

第14回
北海道の居酒屋の真髓を作る

DATE 2025.01.21

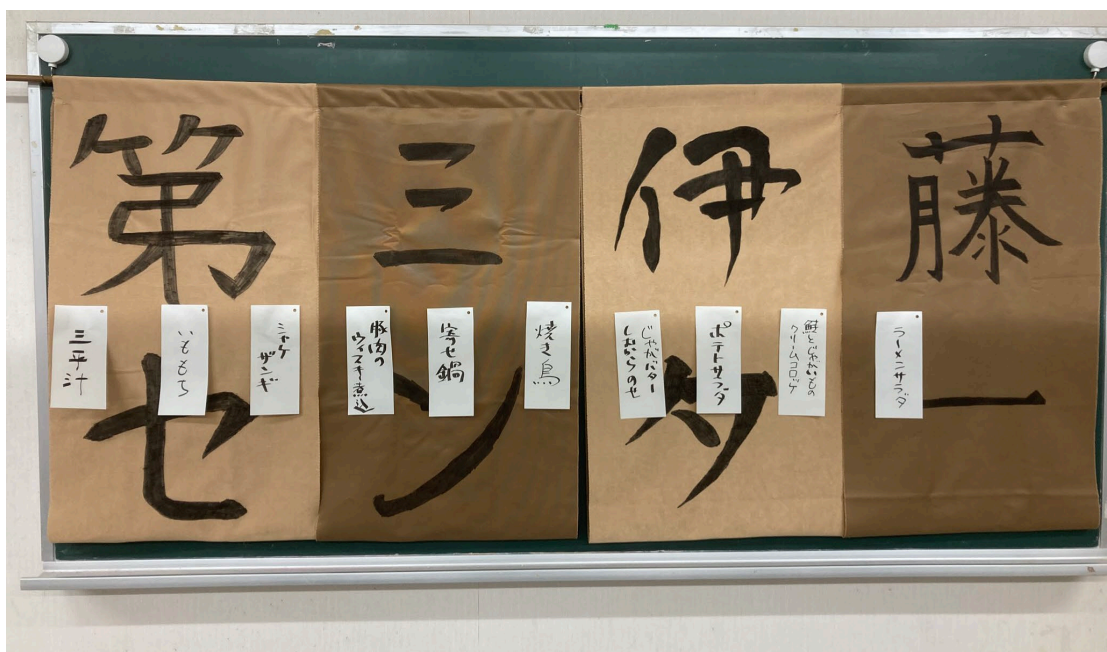
VENUE Kita-Kumin Center Cooking Room

北海道の居酒屋の真髓とはなんぞや。この問いを掲げて演習が始まりました。受講生ひとりひとりが出した答えを、料理という形を通して見せていただくこととしました。

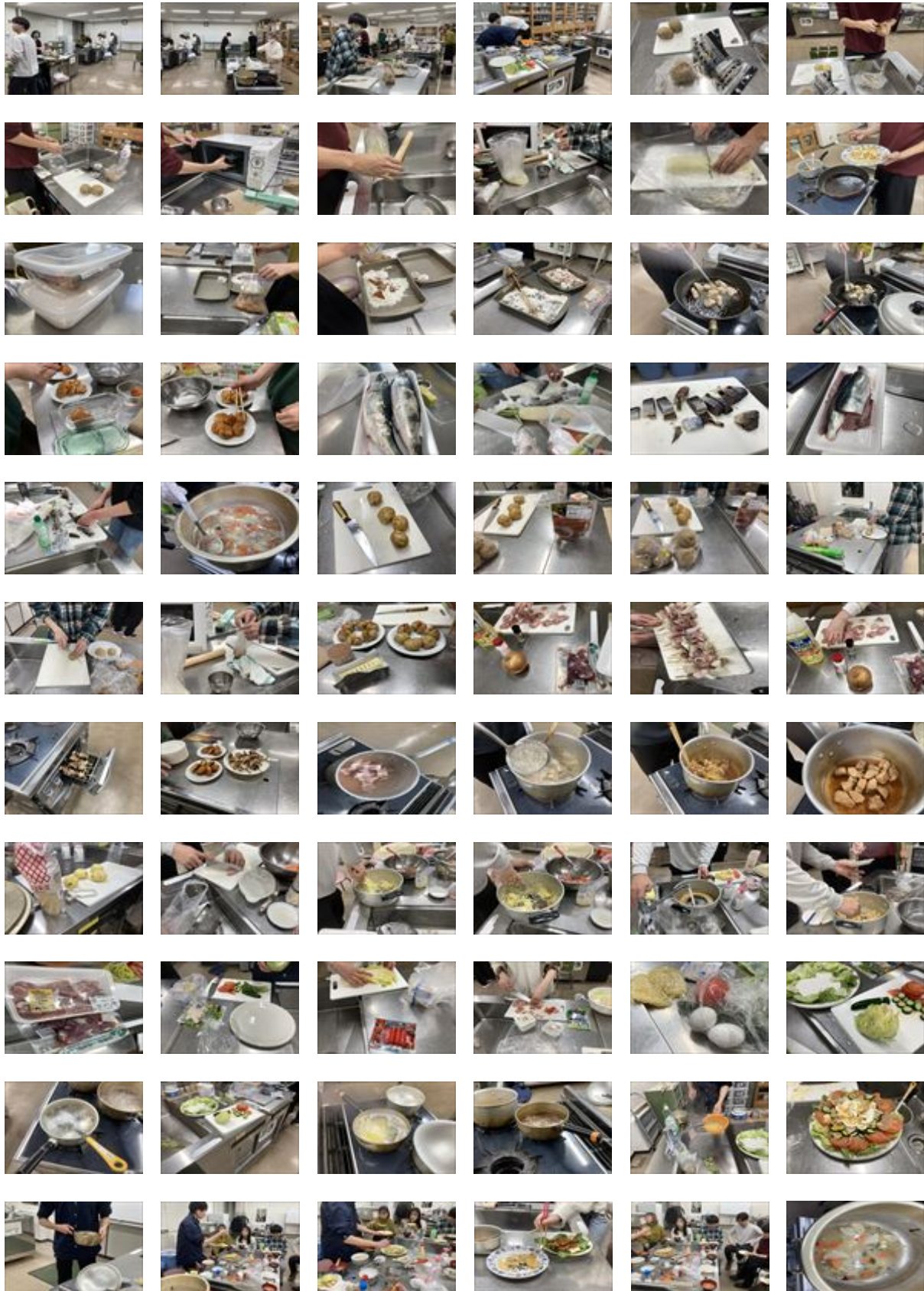
「料理を作る」というアイディアは、大阪に住むとあるお2人の方との会食の場でいただいたものです。

札幌市北区民センターにある料理室をお借りして、10名の受講生が思い思いの料理をその場で作り、みんなで食べ、なぜ自分の作った料理が「北海道の居酒屋の真髓を表すのか」を口頭で説明してもらいました。

それでは、どのような料理を作ってくれたのか、紹介してもらいましょう。登場する順序は、料理名の五十音順となっています。なお、料理を撮影した写真はすべてその料理を提供してくれた受講生の手によるものです。（執筆／伊藤 崇）



#14 北海道の居酒屋の真髓を作る



【いももち】



いもちは北海道の郷土料理として知られている。
明治の開拓時代には、開拓者の貴重なエネルギー源として重宝されていた。この点が、にしんややきとりなどと同様に北海道の歴史を作った一つの食べ物であり、それらが今、居酒屋でお酒とともに食べられている。
なので、いもちは北海道の、居酒屋の真髄を表す一品に相応しいと考えた。(執筆・撮影／男山)

【鮭のザンギ】

私は、北海道の居酒屋の真髓を表す料理として、「鮭のザンギ」を作りました。

この料理を選んだ理由を、私が今までの授業で得られた知識から考えた「北海道の居酒屋の真髓とはなにか」に触れながら紹介したいと思います。

まず、第3回、第4回の講義で行った、すすきのフィールドワークについて思い出しました。実際にすすきのへみんなで行って、各々が見つけた居酒屋を、2つの尺度に基づいて分類しました。そこで、すすきにある居酒屋は、昔からある小規模のもの、大衆向けのもの、比較的最近できた観光客向けのものなど、あらゆる形態をとっていることがわかりました。

また、北海道の特徴的な料理や酒について一人ひとりが掘り下げ、発表しあう講義にも、「北海道の居酒屋の真髓」を考えるヒントが多くありました。

例えば、にしん料理ややきとり、ラーメンサラダなどが印象に残っています。

にしん料理は古くから北海道になじんでいるものが多く、現代のような保存方法がない時代の、アイヌ人や日本本土からわたってきた人々の工夫が詰まっていることを知りました。やきとりは、本土からわたってきた料理が、北海道の人々の生活や嗜好に沿うよう変化してできたものだとなりました。ラーメンサラダも、道民の新しい物好きな一面をよく表す料理だと思っています。

以上を踏まえて、私が思う「北海道の居酒屋の真髓」について述べたいと思います。

すすきの散策から、北海道の居酒屋では、店そのものや提供するメニューには、伝統的な要素と観光客的要素があると考えました。

料理や酒を調べた回からは、本州とは一味違う「北海道らしさ」を持っていて、かつ新しい物好きである道民に好まれる斬新なメニューが好ましいと考えました。

これらを受け、観光客向けの「ザンギ」と伝統的に使われてきた食材「鮭」を組み合わせることで道民にとっても目新しい「鮭のザンギ」を、「北海道の居酒屋の真髓」として、作ることにしたのである。(執筆・撮影／うどん)



【鮭とじゃがいもの クリームコロッケ】

北海道の、山が連なり海が広がる広大な自然からいただける恵をつかった、気取らない誰からも愛されるようなメニューが北海道の居酒屋の真髄を表現すると思い、私は鮭とじゃがいものクリームコロッケを作りました。

鮭とじゃがいもはどちらも北海道が日本一の収穫量、漁獲量をほこる道を代表する食材です。鮭は海の産物、じゃがいもは畑の産物であり海と平原からいただける食材を組み合わせることをポイントにしました。また、コロッケは誰からも親しまれるメニューで揚げ物が多く出される居酒屋でビールのあてになるのではないかと思います。

鮭のクリームコロッケはあまり馴染みのないメニューですが、北海道を代表する食材を愉しめる一品ですので、多くの人に愛されるメニューになればいいなと思います。(執筆・撮影 / だいさん)



【三平汁 さんぺいじる】



私は、「北海道の居酒屋の真髓」を表現する料理として、糠ニシンを使った三平汁を作りました。

糠ニシンは北海道の伝統的な保存食、三平汁は北海道の郷土料理であるため、このテーマに適していると思ったからです。また、お酒を飲むとしゃばいものが食べたくなること、アルコールの代謝に重要な役割を果たす水分、ニシンのたんぱく質とミネラル、野菜のビタミンが含まれていることから、居酒屋にぴったりの料理であると考えました。（執筆・撮影／いしかわゆ）



【じゃがバター 塩辛のせ】

まず、北海道の名産といえばじゃがいもを思いつき、次に北海道のじゃがいも料理を考えたときにじゃがバターを思いつきました。

じゃがバターの中でもいかの塩辛のせたじゃがバターは、道民の中でも一部しか知らず、かつ、この料理に使われているじゃがいももバターもいかも全て北海道の名産といえるものなので、この料理こそが北海道の居酒屋の真髄といえると考えました。（執筆・撮影／りょうた）



【美唄焼き鳥】

私が北海道の居酒屋の真髓である食べ物として作ったのは美唄焼き鳥です。きんかんが手に入らなかったので、きんかんなしの美唄焼き鳥になってしまいました。

美唄焼き鳥は昭和30年代に炭鉱労働者の中で広まったものです。美唄市の焼き鳥屋さんが今まで捨てていた鶏の内臓を串にさして焼いたところ人気が高まって定着しました。これは炭鉄港飯の1つとなっています。

なぜこれが北海道の居酒屋の真髓であるかと思ったのかというと北海道の発展には炭鉱夫たちの存在は不可欠だったと思います。タンパク質が豊富な焼き鳥は栄養的にも労働者たちを支えていたということから、歴史的にも北海道の人々たちにとっても重要なものだと思います。また、この労働者の人たちはビールなどと比べて値段が安くてより酔いやすい日本焼酎を飲んでいたので、お酒との関わりも深いです。

焼き鳥が複数ある中でわざわざ美唄焼き鳥を選んだ理由は私は居酒屋に対して大衆的で人々が初対面でも仲良く飲んだりするイメージを持っています。もともと捨てていたものを活用するといったことがより庶民的で、労働後にみんなで話しながら焼き鳥を楽しんでいたことが想像できたので居酒屋とあうと思ったからです。これらのことから北海道の居酒屋の真髓を表すものとしてぴったりだと思いました。

(執筆・撮影／杏仁豆腐)



【豚肉のウイスキー煮込み】



僕がこの料理(豚肉のウイスキー煮込み)が北海道の居酒屋の真髓を表していると考えたのは、家庭的だけど少し作るのがめんどくさく特別感があり、お酒に合う、そんな料理を北海道の居酒屋は提供する場所であると考えたからです。また、せっかくなら北海道らしい食材を使おうと思い、授業で学んだことを考えて北海道のやきとりに使用される食材である豚肉と玉ねぎ、香り付けのウイスキーには北海道で作られているブラックニツカクリアと北海道らしい材料を使用しました。

あとこれはプレゼン中では触れませんでしたがお酒と合わせる想定で味を濃いめにしていました。(執筆・撮影/北大シングルモルト)



【ポテトサラダ】



僕が、北海道の居酒屋の真髓だと思つものはポテトサラダです。北海道と言えどじゃがいも、じゃがいもと言えど北海道だと思ひます。そんなじゃがいもの甘み、旨味を最大限引き出してくれるものがポテトサラダです。

居酒屋は様々なものを食べられますが、私自身北海道で居酒屋を訪れた際に食べた、つくだしのポテトサラダがとても美味しかったことを覚えています。つくだしが美味しいと「この居酒屋は期待できるな」と思ひます。

北海道らしさを体現した料理がポテトサラダだと思ひます。（執筆・撮影／口内炎）

【寄せ鍋】

今回は寄せ鍋を作りました。この講義で第三モックリセンターに行った際にみんなで食べたつぶ鍋がとても印象に残っていたので、鍋を作ろうと決めました。

私が思う北海道の居酒屋の真髄は大きく分けて4つの特徴があると思います。

地域の食材を使うなど地域に根差し、地域に愛されている

安く手に入りやすい食材を使っている

労働者がメインだけど、子供なども含む意外と幅広い層みんな楽しめる

労働者の疲れた体と心をいたわる料理の提供

この上の4つを満たす、かつ、寒いこの時期にぴったりの労働者がメインの居酒屋には温まることのできる鍋が良いと思います。本当はつぶ鍋を作りたいのですが、私には技術的にも金銭的にもハードルが高かったので諦めました。そこで、寄せ鍋は一般的に魚介ベースの出汁なので寄せのもとを使って作りました。入れた具材は鶏肉、豆腐、わかめ、カニカマ、白菜、エノキで、特に注目してほしいのはカニカマとわかめを入れ、少しでも魚介系の鍋っぽくしてみました。(執筆・撮影/しろくろパンダ)



【ラーメンサラダ】

まず、私がラーメンサラダが特徴的だと思ったところは、料理の食材が北海道の食材に依存していないということです。

例えば牡蠣なんかは北海道の居酒屋で見るとは多く、それは地域的要因が影響が多少あると私は思います。

しかし、ラーメンサラダは地域的な要因に関係なくホテルから生まれて、北海道の給食から居酒屋まで、子どもや大人に関係なく広く愛されます。

そんなラーメンサラダは北海道の居酒屋の真髓の一端を表しているのではないのでしょうかと私は考えます。(執筆・撮影／茶色の小瓶)

