



おいしい

小樽めし

をどうぞ!



あまとう（昭和11年）〈写真提供：あまとう〉



北海道の『心臓』と
呼ばれたまち・小樽

おいしい「小樽めし」を旅する

今日はどこにしようか。

寿司、洋食、麺、甘味……

小樽人が大切に育み伝えてきたあの店の一品。

一日では味わいきれない美味の数々。

「小樽めし」があなたに贈る

港まちの奥深く楽しい食文化満喫の旅。



目次

◆「小樽めし」を巡る旅へようこそ	03
北前船に始まる職人の移動と菓子文化／ニシン漁がもたらした巨大な富。全身労働の腹を満たす「小樽めし」	
◆小樽と言えば「ニシン」 小樽とニシン／ニシン焼き／身欠き鯨	05
◆港町小樽の名物「小樽の寿司」 小樽の寿司／小樽寿司屋通り／押し寿司／飯寿司／握り寿司	07
◆『おタテ』ブランドでますます人気に「ホタテ」	09
小樽のホタテ漁の歴史／おタテ・地域ぐるみでブランド化を目指す	
◆小樽っ子はみんな大好き「シャコ」 シャコ漁／シャコ料理	10
◆市場のお惣菜から始まった「小樽の蒲鉾」 小樽の蒲鉾の歴史／パンロール／「ひら天」と「角焼き」	11
◆小樽のソウルフード的食文化「鶏の小樽めし」 若鶏の半身揚げ／小樽地鶏／小樽ザンギ	13
◆はじまりは明治初期「小樽の蕎麦」 小樽の蕎麦屋史／ニシンそば／群来そば	15
◆寒い北海道で生まれた「小樽スープ」	17
焼き肉タレスープ／三平汁／かじか汁／小樽と後志の海の幸「しりべしコトリアード」	
◆COLUMN 大晦日とお正月の小樽めし 大晦日とお正月／口取り／くじら汁／うま煮／甘納豆入り赤飯	19
◆「小樽めし」とマリアージュ 小樽は豊富な地酒も楽しめるまちー 酒造の歴史／ワイン／ビール	21
◆あるある満腹小樽めし あんかけ焼きそば	21
◆腹もちが良いと愛された「もち・だんご」 もち／だんご	23
◆市民に愛され続けるパン屋「小樽のパン」 小樽のパン史と小林三星堂／亀十パン／友和のパン	25
◆北の菓子界をリード「おたる駄菓子」 「おたる駄菓子」の系譜／池田製菓／かりんとう／甘納豆	27
◆北海道ケーキ文化の下地「小樽のケーキ」	29
◆小樽から北海道内に伝播「ばんじゅう」	30
◆港町は西洋料理がよく似合う「小樽の洋食」 小樽と洋食文化／北海ホテルとレストラン村／運河保存めし	31
◆外国航路の船乗りゆずり「小樽のアイス文化」 アイスcream／クリームぜんざい	33
◆北海道のアメ文化を支える「小樽のアメ文化」 小樽とアメ／澤の露／飴谷製菓	34
◆深掘り小樽の食文化・歴史を辿る、小樽めしを巡る	35
近代小樽誕生のころの食『鵜目貫一郎日誌』より／「北日本随一の経済都市」の食『稲垣益穂日誌』より	
◆北海製罐と美術缶	35
◆歴史と文化が色濃く残る街で、人々の腹と心を満たす「小樽めし」	37

小樽食文化探訪

おいしい小樽めしをどうぞ！

- 発行日：令和5年5月12日
- 発行者：小樽市日本遺産推進協議会
- 調査・編集・印刷：株式会社オー・プラン
- 問合せ：小樽市日本遺産推進協議会事務局
〒047-0007 小樽市港町4番3号
小樽市産業港湾部観光振興室日本遺産担当
- 電話：0134-32-4111（内線7451）
- メール：nihon-isan@city.otaru.lg.jp

※「小樽めし」とは、小樽市民の間で親しまれてきた料理、お惣菜、おやつなどの家庭料理や、飲食店で提供されてきた

長年人気のメニューなどの総称を指す造語です。

※本誌の作成にあたり、全編を通して『小樽市史』『北海道新聞』『小樽學』の情報を参考にしました。

※本誌に使用している写真に出版先の記載のないものは編集部提供によるものです。

※掲載したメニューは、季節によっては取り扱っていない場合があります。

※全ての原稿、写真の無断転載はお断りします。

執筆者プロフィール

●塚田 敏信（つかだ・としのぶ）

1950年、赤平市生まれ。北大卒。札幌篠路高教諭、藤女子大・札幌大谷大非常勤講師等。まち文化研究所主宰。著書に『いらっしやい北の銭湯』（北海道新聞社）、『ほっかいどうお菓子グラフィティ』（亜細亜社）、共著に『小樽の建築探訪』（北海道新聞社）『伊達市史』『新室蘭市史』ほか。朝日新聞北海道版に「まち歩きのスズメ」（2011～2020）、小樽學に「まち文化あれこれ」連載。

●盛合 将矢（もりあい・まさや）

1985年、小樽市生まれ。北海道工業大学（現北海道科学大学）卒。フリーライターとして独立後、フリーペーパー Kazeru. で「歴史巡るおたる」や、小樽観光協会ホームページのコラムなどを担当。小樽商科大学非常勤講師、小樽観光協会誘客促進委員会副委員長などを歴任。

「小樽めし」を巡る旅へようこそ



「吉乃屋」の広告板〈写真提供：塚田敏信 所蔵：小樽市総合博物館〉

北前船に始まる 職人の移動と菓子文化

明治の初め、小樽の菓子の大部分はシンピキやアラコと呼ばれた越後産の菓子や、南部煎餅や大阪の栗おこしなど。道外から北前船等で運ばれた移入品だった。多くの職人も船でやってきた。北陸・東北などの日本海側から直接小樽に渡る人もいれば、道南の函館や松前などを經由して小樽に向かった人もいた。

小樽は結構早くから菓子の町として知られ、道内の農村部や炭鉱、樺太などの需要の多くが小樽の問屋などを経て届けられた。砂糖や小豆をはじめ、菓子の原材料が豊富に入るため、将来有望の地として小樽をめざす菓子職人もいた。明治時代に始まる流れは、大正・昭和初期にピークを迎える。その勢いは『北海道製菓新報』という大正期の菓子業界誌が、函館や札幌でなく小樽で刊行されていたことから見えてくる。

万延元（1860）年に函館で、秋田出身の佐々木吉兵衛が「千秋庵（現千秋庵総本家）」を創業。その後最初に暖簾分けで店を出したのが小樽だった。一時は小樽の店が本家を支える立場にまでなったのは、小樽の勢いも背景に

と、そこで構築された有形無形の財によってもたらされた。鯨（にしん）番屋などの建造物は、かつて繁栄期に建てられた銀行などの歴史的建造物群とともに、再利用の時を待っていた。

近年になって、小樽の浜が再び群衆（くき）た。規模は過去に及ぶもないが、その機を逃さず小樽の蕎麦屋は動き出す。あらためてニシン蕎麦に取り組み、新しい蕎麦メニューの創作者と市民グループとの連携で生まれた「群衆そば」が人気となっている。また小樽商工会議所が企画した「にしん小樽漬」は水産会社が各店各様に工夫して商品化するなど、ニシンの再来は、食文化を掘り起こす原動力となった。

また若鶏の半身揚げに続くザンギの拡大や、小樽地鶏の取組みなど、地道に工夫を重ねてきた食の財産に、新たな価値を加える動きが活発化している。

いずれにしても小樽は、小樽以外の土地とのつながりの中で、さまざまな食文化を引き込み、また送り出してきた。まさに「北海道の心臓」としての位置づけと役割



にしん小樽漬〈写真提供：小樽商工会議所〉

は、これからを創り出す上でも大切な力となる。もちを含む菓子と酒と新鮮な食材。小樽ならではの食文化は、人々の腹と将来への思いをどれだけ満たしてきたのだろう。

参考文献

- ・『北海道製菓新報』北海道製菓研究奨励会
- ・『規約及名簿』小樽菓子商組合 1930年
- ・『小樽市史』第2巻
- ・『小樽歴史年表』渡辺真吾、歴史文化研究所 2006年
- ・『稲垣益穂日誌』小樽市博物館・小樽市総合博物館、1984年

〈撮影：舟瀬博敏〉



〈写真提供：小樽市総合博物館（奥山コレクション）〉

あったのだろう。やがて小樽から「札幌千秋庵」が果立ち、札幌から帯広に暖簾分けされたのが現在の「六花亭」。千秋庵の系譜からも、小樽が担った役割の大きさが伝わる。

ほかにも札幌の老舗菓子店「三八」の初代は、小樽の入船にあった「花月堂」で修業したのち札幌で開業。金時羊羹で知られる羽幌の「梅月」の初代も、大正期に小樽の「梅月」で修業した。近年では、元「洋菓子の館」の職人たちが、札幌や十勝などで、館のケーキをベースにした洋菓子文化を広めている。

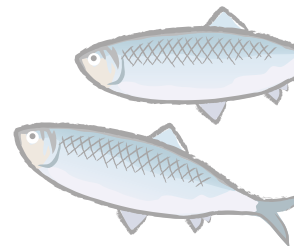
小樽に平成18（2006）年まであった「吉乃屋」と刀禰（とね）家の歴代当主の功績も見落とせない。刀禰家は石川県能登半島の出身で、明治18年に船で小樽に渡り菓子屋を始めた。人気の「寶船（たからぶね）」「福俵」などの落雁菓子を手がけた職人としての技量もさることながら、3代目孫兵衛は『小樽菓子屋由来記』（1928年）を、4代目の武夫は『松前菓子雑記』（1946年）という、貴重な記録をまとめている。

ニシン漁がもたらした巨大な富 全身労働の腹を満たす「小樽めし」

今日の小樽の基盤は、江戸時代以前に始まり明治期に本格化したニシン漁で得た巨大な富

小樽と言えば

ニシン



小樽とニシン



ニシン漁の様子〈写真提供：小樽市総合博物館〉

北海道のニシン漁は江戸時代に本格的に始まっていた。漁業形態の変化や漁具の改良で漁獲量は次第に増え、明治30（1897）年にピークを迎える。大量のニシンが産卵のため海岸の多い沿岸に押し寄せ、オスが出す白子で海水が真っ白になる。これを「ニシンが群来（くき）る」と呼んだ。そのニシン漁も昭和29（1954）年を最後に幻の光景となっていた。

だがニシンがもたらした富は、現在もさまざまなかたちで小樽の財産になっている。鯨番屋と呼ば

れる建物群もそのひとつ。祝津地区にはニシン漁で富を築いた青山家の旧青山別邸（小樽貴賓館・国登録有形文化財）や、小樽市鯨御殿（北海道有形文化財）があり、ニシンなどの魚介を提供する食堂もある。そこで浜の幸を味わいながら、かつてのニシン場の風景に思いを馳せるのもいい。

ニシンは、丸焼きや刺身だけでなくさまざまな調理加工されてきた。代表的なものが内臓をとって乾燥させた身欠き鯨。また塩カズノコは黄色いダイヤと呼ばれ、おせちにも欠かせない食材として重宝された。

他にもカマクラや甘露煮、昆布巻きなど様々あるが、近年は市内の水産加工業各社がそれぞれに味付けや製法を工夫した「にしん小樽漬」が創り出されている。醤油ベースの調味液に漬け込んで松前漬け風にしたたり、柚子コショウで味付けしたり、まだまだ新たな味覚が生まれそうだ。

途絶えていた小樽でのニシン漁が平成20（2008）年、54年ぶりに再開された。かつて小樽の繁栄はニシンとともにたらされたが、今度は「群来蕎麦」や「にしん小樽漬」など、ニシンの価値再

ニシン焼き

小樽は前浜でニシンが獲れたので、新鮮な状態の素材そのものの味を、丸焼きや刺身などで楽しむことができた。なかでも塩を振ってそのまま焼く身厚のニシンは、当時の札幌などでもよく食卓に上った。

串刺しにしたニシンを、炭火で丸ごと焼く光景を年中見ることができると、祝津の「青塚食堂」だ。すぐ近くの「おたる水族館」は昭和33（1958）年に開かれた北海道大博覧会の会場が前身で、水族館や海水浴の客を相手に始めたのが食堂だった。

「昔は閑散とした漁村だった」



ニシンの串焼き



ニシンの寿司〈写真提供：塚田敏信〉



ニシン加工食品〈写真提供：塚田敏信〉

身欠き鯨

日持ちのしない生魚を、遠方でも、日が経ってからでも食べられるように工夫された代表的な食品が、身欠き鯨だ。京都の鯨蕎麦のように、ふだんは新鮮な状態のものを食べるのが難しかった土地で広まった食文化の一つといえる。

ニシン漁の本場である小樽などでは、食べようと思えば新鮮なニシンをいくらでも味わうことができ

た。だから工夫を加えて保存する必要性は京都などより低く、加工の発想も起こりにくかったかもしれ

いの定番になっているほか、甘露煮にしたものを蕎麦の上に乗せた鯨蕎麦が知られる。乾燥させるというと簡単そうだが、ニシンは脂肪が多いため時間をかけてゆっくり中の方まで乾燥させないと腐敗してしまう。本来は気候が冷涼な地方の方がその作業にも適していた。

ただどんな料理に使うかによって、使う身欠き鯨も一様でない。鯨漬に入れるのは脂肪が少ない方が合うが、甘露煮の場合はむしろほどよく脂肪があるものの方が良いとされる。身欠き鯨は小樽では、正月のおせち料理に用いる昆布巻きや飯寿司などでも重要な役割を果たしてきた。

（参考文献）
・『小樽市史』（第2巻）
・『群来ニシン漁覚書』（安田雄児、小樽教育地図研究会、2014年）



小樽貴賓館（旧青山別邸）※国登録有形文化財



青塚食堂と鯨御殿〈写真提供：塚田敏信〉

発見の機会をもたらししている。

小樽の寿司



小樽の寿司

ここである寿司は握り寿司のことである。江戸では19世紀前半に屋台で出されており、気候がより冷涼で目の前に海を控える小樽にも、早くから握り寿司があったとしても不思議ではない。だが明治初期に小樽で食された寿司は別の寿司だったようだ。

北海ホテル内（昭和初期）〈写真提供：小樽市総合博物館〉

江戸中期から明治にかけて小樽周辺で活動した近江出身の商家西川家の文書や、明治30年代半ばから昭和初期にかけて書かれた『稲垣益穂日誌』に、寿司のことが出てくる。文書の研究を進める小樽市総合博物館によると、早い時期のそれは握り寿司でなく、乳酸菌で発酵させた飯寿司（いずし）か、早なれの押し寿司系ではないかという。そこからは上方などの西日本や北陸とのつながりも見えてくる。

稲垣家では夫人がニシンやハタハタで飯寿司と思われるものを作った。小樽では今も小売市場などで飯寿司を販売するが、近年は大晦日や正月の食の印象が強く、日常はほとんど食卓に上らなくなった。また早くから屋台でも寿司が売られたが、それがどんな寿司だったのかはわかっていない。明治末になると、握り寿司を提供したと思われる店が出てくるが、確認できるのは稲垣日誌にも出てくる「蛇の目寿司」。「嚙矢の誉れ高き蛇の目寿司屋」と書かれ、開業数年で小樽を代表する人気店になっていたことがわかる。

小樽寿司屋通り

小樽が寿司のまちとしての認知を広げるのは、小樽運河に多くの観光客が訪れるようになる1980年代後半以降。きっかけは寿司店主らの動きだった。昭和62（1987）年7月1日、



小樽寿司屋通り〈写真提供：塚田敏信〉

市内の老舗寿司店主らが、小樽の海の資源を供養し感謝の気持ちを捧げる「魚供養感謝祭」を開催。同年10月4日に「おたる寿司屋通り会」が発足し、国道から運河に至る妙見川沿いの道を「寿司屋通り」と名づけた。動きの中心になったのが、「政寿司」「町の」「日本橋」「しかま」「大和家」という5店の老舗寿司店だった。

押し寿司

押し寿司は、四角い箱に酢飯と魚介類などを入れ、重して押して作られる関西発の寿司文化。細長い木箱に詰めたり巻きすで締める棒寿司も押し寿司の一種だ。

小樽に出身者の多い北陸には、富山の「ますのすし」など、押し寿司系の寿司が定着。また『稲垣益穂日誌』の稲垣夫妻の出身地高知では、押し寿司の一種である棒寿司（姿すし）が作られた。箱に酢飯と魚や野菜などを何層にも重ね重石で押すのだが、夫人がよくニシンなどで棒寿司を調理したことが日誌にも出てくる。

近年、朝里の「小樽あさり家」で珍しい寿司が作り出された。平成16（2004）年に販売した「燻煙棒寿司」がそれ。ニシン、ヒラメ、シャコ、ホタテなど小樽近海の魚を使い、押し寿司文化の幅を広げている。

飯寿司

飯寿司はなれずしの一で、米麴や魚、野菜を樽に入れて漬け込み、乳酸発酵させて作る。それは冬の保存食として、また年末から正月にかけて欠かせぬ郷土料理として手作りされてきた。西川家文書には「鮭すし」が出てくるが、早なれの飯寿司だった可能性が高いという。

飯寿司は西日本にも点在するが、おもに北陸から北海道にかけて伝わる料理。大正9（1920）年に行われた小樽移住者の出身地調査によると、道外出生者の地方別割合は、北陸と東北の出身者が約8割を占め、ほとんどが飯寿司文化圏の出身者であった。小樽では現在、八丸堀内水産食品、小樽かね丁鍛冶、栗原恒次郎商店などが飯寿司を作り、魚の種類としては、ベニザケ、ハタハタ、ニシン、ホッケなどが使われる。

握り寿司

道内では握り寿司を生寿司と呼んできた。確かに江戸前で使う煮タコや蒸アワビなどの煮ものは少なく、あくまで生のネタが中心。それに慣れた道産子は東京で熱を通したエビが出てくるのを見て驚いたりする。

オタモイの龍宮閣建設で知られる加藤秋太郎が、花園に「東京浅草蛇の目寿司支店」を開いたのは明治40（1907）年。大正2（1913）年に出た『小樽』に小樽を代表する料亭として紹介されるほどになっていた。

握り寿司が広まるのは大正以降で、「寿司のまち」のイメージが広く拡大定着するのは1980年代後半以降。小樽運河が現在のかたちに整備され観光客が増える時期と重なる。現在市内には半世紀をこえる老舗も多く、軒数は優に百店をこえる。



握り寿司（すし処貫）



飯寿司（堀内水産食品）
〈写真提供：堀内水産食品〉

（参考文献）
・石川直章「小樽歴史探訪」（『小樽学』2022年）
・『小樽市史』（第2巻）
・小樽寿司屋通り名店会ホームページ

『おタテ』ブランドでますます人気に ホタテ



ホタテ漁〈写真提供：小樽ホタテブランド化推進協議会〉

小樽のホタテ漁の歴史

小樽がホタテの一大産地であることを知っているだろうか？かつて、小樽はニシン漁で繁栄したイメージが強いが、実は明治から昭和初期にかけて、ホタテ漁の先進地でもあった。小樽の前身だけでなく、道内各地に小樽のホタテ船団が出漁していたが、昭和初期には獲り尽くし、途絶してしまっ

その後、沿岸漁業の試行錯誤が続く中、昭和57（1982）年に祝津沖でホタテ養殖の事業化に成功。以後、成長を続け、現在では漁獲量・金額ともに市内漁業のトップ水準を占めるほどになっている。当初は成員の出荷が中心だったが、オホーツクや道東、東北等から稚員の需要が高まり、平成12（2000）年以降は稚員出荷が大幅に増加した。小樽で生まれたホタテは各地で大きく育てられ、特産品となっている。小樽は各地のホタテのふるさとなのだ。

おタテ 地域ぐるみで ブランド化を目指す

稚員出荷がビジネスとして確立すると、収益が安定したが、市内では一部しか流通していないため、市民、観光客ともにホタテが小樽の特産品であることを認識していなかった。近年、コロナ禍で観光客が激減し、飲食店・観光業者が疲弊する中、「知られざる特産品」ホタテに光を当て、観光資源として活用する取り組みが始まった。

令和3（2021）年、小樽ホタテブランド化推進協議会が発足し、小樽産ホタテを「おタテ」とネーミング。飲食店フェアや「おタテ祭り」等、様々な取り組みを開始した。「おタテ祭り」は祝津前浜を会場に、ホタテ漁師たちが汗を拭いながら炭火焼きを販売し、バラエティ豊かな市内飲食店のおタテ料理ブースが並ぶ会場には、各地から客が殺到した。

小樽産ホタテは小ぶりだが、旨みが凝縮され、使い勝手が良く、どんな料理にも対応できる。ベシャメル&チーズ味で、レンジで



ホタテ焼き（ふじりん）
〈写真提供：小樽ホタテブランド化推進協議会〉



おタテフライカレー（青塚食堂）
〈写真提供：小樽ホタテブランド化推進協議会〉

加熱するだけで気軽に高級店の味を堪能できる加工品や、おタテに合う白ワインが開発されるなど、おタテによる小樽活性化プロジェクトは進化し続けている。

高野 宏康（たかの・ひろやす）

小樽商科大学客員研究員。博士（歴史民俗学）。専門は地域資源論、北前船学。1974年、石川県生まれ。明治大学文学部卒業。神奈川大学大学院歴史民俗学専攻修士課程修了。国立歴史民俗博物館機関研究員を経て、2013年より現職。

小樽っ子はみんな大好き

シャコ



シャコ漁

小樽や石狩に面する石狩湾沿岸では、北海道で唯一シャコの刺し網漁が行われている。刺し網漁とは、シャコの通り道に網を仕掛けておき、網に絡んで引っかかったものを獲る漁法だ。カギと呼ばれる道具を使って陸に上がった網から1匹ずつ丁寧かつ素早く外していく。オスとメスに分け、煮え立たた大釜に投入されて塩茹でされる。

シャコは鮮度が落ちやすいため、ここまでの作業は大急ぎで進められる。茹でる際の塩加減も熟練した漁師の技によるものである。

卸売市場に並んだ時にはそれぞれの漁師番号が分かるようになって

ており、同じ小樽産のシャコといっても、漁師の個性やこだわりを感じられる。

シャコ料理

日本全域に棲息し、寿司屋では高級食材として提供しているお店もあるシャコだが、小樽産のシャコはいくつかの特徴を持っている。一つは大きさだ。刺し網の網目を大きくすることで小さいシャコは逃げて大物だけが残る。小樽の市場に行けば約20cmの特大シャコが並んでいることも珍しくない。

もう一つは、季節によって味が変わる点である。冬が終わるとメスは産卵に向けてお腹にたっぷり卵を蓄える。また、厳しい冬に備えるために栄養を蓄え、旨みとコクが増して身が厚くなる。春は子持ちのメスシャコ、秋は身と旨みが引き締まったオスのシャコが好まれる。

全国の漁業組合が認定するブランドフィッシュという制度があり、地元漁師が自信を持って勧め

る魚として小樽ではシャコが指定されている。過去には「しゃこ祭り」が開催された程の人気だ。1年に2回も旬が訪れる小樽の新鮮なシャコを、寿司屋はもちろん洋食店や和食屋などでも季節限定メニューとして提供するお店も多い。漁師のプライドと料理人の技、その組み合わせを堪能してほしい。



シャコのパスタ



シャコの茹で上げ
（小樽高島成田漁業部）

市場のお惣菜から始まった

小樽の蒲鉾



小樽の蒲鉾の歴史

小樽の蒲鉾製造は、明治20年代半ばに始まったとされる。明治40年代には40軒以上の蒲鉾屋がしのぎを削り、明治末から大正期は作っただけ売れたという。材料はその時期に獲れる魚を使ったが、小樽の蒲鉾を引き立てたのが、水、いい蒲鉾を作るにはいい水が必要で、軟水度の高い小樽の水が重要な役割を果たした。

戦時体制下では、蒲鉾にまぜるデンプンや砂糖などの統制が行なわれ、魚も多くが鮮魚として市場に出るため小樽の蒲鉾屋は苦境に立たされる。戦後のおもな材料はスケウダラやホッケ、かれい等で、昭和30年前後の蒲鉾業者は約60軒。だが昭和40年代には200カiri問題で漁獲高が減った上、

日本人の食生活も魚から肉へと洋風化を強め消費量が減少。製造会社も減り続けているが、新たな発想による蒲鉾作りへの取り組みが、需要を掘り起こしている。

パンロール

とても薄いパンがサクとした食感を生み出すパンロール。すり身の塩加減と、豚ひき肉と玉ねぎの甘みが絶妙な美味しさを際立たせている。芸能人がテレビ番組で紹介した事などをきっかけに爆発的ヒットとなり、発売から60年以上経った今でも人気落ちる気配はない。消費期限が極端に短く真空パックできない特性を持つため、北海道でしか買えない事がレア感を高めているかもしれない。

新鮮な魚と良質な水に恵まれた小樽では、早くから蒲鉾の製造が始まっていた。明治から昭和にかけて製造業者が増えていくが、日本人の食文化の変化などが影響し昭和中期をピークに徐々に低迷。そこで開発された商品がパンロールだった。

「かま栄」の先代社長が「スナック感覚で食べるかまぼこ」という構想にこだわ、すり身を食パン

で包んで揚げるという斬新なアイデアを思いつき昭和37（1962）年に商品化。そして、先代社長は当時の組合員約65社に対し「大いに真似してくれ！」と言って商標をとって独占しなかった。パンロールには、自社の発展だけではなく業界の繁栄を願う想いが込められている。



かま栄本社工場〈写真提供:塚田敏信〉

「ひら天」と「角焼」

「かま栄」は新潟から移住した芝栄吉が明治38（1905）年に創業した。その後、芝と同郷でかま栄に入る前は丸井今井函館店の副支配人をしていた佐藤仁一が昭和8（1933）年に5代目に就任。昭和33（1958）年に現花園本店の場所に本店舗を置き、昭和56（1981）年に本社工場を堺町に新築移転した。

観光客が大勢やってくる工場直売店（小樽市堺町）には、工場内部の様子を見学できる施設も併設されている。さまざまな種類の商品を作るが、かま栄といえばやは

り「ひら天」。「ひら天」は平たい小判型の揚げかまぼこだが、かま栄のそれは砂糖を入れて独特の甘みを出している。ふわっとした甘い魚肉はまるでおやつ菓子のような。

「さんぴら」、「みそ南蛮」、「パンロール」の他に、「バンドーム」や「ウインナーロール」など工場直売店の限定商品も続々登場。現地に行っ

てその場で味わうという、食本来の楽しさをふくらませてくれる。「かま栄」の芝栄吉の下で明治39（1906）年から修業し、大正3（1914）年に独立開業したのが「大八栗原蒲鉾店」初代の栗原八郎だった。店名にある大八の印は

栗原の出身地である群馬県の大室（前橋市）の大と名前の八を組み合わせたもの。当初つくり出したソウハチガレイを使った蒲鉾「角焼」は全国的にも珍しく、1960年代まで店の看板商品だった。

現在は入船町にある本店のほか南樽市場の店舗などで、ロングセラーの「イカつまみ」や「からみだんご」、「チーズ棒」、「たこ八」、「お祭り棒天」など、人工甘味料や保存料を使わない蒲鉾を製造販売している。また3代目の栗原康は中断していた角焼を昭和59（1984）年にイトヨリダイを使って再現。その後さらにすり身の研究を進め、2010年頃にソ

ウハチガレイの「角焼」として復活。ぷりぷりしつかりした歯ごたえと旨味が凝縮された「復古版宗八入り角焼」は、平成28（2016）年に第68回全国蒲鉾品評会で最高賞の農林水産大臣賞を受賞した。小樽市内には12店の蒲鉾店があり、それぞれ独自の蒲鉾を製造している。

- ・〈参考文献〉
- ・「小樽市史」（第2巻）
- ・小樽市ホームページ
- ・「小樽蒲鉾工業協同組合」リスト
- ・かま栄ホームページ
- ・大八栗原蒲鉾店ホームページ



大八栗原蒲鉾店〈写真提供:塚田敏信〉



大八栗原蒲鉾店内〈写真提供:塚田敏信〉



復古版角焼（大八栗原蒲鉾店）
〈写真提供:大八栗原蒲鉾店〉

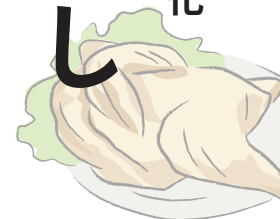


蒲鉾各種（かま栄）



パンロール（かま栄）〈写真提供:かま栄〉

鶏の小樽めし



若鶏の半身揚げ

もはや道内の鶏肉めしの代表格の一つといえるのが「若鶏の半身揚げ」。まち文化はおもしろい。今は当たり前のように浸透しているものも、遡れば一軒の店の取り組みから始まっていたりする。道内各地で多くの店が定番メニューに加えるようになったのが、この若鶏の半身揚げだ。その起点と目されるのが小樽の「若鶏時代」とである。

「なると」は栗島寅男が鉄板焼きの店として1950年代に創業した。屋号は栗島の生まれ故郷が、鳴門海峡を目の前に望む淡路島だったことに由来している。当初は半身揚げでなく鉄板の上で焼く半身焼きだったが、時間がかかるため揚げたところこれが好評。若鶏の半身揚げは昭和33（1958）年頃に定番となり、

お盆などは一日で1500羽分が売れる人気商品に。クリスマスなどの食卓の定番でもある。道内産の若鶏に塩コショウで味付けし、天ぷらより高い約200度の高温の油で素揚げする。その途中で肉を引き上げ、火の通りにくいササミの部分に包丁を入れ油に戻す。これを何度かくり返すことで、皮はパリッと中はジュシーに焼き揚がる。



小樽なると屋朝里本店



若鶏の半身揚げ（なると）
（写真提供：塚田敏信）



若鶏定食（なると）
（写真提供：塚田敏信）

小樽地鶏

立ち飲みしながら目の前で網焼きされる肉。グリーンカレーや餃子の具材にも使用され、卵をどら焼きの材料にしている和菓子屋もある。これらの店で使われているのが、小樽地鶏だ。

数種類の在来種を掛け合わせ塩谷にある農園で孵化した雛は、十分な広さがあるストレスが軽減される平飼いで飼育され、オスは120日以上、メスは135日以上育成されてから出荷される。一般的には生後45日に出荷されるが、倍以上の時間をかけて飼育するため、肉は力強い食感となり、



小樽地鶏のたまご（写真提供：塚田敏信）



小樽地鶏を使ったどらやき（游菓）
（写真提供：塚田敏信）

臭みや雑味が少なくしつかりとした旨味を味わえる。また、卵は強い弾力と濃厚なコクを持っており栄養価も高い。試行錯誤をしながらこの方法を見つけたし、平成25（2013）年に株式会社小樽地鶏本舗が設立された。鶏は20時間に1個の卵を産むと言われているが、小樽地鶏は3日に1個程度しか産まないの、市内でも一部の店でしか扱われていない。

小樽ザンギ

北海道名物ザンギは小樽でも人

気だ。平成27（2015）年には各店自慢のザンギを持ち寄って販売するイベントを「酒商たかの」が仕掛けた、その名も「ザンギ甲子園」。居酒屋はもちろん和食や郷土料理をメインにしている店や、有名な寿司屋などが作った13店舗のザンギが並び即完売となる店が続出した。イベントは毎年恒例となり、令和2（2020）年からはテイクアウトに切り替えられ、令和4（2022）年の第8回熱闘ザンギ甲子園には総勢27店舗のザンギが集結。3チームに分けられた9種類のザンギが1パックとなって予約制で販売され、各店のこだわりを食べ比べながら自



小樽地鶏を使った「グリーンカレー」（石と鉄）（写真提供：石と鉄）



9種類のザンギ入りパック
（写真提供：酒商たかの）



2022年 第8回 熱闘ザンギ甲子園チラシ

分の好きな店を見つけてイベントとして市民に親しまれている。

はじめりは明治初期

小樽の蕎麦



小樽の蕎麦屋史

明治4（1871）年の『贈目貫一郎日誌』（当別町教育委員会所蔵）に、「鳴海や蕎麦ヤ」が出てくる。また明治10年頃の市街地図（小樽市総合博物館所蔵）には「米山ソバヤ」の文字がある。どちらも現在の信香町のあたりで、当時の蕎麦屋の存在を伝える貴重な史料だ。

明治の小樽の蕎麦屋史をたどると、小樽以外とのつながりも見えて興味深い。道内現役最古の蕎麦屋として知られる釧路の竹老園東家総本店は、明治7（1874）年に初代の伊藤文平が小樽で始めた夜啼きそばの「やまなか」が原点だった。また明治15年頃に入船町で「ヤマ福福本」を開いた高松利平衛は、その後東京を経て札幌に転居。以後狸小路で蕎麦屋「山福」を営み、平成20（2008）



旧三河本蕎麦屋建物（現在は北海道開拓の村に移築）〈写真提供：塚田敏信〉

年の閉店まで人気の店であった。入舟川下流の土場町では上坂家がそば屋「三上坂」を営業していた。そこで働いていたのが明治18年頃に石川県からきた河本徳松で、上坂の店を明治30（1897）年に買い取り、三河本蕎麦屋としてやがて若松町に移転。明治42年頃に建てられた店舗主屋は、その後北海道開拓の村に移され、村内唯一の蕎麦屋建築として今も見ることができている。

小樽蕎麦商組合には、平成2（1990）年に45店が加入していた。平成13（2001）年の組合創立100周年の際には、詳細な記録を掘り起こしてまとめた記念誌を刊行。その時点の加盟店は38店で、その後は増減を繰り返して、40店前後を保っている。

その中で市内の現役最古参である「一福」は、明治27（1894）年に森田伝蔵が「丸吉」という遠藤由太郎のそば店から独立して創業。半纏（はんてん）やかつての配達用自転車など貴重な現物資料を保存している。

現在営業している大正創業の店には、「三マスそば屋緑店」（大正7年）、「ヤマカ加藤」（大正11年）、「かねざく支店」（大正12年）など

群来そば

群来の再来を機に、「群来蕎麦」の創作者・須藤雄司と市民有志が鯖プロジェクト実行委員会を立ち上げ、共感した蕎麦屋「藪半」がメニューに加え、以後取り組む店が増えてきた。

磨った山芋で海水の白濁を再現したり、産卵の海藻を模したワカメや子持昆布を入れたり数の子を使うなど、各店がそれぞれオリジナルの群来蕎麦を期間限定で提供している。

〔参考文献〕
・『小樽蕎麦界の歩み』
（小樽蕎麦商組合、1970年）
・『小樽の蕎麦屋百年』
（小樽蕎麦商組合、2001年）

があり、昭和20年代以前に創業した店だけで20軒近くを数える。そこに新たな店も加わって、歴史の香が漂う町並みに蕎麦屋のたたずまいがよく似合う。

ニシンそば

小樽の蕎麦屋には以前より、小樽がかつてニシン漁で栄えたことを知る観光客から、鯨蕎麦を注文する声が寄せられていたという。

鯨蕎麦は、明治初期に発案された京都の名物料理として知られてきた。京都や大阪では、北海道から北前船で運ばれた干し魚の加工が江戸時代以来発達。その技術を生かし、棒煮にした身欠きニシンをそばに乗せるニシンそばが生まれた。

小樽のニシン漁はすでに昔話になっていった。そこに突然やってきたのが平成20（2008）年のニシンの大群。昭和29（1954）年を最後に途絶えていた小樽沿岸のニシンの群来が、半世紀の時をこえて確認されたのである。群来



そばアイス（藪半）〈写真提供：塚田敏信〉



ニシンそば（藪半）〈写真提供：塚田敏信〉



群来そば（やま安）



もりそば（一福）〈写真提供：塚田敏信〉



いろは〈写真提供：塚田敏信〉



藪半〈写真提供：塚田敏信〉



一福〈写真提供：塚田敏信〉

寒い北海道で生まれた

小樽スープ



焼き肉タレスープ

小樽の焼肉屋では、食べ終わって後に「スープお願いします」という声が当たり前で聞こえてくる。網の上で焼かれたお肉を、箸で掴んでタレに潜らせて食す。肉汁の旨みや、野菜などからエキスが滲み出た焼肉タレは、肉の種類や量などによって自分だけの唯一無二のタレに育つ。

食べ終わってお腹いっぱいになり、焼き台の火を止めるタイミングで店員に声をかけると、残ったつゆに蕎麦湯を入れて飲むのと同じ要領でタレの入った器に出汁が注がれ、締めめのスープが完成する。昭和40年代、残ったタレを捨てるのはもったいないと感じた店主が考案し、やってみると大好評。それが市内の焼肉店に広まったと言われている。

三四郎のホルモン焼と
焼き肉タレスープ

太の金太」など、地元民で賑わう焼肉店が数多くあり、当然だが焼肉タレは各店舗で味が違う。小樽なら大抵の焼肉店で、自慢のタレによく合う昆布や鶏ガラなどの出汁スープが用意されている。観光で来られた方も、飲み干さなくて良いから恥ずかしがらずに挑戦してみたい。これが小樽流の焼肉文化だから。

三平汁

塩漬けにしたサケ、ニシンなどの魚、それに人参や大根などの野菜と一緒に煮込んだ郷土料理であり、200年以上前から食べられていたと言われている。漁師の名前から付けられた説や、三平皿という深皿に盛りつけられたのが由来とされる説など、由来については諸説存在する。小樽の食堂では、不定期で三平汁を提供しているお店もある。

かじか汁

かじかは魚へんに秋と書くが、年中獲る事が出来る魚である。魚



三平汁



かじか汁

を使用した鍋料理は大抵良いタシがでて美味しいと言われるが、かじかは鍋を突つき過ぎて壊してしまふほどの美味しさで、「鍋壊し」の異名を持つ。また、ぷりぷりの身はコーラーゲンがたっぷりであり、女性から特に好まれている。

小樽と後志の海の幸 しりべし コトリアード

スープは飲み物だろうか？ 平成25（2013）年に発足された「しりべしコトリアード推進協議会」によると、スープは食べ物だと言ふ。

会長を務める兼崎義明が代表取締役を務めるホテルノイシュロス小樽（ノイシュロス・オペレーション株式会社）では、季節ごとの旬な食材と、小樽産のホタテや余市産の甘海老などのふんだんな魚介などを、白ワインや魚の出汁

でじっくり煮込んで仕上げ、「しりべしコトリアード」として提供している。そのスープを使った焼きリゾットなども用意されており、素材の美味しさを贅沢に味わえる。

この活動が始まった背景には、洋食シェフたちによる熱い想いがある。本冊子でも紹介している様々な「小樽めし」が盛り上がるなか、「小樽のグルメと言えは？」の質問に対して洋食を答える人が少なかった。そこで、食材の宝庫である小樽と後志の食材を活用し、ここに来ないと食べられない洋食メニューを考案した結果「しりべしコトリアード」が誕生した。

コトリアードとはフランスのブルターニュ地方の郷土料理で、簡単に言えば魚介のスープである。このメニューを原型に、「しりべしコトリアード」では具材、スープ、ソースについてのルールが決められた。①後志近海で獲れた魚介類、魚介類すり身。後志産の野菜、果物（加工品を含む）をそれぞれ1種類以上使用すること。②後志近海で獲れた魚介類と野菜を使ったベーススープに、後志産のワイン、またはシードル、北海道産の乳製品を使って仕上げる。③ヴィネグレットソース（オリーブオイル、ピネガー、塩、きざみエシャロットか玉ネギを混ぜ

たもの）を添えること。④基本レシピをベースにして、各店で料理内容や提供方法などにオリジナリティを加えること。以上の4点である。

食と観光の施策として「しりべしコトリアード推進協議会」が発足。料理人のみならず、ワインソムリエや生産者など異業種の方も協議会に参加している。



ホテルノイシュロス小樽



オステリア・イル・びあっと・ヌーボ



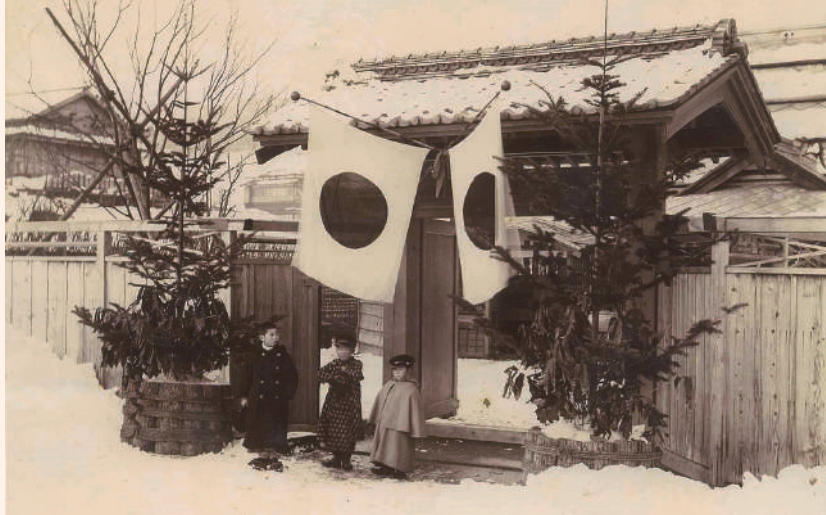
トラットリア コンフォルテーボレ



マンジャーレ TAKINAMI

〈写真提供：しりべしコトリアード推進協議会（4点とも）〉

大晦日とお正月の小樽めし



正月の風景(明治30年代、小樽市内)〈写真提供:小樽市総合博物館(奥山コレクション)〉

大晦日とお正月

大晦日の食事は一年の中でもっとも贅沢になるが、その前の28日か30日に餅つきが行われた。餅は祝事につきもので、厳冬の重要な保存食でもある。かつては家で搗(つ)いたが、餅屋にもち米を持ち込んで搗いてもらう貢もちが盛んに行われ、小樽のもち屋も年末はそれにかかりきりになった。種類は、お供え、のしもち、あんもち、豆もち、草もちなどがある。まだ柔らかいうちに家で四角く切り分け、すぐ食べる分以外は切り口に粉をつけて保存し、必要に応じて取り出して食べた。

大晦日の食卓には年越しそばの他に、おせちや刺身などが並ぶ。おせちは、黒豆、なます、巻き、数の子、うま煮などを家で作ったが、市内各所に市場がある小樽では、惣菜店などで調達することもでき、新巻きサケや飯寿司なども食卓に加わった。



飯寿司(堀内水産食品)
〈写真提供:堀内水産食品〉

正月に食べる雑煮のもちらは、北陸・東北からの移住者が多い小樽では大部分が角もちだが、香川や愛媛などの四国勢や石川などの出身者は丸もちで餡(あん)入りもあった。全国的な分布をみると関ヶ原から西が丸もちで東が角もちとされる。石川県はその境界にあり角もちと丸もちが併存してきた。

雑煮の汁も出身地で異なる。東北・北陸勢はおもに昆布とかつお節で出汁を取り醤油で味付けしたすまし汁。そこにもち、トリ肉、かまぼこ、シイタケ、ミツバなどを入れ、家によりダイコンやニンジンといった野菜類や高野豆腐などが加えられた。サケの産地でもある新潟出身の家には新巻きサケやイクラを使った「越後雑煮」も伝わっている。各地からの移住者が混在する小樽の食の中でも、地域色をもっとも色濃くあらわれるのが雑煮であった。

〔参考文献〕
『北海道を探る』
(北海道みんぞく文化研究会)



昆布巻き

口取り

本来江戸では本膳料理で出す勝栗・熨斗(のし)あわび・昆布などの口取り肴(さかな)を指し、器に盛って添える果物や菓子を口取り菓子と呼んだ。だが北海道では、松前藩で本膳料理を模して作った口取り菓子を用了いたのが広まったようで、青森にも同様の食習がある。青森や北海道では食材入手が容易でないため、おせち料理に模して、海老・鯛・宝船・松竹梅などの縁起物を落雁(らくがん)や練り切り等で作った。年末になると市内の和菓子店や製パン会社の口取り菓子が店頭を賑わせる。



〈写真提供:石田美恵〉

くじら汁

小樽では正月の食事の中心にくじら汁もあった。おもに道南や日本海沿いの漁師町で食べられたもので、クジラのようになり大物になるようにと縁起をかつき、年越しや正月の料理に欠かせないものだった。西日本で獲れたクジラが塩漬けされて北前船で新潟や北日本に運ばれたが、江戸時代には松前などにもクジラが上がり塩蔵した塩くじらとして保存食になっていた。ニンジンや大根、コンニャクなどと一緒に大鍋で大量に作り、しばらくの間食卓に加わった。



うま煮

正月の膳には雑煮や昆布巻き、黒豆などとともにうま煮が並べられる。野菜類や肉、魚介などを、砂糖や醤油、酒などで甘辛く煮つけたもので、甘煮ともいう。材料や作り方はそれぞれだが、椎茸で出汁を取りトリ肉とブタ肉でうま味を出したあと、醤油とザラメで食材ごと煮たりした。似たものに煮しめがあるが、味はうま煮の方が濃いめで甘味がある。小樽で正月といえはうま煮。くじら汁同様温め直すほど味が沁みておいしくなる。



甘納豆入り赤飯

赤飯には元々アズキが使われ、アズキから出る汁で自然に色づけされた。北海道で甘納豆入りの赤飯が広まったのは戦後で、昭和20年代後半に札幌の光塩学園の南部明子先生が考案したという話が伝わる。手間のかかる赤飯を手軽に作れるよう、食紅で色づけして炊きあがったご飯に甘納豆を混ぜるだけ。甘味を求める北海道の寒冷な気候風土もあと押しして全道に広まった。小豆と甘納豆の両方を販売する入船の景星餅菓商によると「売れ行きは半々」という。



「小樽めし」とマリアージュ

— 小樽は豊富な地酒も楽しめるまち —

酒造の歴史

小樽の酒造は、明治10年代に始めた十一荒木加納造酒屋、山三が先駆とされる。当時多くの酒が道外から移入され、とくに山形の大山酒が飲まれていた。ニシン漁場では飲酒の機会が多く年々消費量が增大。明治10（1877）年の小樽港の移入品をみると、酒が米に次ぐ金額になっている。

明治18（1885）年には小樽・高島両郡を合わせた醸造所が13か所。その後も増えて価格競争が起ころ粗製品や模造品が増加した。そこで明治21（1888）年に小樽酒造組合を結成し、組合商標を貼るなど名産の回復に注力。当時の漁師たちは酒どころとして「西の神戸、東の小樽」を挙げた。

明治34（1901）年に石川県出身の野口吉次郎が、北の釐酒造の母体となる丸三野口商店を創業。翌明治35（1902）年に勝納川沿いに酒蔵を建て近隣の伏流水を使ったが、うまみのある辛口の酒に適したという。勝納川沿いには戦後も本間酒造、白方酒造、雪の花酒造、田中酒造があり、小樽は旭川とともに北海道の酒の都として並び称された。

「宝川」を代表銘柄とする田中酒造は、明治32

（1899）年に田中市太郎が創業したのち清酒醸造を始めた。昭和29（1954）年に旧岡崎倉庫を取得し製造場を拡張。その倉庫を平成7（1995）年に改修し、「亀甲蔵」として製造工程を見学できるようにしている。

明治以降に開業した酒造家の数は、『北海道の酒造家と酒造史資料』によると、小樽が道内最多の60に上る。ほとんどがなくなつたが、近年は「もつさり」とか「角打ち」と称する酒屋内の立ち呑み空間が復活している。錦町の「さっかす嶋影」、サンモール一番街と小樽駅構内の「たかの」、稲穂の「石川源蔵商店」などが、清酒文化の新たな発信源として人を集めている。

また小樽には、ワイナリーやビール醸造所も多い。清酒、ワイン、ビールに共通の条件は、いい水。小樽のやわらかい水から、うまい地酒が生まれ続けている。

ワイン

小樽には明治期に葡萄酒が製造された記録がある。時を置き、道内での本格製造の拡大を先導した一つが、北海道ワイン株式会社小樽醸造所。昭和49（1974）年に誕生した

ワイナリーだ。

自社直轄農場のほか余市などに多くの契約農家をもち、フルティで人気の高い「ナイヤガラ」をはじめ多様なワインを醸造。100%日本で採れたぶどうで国内生産した「日本ワイン」の生産量は日本一だ。

もう一つが平成27（2015）年創業の「OSAWINERY」。福岡出身の長直樹が理想のワイン造りを求めてたどり着いた小樽。明治に建てられた旧新谷漁網の木骨石造倉庫の醸造所で、飲む場面を思いながらブレンドしたワインは、ソムリエである夫人との産物だ。

ビール

明治9（1876）年に開拓使が札幌麦酒醸造所を設立したが、当時から北海道はビールに適した土地とされてきた。近年も道内で多くの地ビール（クラフトビール）が造られ、なかでも小樽は醸造会社の設立が盛んだ。

先がけとなったのが「小樽ビール」。平成7（1995）年にアレフが道内2番目の地ビール



田中酒造本店（写真提供：田中酒造）



北海道ワイン（株）
（写真提供：北海道ワイン（株））



小樽ビール（小樽倉庫 No.1）
（写真提供：小樽ビール）

（参考文献）

- ・『小樽市史』（第1〜3巻）
- ・『北海道の酒造家と酒造史資料』（加藤良己、2015年）
- ・『小樽産業経済史』（小樽市役所、1949年）

あるある 満腹小樽めし

あんかけ焼きそば

店員がオーダーを通すとき「麺一丁!」と元気な声が聞こえてくる。味噌ラーメンなどの定番メニューが出てきそうだが、この掛け声が「あんかけ焼きそば」を意味する店が小樽にはある。ホテルや温泉施設のレストラン、居酒屋や喫茶店などでもメニューに載っている事が多く、小樽では100店舗以上であんかけ焼きそばが提供されているとも言われている。

起源としては諸説あるが、商都小樽が賑わっていた昭和中期、「デパートで買い物をした後に家族であんかけ焼きそばを食べる」ことが流行っていたそう。

市民にとっては当たり前だったが、それを新鮮に思った人達がSNS上などで盛り上がり市民活動に発展。平成24（2012）年には市民団体「小樽あんかけ焼そば親衛隊」が発足され、B-1グランプリ全国大会に初出場した際には45万3千人による投票の結果、59団体中9位に選ばれた。

現在では、大学生が地域活性化などを学ぶ題材としても活用されている。平成25（2013）年には小樽商科大学の学

生が『小樽あんかけ焼そば事典』を発行。あんかけ焼そばを提供する64店や歴史などを紹介する内容で、冊子を手に焼きそば巡りをする人も増えた。第三弾となる『小樽あんかけ焼そば事典2022』は令和4（2022）年12月に発行され、約10年が経過した店舗の変化についても知ることが出来る。

各店で提供されるあんかけ焼そばに具材や味のルールは無いいため、それぞれ違う味を楽しむことが出来る。きっと、自分好みの店に出会えるだろう。



桂苑



とり庵



小樽
あんかけ焼そば事典
2022

腹もちが良いと愛された

もち・だんご



もち

小樽はもち屋が多いまちである。それはまちが歩んできた歴史と、そこで繰り広げられた人々の営みに関係している。早くから北前船の寄港地として位置づけられ、道外から運ばれる移入品の玄関口となった小樽。もち米や砂糖が移入され、開拓が進む道内からも小豆などが集まってきたため、もち菓子の材料を比較的安い価格で入手。また小樽には漁夫や荷役作業の港湾労働者などが多く、腹持ちの良いもちやもち菓子が好まれた。

「みなともち」(現在)

樽のもち屋の、かつ菓子屋の始まりだという。小樽に限らず、菓子店のあゆみを遡ると、もち屋から始まった店が結構ある。現在は19世紀後半創業という「雷除志ん古」や、大正から昭和初期にかけ創業した「景星餅菓商」「ツルヤ餅菓子舗」「菊原餅菓商」「六美」「山照開福餅」「みなともち」などの老舗のほか、平成29(2017)年には「游菓」が創業した。もち屋に行く、「すあま」や、名称の由来が諸説あつて北海道や東北の一部に根づく「べこもち」などもある。

多い時はもちを扱う店が百軒以上あったという小樽。その後甘味や菓子類の多様化が進んだが、昔からハレ食として特異な存在でもあったもちは、小樽ではとくに特別な役割を担ってきたようだ。一度に2、30個買っていく人がいるので聞くと、知人らと集まる時はケーキでなくもちを一緒に食べるのだという。小樽のもちは人との距離を縮め、つきあいを円滑にする手軽でかけがえのない潤滑油としても、しっかり機能し続けている。

だんご

小樽のだんご屋の始まりは定かでないが、もち屋もだんごを作るので早くからあったと思われる。数少ない記録として、大正8(1919)年7月15日の「稲垣益穂日誌」に「桃太郎団子」が出てくる。店は小樽公園の頂上にあつて、味は「アマリ賞美スル程ノコトハナキ」とある。

園は、明治33(1900)年に開設。国内初の公園設計家長岡安平が手がけたが、春は花見の名所としても知られ、何軒もの店が売るだんごを総称して、当時は「花園だんご」と呼んだらしい。「かめや」は昭和4年以前から花園だんごを販売し、小樽駅で駅弁のように販売された掛け紙が残っている。

形を生んだ。また胡麻は時間が経つと風味が抜けるため、いつも作り立てを味わえるように胡麻の入った小袋をそえている。大正14(1925)年に野島藤平が創業した「野島製菓」の串だんごもユニークだ。昭和44(1969)年頃に売り出した「コハクだんご」は、胡麻と醤油の他に、くるみ、おしろい、とうきびもあつて、真空パック入り。お菓子のまちならではの多様なだんごが、食べ歩きを楽しむを広げる。

昭和11(1936)年の小樽商工名鑑に、1軒だけ団子と記された店が「かめや」で、小原馥が大正14(1925)年に稲穂町で開業。品目には菓子類と餅団子類があり、そこで作られたのが「花園だんご」だった。

現在も続く「新倉屋」は、明治28(1895)年に金沢出身の佐井キクが始めた食料雑貨の大阪屋が前身で、花園町に移ったのち菓子屋に転身。昭和11(1936)年から作る花園だんごは餡・胡麻・醤油の3種類があり、特徴の一つが餡のつけ方。洋食ナイフを使うそれは山型一刀流と呼ばれ、進物用を意識した工夫が個性的な餡の

〔参考文献〕
・『小樽市史』(第2巻) だんご
・『小樽市史』(第10巻) ・『稲垣益穂日誌』(稲垣日誌28巻、大正8(1919)年7月15日)



花園だんご(新倉屋)
〈写真提供:新倉屋〉



コハクだんご(野島製菓)
〈写真提供:塚田敏信〉



各種餅(景星餅菓商)



べこもち(みなともち)



すあま(菊原餅菓商)



花園だんごの掛け紙(かめや・昭和初期)〈写真提供:塚田敏信〉



もち屋の引き札〈所蔵:小樽市総合博物館/写真提供:塚田敏信〉



山照開福餅〈写真提供:塚田敏信〉



景星餅菓商



雷除志ん古〈写真提供:塚田敏信〉

小樽のパン



小樽のパン史と 小林三星堂

明治17（1884）年に、近江出身の久田友吉が永井町で永楽堂というパン屋を開業している。パン専門の店は当時ここだけで、食パンは作らず菓子パンだけ製造。明治19（1886）年に熊本出身の寺峰久蔵が開いた店も食パンは作っていない。

パン専門でなく菓子屋がパンも手がけた事例は早くからあって、



『北海製菓新報』掲載の小林三星堂広告。大正12年1月1日発行（所蔵：塚田敏信）

日本ではパンが菓子に近い位置づけにあったことが伝わる。東京の木村屋が酒種あんぱんを開発したのは明治7（1874）年だが、小樽では明治20年代から30年代にかけて、アンパンが結構売れていたようだ。

小林慶義は、小樽で買い取った店で明治35（1902）年に「小林三星堂」というパン屋を開業。郷里秋田から弟の末松一家を小樽に呼び、その次男が『蟹工船』を著した小林多喜二で、小樽高商（現商大）在学中は伯父のパン屋を手伝っていた。

「小林三星堂」は食糧事情が逼迫し始める大正期に、ビルマ豆を混交した国産代用パンの製造を引き受け、後に全国に広がる代用パンの先駆けともなった。その後、慶義は苫小牧に移住し、明治45（1912）年に支店を開業。それが「よいとまけ」で知られる「三星」で、現在もパンを作り続けている。

一方小樽の店は、昭和4（1929）年に富樫辰雄が商号を譲り受ける形で「三星製パン所」を創業。後に「小樽製パン」に改称し、やがて本社を札幌に移転。今もオタルパンのロゴは健在で、角食をベースにパン作りの道を歩んでいる。

小樽には昭和20年代に、『小樽商工名鑑』（1954年）によると16軒のパン製造業者があった。その頃に創業し今も続くのは「亀十パン」「友和のパン」「平野パン」の3店。昭和25（1950）年に平野商店として設立された平野パンは、小樽をはじめ余市、積丹、岩内、寿都、真狩など後志全域の学校に給食のパンを届けてきた。店舗ではUFOのパンなどユニークな顔ぶれに出合ふこともできる。

老舗から近年開業の新店まで、懐かしくて何度食べても飽きないパンや、さりげないアイデアから生まれたオリジナルパンが店頭に並ぶ小樽のパン屋たち。その個性を味わいたくてついハシゴしてしまう。

亀十パン

昭和24（1949）年10月に横山正次が創業し、現在は2代目。元の家業は繊維の下請けだったという話は、界限がなくて繊維街だったことを思い出させる。軍隊では食糧班に属し食への思いが強かった初代が、繊維工場の傍らでパンを焼いたのが始まり。屋号の由来は「昔あった亀屋の上を行く意味で、亀にブラ

スをつけ亀十にした」と伝わる。

パン屋の仕事は朝が早い。「亀十」は開店時間もめつぽう早い。日が変わる前に起き出し、朝4時には開店。だが夜の飲食業の人や冬は除雪作業の人が開店前にやってきたりする。なくなり次第開店で、土曜日は早ければ昼過ぎには売切れてしまう。

現在は40種類ほど作るが、亀十といえばバタークリームパン。しっとりした食パンの間に独特のバタークリームがたっぷり挟まったそれは、薄切りと厚切りの2種。

昭和30年代頃から今の薄切りを始め、双葉高校の生



亀十パン・厚切りクリーム
（写真提供：塚田敏信）

友和のパン

榎本武揚の雅号「梁川（りょうせん）」にちなん



友和のパン・バターパン
（写真提供：塚田敏信）

だ梁川通りにある商店街のパン屋。昭和27（1952）年に坂井省吾が色内小学校の前で開業。その後中央バス本社前で20年間営業し、梁川通りに移転し現在に至る。

屋号の「友和」は、文字通り友人の和を表す。「亀十」「いのまた」「友和」の店主たちは飲み友達で、そんな友人たちの力を得て始めたという。「昔はイーストの貸し借りもした」と亀十の2代目。「パンのいのまた」は昭和23（1948）年創業で、昔からあるピロシキや数量限定のキャラクターパン「おたる運がっぱん」など注目商品がいろいろあったが、平成31（2019）年2月に閉店した。

「友和のパン」はどれも根強い支持を受けるロングセラー。なかでもバターパンはある意味シンプルイズベストを体現するユニークなパンだ。背割りの間に薄切りの市販バターを挟むのだが、パン生地との味のバランスが何ともいえない。パンはコッペパンとそぼろパンの2種類があり、好みで選択できる。

長年使っていたバターが入手できなくなり、他社の製品に変えたことがあった。その時ファンは、店主が中に入れる具材との相性も考えてパン生地を工夫しているという当たり前のことを、味の違いを通して納得した。



パンのいのまた（2019年閉店）
（写真提供：塚田敏信）

- （参考文献）
- ・『小樽菓子屋由来記』（刀禰孫兵衛、1928年）
- ・『小樽市史』（第2巻・第10巻）
- ・『小樽商工名鑑』各年版
- ・『小樽 昭和ノスタルジー 我が青春の街角へ』株式会社ぶらんとマガジン社、2013年
- ・『小樽と聖樹のパン』（本気アロ・市立小樽図書館、2018年）
- ・平野商店ホームページ

おたる駄菓子



「おたる駄菓子」の系譜

キャラメル、かりんとう、甘納豆きびだんご…。どれも小樽だけでなく道民の身近なおやつとして親しまれてきたものばかりだ。その多くが小樽で作られてきた。小樽で生まれ暮らしたとけ込んだきた菓子類を、ここでは「おたる駄菓子」と呼ぶことにする。

小樽の菓子業の特徴の一つは、数多い中小規模の工場で多様な菓子が作られてきたことだ。炭鉱や農村など道内各地と鉄道で結ばれ、戦前は南樺太への供給もあって、多くの問屋が精力的に活動。とくに大正から昭和初期にかけて、北の菓子界を様々な面でリードしてきた。

池田製菓工場風景（写真提供：小樽市総合博物館）

など数多いが、なかでも急速に業績を伸ばしたのが大正11（1922）年創業の「池田製菓」だった。

池田製菓

戦前にバナナを扱った池田泰夫は、昭和15（1940）年に菓子業に転換。大連から廉価で仕入れた落花生をバターピーナッツなどに加工し莫大な収益を得た。社名を「池田製菓」に改め、キャラメルやドロップ、チョコレート、各種豆菓子、粉末ジュースなどの総合メーカーに成長する。

画期となったのが「バンビキャラメル」だった。デイズ二のキャラクターの使用権を取得してスタートしたイメージ戦略は、豆菓子などの他の商品の売り上げも底上げし、道内では札幌の「古谷キャラメル」に伍する知名度を得て売上を拡大する。当時の様子を伝える映画がある。平成17（2005）年に公開された「ALWAYS三丁目の夕日」に出てくる駄菓子屋に、「バンビキャラメル」の大きな広告幕が下がっているのだ。映画のセットは昭和33（1958）年の東京下町を忠実に再現したものだという。「池田製菓」



池田製菓（北海道村）・バンビキャラメルとバンビチョコレートキャラメル

の勢いはそれほどすこかった。

バンビキャラメルはその後消長を繰り返し、平成14（2002）年に創業80周年を記念した復刻版が、年間百万個をこえる大ヒット。だが、平成18（2006）年11月30日に84年の歴史を閉じる。その後「北海道村」（小樽市銭函）が継承するが、平成25（2013）年に事業を停止。店頭から「バンビキャラメル」が消えた。

かりんとう

全国的知名度を誇ったかりんとうメーカーが小樽の「中野製菓」だ。大正12（1923）年に中野竹二郎が信香町で創業した中野商店が前身

黒糖蜜をたっぷりかけた「黒太鼓」と白糖蜜の「白太鼓」。また板状の「北海揚」など、多彩なかりんとうワールドを展開している。

甘納豆

古い資料を見ると、数社出てくる甘納豆会社の創業年が大正から昭和初期。小樽は早くから豆類の一大集散地だったから、甘納豆の製造は大正初期以前から行なわれていたと思われる。現在は「木村製菓」（昭和6年創業、「中ノ目製菓」（昭和25年創業、「近藤製菓」（昭和52年創業）の3社。「中ノ目製菓」は金時豆・小豆・白花生の3種類の甘納豆を手

がけ、開業以来甘納豆一筋の「木村製菓」は、近年「おたるワイン仕込み甘納豆」なども売り出している。「近藤製菓」は、昭和6（1931）年から甘納豆を作り続けた「杉本製菓」を引き継ぎ、そこで使われた銅製の鍋などを修繕しながら使い続けてきた。最近ではカボチャやサツマイモなど新たな材料の甘納豆作りに精力的に取り組む。

かつては全道の甘納豆の9割、近年も約7割を生産している小樽の甘納豆業。最も売れるのが7月中旬からお盆前の期間だ。甘納豆赤飯に入れる金時豆甘納豆の需要が急増し、通常の2倍の売れ行きになるのだ。北海道の甘納豆赤飯（20ページ参照）は小樽とともに歩んできた。

（参考文献）
・『小樽と菓子』（北海道タイムス小樽支社、1967年）
・『小樽市史』（第2巻）



中野のかりんとう（木野商事）



中野のかりんとう（木野商事）



「大鵬」「ミルクカント」「よこづな」（オタル製菓）



中ノ目製菓の甘納豆



木村製菓の甘納豆



近藤製菓の甘納豆

小樽のケーキ



各店各様の小樽の「モンブラン」〈写真提供：塚田敏信〉

小樽では明治20年代にカステラにフォンダンをかけた洋菓子が作られた。だが当時の小樽の人の口には合わなかったようで、途絶えてしまう。大正から昭和にかけ菓子店の開業が続く、戦前に小樽は道内最大の菓子生産高になる。昭和11（1936）年の小樽商工名鑑には、洋生菓子を取扱う菓子店として、玉乃屋と利休が出てくるが、商品の種類はわからない。

洋生菓子といえばケーキだが、日本の第一号は「不二家」説と「コロンパン」説がある。いずれも大正10年代だから、地方での拡大は昭和以降。また昭和20年代は冷蔵ショークースの設置が限定的で、品質保持のためバタークリームが主流。生クリームケーキの普及は昭和30年代以降になる。

小樽のケーキ店の先駆的存在が、「米華堂」「あまとう」「館（館ブランドシエの前身）」「米華堂」は昭和

3（1928）年に佐賀出身の八木清が創業。初代の頃からロールケーキやシュークリームなどを手がけたNHK連続テレビ小説『マッサン』のモデル、竹鶴政孝・リタ夫妻が好んだアップルパイの店としても話題になったが、令和3（2021）年に閉店した。

「あまとう」は、石川県加賀市出身の柴田昇が、食堂とばんじゅうの「マルイチ甘黨」を開いたのが始まり。昭和4（1929）年の開業以来、同じ場所創業家が続ける。昭和11（1936）年のメニューには、和洋中の料理・飲物・甘味を86品目掲げ、そこにケーキ（15銭）もある。戦後は食堂でなく甘味処として歩み、昭和35（1960）年には「マロンコロン」と「クリームゼンざい」を出し、どちらもヒットさせた。

「館」は、昭和11（1936）年に光清四が創業し、店名は洋画家の国松登が命名した。やがて、ふんわりやわらかい独特のスポンジケーキを開発。道内で類を見ないケーキは、市外からも多くのファンを引き寄せた。その後、館で育った職人たちが「パールマリーブ」（小樽）や「パールモンドール」（札幌）など道内各地で開業。館がつくり出したケーキは北海道のケーキ文化の大

きな下地となった。ケーキの「モンブラン」は、一般的にはマロンクリームなどを使った丸型のケーキ。だが小樽の「モンブラン」はチョコスポンジのカットケーキに削りチョコを乗せ、栗は見あたらない。「米華堂」「あまとう」「館」「パールマリーブ」が各自のスタイルで作り、いわば同名異曲の小樽風モンブランとして市民権を得てきた。



あまとう



パールマリーブ 〈写真提供：塚田敏信〉

小樽から北海道内に伝播

ばんじゅう



小樽のばんじゅうは、文字通りパンと饅頭が融合したような菓子だ。銅板の焼き台の窪みに小麦粉等を溶いた生地を流し込み、小豆の餡を入れてドーム型に焼き上げる。その姿は独特だが、北海道でよくとよばれる菓子や鯛焼きに通じる。

ばんじゅうの発祥には諸説があり、小樽と同様のものは明治34（1901）年に東京神田で始まった「七越ばんじゅう」が始まりとされる。戦後本店を伊勢市に移し、平成12（2000）年まで続いた。かつては全国に支店を出したというが、小樽との関係ははっきりしない。小樽市総合博物館所蔵の古い絵がきに、ばんじゅうと書かれた看板のようなものが写っている。場所は手宮裡町（現在の錦町界隈）で、文字は「鶴之子ばんじゅう」。消印が大正

2（1913）年だから、小樽のばんじゅうの始まりは明治に遡る可能性が高い。

小樽ではばんじゅうといえは必ず語られるのが「ガンジロウ」と「タケヤ」だ。創業年はそれぞれ大正14（1925）年と昭和5（1930）年。前者がこしあん、後者は粒あん。二大ライバルがしのぎを削る昭和30年代の市内には、他に何軒ものばんじゅう屋があったとされるが、詳細は定かでない。

現在市内にある3店のうち、早くからあるのが昭和40（1965）年創業の「西川ばんじゅう」で、初代はタケヤで働いたことがある。看板に「昔のタケヤの味が復活」とあり、中身はタケヤと同様に粒あん。現在2代目が焼くばんじゅうの表面はまさに職人技といえる。

「正福屋」は平成26（2014）年に札幌から小樽に移ったが、その場所では平成4（1992）年まで「甘党一番」がばんじゅうを焼いていた。正福屋が札幌で営業していたのも以前「十八番」というばんじゅう屋があった場所。そんな縁の妙味も味わいたい。そして「桑田屋」は

焼き型が従来のばんじゅうとは異形の「新タイプ」だ。

道内での分布も興味深い。夕張には大正期からあり、その形から「帽子のおやき」と親しまれた。現在は1軒だけだが、小樽に次ぐばんじゅうの町だ。戦前から札幌にもあったが、三笠・月形・沼田など炭鉱町に多く、「日本遺産『炭鉄港』」とのつながりも見えてくる。

明治期に海路を渡って小樽に入り、鉄路で札幌や炭鉱町などに伝わっていった。だとしたら小樽はばんじゅうの伝播でも心臓の役割を果たしたことになる。

参考文献

- ・「小樽商工名鑑」（1936年）
- ・「みなと小樽 開港五十周年記念」（みなと新聞社、1949年）
- ・「ほっかいどうお菓子クラフティ」（塚田敏信、亜環西社、2012年）
- ・「まち文化百貨店」（まち文化研究所、2019年）



正福屋 〈写真提供：塚田敏信〉

港町は西洋料理がよく似合う

小樽の洋食



小樽と洋食文化

港町として外に開かれた小樽は、道内では函館と並び早くから西洋料理が広まった。明治21（1888）年8月4日、色内町に洋食店「精養軒」が新築落成した記事が北海新聞に載っている。「精養軒」は明治36（1903）年に幸徳秋水の講演会関係の会場にもなった。また明治38（1905）年2月の『稲垣益穂日誌』には、職員らと「精養軒」で祝宴を開いたとあり、昼飯にカレーライスが出ている。

一方大正8（1919）年の日誌には、息子の誕生日に妻が家でライスカレーを作ったとある。

コットンクロス

明治5（1872）年に色内村に最初の埠頭が築かれ、明治22（1889）年に特別輸出港、明治32（1899）年には外国貿易港に指定。さらに明治41

（1908）年には北防波堤が完成している。この間多くの船の出入りにもない、国内外のさまざまな文化が流入し、その中に洋食もあった。

明治の小樽には、「茂利屋」（相生町）、「入江洋食店」（稲穂町）、「浅草ビヤホール」（南濱町）をはじめ洋食の店が結構あり、大正に入ると西洋料理店・レストラン・ビヤホールの名で続々開業。ちなみに大正3年頃の「精養軒」のメニューには、カレーライスの他に、「ハンバクステーキ」、「オムレツ」など、現在のレストランと変わらぬ顔ぶれが揃っていた。

北海ホテルとレストラン村

大正9（1920）年に北海屋ホテルが開業。大正11（1922）年1月には北海ホテルに商号を改めている。そこに昭和49（1974）年に就職したのが、村武三。村は当時北海ホテルで料理長をしていた村田龍一のもとで修業。村田は戦前に札幌グランドホテルの総料理長だった青木小太

郎の弟子で、その青木は大正から昭和にかけて宮内省の主厨を務めた秋山徳蔵の弟子。秋山は杉森久秀の小説「天皇の料理番」のモデルになっており、作品は3度もテレビドラマ化された。

村田にかわいがられた村はやがてレストラン部門の料理長を任せ、昭和60（1985）年からは「ダニエー」で料理長を務める。そして平成7（1995）年に花園で「レストラン村」を開業。さまざまな洋食を提供するが、なかでも絶品と評されるのがスモークサーモン。丁寧におろしたサーモンを白ワインや塩、ハーブなどで下ごしらえして一晩寝かせ、裏返して処理し、また一晩冷蔵庫で乾燥させ冷たい煙で燻製にする。このスモークサーモンやタコのガリックマリネは、都内の百貨店でも扱われてきた。



北海ホテル（創業の頃）
『北海観光株式会社小史～旧北海ホテル五十年の足跡』（北海観光株式会社、1969年より）

運河保存めし 運河保存運動と 建物再生と洋食のまち

小樽の飲食界に新たな流れをもたらしたのが、小樽運河保存運動でもあった。保存運動のきっかけは、昭和41（1966）年に小樽市が計画した運河埋立と道道臨港線の建設。小樽の歴史的遺産である運河保存を呼び掛ける市民グループと、埋立を推進する行政等との対立は、小樽運河戦争とも呼ばれ全国から注目を集めた。

その動きと並行し、歴史的な建物の活用に取り組んだのが、今は小樽運河プラザにある喫茶ー

現在も市内で営業する4店を開業順に挙げると、昭和63（1988）年「いぐれっく5.3」安川真美（富岡）、平成2（1990）年「コットンクロス」野口芳雄（花園）、平成2（1990）年「ピストロ小泉」小泉彰（稲穂）、平成7（1995）年「マンジャール TAKINAMI」滝波剛（色内）。共通するのは、家庭的であったかい店づくりだ。

「叫児楼」は平成12（2000）年に閉店した。だがそこで使われたドレッシングは今も4店でアレンジして活用され、喫茶一番庫でも販売している。また「マンジャール」のパエリアは、佐々木らが運河保存運動の一環として1978年から開催したポートフェスティバル（1994年終了）で、滝波が強く関わったメニューだった。

「叫児楼」で提供したメニューは、みんなで知恵を出し合う「料理の因数分解」から生まれたという。そして「叫児楼」が実践した歴史的建物再活用の知恵は、その後の小樽に引き継がれているようだ。次々個性的な洋食店が生まれているのも、その証かもしれない。

小樽はまた、洋食も似合うまちである。

（参考文献）

・『北海観光株式会社小史～旧北海ホテル五十年の足跡』（北海観光株式会社、1969年）



叫児楼のドレッシング



叫児楼
※2代目オーナーにより継続中



レストラン村



いぐれっく 5.3



コットンクロス



マンジャール TAKINAMI



ピストロ小泉

小樽のアイス文化



アイスクリーム

小樽では明治時代からアイスクリームが販売されてきたが、長年小樽を代表してきたアイスの店といえば「アイスクリームパラー美園」。明治40年代に下駄屋を始めた漆谷勝太郎が大正期にかき氷屋に転身。他の甘味も出すようになった大正8（1919）年を創業年とする。

店の運命を変えたのは、ふらりとやってきた外国航路の船乗りだった。店を気に入り教えてくれたのが、ヨーロッパで知ったアイスクリームの作り方。あと味がさっぱりして飽きのこない他店にない味わい。赤井川村の新鮮な牛乳を使ったそれは、さっぱりと懐かしい大正浪漫の味がする。昭和10年代生まれのアイス最中も懐かしくて新しい。

クリームぜんざい

文字通り小樽の甘党と共に歩んできたのが「あまとう」で、看板メニューのひとつが、昭和35（1960）年に登場した「クリー

ムぜんざい」。冷菓との縁は深く、昭和11（1936）年のメニューにも「アイスクリーム（15銭）」がある。当時はまだ機械がない時代だったので、材料を入れた筒をくるくる回しながら氷と塩で冷やした。戦後はアイスクャンデーも作っている。

クリームぜんざいは、粒入りの小豆餡と求肥餅にソフトクリームを組み合わせて作るが、いちご・塩・みそなど多彩な種類を展開。またカップ入り持ち帰り商品も、クリームぜんざい、チョコレートパフェ、ゆず茶クリーム等々。かつては街頭放送でこんなCMを流していた。「甘くて申し訳ございません。あまとうのクリームぜんざい」。



クリームぜんざい（あまとう）※現在はカップ入りを販売。



美園



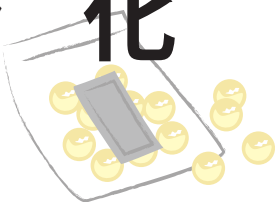
アイスモナカ（美園）



カップ入りクリームぜんざい（あまとう）

北海道のアメ文化を支える

小樽のアメ文化



小樽とアメ

小樽でのアメの製造は明治10年代前後には行われていたようだ。色内町の「二の屋」や十場町の「曲春渡邊春太郎」の名が出てくるが、売り子たちは「あめや、ころばし、たんきりあめ」と美声を張りあげながら市中をふれ歩いた。昭和11（1936）年の『小樽商工名鑑』にはアメや水アメを扱う店が10軒。小樽は道内では屈指といえるアメのまちなのである。現在も全国でも稀有なアメ玉を明治末から作り続ける「澤の露本舗」や、自社ブランドの製品だけでなく他店が生み出した歴史的なアメのサポートもしてきた「飴谷製菓」が、道内のアメ文化を支えている。

澤の露

その吸い込まれるような透明感はどこからやってくるのだろう。福井県三国出身の澤崎浅次郎が、明治44（1911）年に売り出したアメはただのアメでない。アメはふつう水アメと砂糖で作られるが、「澤の露」は水アメを使わず、サトウキビの砂糖に香料を入れただけ。こんなふうには作られるアメは他にないという。手間もコストもかかり、大量に作ることはできないのだ。その価値はむしろ道外の人に評価され、馴染み客から注文が届く。黄金の水晶を思わせるアメの当初の商品名は「水晶あめ玉」だった。だが水晶とあめ玉を組み合わせただけでは商標登録できないとわかり、「澤の露」に改称。北洋漁業の船団員も好んで食したという。

飴谷製菓

「飴谷製菓」というより「飴屋六兵衛本舗」の方に馴染みのある人も多いだろう。ルーツは江戸時代の富山県。3代目六兵衛が北海道に渡り、明治24（1891）年に来樽。現在は7代目が継承する。当初は「水飴」と「丹切飴」が中心だったが、今は「雪たん飴」や「楽京飴」、「手まり飴」など、根強い人気の多様なアメを作り続ける。卸売業だが会社の前に屋台を出して小売も行ってきた。「飴谷製菓」は他社が一度断念した歴史的なアメを蘇らせる、いわばアメの再生工房でもある。たとえば大正以来続いてきた登別温泉の名物土産「湯の香ひょうたん飴」が、職人の逝去でやむなく終売したあと、製造を引き受け復活させた。



左：飴谷製菓・袋入りの「楽京飴」「雪たん飴」「りんご飴」 右：澤の露



澤の露本舗



飴屋六兵衛本舗の屋台（飴谷製菓社屋前）

歴史を辿る、小樽めしを巡る

執筆／石川直章 小樽市
総合博物館館長

近代小樽誕生のころの食『鵜目貫一郎日誌』より

小樽に暮らした人々の日常の「食」は、文献にはあまり残らない。「あたりまえ」過ぎる日常の行為であるため、格別に記録する対象とならないからである。その中で、小樽の近代の日記・日誌類には断片的に小樽の「食」が記録されている。

ヲタルナイが「小樽」となってまだ日の浅い明治初年の「食」を記録したものが小樽郡教育所（のちの量徳小学校）初代教授（校長 鵜目貫一郎（1840～1877））が著した『鵜目貫一郎日誌』（現存8冊）である。

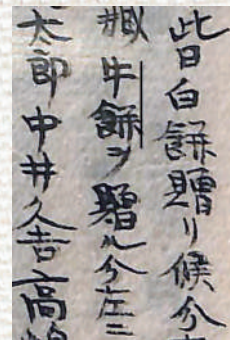
鵜目の一連の日記史料には、また江戸時代の風情が残る小樽の様子が描かれている。市街地が形成され始めたころの小樽の記録として非常に貴重である。特に食糧をはじめとする貧しき借、贈答などが細かく記されている。そこから明治初年の小樽での食生活を復元する試みが可能な資料である。明治4（1871）年段階の蕎麦屋、菓子屋の所在についての情報も重要であるが、鵜目日誌からは明治初期の小樽の菓子文化を知ることができる。

この時期は近代の「小樽」という地域文化というよりは、各地から持ち込まれた食文化が混在していたため、その後継承されなかった「食」も多い。その一つが「粽」である。端午の節句の際の菓子として柏餅、笹餅とともに登場している。全国的には端午の節句に粽を食することは珍しくはないが、現在北海道ではほとんど見られない。また同じく「鯨餅」も道南や東北には見られるが道央地区以北では見ることのできない菓子である。

ところで、端午の節句の菓子として記載されている「牛餅」の正体が不明である。端午の節句の菓子であり、字面から「へこ餅」が思い浮かぶのであるが、確証はない。

在地の人々を含め、様々な地域の食文化が融合し「小樽の食文化」が生まれてくるのは、明治30年代からのことである。

〔参考文献〕
櫻井美香「小樽における菓子文化の基礎研究3」
『小樽市総合博物館紀要』29号、2016



明治5年5月3日に記述された「牛餅」『鵜目貫一郎日誌』より

「北日本随一の経済都市」の食『稲垣益穂日誌』より

小樽が「北日本随一の経済都市」といわれ、北海道の物流の拠点となる明治30年代から昭和初期にかけての時期に小樽区稲穂尋常高等小学校（現在の小樽市立稲穂小学校）の校長などを務めた稲垣益穂が書き記した全55巻の日記が『稲垣益穂日誌』（以下、「稲垣日誌」）である。期間は明治29（1896）年から昭和10（1935）年の約40年間に渡り、この間はほぼ毎日記録されている。稲垣日誌は食に限らず、明治から昭和初期の小樽の街の様子、人々の暮らしを克明に記録しており、この時期の小樽を知るには欠くことのできない資料である。

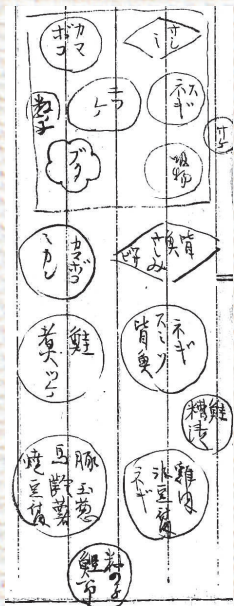
小樽の食文化については、この冊子でも「寿司」などの項で引用されている。カレーライスやアイスクリームがいつから親しまれていたのかもこの日誌から知ることができる。稲垣日誌のもう一つの特徴は巧みなイラストにある。

紹介している図は、明治39（1906）年に年賀の客のために用意された膳の記録（一部）である。膳の上には、「カマボコ」「数の子」「煮つけ」「フタ」、右が「刺身」「スネギ」「吸い物」それに酒、ほかに「カマボコ・みかん」「鮭煮つけ」「フタ・馬鈴薯・焼豆腐」そして「数の子・鰯切」、右に「比目魚刺身とわさび」「ネギ・比目魚・酢みそ」「鮭燻漬」「鶏肉・凍り豆腐・ネギ」とかなりの数の鉢がならんでいる。「フタ・馬鈴薯・焼豆腐」とは北海道風のすき焼きに近いものと思われる。

稲垣益穂の出身地である高知の伝統的な料理でもなく、純和風の膳でもなく、このころから「小樽風、北海道風」の食文化が定着し始めているのかもしれない。一方で口取りのような菓子類はこの日誌では確認できず、また鮭汁も食卓にない。まだ出身地の食文化がモザイク状になっており、その融合には時間がかかったことがわかる。

〔参考文献〕

山本侑奈・石川直章「稲垣益穂日誌」小樽の近代史を示す同時代史料」『小樽市総合博物館紀要』36号、2022



正月料理の膳（明治38年）『稲垣益穂日誌』より

北海製罐と美術缶

小樽に人と財を呼び込んだ魚は、ニシンだけでなかった。北洋のサケ・マスである。その将来性に着目した新潟出身の堤清六と函館出身の平塚常次郎が新潟で堤商會を立ち上げ、その後佐の安定供給のため小樽に北海製罐倉庫を設立。小樽に創設した決め手は、石炭を安く入手でき、漁場のカムチャッカに近く、運河建設で埋め立てられた倉庫用地があったこと。

サケ・マスやカニの缶詰は当初、缶の周囲に紙ラベルを巻いたが、昭和2（1927）年に導入した機械で、缶の表面に直接カラー印刷が可能になった。その結果サケ・マスの缶詰は印刷缶に移行するが、用途を広げて菓子などの容器も手がけるようになり、それらを美術缶と呼んだ。



ニチロ・あけほの印鮭缶



「澤の露」黒の平小缶

美術缶は小樽市内の菓子では、戦前から「澤の露」や「水昌飴」で活用。戦後は「池田製菓」や「飴谷製菓」の「バター飴」が加わった。小樽の菓子だけでない。石炭の町赤平の「塊炭飴」や「炭礦飴」、「雪印バター飴」や「トラビストクッキー」、さらには「札幌千秋庵」の「山親爺」や「小熊のプーちゃんバター飴」も北海製罐の美術缶だった。

そして知名度が日本一高い菓子とされる「石屋製菓」の「白い恋人」など、道内の名物菓子に付加価値を添えてきた。また青森の「津軽飴」や「南部せんべい」も北海製罐の製品を使用。美術缶といえはかつては菓子を食べたあとも、小物入れなどに重宝された。北海製罐の洒落たデザインの美術缶は、リサイクル再利用の先駆けでもある。



赤平の「塊炭飴」と「炭礦飴」



池田製菓
「池田バンビバター飴」平缶

〔参考文献〕
・『50年のあゆみ』北海製罐株式会社、1971年

歴史と文化が色濃く残る街で 人々の腹と心を満たす「小樽めし」

かつて小林多喜二は、小樽のまちを、北海道の「心臓」と表現しました。明治以降、港と鉄道の「大動脈」により、多数の物資と人が押し寄せ、巨大なニシン番屋、石造りの倉庫などを造っていきました。明治後期には、大手銀行や商社の支店が進出し、経済の「血液」、金融の力で北日本随一の商都に飛躍して栄華を極め、運河をはじめ近代的インフラが「骨格」としてまちを支えました。

昭和後期、小樽運河保存運動を経て、まちを愛する市民たちの「民の力」で、ロマン溢れる歴史的建造物とまちなみの魅力が再発見され、カフェなどの飲食店、博物館・美術館等の文化施設に活用されていきました。かつての商都から、文化と観光の「心臓」に生まれ変わった小樽は、国内外から訪れる人々を魅了し続けています。

◆「無比のニシン場」小樽

明治以降、小樽は「無比のニシン漁場」となりました。高島と祝津、両町を結ぶ海沿いの道には、明治後期から大正期にかけてニシン漁の親方や漁夫たちの番屋などが建てられました。祝津地区の「御三家」といわれるニシン親方たちの遺産として、旧茨木邸、旧茨木家中出張番屋、旧白鳥家番屋、旧青山家別邸等がいまも残っています。

◆北前船の来航

明治2（1869）年、海官所が設置され、商船の来港が自由化されると、小樽に多数の北前船が往来するようになります。明治20年代から30年代にかけて、多数の北前船主たちが小樽に進出して支店を開設し、大量の物資保管のため木骨石造の倉庫群を建設していきました。日本海の荒波を越え、小樽にやってきた人たちの様々な生活物資や各地の文化を運んだ北前船は、小樽の発展の基礎をつくったといえます。

◆幌内鉄道の開通

明治13（1880）年11月、内陸部で産出する石炭輸送のため、北海道最初の鉄道として幌内鉄道の手宮―札幌間が仮開通しました。同15（1882）年には全線が開通し、石炭輸送が開始されます。手宮地区には石炭積み出しや鉄道関連施設が造られていきました。日本の近代化を支えた北海道の石炭は手宮から国内外に運ばれたのです。

港と鉄道の「大動脈」によって、物資や仕事を求める人々が

殺到し、小樽はゴールドラッシュさながらの活況となり、市街地には商店や問屋街、路地裏には倉庫群が建ち並び、料亭が賑わいました。

◆北日本随一の 経済都市・小樽

明治末期、日露戦争の終結により、小樽から南樺太に向かう航路が盛んになると、大手銀行や商社の支店が次々と進出し、経済の「血液」である金融の力で小樽は北日本随一の経済都市となりました。当時、最盛期を迎えた小樽を象徴する建物群は現在も様々な形で活用されています。

◆日本でここだけの ビジネス街区

銀行や商社などが軒を連ねるビジネス街区として急発展した色内地区には、辰野金吾ら日本の近代建築のバイオニアたちの作品が集中しています。多様な様式が並ぶ異国的な建築とまちなみは、半径500mに明治・

大正・昭和各時代の最先端の材料と技術で造られた建築が凝縮する日本でここだけのビジネス街区で、さながら「近代建築の博物館・美術館」です。それらと路地裏の倉庫や商店等の石造りなどの建物が調和することで小樽独特の趣きのある景観を形成していて、まち歩きを楽しむ人々たちを小樽全盛の佳き時代へのタイムスリップに誘います。

◆運河保存運動から生 まれた、歴史を活か すまちづくり

昭和後期、かつて栄華を誇った小樽は、石炭から石油への転換、港湾の市場が太平洋側へ移行する中で次第に衰退し、「心臓」の鼓動は弱まっていきました。昭和40年代には、荒廃が進んだ小樽運河を埋め立て、道路を建設する都市計画が決定し、有幌地区の倉庫群の取り壊しが始まりしました。これに対して市民の間に、まちの発展の象徴である運河を守ろうとする運動が起こります。10年余りに渡り市中を二分する大論争の結果、都市計

画を変更し、運河の半分は埋め立てられ、半分は道路と水辺の散策路になりました。その後、小樽は観光都市への道を歩みはじめ、運河や歴史的な建物はかけがえない観光資源となりました。運河保存運動は、運河だけでなく、多数の歴史的建造物の保存活用につながり、歴史を活かすまちづくりの認識を一般市民から行政、経済界へと広め、全国のまちづくり運動に影響を与えました。まさに「民の力」が「心臓」の鼓動を蘇らせたといえます。

かつて、一攫千金を夢見て小樽に渡った人たちのエネルギー、財を成し福祉や文化を支援した小樽商人たちの「民の力」によって創られた北の商都。そして、小樽に集まった人々が飯を食い、酒を飲み、甘味を摂り、明日へのエネルギーを蓄え、たくましく生きた姿。歴史と文化が色濃く残るまちで、「小樽めし」はいつも人々の腹と心を満たしているのです。

〈写真提供：小樽市総合博物館〉

小樽食文化探訪

おいしい小樽めしをどうぞ!



我が家の「小樽めし」募集!!

小樽市日本遺産推進協議会では、小樽の食文化の掘り起こしを進めています。その一環で小樽の家庭に伝わる料理を募集しています。詳しくは右記ホームページをご参照ください。



発行：小樽市日本遺産推進協議会



令和4(2022)年度
文化庁文化芸術振興費補助金
(地域文化財総合活用推進事業)