

小樽に市場やお菓子屋さんが多いのは？

港で働く人たちを満たしたあの味、
小樽ならではの市場の味。

ガンガン部隊が支えた

小樽の市場

小樽に市場ができたのは明治時代ですが、太平洋戦争中に、ほとんどの市場がなくなりました。現在、残っているのは戦後にできた市場が多く、満州（中国東北部）や樺太（サハリン）から日本に戻って来た人が中心となって建てたのが「中央市場」です。当時、小樽の市場を支えたのは、ブリキで作った大きな箱に鮮魚や乾物、お菓子や日用品などをつめて行商に歩いた「ガンガン部隊」でした。行商人は夜明け前から市場で商品を仕入れ、鉄道で岩見沢、美唄、滝川などの産炭地へ、近くの札幌や後志周辺へと商品を売り歩いたのです。地方からも野菜などを背負った行商人が小樽へやって来たそうです。小樽の市場をめぐる、どこでとれた食材なのか、地域ならではの食べ方も聞いてみましょう。

港で働く男たちに愛された

小樽あんかけ焼きそば

それほど歴史は古くありませんが、小樽で「あんかけ焼きそば」が食べられるようになったのは、1955（昭和30）年ころからです。昭和初期、東京や京都からやって来た料理人たちが伝えた味で、腹持ちがよく、安く食べられる料理として市内の食堂や喫茶店にも広がりました。



労働者たちの甘いおやつ

もち菓子・ぱんじゅう

明治のはじめ、港で働く労働者から喜ばれたのが、手軽に食べられ、腹持ちのよい、もちにさとうをまぜた「すあま」のようなもち菓子でした。米、小豆、さとうなどの原料が集まる小樽に、北陸や東北、道南の松前や江差などの菓子職人が移り住むほど、港は栄えていました。また、東京から入ってきた「ぱんじゅう」は少しぜいたくなおやつとして親しまれ、今も小樽を代表する菓子として人気です。小樽から産炭地にも広がり、夕張にも昔ながらのぱんじゅう屋さんが残っています。



東北や北陸の米どころから米がすり、道内各地から小豆やビートが集まる小樽は、もち菓子の材料が手に入りやすかったんだ。



パンのような皮の中に小豆あんがたっぷりの「ぱんじゅう」(桑田屋提供)



いまの中央市場