

引き続き、「北海道の食と酒」について受講生に調べてきてもらっています。第十一回のテーマは「牡蠣とウイスキー」。

牡蠣といえば、全国的には宮城県や広島県のものが有名でしょう。ですが、北の冷たい海で育てられた牡蠣もその大きさや味わいでは負けてはいません。

北海道の海岸で獲れる天然の牡蠣は縄文時代から人々の口に入っていました。寛永二〇（一六四三）年に道東の厚岸（あつけし）を訪れたオランダ船の航海記録にはアイヌが牡蠣を食用や贈答用の海産物としていたことが書かれています。残された明治期の写真には、厚岸湖には天然牡蠣の殻でできた島が点在していた様子が写されています。そのくらい、文字通り足の踏み場もないくらいに繁殖していたのです。

しかし、豊富な資源として乱獲された結果、大正元（一九一〇）年には水揚げ量が一トンにまで落ちました。ここから養殖の努力が始まったのです。現在流通するブランド牡蠣「カキえもん」はオーストラリアで開発された技術を用いて生まれしました。

同じく厚岸町の産物として近年注目されているのが、国産ウイスキーです。厚岸の地に蒸溜所を建設し、二〇一六年からウイスキーの製造を始めた「厚岸蒸溜所」。ウイスキーの本場スコットランドのアイラモルトをモデルに、次々と良質なウイスキーを世に出しています。ウイスキー製造に必要な地元産大麦と、海沿いにあるピート（泥炭）層を通った水で作られた原酒が、地元のミズナラでできた樽に詰められて熟成されます。まさに道東の自然が圧縮された酒と言えます。

もちろん、歴史を遡れば、北海道余市（よいち）町のウイスキーとして名高い「ニッカウヰスキー」を昭和初期に興した竹鶴政孝の存在を忘れてはいけません。夜の街すすきの大看板である「ニッカおじさん」のイルミネーションは、札幌の酔客の赤い顔をいつそう明るく照らしています。

それでは、受講生に北海道の牡蠣とウイスキーについて紹介してもらいましょう。

【牡蠣】執筆：りょうた

ー 日本の牡蠣について

日本では主に夏が旬の「岩牡蠣」と冬が旬の「真牡蠣」の二種類が食べられています。岩牡蠣は時間をかけて育つことから殻と身が大きく育ち、ジュシーな味わいが特徴で、天然ものと養殖ものの二種類があります。対して真牡蠣は、岩牡蠣に比べて小ぶりな代わりに旨みが凝縮され、クリーミーな味わいが特徴。養殖ものがほとんどとされています。

2 北海道の牡蠣について

北海道の牡蠣の名産地の代表としては、厚岸や仙鳳址などが挙げられます。厚岸は年間を通じて高品質の牡蠣を出荷できることで知られています。仙鳳址の牡蠣は、養殖場の規模が

小さいことから一つ一つ丁寧に育てられており、そのプレミアムな味わいが評価されています。また、このほかにも様々な地域で牡蠣が漁獲、養殖されているため、各地域の牡蠣を食べ比べてみるのもよいでしょう。

3 北海道の牡蠣の歴史について

北海道にて牡蠣の養殖が本格的に始まったのは明治時代以降のことです。厚岸では海洋環境が牡蠣の養殖に適していることが早くから注目され、品質のよい牡蠣を安定的に生産できるようになりました。近年では環境保護を意識した持続可能な養殖が進められており、北海道の牡蠣は、その歴史の中で常に品質向上と環境保護を両立させてきたといえるでしょう。

4 北海道の居酒屋で食べられる牡蠣料理

北海道の居酒屋では、新鮮な牡蠣を使った多種多様な料理を楽しむことができます。定番中の定番である生牡蠣や、焼き牡蠣、寒い北海道ならではの牡蠣鍋や、居酒屋ならではの一品料理である牡蠣フライや牡蠣のバター焼きも見逃せません。これらの料理は、地酒や道産ワインと一緒に提供されることも多く、牡蠣とのペアリングを楽しむことができます。

5 結論

北海道において牡蠣は、自然と伝統、そして地域の工夫が融合して現在の食文化に根ざすようになりました。北海道に特有の歴史を持ち、独特の進化を遂げ、大衆に広く親しまれている牡蠣は、北海道の居酒屋の真髄と言っても差し支えないでしょう。

【ウイスキー】 執筆：北大シングルモルト

現在日本中の多くの居酒屋で親しまれており、かつ北海道という場所と大きなつながりを持つお酒について考えるときには、その一つとして、ウイスキーが挙げられます。では、どのようなウイスキーが北海道で作られてきて、どのように北海道という土地と関わりを持つのでしょうか。

北海道のウイスキーを語るうえで欠かせないウイスキーの一つが、やはりニッカウヰスキーでしょう。日本で初めての本格ウイスキーを製造し、現在も上質なスコッチウイスキーを生産し続けているこの会社ですが、なぜ北海道でこの会社が生まれたのか。この答えについて考える際、ピート(泥炭)というものがウイスキーの独特な香りを生み出す重要なファクターとなっているということが一つの重要事項として挙げられます。ピートは冷涼な気候で生み出されるため、日本では北海道で多く見られるという特徴があります。また、北海道は原料となる穀物の生産にも適しており、現在でも国内最大規模の穀物生産を誇っています。これらのことから考えると、ウイスキーの原産地の気候、地理条件と北海道のそれらがよく似ていたと考えられるでしょう。そして、このことこそが北海道という場所でニッカウヰスキーという会社が生まれた最大の理由なのです。

加えて、現在ではその好条件ゆえに厚岸蒸溜所をはじめとしてニッカ以外のウイスキー蒸留所が道内に多く存在しており、さらに今後ウイスキー生産を予定している蒸留所もある

ようです。現在すでに北海道には様々なウイスキーが存在していますが、これからも多種多様なウイスキーが生産され、北海道のウイスキー産業は一層勢いを増すのでしよう。

日本有数のウイスキーの歴史を誇る場所、北海道。ウイスキー生産に適した気候と地理条件を有するこの場所は、これまで日本の居酒屋を支えてきました。そして、今後もこの場所とここで生み出されるウイスキーはその美味しさで居酒屋という場所に活気と笑顔を与え続けるのでしよう。

もはや定番になった試食タイム、本日のメニューは下記の通りです。

- ・ノンアルコールハイボール
- ・厚岸産かき燻製ウイスキー仕立て
- ・牡蠣のコンフィ
- ・スモークサーモン
- ・鮭とば
- ・燻製各種（チーズちくわ、ポテトチップス、ベビーホタテ、カマンベールチーズ、ベビーチーズ、うずらのたまご）
- ・クラッカー
- ・ミックスナッツ
- ・パン各種

ウイスキー独特の香りをつけるピートは、食材を燻製にするのにも用いられます。そこで今回の試食タイムでは、一般的なチップに「北海道幌延スモークピート」を混ぜて様々な食材を燻製にしてみましたものを提供しました。筆者が燻製にしたのは、ポテトチップス、ホタテ、チーズ、それにうずら。それ以外はお店で購入しました。燻製を作るのは初めてでしたが自宅のキッチンでもできるものです。ただし、室内が相当煙臭くなるので、窓を開け、換気扇を最強に回すのが条件です。

今回の目玉はなんとと言っても「厚岸産かき燻製ウイスキー仕立て」（国分グループ <https://www.kokubu.co.jp/brand/104/0317991.html>）でしょう。酒飲みで知らない者のない高級おつまみ缶詰シリーズ「缶つま」のラインナップの一つとして販売されているこちら。牡蠣、ピート、そしてウイスキーと、小さな缶の中に厚岸で生まれたものが凝縮されています。

昭和の頃は高級品としてあがめられていた観のあるウイスキーですが、現在ではソーダで割ったハイボールが、ブームもあって低価格帯の居酒屋においても親しまれています。今回はノンアルコールのハイボールを試してみました。本物とはまるで違いますが、これはこれとして飲みやすいドリンクであります。

【参考文献】

- 厚岸蒸溜所 (<http://akkeshi-distillery.com/company/>)
- 厚岸牡蠣物語 0.tone' vol.97' pp.26-27.
- 厚岸町 厚岸の歴史物語 (https://www.akkeshi-town.jp/syukai/rekishi_bunka/history/rekishi/)
- 北海道ラボ (2023) 1年中食べられる！厚岸の美味しい牡蠣を食べに行こう (<https://hokkaido-labo.com/area/kushiro/akkeshi-oyster>)
- 北九州カキ漁師セイゴ会 【漁師が教える】カキの旨い食べ方(簡単トップ5) (<https://goto-shoyu.com/kaki/how-to-eat/>)
- PREZO 編集部 (2023) 北海道のウイスキー蒸溜所一覧！北海道ウイスキーの歴史も紹介 (<https://prezo.jp/column/8092>)
- 料理のギモン?! たべものニュース 海のミルク「牡蠣」の旬はいつ頃？ 有名な産地とおいしい時期を「紹介！」 (<https://tabemono-news.com/1688.htm>)



