

特別寄稿

十勝における 豚丼諸類型および雑感

ペンネーム

碓田 素州

ぶたどん

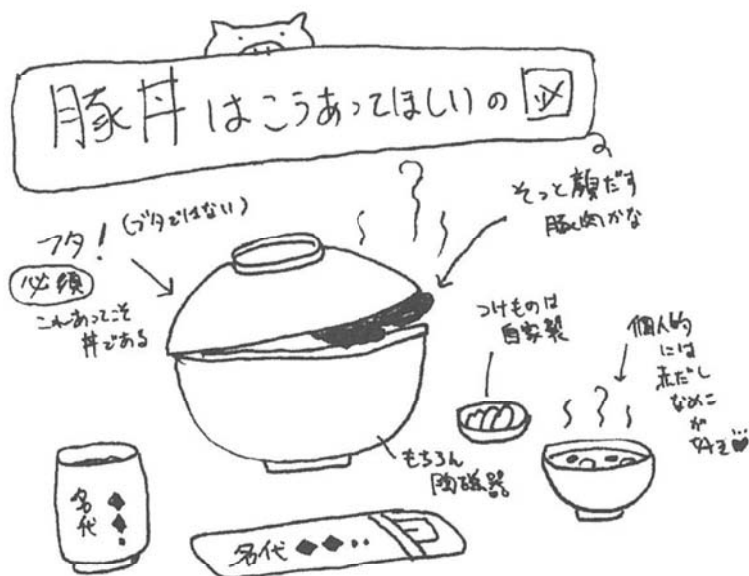
北海道の地域農業の振興をどのように図ることが出来るか、どうすれば地域の活性化が図れるか、この機関連誌を購読されている皆さんが日夜頭を痛めている課題であるが、少し視点を変えて、農産物の原点すなわち「食」の視点から農業を振り返るのはどうだろうか。

若手研究者の幾人かで、北海道の安くておいしいもののお話で盛り上がったが、元気の元はおいしいものを腹一杯食べることから始まるという独断で、今後何回か「この店のこいつはいける」という情報を品目ごとに取り上げて皆さんに紹介し、そこから北海道の食材を見てみたいと思う。一回目は豚丼である。ちなみにペンネームは「ウスタースソース」と読む。

はじめに

最近、豚丼が静かなブームのようです。発祥地である十勝管内はもとより、札幌などでも専門店が増えてきていますし、なんと出前専用の軽貨物車まで登場しているようです。さらに、首都圏でも専門店ができるなど、その知名度は全国に広がるほどメジャーになってきているようです。

ということ、本稿では内地出身札幌在住の筆者が食べ歩いた範囲という限定ではありますが、十勝でみられる豚丼のタイプと特徴について、思いつくままにレポートしてみます。



豚丼のタイプ別特徴

一口に豚丼といっても、いろいろなタイプが存在します。ここでは、以下のように大きく4つに分類して、タイプ別の特徴をみてみます。

①肉型

豚丼専門店、もしくははじめから豚丼を売りにしている店において最も一般的な豚丼タイプ。豚肉は大きめ・厚めで、焼き方は網焼き、ステーキ風や炒め風などの違いはあるものの、どんぶり飯の上にタレで味をつけて焼いた豚肉をのせるだけという、構造はいたってシンプルなものです。でも、これこそが豚丼の原点です。

札幌や都府県からやってくる人たちがイメージする豚丼がまさにこれであり、多くの人が帯広で元祖・ばんちょう（西一南十一）や駅弁（ぶた八）にてこのタイプを最初に口にすることとなります。

②タレ型

豚肉は薄く、肉よりもタレの味で勝負するタイプ。形態的

には前述の①肉型と同じなのですが、豚肉とタレの主従関係に変化が生じているようなので別タイプに分類させていただきま

す。
一見すると、想像していた豚丼像（＝①肉型）と違って、ご飯が黒っぽいタレにまみれているので少々戸惑いますが、口にしてみると豚肉の持つうまみと各店独特のこってりしたタレがどんぶり飯とうまく絡み合い、口の中で有番複合交換耕作堆肥投入四年輪作（何のこっちゃ）のような絶妙なハーモニーを奏でます。

地元の人に「豚丼のうまい店知らない？」と聞くと、このタイプの店を教えられることが多いようです。代表的な店として、帯広市内では、たんきち（西三南九）、新橋（西二南四）、鶴橋（柏林台東町四丁目）などがあげられます。こうした店の特徴として、必ずしも専門店ではなく、大衆食堂などで徐々に豚丼が評判となって店の看板メニューになっているというパターンがあげられます。

③チャーシュー型

ラーメンの具のようなとろけた焼豚（実際は煮込んであるのだが・・・）がのるタイプ。これも形態的には①肉型と同

じなのですが、豚肉を煮るところが大きな違いです。札幌では何故かうどん・ソバ屋でよく見かける「角煮丼」に近いものです。今のところ、十勝で確認できた事例は、このみ亭（JAさらべつ二階）のみです。柔らかな豚肉が舌先でとろける感触と、そのうまみが口のなか全体にじわじわと拡がっていく喜びは何とも言い難い快感です。最近、ラーメン屋でも副食メニューとして導入が進んでおり、豚丼界の隠れた名脇役になるかもしれません。事例は少ないのですが、今後が期待されるということで分類させていただきました。

④増量型

豚肉にタマネギをはじめとする野菜類を加えて炒めたタイプ。形態的には、野菜が入るので、上記の三つのタイプと明らかに違います。このタイプは、②タレ型と同様に大衆食堂でよくみられますが、形態よりも決定的な違いは、②タレ型が豚肉の薄さ・小ささを各店独自で工夫したタレの味によってカバーしようとしているのに対し、こちらは野菜の味を豚丼の味にプラスに働かせようとするよりも、単なる具の増量が主な目的になっているように思えることです。従って、②タレ型のように店の看板メニューになることは稀なようです。

気味の方は一度試してみるとよいでしょう。

また、地域的な広がりはみせていませんが、単発でヘンな豚肉料理事例もまだまだあります。十勝は人口に対して前衛的なC級豚肉メニューが多いようですが、いくつか名前だけ記述しておきますと、「ねぎかつ丼」、「とんとん丼」、「からし入りカツ丼」などです。

前述のチーズ豚丼を含め、これらの中から「ポスト豚丼」は出現するのでしょうか？

多分ありえないでしょう。だって、おいしいものをつくらうという情熱から誕生したというよりは、単なるウケ狙いみたいなメニューばかりですもの(だから店名も掲載しません)。

強引な推測

十勝の豚丼や豚天井について直感的に思うのは、まるで何かの代用食のようであるということです。どちらについても歴史的経緯を一切調べたわけではありませんが、例えば赤飯に甘納豆を入れるのと同様に、北海道では手に入りにくい食材について、豚肉を代替的に使ったものという印象を強く受けます。

初めてばちちょうで豚丼を食べたときに感じたのは、関東

地方の鰻屋で安価メニューとして存在する「とり重」に似ているということです。これは鶏肉を鰻と同様にタシをつけて焼いて重箱にのせたもので、グリーンピースがまぶしてあります。要するに、豚丼は、誕生の経緯は何にせよ、鰻の代用品として普及していったのではないのかということです。鰻屋に専門店が多く(そして北海道では鰻屋そのものがぎわめて少なく、きも吸いが別注文の場合が多いことから一理あるのではないのでしょうか。

それでは豚天井はどうなのでしょう。海老の代替品なのでしょう。鰻に比べれば十勝でも海老の調達は容易であると考えられます。ただ、現在、天井に使われている海老は輸入物のブラックタイガーが多いこともあり、たとえば終戦後の一時期など海老・イカ類の調達が困難な時期に豚肉を代用的に使い、それが意外に好評でそのままメニューに残ったなんてことも考えられます。

以上は単なる思いつきの推測に過ぎませんが(的はずれだったらごめんなさい)、日本の洋食が「和魂洋才」の賜物であることから、豚丼や豚天井は、まさに「十勝魂和才」の産物であるといえるでしょう。これらを生み出した十勝に敬意を表してそう思います。

むすび

ここまで、思いつくままに書いていて、ふと思ったのですが、十勝といえば、ご存じの通り、日本を代表する大規模畑作地帯です。でも、豚丼の主役である豚肉もコメも大規模畑



作とはあまり関係なさそうです。そういえば、水産物を除く北海道名物料理を考えてみてもあまり地域農業とは関係が深くないようです。例えば、メジャーなものではジンギスカン、少しマイナーなものでは根室のエスカロップなどがそうした事例としてあげられます。

最近、札幌でも豚丼やエスカロップを当たり前の目に見ますが、やはりこうした地域限定的な名物は地元まで行って食べてこそ価値があるものだと思います。それに、十勝出身の方が豚丼について語る姿は、ほほえましいものがあります。

でも、せっかくの農業王国ですから、できることならば各地域の農産物を活用した名物も欲しいですね。

がんばれ北海道農業！

(注) エスカロップとは、チャーハンとトンカツとデミグラスソース(場合によってはサラダも含む)が、一つの皿の上で小宇宙を形成している料理であり、根室管内の飲食店では一般的です。
根室名物といえば、ポークチャップもありますよね。日本最大の酪農地帯なんですけどね。