

# 炭鉱長屋の食文化が、名物料理となつてカムバック

赤平で、昔から盛んに食べられていた家庭料理といえばホルモン鍋。味噌ベースのスープに、入れるのは豚のホルモンと豆腐、野菜はお好みで。石炭が真っ赤に燃えるストーブの上に大きな鍋を置き、みんなで囲んで食べる鍋料理は、時代を経て『がんがん鍋』という赤平の新名物料理になった。

「がんがん鍋」という名前には、ストーブをガンガン焚いて、ガンガン煮込んで、ガンガン食べて、ガンガン語り、ガンガン働くという、当時の炭鉱長屋の生活文化への想いが込められています」と語るのは、新名物料理の誕生に一役買った、がんがん鍋協議会事務局の植村真美さん。きっかけは、2003年に開催された国際鉱山ヒストリー会議。市内の炭鉱遺産が世界中から注目を浴びたことが起爆剤となって、炭鉱の歴史や文化を見直す動きに発展。その一つが、2004年に開催された炭坑節全国大会。そしてもう一つが、『赤平の食を考える会』だった。「元々、うちで出していたホルモン鍋があつて。最初は年に2、3回出す程度だったのが、クチコミで広がつて。それに目をつけたのが、食を考える会のメンバー達でした」(寿しの松川オーナー、松川さん)。昔から家庭で食べられているこのホルモン鍋を、赤平の特産品にしようと動き始めるが、当初、市内の飲食店の反応は薄かつたという。「家庭料理なだけに、商品として売りづらい側面があつたのだと思います」と植村さんは當時を振り返る。しかし、オータムフェストなど、札幌で開催されるイベントでふるまう機会が増えてくるとともに、お客様からも問い合わせがぽつぽつと来るように。「最初の頃は芦別名物の『ガタ

タン』と混同されることも多かった」と一同苦笑い。「でも、そういう話題があるだけでも全然違う。イベントへの出店も含めて、外と接点が持てるということが第一歩ですから」(焼肉のたきもとオーナー、滝本さん)。そうして、3年も経つ頃には市内の飲食店にも少しづつ浸透し、メニューで扱う店が増えていった。「自分の店で扱おうと思ったのは、やっぱり郷土愛からだと思う。赤平を代表する料理が、それまでになかったから」(スナックメトレスオーナー、岡本さん)、「最低限のレシピはあるけれど、アレンジが自由なところも参加しやすくてよかったです」(珍来オーナー、佐々木さん)、「一つの味に固定してしまうと、結局各店の個性が出ないから。それじゃ参加店舗もやる気がでないよね」(八千代寿司オーナー、竹俣さん)。2011年には、植村さんと飲食店が中心となり『赤平がんがん鍋協議会』を結成。月に一度集まって、お互いのがんがん鍋を試食する勉強会も始まった。「メンバーからの批評やアドバイスは参考になります。そうしないと成長もしないし」(海鮮居食屋暖らんオーナー、岡田さん)。植村さんの夢は「がんがん鍋通りができるくらい、赤平でがんがん鍋が盛り上がりっていくこと」。昔のように、みんなで鍋を囲んでわいわい語らう場面が、これからきっと赤平のまちにたくさんできていくに違いない。

がんがん鍋協議会事務局  
植村真美さん



## ①【海鮮居食屋 暖らん】

人にくの良い香りが食欲をそそる、オリジナルのブレンド味噌を使用したあっさりめのスープと、たっぷりの野菜が特徴。子どもも食べやすい味付けなので、家族でわいわい楽しめます。

一人前700円。※夏場は要予約  
赤平市大町1丁目2番地／  
0125-32-5217／  
17:00-24:00(L.O.23:30)／月曜定休



## ④【珍来】

おそとラーメンがメインの珍来でぜひ試してほしいのが、豚ホルモンなど具沢山の「がんがんラーメン」。仕上げに入れる生卵が、全体の味をまろやかにしている。夏場でも予約は必要ないので、ふらりと立ち寄ってみよう。

一人前850円。

赤平市大町1丁目2番地／  
0125-32-2628／11:00-20:00／  
毎月7日、17日、27日定休



## ⑤【焼肉のたきもと】

併設した肉屋さん「滝本商店」の、身の厚いホルモンがたっぷり。2時間煮込んだホルモンは全くくさみがなく、驚きの柔らかさ。たくさん入った具材の中で、芋団子もポイント高し。その他、歯ごたえのある直腸のホルモンが入ったホルモン鍋(1,000円)もお勧め。

一人前500円。

赤平市荒井中央町南1丁目7番地／  
0125-32-2265／17:00-22:00／  
火曜定休



## ②【八千代寿司】

キヤベツやタマネギの甘みと、カレー風味のかすかにスパイシーなスープが、絶妙な味わいを醸し出す。ランチタイム(11:00～14:00)は、鍋ご飯と一品、漬け物がつくがんがん鍋セット(800円)がお勧め。

一人前1,000円。  
赤平市本町2丁目1番地／  
0125-32-2065／11:00-23:00／  
不定休



## ⑥【スナック メトレス】

味噌キムチ味と、うどん入りのカレー味の他に、夏メニューとしてがんがん焼きもあり。カラオケを「がんがん歌つて」食べられるのは、ここならでは。深夜まで営業しているので、のんびり赤平を楽しんだ最後に立ち寄ってみてはいかが?

一人前850円。

赤平市本町2丁目4番地／  
0125-32-7012／19:00-2:00／  
日曜定休



## ③【寿しの松川】

オーナーのお母様の家に代々伝わるレシピでつくる濃厚なスープは、お酒との相性抜群。一晩置くとタマネギに味がしみてさらにおいしくなるので、タッパー持参で来る方も多いそう。

一人前980円。※夏場は要予約  
赤平市大町1丁目2番地／  
0125-32-3065／  
11:00-14:00・16:00-23:00／不定休



## 私も得意です

赤平の男性たるもの、がんがん鍋を作るのが当たり前? 赤平市役所企画財政課の林伸樹さんも、子どもの頃から『がんがん鍋』に慣れ親しんでいた一人。市内のイベントでは、自ら腕をふるまうこともあるのだと。

