


100年フードデータベース

都道府県名	北海道		
100年フード名	石狩鍋		
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門		
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承		
主な伝承地域	石狩市		
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>石狩川河口に位置する石狩は江戸時代から鮭漁で知られ、当地で獲れる鮭は「石狩魚」と呼ばれるほどでありました。この石狩で誕生した石狩鍋は、サケの「あら」を使った料理です。石狩は鮭漁が盛んで新鮮な鮭が入手できる土地であったため、さまざまな「あら」の旨さを引き出す料理が発展しましたが、石狩鍋はそのひとつです。原型は、石狩の漁家で食べられていた郷土料理「だいなべ」で、もともとは船上で労働の合間に食べる料理であったといえます。新鮮な鮭を使い、短時間で調理する石狩鍋が持つ即席性は、こうした漁師料理であった歴史を反映しています。使われる野菜類にキャベツ、タマネギ、白菜など明治以降に栽培が始まった野菜が多いことから、石狩鍋が現在の形になるのは明治中期以降です。明治以降に北海道の冷涼な気候に合う野菜として導入された西洋野菜と伝統的な調味料である味噌が組み合わせられた石狩鍋は北海道の開拓の歴史を反映している料理です。「石狩鍋」と名付けられたのは昭和20年代末のことで、当時ブームになっていた石狩川河口の鮭地引き網見学ツアーで、集まった見学客に「石狩鍋」として提供したのが始まりで、鮭地引網漁の見学客は一日千人を超えたといい、「石狩鍋」は北海道（蝦夷地）を連想させる料理として全国に広まっていきました。また、その背景には戦後の日本で冷凍技術、輸送手段の進歩により、新鮮な鮭が容易に入手できるようになったという事情もあり。石狩鍋は全国に知られるようになり、昭和50年代には北海道の郷土料理として広く認識されていきました。</p>		
特徴	食材	サケの身のぶつ切り・中骨などの「あら」、キャベツやタマネギなどの野菜、豆腐、ツキコンニャク、味噌、山椒 ほか、各家庭により様々です。	
	製造方法・調理法	ぶつ切りしたサケの身とあらを野菜と一緒にのだし汁の中に入れて味噌で味をととのえ、最後にアクセントに山椒を振りかけます。バターをのせるなど各家庭により様々です。	
	道具・食器	鍋	
	種類・主な食べ方	<input checked="" type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input checked="" type="checkbox"/> 野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 魚介類 <input type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品	
保護・継承の取組	<p>平成19年、市内で石狩鍋を提供する飲食店を増やすために「石狩鍋復活プロジェクト」が発足しました。同年、老舗店のほか寿司店や居酒屋などから構成する「あき味の会」が結成され、現在は「いしかり地産地消の店推進協議会」に組織統合し、石狩鍋部会（通称：あき味の会）として石狩鍋の伝統的な調理法を整理、共有して食文化の伝承を図っているほか、石狩鍋の普及PR活動を行っています。また、9月15日は日本記念日協会が認定した「石狩鍋記念日」であり、石狩地方でサケが漁獲される時期で、9と15を「食いに行こう」、「食いごろ」と読む語呂合わせです。</p>		
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【知】石狩市ホームページ「石狩鍋」「いしかり地産地消の店 石狩鍋部会」 https://www.city.ishikari.hokkaido.jp</p> <p>【食】石狩市観光協会「石狩鍋」「石狩さけまつり」 http://www.ishikari-kankou.net/</p> <p>【知】石狩デジタルマップ https://platinumaps.jp/d/ishikari-city</p>		