

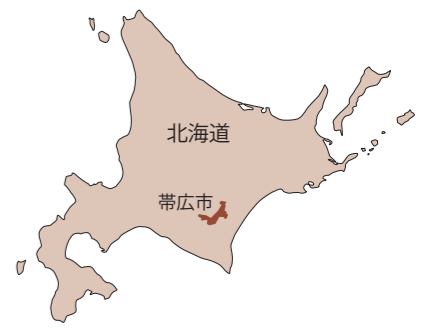


写真1 地元原材料で作られた菓子

# 北の大地のスイーツ 北海道「帯広市とその周辺」

日本工営ビジネスパートナーズ株式会社／経営管理本部  
米澤 慶一 YONEZAWA Keiichi (会誌編集専門委員)

取材時に地元の方々に「北海道名産のお菓子といえば?」と質問した。回答で挙げられたスイーツの製造元本店を調べたところ、北海道の総人口の4割近くを占める札幌市とその周辺地域(石狩振興局管内)が多いのは当然として、全13社のうち3社が帯広市とその周辺(十勝管内)に所在しているのが目を引く。同地域における菓子製造業のプレゼンスの高さが窺える。



メーカー名 (50音順)	本社所在地 (管内)	主力商品
石屋製菓	札幌市 (石狩)	白い恋人
小樽洋菓子舗ルタオ	千歳市 (石狩) (※)	ドゥーブル・フロマージュ
北菓楼	砂川市 (空知)	開拓おかし
きのとや	札幌市 (石狩)	焼きたてチーズタルト
クランベリー	帯広市 (十勝)	スイートポテト
千秋庵総本家	函館市 (渡島)	元祖山親爺
トラビスト修道院	北斗市 (渡島)	トラビストクッキー
HORI	砂川市 (空知)	とうぎびチョコレート
もりもと	千歳市 (石狩)	ハスカップジュエリー
柳月	音更町 (十勝)	三方六
ROYCE'	札幌市 (石狩)	生チョコレート
六花亭	帯広市 (十勝)	マルセイバターサンド
わかさいも本舗	洞爺湖町 (胆振)	わかさいも

※株式会社ケインセイ経営



写真2 十勝地方の酪農

## 地勢・気候が育む甘味

十勝平野は北海道を縦に二分する北見山地～石狩山地～日高山脈の南東側に位置し、利別、音更、十勝、札内の4つの一級河川から成る十勝川水系を中心に東西約60km、南北約100kmに広がり、総面積約3,600km<sup>2</sup>の広さは道内でも石狩平野に次ぐ規模を誇っている。「平野」ではあるが、大半は扇状台地であるため、広い耕地に機械を導入した畑作と酪農を中心とした農産が展開されている。

北海道で砂糖といえば甜菜糖である。甜菜の国内生産は北海道が100%、中でも十勝とオホーツク地方で全体の約8割を占める。さらに北海道が全国生産量1位の農産物には、小麦、大豆、小豆、インゲン豆、馬鈴薯、玉ねぎ、アスパラガス、生乳等がある。

十勝の農産物は収量だけでなく品質に対する評価も高い。中でも「小豆は十勝大納言」と指定されるほ

ど評判が良い。これは土地の肥沃さに起因するところより、寒暖の差によるところが大きい。夏は最高35℃で朝晩は10℃台まで下がり、冬は-30℃と温度計が振り切れるところまで行く。光合成、呼吸共に気温が高ければ活性化し、低ければ鈍化するため、帯広地域の植物は昼の光合成が盛んで、夜の呼吸が穏やかであるため、糖度や澱粉含有率の高い作物が収穫されることとなる。

## 人が育てた菓子産業

良質な原材料が地元で採れることに加え、負荷の高い労働に従事する人が多かったことがこの地域の菓子製造の興隆をもたらした。具体的には石狩以東の山岳地域における炭鉱労働者、そして帯広以東の農村部における「出面さん」の存在である。「出面」とは繁忙期に農作業を手伝うアルバイトを指し、特に十

勝平野は営農規模も大きく、多くの人手が必要となる。過酷な農作業の後の疲労を少しでも回復してもらうため、「出面さん」にお菓子を振る舞うことがいつしか慣習となっていった。この供給を支えたのが各町村の地元菓子製造業者であり、「旨い菓子を出す所には人が集まる」ため、互いに切磋琢磨して技術と製品の質を高めていった歴史的背景がある。さらにその結果として、一般家庭でも納豆に砂糖を入れ、赤飯は小豆の代わりに甘納豆で炊き、アメリカンドッグにはケチャップに替えて砂糖をまぶすといった「砂糖文化」が定着し、現在に至る。

帯広市近郊には全国を市場とする有名メーカーもあるが、十勝全域でもほぼ全ての町村に菓子製造舗が一軒はあると言われている。この地域における菓子産業の層の厚さは、天与の自然条件に加え、技術面・

消費面の人為的要素が備わって初めて形成されたものである。「試される大地」とは数ある北海道の通り名のうちのひとつだが、諸々の条件に試された地元住民が日々の生活の中で導き出した最適解の一つとして、帯広市とその周辺における様々な甘味製品が存在するように思われる。

### <参考資料>

- 国土交通省 北海道開発局 帯広開発建設部ウェブサイト「十勝川の自然」(https://www.hkd.mlit.go.jp/ob/tisui/tisuijigyuu/aquacosmos/ctll1r0000004sla.html)
- 北海道 十勝総合振興局 産業振興部 調整課ウェブサイト「十勝の農業農村整備の歴史」(https://www.tokachi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/csi/rekishi.html)

### <取材協力>

- 帯広商工会議所
- 株式会社柳月

### <写真提供>

- 写真1 株式会社柳月  
写真2 とちか観光フォトライブラリー(十勝観光連盟)

「食から見る地域」は、郷土色ゆたかな日本各地の「食」について、その文化的・自然的背景を知ること、より深く味わっていただくコーナーです。