

北海道の居酒屋の真髓を探る我々の挑戦は、いよいよ佳境に入りました。北海道の居酒屋で、これまで楽しまれてきた、そして今なお楽しまれている、「食」と「酒」の本質に迫りたいと思います。

とは言え、居酒屋が提供するメニューは無数にあります。それらすべてについて調べるわけにはいきません。そこで教員は「食」と「酒」から下記の五種類ずつ、十項目を選び出しました。

【食】 ニシン・やきとり・ラーメンサラダ・牡蠣・羊

【酒】 日本酒・ビール・甲類焼酎・ウイスキー・ワイン

これらを選んだ狙いとしては、次の二点があります。第一に、北海道の居酒屋の歴史を網羅できること。第二に、北海道という地理的な広がりや網羅できることです。

第一の点について。北海道において酒を飲ませる飲食店が誕生したのは江戸期以降と考えられます。特に明治政府による札幌府建設は居酒屋が定着する大きな出来事でした。それから大正、昭和、平成と時代を経ていくわけですが、それぞれの時代を代表する食べ物と酒を並べています。たとえば、ニシンは江戸期から獲られていた魚でしたし、やきとりは鉱工業に汗する労働者の胃袋を満たしました。ラーメンサラダが誕生した1980年代は昭和後期のバブル経済に沸き、そして現在、観光を産業とする北海道は牡蠣をはじめとする海産物やジンギスカンを惜しみなく提供しています。

また、日本酒は江戸期から、ビールは明治から、ウイスキー、焼酎、ワインは昭和に入ってからと、それぞれの酒が発展した時期は少しずつずれています。

第二の点について。北海道の居酒屋を理解する上で忘れてはならないのは北海道という土地の地理的広さと気候的多様性です。たとえばニシンは道南、やきとりは道央、ラーメンサラダは札幌、牡蠣は道東、羊は道北をそれぞれ代表する食べ物として選びました。酒についてはそれを生産する場が道内に散らばっているのですが、いずれもそれぞれの場所の特殊性・固有性を強みとして造られてきたものばかりだと言えます。

受講生には、それぞれの項目について、それがいったいどのようなものか、北海道においてそれがどのように作られ、楽しまれているのかを一人一つずつ分担して調べてきてもらうこととしました。

前置きが長くなりましたが、第八回で取り上げられたテーマは、ニシンと日本酒です。それぞれについて二人の受講生が調べたことを寄稿してくれました。

【ニシン】 執筆：いしかわゆ

北海道の食を語るうえで、外すことができない魚が「ニシン」です。

まず、農林水産省の二〇二二年のデータによると、北海道におけるニシン漁獲量は2057

7トンであり、全国におけるニシン漁獲量の99.6%を占めています。さらに、ニシンは北海道にとって歴史的に非常に重要な役割を果たしてきました。

では、北海道とニシンはどのような歴史を歩んできたのでしょうか。

北海道においてニシン漁が本格的に始まったのは江戸時代であり、漁獲量は江戸末期から明治にピークを迎えます。ニシンは春告魚という別名の通り、春先に産卵のために沿岸に大量に押し寄せ、メス群が産卵し、オス群が放精する「群来」によって藍色の海面が乳白色に染まります。「網を一起こし千両万両」と呼ばれ、春先の二、三カ月の漁期にこの群れを捕まえることで、一年間生活できたのです。これによる莫大な経済力を背景にして、豪華絢爛な鯨御殿やヤン衆が寝泊まりするための鯨番屋が数多く建てられました。

捕まえた大量のニシンの大部分は鯨粕に加工され、北前船で北陸や西日本各地に輸出されて、綿花や藍などの商品作物の肥料として重要な役割を果たしました。一方で、新鮮で大きいニシンは食用に回され、日持ちさせるために内臓や頭を取り除いて乾燥させた身欠きニシンが同様に輸出されました。京都名物のにしんそばにその名残を見ることができます。

このように北海道のみならず日本の産業を支えていたニシンでしたが、乱獲や環境変化によって徐々に北海道から姿を消していき、昭和三十年代にニシン漁は完全に幕を下ろすことになりました。現在は、資源管理や稚魚放流などの地道な努力によって漁獲量は着実に増えており、ほとんど見られなくなっていた群来も、近年は石狩湾で毎年確認されています。

では、人々の営みや歴史が詰まったニシンは北海道の居酒屋をどのように彩っているのでしょうか。代表的なものとして、身欠きニシンを野菜と一緒に漬け込んだ「ニシン漬け」や、ニシンを細切りにして米麴と塩に漬け込んだ「ニシン切り込み」があげられます。どちらも古くから親しまれている伝統的な保存食であり、地元の人々の知恵と工夫が詰まった昔ながらの味と言えるでしょう。また、ニシンのお刺身は青魚らしい深い旨味と甘く濃厚な脂が特徴であり、新鮮な身を生で味わえる北海道ならではの一品です。

北海道とニシンの歴史を知ること、これまで何気なく食べていたニシンに、また一つ違った味わいが生まれてくるのではないのでしょうか。

【日本酒】執筆：男山

北海道には現在十四場十六蔵の酒造があります。小林酒造や国稀酒造といった伝統のある酒造から、上川大雪酒造や箱館醸造といった新しい酒造まであります。なぜ、このように北海道で日本酒が造られるようになったのか、そしていまだに新しく酒造が誕生するのはなぜなのか、この通信で深く掘り下げていきます。

北海道の日本酒造りが本格的に始まったのは明治時代の開拓期であるといわれています。開拓に従事していた人々が本州から日本酒を持ち込んだり、自分たちで濁酒を造り飲用していたりしたことがきっかけで、全道各地で造られるようになりました。ピーク時（一八八七年）には一〇〇を超える造り酒屋があったという記録があります。しかし、道内での鉄道網の発達により、本州産の日本酒が大量に流通したことで規模の大きな酒屋しか生き残れなく

なりました。さらに大正から昭和にかけての度重なる戦争による様々な規制により、造り酒屋の数は大きく減少しました。戦争が終わるといったんは増加したものの、トラック輸送による本州産の日本酒の流通や、ビールやウイスキーなどの消費量の増加に伴い、二〇一六年には十一場まで減少しました。しかし現在では、北海道だけが酒造の数が増えています。それはなぜでしょうか。

日本酒造りに欠かせないのは主に気候、水、米の三要素であり、これらすべてそろっているのがここ北海道です。北海道の冬季の厳しい寒さは日本酒の仕込みに適しており、夏季の冷涼な気候は熟成や貯蔵に適しています。また、北海道には多くの山や森があり、それらから生み出される伏流水は仕込み水として使われています。そして、品種改良によって以前は北海道で作ることのできなかった酒造好適米を栽培できるようになりました。中でも北海道産の吟風（二〇〇〇年）、彗星（二〇〇六年）、きたしずく（二〇一四年）は北海道の酒造すべてで使われており、日本酒製造にとって欠かせない存在になっています。このように、日本酒造りに適した土地を求めて、本州から酒蔵を移転したり、新たに酒造りを始めたことが要因で増加しているのです。

ぜひ北海道の開拓を支えた日本酒、そして北海道のすべてを詰め込んだ日本酒を北海道の居酒屋で堪能してみてくださいでしょうか。

食と酒について深く知るためには、知識だけでは十分ではありません。そこで、教員が実際に各週で取り上げられたテーマに関連したメニューを用意し、体験してもらおうこととしました。

本日のメニューは、下記の通りです。

- ・にしん漬け
- ・松前漬け
- ・おにぎり（ななつぼし使用）
- ・おにぎり（山田錦使用）

にしん漬けは、受講生の発表にあったように、身欠きにしんをキャベツなど野菜と漬け込んだもの。松前漬けは、細切りにしたスルメと昆布に、ニシンの卵である数の子を和えたもの。松前は道南にあった藩の名前です。

それに合わせるお酒…は受講生に飲んでもらうわけにはいきません。そこで、受講生の発表でも取り上げられた、日本酒の原料である酒造好適米を「食べてみる」こととしました。

本来は、「吟風」や「きたしずく」をいただきたいところですが、入手困難。そこで、本州において代表的な酒造好適米である「山田錦」を取り寄せ、一般的なやり方で炊き、おにぎりにすることとしました。これだけですと、酒造好適米の特徴が分かりませんので、比較対象として、同じように炊いた道産米「ななつぼし」でもおにぎりを作ってみました。

受講生の感想は…

「山田錦の方が芯が残る感じがする」

「あまり違いが分からないうち」
などなどー二十個ちょっと用意したおにぎりは、漬物とともにあったという間に胃袋に入っていました。」

次回のテーマは「やきとりとビール」です。

参考文献・サイト

- 有田麻子 (2023) <これが旬>ニシン 石狩湾の漁港活気*水揚げ回復 資源管理の努力裏の TripEat 北海道 (<https://tripeat.hokkaido-np.co.jp/topics/147118/>)
- Discover Japan 北海道を豊かにした魚・ニシン。絶滅寸前から復活した理由とは? <前編>: 北海道の魚を知る旅 (<https://discoverjapan-web.com/article/81575>)
- 北海道ファンマガジン (2008) ニシン漁最盛期と鯉御殿ー
(<https://hokkaidofan.com/nishin/>)
- 北海道開発局 群来 (ウキ) はいずこー江戸時代から北海道の代名詞: ニシン
(<https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ki/kouhou/70th/history/00-06.html>)
- ほっかいどう学 北海道の日本酒 (一般財団法人北海道開発協会)
(https://www.hkk.or.jp/kenkyusho/file/report_2021-4.pdf)
- 北海道公式観光サイト Hokkaido LOVE! (2023) 日本の近代化に小樽が果たした重要な役割 (<https://www.visit-hokkaido.jp/feature/otaru-history>)
- 星野昇 (2015) 石狩湾系ニシン情報参考資料ーニシンの「群来」について 地方独立行政法人北海道立総合研究機構
(<https://www.hro.or.jp/upload/30615/tkh4vd0000004q5t.pdf>)
- うだわり天然魚介 ちかかなの仕入れ屋 【旬の魚】にこそ: 流通向上の恩恵ー鮮度の良いものはせむし刺身 (<https://sakana-shiireya.com/zukan-nishin>)
- 中尾敏宏 (2023) 戦後消えた「幻の白く海」復活の兆し…全盛期は北海道各地にニシン御殿 読売新聞オンライン (<https://www.yomiuri.co.jp/economy/20230520-0YT1T50136/>)
- NORTH DISH 編集部 (2023) 【ニシンの切込め】を食べてみた。北海道や東北地方に伝わる伝統的な保存食。一度食べるともうセリになりませぬ。 (<https://blog.north-dish.com/hokkaido-gohan/ki-rikomi-hokkaido/>)
- 小樽百貨 UNGA ↑ 小樽の海と魚の物語り: 小樽観光 (<https://unga-plus.com/?mode=grp&gid=2849638>)
- おたるのおちかな普及推進委員会 小樽の水産業の歴史: ニシン漁全盛期
(<http://otaru-fish.jp/history/heyday/>)
- 寺岡篤志 (2017) 独り負けニッポン漁業 ニシン枯渇から学びぬ日本の漁業: なぜ競争と乱獲が繰り返されるのか 日経ビジネス

(<https://business.nikkei.com/atcl/report/16/082400157/082400002/>)

うちの郷土料理：次世代に伝えたい大切な味 北海道ニシン漬け 農林水産省

(https://www.maf.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/nishin_zuke_hokkaido.html)

政府統計 令和四年漁業・養殖業生産統計 e-Stat (<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500216&tstat=000001015174&cycle=7&year=20220&month=0&tclass1=000001015175&tclass2=000001214760>)

Wikipedia 「鮭次郎ニシン」

(<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E8%BA%AB%E6%AC%A0%E3%81%8D%E3%83%8B%E3%82%B7%E3%83%B3>)

