

道内屋台村探訪

▶最近「屋台」が全国的なブームです。先がけとなった帯広「北の屋台」の成功事例がメディアで紹介され、より全国的な広がりへと拍車がかかりました。昔から「屋台」といえば九州の福岡というくらい有名で、その件数は全国のほぼ半数を占めるそうです。道内にも数箇所ある「屋台」の中で、昨年7月に誕生したばかりの「北見じまん村(平成18年11月18日取材)」と、ご存知「おたる屋台村レンガ横丁(平成18年11月30日取材)」の紹介です。

この面の情報はドボク管理の職員が独自に取材したものです／編集・デザイン：岡島隆広（ドボク管理 地域情報誌編集部 〒090-0801 北海道北見市春光町1丁目24-3 ドボク管理本社ビル4F E-mail design@dobokukanri.co.jp TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508）

北見

北見じまん村

焼鳥 輝 アキラ
かんづばー
海乃家
北の味 南の焼酎 サムライ
焼肉居酒屋 ブータン
鉄板専科きたらあ
炭焼厨房 櫻 (SAKURA)
らーめん きたみ

所在地：北見市北5条西2丁目（東宝ビルそば）
事務局：北見市北4条東4丁目3番地伊東ビル3階
電話：0157-24-9729

まちの長さ日本一となった、ここ北見市にも昨年7月に屋台村が誕生しました。北見じまん村では、当市が合併により東はオホーツク海、西は石北峠まで抱合したことで、海の幸から山の幸まで、多くの自然の恵みを揃えています。

北の味(じまん) 南の焼酎(じまん) サムライ

まず始めは居酒屋「サムライ」、幼少期を北見で過ごされ、とても話しやすく気さくな店主ご夫婦が営む実に楽しいお店です。宮崎や鹿児島から仕入れるこだわりの食材と、地元北見の食材それぞれの良さを、実にうまく融合された料理の数々。人気メニュー「鶏もも肉の宮崎風炭焼き」は、宮崎の鶏を5種類も使用するという店主入魂の一品。とても軟らかく味もしっかり、そのうえ5種類の肉質が味わえるという贅沢さ。



左：南の焼酎がズラリ
下：サムライの店主



また、1日3人前限定の「鶏砂肝の刺身」は、新鮮な食材だけを提供するという、これも店主こだわりの珍味です。このもう一つの大きな特徴は、南九州の焼酎類。かなり珍しいものからメジャーなものまで、その数なんと100種類。そんな珍しい焼酎をお手頃な料金で提供。おすすめ物や注文した料理とバッチリ合う焼酎を教えてください、必ずあなた好みの焼酎に出逢えるはずですよ。



▲鶏もも肉の宮崎風炭焼き

かんづばー

缶詰居酒屋？バー？東京や札幌などでも知る人ぞ知るといって、とても珍しいお店で、その名も「かんづばー」。親しみがわく店主のアットホームなお店で、店名どおり約150種類の缶詰の中から自分が食べたい物を選び、好きなだけ食べるというもの。人気は「鯖」や「サンマ」の缶詰ですが、店内にある約半数は大変珍しいもので、「熊」、「鮭（とど）」や「サンマの蒲焼」ならぬ「ウナギの蒲焼」缶詰まであり、昔懐かしい「鯨」や「鹿」の缶詰なども揃えています。



▲珍しい缶詰の数々

右：棚に並んだ缶詰の数々
下：かんづばーの店主



おすすめは「とりあえずセット」で、ビールと缶詰とのお得なセット。酒類はビール、焼酎、日本酒。また、店内には駄菓子や知恵の輪などのミニゲームも置いてあり、家族や友人、会社の同僚などとも楽しみながら飲むことができます。このお店に来ると、缶詰に対する認識と味覚が変わるかも知れません。



▼かきの酒蒸し

海乃家

浜辺や海の近くで食べる新鮮さをそのまま味わえる、優しい店主(お姉さん?)がいる明るいお店。主な仕入先は北見に近い佐呂間町や常呂町なので、新鮮で美味しいのは当然なのです。おすすめの人気メニューは「ホタテの刺身や浜焼き」、その新鮮さは刺身でよし、焼くもよしで、どちらにしようか迷うくらい。しかも、どちらも驚きの安さです。その他「かきの酒蒸し」や「つぼだい」、「じゃんぼホッケの開き」など、海の幸を存分に堪能できます。飲み物のおすすめは焼酎の「海」。すっきり飲めるその味わいは海鮮系の料理にピッタリです。オホーツクの新鮮な海産物をぜひ堪能してみてください。



左：地元の新鮮なお刺身
下：海乃家の店主



小樽

おたる屋台村レンガ横丁

酒房そば・うどん 一徳
呑み処 てまり
炭焼やきとり いたさん
ジンギスカン じん平(べい)
寿し処 おたる寿司
多居夢
船見坂 ひろ田
焼き物の店 ころろ
浜料理 焼尻
家庭料理 ひととき
串・よし
おたる八角屋
樽商パーラー

所在地：小樽市稲穂1丁目4番15号
運営：有限会社おたる屋台
電話：0134-31-4141 FAX.0134-31-5900

観光地小樽の新しいグルメスポットとして2004年7月にオープン。外観は、どこか懐かしいレトロな感じが訪れる人々を和ませます。素朴な味からあっと驚く逸品まで多彩なメニューが揃っています。

まず始めは、鮮度抜群の魚が自慢の おたる八角屋

店主は鮮魚卸売業も営むことから、鮮度の良い魚が食べられると地元でも評判。店主と息子さんと1人のパート(女の子)のお店です。おすすめは店名のとおりに、近海もののハッカクです。その刺身は歯ごたえが良く、淡泊な中にも脂が程好くのった繊細な味です。また、唐揚げは身がやわらかで香ばしく、味わい深い一品。ほかにもシャコ、ハタハタ、ホッキ、にしんなど、小樽近海の鮮魚料理が楽しめます。あまり一般の人は食しない雑魚といわれるオオバ、ギスカジカなども人気メ



上：八角屋の店主
右：八角屋の外観



ニューとのこと。魚の話題が豊富な人情味あふれる「おたる八角屋」で、小樽の味をお楽しみください。

ハッカクの刺身▶



◀呑み処てまりの「さしみ豆腐」

次は、気軽な雰囲気でお酒が飲める 呑み処 てまり

店長は元気な現役の女子大生。カウンターはなく、奥の厨房のほかに大きなテーブルがあって、店内はいつも賑わっています。元気な接客でリピーターも急増中！酒類も豊富で、店長一押しのかきりたて果汁で作るサワーカクテルが絶品。また、全国各地の日本酒も、通にはたまりません。お酒のつまみは、手羽先、鯨ベーコン、季節の旬の物があがり、中でも珍しいのが豆腐の刺身。食感ほこんやくで味は豆腐、とても健康に良さそうです。また、ソフトドリンクもあり、女性や家族連れにもおすすめのお店です。



上：てまりの店長(右)
左：てまり店内の様子

串よしの店内は、串よしのユニークな店主



最後に、矢沢○吉さんがいる？串揚げの 串・よし

インパクトのあるお店。店内に、ところせましと○ちゃんポスター&グッズが飾られ、ファンにとって一度は訪れたいお店。脱サラでこの店を始めたという店主が作る串揚げは、肉、魚、野菜と種類も豊富で絶妙な揚げ上がり、秘伝のタレをつけて食べるとやみつきになってしまいます。揚げ物に無くてはならないキャベツも、熱々の串揚げと最高のコラボレーション。また、串揚げ以外のメニューも沢山あり、最後に食べた昔風ラーメンは、名前のとおりノスタルジックな旨さでした。店も店主も串揚げも熱い「串・よし」で盛り上がりよう。

今回は全部のお店を取材できません(懐事情?)でしたが、「屋台」の魅力は、店主・店員とお客の近さにあります。お客同士も肩が触れ合う近さは、親近感・一体感となって楽しめ、そこにアットホームな雰囲気が生まれるのです。店主の顔が見える「屋台」に、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

その他、道内の屋台村(インターネット検索)

「港の屋台」(釧路市)
釧路フィッシャーマンズワーフ MOO 2F
釧路市錦町2-4 TEL.0154-23-0600 (代表電話)
営業時間：年中無休 17:00~24:00

「北の屋台」(帯広市)
帯広市西1条南10丁目7番地(帯広駅から徒歩5分)
問合せ先/北の起業広場協同組合
住所：帯広市西2条南9丁目16番地坂本ビル4階
電話：0155-23-8194 FAX.0155-23-8193
E-mail info@kitanoyatai.com

「ひかりの屋台 大門横丁」(函館市)
函館市松風町7(棒森屋テパートの筋向かい)
問合せ先/株式会社はこだてディーエムオー
住所：函館市若松町18-1
電話：0138-24-0033 FAX 0138-24-0022

誌面の都合で紹介できなかった情報は弊社ホームページに順次掲載予定です。
<http://www.dobokukanri.co.jp/>