

朔東は、暑からず、寒からず、爽やかな気候である。読書の秋でもあるが、食欲の秋でもある。天高く馬肥ゆる秋というのは、秋になると北方遊牧民族が侵略してきて彼らの馬が丸々と太ることから、この俚諺が生まれた。北海道は、海の幸、山の幸、そして平地部の幸も豊富である。今回は、朔東地域を代表するような或いは珍しい食べ物を幾つか紹介しよう。

① ジンギスカン

さて、北海道を代表する食と言えば、矢張り何と言っても「ジンギスカン」であろう。世界で最も広く食べられている食肉は羊の肉である。牛や豚は宗教によっては禁じられているが、羊の肉を禁じている宗教はない。ジンギスカンと言う料理は世界にはない。日本独特の料理名である。蒙古の遊牧民が熱した石の上に羊肉を載せて食べたことからこのジンギスカンと言う料理が考え出されたものようだ。源義経が蒙古に渡ってジンギスカンになったと言う英雄譚に憧れる故を持って羊肉の焼き肉をジンギスカンと名づけたとも、真ん中が出っ張って、外周部が窪んでいる特殊なジンギスカン鍋の形状が、モンゴルの鉄兜に似ていることからモンゴルの代表するものはジンギスカンであるので、ジンギスカンと称したとも言われる。

この料理法の原型は、中国料理「コウヤンロウ（鍋羊肉）」であろうと言われている。日本で羊肉が食されるようになったのは、そんなに古いことではなく大正時代に入ってからだと言われ、満州から日本に持ち込まれた。軍人の服用に用いる目的を持って農林省が綿羊の飼育を奨励したことにより、羊肉が食されるようになり、北海道では種羊場が開設され、綿羊が多数飼育され、特に昭和30年代にはブームになった。現在では、羊の飼育数は減少し、消費羊肉の殆どは輸入されている。

網焼き・炭火焼と言う焼き方、夫々の店ごとに工夫を凝らしたタレなどに特色がある。焼き方にも地方毎に違いがあるようだ。道南地方は、焼いた肉をタレにつけて食する方式だが、道東や道北は羊肉の臭みを消す為もあつてかりんご汁やしょうがの絞り汁などを混ぜたタレに漬けてから焼く味付けジンギスカンである。

羊肉には大別するとラムとマトンがある。ラムは生後一年未満の羊肉であり、マトンは2歳以上の成羊の肉をさす。一歳以上もマトンと言うこともある。食用の羊は「マトン種」といわれ、サフォークやレスター等の種類がある。パンダ羊と呼ぶこともあるサフォーク種が現在国内で最も多く飼育されている。

② 豚井

十勝・帯広を代表する食といえば、矢張り「豚井」であろう。発祥の地は帯広であり、今尚元祖のお店は豚井一筋に営業している。豚井即ち、牛井の豚肉版などという莫れ。この豚井、もともと開拓当初一緒に連れてきた豚を牛井のように食べたのが始まりである。依田勉三が読んだといわれる『開拓のはじめは豚と一つ鍋』とあるように開拓民にとって、豚は、その雑食性からくる飼育の容易性、強韌性等から欠かせない大事な家畜であった。

③ 八角（はっかく）

ある人の表現を借りると、ワニとチョウザメが合体したような顔つきの魚であり、筒切りにした時に断面が八角形になっているから八角と名付けられた。堅い鎧の皮を剥ぐとプリッと

した乳白色の白身が現れる。口触りはコリッとした淡白な味の中に脂の程よく味が現れる。姿焼きは、そのグロテスクな形ゆえ初めての者は殆どが吃驚するという代物だ。軍艦焼き（または味噌田楽）が面白い。背開きした八角に味噌を塗り、その上にネギ等の薬味を乗せてサーッと焦げ目が出来る程度に焼く。グルメな人に言わせると、刺身、ルイベ、一日干し、唐揚げも美味とか。今は高級魚である。

④ エスカロップ

根室市では知らぬ者はないと言うのがエスカロップである。エスカロップとは、フランス語で、薄切り肉とかカツレツの意味だとか言われているそうだが、誰か真偽の程を教えて欲しい。根室のシェフが考案したもので、今は弟子の人が味を引き継いでいる。細かく切った筍入りのバターライスの上に薄いトンカツを乗せ、その上にデミグラスソースを掛けたもの。決め手は秘伝のソースである。

⑤ チポロシト

アイヌ料理を一つ紹介しよう。アイヌ語でチポロとは、鮭や鱒等の魚卵を言い、このチポロを芋で作った団子にまぶしたものをチポロシトという。食したことが無いので、所見なし。

⑥ 秋味（アキアジ）

アキアジ（秋鮭）は、秋に産卵の為産まれた川に戻る途中に捕獲された鮭を言い、春に沿岸を回遊するのをトキシラズ（時知らず）という。普通、シロザケ（ドックサーモン）を鮭と言う。秋味は通常3種のランクに分けられる。脂のりが良く銀色の魚体をしたものを『ギンケ』、産卵間近で斑紋が現れた黄色っぽい魚体を『ブナケ』、ブナケを通り越し婚姻色で赤くなった鮭が『ホッシャル』。言うまでも無く、たっぷり旨味と脂を蓄えたギンケが当然のことながら美味である。然し、その上をいくのが『鮭児（ケイジ）』であり、幻の鮭とも言われる。お値段は言わぬが華。筋子も白子も立派だ。焼いてよし、揚げても煮てもよし、蒸しても刺身にしてもよしである。内臓も食べられる。チャンチャン焼きが独特な食べ方かな。アキアジは、低カロリーで高たんぱくのヘルシー食材である。ビタミン、ミネラル、EPAやDHAを多量に含んでいるので、健康的であり、頭も良くなる？鮭が産まれた川の記憶（嗅覚が重要な働きをしているらしい）を辿って戻ってくる。回帰の仕組みは不明だが、太陽で方位を測定する、地球の磁気を感じて、または、海水の温度差や濃度差を感じて等と諸説紛々とし、定説は無いようだ。

⑦ ラワン蕨（別名：足寄蕨）

日本一大きな食用の蕨（フキ）は、足寄町の螺湾（らわん）地区に自生しており、高さ3m余り、直径が10cmにもなる。この蕨は、肉厚で繊維が太いにも関わらず、柔らかく風味豊かである。成分を見ても繊維質、カルシウムなどのミネラルが豊富で他の蕨の3乃至4倍ある。アイヌ伝説のコロポックルは、「蕨の下の住人」と言われる。味噌汁、お煮付け等の山菜料理、漬物、佃煮等変わり種は「ラワン蕨羊羹」。傘の代用にもなる位の葉の大きさである。何故、大きく、柔らかいのか、地元の方の話では、塩分が好影響を及ぼしているのではと。

⑧ 野生動物の肉

鹿肉のステーキ・、ルイベ、焼き肉、すき焼きはどうだろうか。鹿肉について、猟銃免許を有する者に聞きました。『鹿肉は最近よく出回っている。食する部位、仕方により臭いとか、癖があるとか誤解されているけれども、豚や羊に比べ臭みもなく、美味である。低カロリー、高タンパク食品で女性にも人気がある。因みに外国では、SEPTEMBER DEER と言って、9月に捕獲される鹿肉が美味しいとされている。』と仰ることでした。

缶詰ではない「トド」の刺身は、鯨肉と似た味の由。

熊肉は中々入手出来ないが、一度食したら忘れられない味だとの事であるが、・・・
一頭から美味しいロースの部分はそんなに取れないとも聞いたけれども。