

赤れんが通信

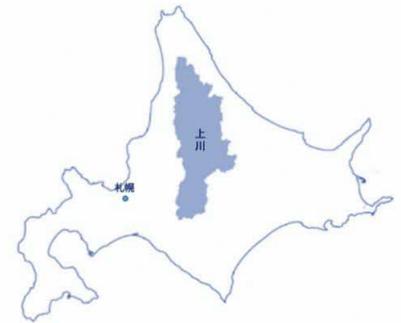


2021年10月27日(水)から10月29日(金)まで、北海道庁国際課の国際交流員たちが「赤れんが通信」の取材のために北海道の上川地方を訪問しました。その活動について金昭賢(キム・ソヒョン)国際交流員のレポートをご紹介します。

上川地方を訪ねて

皆さんにとって「北海道」はどんなところですか？冬が長くて雪がたくさん降る地域、広大な自然を満喫できる地域、紫色のラベンダー畑が広がる地域、美味しい食べ物があふれる地域など… 読者の皆さんの数だけ様々なイメージが存在すると思います。今回の出張先である「上川」地方は、先ほど述べた北海道の特色が全部込められているながらも、外国人観光客には意外とあまり知られていないポイントも多いところです。

この地域の印象は、韓国の「江原道(カンウォンド)」にすごく似ています。降雪量が非常に多く、日本国内で一番早い紅葉シーズンを迎えること、天文台や羊の牧場、そば畑など見どころが類似しているなど、両地域には似たような魅力があると思われます。上川地方は「旭川」という拠点都市を中心とした地域で、地理的には北海道のほぼ中央部に位置しています。北海道を訪れた経験がある方は訪問したことがあるかもしれませんが、「青い池」、「四季彩の丘」、「ファーム富田ラベンダー畑」などがまさにこの上川地方にありますし、北海道を代表する素敵な風景を楽しむために欠かせない地域とも言えます。



▲北海道の中央部に位置する上川地方

フードに本気! かみかわフードツーリズム

「北海道に来ると野菜も美味しく感じる!」これは北海道に来た観光客の方々からよく耳にする話です。

「日本の食料基地」とも呼ばれる北海道では広々とした大地と冷涼な気候を活かした農産物の大規模栽培が行われており、特に上川地方では様々な作物が生産されます。

道の機関である上川総合振興局では、豊かな食資源と地域の観光を連携した「かみかわフードツーリズム」事業を展開し、地域で育った野菜を活用した料理を提供するローカル食堂や特産品の広報に力を入れています。

この事業の特徴は、上川総合振興局がカタログやホームページなどを通じて地域の食べ物に関する情報を積極的に発信していることです。ローカル食堂の中にはインターネットで情報を調べることが難しい場合もありますが、事業を通じて上川総合振興局が厳選した美味しいお店を幅広く紹介しているので、旅の途中で行ってみる価値があると思いました。

玉ねぎ、そば、じゃがいも、ホップなど北海道を代表する作物は、原物又は加工品の形で流通されます。毎年、サッポロビールでは夏の終り頃から

上富良野町の摘みたてホップで醸造した缶ビールを限定商品として発売します。また、スナック菓子メーカー「カルビー」のポテトチップス生産にも北海道の農家が育てたじゃがいもがたくさん使われているそうです。

特に、じゃがいもや玉ねぎのように北海道が主産地となる品目の場合、今年度の夏のような猛暑と干ばつで不作になった年には全国の野菜価格が上昇することも起こります。



名水が流れる「あさひかわ」



▲地酒を吟味しているホークス国際交流員

今回の取材で新しくわかったことは、旭川を含む上川地方には「名水」が流れているため、様々な銘柄の地酒が酒造されていることです。

旭川市内の「男山」酒造り資料館では、江戸時代から受け継がれてきた酒蔵に関する展示物が観られるほか、日本酒の試飲や記念品の購入などができます。地酒に興味がある方は上川地方を訪問して、大自然から生まれた美味しい日本酒をぜひ味わってみてください。

そばの花咲く「ほろかない」

この地域は7月中旬から8月中旬にかけて白いそばの花で覆われ、そば畑は写真を撮る観光客で賑わいます。そして、9月初旬頃には「幌加内町新そば祭り」が開催されます。

この地域の冷涼な気候と昼夜の寒暖差は、生育期間が短いそばの栽培に適し、1980年以後、作付面積と生産量ともに日本一を記録しています。

道内でも幌加内の雪の量は桁が違うと言えますが、冬には毎日のようにこの地域の積雪量が報道されます。雪が3m以上積もったこともあるためか、歩行者の信号機の位置が違和感を感じるほど高いところにありました。



▲高いところにある歩行者信号機

雪がたくさん降ると、もちろん生活に不便も伴われるものですが、この地域では冬に降った雪を農産物低温貯蔵施設(雪乃御殿)に入れて倉庫の冷房に活用しているそうです。そばを長期保存する間に風味と品質を保つためには一定の温度と湿度を保つことが肝心ですが、そのために雪が使われます。

私たちは町中にあるそばの乾燥調製施設(そば日本一の牙城)を見学しました。地元で収穫されたそばは、速やかな乾燥のためにこの施設に搬入されます。原料は異物を除去する様々な過程を経て乾燥され、最後に麻袋に詰められます。



▲そば畑の風景(7~8月ころ)



▲本場の味！



▲そばを保管している倉庫

一方、幌加内は日本一のそば生産量を誇る地域であるにも関わらず、人口は約1,400人程度にすぎません。そばの作付数も徐々に減っていますが、作付面積は増え続けているので、効率的な農業が行われていると思われる。北海道幌加内高等学校では、そばの栽培、管理、収穫、加工、製造などの一連のプロセスを学習することが必須科目として採用されており、全国高校生そば打ち選手権大会では連覇を記録するなど、町の人々はそばと深くかかわっていると言えます。ちなみに、韓国最大のそば産地はどの地域かご存知ですか？短編小説「そばの花咲く頃」の背景となった「江原道(カンウオンド)」と答えがちですが、正解は北海道の友好地域の一つである「済州特別自治道」です。

絵本の里「けんぶち」



剣淵は、旭川から士別に向かう途中にある地域です。アルパカ牧場が位置する地域なので、アルパカキャラクターたちがあちこちで観光客を迎えてくれます。

「絵本の里」と呼ばれる地域だけあって、道の駅には絵本を読みながら休憩できるコーナーも設けられていました。施設の規模は大きくありませんが、家族のみんなが一緒に楽しめる図書が用意されていることが印象的でした。

特産品コーナーには多様な種類の野菜ジュースやそばの乾麺がありました。が、幌加内の商品とは違って、かぼちゃ、アスパラガス、ごま、玄米などを混ぜた乾麺製品が多かったです。

∞地域に関する話∞



日本のドラッグストアでの買い物に欠かせないこのアイテム。製品名は「ピップエレキバン」です。上川地方にも「比布(ピップ)」という地域がありますが、製品名と同じ名前の比布町でこの製品のCMが撮影されたことをきっかけにJR比布駅に観光客が押し寄せた時期もあったと言われます。

羊の町「しべつ」

北海道には「しべつ」と呼ばれる地域が2か所ありますが、今回訪問したところは上川地方の「士別」です。この地域は「羊」(サフォーク種)が有名なので、私たちは20種類あまりの羊が飼育されている「羊と雲の丘」という羊牧場を訪れました。草原で羊が放牧されている風景を期待していましたが、あいにくの雨で羊たちは室内で平和に休んでいました。ここにある「世界のめん羊館」という施設では、羊を近くで見ながら餌をあげる体験などもできます。

「羊の町」にふさわしく、士別には羊関連商品がたくさんありました。お土産ショップや道の駅には羊肉の加工品をはじめ、羊毛製品も陳列されていました。「サムギョプサル」が韓国人のソウルフードだとしたら、北海道民のソウルフードは「ジンギスカン」ではないかと思われるほど、北海道では羊肉がたくさん消費されています。(しかし、道内で流通される羊のほとんどは輸入肉)士別の特産物である「サフォークラム」は輸入産より値段は高めですが、肉が柔らかくて美味しかったです。ジンギスカンは鉄板の上に野菜と肉を焼いてタレをつけて食べるタイプ、タレに付け込んだ肉を焼くタイプなど、各地域ならではの調理法が存在しますが、この日食べたジンギスカンは味付きタイプだったので「プルコギ」のような懐かしい味がしました。



▲瞑想中の羊



▲かわいいデザインの羊毛製品



▲ジンギスカン

キラキラ輝く「なよろ」

盆地に位置した名寄は寒くて雪が多い特徴があり、冬の気温が-30℃まで下がることもあります。寒い日には大気中の水蒸気が昇華して輝く「ダイヤモンドダスト」、太陽光線に反射されたダイヤモンドダストが柱の形で輝く「サンピラー」も観測されます。



▲様々な道の駅デザート

米ともち米も有名です。北海道全体のもち米生産量の1/3を占めており、品質も優れているため、様々な商品に使われています。道の駅で販売されている「ソフト大福」は年間130万個も売り上げる名物で、味の種類も多くて味を選べる楽しみもあります。



▲冬を過ごすための道具

北国博物館では寒い名寄地域の自然と歴史、生活の様子に関する展示物を見ることができ、どこか懐かしい雰囲気を醸し出す物もたくさん展示されていました。また、幕末の探検家として6回にわたって北海道を調査して「天塩日記」を著述し、当時「蝦夷地」と呼ばれていた領土を「北海道」と名付けた人物である「松浦武二郎」に関する記録も見ることができました。

一方、名寄は天体観測に適した地域でもあります。市内と比較的に近い場所に「きたすばる」名寄市立天文台

があり、市民を対象とした観望会イベントも開催されています。この施設には日本で2番目に口径が大きい天体観測望遠鏡(ピリカ望遠鏡)がありますが、先端技術の結晶とも言える天体望遠鏡にでてる坊主(晴れを祈る人形)がぶら下がっていたのが可愛らしく感じられました。

ここでは睡眠と休息ができる「熟眠プラ寝タリウム」イベントも開催されます。プラネタリウムでつい寝てしまう方々がいることに着目して企画されたものだそうです、その発想の転換がとても面白かったです。



▲屋上観測室の様子

おしゃれな町「ひがしかわ」

旭川から大雪山に向かう途中「東川」を通りました。この町は観光ガイドブックなどには紹介されていないかもしれませんが、日本国内ではかなり認知度がある地域であり、テレビ番組などで日本の芸能人たちが住みたがる地域として時々紹介されます。高校生の写真の全国大会(写真甲子園)が開かれるため、「写真の町」とも呼ばれていることは前から知っていましたが、実は「木工クラフト」でもすごく有名な地域だそうです。市民交流会館のギャラリーには芸術作品もたくさん展示されていました。

私たちは札幌が少しずつ秋色に変わっていく10月末にこの地域を訪れました。水を自由に汲んで飲める源水に行ってみたら、自然と共に生きていく町ということを実感することができました。一方、自動車で大雪山を登る途中から周りの風景が雪の積もった冬の様子に変わっていくことにも気づきました。大雪山は名前のように、たくさんの雪を見ることができる山で、9月中旬頃から季節を先取りする紅葉の便りが聞こえ始める場所でもあります。残念ながら、私たちが行った日は強風のため、ロープウェイの運行が中断されていました。



東川の「大雪旭岳源水」では湧き出す地下水を味わうことができます。100円の入場料を払って、好きなだけ水を持ち帰ることができます。水はちょろちょろ流れるものではなく、気持ちまで爽やかになるほど勢いよく溶出されていました。(1時間当たりの溶出量 4,600ℓ)

どんよりした天気でしたが、「羽衣の滝」では一幅の東洋画のような風景を見ることができました。



東川町の国際交流員たちが語る地域の魅力



約8,000人の住民たちが暮らしている東川。驚くことに、この地域には韓国人を含め、約20人のJETプログラム参加者が活躍しています。東川町の国際交流員たちにここでの生活や地域の魅力についてお話を聞いてみました。

✓ 友好的な住民たち

東川には、約300人の外国人が住んでいます。いつも快く手伝ってくれるやさしい住民の方々のおかげで困ることなく暮らしています。外国人と共に暮らしていく地域という特性もあり、外国人たちを不思議に見つめる子どもたちの視線も感じることはないの、とても暮らしやすい町だと言えます。

✓ 国際的な環境

様々な国籍の外国人がおり、町内には日本語学校もあるため、東川では各国の文化にふれる国際交流イベントや講座も頻繁に開催されています。やり甲斐を感じる仕事をして充実した一日を過ごせましたし、国際交流員たちも生活の中でお互いの文化についてたくさん学べるようになったと言います。

✓ 豊かな自然

四季がはっきりしていて季節の変化を感じることができ、周辺に山が多くて空気も澄んでいる町。特産品に「ミネラルウォーター」があるほど、水が美味しい地域としても知られています。町では大雪山の地下水を利用するため、上水道の施設がなく、水道料も無料です。そして、飲み水を買う必要がないことも長所だと言います。

✓ 自然の中で楽しむ趣味

冬が長い東川での勤務をきっかけに、スノーボードやスキーなどの冬のスポーツにはまった国際交流員もいます。のんびり本を読んだり、畑で野菜を育てるなど、多くの国際交流員が母国にいた時よりも一層多様な趣味を持つようになったそうです。雪が解け始めると、一緒に近所の大雪山にトレッキングに行くなど、自然の中で心身ともに元気な生活ができる場所だと言います。

✓ アクセスの良さ

近隣に「旭川」があるため、バスで市内に出かけて映画を見るなどの文化生活をしたり、外国の食材を購入するにも不便を感じないと言います。近くに空港があることも魅力の一つです。

上川の主な道の駅

道の駅は、道路利用者の憩いの場であり、地域の文化、歴史などの情報も提供する施設です。地元の野菜・果物や加工品なども販売しており、地域活性化にも寄与しています。



森と湖の里ほろかない
そば加工品、デザートなど
温泉施設もある道の駅



そば天国ほろかない！



アルパカ牧場が位置する剣淵

絵本の里けんぶち
野菜ジュース、でんぷんなど
絵本コーナーが印象的な場所



絵本購入も可能



もち米の里なよろ
お米、もち米製品など
ソフト大福バイキングが人気



色んな種類のもちを味わえる

侍・士別
サフォークラムなど
羊毛製品も有名



ひがしかわ道草館
お米、地ビールなど
自家焙煎コーヒーも人気



取材期間中に訪問した上川地方の休憩施設の情報の情報です。道内には計129の道の駅があります。

冬至の風景

一年の中で最も夜が長い日。しかし、気のせいかもしれませんが、冬至の前から既に日没の時間が少しずつ遅くなっている気がします。韓国では、この日に白玉(餅)をのせた小豆粥を食べる風習があります。日本でも同じく冬至の日には普段と少し違うことをして過ごします。青果物コーナーに行ってみると、冬至を迎え、「柚子&かぼちゃ」がセットのように陳列されていますが、果物と野菜の組み合わせが新鮮に感じられます。

かぼちゃは運気を上昇させ、栄養を補充するために昔から冬至に食べるものですが、デパート地下やスーパーのお惣菜コーナー、コンビニでも蒸したかぼちゃにあんこをのせた「冬至かぼちゃ」が販売されていました。かぼちゃと違って、柚子は食べるものではなく、お風呂の柚子湯に使われるそうです。お風呂文化が発達した日本ならではの風習と言えるでしょう。



▲ゆずとかぼちゃのコラボ



年末の雰囲気

旧暦のお正月を祝わない日本では12月29日から1月3日までがお正月の連休になります。クリスマスの翌日からは、各家庭やビルの入口に伝統的な飾り物が見られます。

韓国では仕事納めの日に業務を早めに終わらせて早期退勤をする場合もありますが、日本ではこの日の午後から職員たちが一緒に執務室の大掃除をし、要らないものを廃棄します。

また、韓国では年末の番組に芸能人の授賞式の割合が多いですが、日本では漫才番組、歌謡祭、格闘技の中継などが放送されて、普段より見るものが多くなるような気がします。

◀12月31日に食べる年越しそば



✓ 赤れんが通信
バックナンバーは
こちら



✓ 北海道庁
国際課
FACEBOOK



✓ 編集者・発行先 総合政策部 国際局 国際課
北海道札幌市中央区北3条西6丁目
TEL : +81-11-231-4111 FAX : +81-11-232-4303