

青函圏から全道へと広がるさまざまな魅力、発見&再発見。



ご当地グルメ探訪

地元のごちそう

北の漁村の正月料理 くじら汁 (松前町)



漁の神として崇められていたくじらに、大漁への願いを込めて作られた汁物。

くじらの脂身と野菜類を けんちん汁風仕立てで

道南の漁村では「これがないと正月が来た気がしない」と言われるくじら汁。くじらの脂身を短冊に切ったものを湯通しして脂や塩を抜き、野菜と一緒に醤油味のけんちん汁風に仕立てた汁物です。作り方や材料、味つけは家庭ごとに違いがあり、慣れている人にとっては忘れられない思い出の味です。

前藩の時代、クジラは漁の神として崇められていました。「ニシンを岸に集めるクジラを食べて大漁を祈る」「正月から大きなものを食べると縁起がよい」といった意味をこめて、正月に食べられるようになったと考えられています。北の正月に今も欠かせないくじら汁は、松前町の温泉旅館矢野の「藩主料理」で味わうことができます。この冬、伝統的な食文化を体験してみたいかがでしょう。



今も正月の膳に欠かせない 伝統的な北の食文化

全国では一年中食べる地域もあるくじら汁が、なぜ道南では正月料理になったのでしょうか。松



歴史と文化の温故知新

ふるきをたずねて

佐女川神社の 寒中みそぎ (木古内町)



年明けの厳しい寒さの中、一心に豊漁豊作を祈る1831年から続く伝統神事。

行修者と呼ばれる若者たちが 極寒の海峡でご神体を清める

北海道新幹線の北海道の玄関となる木古内町では、毎年1月13日から15日の3日間にわたって「寒中みそぎ」の神事が行われます。行修者と呼ばれる4人の若者が、極寒の中で水ごりを繰り返し、ご神体を抱いて津軽海峡に飛び込んでその年の豊漁豊作などを祈願する伝統行事です。行修者は1月13日の夜から佐女川神社にこもり、15日の海中みそぎに備えます。一度行修者に選ばされると、1年目は弁財天、2年目は山の神、3年目は稲荷、4年目は別当と、4年間続けて別のご神体を受け持つ決まりとなっています。



厳かで勇壮な冬の祭りに 一年の福を祈る人々が集まる

寒中みそぎが始まったのは1831年のこと。1月15日の早朝、神社守の夢枕に「ご神体を潔めよ」とのお告げがあり、その通りに佐女川の冷水で身を清め、ご神体と共に海に入って祈ったところ、豊漁豊作が続いて村は大変賑わったといわれています。180年以上も続いてきた厳かで勇壮な祭りで、一年の福を祈ってみませんか。



道内各地の取り組みをご紹介します

オール北海道

北海道新幹線× nittan地域戦略会議

IBURI×HIDAKA Regional Strategy Meeting



nittan

胆振日高地域の全18市町が、それぞれの魅力を連携しながら情報発信。

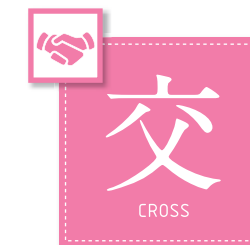
北海道新幹線開業を契機に 広域が連携してアピール

北海道新幹線開業を契機に、民間企業を集めたプロジェクトチーム「Discover nittan Project (DnP)」が発足しました(10/14現在92社)。企業間の連携やビジネスマッチング、実施するイベント事業等への民間活力の導入により、地域経済の盛り上げを狙います。企業や学生のアイデアを柔軟に取り入れながら新たな展開を探るnittanの試みに注目が集まっています。

「旅プロデュース部」が始動。続く7月には、民間企業を集めたプロジェクトチーム「Discover nittan Project (DnP)」が発足しました(10/14現在92社)。企業間の連携やビジネスマッチング、実施するイベント事業等への民間活力の導入により、地域経済の盛り上げを狙います。企業や学生のアイデアを柔軟に取り入れながら新たな展開を探るnittanの試みに注目が集まっています。

民間の意見や知恵を取り入れ 新たな取り組みを展開

2014年6月には、同会議と北海道じやらん、大学生の連携によって、若者が行きたくなる旅行プランを若者自身が作る



青函圏の新商品開発

握手をしよう

服部醸造株式会社 「脇屋シェフのんにく醤油」



本醸造醤油「手造り八雲」と青森県産の乾燥にんにくを使った気鋭の料理人の自信作。

北海道新幹線開業記念 コラボ商品として2年前に誕生

厳選された原料と伝統の技術で、地元で愛される味噌や醤油をつくり続ける八雲町の老舗・服部醸造。その人気商品のひとつが、中国料理の第一人者・脇屋友嗣シェフ監修の「脇屋シェフのんにく醤油」です。北海道新幹線の開通を記念して、青森の特産品と道南の企業がコラボした商品として2012年に誕生しました。テレビや雑誌でも紹介され、各地の北海道物産展でも人気を集めています。



本醸造醤油「手造り八雲」を注いで香りを移した逸品。商品化に当たっては、脇屋シェフを交えて試行錯誤を重ね、まろやかで風味豊かな味わいに仕上げました。和洋中間問わず使える使い勝手のよさも魅力で、脇屋シェフもお店での料理に使うほどの自信作だそう。また、服部醸造が味噌を提供し、八戸のサバを使った「サバ味噌缶」も近々発売される予定で、こちらも人気を呼びそうです。

まろやかで風味豊かな味わい 豊富な料理が楽しめる逸品

青森県産の乾燥にんにくを詰めた瓶に、同社の看板商品の