

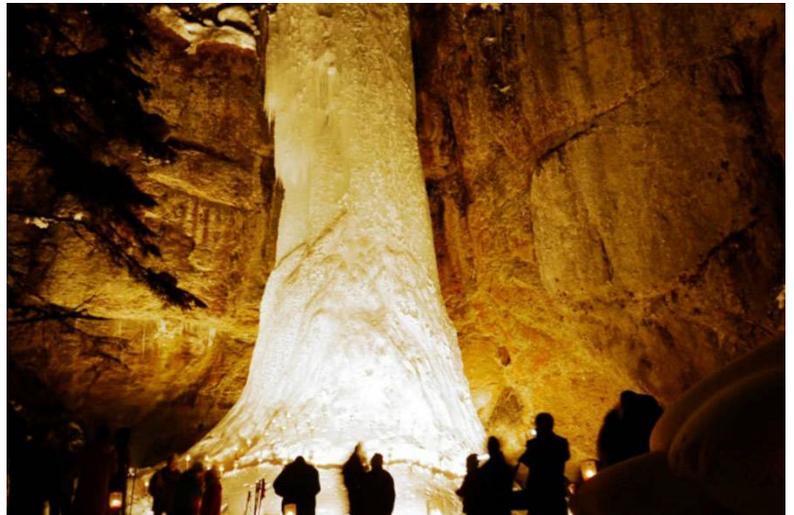
厳寒のオホーツク「大満喫」ツアー

第2弾！2026年2月6日(金)&7日(土)

北見厳寒焼肉まつり、山彦の滝ナイトツアー & オホーツクの歴史文化とグルメ満喫の旅

いまや、参加すること自体が難関のオホーツクの2大イベント！全国から熱い注目を集める「北見厳寒の焼肉まつり」と氷柱の滝をライトアップする幻想的な遠軽町・丸瀬布の「山彦の滝 幻のナイトツアー」に参加します。古代文化とグルメ！知られざるオホーツクと出会えます！雪と氷が生み出した「オホーツク文化」は縄文からアイヌまでをつなぐ「豊穡の北方文化」です。重要文化財「常呂遺跡群」とオホーツクの食の源流を辿ります。

- 10℃以下が予想されます。くれぐれも完全防寒スタイルでご参加ください。



募集定員 20名(最低催行人員15名)

旅行代金 北見発着 22,000円(帰路網走まで23,380円/帰路旭川まで22,140円)

※イベント参加費・交通費・食事代・ガイド料・保険料を含みます。

※6日(金)の宿泊希望の場合は9,800円が加算されます。(利用ホテル:東横イン北見駅前)

主催:石北沿線ふるさとネットワーク 共催:遠軽町石北本線利用促進協議会 旅行受託:日本旅行北海道北見支店

緊急連絡先:090-9524-9315(長南)

ツアー行程表 (12月1日現在の情報で作成しておりますので、変更になる場合があります。)

2月6日(金) 冬のオホーツク最大のイベント、「焼肉の街」北見が燃え上がる奇祭を堪能します。

- 17:15 北見駅プロムナード(みんとロード)南側1階に集合
「北見厳寒の焼肉まつり」に参加
- 19:00 自由行動 ※宿泊をお申し込みの方はホテル「東横イン北見」へ

2月7日(土) 氷結の風土が生み出す謎の北方文化・「オホーツク文化」、驚愕の自然、豊穡の食を堪能し、カーリングの聖地も巡ります。

- 8:15 「東横イン北見駅前」駐車場横に集合
- 8:30 貸切りバスに乗車
- 9:30 「ところ遺跡の森」着
オホーツク古代文化・オホーツク人・アイヌ等北方諸民族の文化、とりわけ食文化についての特別レクチャー
- 11:15 浜佐呂間斎藤商店
蒸し牡蠣の試食と海産物のお買い物
- 12:00 常呂「caféしゃべりたい」
昼食と常呂高校カーリング部・映画「シムソズ」の話を聞く
- 13:10 カーリングの聖地「アドビックスホール」見学
- 14:30 北見バスターミナル着
自由行動



JRに乗り換え

- 15:26 北見発 オホーツク4号
- 16:41 JR丸瀬布駅着 遠軽町営バスに乗り換え
- 17:00 山彦の滝
山彦の滝ナイトツアー
- 19:10 えぞらファーム収穫レストラン「toretatte」
越冬白滝じゃがいものピュフェティナー (<https://www.ezurafarm.com/toretatte>)
- 20:25 JR白滝駅 特別快速大雪(上り) / 20:25 特別快速大雪(下り)
- ↓ ↓
- 21:44 JR旭川駅着 22:02 JR北見駅着
- ↓
- 22:54 JR網走駅着

.....**切り取り線**.....

参加申込書 (FAX用) 申し込み先: 0157-31-0373まで

JR石北線応援ツアー厳寒のオホーツク「大満喫」ツアーに申し込みます。			2025年 月 日
代表者氏名		生年月日(西暦)	年 月 日
代表者住所		連絡先電話番号	

同行者

氏名		生年月日(西暦)	年 月 日
氏名		生年月日(西暦)	年 月 日
氏名		生年月日(西暦)	年 月 日

独特の焼肉文化

北見式焼肉とは

北見焼肉の歴史は、昭和三十年代、市内で手にはいる新鮮なホルモンを、手軽においしく食べられるお店が人気を呼び、始まったと言われています。当時の旧国鉄職員が仕事を終えた後、皆で語らう場所として定着し、市民の間に広がっていきました。六十年の時を経た今も、焼肉を愛する市民の伝統は今も変わらず根付いています。

	<p>焼</p> <p>特徴其の一 基本は、ホルモン</p> <p>北見焼肉の歴史は、豚ホルモンを中心にながって行きました。</p> <p>そんなホルモンは北見市民にとって欠かせない存在として、不動の地位を築いています。</p> <p>おいしい脂を内側に返し、蒸し焼きのように食べる、「丸ホルモン」もおすすめの逸品。</p>
	<p>焼</p> <p>特徴其の二 カルビより、サガリ</p> <p>ホルモン中心にながった北見焼肉では、赤肉もカルビよりもだんどうつでサガリが人気。</p> <p>そんなサガリは横隔膜のお肉で、見た目は異なり、分類としては内臓肉、即ちホルモンに分類されます。</p> <p>ホルモンを愛する北見焼肉の文化です。</p>
	<p>焼</p> <p>特徴其の三 提供時は、味付け無し</p> <p>北見の多くの焼肉店では、注文すると味付けされていないお肉がテーブルに運ばれます。</p> <p>下味なしで食べられるのは、鮮度に自信があるからこそ、伝統的な北見焼肉のスタイルを、お楽しみください。</p>
	<p>焼</p> <p>特徴其の四 生ダレ、塩、しょう</p> <p>味付けされずに運ばれる肉には、塩、しょう、生ダレをつけて食べるのが北見焼肉の特徴です。</p> <p>果物等を使い、加熱せず提供される生ダレもこだわり。各店のダレの味を、お肉と共に楽しみましょ</p>

ヌプンケシ

市史編さんニュース NO.230～238（平成 24 年 1 月 1 日～5 月 1 日）から抜粋

◇北見で最初ホルモン焼きの店は？



『北見、焼肉夜話』のホームページでも紹介されていますが、北見自治区で最初ホルモン焼きの店については、平成 14 年(2002)2 月号『広報きたみ』No.525 の特集「もっと牛肉！北見は焼肉」での金鐘化氏の次の証言があります。

『私が北見で二件目(軒目では？－引用者)のホルモン焼き屋を出したんです』と言うのは、現在も市内で焼き肉店を営んでいる金鐘化(きんしょうか)さん(八二歳)。昭和三十一年(1956 年－引用者)に、稲荷神社(幸町)の仲店で広さ九畳、十人余りが座れる店『ホルモン焼・大昌園』を構えました。金さんによると、北見で最初ホルモン焼きの店は狸小路にあった『力(りき)』という店で、その主人も朝鮮半島から日本に渡

って来た方だったといひます。朝鮮半島では豚や牛をはじめ、鹿や猪などの内臓を食べる習慣があり、日本のと畜場で捨てられていた豚の内臓に目を付けたそうです。

上の写真は、昭和 58 年(1983)11 月発行の『写真集・北見』46 ページ掲載のもので、正面に稲荷神社、右に大昌園の「ジンギスカン鍋/ホルモン焼」の看板が見えます。

金氏の証言によれば、北見自治区最初ホルモン焼き屋は、「力」というお店だそうです。筆者も幼い頃に、その店名を聞いた記憶があります。「力」について『広報きたみ』以外に情報がないか、当室の資料を探ってみました。見つかりませんでした。ただし、不鮮明でこの紙面に紹介できませんが、『写真集・北見』の 10 ページ下段左「狸小路夜景(昭和 32 年)」の写真の中に小さく「ホルモン焼」の看板が見えますから、それが「力」だった可能性はあります。「力」の開業年は不明ですが、大昌園が昭和 31 年創業とすれば、それ以前ということになります。

◇当市にホルモン焼きが定着したのは昭和 30 (1955) 年代

参考に『家庭北見』新聞で見ると、昭和 28 年(1953)2 月 1 日付の特集記事「青息吐息の/北見人二月の生態」には「最近の流行はおでん屋、焼きとり屋級、二級酒一本六十円～七十円、安直に飲めるとあつて新規開店が目立つ」云々があり、「ホルモン焼き」は全くでてきません。

しかし、同 32 年(1957)11 月 5 日付には「北見市秋の紅燈街/案外寂しい高級店/市民は専ら庶民酒場に」の見出しで「飲食店 いわゆる“いっぱい屋”が雨後のタケノコのように生まれ、その数だけでも市内にざつと五十余軒を数え、狸小路、稲荷横丁、銀座商館が、その中心街を構成している。/洋酒あり清酒あり焼酎、ビールにかんたんな小料店、それに焼鳥、ホルモン焼が夕闇迫るころともなれば、食欲をそそるかぐわしい香りを漂わすのだ。」「景気、不景気にかゝらずいっぱい酒、いっぱい焼酎にホルモン焼を頬張りながら、明日への活力原を貯えている。」(原文のまま)とあり、「ホルモン焼き」が市民の好物になったことが分りますから、当市では昭和 30 年代に「ホルモン焼き」が定着したと見て間違いないでしょう。(続く)

◇ホルモン焼きの「ホルモン」とは？

前号掲載写真の大昌園の看板に「ジンギスカン鍋」とありましたが、大昌園が創業した昭和 31 年(1956)頃といえば、筆者が小学校 1、2 年生で肉が貴重な時代でしたから、ジンギスカンも大変なごちそうでした。綿羊を食用に転用したためか、独特のにおいを消すためにジンギスカンの肉はすごく香辛料のきいたタレに漬けてありましたが、とてもおいしかったのでしょ、町内会の行事でもあったのか、中ノ島公園で大人たちに混じって七輪を囲んで食べたことを今も思い出します。筆者が幼少のみぎりはホルモンよりジンギスカンが好きでした。

さて、ホルモン焼き屋には親に連れられて行ったのだと思いますが、筆者が最初に食べたのは串焼きでした。その頃の記憶では、ホルモン焼きの「ホルモン」は当時流行していた「ホルモン剤」と同じで、精力がつき「若返り」の作用がある成分＝「ホルモン」が肉に含まれているのだと親から聞かされました。小さかった筆者は「大人は変な名前、変なものを食うのだなあ。」と思ったものでした。ですから、ずっと「ホルモン」の語源はそれだと思ってきました。

◇「ホルモン」は「ほうるもん」？

ところが昭和 45 年(1970)頃に筆者が読んだ本の中に、この「ホルモン」の語源について違う説が出てきました。それは関西弁の「ほうるもん」から来ているというのです。「放るもの」つまり「投げ捨てられるもの」が、いつか「ホルモン」になったというのです。精肉ではなく、貧しい人々が食べた、捨てられるような安価な部位の「ほうるもん」から「ホルモン」になったというこの説は、相当説得性がありました。



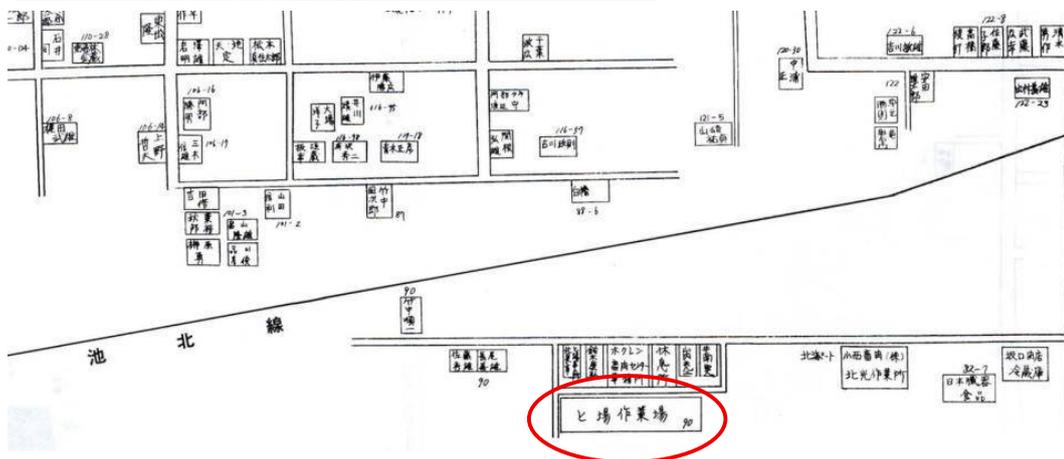
◇ホルモンはやはり「ホルモン」

しかし、最近になって医学用語の「ホルモン」説が正しいという本が出てきました。それが、平成 16 年 (2004) 7 月発行、佐々木道雄著『焼肉の文化史』です。現在は絶版の同書巻末の著者紹介によれば、佐々木氏の本名は道淵信雄と言ひ、朝鮮半島を中心とする東アジアの食文化史研究者だそうです。

同氏が「ホルモンという料理用語の使用実態」を調査した結果、「最も古い文献は、昭和 11(1936)年 5 月に刊行された魚谷常吉の『長寿料理』(秋豊園出版部)という本である。この本はずばり、ホルモン料理を紹介することを目的に書かれたものであった。」そうです。

「ホルモンの名はいつから使われたのだろう。多田鉄之助の『続たべもの日本史』(新人物往来社、1973 年)を見てみよう。／『精力を増進するものをホルモン料理ということが、大正の中ごろから昭和の初めにかけて流行語となり、一般に用いられた。鶏の肝臓や砂キモ、睾丸などを生で食べさせて、これをホルサシといった。こうなると、字引にも出て来ない新語である。玉子、納豆、山のイモ、動物の内臓などを広くホルモン料理といった。ホルモン煮だの、ホルモン焼、ホルモンなべ、などという看板が一時たくさん出たことがあるが、著しくは盛んにならない前にすたってしまった。一時的のものといってよかろう。』／多田鉄之助が大学を卒業したのは 1922 年(大正 11 年)だが、この直後にホルモン料理が流行した。おそらく氏の多感な青春時代の経験に基づく記述であり信憑性は高いと思われる。また、先の『長寿料理』にも、1920 年代末にホルモンを売り物にする料理店が続出したと書かれているので、ホルモンの名が料理名として使われるようになったのは、1920 年代後半であったと推定できる。」

「前述のように 1920 年代には、納豆やナガイモなどの植物性の食品から動物の内臓まで含めて、精力のつく料理をホルモン料理と称していた。／その後に魚谷常吉は『長寿料理』(1936 年)で、ホルモン料理の科学性を主張し、ホルモン(内分泌物質)を含んだ素材(獣や魚の内臓)の料理だけをホルモン料理と呼ぶことを提唱した。わずかに遅れて、1930 年代後半に大阪の洋食店『北極星』が、牛の内臓料理をホルモン料理と銘打って売り出して好評を博した。こうしてホルモンの名は、しだいに牛豚の内臓を意味する方向へと向かって行った。／戦



合会の略)に経営が移り、昭和 13 年(1938) 8 月 22 日から操業を開始しましたので、以後「事務報告」には屠場の統計は載らなくなりました。左の地図は昭和 32 年(1957)10 月発行『躍進北見市の全貌』 附録地図の該当部分で、この屠場の具体的な資料・写真類も全く未見です。

昭和 48 年(1973) 4 月に当市の職員になった筆者が実際に見た屠場は、北光 (現・北央町) で昭和 40 年(1965) 1 月 18 日に操業を開始した市営家畜処理場でした。『北見市勢要覧 (昭和 41 年度)』には下の写真があり、当時としては先進的な施設だったので、その説明に「家畜処理場 / 昭和 39 年 12 月総工費 8 千万円で建設、年間 5 万頭の処理能力をもっている。また、食肉加工場も同時に操業した」と誇らしげに書いてあります。

話が飛びますが、平成 21 年(2009) 8 月 28 日付の『どうしん情報紙みんと』に、「この直営のと畜場で当時昼食時に洗いたての腸などの内臓肉を入れてグツグツ煮込んだ『屠場鍋』が、その後、市役所の職員らが大鍋に一頭分の豚の内臓肉と生姜、ニンニク、牛蒡、白菜などの野菜を入れ、味噌や塩で味を整えグツグツ煮込み仕上げ、大勢の仲間たちと楽しんだ『モツ鍋』のルーツといわれています。」と紹介されていますが、筆者も青年時代に家畜処理場へ用事で出かけた際、この「屠場鍋」を一度ご馳走になったことがあります。職員休憩室の石油ストーブの上にとってりした脂肪が縁にこびりついた鉄鍋が置かれ、毎日昼食のオカズと

して食べる分だけ内臓肉が投入されていました。見ただけでもコレステロール値の高そうな鍋でした。

それはさておき、左に提示した地図は昭和 53 年(1978) 8 月発行『北見市内住居戸別明細図』の家畜処理場周辺部分です。

紙面の都合でここには掲載できませんが、昭和 44 年(1969) 12 月発行の『北見局内住居戸別明細図』と比較すると、同地図には「と場」だけしか施設がなかったのに、昭和 53 年版にはご覧のとおり、二号線から家畜処理場へ至る道路の入口付近に坂口肉店・日本臓器食品・小西畜肉などの建物が並んでいます。これは昭和 40 年から 50 年代にかけて当市での内臓肉・ホルモン関係の需要が伸びたことを間接的に示していると思います。

なお、昭和 57 年(1982) 4 月 12 日から市営家畜処理場の運営は市から(株)北見畜産公社に委託され、市直営ではなくなりました。この時点で「屠場鍋」は幻になりました。

常呂川河川改修に伴い豊田に新築移転し、昭和 63 年(1988)12 月 1 日に操業開始した「北見市食肉センター」は、平成 12 年(2000) 4 月 1 日に市からチクレンミートに譲渡され「北見食肉センター」となりました。(続く)

◇戦後闇市のモツ料理ブーム

敗戦後の食糧危機の中、食糧を手に入れるために庶民は買出しに奔走しました。統制品で滅多に手に入らないものは、相当高価であっても闇市で購入するしかありませんでした。闇市での焼き肉関係の事情を、次に佐々木道雄著『焼肉の誕生』で見てください。

「肉は、食肉配給統制規則の廃止（昭和二十（一九四五）年十二月）によって生産・流通が自由になった。しかし、価格統制は継続されたため、ヤミに流れ高騰した。」

しかも、本州の「闇市では、精肉より内臓のほうがよく出回った。一頭の牛から取れる内臓の量は精肉よりずっと少ないのに、内臓のほうが多かったのはなぜだろう。」

その理由は、内臓の大量消費者であった韓国人・朝鮮人の本国帰還でした。「事実、韓国・朝鮮人の本国帰還者は百万人を越えた。その結果、韓国・朝鮮人によって多く消費されてきた牛豚の内臓部位（価格の安い大腸や小腸）の需要が大きく減少した。このダブついた部位の行き先が、闇市や、場末の飲み屋や飯屋などであった。これらの店で、安くてうまいモツ料理が作られると、あっと言う間にブームになった。／そのなかではモツ焼きが人気を集めた。東京ではこれを戦前と同様にヤキトリ（焼き鳥）と呼ぶことが多かった」。

◇ホルモン屋から朝鮮料理店へ

昭和 25 年(1950)にバラック小屋から出発した「力」、昭和 31 年開店(ただし、平成 2 年=1990 年 11 月発行『北見商工名鑑』には昭和 32 年 1 月設立とあり。)の「大昌園」を先駆者に、ホルモン焼き屋が安価な「庶民の味方」として登場したことは以前にレポートしたとおりですが、その開拓期時点では当市でもまだ内蔵肉への抵抗感があって、女性層からすぐに支持は得られなかったように思われます。

当室にある昭和 40 年(1965)代で一番古い市内地図、昭和 44 年(1969)12 月発行の昭和 45 年版『北見局内住宅戸別明細図』をざっと見ると、中心市街地に見られるホルモン焼き・焼き肉店は、力・銀座園・大昌園・明月園・松尾ジンギスカン北見支店くらいのもので、目だって多いわけではありません。

しかし、ここで注目すべきなのは大昌園、明月園が「ホルモン」をメインとするのではなく、牛肉のカルビ、ビビンバやクッパなどの家庭料理を提供する「朝鮮料理」の店になったことです。これで女性層にも相当受入れやすく、来店できるようになったのではないのでしょうか。

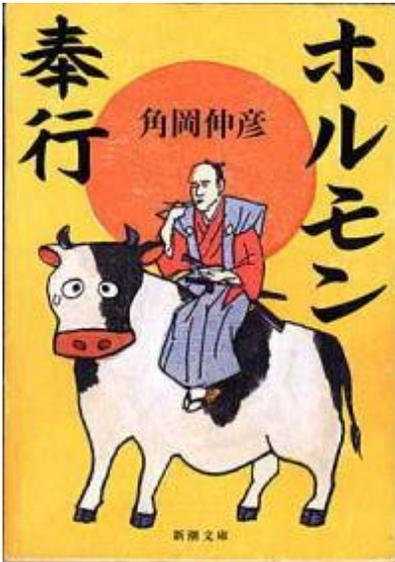
昭和 48 年(1973)2 月創業のビアレストラン「リンデ」の名物の一つに、豚のハツ（心臓）、タン（舌）長ネギを炒めたものを熱した鉄皿にのせた「モツ焼き」がありました。これなども当市での内蔵肉を食べる文化の普及に功績があったと思います。

◇精肉店出身の焼き肉店の参入

筆者が考えるのに、当市の焼き肉人気に拍車をかけたのが、新鮮さをセールス・ポイントにした精肉屋出身の焼き肉店が参入してきたことでしょう。昭和 43 年(1968)設立の「味覚園」はご存じ坂口精肉店の直営ですし、昭和 48 年 12 月創業の「鳥源」も元々は「坂上精肉店」でした。昭和 57 年(1982)開業の「道食」の名も「道東食肉」の略です。「ときわホルモン」も「ときわ精肉店」の直営でした。筆者などは昭和 48 年就職当時、焼き肉店で「さがり」（横隔膜の筋肉）を食べて、東京とは比較にならない新鮮さとおいしさに驚嘆しました。筆者は本州から旅行できた友達にご馳走するのですが、どなたも当地焼き肉の新鮮さと量の多さに感激します。

◇モツ鍋、ぼんち鍋

平成 2 年(1990)11 月発行『北見商工年鑑』に昭和 52 年(1977)9 月設立とある『四条ホルモン』は、銭湯『鉄鉦泉』のご主人のホルモン好きが高じて始めたものですが、異業種から参入しただけあって、創業からお客さんの上着やコートに焼き肉の匂いがつかないように配慮して、ポリ袋や衣装ケースを用意するなど、色々工夫されていました。同店では「モツ鍋」を洗練させて「ぼんち鍋」としてメニューに加えています。その当市の「モツ鍋」の起源が「屠場鍋」にあったことは前に書きましたが、筆者が周囲の情報を総合すると、それを一般市民が食するようになったのは市職員がよく出入りしていた銀座園が最初だったようで、その後には秀吉、ひまわり、道食などでも提供されて、一般に「モツ鍋」が認知されていったようです。



◇「焼き肉の街」はまだまだ発展途上

平成6年(1994)に開店した「ほりぐち」は実家が精肉店だそうで、ここも新鮮さが売りで、それまで市内焼き肉店のメニューになかった「丸ホルモン」が名物になっています。こうして当地焼き肉業界に次々と新顔が現れて、切磋琢磨されることで当市が「焼き肉の街」として発展してきたのでしょう。

「ホルモン」の歴史に詳しい角岡伸彦著『ホルモン奉行』（新潮文庫）を読むと、世界は広くホルモン料理・焼き肉文化にはこれからも様々な可能性があるようですから、当市などはまだまだ発展途上といって良いでしょう。

(完)



「元祖ホルモン焼き」。紋別市幸町4の焼肉店「力」は、こんな看板を掲げて営業してきた。同店を開いた金山佳生さん(86)が「たれの味はあのころのままだよ」と懐かしそうに語り始めた。金山さんは1950年、北見で焼肉店を始めた。「最初に開店したのはがうちなんだ」。住所は北2西2、現在のサービスタアがある場所だ。

42年に出身地の韓国から赤平の炭鉱に働きにきた。戦後、知人がいた北見に移った。転機は飼犬の散歩中に訪れた。「泉町にあったと畜場近くで犬が土を掘り始めたんだ。そしたら豚の内臓がたたくさん出てきた。こりゃあもったいないと思っただけだ。故郷で親しんでいたホルモンの味を思い出した。内臓を食べる文化は北見にはなかった。16

草分けは韓国出身者 屋台発のホルモン文化



紋別の「力」の前で「ホルモンが足りなくて店舗間の戦争みたいになった時期もあったよ」と笑う金山佳生さん。北見のほか網走でも営んでいた「力」を閉じた後は、紋別で石材卸会社を営んでいた(北波智史撮影)

増え、会社員や国鉄職員らでにぎわった。北見に現存する焼肉店で最も古いとされるのは、50年代後半にタリ一広場(北5西2)付近に落ち着いた。この時付けた店名が「力」だ。現在も紋別市にある「力」は66年に構えたが、北見は約30年前

鮮半島の出身だ。北見市史編さん事務室によると、焼肉の歴史について書かれた詳しい記録はない。ただ家庭北見新聞(廃刊)の57年11月5日付に「ホルモン焼きが夕

聞迫るころともなれば、食欲をそそるかわいしい香りを漂わすのだ」と当時の盛り場を描写した記事がある。金山さんがともした焼肉文化の明かりは、50年代後半には北見に着実に広がっていた。内臓の扱い方を伝授された人も多い。小西さんは「金山さんにホルモンを届けると『水切りをしつかりしないとダメだ』とよくしかられましたよ」と笑う。お多福は故・重富学さんが63年に南仲町に開業した。現在、北6西4に移った店を切り盛りする妻千代枝さん(74)は「主人は店を始める前に精肉店に勤めていた。そこに入りに洗っていた金山さんに洗い方やたれの作り方を教えてもらいました。お多福を開くきっかけにもなった。

第1部

紋別の「力」は、現在長男の永基さん(62)が経営している。店内で金山さんがホルモンをほおぼった。ずっと変わっていないというしょうゆベースのたれに浸して、「北見にまさかこんなに焼肉店が増えるとは思わなかったよ。うれしいね」。伝承者は、ちよっと誇らしげだった。(須貝剛)

ところ遺跡の森—オホーツクの古代文化—を訪ねて

謎の海洋民族・「オホーツク人」に迫る！

—オホーツク古代文化からのメッセージ—

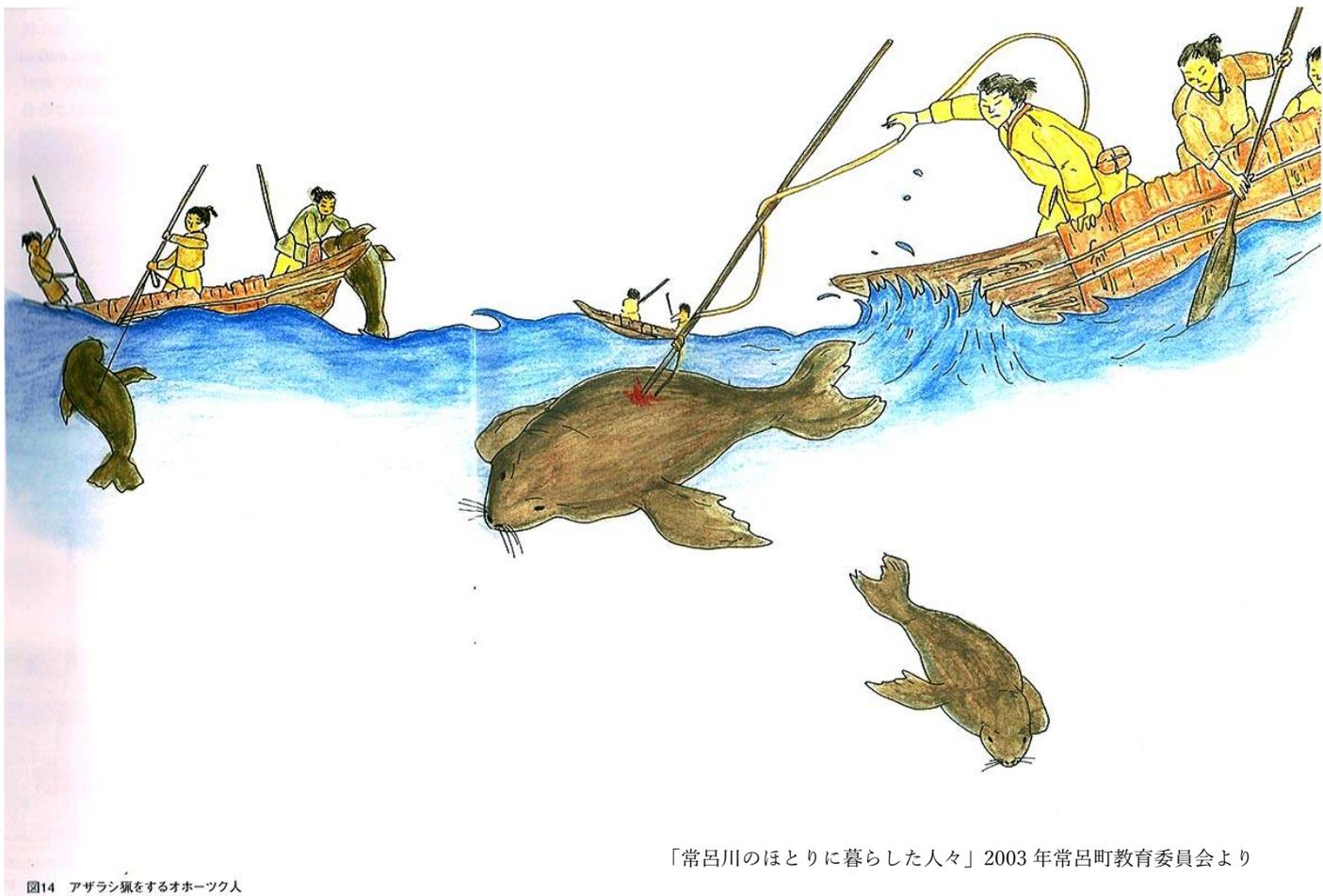


図14 アザラシ猟をするオホーツク人

「常呂川のほとりに暮らした人々」2003年常呂町教育委員会より

当時の北海道は稲作の不適地だったので、弥生人はここまで侵入してこなかった。北海道には、ながく縄文人が残った。かれらは縄文のゆかたな暮らしをつづけ、やがて鎌倉時代に変化する。

「アイヌ文化」とよばれる新文化が成立したのである。(中略) **その変化には触媒があった。それより前から入りつづけていた「オホーツク文化」である。縄文とは全くちがった異種文化だった。**

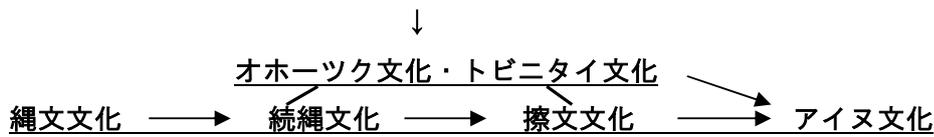
ともかくも、私ども日本人の体のなかに、北の海で海獣と格闘してきた“オホーツク海人”の血も入っていることになる。(司馬遼太郎「街道をゆく 38 オホーツク街道」より)

北海道の歴史に弥生時代はない、と聞いて驚く人はいるだろうか。本州に農耕を基盤とする文化が広まった弥生時代以降も、北海道では漁労や狩猟、採取を基盤とする文化が続き、本州とは異なる歴史が展開した。そのため、北海道では独自の時代区分である「続縄文時代」「擦文時代」が設定されている。この時代区分は主に考古学の知見に基づいて設定されたものであり、それは「アイヌ文化」として、14世紀ごろから設定されている区分も同様である。そして、この考古学上の「アイヌ文化」が、近世・近代の記録に残る伝統的生活様式のアイヌ文化へとつながってゆく。(中略) **しかし、それらの北海道の文化の本流とは別の、いわば「異民族」の文化が北方から南下し、北海道内で両者が併存した時期があった。「オホーツク文化」とは、この、北から来た異系統の人々が営んでいた文化である。**

(2021年、特別展「オホーツク文化—あなたの知らない古代—」図録 主催：東京大学大学院社会系研究科・同附属北海文化研究常呂実習施設他 より)

「ところ遺跡」の時代区分

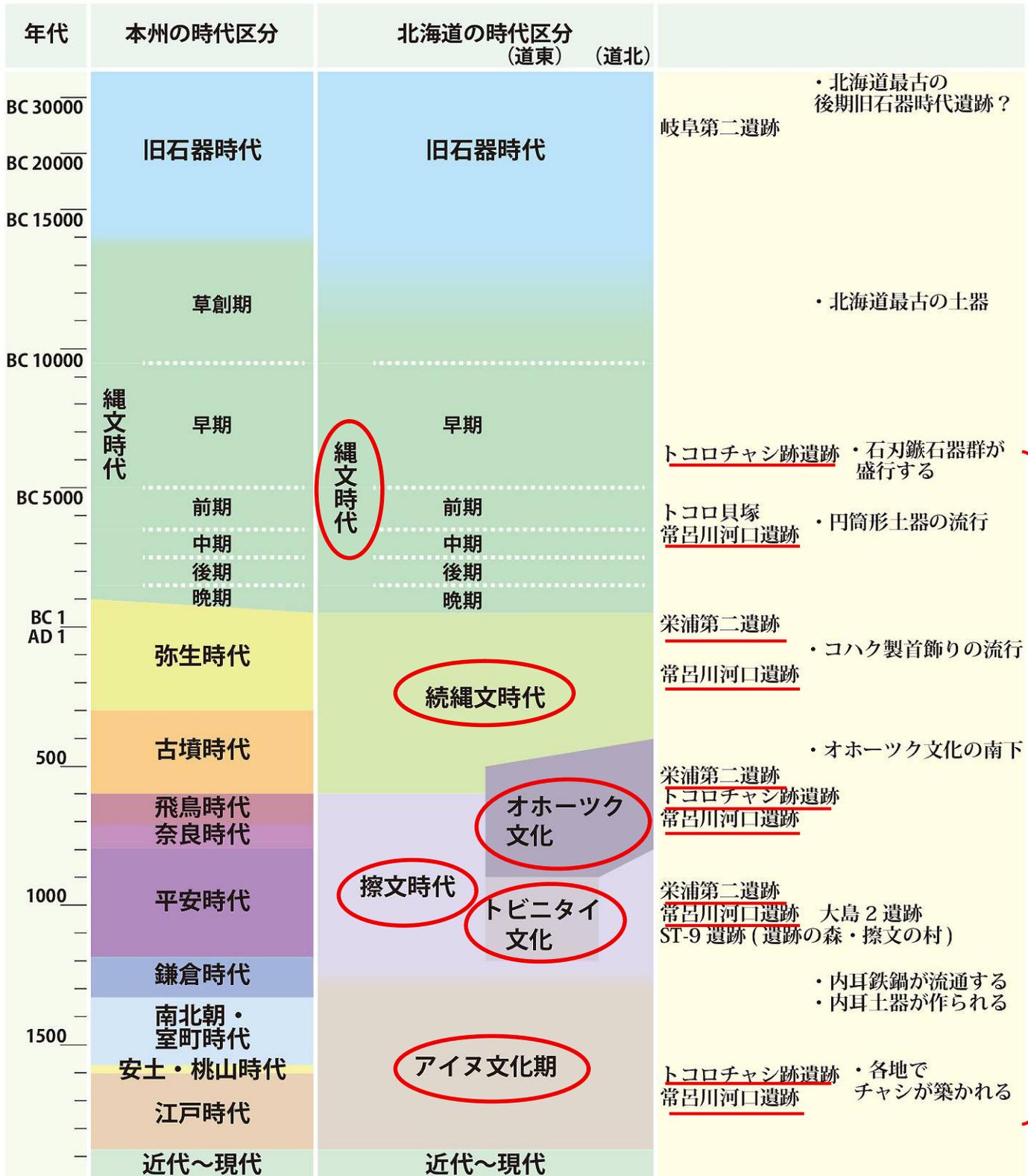
① 「ところ遺跡」は、複数のオホーツクの古代文化の舞台である。



※トビニタイ文化:オホーツク文化と擦文文化の融合文化。トビニタイ土器はオホーツク文化の文様を持つが形は擦文文化のものを持つ。

※このうち、縄文時代、続縄文時代の墓坑出土品は国の重要文化財に指定されている。(令和5年)

② 「オホーツク文化」はオホーツク古代文化の中のひとつの時代である。



北方圏の中の「オホーツクの古代文化」の位置

- ① オホーツク文化(人)は、北(直接にはサハリン)から来た文化(人)
イヌを飼いブタを食する大陸やサハリン共通の文化を持つ
- ② オホーツク文化は、海獣や大型漁労に長けた海の民としての共通した技術を持つ
回転式離頭銛やトリカブトの利用
- ③ オホーツク文化は、熊に象徴される動物儀礼、写實的動物意匠を持つ
北方諸民族に広く行き渡る熊送り、アムール川流域、サハリンと共通の「オマンテ」型熊送り
- ④ オホーツク地方は北方圏の最南端であり、北と南の文化(擦文文化)の結節点であった
オホーツク人が退いた後、オホーツク文化は本州の影響を受けた擦文文化と交流し、独自のトビニタイ文化を生み、アイヌ文化へと引き継がれる。



※北方圏とは、1年12か月の各月の平均気温から5℃を引いた値を合計した数値が「45」以下である地域。(「北方圏の自然と環境 -エコハンドブック」より)



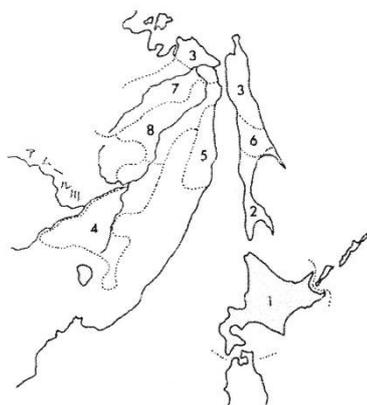
モヨロ貝塚館の展示パネルから

北方民族文化、オホーツク古代文化の中の「熊」



神の存在としての熊を送る儀礼

クマを神聖視し、その捕殺時に儀礼を行う慣習（オプニレ=アイヌ語で「送り届ける」の意）はユーラシア大陸や北米大陸の北部に暮らす先住民達に普遍的に認められる。一方、一定期間飼育した仔グマを対象に盛大な祭礼（イオマンテ=「それを送る」の意）を行う伝統は、極東のアムール川流域や沿海州、サハリン、北海道に暮らす諸集団に偏在してある。(Hallowell 1926)



1. 北海道アイヌ
2. サハリンアイヌ
3. ニブヒ(ギリヤーク)
4. ナナイ(ゴルド)
5. ナーヌイ(オロチ)
6. ウィルタ(オロッコ)
7. ネギダル
8. ウリチ

※ネギダルと0内は他称

イオマンテ型 儀礼の分布[シロコゴルフ 1941]



二風谷のイオマンテ (昭和 52 年撮影 須藤 功)

熊送りの意味

神々は人間界から数多くの土産を持ち帰ることにより天上界での面目を保てる。他方、沢山の土産を持ち帰った神はそれらを披露し、厚遇を語ることで、他の神々の来訪も促してくれる。”そうした信念のもとにアイヌは、実際、獲得・利用した動物のほとんどを「送り」儀礼の対象とし、その遺体、特に神霊の坐所と信ずる頭骨を丁重にヌササン(幣柵)に祀り、肉や毛皮等をもたらしてくれた返礼にイナウ(inau)や酒、土産となる数多の品々を捧げてきました。(佐藤孝雄「ヒグマ儀礼の考古学」)

熊はなぜ神なのか

熊は11月末から12月にかけての初めての吹雪の日冬眠する自分の穴に入ります。吹雪の日を選ぶのは、熊が自分の足跡を雪が消してくれることをちゃんと知っているからです。(中略)吹雪の日ただ一頭だけで穴にはいったのに、春、穴から出てくるときには仔を連れているのですから、アイヌが神と思ったのも無理からぬことです。その神の力、つまり体に潜んでいる一滴の血や一切れの肉を口にすることで、アイヌもその力を授けてもらおうと思ったのです。(萱野茂「写真集アイヌ」より)

オホーツク街道

常呂で（むろんオホーツク沿岸一帯に）大集落をつくっていた「オホーツク文化人」は、アイヌの祖たちにとって手ごわかった。

骨でつくったすぐれた漁用の銚シラなどもっていて、海獣を獲る達者たちであり、貝塚にねむっていた多くの人骨から察しても、いまのアイヌより体も大きく、チームワークの能力もあって、要するに戦闘力が高かったはずである。

そういう連中の「国」へ「ユーカラ」のヒーローたちは乗りこんで行って、奇勝をおさめる。

実際には、両者は住みわけていたにちがいない。

アイヌの祖とおもわれるひとたちは、内陸に住み、河川や山に依存して生き、一方「オホーツク文化人」たちは、北から流水のやってくるオホーツク沿岸に住んでいた。両者のあいだに生産上の利害関係はないにひとしい。だから「戦い」は偶発的なものであったにちがいない。

「オホーツク文化」のひとつだが、こんにちのどの民族かについては、諸説がある。

『北海道大百科事典』（北海道新聞社刊）の「オホーツク文化」の項を、大場利夫氏が書いている。そこから、借りる。

「アレウト人ではないか」

というのが、北大医学部解剖学の児玉作左衛門や伊藤昌一といったひとたちの考えであつたらしい。

アレウトというのは、私どもとおなじモンゴロイドながら、極北に住む。いまはアメリカ合衆国領アラスカ州の西部のアレウト列島（アリューシャン列島ともいう）に住むひとびとで、エスキモー（イヌイト）と近縁関係を持ち、海獣や海鳥、魚介を採取して生きている。

近縁のエスキモーは永久凍土地帯に住み、海水の海を獵場として好むのに対し、アレウトはその列島の海域が冬も結氷しないため、エスキモーほど氷とくらしが結びついていない。

ついでながら、エスキモーというのは、アメリカ・インディアン一派であるアルゴンキン（同名のホテルが、ニューヨークのマンハッタンにある）のことばで、「生肉を食べる人」という意味らしい。かれらがこれをきらい、人という意味のイヌイトとよぶことが、ちかごろ公的呼称になっている。

しかし、生肉を食べることは、栄養学的に欠陥のあるくらしのなかでは、ときに必要なのである。樺太でトナカイ遊牧をしてきたウィルタ（オロッコ）も、ときにトナカイ肉を生食する。

エスキモーやアレウトがアザラシを捕るとき、独特の回転式離頭の銚シラを用いる。鉄器

がなかったころは、前記のように、動物の骨でつくった。

その回転式離頭の銚は、「オホーツク文化人」も多用していたらしく、網走のモヨロ貝塚や常呂からも出土した。

アレウトもエスキモーも、鯨をとる。板を綴つった小舟を駆って鯨に近づき、銚を打った。鯨はその程度では平気だから、離頭式の銚のさきにとりかぶの毒を塗って、鯨を麻痺させた。

トリカブトは山野に自生する薬草である。かれらがいつの時代からこの薬をつかって捕鯨をしていたか、よくわからない。

アイヌが、捕鯨に離頭銚をつかい、そのさきにとりかぶの毒をぬっていたことは、よく知られている。おそらく「オホーツク文化人」からの影響ではないか。「オホーツク文化人」はなにものかについては、エスキモーに比した学者もいるし、ひろく黒龍江下流域から樺太に住むツングース系の諸民族のどれかだ、とみた人もいる。私は、ほとんどの研究者と同様、黒龍江下流が樺太に住むという説に賛成したい。

北海道オホーツク沿岸に遺跡をのこすひとびとの貝塚などから、クジラやアシカなどの骨が多数発見された。むろん骨製の回転式離頭銚も、たくさん出てきた。

家犬のことはすでにふれた。

家畜として豚の骨も出てきた。豚はアイヌをふくめて当時のくらしには無いにひとしい家畜だったから、かれらの文化はアレウトやエスキモーのそれよりも、黒龍江下流の文化とみるほうが自然である。しかも出土する豚の骨は、カラフトブタのものだという。河川敷のひとびとは、カラフトからきたことは、ほぼまちがいない。

貝同士の会話

常呂には、たいそうな雑木林がある。

砂丘にある。砂丘は、オホーツク海岸に沿い、細く(幅は約三〇〇メートル)ながく(全長四キロ以上)つづいている。

海からの風がつよいと、砂丘ができる。海風が砂を運び、うずたかく積もらせる。そこに木がはえ、落葉が土壌をつくり、やがて気分のいい雑木林になる。なかに入ると、陽ざしの透りもよく、古代にもどった感じがする。

雑木林の規模も大きいが、歳月もながい。遠い縄文時代からここに人が住み、そのあとの縄文時代のひとびともここに住んだ。さらには擦文時代の人達も住んだ。

「擦文」

というのには北海道考古学の用語である。北海道で出土する土器の一呼称で、土器をつくるるときハラで擦ったあとがあることから、その名がついた。その土器の時代を擦文時代という。

北海道の擦文時代は八世紀半ばからはじまる。すでに本州の奈良朝時代で、その影響をうけて鉄器がつかわれている。

擦文遺跡の土からヒエやソバの花粉がみつかっているから、さきやかながら、農業もおこなわれていたらしい。大麦も栽培されていたという。

にない手はたれかとなるとむずかしいが、いまのアイヌの祖でもあり、ちよっぴり本州人もまじっていたにちがいない。なぜなら、鉄器や農業がひとりで飛んでくるとは思えないからである。

そのくせ、擦文文化は海の漁労のたくましさももっている。オホーツク文化の「特徴である回転式離頭の鉾も出ているそう、海獣や大型の魚も獲られていたらしい。

擦文文化の終末は、十二世紀末から十三世紀(平安末期から鎌倉初期)である。消えたあとは、いま私どもが知っているアイヌの文化が誕生する。アイヌの文化は、意外に

あたらしい。

さらには、オホーツク文化そのものの竪穴住居や貝塚の遺跡もある。

常呂の古代はまことに盛大で、数千年のあいだ、幾種類もの文化がここで交代し、おそらく延べ何十万人の人がここに住んだ。丘陵の西のほうの「栄浦第二遺跡」だけで、二千三十の竪穴住居跡が発見されている。東のほうの常呂竪穴群には、四百六十九もの住居遺跡がのこっている。

常呂のこの雑木林は、幸い国有林である。

雑木林のなかを、宇田川洋助教授がさきに立って案内してくださいました。

いたるところが窪みで、窪んでも窪みでも平等に下草におおわれている。

が、北海道の「古代」を見つづけてきた玄人の目には、何時代の住居跡であるかわかる。まず、四角いのが擦文時代で、他とはまぎれない。

平凡社『世界大百科事典』の「擦文文化」の項目は藤本英夫氏の担当で、じつに的確に表現されている。

擦文土器の使用を指標とした文化。北海道の縄文文化が東北地方の古墳文化の影響をうけて変容、成立した文化で、北海道一円から東北地方北部にも広がりを見せ

ている。(後略)

その四角い竪穴式住居は、藤本氏の右の記述によると、一辺が四〜五メートルから七〜八メートルのものが多く、屋内の中央部には炉があり、東側の壁にカマドがある。煙道は屋外に通じている、という。

注目すべきことは、擦文文化がさかえていたころ、オホーツク文化も併行していたことである。

擦文文化は、漁労や狩猟のほかに粗放な農耕もあわせ持っていた。漁労優位のオホーツク文化とは異なる。

決定的にオホーツク文化と異なるのは、擦文文化が東北地方の影響をうけて全き鉄器文化(鉾先、刀子、直刀、斧など)であったことである。オホーツク文化はまだ石器をつかっていた。

しかも、擦文文化は鉄をつくる鍛冶道具も持っていたらしいから、鉄が本州からの輸入ばかりではないことに注目したい。

オホーツク文化の終焉と擦文文化のおわりとがほぼおなじである。

オホーツク文化がなぜ終わったかについては、想像するしかない。

北大研究グループ

オホーツク人DNA解読

5〜13世紀にオホーツク海沿岸などで独自の文化を発展させたオホーツク人の遺伝子を解読することにより、北大の研究グループが成功した。オホーツク人のルーツには諸説があるが、現在の民族ではサハリンなどに暮らすニブヒやアムール川下流のウリチと遺伝的に最も

近いことが分かった。アイヌ民族との共通性も判明、力となった。アイヌ民族との共通性も判明、同グループはアイヌ民族の成り立ちについて「続縄文人・擦文人と、オホーツク人の両者がかかわったと考えられる」と推測している。

大学院理学研究院の増田隆一准教授(進化遺伝学)らのグループで、日本人類学会の英語電子版「アンスロポロジカルサイエンス」に発表した。同グループは、道東・道北やサハリンの遺

アイヌ民族と共通性

遺伝子分析の結果、推定されるオホーツク人やアイヌ民族の成り立ち



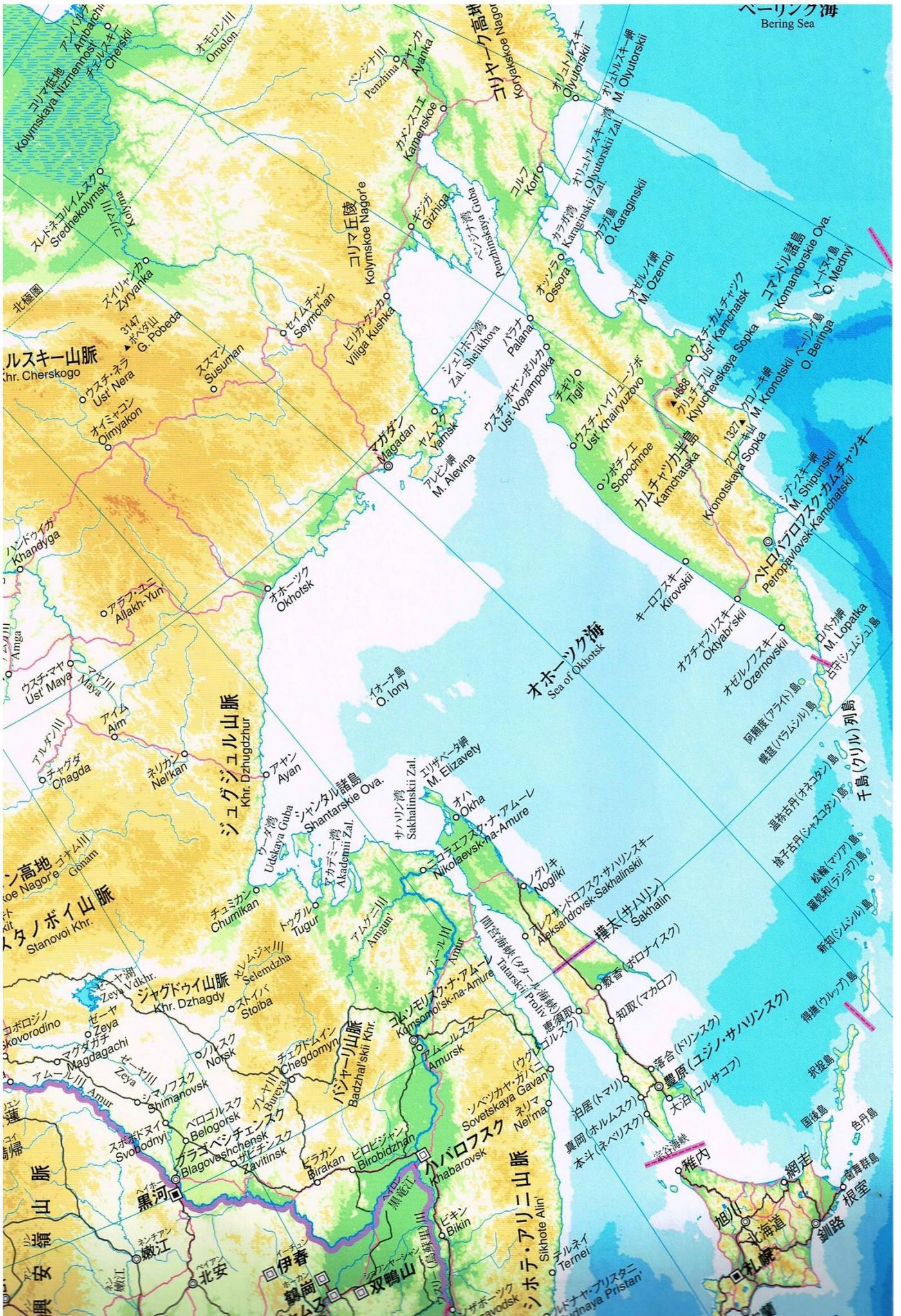
率で持っているハプログループY遺伝子がオホーツク人にもあり、遺伝子グループ全体の特徴でもニブヒなどとの共通性が強いことが分かった。現在、カムチャツカ半島に暮らすイテリメン、コリヤークとの遺伝的つながりも見られた。一方、縄文人・続縄文人の流れをくむとみられるアイヌ人との遺伝的共通性が判明したことで、増田准教授は「オホーツク人と、同時代の続縄文

民族は、縄文人や現代の和人にはほとんどないハプログループY遺伝子を、20%の比率で持っていることが過去の調査で判明している。どのようにこの遺伝子がもたらされたのか疑問だったが、アイヌ民族とオホーツク人との遺伝的共通性が判明したことで、増田准教授は「オホーツク人と、同時代の続縄文

「北方からの渡來說」有力に

同大学院の加藤博文准教授(考古学)は「オホーツク人は、最後は消えたという表現がなされてきたが、アイヌ民族の形成にかかわった集団もいたことが示された。アイヌ民族の形成の多様さを遺伝子から指摘する研究成果だ」とみている。オホーツク人としての海洋民で、5〜13世紀にかけて道北・道東・サハリン南部を中心に海岸近くに多くの遺跡を残した。ルーツは明確でなく、主に①アイヌ民族説②ニブヒ説③アムール下流域民説④すでに消滅した民族集団説の4説で論議が交わされてきた。同時期には、縄文人の流れをくむ続縄文人(紀元前3世紀〜紀元6世紀)、擦文人(7〜13世紀)が道内に暮らしていた。

人ないし擦文人が通婚関係にあり、オホーツク人の遺伝子がそこからアイヌ民族に受け継がれたのでは」と推測している。



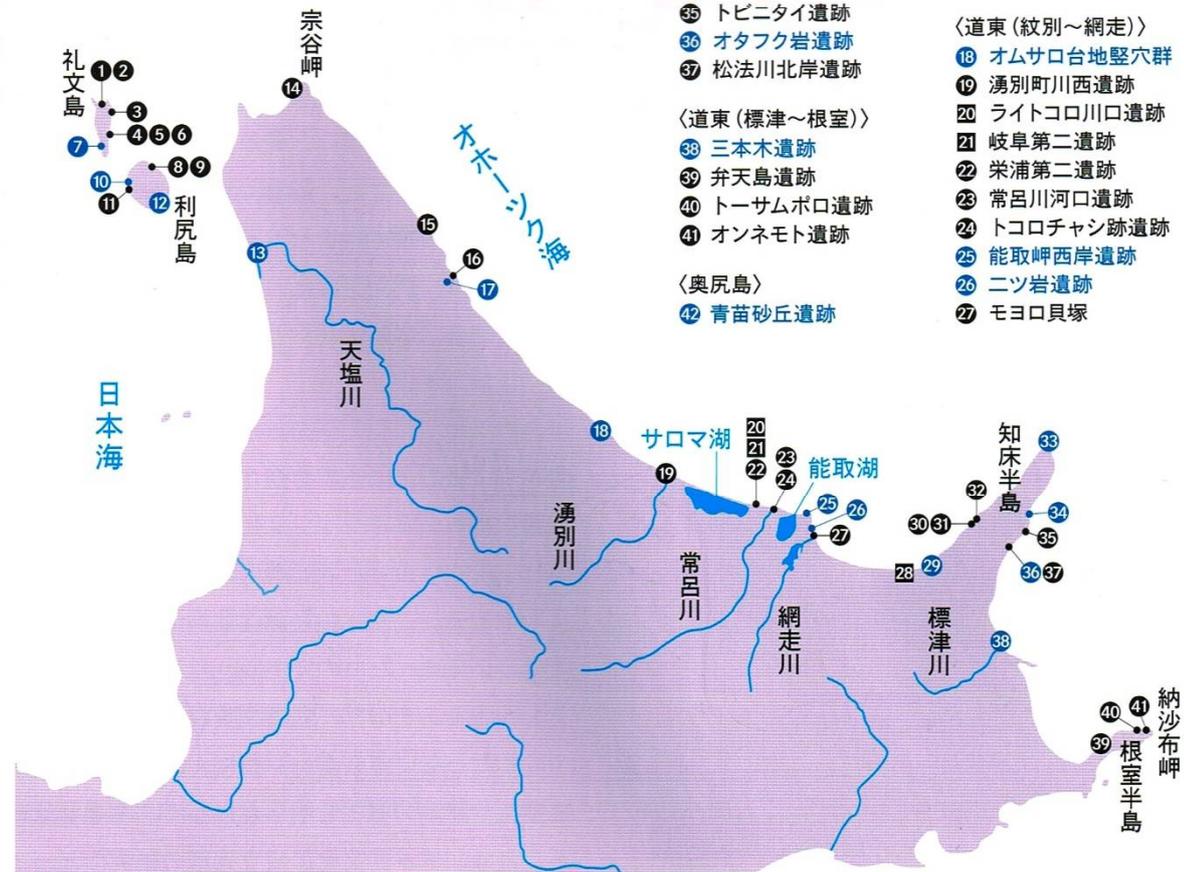


**展示資料の出土遺跡一覧
およびオホーツク文化主要遺跡**

- 展示資料出土遺跡 (オホーツク文化)
- その他のオホーツク文化 主要遺跡
- 展示資料出土遺跡 (オホーツク文化以外)

- 〈礼文島・利尻島〉
- ① 浜中2遺跡
 - ② 神崎遺跡
 - ③ 上泊遺跡
 - ④ 香深井1遺跡
 - ⑤ 香深井6遺跡
 - ⑥ 香深井5遺跡
 - ⑦ 元地遺跡
 - ⑧ ペシ岬遺跡
 - ⑨ 利尻富士町役場遺跡
 - ⑩ 種屯内貝塚
 - ⑪ 亦稚貝塚
 - ⑫ 沼浦海水浴場遺跡
- 〈道北〉
- ⑬ 天塩川口基線遺跡
 - ⑭ オンコロマナイ貝塚
 - ⑮ 目梨泊遺跡
 - ⑯ ホロベツ砂丘遺跡
 - ⑰ 川尻北チャシ遺跡
- 〈道東(紋別～網走)〉
- ⑱ オムサロ台地竪穴群
 - ⑲ 湧別町川西遺跡
 - ⑳ ライトコロ川口遺跡
 - ㉑ 岐阜第二遺跡
 - ㉒ 栄浦第二遺跡
 - ㉓ 常呂川河口遺跡
 - ㉔ トコロチャシ跡遺跡
 - ㉕ 能取岬西岸遺跡
 - ㉖ ニツ岩遺跡
 - ㉗ モヨロ貝塚

- 〈道東(知床半島)〉
- ㉘ 須藤遺跡
 - ㉙ カモイベツ遺跡
 - ㉚ チャシコツ岬下B遺跡
 - ㉛ チャシコツ岬上遺跡
 - ㉜ ウトロ遺跡
 - ㉝ 知床岬遺跡
 - ㉞ 知床別川南岸遺跡
 - ㉟ トビニタイ遺跡
 - ㊱ オタフク岩遺跡
 - ㊲ 松法川北岸遺跡
- 〈道東(標津～根室)〉
- ㊳ 三本木遺跡
 - ㊴ 弁天島遺跡
 - ㊵ トーサムボロ遺跡
 - ㊶ オンネモト遺跡
- 〈奥尻島〉
- ㊷ 青苗砂丘遺跡



5-1 展示資料の出土遺跡およびオホーツク文化主要遺跡
オホーツク文化の範囲は、菊池1995図Ⅲ-5-2を参考に作成した。

常呂遺跡とサロマの牡蠣

I、4200年前の人々はサロマの牡蠣など、海の恵みを主要な食糧源としていた

国道238号線、網走に向かって、常呂の街を出て常呂大橋をわたると同時に十字路にさしかかり、そこを右折すると、左側の法面に貝塚が見えてきます、朝日トコロ貝塚です

朝日トコロ貝塚は、縄文時代中期後半（今から4200年前）の遺跡で、常呂川河口から1.5キロ上流の常呂段丘にあり、標高約10mから20mの緩斜面（かんしゃめん）に、長さ約110m、幅約60mの範囲に広がっている、牡蠣貝が主体の貝塚である

当貝塚が形成された頃、トコロ湖は満々たる湖水が広がっていたので、カキ貝などが標高10数mの台地に残されたのはと考えられる

上記貝塚から、牡蠣のほか・ホタテ、サケ・ボラ、トド・アシカ、カモ・サギ、ヒグマ・イヌなどが出土していて、当時の人々の暮らしは、漁撈や狩猟で成り立っていて、地産地消で新鮮な牡蠣を食していたと考えられる

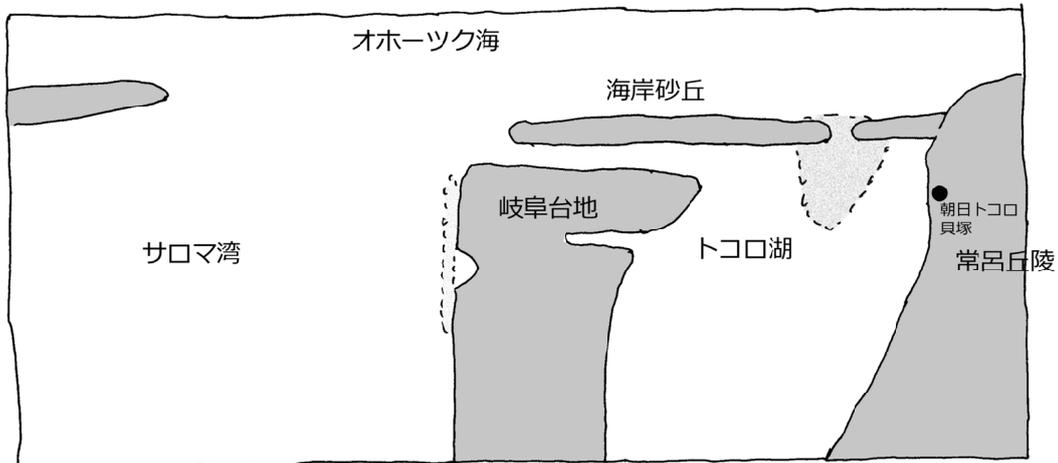


図1 サロマ湖の古地理 海面高頂期 縄文時代中期後半・（4200年前～）
作成：アイティデザイン研究所

海面上昇期なので、現常呂川はトコロ湖の湖底に沈んでいる

その後、時代は経過し、[擦文・オホーツク文化（約1000～1200年前）]に、オホーツク海側に新たな砂丘が発達したことによりサロマ湾は閉塞し、サロマ湖が誕生し、トコロ湖は常呂川のから運ばれた土砂により埋め立てられ湿原化したのである

Ⅲ、「森は海の恋人 川は仲人」・常呂遺跡エリアの常呂漁協での取り組み

常呂漁業協同組合のHPの抜粋



昭和54年頃から、今度は常呂川の上流80キロ、置戸町にあるサケ・マスふ化場の湧水が減少し始めました。原因は、周辺の森林伐採でした。

常呂漁協は、昭和36年頃から町内の山林を買い植林を始めていました。当初の目的は資産形成のためでしたが、この頃から、植林の目的は常呂川の環境保全へと切り替わっていきました。

昭和63年、置戸町のふ化場隣接地30ヘクタールを購入。平成元年に白樺5,400本、平成2年にアカエゾマツ18,000本を植樹。

平成3年には、20ヘクタールを追加購入し、平成4年には白樺51,600本を植樹しました。また、常呂町内でもサロマ湖畔に「魚付き林」として11ヘクタール、常呂川沿岸の土地95ヘクタールを取得。平成6年には分収造林事業にも参画しています。

常呂漁協のこれまでの植林面積は、367ヘクタール、77万本にも及んでいます。植樹にあたっては北海道大学東三郎教授（当時）が技術指導を行い、漁協女性部が先頭に立ちました。

常呂は現在、日本有数のホタテ養殖・漁獲で知られています、また牡蠣や鮭などの漁獲も盛んです、古代の人々が貝類を主要な食料としていた歴史は、この地域が持つ海洋資源の豊かさ、そして海とともに生きる文化的な土壌と深く結びついています、現代の漁業関係者は、先人たちと同様に持続可能な漁業サイクルを大切にしています

(参考)
道内の牡蠣の漁獲

順位	市町村名	数量 (t)	金額 (千円)
1	湧別町	244	337,229
2	厚岸町	177	658,104
3	釧路町	106	337,705
4	佐呂間町	68	58,998
5	知内町	56	69,034
6	北見市(常呂町)	34	45,283
7	北斗市	5	11,912
8	森町	4	5,167
9	浜中町	3	8,461
10	寿都町	2	8,659
10	根室市	2	8,860
12	木古内町	1	1,695

表2 漁獲地域・漁獲量ランキング

出典：2020年（令和2年）北海道水産現勢（水産統計）

日本全国の生産量

順位	都道府県	生産量(t)	全国シェア(%)	主要産地名(市町村名)
1位	広島	99,144	61.3	呉市、江田島市、広島市
2位	宮城	21,406	13.2	石巻市、南三陸町、気仙沼市
3位	岡山	12,166	7.5	浅口市、笠岡市
4位	兵庫	7,361	4.6	赤穂市、たつの市
5位	岩手	6,341	3.9	大船渡市、陸前高田市、山田町
6位	北海道	4,075	2.5	知内町、佐呂間町、北斗市
7位	三重	3,332	2.1	鳥羽市、志摩市、紀北町
8位	福岡	1,770	1.1	糸島市、行橋市、豊前市
9位	石川	1,574	1.0	七尾市、穴水町
10位	長崎	1,281	0.8	佐世保市、新上五島町、西海市
全国計		161,646	100.0	

表1 都道府県別の牡蠣養殖生産量と全国シェア（2019年）

(注)ランキング表やグラフ等（個別に出典または引用表記のあるものを除く）は、農林水産省・水産庁・総務省またはFAO（国際連合食糧農業機関）によるデータを再編集または一部加工し、食品データ館が作成したものです。

IV、牡蠣の美味にこだわって

■再び、「牡蠣とトランク」のページに戻る

『ボルドー地方の牡蠣の食べ方』

「ハーイ、今夜の夕食はボルドー地方の牡蠣の食べ方の勉強しましょうね」
陽気なママンの顔で、カトリーヌが半ダースずつハーフシェル（上側の殻を取り、下側の殻のついた形で提供された牡蠣）を注文した

「お皿に氷を敷いてはいけません。味を楽しむには常温が大切です」
牡蠣を見ると、身がうすっぺらで貧弱に見える。

「身が悪いね。こんなのうちの浜ではジャミッコといって捨てますね」
と、口にしたとたん、ママンの顔がみるみる変わった。

「何を言いますか。フランス人は白く太った牡蠣は、ブタのよう、とって好みません。牡蠣の美味しさは腸ではなく外套膜と貝柱にあります。このように食べます」
と唇をとんがらせてすすりこんだ。

「オイシイ。レモンはいりません。海水の味が最高。そして黒パンに無塩バターを塗って食べます」

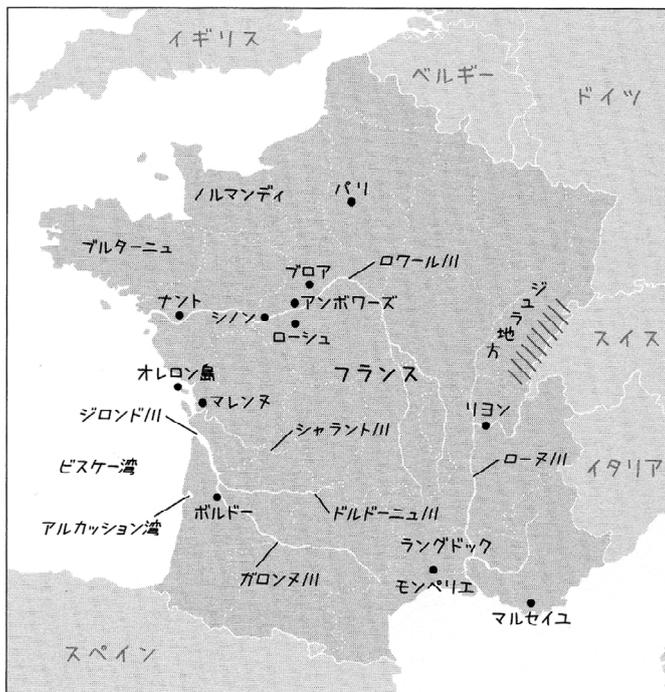
半ダースの牡蠣にはハーフボトルの白ワインが必要です。牡蠣、黒パン、白ワイン、これを繰り返すのがフランス流ですそして、ここボルドーでは、熱々のソーセージと一緒に戴きます」

と頬張った。

O君は、「そうか、地撒き式養殖では、海水に浸かっている半日しか餌を食べられないから太れないんだ。でも痩せている方が日持ちする……」

カトリーヌと学者の卵のO君は会話が理論的なところが似かよっている。

「でも……」カトリーヌに聞こえないようにO君はささやいた。「牡蠣フライにするなら太ってないとダメだよ」



出所：牡蠣とトランク 畠山重篤 著 パトリック・ルイ・ヴィトン 画
発行 フック（株）

参照した文献

牡蠣とトランク 畠山 重篤著 パトリック・ルイ・ヴィトン 画 ワック（株）発行
日本の遺跡13 常呂遺跡群 先史オホーツク沿岸の大遺跡群 武田修 著 同成社 発行
常呂漁業協同組合 HP
グランド・セントラル・オイスター・バー&レストラン 品川店 HP
オイスター&ビストロ 有楽町ワーフ HP
貝料理と白ワイン「シャブリ」専門店 貝×シャブリ jiji（ジージ）HP

常呂遺跡とサロマの牡蠣

発行日 平成7年10月25日
著者 逢坂信治
発行所 アイティデザイン研究所

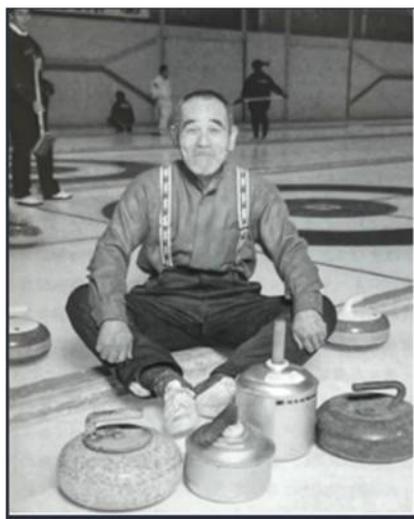
五輪選手を輩出しつづける常呂カーリングの歴史と今



初版の手作りストーン

常呂町におけるカーリングは、北海道とカナダ・アルバータ州の姉妹提携を縁に行われた「カーリング講習会」により導入され、昭和 55 年(1980 年)1 月にビールのミニ樽を利用した手作りのストーンにより、その歴史が始まった。新しもの好きの町民は、翌月には協会を組織し、スケートリンクの片すみでプロパンガスボンベを利用した鉄球を作るなど活動と普及に乗り出した。

カーリングの聖地を作り上げた小栗祐治



この常呂町は「カーリングの聖地」と呼ばれる町となった。町内には数十のチームが活動し、これまでに数多くの五輪代表選手を輩出するなどして日本カーリング界を支えている。オホーツク海に面した小さな町が聖地となった背景には、一人の人物の情熱があった。常呂カーリング協会初代会長の小栗祐治氏(故人)である。1980 年、初めてカーリングという競技に触れた小栗氏はその面白さに虜(とりこ)になると、「カーリングを広めたい」と一念発起。郷里である常呂町に野外リンクをつくり、町内大会を開催した。それをきっかけに一緒にプレーする仲間を誘い、普及を図った。「この小さな町からオリンピックに出る選手を育てたい」。その一心で子供たちを積極的に勧誘し、自ら教えた。基礎体力作りをはじめ、その指導は厳しかったが優しさもあった。子供たちからは「小栗のおじさん」と親しまれた。その中に吉田姉妹や鈴木がいて、ロコ・ソラーレの創設者であり平昌五輪のメンバーの本橋麻里がいた。チームの恩人にして常呂カーリングの父ともいえる小栗氏は、平昌五輪の開幕を待たず、2017 年 5 月に 88 歳で亡くなった。

映画「シムソンズ」(平成 18 年(2007 年)2 月公開)は、常呂高校女子カーリング部の発足と成長をドラマにした。平成 17 年(2005 年)10 月から 12 月にかけて、カーリングホールを中心に町民の多くがエキストラやボランティアで協力し、旧常呂町が全面的にバックアップすることで町内での完全ロケが行われました。



シムソンズは2002年ソルトレークシティ冬季オリンピックカーリング日本代表として、8位入賞している。

小栗の意志を受継ぐ本橋麻里と常呂の人々

本橋は小栗への感謝を捧げ、その遺志を受け継いでいる。「小栗さんがいなければ、私はカーリングをしていませんでした」。本橋は平昌五輪ののち氷上を離れ、社団法人化したチームの代表理事を務めながら、若い選手の育成や普及に力を注いでいる。

平成2年(1990年)から、小学校において冬の体育の授業でカーリングが取り入れられ、現在では中学校・高等学校の常呂自治区内のすべての学校において行われている。常呂カーリング倶楽部(旧常呂カーリング協会)には、毎年、中学生から70歳代のお年寄りまで、約40チーム200人が競技登録を行い、11月から3月までのシーズン中、夜毎カーリングを楽しんでいる。

このような町を挙げての活動こそ、オリンピック選手を輩出し続ける源泉である。すでに「小栗のおじさん」の夢を叶えられ、ロコ・ソラーレが平昌で銅、北京で銀を獲得した。いよいよミラノ・コルチナにおいて、フォルティウスのメンバーが金を狙う。オホーツクの小さな町が生んだ最強メンバーが、世界一を懸けて再び氷上のチェスに挑む。(常呂カーリング倶楽部公式ホームページ、松本孝臣 nippon.com 2022.02.02 他参照)



フォルティウス！めざせ金メダル

常呂の女子カラーは、カーリングがオリンピックの公式競技となった長野大会以降、全てのオリンピックに出場している。ミラノ・コルチナ冬季オリンピックの代表となったフォルティウスは、ロコ・ソラーレが北京で獲得した銀メダル以上の金メダルを目指す。フォルティウスメンバーのうち吉村紗也香、近江谷杏奈、小野寺佳歩の三人が北見市常呂町出身である。

ミラノ・コルチナ冬季オリンピックでの対戦スケジュールは以下の通り

予選リーグ 10 か国総当たり (時間は日本時間)

2月12日 17:05 スウェーデン 13日 3:05 デンマーク 14日 17:05 スイス 15日 3:05 アメリカ
15日 22:05 韓国 17日 3:05 カナダ 17日 22:05 イタリア 19日 3:05 イギリス 19日 22:05 中国

熱い応援をお願いします！

国宝の町・白滝が生むもう一つの宝物「白滝じゃがいも」



2023（令和5）年、遠軽町白滝の黒曜石が国宝に指定された。国宝となった遺物としては国内最古のものとなる。白滝の黒曜石を使った石器は、道内はもちろん青森の縄文遺跡・三内丸山遺跡やサハリン、シベリア、アラスカ、アムール川流域などからも発見されており、白滝は黒曜石石器の工場として世界とのつながりを持っていたことがわかる。

白滝の黒曜石を生んだのは、今から約230万年前の大雪山火山の大噴火である。この噴火によってできたのが陥没カルデラ・白滝盆地である。

この黒曜石を生んだ白滝盆地は、白滝のもう一つの宝をもたらしてくれた。それは白滝のジャガイモである。白滝盆地の畑からは火砕流の堆積物である石がゴロゴロと出てくる。それは収穫に使う機械を故障させてしまう一方で、畑の水はけをよくし、ホクホクとしたじゃがいもを収穫させるのである。

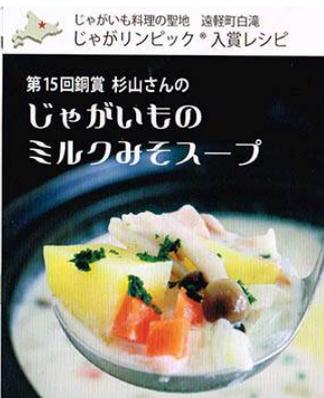


昼夜と夏冬の寒暖差が作る白滝ジャガイモの美味さ

白滝地域の標高は450メートルにある。冷涼な気候のため湿度が低く、昼と夜の寒暖差が大きい。この寒暖差は昼に光合成を行ったデンプンを夜にゆっくりと熟成されていく。そのことでデンプン質が多く強い甘みも引き出されるだけでなく、病害虫にかかりにくい健康なジャガイモが作られることになる。とりわけ氷点下20度以下にもなる厳寒を過ごした越冬ジャガイモの美味しさは比類がない。

21回目を迎える「じゃがりんピック」の取組み

平成14年、「この美味しいじゃがいもを“白滝じゃが”として、「白滝」の名をブランド化しよう」という取り組みが始まった。生産者と網走農業改良普及センター遠軽支所・関係機関が協力し発足した「じゃがりんズ」が、「美味しい・簡単・作ってみたい」を審査基準にレシピを募り、金・銀・銅メダルを授与している。この「じゃがりんピック」は今年で21回目を迎える。



令和8年2月14日(土)11:30~14:00 (受付11:00~)
白滝ふれあいセンター(遠軽町白滝600) ※出品者のみ入場できます。