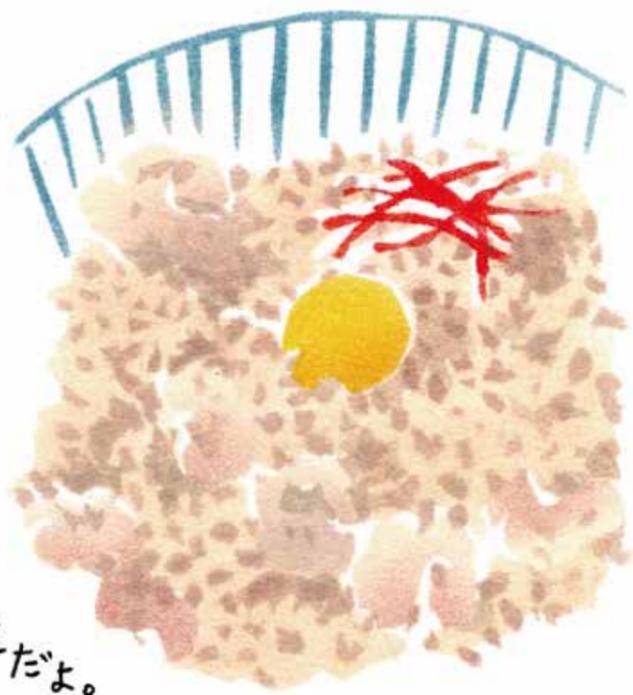




炭釜 (炭釜)

空知の炭釜街の味

空知の各地には、炭釜で働く人が「明日の活力」のために食べた料理があります。



あやじの味だったり、おふくろの味だったり、家庭によって少しずつ違ってたよ。

1本の串で、とりのいろいろな味が楽しめるよ。



ニワトリのすべてを食べつくす

とり料理(美唄市)

美唄の郷土料理「とりめし」は、108年ほど前、中村地区の農民たちが作りはじめました。石狩川が氾らんするたびに洪水の被害を受けたため、農民たちは少しでも暮らしを楽にしようとニワトリをかいはじめました。遠方からの客や祝いごとがあると、大切に育てた米とニワトリの肉や内臓をたきこみ、栄養満点の「とりめし」でもてなしたのです。いまでも家庭の味として、その味は代々受けつがれています。

また、美唄の焼き鳥は、とり肉と内臓や皮など、いろいろな部位を一本の串にさしているのが特徴です。栗山町の小林酒造の酒とともに、炭釜で働く人たちに、とても好まれていました。



小林酒造(栗山町)

秋田から伝わった馬肉料理 なんこ(歌志内市・三笠市)

馬の腸の料理「なんこ」は、もともとは秋田県の郷土料理。鉾山で働く人たちが肺病を予防するために食べていたもので、明治、大正時代に秋田から移住した炭鉱労働者が北海道の炭釜に伝えました。いまでも歌志内や三笠で食べるすることができます。



「なんこ」は馬の腸を小さく切り、玉ねぎ、みそ、さとうを加えて鍋に入れ、石炭ストーブの上

で一日中コトコト煮込んでつくりまします。いまでも暮れになると、正月用になる「なんこ」を肉店に注文する家庭が多いのです。



昔は、炭釜で働いてくれた馬に感謝しながら食べたんだ。

豚のホルモン、豆腐、野菜をみそベースの汁で煮込んだ「がんがん鍋」(赤平市)

旧満州からの引揚者が作った ガタタン(芦別市)

ガタタンとは、とろみのある「とんこつ」や「とりがら」スープに、だんご、豚肉、イカ、さまざまな野菜、卵など、具がたくさん入った栄養たっぷりのスープで、炭釜で働く人に人気のあった食べ物です。戦後、旧満州から引き揚げて来た人が、中国の鍋料理「ガータタン」を参考に、自分が営む中華料理店に出したのがはじめです。この店はもうありませんが、その味を覚えていた人が復活させ、いまでは、

いろいろな店で食べられる、芦別の名物料理になりました。



体が温まる

ホリネーム湯のスープ