

第6章 日高地方の食

石井 慎太郎

6.1 日高地方の概要

日高管内は、本道の中央南西部に位置し、南北に連なる日高山脈とほぼそれに並行して走る海岸線に狭まれた長方形上の地理的条件にある。北東は日高山脈を境に上川・十勝地方に、北西は胆振地方にそれぞれ接しており、南は太平洋に面している。面積は、4811.97km²で、北海道の全面積の5.8%を占めており、14 総合振興局・振興局中第7位の広さを有している。これは、和歌山県や福岡県にほぼ匹敵する広さとなっている。面積の8割以上が山林で占められており、豊富な森林資源に恵まれているが、平野部は少ないため、全道に比べ、宅地や耕地面積の割合は低くなっている。山と海に囲まれているという恵まれた立地条件もあり、豊富な海産物や農産物を背景に、豊かな食文化が根付いている土地でもある。

図 6-1 日高地方の構成図



出所：日高振興局 HP

6.2 様似町の食文化

6.2.1 様似町の食

北海道の東南端に位置し襟裳岬景勝地の様似町は、黒潮と親潮が会う日高沖に生まれ、サケ漁・シシャモ漁・スケトウタラ漁・イカ漁・タコ漁・ツブ漁・コンブ漁など豊かな水産資源を有し、全国ブランドの、日高昆布・シシャモは有名である。9月から11月まで続くサケ・マス漁は、夜明け前に漁師たちは漁場へ向い、大漁の秋サケを積んだ船が帰港すると、港は活気付き威勢の良い掛け声が飛び交う漁師町である。

6.2.2 様似町の発酵食文化

日本人の食生活に欠かせない醤油は、日本で発展した発酵調味料である。醤油の起源は中国の「醬」がルーツだが、縄文時代後期には日本でも作られていた、大変古い歴史と伝統に育てられ伝わる天然発酵食品調味料である。日本の醤油には、漬物の原型となった野菜や果物などを発酵させた「草醬」、塩辛の原型となった魚貝類を発酵させた「魚醬」、鶏や獣の肉を発酵させた「肉醬」、味噌や醤油の原型となった米や麦・大豆などの穀物を発酵させた「穀醬」、の4種類があり、日本の醤油文化の発展を支えている。近代食生活の中で、醤油といえば大豆を原料として作られた大豆醤油が広く普及し、一般家庭にいたるまで調味

料として使われ、食生活の必需品となり定着している。歴史的には「魚醤」「肉醤」「草醤」が古く、「穀醤」は奈良時代になってから作られた。後に、大豆を原料とする大豆醤油が作られるようになり飛躍的に大豆醤油が発展した。魚貝類を原料とする「魚醤」は、魚貝を塩のみで漬け込み、1年以上数年間発酵させて造る、天然の発酵調味料である。近年は一般家庭にも広がり需要がますます増加している。古い漁村や、町には、漁師町に根づいていた食文化として伝統的な「魚醤」があり、原料となる魚貝類や製造方法もさまざまだが、全国各地に普及していた。大豆醤油の普及や食生活の変化などにもない、全国的に親しまれていた「魚醤」の製造が激減する結果となったが、近年また、「魚醤」が自然食品調味料として見直され、各地で復活・開発され、万能調味料といわれている「魚醤」の普及が広がり始めている。

図 6-2 魚醤と昆布しょうゆ



出所：日高振興局 HP

6.3 新ひだか町の食

6.3.1 新ひだか町の概要

新ひだか町は、北海道日高振興局管内にある町で、2006年3月31日、静内郡静内町と三石郡三石町の廃置分合（合併）によって設置された。新設された日高郡に属することとなった。合併当初は、テレビ等で「日高市」などと間違えて放送された事もあった。ほぼ同時期に新設合併された同支庁内にある日高町とは別の町である。日高振興局管内で最も人口が多く、大きな商店も存在するため、日高振興局の中心都市的役割を果たしている。

6.3.2 新ひだか桜ロコモコ

6.3.2.1 概要

海と山・豊かな自然に囲まれた日高は、特産品であるホエー放牧豚や三石和牛・三石昆布のほか、トマトやアスパラといった季節ごとの旬野菜など、魅力的な食材が多くある。

「桜ロコモコ」は、そんな地元食材の魅力を発信しようという、町内の飲食店の声から生まれた。「ロコ（地域）モコ（混ぜる）」の名の通り、静内と三石、2つの地域の魅力が混ざり合った「新・ご当地グルメ」である。

図 6-3 新ひだか桜ロコモコ



出所：新ひだか町あま屋 HP

6.3.2.2 定義とルール

以下は、新ひだか桜ロコモコの8つの条件である。

表 6-1 新ひだか桜ロコモコ8つの条件

- | | |
|-----|------------------------------|
| 第1条 | ハンバーグには三石和牛とホエー放牧豚の合挽肉を使用する。 |
| 第2条 | 新ひだかのイメージとして、桜の塩漬けを載せる。 |
| 第3条 | 卵は基本の目玉焼きの他、各店舗で工夫する。 |
| 第4条 | 野菜や卵は新ひだか産の食材を積極的に使用する。 |
| 第5条 | 豆乳を使ったドリンク「桜ソイ」をつける。 |
| 第6条 | ソースは各店舗のオリジナルを開発する。 |
| 第7条 | お米は日高昆布でひと工夫加える。 |
| 第8条 | 価格は全店共通で税込980円にする。 |

出所：新ひだか桜ロコモコ公式 HP より筆者作成

6.3.3 日高つぶめし弁当

6.3.3.1 概要

日高地方で獲れる、つぶと日高昆布を使用した贅沢な弁当である。つぶ独特の歯ごたえと風味は食べた人を魅了する。ほかにも銀毛鮭など日高特産品を盛り込み、地産地消を目指している。北海道の優れた魅力を持つ道産加工食品として、「北のハイグレード食品+2015」にも選定された。北のハイグレード食品とは2010年から開始された、北海道産業雇用創造協議会北海道トップブランドづくり事業部会によって、食の専門家が厳しい視点でクオリティの高い北海道産食品を選定するものである。

図 6-4 日高つぶめし弁当



出所：日高振興局 HP

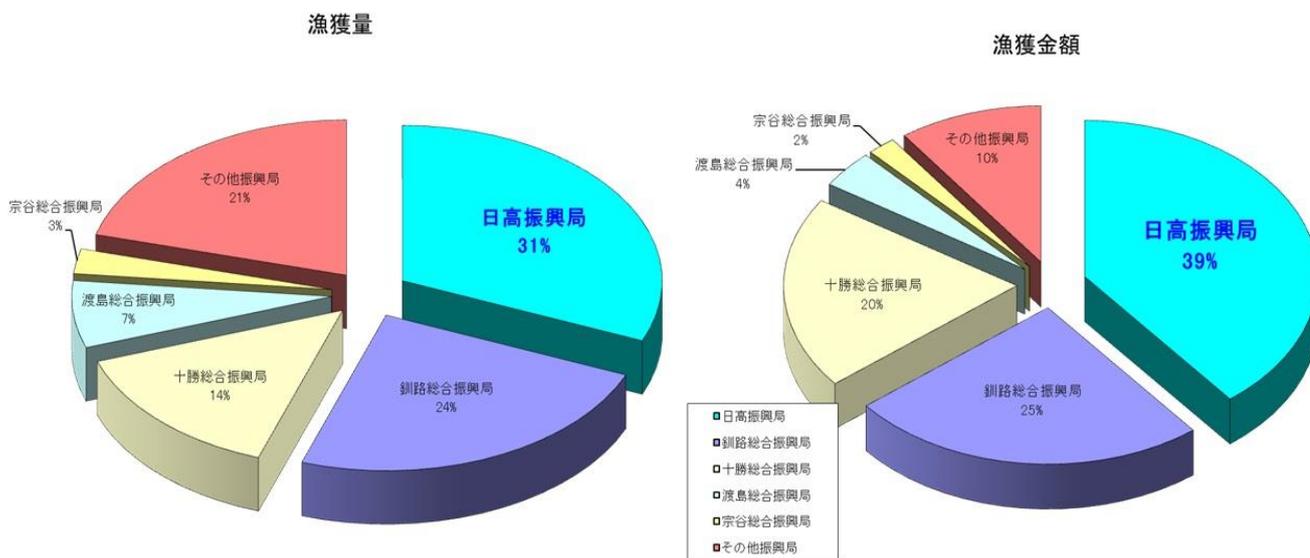
6.3.3.2 日高の真つぶ

つぶは、貝類（ホタテやアサリ等）の仲間で、タコやイカ等と同じ軟体動物である。つぶの多くは寒海性で、主に北海道周辺や東北等、水温の低い海域に生息している。一般に、「日高の真つぶ」と呼ぶのは、正式和名でエゾボラというツブ貝である。エゾボラは、数多くあるツブ貝の種類の中で、最も大きく育つ貝で、生まれてから十数年かけて成長したのになると、大人でも両手のひらで抱えるほどの大きさになる。エゾボラは、大きく立派な殻を持ち、特に刺身で食べると味や食感がとても優れる日高を代表する貝であり、エゾボラの最大の特徴は、殻がゴツゴツとしており、縦にヒレ状の突起が多数ついていることである。日高振興局では、高級ツブ貝「日高の真つぶ」の地域ブランド化に向けた取り組みを進めている。

6.3.3.3 つぶの主産地は日高

日高の「つぶ」の漁獲量は、北海道全体で約9千tのうち3割の3千tである。漁獲金額は、北海道全体で約30億円のうち約4割の12億円を日高が占めている。漁獲量・漁獲金額とも北海道で第1位を占める、日高は「つぶ」の主産地である。

図 6-5 日高のつぶ漁獲量と漁獲金額（2011年）



6.4 平取町の食

6.4.1 びらとり和牛

6.4.1.1 びらとり和牛の歴史

平取町近辺はアイヌ文化が残ることが特色である。その平取町において和牛の生産、肥育が行われるようになったのは1962年のことである。その時期に繁殖牛を島根県から輸入したこ

とから、びらとり和牛の歴史が始まることとなった。北海道一辺は酪農が盛んであることが有名であり、乳牛の飼育というのはかなり以前から行われていた。日本全土が肉食、そして肉牛の肥育を盛んに行うようになったのが明治初期から中期にかけてであるから、びらとり和牛の生産は比較的歴史が浅いものだと考えられる。平取で育てられ始めた和牛は北国という気候条件の厳しい立地で肥育されながらも、その肉の味や品質などが評価されるようになり、びらとり和牛のブランド名にて全国的に認知されるようになった。現在、びらとり和牛は札幌近郊の飲食店に卸されているほか、直売店を通して全国各地から通販で購入できるまでになっている。

6.4.1.2 びらとり和牛の特徴

びらとり和牛の定義としては、平取町において肥育され、なおかつ黒毛和種であること以外はそのブランドを呼称するための明確な基準はないが、出荷されている枝肉の多くがA5ランクの格付けをされている。和牛は基本的に温暖な地域を好むため、寒冷地での肥育は和牛にとって多少なりともストレスを感じる環境ではあるが、びらとり和牛はその寒冷で厳しい気候で生まれ、40ヶ月以上の年月をかけながら肥育され、たくましく成長することによってその肉に和牛本来の旨味が濃縮され、肉そのものの風味が豊かである。また、出荷されているびらとり和牛の多くがA5ランクに格付けされていることから分かるように、枝肉がしっかりとついて大きく、脂肪も十分に含んだ霜降りの肉質であるのも特徴である。

図 6-6 びらとり和牛



出所：JA 平取町 HP

6.4.2 びらとりトマト

6.4.2.1 トマトの宝庫平取

トマトはもともと暑さと湿気が苦手な作物である。特に日本はジメジメとした夏でトマトにとっては新陳代謝が悪くなり、味もボケがちになってしまう。そんななか、夏は冷涼で湿度が低い北海道はトマトに味わいを引き立ててくれる。なかでも日高山脈を源とした清

流、沙流川沿いに広がる平取町は北海道のなかでも更に冷涼な気候のもと、トマトの一大産地がある。平取町では、100ha以上のトマトのハウス栽培を行っている。これは北海道の大玉トマトの4割近くに当たる栽培面積である。地域の気候と作りのこだわりをもって、味わいのある美味しいトマトづくりを行っている。

6.4.2.2 ニシパの恋人

北海道一の出荷量を誇る平取トマトやその加工品をブランド化した名称である。ニシパとは、アイヌ語で、紳士・旦那・金持ちをあらわす。ニシパが健康な体を保つために真っ赤に熟れたトマトを毎日食べて、恋人のように愛してしまったというストーリーからネーミングされている。

表 6-2 ニシパの恋人商品一覧

<p>トマトジュース</p> 	<p>トマトケチャップ</p> 	<p>甘熟トマトゼリー</p> 
<p>トマトジャム</p> 	<p>ミートソース</p> 	<p>びらとりトマトカレー</p> 

出所：JA 平取町 HP より筆者作成

6.5 新冠町の食

6.5.1 新冠町のピーマン

新冠町は、日高支庁管内の中央に位置し雄々しい日高山脈から流れ出る新冠川が緑の大地を貫き、茫洋たる太平洋へと注ぐ大自然が息づくまちである。そんな新冠町ではピーマンの栽培が盛んである。有機栽培農法と、昼夜の大きな気温差、豊かな土壌がつくる「にいかっぷピーマン」はビタミン C 含有量が特に優れている。新冠町のピーマンは生産量・作付面積ともに道内一である。1980年から栽培が始まった「にいかっぷピーマン」は他品目か

らの経営転換などで年々定着化し、販売金額も、共選施設が稼動した 1999 年は 2 億円を突破、2002 年は 3 億円突破と、年々増加し、生産量の増大及び規格の統一が図られ、道内におけるピーマン生産地として位置付けされるまでとなった。

6.5.2 ピーマンを生かした商品

町や町内企業などで行うご当地グルメ検討委員会が、全道一の出荷量を誇る特産のピーマンを使った「にいかっふピーマンようかん」と「にいかっふピーマンチップス」を開発し、2014 年から道の駅サラブレッドロード新冠と新冠温泉レ・コードの湯で販売されている。地域の特色を生かした商品をつくる狙いで考案され、新冠を代表する土産物として定着している。また 2015 年から、道の駅で、「ピーマンソフトクリーム」が販売されている表 6-3 新冠町のピーマン商品

ピーマンようかん	ピーマンチップス	ピーマンソフト
		
<p>ようかん 1 本にピーマンを約 2 個も使用している。ピーマン粉が入っており、砂糖と白あんと寒天で固めている。甘い、ピーマンの風味、苦みがある。1 つの値段は 515 円である。</p>	<p>ピーマン約 5 個を使用している。ピーマン粉末と北海道産米粉を入れ、薄いチップスに仕上げている。独特の苦味はあまり感じないよう工夫されている。1 袋の値段は 360 円である。</p>	<p>ピーマンの粉末を使用している。さっぱりとした甘みで、口どけの後からピーマンの風味を楽しめる。苦くはないので、女性も子どもも食べやすい。1 つの値段は 300 円である。</p>

参照 HP

- ・日高うまいもの市場

<http://hidakaumai.com/>

- ・様似町 地域の産業文化と自然環境と資源

<http://www.organic-plaza.com/meibutu/hokkaidou/hokkaidou-27.html>

- ・日高振興局 HP

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

・新ひだか桜ロコモコ公式 HP

<http://sakuralocomoco.hanagasumi.net/>

・JA 平取町 HP

<http://www.nishipa.or.jp/biratoriwagyu/index01.html>

・新冠町農協 HP

<http://www.marukasapporo.co.jp/back/H15.08pi-man.htm>

・北海道観光情報 HP

<http://www.tabirai.net/sightseeing/news/0000463.aspx>