賞を受けるのは初めてのことで、ふらのワインの知名度は一気に高まることになった。これを契機に、新製品の発売も相次ぎ、同年 10 月には、市民の協力で採取した山ぶどうを原料にした「シャトーふらの」の赤を発売、3 年間の熟成により生み出された芳醇な香りとコクのある味わいが特徴的な製品に仕上がった。また、1984 年には、初めて栽培に取り組んだドイツ系の品種「ミュラートウルガウ」を原料に、甘口の白ワインにした「ふらのワインミュラー」を発売した。新鮮な香りとさわやかな舌触りは、女性に人気が高かった。その後も、オーストリア系品種「ツバイゲルトレーベ」を原料とした赤ワインと、世界各国の品種でワイン作りが進められた。

1.4.2.5 富良野独自の新品種

一方、富良野に自生している山ぶどうとセイベル種を交配させた新品種「ふらの 2 号」と命名されたぶどうを使った新製品「^{ひぐま} 熊の晩酌」も発売された。この新品種は、非常に寒さと病気に強いという山ぶどうの特性を持つ。山で栽培された時に、クマに食べられたことがあり、糖度が高いのも特徴である。また、「北の国から」の脚本家・倉本聰さんの娘・由美さんがラベルのイラストを担当している。昨年からは、新たに「カベルネ」と「メルロ」という品種の栽培にも着手し、商品化を目指して試験醸造が行われている。

図 1-7 熊の晩酌



出所：TARUMI online shop HP

参照 HP

・北海道 HP

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/kkd/toukeijouhou.htm>

・フラノデリス HP

<http://shop.le-nord.com/>

・富良野市 HP

<http://www.city.furano.hokkaido.jp/>

・フラノマルシェ HP

<http://www.furano.ne.jp/marche/about.html>

- ・ 富良野オムカレーHP

<http://www.furano-omucurry.com/karenjya.html>

- ・ 上川市総合振興局 HP

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

- ・ TARUMI online shop HP

<http://www.tarumi-super.com/>