

北海道と言うと、何を思い浮かべるでしょう。雄大な大地。豊かな自然。真っ白な雪。爽快な夏。いろいろあるでしょうが、やはり食の楽しみを欠かすことはできません。

北海道に來なければ食べたり飲んだりできないものはたくさんあります。それらを一度に楽しめるのが、「北海道の居酒屋」です。居酒屋とは、お酒を飲みながら比較的安価な料理を楽しむことのできる酒場のこと。お酒を飲めない方でも街を歩けば何となく目に入るでしょう。ましてや酒好きなら夜ともなれば赤く灯る提灯について引き寄せられるものです。

日本全国に居酒屋はあまたありますが、中でも北海道は人口十万人あたりの店舗数で言えば全国でも上位に入るくらいに居酒屋天国です。このように隆盛を誇る北海道の居酒屋は、いったいいつごろできて、どのような歴史を辿って現在のようになったのでしょうか。また、北海道と一口に言っても、北は稚内、東は根室、南は函館、西は小樽と、気候も自然環境もだいが違います。そうした違いが各地の居酒屋とそこで提供される料理と酒にどう反映されているのでしょうか。

「北海道」と命名されてからわずか百五十年。その間の変化を時間という縦の軸と、空間という横の軸に沿って、「居酒屋」という窓から見てみたい。そうした動機が出发点となって、一般教育演習「北海道の居酒屋の真髓を探る」が構想されました。

北海道大学では、アカデミックな世界へと学生を導くためのカリキュラムとして、「一般教育演習（フレッシュユマンセミナー、略して「フレセミ」）が開講されています。様々な学部の教員が趣向を凝らしたテーマを多数用意して学生を待っています。

今年の担当となった私は、居酒屋をテーマにしたフレセミを構想し、シラバスを提出したわけですが、北大の一年生は果たして居酒屋に興味を持っているのでしょうか。心配をよそに、蓋を開けてみたら多数の（一説では七十人を超えていたらしい）希望者が集まりました。ですが、全員を受け入れるわけにはいきません。厳正なる抽選の結果、十名が教室に集まりました。進級を希望する学部もバラバラ、出身地もバラバラな十名ですが、共通していたのは「なんだか面白そう」という直感だったようです。

簡単なオリエンテーションを済ませて最初のアクティビティに参加してもらいました。北海道の居酒屋の定番料理を、北海道の地図の上に置いてもらう、といったものです。

実際のところ、北海道らしい居酒屋料理にはどのようなものがあるのでしょうか。私が調べた範囲でそれに該当する料理をリストアップしました。左に挙げるように、けっこう長いリストになりました。

- ・ザンギ
- ・かすべの煮つけ
- ・ジンギスカン
- ・松前漬け
- ・いもち
- ・ちゃんちゃん焼き
- ・いくら醤油漬け
- ・ししゃも甘露煮
- ・ルイベ
- ・室蘭やきとり
- ・美唄焼き鳥
- ・じゃがバター
- ・塩辛のせ
- ・ラーメンサラダ

- ・氷下魚(こまい)      ・らわんぶぎきの煮物      ・身欠きニシン      ・ニシンの切込み
- ・ほたて      ・ほっけ開き      ・たこ頭の刺身      ・百合根      ・真たちポン酢
- ・姫たら      ・焼き牡蠣      ・ギョウジャンニンニクのおひたし      ・チャップ      ・三平汁
- ・エゾシカのステーキ      ・とうきび      ・やきとり      ・にしん漬け      ・とりめん
- ・たこザンギ      ・キンキの煮つけ      ・なめたがれい(ばばかれい)      ・いかそうめん

このリストに挙げた料理の写真を、北海道の白地図を拡大し、その中の適当な場所に置いてもらいます。ただ、やみくもに置けばいいわけではありません。ポイントは、なぜその料理をその場所に置くのか、です。

たとえばザンギです。ザンギがどのようなものか、道外に住む方でもご存知かもしれませんが。簡単に言えば、鶏の唐揚げです。居酒屋はもちろん、毎日の食卓や弁当のおかずとしてもなじみ深いものです。北海道の特定の場所に紐付けるのは難しそうです。

ですが、ザンギ担当の受講生は、スマホを取り出してなにやら調べてから、料理の写真を釧路市の上におもむろに置きました。これは私が想定していた回答です。

調べていただければ分かるのですが、ザンギの歴史をひもどくと釧路市のある居酒屋に行き着きます。そもそも鶏の唐揚げをなぜ「ザンギ」と呼ぶのか、なぜその居酒屋で作られたのか、そこからどのように道内各所に広まっていったのか。私たちが普段当たり前として受け入れ、不思議にも思わないザンギという料理の存在を、このようにしてもう一度見つめ直すことができるのです。

アカデミックな世界で大事なのは、当たり前だと思っていることに疑問を投げかけ、それをなんらかの角度から調べ上げていく態度だ、と私は思っています。そうした態度をこの演習を通して身につけることを期待します。

