



食の都・函館

～「食の都」の美味しい旅～

秋といえば、スポーツの秋、読書の秋、そして、食欲の秋。函館市では、「食の都・函館」のブランド構築や発信強化に取り組んでいます。今回は「函館の食」をテーマに、この街の魅力を存分にご紹介します。

バル街

は函館が誇る食のイベント。

函館西部地区のバル街は、春・秋の年2回、一日限りで開催される飲み&食べ歩きイベントです。2004年に函館で始まったバル街には、

全国各地から視察や問い合わせが相次ぎ、いまでは日本のあちこちでバルイベントが開かれています。函館のバル街は地方都市における賑わいづくりの好事例としても注目され、2017年にはグッドデザイン賞の特別賞（地域づくり）を、2019年にはサントリ地域文化賞を受賞しています。参加者は趣ある街並



趣ある街並みと美味しい料理を楽しめる函館西部地区バル街は、毎回約4,000人が集う。

みを舞台に、「ドリンクと「ピンチョー」と呼ばれる軽い料理を楽しみます。マップを見ながら巡るルートを探ることもバル街の楽しみのひとつで、チケット1冊では不足らずに2冊購入する人も。

実施エリアの中心に位置する「アクロス十字街」では、実行委員会メンバーによる生ハムやワインの振る舞いを実施。毎回数百人もの行列ができるほど大人気です。次のページでは、バル街を立ち上げた実行委員長の深谷宏治さんに、料理人という職業の魅力や函館についての話をお聞きしました。

市の
事業

函館市でも食のイベントを開催

グルメサーカス



◀ 9月頃に開催。さまざまな料理やスイーツ、地元のビールや日本酒などが一堂に会し、多彩なグルメを屋外で味わうことができる。

FOODフェスタ



2月頃に開催。函館や北海道の食材を使った料理を提供。試食や販売のほか、シェフによるデモンストレーションやワークショップも開催。



美味しいものは、人々を笑顔にして
幸せにする力がある。



地元産で手作りしたアンチョビは、長年にわたって努力を重ねた自信作だといいます。

美 味しい料理を作ることこそが、わたしたち料理人の役割です……。そう語るの、料理人の深谷宏治さん。レストラン「ラ・コンチャ・イ・バスク」のシェフで、世界料理学会の主宰者でもあります。

函館市出身で東京の大学を卒業後、料理人を目指し渡欧。帰郷後は、スペインのバスク地方の民家風に設計した「レストランバスク」やバルレストラン「ラ・コンチャ・イ・バスク」をオープンさせました。

また、同業異種の会「クラブガストロノミーバリアード」を立ち上げ函館の料理カレンダーを作成するほか、スペイン料理フォーラムの開催

をきっかけに始めた「バル街」は全国へと広がりました。2009年から始めた世界料理学会は、今では全国から参加者が集まるほど、料理人をはじめ食のプロや美食家たちの注目を集めています。

深谷さんが料理人を目指したきっかけは、大学時代に遡ります。電気工学科を専攻していた深谷さんですが、当時はベトナム戦争の時代でした。便利な機械を作っても使えない方によって人はあやめる道具になり、知らないうちに戦争に加担してしまうのではと感じた深谷さんは、「料理好きの母がパンやお菓子を作ってくれたときの幸せな気持ち思い出した。料理なら人を幸せに出来るし、美味しい料理を作ることは戦争に加担しない」と料理人になることを決めました。

「東日本大震災では多くの料理人が炊き出しに向かい、温かい料理で人々に安心を与えました。料理人とはそんな力を持った技術者であり、料理を作るといふことは幸せなことである」と深谷さんは笑みを見せながら話します。

／ 函館について聞いてみました /

ふかや ころじ
深谷 宏治さん

スペインから帰国する際、「地方でも成り立つような店をやって都会から人を呼ぶんだぞ。」と言われたのもありますが、もともと函館が好きで、料理の道に入ったときから函館に戻って店を開きたいと思っていました。料理学会をはじめバル街やガスバリカレンダーな

ど、食に関係するいろいろなことを始めた面白いまちだというイメージづくりができれば良いと思っています。函館市のグルメイベントも他の地域でやっていないような独自性があると、それを目的に外から人がたくさん来てくれるのではないのでしょうか。





ワインの黒船が 函館で起こす革命

エティエンヌ・ド・モンティエユさん



将来的には函館産のド・モンティエユ&北海道ワインを日本国内だけでなく海外でも販売します。

ド ヌーヌ・ド・モンティエユは、フランスのブルゴーニュにある300年の歴史を持つ家族経営のワイナリーで、世界で最も有名かつ伝統あるワイン生産者のひとりです。現当主であるエティエンヌ・ド・モンティエユさんは、日本産ワインの質の高さと多様性、北海道の気候がピノ・ノワールとシャルドネというブドウの栽培に適すると確信し、2017年、「ド・モンティエユ&北海道」プロジェクトのもと外国のワイン生産者として初めて日本現地法人を立ち上げました。2023年にはワイナリーが完成し、世界における日本ワインの名声の高まりへの貢献が期待されています。

／ ワイン専用 ／

函館市のぶどう農園

鶴見ヴィンヤード
(エチケットコレクター)

栽培地: 桔梗町
栽培品種: (白ワイン用) シャルドネ
(赤ワイン用) ピノ・ノワール



ド・モンティエユ&
北海道ワイナリー

株式会社おおぞら葡萄園

栽培地: 旭岡町
栽培品種: (白ワイン用) シャルドネ、
リースリング等
(赤ワイン用) 山幸、
ツヴァイゲルトレーベ等

株式会社農學舎

栽培地: 鶴野町
栽培品種: (白ワイン用) シャルドネ、
バッカス等
(赤ワイン用) ピノ・ノワール、
アルモノワール等



ワインによる地域振興



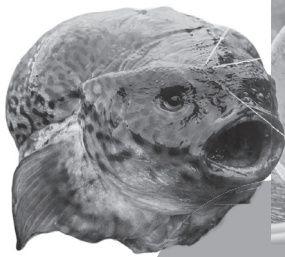
新しい農業資源であるワインは、函館の食の魅力を向上させ、新たな付加価値を創出するものであり、遊休農地の解消、観光客や関係人口の増加など様々な波及効果が期待できます。市では、令和3年3月に「ワインによる地域振興指針」を策定し、「ワインの街はこだて」を

目指してきました。令和6年度からは、市民の皆様にワインを身近に感じていただくため、「函館市ワインアカデミー」を開催し、「植樹体験会」、「テロワール体験会」は、大変好評をいただきました。これからもワインによる地域振興策を展開してまいります。

いつでも幸せ、もっと幸せ。

四季折々の
自然の恵み
溢れる函館

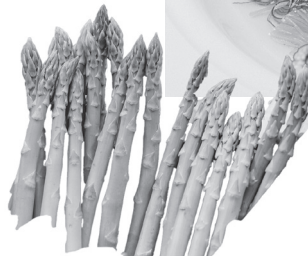
ごっこ汁



ごっこ
雪の下だいこん
ミズダコ
紅ズワイガニ etc

冬

サクラマスの蒸しものが
ごめ昆布ソース



春

グリーンアスパラ
サクラマス
春採り昆布
根ぼつけ etc

真ダラのムニエル

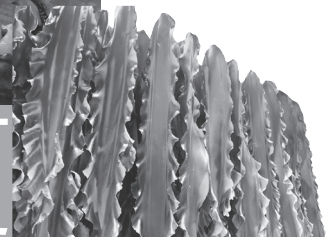


秋

真ダラ
スルメイカ
長ネギ
赤かぶ etc



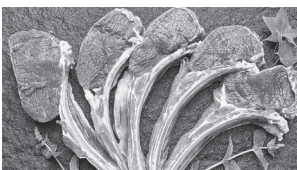
近海の魚貝と
野菜の昆布茶
炒め



函館真昆布
戸井マグロ
函館サーモン
ブリ etc

夏

エゾシカ「函鹿」



温暖な環境で餌に困らず痩せることがない。恵山地区はエゾシカの大繁殖地となっており、ジビエは農作物被害の防止にもなっている。

ハコダテアンチョビ



一般的なアンチョビと違い、ふくよかな舌触りが特徴。イワシを食べる文化があまりなかったため、フードロスや環境被害の解決にも。

はこだて焼きピロシキ



ピロシキの本場では「揚げ」ではなく「焼き」が一般的。本場スタイルの「焼き」をルールとして、ロシアと函館との歴史を感じさせる味に。

「函館では近年、街の歴史や風土を生かした新たなグルメや食材が誕生しています。」

新たなムーブメント

市の
事業

食の都「函館」を発信

函館市は、海産物や農作物など食材が豊富な土地柄です。また開港により西洋文化が流入し、いち早く洋食の文化に触れたことで独自の食文化が花開き、発展を遂げました。近年は、まちの歴史や風土、食材を生かした新たなグルメが誕生し、「バル街」を代表とする数多くの食のイベントが開催されます。「食」はまちの魅力の一つとなっており、「市町村の魅力度ランキング」で5年振り

に1位に振り返りました。食産業振興課では、函館の食の価値を高め、内外から多くの人を呼び込むとともに、販路の拡大により地域経済の活性化を図るべく、食産業の振興に取り組んでいます。「食のブランド力向上」と「稼ぐ力の向上」を軸に、料理人や加工業者など食関連事業者への支援を行うなど、食産業の振興に関する取り組みを推進し、食の都「函館」を発信していきます。

HP

おいしい函館
TASTE HAKODATE FOODS



このページの写真はすべて「おいしい函館」に掲載されています。