

第9章 北見・網走のB級グルメ

石井慎太郎

9.1 B級グルメと地域活性化

9.1.1 B-1 グランプリ

B-1 グランプリは2006年から開催されており、B級ご当地グルメのナンバーワンを決めて地域おこしにつなげようという趣旨のイベントである。

表 9-1 過去のB-1 グランプリ開催地

	開催地	ゴールドグランプリ獲得グルメ
第1回（2006）	青森県八戸市	富士宮焼きそば（富士宮焼きそば学会）
第2回（2007）	静岡県富士宮市	富士宮焼きそば（富士宮焼きそば学会）
第3回（2008）	福岡県久留米市	厚木シロコロ・ホルモン（厚木シロコロ・ホルモン探検隊）
第4回（2009）	秋田県横手市	横手焼きそば（横手焼きそば暖簾会）
第5回（2010）	神奈川県厚木市	甲府鳥もつ煮（みなさまの縁をとりもつ隊・甲府市）
第6回（2011）	兵庫県姫路市	ひるぜん焼きそば（ひるぜん焼そば好いとん会）
第7回（2012）	福岡県北九州市	八戸せんべい汁（八戸せんべい汁研究会）
第8回（2013）	愛知県豊川市	なみえ焼きそば（浪江焼麺太国）
第9回（2014）	福島県郡山市	十和田バラ焼き（十和田バラ焼きゼミナール）

出所：B-1 グランプリの経済効果は？HPより筆者作成

9.1.2 B-1 グランプリがもたらす功罪

B-1 グランプリはどれくらいの経済効果をもたらしているのか。その一部をみると、第1、2回大会グランプリの富士宮焼きそばは217億円（2001～06年度）、第3回大会グランプリの厚木シロコロ・ホルモンは約30億円（2008年から3ヶ月間）、第4回大会グランプリの横手焼きそばは約34億円（グランプリ獲得後8ヶ月間）となっている。さらに多数のメディアに取り上げられることで観光客も増え、数十億円の経済効果が生まれる。この数字をみると、地域活性化を目的としたB-1 グランプリは成功していると言えるだろう。しかしB-1 グランプリには課題もある。近年では新しく創作されているB級グルメの出展が増えているが、質の面で問題を抱えているものが多々ある。例えば、地域の特産品を誰にでも人気のあるカレーや焼きそばに加えたようなものは、イベントで目新しさから人気となってもよほど工夫しない限りリピーターを獲得しにくく、持続的な地域活性化に繋がりにくいと考えられる。B-1 グランプリはB級グルメの「おいしさ」を競い、そして地域活性化にも繋げるという本来の趣旨が生かせるように改善していくべきである。

9.2 北見の B 級グルメ

9.2.1 オホーツク北見塩焼きそば

9.2.1.1 概要

2007 年 4 月 26 日オホーツクビアファクトリーでデビューした。翌年、2008 年 9 月には参加店 27 店舗、販売数 11 万食を超えるまでになり、名実ともに北見を代表するご当地グルメに定着、成長している。

表 9-2 オホーツク北見塩焼きそばの定義とルール

第1条	道内産の小麦を主原料とした麺を使用する。
第2条	豚肉ではなくオホーツク産のホタテを使用する。
第3条	キャベツではなく生産量日本一の北見玉ねぎを使用する。
第4条	味付けはソースではなく塩とする。
第5条	皿ではなく、鉄板で提供する。
第6条	協議会指定の道産割り箸を使用する。
第7条	できるだけ北見にこだわったスープをつける。
第8条	シズル感を演出するために魔法の水を用意する。

図 9-1 北見塩焼きそば



石井慎太郎撮影

出所:オホーツクオンライン百科 HP より筆者作成

9.2.1.2 発案と開発

2006 年に合併し、新「北見市」が誕生したのを機に、観光地として認知度の低い北見を「食」を通して観光を売り出す有効な手立てはないかと、2006 年 11 月 17 日に北見市主催の元、北見市長をはじめ、市内のホテルや飲食店、観光業界の関係者らが参加して「新北見市の食を考える懇談会」が開かれた。北海道じゃらんの調査から、北見は観光客、ビジネス客からの満足度は北海道の中でも下位、しかもグルメ度は中位であったことが報告され、合併で新しい食材の海産物が加わったことから、新しいご当地グルメを増やそうと開発の一步が始まった。じゃらんのご当地グルメ企画は、「富良野オムカレー」や「深川そばめし」など、地元の産物を使った料理を地元の飲食店がルールに沿ってメニュー化し、新しい名物にしていこうというもので、北海道じゃらんが提案する北見市のご当地グルメは、オホーツク北見やきそばであった。2007 年 2 月には「オホーツク北見塩やきそば推進協議会」が発足、市内の飲食業、研究機関などが参加した。メニューの正式名は「オホーツク北見塩焼きそば」となり、協議会では、メニュー化に向けた定義・ルール作りや、プロモーションのついで検討、さらには麺や塩だれの開発を行なうこととなった。オホーツク北見塩やきそばの定義・ルールに基づき開発を行う段階で、味の基本となる「塩ダレ」と北海道産小麦で作る腰のある「麺」の開発に苦労した。

9.2.2 北見ホルタマ井

9.2.2.1 北見と焼肉

あまり知られてはいないが、実は北見は「焼肉の町」と言われている。なぜ北見が焼肉の町なのか？それは北海道の都市（5万人以上）で、焼肉店の対人口比率が一番高いのが北見市であるからである。人口約12万5千人の北見市の人口に対して焼肉店が約60店舗あり、人口が同水準の江別市の13店舗と比べるとその差がわかる。また、北見市民に焼き肉好きが多い理由の一説として、かつて国鉄北見駅の裏側に屠畜場があり新鮮な肉が身近にあった事が大きな要因として挙げられる。北見市営の屠畜場があった時代、職員が昼食時に洗い立ての内蔵肉を鍋で煮込んで食べていた料理を、その後、市役所職員らが大量の内蔵肉や野菜を煮込んだ「モツ鍋」へと進化し、仲間同士で楽しむ文化となった事が、北見市民の焼き肉好きのルーツとも言われている。また毎年、寒さが一番厳しい2月の屋外で、炭火の七輪で焼き肉を楽しむ「厳寒の焼き肉まつり」が北見芸術文化ホール特設会場にて開催されている。1500人限定のこのお祭りには、道内・外から沢山の参加者がいて、大人気のイベントである。

図9-2 ホルタマ井



出所：北見観光協会 HP

9.2.2.2 ホルタマ井

そんな焼肉の町北見で最近生まれたのが、「ホルタマ井」である。ホルモン好きの北見市民に手ごろな値段でホルモンを味わってもらいたいという思いから開発されたという。現在は北見市の焼肉屋たんたんで食べることができる。

9.2.3 オホーツク流氷カレー

9.2.3.1 概要

北見市に本店があるインド料理専門店クリシュナは、インド人シェフが腕をふるう本場のインド料理を提供するお店である。また、テレビや雑誌でも話題になった青いカレー「オホーツク流氷カレー」を考案したお店もある。「オホーツク流氷カレー」ができたきっかけは、インド人の料理長が雄大なオホーツク海の美しさに魅せられたから。その海の青さと、オホーツク海に浮ぶ流氷を見て「この美しさを何とかカレーで表現できないか」と考えた。そして、何度も試行錯誤してできたのが青いルー「オホーツク流氷カレー」だ。このカレー、合成着色料を一切使用せず、インドに生息する植物から抽出した色素を使いオホーツクブルーを表現した。また数種類のスパイスでいためられているチキンが、オホーツク海に漂う流氷を表現している。「オホーツク流氷カレー」は、見た目は驚きの色だが味はまろやかで甘みも辛さもしっかりときた正統派カレーである。通常、寒色系

図9-3 オホーツク流氷カレー



出所：北見観光協会 HP

の食べ物は食欲に結びつかないが、このカレーは味が本格的なインドカレーなので話題になった。道の駅「流氷街道網走」二階にあるフードコートキネマ館でも食べることができる。この道の駅はオホーツク海が一望でき、冬の間は流氷砕氷船「おーろら」の発着場として流氷観光の拠点にもなるスポットだ。本物のオホーツク海を見た後に、ここの流氷カレーを食べれば、オホーツク観光のいい土産話にもなる。

9.3 網走の B 級グルメ

9.3.1 オホーツク網走ザンギ丼

9.3.1.1 概要

オホーツク網走ザンギ丼は、2008 年に登場した網走の新・ご当地グルメである。網走はオホーツク海の豊富な資源に恵まれ、農水産物の宝庫であり、素材にはことかかない街である。しかし網走へ来たらこれを食べなくては・・・というメニューを絞れない現状だった。行政・民間が一緒になって食の魅力アップ研究会を作り、各地ご当地が続々と創出される中、網走でもご当地グルメ開発委員会を設立し、特産のアブラガニ・オホーツクサーモンの食材での検討が始まった。その結果、網走市民に親しまれ、漁獲量の高いオホーツクサーモンを使ったご当地グルメに決定した。

ザンギ(唐揚げの一種)といえば鶏肉のイメージだが、網走ザンギはオホーツクサーモン(カラフトマス)を使っている。特別に開発した特製の魚醤油や網走産の長いも・山わさび、網走産の貝(シジミ・ホタテ・あさり等)を使うなど本当の地産地消のご当地グルメだ。

図 9-4 網走ザンギ丼



石井慎太郎撮影

表 9-3 オホーツク網走ザンギ丼の定義とルール

第 1 条	正式名称は「オホーツク網走ザンギ丼」とする。
第 2 条	北海道米のご飯の上に「網走ザンギ」を（量は自由とするが一個の大きさは揚げる前おおむね 35 ミリメートル四方とする）。
第 3 条	ご飯の上にのせる具材は「網走ザンギ」のほかは自由とするが、なるべく地元産の食材にこだわる。
第 4 条	網走産の長いもと網走産の山わさびを添え、丼にかけて食べてもらう。
第 5 条	網走産の貝（シジミ、ホタテ、あさり等）を使った汁ものをつける。
第 6 条	小鉢をつける（内容は変更の場合あり）。
第 7 条	白い器を使う。
第 8 条	道産の間伐材を使った割り箸と共通の箸袋を使う。
第 9 条	価格は 1000 円未満（税込）とする。

出所:網走市観光協会 HP より筆者作成

9.3.2 網走モヨロ鍋

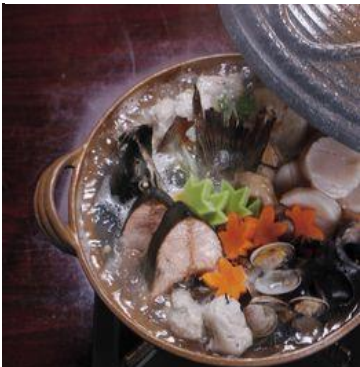
9.3.2.1 オホーツク文化とモヨロ人

今からおよそ 90 数年前、網走川河口部の左岸では数々の古代遺跡が見つかった。それまで知られていた先住民アイヌ文化遺跡とは全く異なった土器や遺骨から「モヨロ人」「モヨロ文化」と名付けられ、考古学会の注目を集めた。今ではオホーツク沿岸各地で相次いで出土し「オホーツク文化人」と呼ばれている。彼らは数千年前に姿を消し、その原因はなぞに包まれているが、流氷の海でアザラシを追い、辿り着いた「南の楽園」、オホーツクで豊かな海の幸、山の幸の食文化を楽しんでいたに違いない。

9.3.2.2 モヨロ鍋とは？

オホーツクサーモンを始めとする恵み豊かなオホーツクの魚介類と網走発祥のすり身をオホーツク土器に見立てた特製の鍋でいただく新・ご当地鍋である。オホーツク塩を使用した塩味をベースに白魚醤油を加え、地元産の貝、野菜を入れるなど約 1,000 年前に忽然と姿を消した北方の民「モヨロ人」をイメージした鍋である。また、オホーツク土器に見立てた特製のオリジナル鍋を必ず使うなど網走市に古来住んでいたオホーツク人（モヨロ人）をコンセプトとしている。

図 9-5 網走モヨロ鍋



出所：オホーツク百科 HP

表 9-4 網走モヨロ鍋の定義とルール

第 1 条	名称は「網走モヨロ鍋」とする。
第 2 条	鍋は、指定の鍋をつかう。
第 3 条	オホーツクサーモン（カラフトマス）を使用すること。
第 4 条	スープはオホーツク塩を使用した塩味をベースとする。
第 5 条	白魚醤油を使用すること。
第 6 条	すり身をいれること。
第 7 条	地元の貝をいれること。
第 8 条	地元の野菜を使うこと。
第 9 条	共通ののぼり及び店内ポップを使用すること。
第 10 条	謎のオホーツク人をイメージさせるようなテーマとすること。

出所：網走市観光協会 HP より筆者作成

9.3.3 網走ちゃんぽん

9.3.3.1 概要

ご当地ちゃんぽんといえば、九州、長崎が本場である。ではなぜ網走の地でちゃんぽんがデビューすることになったのだろうか。きっかけとなったのは、2009 年以來行われてきた「世界一の焼きちくわ対決」だ。冷凍すり身発祥の地である網走と全国屈指の練り物消費量を誇る長崎県雲仙市によるこの対決を通じ両市間で交流が行われるようになり、2011 年には雲仙市から訪問団が網走を訪問した。その際雲仙市のグルメとして知られるちゃんぽんを網走流にアレンジした「網走ちゃんぽん」が産声を上げた。その後、市内に設立された網走ちゃんぽん研究会を中心に網走ちゃんぽんの開発や改良が行われてきた。スープは南の雲仙市小浜産のものをを使い、具材は北の網走産を使用している。

図 9-6 網走ちゃんぽん



出所：網走ちゃんぽん
研究会 HP

表 9-5 網走ちゃんぽんの定義とルール

- | |
|--|
| <p>第 1 条 雲仙小浜ちゃんぽん用スープをベースにオホーツクの恵みを加え独自性のある演出をする。</p> <p>第 2 条 網走市内のかまぼこ業者 4 軒のうちいずれかの商品を具材に使う。</p> <p>第 3 条 麺は網走市内の竹中製麺が特別に開発した「網走ちゃんぽん専用麺」を使用する。</p> <p>第 4 条 以上 3 つのルールを守って、それぞれのお店のオリジナルちゃんぽんを提供する。</p> |
|--|

出所：網走ちゃんぽん研究会 HP より筆者作成

参照 HP

- ・オホーツクの B 級グルメ オホーツクオンライン百科

<http://okhotsk100.jp/index.php/>

- ・B-1 グランプリ応援サイト

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

- ・網走市観光協会

<http://www.abakanko.jp/food/#abashirizangidon>

- ・北海道ツアーランド

http://home.hokkaidotour.net/column/gourmet/noted_product/00056/

- ・B-1 グランプリの経済効果は？

http://money-tips.at.webry.info/201211/article_1.html

- ・北見観光協会 HP

<http://kitamikanko.jp/yakiniku/>

- ・網走ちゃんぽん研究会

<http://www.abashiri-champong.jp/>