

十勝地方の今年の桜は、例年に比べると非常に綺麗だと異口同音に言う。何故かと訊ねれば、例年より<SPAN lang="EN-US">2 週間も早く咲いた為に桜の新芽(葉)が、色薄く又はそれほど成長していない為、目立たないので、桜の美しさが際立つのだと。

さて、朔東の前号で触れたように、十勝は農業王国であり、酪農も盛んである。小豆の生産高は日本一だし、栄養素たっぷりの牧草を腹いっぱい食べた牛から搾乳されたミルクも新鮮だ。バターやクリームを左右するのがこの牛乳だ。また、甜菜や小麦の一大生産地であることも承知の通りである。養鶏の状況までは掌握していないが、それなりに盛んなのではあるまいか。

何れにしても、ミルク、卵、小麦粉、砂糖とくれば、これは所謂洋菓子の基本的原料である。

十勝は御菓子王国でもある。母なる十勝川の美味しい水、清澄な空気、肥沃な大地に育つ上質の原材料と美味しいものを味わって貰いたいという職人の思いが凝縮したのが十勝の洋菓子である。十勝の小豆は、全国の和菓子職人にとって垂涎とも言うほどの品質を誇っており、この小豆から、餡(あん)が作られる。餡は、菓子の命であるとも言われる位に重要なものである。

大正期以前創業の北海道内の老舗菓子店は約 70 軒だそう。最も古いのは、松前町の三浦屋菓子舗であるが、函館を発祥地とする千秋庵も忘れてはならない。創業者が故郷を偲んで千秋庵と命名した。<SPAN lang="EN-US">[山親父]が代表的なお菓子で、バターと牛乳で作る煎餅は当時としては画期的な情緒溢れるハイカラな菓子だったといわれている。

帯広千秋庵は、[六花亭製菓]に社名変更して、現在に至っている。六花亭は、道内、札幌、帯広、釧路に店舗 40 店を展開し、主要な菓子としては、マルセイバターサンド、ストロベリーチョコ、ホワイトチョコレート、生チョコレート、ひとつ鍋(最中)、らんらん納豆(甘納豆)、大平原(マドレーヌ)、リッチランド(チーズサブレ)等である。特にバターサンドはお土産として近年人気上々だ。これらが北海道でしか手に入らないというのも付加価値を高めているのかも知れぬ。

六花亭と並んで十勝のみならず北海道を代表する菓子店が[柳月](本社：音更町)である。柳月は、昭和 22 年の創業である。帯広、釧路、札幌地区に直営菓子専門店 27 店を展開している。2001 年 7 月にオープンした柳月の新工場「柳月スイートガーデン」には、60 名収容の菓子作り体験工房(有料)がある。また、工場見学も可能である。柳月の菓子といえば、三方六、百代餅、きなごろも、北のふれあい、防風林、酪農王国等である。柳月といえば、「三方六」といわれる[三方六]である。三方六というのは、三角形の 3 つの辺が六寸(約 18 cm)の薪のことであり、北海道開拓 100 年を記念して作られた菓子にその名が付けられた。今でこそ、薪ストーブはないが、薪ストーブを囲む家族団欒をイメージし、白樺の木肌を表現したお菓子のようだ。日本人に合うように作られたバウムクーヘンといえば分かりが良いかも知れぬ。

十勝のこの様な菓子作りに最高の条件を基礎として、上述の 2 大メーカーのほかにもそれぞれ特色ある手作りの菓子店がある。街を歩いて、気付いたらぶらりと覗いてみてはどうか。きっと貴方に合うお菓子が見つかるでしょう。因みに、私は甘い物にはそれほど関心がある訳ではない。(参考：各種 HP、パンフ etc)