

炭鉄港の労働者を支えた
スタミナ満点のグルメ、
食べてみませんか？



日本遺産を**食**でめぐる旅。

たん てつ こう
炭 鉄 港

GOUPMET
GUIDE



サア、
めしの時間だ

炭鉄港の労働者を支えたスタミナ満点グルメ「炭鉄港めし」探訪



炭鉄港推進協議会
(事務局)北海道空知総合振興局 地域創生部 地域政策課内
〒068-8558 岩見沢市8条西5丁目 TEL 0126-20-0034
2024年1月発行

日本遺産

たん てつ こう

炭鉄港を食べる。

明治以降、急速に進んだ日本の近代化。

それを支えたのが北海道の石炭、鉄鋼、港湾と、これらをつなぎだ鉄道網だ。

石炭の「炭」、鉄鋼・鉄道の「鉄」、港湾の「港」で「炭鉄港」と呼ばれる

このストーリーの主役は、各地で働いた多くの労働者。

過酷な労働に耐える彼らの栄養源となつた食文化は、

それぞれの地域で独自の料理を生み、現在も人々の生活に息づいている。

そんな「炭鉄港めし」をめぐる旅に出かけよう。

INDEX

| | |
|-----------------------|----|
| 日本遺産 炭鉄港 の歴史 | 4 |
| 再び注目を集める炭鉄港 | 5 |
| 今に繋がる炭鉄港の暮らし | 6 |
| 炭鉄港めし 芦別 ガタタン | 7 |
| 炭鉄港めし 芦別 炭鉱ホルモン | 9 |
| 炭鉄港めし 美唄・岩見沢 美唄焼き鳥 | 11 |
| 炭鉄港めし 赤平 がんがん鍋 | 13 |
| 炭鉄港めし 夕張 カレーそば | 15 |
| 炭鉄港めし 室蘭 室蘭やきとり | 17 |
| 炭鉄港めし 小樽 もち菓子／ぱんじゅう | 19 |
| 探して、食べる、炭鉄港めし。 | 21 |



撮影者 水田忠信

日本遺産 炭鉄港の歴史

始まりは江戸末期に富国強兵殖産興業の推進、北の守りを重視した薩摩藩主・島津斉彬の構想と、それを引き継いだ薩摩藩出身の開拓使官吏の影響が大きい。彼らが雇った地質学者ライマンの調査により、空知に良質な石炭が豊富に埋蔵していることが分かり、1879年に官営幌内炭鉱（三笠市）が開鉱。3年後にはその石炭を運ぶため小樽～幌内間に鉄道が敷かれるなど、一大国家プロジェクトとして「炭鉄港」の物語はスタートした。

炭鉱と鉄道は、後に北海道炭礦鐵道会社（北炭）に払い下げられ、室蘭にも鉄道が延伸。室蘭は小樽に並ぶ石炭積出港となつた。その後、鉄道は再国有化。北炭は売却資金をもとに、空知の石炭を使った鉄鋼業を操業。室蘭は鉄の街へと変貌を遂げた。小樽は第一次世界大戦を契機に道産品の輸出港として発展。空知の炭鉱、室蘭の鉄

鋼も、2度の大戦と戦後復興をして大躍進した。空知の石炭、室蘭の製鋼・製鉄、小樽の港、そしてこの三都市をつなぐ鐵道網。日本近代化のストーリーの中で、「炭鉄港は倍速で独自の発展を遂げた“北の産業革命”というサブストーリーだ。



撮影者 水田忠信

「食」をテーマに 炭鉄港をめぐる旅

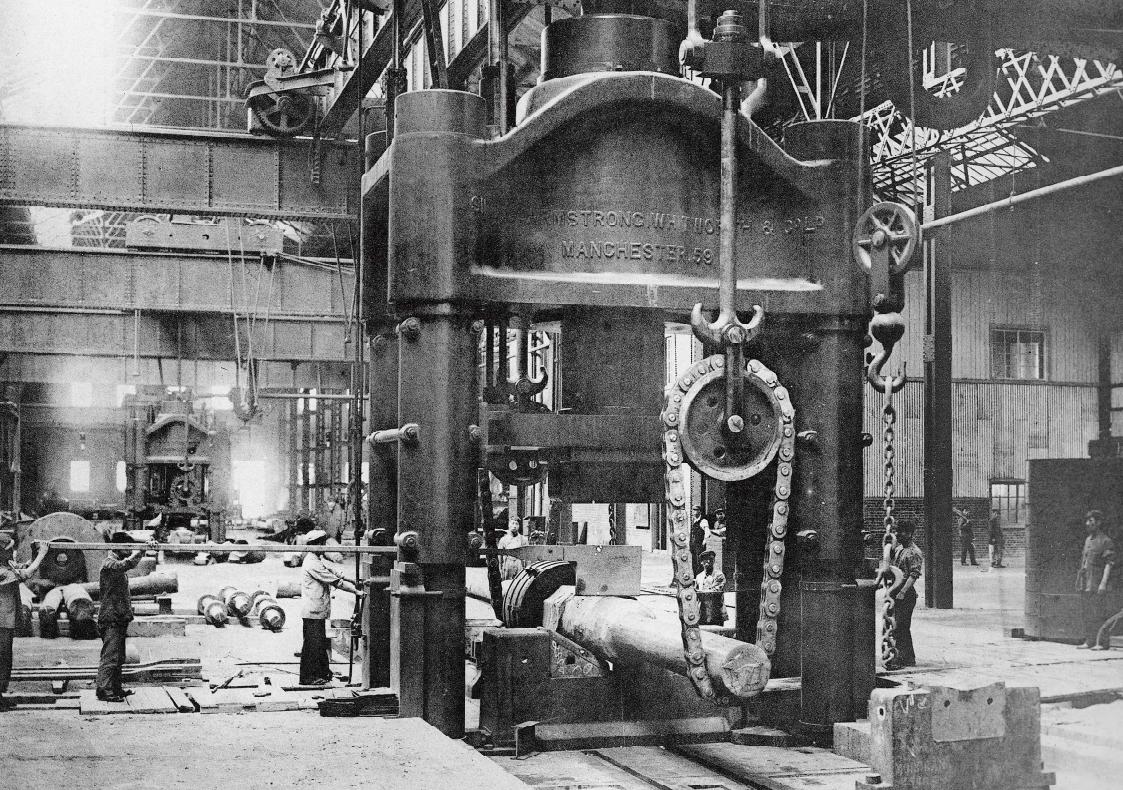
北海道近代化を語る上で欠かせない「炭鉄港」。
急成長と衰退、そして新たな挑戦を描くストーリーは、
北海道の新たな魅力として、
訪れる人に深い感動と新たな価値観をもたらすのだ。



再び注目を集める炭鉄港

太平洋戦争後の復興政策により、北海道の石炭と鉄鋼は増産へと舵を切った。1957年には炭鉱数が158と過去最大を記録。その2／3を石狩・空知炭田が占め、大規模な合理化により生産効率も大幅アップ。炭鉱街が最も繁栄したのがその頃だ。60年代には日本最大の産炭地となつた。室蘭の鉄鋼も設備の合理化と世界基準の設備・技術を背景に、60年代に絶頂の時を迎えた。

一方で小樽港は、60年代から外國貿易「ンテナ定期航路」の撤退や、苫小牧港に石炭埠頭が開設されことで取扱量が激減。港湾機能の衰退と、商業金融機能の札幌移転が加速した。70年代に入ると、石炭から石油へのエネルギー転換、輸入炭と産業は斜陽化。室蘭の鉄鋼業も、国内臨海部の新銳製鉄所の出現により地位を低下させた。



出典：JSW

今に繋がる炭鉄港の暮らし

空知の炭鉱街では、一棟に数家族が住む長屋の炭鉱住宅「炭住」に労働者とその家族が暮らした。そこは井戸、トイレ、風呂などが共同で、何でも相談できる家族のような深い絆が生まれた。手軽に手に入った豚ホルモンや馬の腸を、ストーブにのせた大鍋で炊き、数家族で囲んでつつきあうことも。これが赤平の「がんがん鍋」や三笠・夕張・歌志内の「なんこ」のルーツとなつた。

室蘭は最盛期に人口約18万人を数え、道内で最も人口密度が高い街だった。24時間操業の製鉄所周辺には鉄鋼マン目当てに多くの飲食店が営業。そのルーツが昭和初期に製鉄所正面前に集まつた屋台で、そこで提供された豚もつ串が「室蘭やきとり」の始まりである。

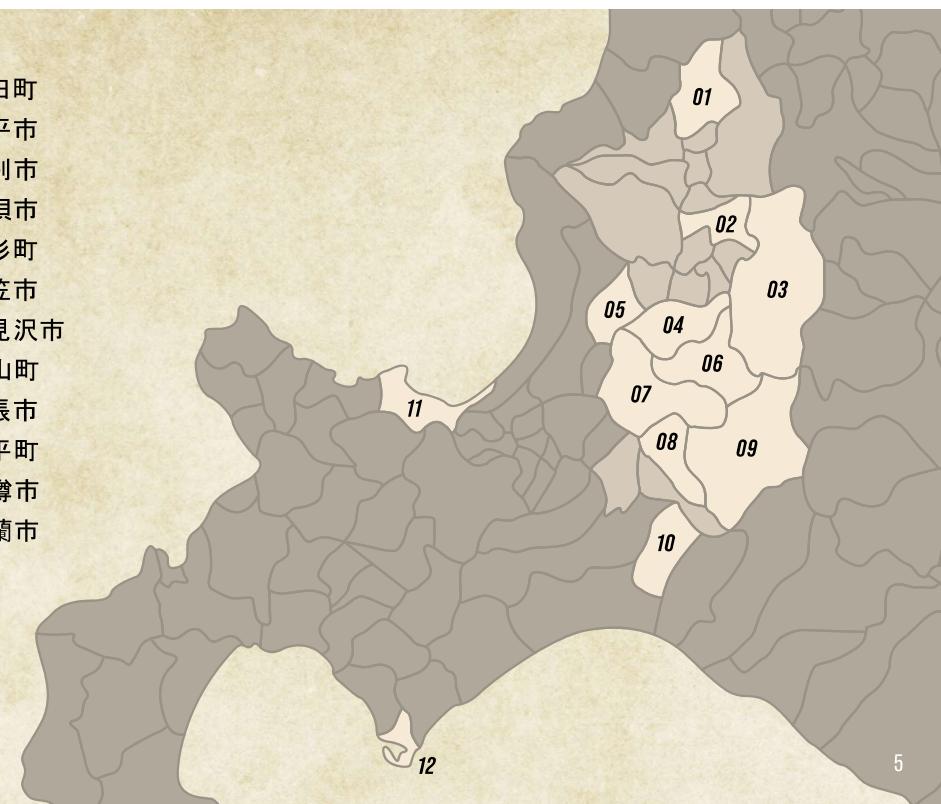
小樽には港湾や倉庫を舞台としたさまざまな仕事があり、貿易の繁栄に合わせて金融機関も集中。豪商が生まれ、裕福

な人々が多く暮らしおよびに発展した。こうした繁栄とともに、小樽には全国からさまざまなかつて職人が移住。特に北前船時代から盛んだった関西・北陸との交流により菓子文化が伝わり、鉄道と港湾により米や豆、砂糖など菓子の原材料が容易に入手できたことから、もち屋や菓子屋が多く生まれた。

炭鉄港による街の発展は、小樽以外にも菓子文化を生み、砂川・美唄・栗山・月形・安平・沼田・三笠など各地には、昭和の時代からの老舗菓子店が今なおお地元で愛され続けている。また、炭鉄港での仕事は肉体労働が中心。そのため、甘味や濃い味で栄養価に優れた食べ物が好まれた。夕張の「カレーそば」や美唄から広まつた「もつ串」などが人気を博した理由である。今も人々の生活に根付いて、当たり前に食べられているこれらの食べ物は、実は炭鉄港にルーツがあつたのだ。

日本が高度成長へと邁進する中で、「炭鉄港」はその使命を一度は完全に終えたのだった。短期間で急成長と衰退を経験した「炭鉄港」。空知の炭鉱遺構、室蘭の工場景観、小樽の港湾、各地の鉄道施設など、100km圏内というコンパクトな範囲に今なお数多く残る産業遺産は、人々に多くの示唆を与えている。

社会構造が大きく急速に転換する今、「炭鉄港」の足跡をくために極めて意義深い。そうした観点から関連する産業遺産が「本邦国策を北海道に觀よ！」北の産業革命『炭鉄港』として、2019年5月20日、文化庁より日本遺産に認定され注目を集め始めている。今後も「炭鉄港」の産業遺産は見ることを圧倒し、訪れる人に深い感概と新たな価値観をもたらすに違いない。





日本遺産構成文化財 旧三井芦別鉄道炭山川橋梁

戦後、芦別を含む空知地方では、戦後復興の勢いのままに炭鉱がまだまだ盛んだった。この頃ガタタンは、市内の飲食店だけでなく家庭料理の定番だった。たっぷりのボリューム感と熱々のとろみ。じんわりと染みわたるような滋味深いわいは坑内での厳しい仕事を終えた人の冷えた体を温め、お腹を満たし、明日への活力となつたことだろう。



昭和30年代の芦別

芦別の歴史を語るグルメ 心に体に優しく染みわたる



今も進化し続ける ガタタン料理

芦別市公式Youtube
「郷土料理ガタタンづくり」



新宝来軒



道の駅レストラン「ラ・フルール」

きんたろう

道の駅レストラン「ラ・フルール」



宝華飯店

ガタタン

在外領土からの引き揚げの歴史

History

北海道の経済を大きく躍進させた炭鉱。その中心地の一つに挙げられるのが芦別だ。現在の芦別は「星の降る里」として環境省にも認定された「星空の街」として知られ観光客が足を運んでいるが、昭和の時代を知る人にとって芦別は、炭鉱のまちというイメージが強い。現在の芦別の人口は1・2万人。炭鉱が栄えた最盛期は7万5千人超、なんと現在の約6倍もの人々が住んでいたという。

その頃の芦別には、三井・三菱など財閥系の炭鉱が名を連ね、昭和30年代には5つの炭鉱が採炭を行っていたという。街には多くの人があふれ、まさに

街が活気づいていたといえるだろう。そんな中、多くの人々に愛されたグルメが、ガタタンだ。ガタタンは、戦後中国東北部から引き揚げてきた村井豊後之亮氏が、芦別市内に中華料理店「幸楽」で出したのがはじまり。ガタタンの由来は、中国の家庭料理「含多湯(カタタン)」からヒントを得て創作したのだという。



村井豊後之亮氏



炭鉱マンがこよなく愛した熱々グルメ。

札幌市中央区で営業するホルモン焼きの店「欽ちゃん」。こちらに炭鉄ホルモンというメニューがある。芦別市出身で父も祖父も炭鉄マンだったと、いう同店店主が「小さい頃にオヤジに連れていくつもらつた炭鉄街(芦別)のホルモン焼」を再現し、提供しているものだ。炭鉄ホルモンという芦別特有の決まった定義はなく、いわゆる炭火で焼く豚ホルモン。店主の記憶によると、当時、芦別のホルモン焼屋で提供されたのは、味噌や醤油のもみだれで濃いめに味付けされた豚ホルモンで、焼くと香ばしい香りが食欲をそそったという。スタッフは、「あの頃」にも酒にも合う炭鉄の男たちが愛した食べ物だつた。また、炭鉄ホルモンのほかに「欽ちゃん」では、豚の心臓と舌を盛り合わせた「シン

あの頃の味を再現 今も受け継がれる



“あの頃”的炭火で焼く豚ホルモン



懐かしい雰囲気の店内の「欽ちゃん」

そうだ。
また芦別市の焼肉店「赤蔵」では、冷凍パックの「炭鉄ホルモン」という商品を開発。こちらは醤油ベースの特製たれに味噌だれに漬け込んだ「味噌ホルモン」、塩だれの「塩ホルモン」の3種類がセットになって、芦別市ふるさと納税の返礼品にもなっている。芦別の炭鉄マンが元気をチャージしたホルモン焼。札幌、地元芦別でぜひご賞味あれ。

タン」、豚の横隔膜「豚サガリ」も提供している。これらも芦別のホルモン焼屋では定番の内臓だという。

実は「欽ちゃん」の味は、芦別市に現存している店をお手本にしている。昭和40年頃に開業し、現在は三代目店主が味を守っている「ホルモン・焼肉三千里」だ。「欽ちゃん」のスタッフは、芦別で受け継がれているホルモン焼の味を確かめに、数ヵ月ごとに同店を訪れている



炭鉄ホルモン

炭鉄夫たちの美味しい味方

History

炭鉄産業の隆盛とともに発展した石狩・空知の炭鉄。人口の増加に伴って街は活気つき、人々は娯楽や食の楽しみを求めた。炭鉄街の食文化としてのキーワードは「安価で栄養価が高い」。炭鉄の仕事は過酷な肉体労働。疲れた身体を回復させるために、炭鉄の男たちは栄養のある食べ物を好んだ。そして安くて手軽にお腹いっぱい食べられるもの。目を付けたのが、豚の内臓肉・ホルモンだ。

北海道では開拓とともに養豚が導入され、明治後半の日清・日露戦争、昭和初期の日中戦争などにより、肉は、軍の食料として、皮は軍需品用として

需要が高まり、道内各地で養豚が奨励された。また農地の拡大とともに家畜を飼つて肥料を還元する有畜農業が盛んになり、上川、石狩、空知地方にも養豚が広まつた。それでも庶民にとって豚の精肉（赤身肉）は、そうそう口に入るものはなかつた。ところがもともと捨てられていた内臓系なら比較的安価で手に入つた。しかも産地に近いことから鮮度も抜群。こうして炭鉄の男たちに、ホルモンが浸透していくつたのだ。

今でも北海道の焼肉でホルモンといえば豚だ。しかも脂の少ない薄厚のホルモンが、いくらでも食べられると人気だ。当時の炭鉄マンも、仕事の後お腹いっぱい食べて飲んで精をつくたに違いない。

安くして栄養価が高くて美味しい。



「三船」の焼き鳥・モツ串



今は市内で手軽に購入できる

「三船福太郎氏考案の
「モツ串」が大人気

三船福太郎氏が考案した焼き鳥・モツ串の「三船」は、その弟子、孫弟子、親族が美唄駅近くの繁華街や郊外、岩見沢で、「三船」「たつみ」「福よし」などさまざま屋号を掲げて味を継承していった。

地元では「もつぐし」と親しまれ、1人10本、20本食べるのには当たり前。創始の街・美唄では「美唄焼き鳥」と銘打ち、ご当地グルメとして全国にその名を広めている。塩こしょうのみのシンプルな味付けながら、1本でいく通りもの味が楽しめ、鶏のすべてを食べている気分になれるという、楽しみとお感得に満ちた焼き鳥なのだ。



明治から続く 中村地区発の味

「今」食べて欲しい
地元にしか無い味

貴重な卵1羽を余すことなくいたくという思いで考えられた「美唄焼き鳥」は、食に対する美唄の人々の愛情が溢れた一品といえよう。地元の焼き鳥屋のれんをくぐると、長い炭焼き台にずらりと並んだ大量のモツ串に圧倒される。それを10本、20本単位でどんどんオーダーし、胃袋に収めていく常連客。50本をお持ち帰りする人も。〆にはかけそばを注文



もちろん“お持ち帰り”でも味わえる

美唄焼き鳥

愛され続けるソウルフード

History

1915年に三菱美唄炭鉱が開坑され、から、大小いくつもの炭鉱が開発され、全国でも有数の炭鉱の街として栄えた美唄市。各炭鉱から石炭を運ぶために日本国鉄美唄駅ま

下茹でするなど工夫を凝らしておいしい焼き鳥に仕立てたのだ。モツや肉の間を仕切るのは長ネギではなく、地元で多く栽培されていた玉ねぎ。これが「おいしくて、スタッフがつづく」と、炭鉱労働者をはじめ街の人々から人気を博した。美唄焼き鳥の誕生だ。



三菱美唄炭鉱(当時)



同僚や家族と鍋を囲むひととき



炭鉄住宅の家庭料理がまちの名物に

赤平の炭鉄マンの家庭で盛んに食べられた料理がホルモン鍋だ。味噌ベースのスープに、食材は豚のホルモンや豆腐、お好みの野菜。これを冬場石炭が赤々と燃えるストーブでぐつぐつ煮込んで食べる。炭鉄が栄えていた昭和20年頃、石炭ストーブの上にのせた大鍋のホルモン鍋を、炭鉄の同僚や家族で囲み、鍋をつきながら語り、励まし合って親父を深めていたという。

赤平のがんがん鍋は 食の炭鉄遺産

そんな赤平の炭鉄マンの家庭料理だったホルモン鍋を町の名物にできないかと、市民有志の「赤平の食を考える会」(NPO法人赤平市民活動支援センター)が市内の飲食店の協力を得て、平成17年に「がんがん鍋」と命名。ストーブをガソリン焚いて、がんがん煮込んで、がんがん食べて、がんがん語り、がんがん働くという、当時の炭鉄文化への想いが込められた「食の炭鉄遺産」だ。

地元のお店 がんがん食べられる

「赤平の食を考える会」の働きにより、赤平市内の飲食店で提供されるようになつた「がんがん鍋」。ホルモン鍋といふ共通項は保ちつつ、各店ぞれぞれ自由な発想で提供しているのも魅力だ。

そばとラーメンの店「珍来」で味わえるのは「がんがんラーメン」。軟らかいホルモンが入った、味噌味の土鍋煮込みラーメンだ。「八千代寿司」では、子どもでも食べやすいようにカレー風味にアレンジ。キヤベツや玉ねぎの甘みにほんのり辛口のスパイシーな味わいが絶妙だ。精肉店「滝本商店」直営の「焼肉のたきもと」では、自家製の身厚なホルモンをたっぷり使用。じっくり煮込まれたホルモンは、驚くほど軟らかい。ほかにも個性豊かな「がんがん鍋」が楽しめる飲食店があるので、ぜひ地元でいろいろ食べ比べてみてほしい。



焼肉のたきもと

八千代寿司
やちよずし珍来
ちんらい寿しの松川
まつかわ

大正7年に茂尻炭礦が開鉱し、石炭の街の歴史が始まった赤平。大正11年には歌志内村から分村し、赤平村が誕生。昭和29年に道内18番目の市となつた。最盛期には23もの炭鉱が操業し、昭和35年には人口がビックの約6万人を数えたが、昭和30年代後半から石炭産業の衰退とともに人口も減少。平成6年に最後のヤマ、住友赤平炭鉱が55年間の操業を終え閉山し、赤平市の石炭の歴史は幕を下ろした。

周辺の街と同様に、炭鉱とともにあった赤平市。そのシンボル的存在が43・8mもの「旧住友赤平炭鉱立坑櫓」だ。その横には、2018年に「赤平市炭鉄遺産ガイダンス施設」がオープン。また、旧北炭赤間炭鉱のズリ山は「火まつり」の舞台として火文字焼きが行われるなど現在もなお市民にとって身近な存在であるとともに、観光資源としても活用されている。



炭鉄により大いに賑わっていた赤平

がんがん鍋

ガンガン煮込んで、がんがん食べる。 赤平の名物！復活グルメ

History

には、2018年に「赤平市炭鉄遺産ガイダンス施設」がオープン。

また、旧北炭赤間炭鉱のズリ山は「火まつり」の舞台として火文字焼きが行われるなど現在もなお市民にとって身近な存在であるとともに、観光資源としても活用されている。



夕張といえばメロンだけじゃない。

カレーそば

寒くても冷めない現場の味

History

しかし、昭和38年頃から鉱山は次々と閉山。平成2年をもって夕張から炭鉱は姿を消した。炭鉱閉山の波が押し寄せる中、夕張の農業はメロン作りといふ新しい挑戦を始めた。これが全国的に名高いブランド「夕張メロン」となり、今や夕張は「メロンの里」として知られるようになった。



なみなみのつゆまで 当時を再現

最盛期には大小24もの炭鉱を擁し、約12万人もの人口で栄えた「炭都」夕張市。炭鉱の周りには炭鉱住宅や商店、飲食店、映画館などの娯楽施設が立ち並び、街は人々の波で活気に溢れた。賑やかな繁華街も生み、過酷な労働を終えた炭鉱マンたちはお気に入りの店で空腹を満たし、酒を酌み交わして疲れを癒やした。

そんな繁華街で営業していた一軒の蕎麦屋に、炭鉱マンたちからこよなく愛された看板メニューがあった。それが「カレーそば」だ。特徴は、豚バラ肉と玉ねぎを使い、辛さでとろみのあるつゆが、器の縁までなみなみと注がれて提供されること。香辛料と出汁の利いた熱々のカレーつゆとそばをするたび、疲れた身体が刺激され、エネルギーが注入され、元気になれる。カレーそばは、夕張の炭鉱を支えたスタッフが食つた。

夕張に来たら 必ず食べてほしい

夕張名物グルメをぜひ味わってほしい。まず、昭和4年創業の老舗「そば処 吉野家」。伝統の味を継承しつつ、工夫を重ねたカレーそばは、手打ち麺のおいしさとカレーのスパイスにも負けないダシで、老舗ならではの味を堪能できる。

JR新夕張駅や道の駅夕張メロードにほど近い、「ラーメン三代続く老舗」もともと販賣で、人気の「栗下食堂」も店として人気の「栗下食堂」も三代続く老舗。もともと販賣で食べていたカレーそばを正式メニューに追加。濃厚な味と、同地区にある「マイフルタウン」のカレーそばは、オリジナルブレンドのスパイスのピリっとした辛さが決め手。手打ち麺との相性も抜群。

また、やはり屋台村に店を構える「カレーそば旭」は、気前よくいっぱい入った肉の存在感がうれしいカレーそばつけカレーそばが人気。



「そば処 吉野家」の外観



カレーそば旭



メイプルタウン



栗下食堂
くりしょくどう



当時の夕張の様子

炭鉱閉山後は、その存在がぐるぐる訪れる人で行列ができるほど、夕張を代表する人気グルメとなり、カレーそばを提供する店舗も増えていった。やまの男たちが愛した夕張名物は故郷の味として今なお味わうことができるのだ。

炭鉱閉山後は、その存在がぐるぐる訪れる人で行列ができるほど、夕張を代表する人気グルメとなり、カレーそばを提供する店舗も増え、夕張の男たちが愛した夕張名物は故郷の味として今なお味わうことができるのだ。

JR新夕張駅や道の駅夕張メロードにほど近い、「ラーメン三代続く老舗」もともと販賣で、人気の「栗下食堂」も三代続く老舗。もともと販賣で食べていたカレーそばを正式メニューに追加。濃厚な味と、同地区にある「マイフルタウン」のカレーそばは、オリジナルブレンドのスパイスのピリっとした辛さが決め手。手打ち麺との相性も抜群。

また、やはり屋台村に店を構える「カレーそば旭」は、気前よくいっぱい入った肉の存在感がうれしいカレーそばつけカレーそばが人気。

室蘭やきとり

おなじみ、豚のやきとり。

製鉄所正門前発祥の味

History

人が腕を曲げて力こぶを作っているよつた特徴的な形をしている絵師半島。その内側、室蘭湾は、天然の良港として縄文時代には、すでに人々の営みがあつたとみられている。江戸時代末期には、ロシアなど諸外国の侵犯を危惧した幕府が沿岸警備の陣屋を設け、明治新政府も、屯田兵による警備と開拓を続けた。

大きな転機は空知の炭鉱で採掘された大量の石炭を本州へ積み出すため明治25年、岩見沢～室蘭間に炭鉱道・室蘭線が開通したこと。そして明治40年北炭と英國2社が合併企業として日本製鋼所を設立。

幾多の戦争による好不況の波に晒されながらも、戦後復興、高度経済成長の鉄鋼需要増大を背景に「鉄の街・室蘭」は、繁栄の一途を辿るのだった。しかし日本を代表する工業都市に成長した室蘭だったが、オイルショックを契機とした工場の合理化に伴って人口流出が始ままり、一転して苦境に陥つてしまこととなる。



製鉄所と共に育った 北海道産の味

空知の炭鉄街で食べ親しまれたさまざまな「炭鉄めし」同様、室蘭にも製鉄所で働く労働者に愛され、街の名物として広まつた室蘭独自のグルメがある。「室蘭やきとり」がそれだ。

明治42年に製鉄所が設立された輪西地区に並んだ屋台で昭和初期に始まったとされ、「やきとり」といながら肉は鶏ではなく豚。肉の間を仕切るのは、長ネギではなく玉ねぎだ。当時は食料増産と軍靴用の皮を生産するため、全国で養豚が奨励され、室蘭市では豚肉と皮以外、市内で消費して良いことがわかった。

ととなり、屋台で豚モツが多く取り扱われるようになつたといわれている。また同時に、豚モツと一緒にスズメなど野鳥も串焼きにして提供していたことから、それら全てを「やきとり」と呼ぶようになったようだ。玉ねぎは、北海道が産地ということで長ネギよりも比較的手に入りやすく、しかも豚肉との相性も良かつたために使われたのだろう。その後、肉は豚のモツから精肉という今どきのスタイルに。体力を使う労働者は甘辛く濃い味のタレを好んだ。洋がらしを付けて食べるのも室蘭流だ。これは、トンカツやおでんの洋がらしをヒントに使つてみたのが始まりだとか。

もはや定番グルメ 食べ比べも楽しい

食文化として定着し、焼き鳥店や居酒屋でも「室蘭やきとり」を提供する店が多い室蘭市。地元では、各店オリジナルのタレで個性を競い合つてるので、その違いを味わつてみてほしい。

製鉄所のお膝元、輪西町で店を構えて80年以上という老舗「鳥よし」は、「室蘭やきとり」の元祖といわれている店。あつさりめのタレが食べる本数を増やしそうだ。



豚肉と玉ねぎの相性が美味

室蘭市内にある焼き鳥店ではほとんどの店が室蘭やきとりを提供しており、それぞれの店がこだわりを生かした室蘭やきとりを提供している。伝統のお店から新しいお店まで自分が好みの味を食べ歩いて見つけてもらいたい。



当時の輪西商店街

伊勢広

鳥よし



港湾都市小樽は、船の乗組員はもちろん、船からの荷下ろし人、小舟で岸まで運び、陸揚げして倉庫に入る運搬人など多くの作業員で賑わった。そうした限られた時間で力仕事をこなす港の労働者に喜ばれたのが、すあまや大福など、手軽に食べられ、腹持ちの良いもち菓子だ。またお寺や神社が増え、祝い事やお祭り、冠婚葬祭でももち需要が多く、街の各所にもち屋がどんどん生まれた。原料が容易に集まり、東北や大陸などの菓子職人が移り住んでいたのも、小樽もち文化が生まれた要因といえよう。



また、明治後半に東京で生まれ、小樽に伝わった甘いおやつが「ぱんじゅう」。店の数は減ったが、今でも小樽名物として人気だ。名前はパンとまんじゅうを合わせた造語。パリッとした薄皮の中に餡がパンパンに詰まつた、直径5cmほどのつりがね型のお菓子だ。焼き立てを食べる時、しっかりと甘みを利かせた熱々の餡が飛び出していくから注意を。小樽市総合博物館が所蔵する絵葉書の写真には、「ぱんじゅう」と書かれた看板が確認できる。撮影されたのは手宮裡町(現在の錦町あたり)、大正2年よりも前というから驚きだ。

小樽のもち屋さんは老舗が多い。JR南小樽駅から徒歩圏内にある「元祖 雷除志ん古」は、150年以上の歴史を誇る大福が人気の店。花園で70年以上続く「みなともち」は、草ベニモチが評判。いずれのお店も、人気商品は午前中には完売になることが多いので、早めの時間に訪れるのがおすすめ。ぱんじゅうの「桑田屋」は小樽運河ターミナル内の本店のほか、札幌にも店舗を展開。「西川のぱんじゅう」は、都通りアーケード内の店。50年以上の歴史を誇る味だ。JR小樽駅から小樽運河へ続く中央通り沿いの「正福屋」は、小樽や札幌の老舗の味を継承する店。さあ、小樽の甘味文化を堪能しに出かけよう。



西川のぱんじゅう



みなともち

元祖 雷除志ん古
かみなりよしづる

港湾関係者の力の源 小樽のもち文化

東京生まれ小樽育ち 小樽名物ぱんじゅう

午前中には完売必至 小樽の甘味文化



江戸末期、日本海沿岸のニシン漁を礎に商業集積が見られるようになった小樽。明治政府が手宮(小樽)に海官所を開設後は北前船の寄港地となり、函館と比肩する商港への歩みを開始した。幌内炭鉱(三笠)で採炭した石炭を小樽港から本州方面に積み出すため、明治15年に幌内鉄道が全通(手宮→幌内間)。小樽は石炭のほか農作物の本州方面への積み出しと、札幌など内陸部への物資輸送の役割を担い、一気に発展した。

その後、札幌農学校出身の廣井勇氏の指揮によって、明治30年から11年もの歳月をかけ全幌内炭鉱(三笠)で採炭した石炭を小樽港から本州方面に積み出すため、明治15年に幌内鉄道が全通(手宮→幌内間)。小樽は石炭のほか農作物の本州方面への積み出しと、札幌など内陸部への物資輸送の役割を担い、一気に発展した。



廣井勇 氏

もち菓子 ぱんじゅう

History

港と鉄道の街 小樽 美味しい歴史

長1289mの北防波堤が完成。近代的な小樽港への礎が築かれた。

さらに南防波堤の新築など、最新技術により整備された小樽港は、大正から昭和初期にかけてヨーロッパ、南樺太、中国、北東部との貿易が盛んになり、国際貿易港として発展。銀行、商社が集まり「北の商都」として街は大いに賑わった。

腹持ちの良い小樽スイーツ。

探して、食べる、炭鉄港めし。

これまで紹介したほかにも、まだまだある！今なお愛される炭鉄港ゆかりの味。



美唄 bibai

べかんべ最中 ~心にふれる懐かしい味わい

美唄が炭鉱で賑わっていた時代から愛され続けている「べかんべ最中」。考案は、創業1913年の「長栄堂菓子店」の二代目で、皮はしっとり、中の餡は甘さ控えめ。細かく刻まれた栗が良いアクセントとなっている。



三笠 mikasa / 夕張 yubari / 歌志内 utashinai

なんこ料理 ~遠い故郷の味

馬の腸を味噌で煮込んだ「なんこ」。秋田県北部の鉱山からの移住労働者が伝え、坑内運搬に馬を使った三笠や歌志内などで盛んに食べられた。現在、三笠の「まんぷく食堂」で、味噌煮のなんこが定食や単品で楽しめる。



岩見沢 iwamizawa

喫茶店文化 ~汽車待ちの時間を過ごす

ハブ駅として空知の各炭鉱へ鉄道が延伸された岩見沢は、汽車の接続待ちの人々で賑わった。そうした人々の憩いの場となったのが喫茶店だ。現在も岩見沢駅周辺に、レトロな雰囲気の「純喫茶」が残っている。※写真は「にれ」



栗山 kuriyama

小林酒造の日本酒 ~炭鉱夫の活力の酒

札幌で明治11年創業。その後、明治33年、炭鉱景気に沸く夕張に隣接し、自然豊かな現在の栗山村に移転。炭鉱マンたちに愛飲され、炭鉱の発展とともに生産量を伸ばしてきた。現在は道産米100%の酒造りにこだわっている。



安平 abira

安平の駅弁 ~当時を再現した駅弁が話題に

道の駅あびらD51ステーションに「D51 320」が保存され、鉄道ファンの聖地となっている安平町。2020年8月には、明治から大正時代の掛け紙を再現した復刻駅弁の販売が話題となつたことから、その後もイベント限定で販売されている。

再歴史の味 発見。



小樽 otaru

あんかけやきそば ~洒落た満腹料理

小樽で食べられるようになったのは昭和30年頃。昭和初期、東京や京都からやってきた料理人が伝え、食堂や喫茶店にも広がった。以来、腹持ちがよくリーズナブルに食べられると人気になった。※写真は「龍鳳」



室蘭 muroran

カレーラーメン ~ハマる濃厚スープ

約50年前に室蘭のラーメン店で提供されて以来、室蘭地域にあるラーメン店の約6割でメニューにのるご当地ラーメン。2006年に「室蘭カレーラーメンの会」を発足させ、普及に努めている。※写真は「味の大王」

F

G