



OIV品種登録されたブドウ「山幸」で造るワイン（池田町）



北海道経済連合会 理事
栗林 和徳
（株）栗林商会 代表取締役社長

道経連会報 No.276 CONTENTS

巻頭言	1
視点 COVID-19と大学の役割	2
三経連共同要望に係る意見交換会	6
常任理事会レポート	10
道経連カレンダー	10
委員会等の動き	20
会員企業紹介	22
会員の異動	26
新会員企業紹介	27
グループ活動報告	28
北海道の経済動向	34
人事・労務相談日	36
会報誌読者様へのお願い	37
わがまち紹介（シリーズ46）	38

赤ちょうちんが今夜も誘う。

コロナ騒動のため、外飲みを自粛して久しい方も多数いらっしゃるかと拝察しますが、夜の繁華街が回復するよう祈りをこめて、ご当地室蘭のB級グルメである「室蘭やきとり」を紹介させていただきます。

ある機関の調査によると、「最も好きなお酒のつまみ」総選挙にて焼き鳥が集票率14%で第1位に選ばれていました。以下、唐揚げ、枝豆、刺身と続きますが、焼き鳥は国民的な酒の供であり、さらに子供達にも人気のある料理のひとつでしょう。

室蘭市内のやきとり店数は約60件といわれます。少し古い資料ですが「焼き鳥日本一の街」を宣言した福岡県久留米市では、人口1万人当たりの焼き鳥店数が7.46軒だそ



一度に40本を焼き上げる名人芸

うです。同市は博多に先駆けて屋台文化が生まれたそうで、キャベツが添えられるのが特色です。続いて、豚肉「やきとん」で有名な埼玉県東松山市が7.20軒、室蘭はそれに続く6.33軒と全国第3位でした。これら3都市に、美唄市、福島市、山口県長門市、愛媛県今治市を加えた7都市が、日本7大焼き鳥と呼ばれています。また焼き鳥日本一を決める「やきとりんぴく」において2007年第1回(開催地:福島市)、翌年の第2回(室蘭市開催)と室蘭が二連覇をなしとげています。」

室蘭やきとりの特色は①豚肉、②玉ねぎ、③洋がらし、3点あげられます。

まず、豚肉のルーツを探ると、昭和初期に軍拡が始まると、国策により各地で養豚が奨励されました。皮革は軍靴用に、精肉は食料として軍に送られ、残った内蔵、いわゆるモツが屋台にて串焼きで販売されたようです。モツの臭みを消すため味の濃いタレに浸けられ、また工場・港湾労働者の多い当地では味が濃く、ボリューム感あるこの串焼きが人気を集めたものと思われまます。ちなみにこの文書内でも「やきとり」と「焼き鳥」を使い分けていますが、鶏肉を使用しない室蘭の場合はひらがなの「やきとり」と表記しています。当然メインの「豚精」の他、レバーやタンも豚、鶏



精肉・レバーたれ、お待ちどうさま

肉は「鳥精」と表記されます。

玉ねぎも北海道においては長ネギよりも安価で保存もきくことが理由のようです。そういえば当地ではすき焼きや豚汁にも玉ねぎを使い、当然だろうと思っていたら「内地」の方に「普通長ねぎだろう」と驚か



赤ちょうちんが今夜も誘う

れたことがあります(笑)黄色い洋がらしを薬味にするルーツは面白く、屋台でおでんなどと共に「やきとり」が供されていて、何となくおでん用に用意された洋がらしを付けて食べたら、「これはイケる」となったそうです。今思いついたのですが昔から、室蘭の食堂のテーブル上には塩・こしょうと共に、洋ガラシをよく見かけました。とんかつ・揚げ物に洋ガラシは普通でしょうが、餃子やポークチャップ、ステーキにと、洋ガラシ好きは室蘭の食文化なのではないでしょうか?

一時のB級グルメブームから忘れられた料理も少なくない中、室蘭やきとりは安い・美味しい・ボリューム感を誇り、変わらず市民から愛され続けています。さらにコロナ禍においてもテイクアウトが容易という特色を生かし、新しい販路を開きつつあります。原稿を書いていると赤ちょうちんが恋しくなってきました。今夜も「やきとり」で一杯やるか!!