

2022年
3月号

赤れんが通信

上川地方のグルメツアー

北海道

www.pref.hokkaido.lg.jp

「北海道の味」を知るために、北海道庁国際課国際交流員のスティバードホークス・マクスウェルが上川地方を巡って地元の料理を堪能します。

上川地方のグルメツアー

北海道の魅力は独特な気候と自然があつてのものでしょう。夏場には緑豊かな森とそびえ立つ山々が登山者を惹きつけて、冬場に降る大量の粉雪により、ウィンタースポーツ・デスティネーションとして世界的に有名です。この豊かな自然のおかげで、一人当たりのミシュラン星付きレストランの数が世界一の日本でも、「北海道の食」の評判は特に高いです。

北海道は四方を海に囲まれ、年間を通じて豊富な魚介類が手に入るほか、北海道の中央部に位置する十勝などには広大な農業用地があり、スペースに乏しい日本では普段実現しにくい大規模な農業に取り組むことができます。また、北海道の農業用地は日本の酪農の柱であり、北海道だけで全国の生乳の約半分を生産しています。その一部は、給食で日本の子供たちに飲まれています。生乳は札幌ラーメンに飾るバターや、賞をもらったことのあるチーズのほか、いろいろな味のソフトクリームにもなります。「わさび」・「醤油」・「ウニ」などの味が注目を集めるかもしれませんが、主役を務めるのは原料である生乳でしょう。そして、その生乳は北海道で生産された可能性が高いのです。

先日、「北海道の味」をよりよく知るために上川地方を巡り、地元の料理を味わわせていただきました。これから上川地方の様々なローカルフレーバーを紹介したいと思います！



▲ 旭川市の飲食店が並んでいる裏通り

Past issues of The Red Brick Bulletin can be accessed at https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/tsk/akarenga_eng_japanese_edition.html

Published by the International Affairs Division, Department of Policy Planning and Coordination, Hokkaido Government (Edited by Maxwell Stibbard Hawkes)
ADDRESS: N3W6 Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido, Japan 060-8688 PHONE: +81(0)11-231-4111 FAX: +81 (0)11-231-4303

そば そば ほろかないちょう 湖の側の蕎麦の街：「幌加内町」

そばは、ラーメン、うどんと並ぶ日本の麺類の柱の1つといえるでしょう。うどんやラーメンと違い、「そば」の欠かせない原料は「そば粉」というものです。そば粉の割合は3割～10割で、30%を超えないと「そば」と表示できません（ということは、ほとんどの「焼きそば」は、厳密に言うと「そば」ではありません。）紛らわしいことに「そば」という言葉には「作物」と「その作物の粉で出来ている麺類」という二つの意味があります。



▲ そばの工場

幌加内町は「日本一のそばの産地」として知られていて、町のアイデンティティの欠かせない部分になってきました。顔が「そばの実」となっている「ほろみん」というイメージキャラクターが町を代表しているほか、毎年、大人気の「新そば祭り」が開催されています。この祭りでは「食べる」ことだけでなく、「作る」ことも体験できます。

さすがにそばの町だけあって、幌加内町は、数えられないほどのそば製品を作っています。道の駅「森と湖の里ほろかない」を訪れると麺のそばだけでなく、そばドーナツ、そばケーキ、そばの花の蜂蜜、そば焼酎など、たくさんのそば製品に出会いました。



◀ ほろみん

また、そば工場を見学させていただき、「ソバ」という植物が「そば」という食べ物になるまでの過程を目の当たりにすることができました。その工程を行うために、びっくりするほど大きい機械が必要です。サイズだけでなく、音も大きいです。工場を出たら、何トンもの加工済みのそばが保管している倉庫に行って、冬に降る大量の雪が倉庫の温度を調整するために利用されているということを知りました。

午前中、町を見て回り、メモを取り、会議に参加してかなり食欲が出たので、昼食を取るために地元のレストランに向かいました。何を食べたかということ... お察しの通りです！



▲ 出来上がり～

しべつし よう 士別市のサフォークを見に行ってみ羊！

北海道には「しべつ」というところが2つあります。1つ目はオホーツク海に面した根室振興局管内の「町」です。2つ目は、丘や畑に囲まれた上川総合振興局の中心にある「市」です。ローマ字で書くと両方「Shibetsu」になりますが、漢字表記で区別がつかます。海の方は「標津」と書いて、内陸部の方は「士別」と書き、「サムライ士別」とも呼ばれています。どちらも同じアイヌ語の「シペツ」（意：大いなる川）が語源と考えられています。



▲ EWEは何しに日本へ？

私たちが後者の「サムライ士別」を訪問すると、残念ながら本物の武士はいなかったのですが、私の故郷を偲ぶシープがいっぱいいました。「サフォークランド」という観光牧場では、イギリス東部の郡の名をつけた「サフォーク種めん羊」をはじめ、世界中のさまざまな種類の羊を見ることができました。サフォーク種のほかに、イギリスの種類が多くいました。私はイギリスの田舎出身なので、子供の頃によく聞いていた「め〜」を何年ぶりに耳にして、既聴感を感じました。特に既聴感を感じたのは、実家でしか見たことのない「イギリスの羊の種類」のポスターが羊小屋の壁にも貼ってあったということです。実家の一部が遠く離れた場所で現れるとは…



▲ サフォークランドへ羊こそ！

やがて、既聴感が空腹感になって、近くの道の駅「羊のまち 侍・しべつ」へ昼食を食べに行きました。北国の料理が詳しい人は分かると思いますが、「羊+北海道=?」という方程式には答えが1つしかありません。それは「ジンギスカン」です。ジンギスカンとは、マトンやラムなどの羊肉を使った焼肉料理です。もやし、玉ねぎ、にんじん、キャベツなどの野菜と一緒に焼いて食べることが多いです。せっかくなら、故郷の味を食べたくて、サフォーク種の羊肉で出来た高級なジンギスカンにしました。士別の周辺の緑豊かな丘陵地帯は、まるでイギリスの田園風景のようで、羊の鳴き声も若い頃を思い出させてくれました。この懐かしい気分でサフォーク種の羊肉を一口食べてみました。まさに故郷の味でした。



▲ サフォーク種のジンギスカン

空と大地を体験できる街：「名寄市」^{なよろし}

名寄市は上川地方北部に位置し、天塩川と名寄川に挟まれた盆地にある都市です。北方の位置や盆地特有の気候の影響で、冬の寒さは厳しく、1月の平均気温はなんとマイナス9.4度（日本の市の中では最も低い）です。街を挟む川は、近くにある田畑を潤し、基幹産業である農業を支えています。



▲ 北欧の海賊ではない！

この田畑は、冬の真っ白な様子に対して、夏になると、ひまわりでまぶしいほど黄色くなります。名寄市は日本一のもち米の産地でもあり、幌加内町のそばと同様に、もち米は名寄市のアイデンティティの大部分になってきました。もちろん、イメージキャラクターもいます。名寄市の場合、そのキャラクターは星を眺めることが大好きなもちボディの「なよろう」です。

このもち米のほとんどは「餅」という食べ物になります。この「餅」を味わいに、道の駅「もち米の里☆なよろ」に行きました。ここで、「Soft Daifuku Viking」を発見して、私はちょっとびっくりしました。英語では「Viking」という言葉に「昔の北欧の海賊」という意味しかありません。「様々な料理が並んでいる様子」という意味はあくまでも和製英語です。そのため、英語で「Soft Daifuku Viking」を読めば、「大福を食べ過ぎて太った海賊」を想像してしまいます。ありがたいことに、海賊がいなく、その代わりにお

いしい大福がいっぱいありました。味の種類も非常に多く、メロン、チーズ、ぶどう、しそ、かぼちゃ、バターコーン、ハスカップなどの味がありました。



◀ なよろう

お腹が大福でいっぱいになった状態

で、地域の歴史を学ぶために北国博物館に向かいました。土地を開拓するための多大な肉体的努力と、厳しい寒さの冬を乗り越えてきた当時の人々の姿を目の当たりにしました。博物館を出て、車に戻ると、大福を1個口に入れて、もぐもぐ食べました。こういうソフトなスイーツを作るにはものすごくハードな労働が必要だと改めて実感しました。車のありがたさも改めて感じました。



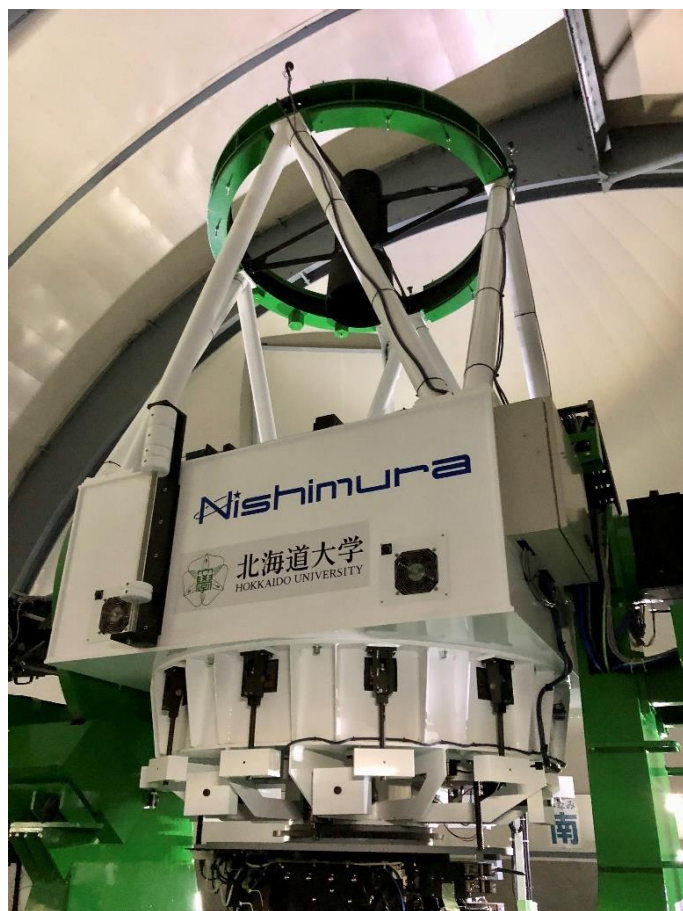
▲ 大福が並んでいる様子

Past issues of The Red Brick Bulletin can be accessed at https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/tsk/akarenga_eng_japanese_edition.html

Published by the International Affairs Division, Department of Policy Planning and Coordination, Hokkaido Government (Edited by Maxwell Stibbard Hawkes)
ADDRESS: N3W6 Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido, Japan 060-8688 PHONE: +81(0)11-231-4111 FAX: +81(0)11-231-4303

最後の目的地は、私たちを大地から、天空まで運んでくれました。名寄市は空気が澄んでいて、星を見るには最適な場所です。街の周辺には「きたすばる」という市立天文台があり、ここに日本で2番目に大きな口径となる大型反射式望遠鏡があります。この望遠鏡の名前はアイヌ語で「美しい」を意味する「ピリカ」です。星空の景色は美しいはずでしたが、残念ながらその夜はずいぶん曇っていました。それにしても、その望遠鏡がガンダムのように動いたり音を出したりする様子を見ることができ、刺激的でした。「きたすばる」にはプラネタリウムもあり、そこで見ることができると言われています。

天文台は一般公開されていますので、機会があれば晴れた夜にぜひ訪れてみてください。



▲ ピリカ望遠鏡



▲ 昔の暖炉

日本では、月をよく見れば餅をついているウサギの様子を見ることができると言われています。名寄市に行ったとき、雲のせいでウサギはおろか、月さえも見えなかったのですが、天気が良かったら名寄市で空と大地の餅を同時に味わうことができるかもしれません。



▲ いちご大福

酒から避けられない街：「旭川市」

「アサヒ」は世界的に有名な日本のビールブランドではありますが、旭川市を代表するお酒は「ビール」ではなく、日本の一番歴史の長いお酒、「日本酒」です。大雪山系から流れ出る清らかでミネラル豊富な雪解け水は、100年以上前から酒造りの産地として知られ、伝統の酒を未来に伝えようとする新しい世代の職人たちが惹きつけてきたのです。

旭川市の蔵元の中でも最大かつ最も有名なのが、1899年創業の「男山」です。創業以来120年、その製品は世界中で愛されてきました。



▲ 男山酒造り資料館

「男山酒造り資料館」には酒ミュージアムがあり、お酒の歴史が学べるほか、無料で試飲もできます（少額の料金を支払えば、ちょっと高級な物も試飲することもできます。）

男山のほか、さらに2つの酒蔵があります。男山から10年後の1909年に創業した「高砂酒造」と1997年に工場としてオープンした「大雪乃蔵」です。日本酒好きの方は、3カ所の酒蔵を巡り、その土地の魅力を存分に味わえます。

お酒の味を左右する水を確認するため、山奥に入っていくと、岩肌から水が湧き出ている場所を発見しました。この場所はかなり人気のスポットで、数十リットルの水を汲む人もそこにいました。私たちは比較的に小さい500mlのボトルしか用意していなかったのですが、味は、純粋でおいしくて飲みやすかったです。

さらに山奥に行くと、同じ水が何百メートルもの高さから流れ落ちている滝を発見しました。それは日本で最も高い滝の一つの「羽衣の滝」というものです。訪れた日はやや曇りで、旅日和ではなかったのですが荘厳な滝が霧の中に消えていく姿は、実に迫力あるものでした。まるで掛け軸に入り込んだような感覚でした。しばらく滝の前で立ったままでじっと見ました。やがて帰路につきました。



▲ 日本酒の試飲

清流が交流する街：「東川町」

東川町は、旭川市の中心部から東へ約13kmのところにある人口約8,000人の町です。旭川市と同じく、水質の良さで知られており、大雪山のふもとに位置します。北海道最高峰の旭岳（2,291m）は東川町にあり、登山者や写真家、自然愛好家に人気があります。



▲ 東川町にある七色の噴水

町はJETプログラムなど国際交流の取り組みに力を入れており、現在約20名のJET参加者が東川町に住んでいます（ALT・SEA・CIRがいます）。これは北海道のJET参加者の約7%に相当し、北海道の人口の0.2%にも満たない町としてはかなり驚異的な数字でしょう。

それに加え、2015年に日本語学校を設立し、この学校と近隣の旭川福祉専門学校に10カ国以上から150人以上の留学生が町に住んでいます。

この町の国際性は、町の数多くのレストランやカフェにも表れています。雪解け水で育まれた地元の食材が、町の職人の手によって世界中の様々な料理になって、召し上がれます。キッシュ¹、カレー²、ドーナツ³、どんぶり⁴、豆腐⁵、フレンチトースト⁶など、「食べたい」と思っ

たら、東川で食べられるでしょう。この小さい町で世中の食を味わえると言ってもいいでしょう。

また、東川町では毎年「東川町国際写真フェスティバル」をはじめとする写真事業が開催され、上川地方の自然だけでなく、世界中から集まった写真を紹介しています。海外作家賞、国内作家賞、新人作家賞、特別作家賞など、さまざまな賞があるため、多様性の高い写真集を楽しめます。写真芸術への貢献により、東川町は「写真の町」と呼ばれています。

在留外国人が多い東川町での生活を知るために、7人の国際交流員と意見交換を行いました。東川町の評判は非常に良かったです。この7人の中で、タイ、ベトナム、ミャンマーなど、熱帯モンスーン気候の国の人もいました。最初は北海道の厳しい冬を乗り越えられるかという不安はあったようですが、この機会を利用してウィンタースポーツなど、北海道ならではの趣味を始め、冬が好きになった人もいました。また、町が除雪作業を頻繁に行っているし、となりの旭川市に繋がるバスなどの交通機関もあるので、真冬で家にもひきこもる必要はないと聞きました。

東川町の国際的な雰囲気や町民の優しさなども魅力的なところだそうで、寒い北国の町でありながら、東川町は国籍を問わず人を温かく歓迎してくれる町だという印象を強く受けました。

クールなスポーツを体験

赤れんが通信3月号を書いている現在は、2022年北京冬季オリンピックが終了し、冬季パラリンピックが開催中です。2022年は、アジアで初めて冬季オリンピックが開催された1972年の札幌冬季オリンピックから50周年でもあります。札幌冬季オリンピックの時代に比べると、今の日本は冬季オリンピックでの成績が飛躍的に向上しました。北京・平昌・ソチの3つの大会だけで、それまでの大会の合計よりも多くのメダルを獲得しました。北海道は、この成功に欠かせないアスリートを輩出しています。北京でメダルを獲得したオリンピックの中で、道産子が8人もいて、2030年に札幌で再び冬季オリパラを開催してほしいという声が少なくありません。



▲ スピードマックス

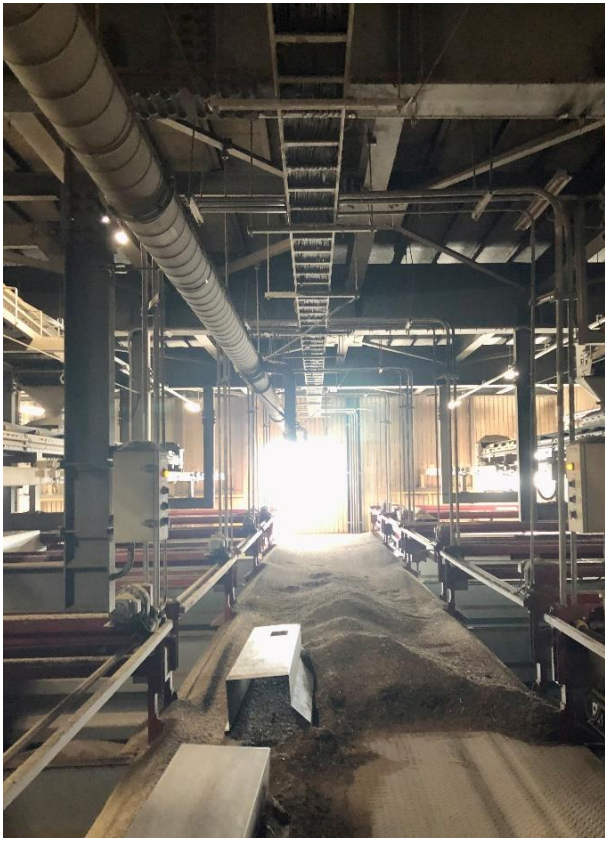
冬季オリンピックの魅力を実感するため、北海道銀行カーリング場へカーリングを体験に行きました。カーリングは「氷上のチェス」とも呼ばれ、チェスと同様に冷静に考えて戦略を立てる必要があります。チェスと違って、まるで冷蔵庫のような巨大な競技場で戦います。カーリングは長方形のリンク（シート）で行われます。突起（ペブル）の多くある氷の上で石（ストーン）を滑らせて、的（ハウス）を目指すスポーツです。氷をほうきで磨けば、ストーンの方向に影響を及ぼすことができます。シートが長く、ストーンの動きがかなり遅いので、カーリングは、特にテンポの速いスポーツではありませんが、ストーンがハウスに着くまで時間が

かかるからこそ魅力的なスポーツだと思います。待てば待つほど緊張感が上がり、意外にスリリングな経験でした。テンポの遅い代わりに、テンションが非常に高いスポーツだと思います。カーリングを体験してからは、カーリングの試合が生中継されるたびにテレビで観ていました。

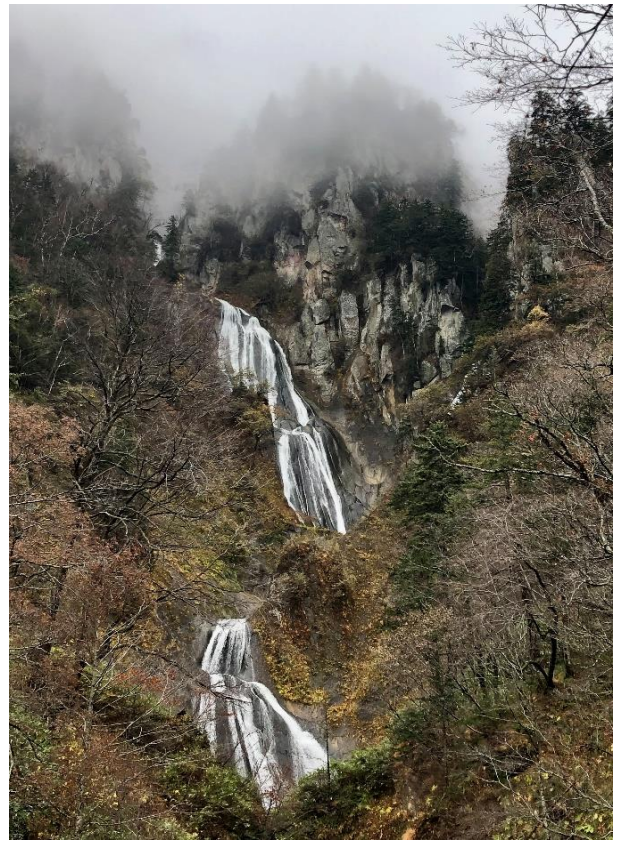
特に真剣に観戦したのは女子の決勝戦です。スコットランド出身のイギリスチームと、北海道北見市出身の日本チームが対戦して、どちらの北国のチームが勝つのかとじっと見守っていました。結果的には、イギリスが金メダルを獲得しましたが、激しい戦いでした。カーリングは、16世紀初頭にスコットランドで発祥したとされているので、スコットランドの選手たちが金メダルを得ることは、何かふさわしい結果ではないかと思いました。今回の2022年冬季オリンピックでのイギリスのメダル獲得数は2つですが、1つはカーリング女子チームの金メダル、もう1つはカーリング男子チームの銀メダルでした。

カーリングの体験後、大倉山ジャンプ競技場にスキージャンプの見学に向かいました。大倉山ジャンプ競技場は、1931年に建設され、1970年に札幌冬季オリンピックのために改修されました。現在も1972年札幌オリンピックの象徴であり、様々な記念品を展示する「札幌オリンピックミュージアム」です。

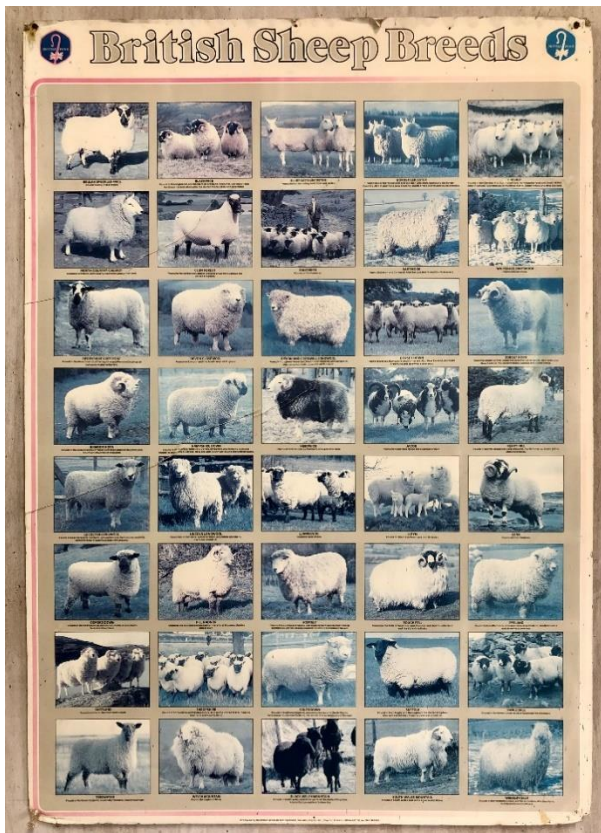
カーリング場とは違って、スキージャンプ場では直接に施設を体験することはできませんでした。…まあ、その方が良いかもしれません。経験のない私がいきなりスキージャンプをやってみたら、どうなるか想像したくありません。



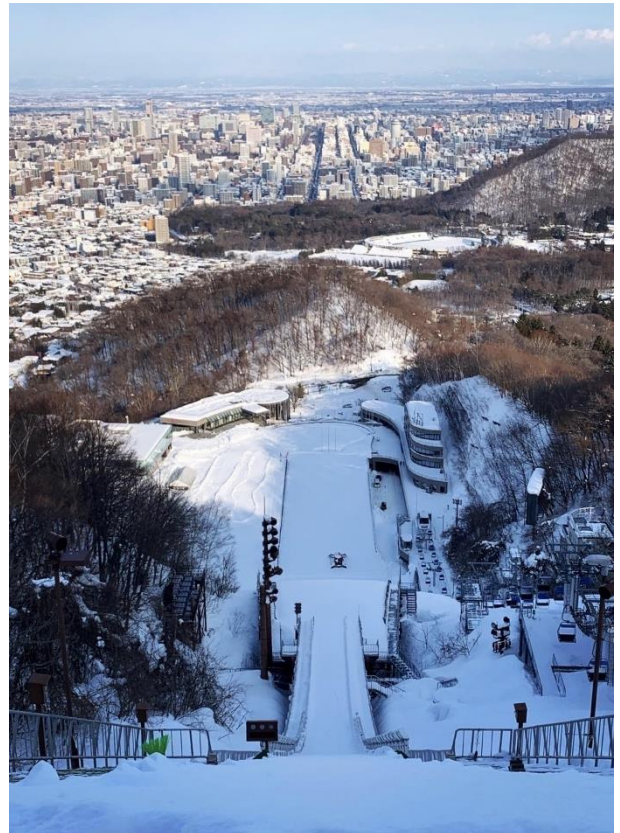
▲ そばの工場の中の様子



▲ 羽衣の滝



▲ イギリスの羊の品種のポスター



▲ 大倉山ジャンプ競技場

Past issues of The Red Brick Bulletin can be accessed at https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/tsk/akarenga_eng_japanese_edition.html

Published by the International Affairs Division, Department of Policy Planning and Coordination, Hokkaido Government (Edited by Maxwell Stibbard Hawkes)
ADDRESS: N3W6 Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido, Japan 060-8688 PHONE: +81(0)11-231-4111 FAX: +81 (0)11-231-4303



北海道 JET スポットライト



北海道にはアメリカ、カナダ、シンガポール、中国、韓国、イギリス、オーストラリアなどから約300人のJETプログラム参加者（外国語指導助手、国際交流員、スポーツ国際交流員）がいます。赤れんが通信では、こうした様々な国々からやって来た皆さんのストーリーを伝えていきます。



MEET MEGAN BISILA

今回は、猫と裁縫が大好きなビシィラ・メーガンさんを紹介します。メーガンさんは空知地方の岩見沢市在住のCIRです。JETプログラム参加4年目です。

簡単な自己紹介を聞かせてもらえますか。

こんにちは！私はアメリカのミネソタ州にある雪が多くて、小さな町キンボール町出身のビシィラ・メーガンです！今は国際交流員として、そんなに小さくはなく雪が多い岩見沢市に暮らしています。去年の夏にこちらに転勤する前に、3年間ALTとして、道東にある白糠町に住んでいました。好きな物は、猫や裁縫、キャンプ、アイス、読書などです！

北海道（日本）へ来たきっかけは何でしょうか。

幼い頃にアニメ・漫画・読書がきっかけで、日本という島国を知ることができましたが、JETプログラムのことは高校の親友から聞きました。大学では英語文学、日本語、アジア研究を専攻していたので、両言語と関わるのが、自分の将来だと考えていました。また、北海道の帯広市にある英会話学校で6週間のインターンシップをする素晴らしい機会があり、北海道の魅力や英会話のことがとても好きになりました。そのため、JETプログラムに応募し、北海道を勤務地として希望しました。



▲ メーガンのポーズ

これまでの経験はいかがでしたか。

美味しくて、すごく緑です。この渡航制限があるご時世に、美味しいものや自然が溢れている北海道に閉じ込められたのは、とてもありがたいです。私は車を持っているので、北海道の美味しいものや素晴らしい場所に行ける自由があります。北海道の真ん中にある帯広市の都会的な自然、道東の白糠町の海と山、そして道央少し左寄りに位置する岩見沢市の雪深いツンドラ、私はまだ北海道にすっかりする点がありません。あ、ブリトーがないことを除けばね。

これまで一番印象に残っていることは何でしょうか。

初めての山でのスキー、道東付近のソロキャンプをした際の様々な優しいおじいさんとの出会い、アイスクリーム巡りなど、楽しい思い出が沢山あり、ひとつだけ選ぶのは難しいです。ですが、「日本っぽい」答えは白糠町の祭り「カミパラ（カミングパラダイス）」に参加できたこととなります。私はスイーツ作りが好きなので、顔の広い日本人の友達とウイスキー好きのALT仲間と一緒に、週末はウイスキーと手作り「アメリカン」クッキー付きのイギリスアールグレーティーを販売することができました。コミュニティの一員になったような気分で、町の様々な人物に出会えることができ、本当に嬉しい思い出となりました。



▲ いわみざわ公園

住んでいる地域の好きなところは何ですか。

残念なことです。岩見沢市に来てまだそれほど期間が経ってないのと、このご時世のため、ここ最近新しいイベントの経験ができません。でも、岩見沢バラ園や、市を見下ろせる展望台までの軽い山歩きがとても良いです。冬期期間は市内にはスキー場もあります！また、コロナウイルス感染予防対策があっても、ボルダリングや陶芸などの新しい体験ができました！岩見沢市は「空知」という地域の名のとおり、高い建物から離れると、あっと息をのむような広い青空と金色畑が広がっています。あまりにも美しい景色なのです。

