

# 北海道は今加工技術が進化 素材提供だけでなく 製品や食べ物も優秀になった

《ガイドストーリー》

蝦夷地開拓から、日本人の移住が始まり屯田兵による開墾と同時に、北前船による生活物資の交易からこの土地は北海道へと変わっていったが農業・漁業とも北海道人自らの加工文化、製品文化が遅れ本州の大消費地に「素材」として流通しをていた。近年いろいろな分野の人々の努力が実り、技術的・文化的・生産的に発達並びに発展し「日本の食糧基地」として北海道を表現されるようになってきた歴史がある。その一端をこのガイドテキストで紐解いてみた。



Jエコツアー(株)  
北海道ガイド

テキスト

## (1) 北海道の野菜は美味しい！

そんなイメージを持っている方はとても多いと思います。では、なぜ北海道で採れる野菜は美味しいといわれるのでしょうか。その答えは、野菜作りに欠かせない新鮮な気候がもたらす空気、肥沃な土地、綺麗な水、そして何より北海道と共に生き、愛をもって野菜を育ててくれる農家さんのチカラです。



道外の方にとっては驚くことかもしれませんが、北海道は、真夏の日中に 30 度を超えるような日が続くことも多く、夜との寒暖差が 10 度以上開くことも珍しくない地域です。さらに、北海道の日照時間は日本の中では最も長く、野菜たちが光合成によって糖분을溜める時間も長くなります。この「寒暖差が大きいこと」と「光合成によって蓄えられた当分の蓄積」によって糖分がぎゅっと詰まった美味しい北海道の野菜へと成長を遂げます。さらに、北海道には 1 年の約半分が雪の季節という時間があることで、冬の寒さが厳しくなり野菜の天敵になる害虫が少ないことも、大きなポイントのようです。北海道という土地はまさに食の宝石箱といっても過言ではないということですね！

## (2)北海道の特産の食材と食べ物は

**愛らしいぷっくりした姿の「ごっこ（ホテイウオ）** テレビの旅番組などで、布袋様（ほていさま）のような姿の魚を見かけたことはありませんか？それが「ごっこ」です。人気の秘密は、コラーゲンたっぷりのプルプルした身とメスの体に宿るたっぷりの卵。さらにたんぱく質やビタミンほか、DHAも豊富に含まれているため、函館では真冬の定番の味として知られています。函館では「ごっこまつり」というイベントも開催されるほどの名物です。「ごっこ汁」をぜひ賞味されてください。冬になるとスーパーでもずらりと並び、居酒屋で気軽にごっこを満喫できますよ。

**お酒の肴におすすめの「カスベ（メガネカスベ）」** カスベはエイの仲間、北海道では大きな目玉模様のある「メガネカスベ」をよく食べます。よく煮ると、身から骨まですべて食べられるのがポイント。ごっこと同じく冬に旬を迎え、コラーゲンをたっぷり含んでいるので美容食としてもぴったりですよ。冷めるとこのコラーゲンが、プルプルした煮こごりになります。軟骨のコリコリした食感を楽しめて、お酒の肴としてもおすすめです。

**函館に行ったら食べたい「戸井マグロ」** 戸井マグロとは函館・戸井産の本マグロのことです。テレビや新聞などでは青森県の「大間のマグロ」がよく取り上げられますが、どちらも同じ津軽海峡で獲れるマグロです。大間と戸井は、実はたった20キロ弱しか離れていないのです。戸井マグロは、大間マグロと比べても遜色なく美味しいお魚です。「戸井活×鮪」ステッカー付きのマグロを見かけたら、それは高級品の証。戸井マグロは、水揚げ後の処理技術が高いことでも知られているので、ぜひご賞味あれ！

**イルドなボディなのに美味の「八角（トクビレ）」** 愛嬌のある顔と、固いうろこで覆われたワイルドなボディを持つ八角（はっかく）。ぶつ切りにすると八角形

なので、八角と呼ばれています。見た目からだと想像しづらいですが、とても美味しい白身のお魚なので人気があります。八角の旬も冬。漁獲量が多くないため、高級魚です。

---