

第2章 帯広のB級グルメ

臼倉誠

2.1 B級グルメの概要

2.1.1 B級グルメとは

高級な食材や一流のサービスによる「A級」の料理ではなく、日常的に食べられている安くて庶民的なおいしい料理のことである。ラーメン、お好み焼き、うどん、焼きそば、カレーライス、ハンバーガー、どんぶり物などが、代表的なB級グルメとされる。B級グルメには、欧米やアジアなどの食文化が長い時間をかけてアレンジされ、庶民の暮らしの中に定着してきたものも多い。このため、料理そのものに加え、食べるシチュエーション、店構えや店主の人柄、店独自の創意工夫などもB級グルメの味わいの要素だという。中には、地域の基幹産業で働く人々の簡易な食事として育まれ、地元の食材や味つけを生かした地域独特の料理として根づいてきたものもある。このように地域の人に親しまれてきた独自の食文化を「ご当地グルメ」として見直し、町おこしに活用しようとする動きも近年増えてきた。地域のB級グルメを集めたイベントが各地で催されるようになり、中でも、2006年から開かれている「B-1グランプリ」はB級ご当地グルメの日本一を決める大会として人気を集めている。

2.1.2 B級グルメとB-1グランプリ

B-1グランプリは、B級グルメの日本一を決める祭典のように思われがちだが、B-1グランプリのタイトルの元となっている「B級ご当地グルメの祭典」という言葉は造語であり、「ご当地グルメ」の中で地元にも愛されている、安くて旨くてボリュームのある庶民的な食べ物を「B級ご当地グルメ」と名付け、そのB級ご当地グルメを一堂に会して共同PRする場だからと、B-1グランプリと命名したのである。

B-1グランプリのコンセプトがまちおこしであるということは、2006年に第1回大会を開催した時から一貫して変わっていない。しかし2010年の第5回厚木大会を機に知名度が高まった結果、「B-1グランプリがグルメイベントである」「お店が出店している」といった誤解をされる場面も多くなってきた。

図 2-1 B-1 グランプリ 第4回横手大会



出所：B-1 グランプリ

2.1.3 B-1 グランプリとまちづくり

B-1 グランプリは地方に 20 万人以上集める巨大なエンターテインメントイベントとして、広く知られるところとなったが、来場者の方々に全国のご当地グルメを楽しんでもらうとともに、現地に足を運んでもらうための仕掛けとしての、食のまちおこし活動のお披露目の場でもある。食のまちおこしは、B 級ご当地グルメを売ること自体を目的としているのではなく、ご当地グルメを通じて自分たちのまちを知ってもらうための活動である。実際に北海道では室蘭市と北見市はまちおこしに成功している。いまや B-1 グランプリと町づくりは切っても切り離せない関係にあると言っても過言ではない。

2.1.4 北海道以外の B 級グルメ

以下は、日本全国で有名な北海道以外の B 級グルメをエリア別にまとめたものである。

表 2-1 都道府県エリア別 B 級グルメ

エリア	都道府県	B 級グルメ	特徴
東北	青森県	十和田バラ焼き	牛バラ肉と大量のタマネギを、タレで味をつけ、鉄板で焼く。 第 8 回豊川大会第 2 位である。
関東	神奈川県	厚木シロコロホルモン	外側の部分と、内側の厚く脂が付いている部分がある。 第 3 回久留米大会第 3 位である。
東海	静岡県	富士宮やきそば	ラードを絞った後の肉かすを使い、イワシの削り粉をかける。 第 1 回八戸大会第 1 位、第 2 回富士宮大会第 1 位である。
近畿	兵庫県	あかし玉子焼き	直径 5cm 程度の球形が押し潰れたような形をしており、見た目はたこ焼きに似ている。 第 7 回北九州大会第 9 位である。
中国	岡山県	津山ホルモンうどん	熱い鉄板の上で牛ホルモンとタレとうどんが絶妙に絡む。 第 4 回横手大会第 3 位である。
九州	福岡県	久留米やきとり	鶏や豚、牛、馬、魚介類、野菜、巻物などを竹串にさし、炭火でじっくりと焼きあげる。 第 2 回富士宮大会第 9 位である。

出所：B-1 グランプリより筆者作成

2.2 北海道の B 級グルメ

以下は、北海道で有名な B 級グルメをエリア別にまとめたものである。

表 2-2 北海道エリア別 B 級グルメ

エリア	市町村	B 級グルメ	特徴
道東	帯広市	インデアンカレー	一般のカレーよりもコクが深く、値段もリーズナブルである。
		豚丼	豚肉を砂糖醤油などで味付けした甘辛いタレで焼いたものを飯の上に載せた丼物である。
	釧路市	釧路ザンギ	一般的な唐揚げとは違い、鶏肉を醤油とニンニクで味付けをし、片栗粉及び小麦粉で揚げる。
	根室市	エスカロップ	タケノコ入りのバターライスに薄切りのトンカツをのせ、デミグラスソースをかけたものである。
道北	旭川市	ジュンドッグ	チキンカツをごはんでつつむ、おにぎりのようなものである。
		モルメン	旭川特製の醤油ラーメンに、焼いたホルモンを入れたものである。
	北見市	北見塩やきそば	醤油やソースを用いず、玉ねぎやホタテなど季節に即した食材を入れて焼く。 第 5 回厚木大会第 10 位である。
	富良野市	富良野オムカレー	地元の食材に牛乳を使用し、オムライスの上に富良野産のカレーをかける。
	紋別市	紋別ホワイトカレー	カレーは冷製であり、温かいライスの上にかけて食べる。地域産のホタテや野菜が具材として入っている。
道南	室蘭市	室蘭やきとり	北海道室蘭市の豚肉とタマネギを使用した串焼き料理。 第 1 回八戸大会第 3 位である。

出所：B-1 グランプリ、北海道ぐるり旅より筆者作成

2.3 帯広のB級グルメ

2.3.1 インデアンカレー

2.3.1.1 概要

「カレーショップインデアン」は帯広市内および近郊に10店、釧路に2店の合計12店舗展開している。限定した地域でチェーン展開しているため、北海道全域で見ると知らない人も多くいる。しかし、十勝全域では絶大過ぎる人気を誇っている。必要以上に大きく展開することなく、帯広市の人々みんなが親しめる味と価格を守り続けている。口に運ぶと、深いコクとほんのり優しい味が口中に広がる。食べ進めるほどにゆっくりと辛さが効いてくるが、どこかサラリとしている。幅広い年齢層にも親しまれていることがよく分かる。それに加えて、値段も399円とかなり安くなっている。

図 2-2 インデアンカレー



出所：sapporo 100 miles

2.3.1.2 歴史

「カレーショップインデアン」の前身である「株式会社 藤森商会」は1905年、帯広駅の誕生とともに待合所経営の許可を申請し、後に所内で飲食物の販売を始めたのが始まりである。当初、乗降客は少なかったが、1907年、旭川・富良野・帯広の十勝線が開通すると利用客は急増し、駅前も活気を増す中で熊作の事業は急成長を始めたのである。これが、現在の「ふじもり」の事業のスタートであった。やがて寿司その他の献立が充実し、紆余曲折を経ながら、やがて「藤森待合所」は「藤森食堂」と改められ、本格的な外食事業へと突入していった。帯広市民に新たな食文化を提供する事業として大きな期待を寄せられた「藤森食堂」はやがて、収益性が高く、独自性を打ち出しやすいカレーショップに集約され帯広及び周辺市民の支持を確実に得るようになった。

図 2-3 藤森商会



出所：藤森商会

2.3.2 豚井

2.3.2.1 概要

十勝地方の郷土料理として定着しているが、店によって白髪ネギ、グリーンピースなど肉以外に載せる具にはさまざまなものがある。肉の調理法も、網焼きとフライパンで炒める場合とがある。豚井の基本は、豚のロース肉を使って炭火で焼き、たれを絡ませ、さらに焼き、たれを重ね塗りしながらさらにまた焼く。井の中で豚肉と炭とたれの香りがあいまって、限りなく香ばしく焼きあがるのが豚井である。

図 2-4 豚井



出所：豚井いっぴん

2.3.2.2 歴史

1883 年に帯広の地を開拓しようと、依田勉三率いる晩成社が豚 4 頭を連れて入植したのが、帯広での養豚の始まりとされる。牛、馬も帯広にはいたが、各々の家畜は役割分担されていた。乳は牛、労働力は馬、食料は豚となっており、帯広では、牛肉を食べる習慣がほとんどなく、肉といえば豚だったのである。また、牛の肥育方法が確立されていなかったこと、開拓の苦労を共にした仲間意識が牛にはあったことなどから、牛肉を食べなかったともいわれている。そして、1933 年になるも、砂糖や醤油どころか、豚肉もまだ貴重とされていた。当時、ウナギの蒲焼は憧れの存在であった。そこで、洋食料理人が特産の豚肉をベースに、ウナギの蒲焼をイメージして、豚井を完成させたのである。

2.4 十勝の B 級グルメ

図 2-5 十勝芽室コーンチャーハン

2.4.1 十勝芽室コーンチャーハン

2.4.1.1 概要

スイートコーン日本一のまち、「十勝の芽室町」を広く世の中に知ってもらうために開発した芽室で作ったスイートコーンをたっぷり使ったバター味のチャーハンである。



出所：十勝新・ご当地グルメ

2.4.1.2 歴史

日本一の食材で日本一のチャーハンを作る挑戦が、2008 年 1 月 10 日に始まった。日本一の収穫と作付面積を誇るスイートコーンの優位性を生かして、とうもろこしのまち芽室を全国に発信する、というのが狙いであった。そして 3 月 18 日、高橋弘明氏は正式に芽室コーン炒飯推進協議会を発足する。味のベースをどうするか悩む日々が続いているとき、北海道クノール食品が特製バターを作る提案をし、現在の十勝芽室チャーハンが完成した。

2.4.2 十勝清水牛玉ステーキ丼

2.4.2.1 概要

十勝平野の西部に位置する酪農と畑作が基幹産業の町である清水町で育てられた肉用牛をカットして焼いたステーキと、鶏卵を組み合わせで作った、新しいタイプの牛丼である。味付けは、醤油味の豚丼を意識して味噌味で作ったのが始まりである。つまり、醤油味の豚丼対味噌味の牛玉丼というわけだ。

図 2-6 十勝清水牛玉ステーキ丼



出所：新・ご当地グルメ

2.4.2.2 歴史

十勝の玄関口としての役割を持つ清水町は道東自動車道全線開通を間近に控え、人口減少時代地域を元気にしていくため、一人でも多くの人に清水町を訪れてもらうため、ご当地グルメ開発を提案したのが始まりである。「食」をきっかけに官民一体となった町おこしがスタートし、ついに完成したのが十勝清水牛玉ステーキ丼である。

参照 HP

- ・ B-1 グランプリ公式サイト

<http://b-1grandprix.com/>

- ・ B級ご当地グルメ【北海道】

<http://matome.naver.jp/odai/2134864835523559001>

- ・ マイナビニュース

<http://news.mynavi.jp/articles/2012/08/29/ryokohokaido/>

- ・ 北海道ぐるり旅

<http://www.visit-hokkaido.jp/>

- ・ sapporo 100 miles

<http://rosa.ricerca.biz/snm333/article/53>

- ・ 十勝豚丼いっぴん

<http://www.konnanodo.com/shop/ippin/butadon.html>

- ・ 株式会社 藤森商会

<http://www.fujimori-kk.co.jp/history/history.htm>

- ・ 十勝新・ご当地グルメ

<http://memurocorn.web.fc2.com/index.html>

- ・ 新・ご当地グルメ 公式サイト

http://www.shingotochi.com/lineup/-_1/post_17.html