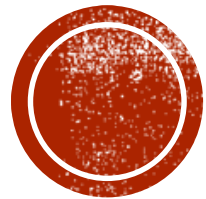




北海道の  
あずきと  
お菓子屋さん



Office YT ライター  
深江 園子



## あらすじ

1. 前提：食文化は歴史と地理と人
2. 北海道の和菓子は意外に古い、という仮説
3. 北海道 は 和菓子原料No.1産地
4. 自家製餡のお菓子屋さん



## 地理的背景

北海道の  
食の文化は  
どう探す？

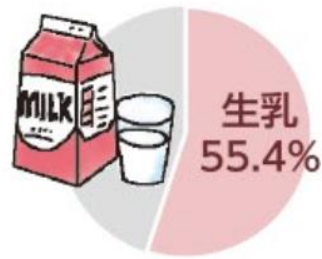
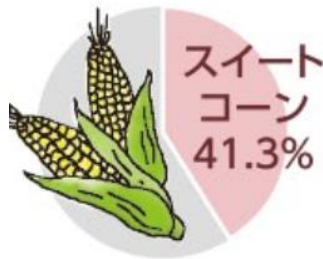
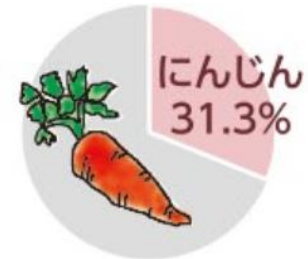
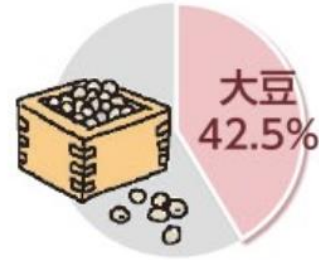
4つの海  
多様な気候区分  
海と川の物流  
炭鉱と港湾のお膝元

1. 前提：食文化は歴史と地理と人



# 北海道が生産量一位

出典：北海道農政部「北海道農業・農村の姿2022」





## 歴史的背景

# 北海道の 食の文化は どう探す？

先住民族と沿岸の先駆者  
北前船の影響  
開拓使による西洋式農業  
出身府県のルーツ

1. 前提：食文化は歴史と地理と人



# 和菓子の由来

15C 足利義政、羊羹をふるまう

1477 応仁の乱 収束

16C初～川端道喜、「御朝物」献上

1586 虎屋（現とらや）創業

1707 赤福創業

1681 松翁軒カステラ発売

1718 「古今名物御前菓子秘伝抄」  
レシピの半数が「砂糖餡」

18C前半 甘蔗と白糖 国産化開始  
赤福が黒糖味に

1785 きよめ茶屋創業

1869 遷都 虎屋東京店開設

1876 木村屋のあんぱん発売

1911 皇太后献上で赤福が白糖味に

1930-? きよめ餅誕生



# 和菓子の由来+

15C 足利義政、羊羹をふるまう

1477 応仁の乱 収束

16C初～川端道喜、「御朝物」献上

1586 虎屋（現とらや）創業

1681 松翁軒カステラ発売

1707 赤福創業

五勝手屋の祖先が南部から移住？

1718 「古今名物御前菓子秘伝抄」  
レシピの半数が「砂糖餡」

18C前半 甘蔗と白糖 国産化開始  
赤福が黒糖味に

1785 きよめ茶屋創業

1869 遷都 虎屋東京店開設

1860年 千秋庵総本家 創業

1870年 五勝手屋本舗 創業

1876 木村屋のあんぱん発売

1895年 小樽新倉屋 創業

1905年 日の出屋（三八）創業

1911 皇太后献上で赤福が白糖味に

1921年 札幌千秋庵 創業

1930-? きよめ餅誕生

1933年 帯広千秋庵(六花亭)創業



# 北海道の和菓子は新しいのか？

18C前半 甘蔗と白糖 国産化開始  
赤福が黒糖味に

1785 きよめ茶屋創業

1860年 千秋庵総本家 創業

1869 遷都 虎屋東京店開設

1870年 五勝手屋羊羹 発売

1876 木村屋のあんぱん発売

1895年 小樽新倉屋 創業

1911 皇太后献上で赤福が白糖味に

1905年 日の出屋（三八） 創業

1930-? きよめ餅誕生

1921年 札幌千秋庵 創業

1933年 帯広千秋庵(六花亭)創業



# ブランド産地十勝の小豆

契約農家はお菓子パラダイス！



# ブランド産地十勝の小豆

## 自ら加工販売する森田農場（清水町）




3. 北海道 は 和菓子原料No.1産地

# ブランド産地十勝の小豆

輪作まるごとお菓子材料?!



3. 北海道 は 和菓子原料No.1産地 



取材で見える  
北海道の  
菓子業の特徴

1. 小樽と函館が発信源らしい
2. 原料産地の豊かさ
3. 土産菓子と朝生に行列
4. ガラパゴスイーツ がある



# 事例- 1

## 五勝手屋本舗 (江差町)

- 創業：明治3（1870）年
  - ※五勝手屋羊羹発売年
- 本社：江差町字本町38番地
- 菓子製造販売

本店、函館丸井今井 など



# 主力は金時豆の羊羹 小豆も自家製餡



# 白小豆との出会いが お菓子になった



にしん最中「群来」



白小豆を散らした「あずき羊羹」

# 「作り手と使い手」のリアリティ



高木農園（京極町）の白小豆品種「きたほたる」だけを  
5月限定品「にしん最中 群来」に使用





## 事例-2 三八菓舗（札幌市）

- 創業：明治38（1905）年  
本社：札幌市中央区南1条西12丁目
- 和洋菓子製造販売

三八菓舗-本社店/札幌三越店

菓か舎-すすきの店/札幌大丸店



# 地域密着、自家製餡の魅力



どら焼き  
ど  
ん  
ど  
ら  
ど

餡炊きには汲み上げ水を濾過し、硬度調整して使用。水源は安定して豊か。  
どんどらの餡は「みずみずしさ」。小豆の粒を感じる丁寧な練りの粒あん



# 「朝生」のリアリティ



蒸したてを目指してお客が訪れる、朝生（醤油、田舎、黒糖）

# お菓子屋さんから繰り返し聞く言葉



「あんこの味は  
変えづらい」

「他を知って、  
地元の味を振り返る」



# 「色々あってそれぞれおいしい」は 食文化の芽かも……？

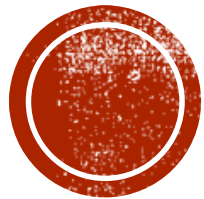
結局、「食文化」は未だ定義が定まらないワード。

ならば……



「地域特有の」「訳あってできた」「なじみ深い」  
味に注目してはどうか？





## まとめ

- 日本の和菓子を支えるのは、北海道の豆類。
- 北海道人が最高においしく食べて、「憧れの北海道小豆」へ。
- 現代の「地元の味」は加工者が担う。

小豆菓子の  
消えない  
ニーズ

行事と慶弔

ユニバーサル

洋菓子界からの  
注目

# 食文化は 人の営みと 地理歴史にある

食産業と人々の足跡は  
北海道にもあります。  
「歴史がない」を  
そろそろ卒業しませんか😊

参考： 農林水産省統計、北海道農政部、日本豆類協会、  
全菓連「お菓子なんでも情報館」

「和菓子の京都 川端道喜」（岩波新書）

「和菓子職人 一幸庵 水上力」（淡交社）

HP参照： とらや、赤福、きよめ餅総本家、千秋庵総本家  
五勝手屋本舗本舗、小樽新倉屋、三八、札幌千秋庵、六花亭

