

## 北見市と言えば？

この問いかけを投げかけられた時に皆さんは何と答えるでしょうか？

北見市民であれば、「ハッカ」「たまねぎ」「塩やきそば」とバラエティに富んだ答えが返ってくるかもしれません。

ただ、他の地域にお住まいの方達に同じ質問をすると、多い答えは「焼肉のまち北見」という答えだと思います。

この「焼肉のまち」という漠然としたイメージの根拠はどこにあるのか？北見の焼肉文化の歴史を足がかりに、追っていきたく思います。

## 焼肉の歴史

北見にホルモン焼きの店が出来たのは昭和30年前後、狸小路に「力(りき)」、稲荷神社(幸町)の中に「大昌園」の2店舗が出来たのが、初めとされています。どちらのお店の主人も朝鮮半島出身の方でした。

朝鮮半島では、もともと動物の内臓を食べる食文化がありましたが、日本にはそのような食文化が無かったため、その昔北見近郊には屠殺場がありましたが、牛や豚などの新鮮な内臓が捨てられていました。それに着目して、ホルモン焼きのお店として開業したそうです。



▲幸町の北見稲荷神社

この食文化が北見の街に広がって、「焼肉のまち」としての土台が出来上がったのです。ポツポツと増えていった焼肉店も、次第に数を増やし、平成18年には人口約11万人に対して、60店舗近いお店が存在していました。

これは人口1万人に対して5.4店舗になる数値です。参考までに、札幌では人口1万人に対する店舗数は、1.8店舗。この人口に対する焼肉店舗数が多いのが、「焼肉のまち北見」と言われる所以だと言われています。

また、新鮮で美味しいお肉が安価で手軽に手に入るため、家の軒先や車庫の中、公園・河川敷などで、七輪持参で「焼肉」というコミュニケーションツールを使って友達や家族、職場の仲間との団楽を楽しむ人達も大勢います。これは、日照率の高い北見の気候風土が、屋外で焼肉を楽しむ機会を増やしてくれているのでしょう。

そして、平成12年の初開催から北見の冬の恒例行事となった「北見厳寒の焼き肉まつり」(後ほど詳しく説明)が、知名度をあげるのに一役かっています。



▲北4条通りと北5条通りをつなぐ狸小路名店街

北見の気候風土にマッチし、「焼肉」という食文化の成熟と社交の場としての位置づけ、新鮮で安価なお肉が手軽に入手できるからこそ、焼肉店舗数が増え「焼肉のまち北見」と認識されるようになったのです。

## 北見 厳寒の焼き肉まつり

「北見厳寒の焼き肉まつり」とは、北見市民に広く親しまれている「北見の焼き肉」を厳寒の中で体験することで、北見の焼き肉文化をアピールし、肉の消費拡大を図る目的で、2000年2月29日(肉の日)に4年1度開催予定で始めたが好評のため毎年開催することとなった。

2011年で12回目を迎え、参加者も約1,500人で道外からの参加者も2~3割程度となっており、2012年も北見冬まつりの前日(2月中旬)に開催予定との事です。

### 2012年の開催内容(予定)

時間：午後6時から午後8時

会場：北見芸術文化ホール駐車場 特設会場

住所：北見市泉町1丁目

料金：前売り券1枚1,000円(限定1,500枚)

豚肩ロース100g、ラム100g、ホルモン100g、たまねぎ、

焼酎・ソフトドリンク飲み放題のセット

上記以外に、おにぎり・牛サガリ・牛カルビ・和牛ロース・ホル

モン・ホットビール等を販売しているほか、ゲーム等のイベントを実施している。



真冬の屋外で行われた「厳寒焼肉」の模様

詳しい内容は下記に問い合わせ下さい。  
問い合わせ先：北見観光協会  
〒090-0040 北見市大通り西1丁目5番4号  
TEL：0157-32-9900/FAX：0157-32-9877  
URL:<http://www.kitamikanko.jp>



▲撮影協力：焼肉松ちゃん

## 焼肉松ちゃん

北見市北斗町1丁目3-17 TEL.0157-26-7788  
コープさっぽろ清見店向かい(駐車場あり)



赤提灯が目立つ、焼肉松ちゃん

「焼肉松ちゃん」は、昨年の10月にOPENしたばかりの焼肉店です。温かみのある黄色の看板と「焼肉」と書かれた赤提灯が、住宅街の中で一際、目立ちます。店内に入ると、とても気さくな店主(奥さん)が迎えてくれます。個人で経営されているお店に初めて入る時には、色々(お店の雰囲気、客層、料金など)緊張するものですが、こちらの店主の温かな雰囲気と笑顔を見れば、そんな不安もどこか飛んでしまい、これから食べる焼肉の事で頭がいっぱいになってきます。

また、各テーブルには排煙設備を完備しているため、洋服やスーツにつく臭いが気になる女性や、仕事帰りのサラリーマンでも、安心して焼肉を楽しめます。

まず、私たちドカン取材班の目にとまったのが、「松ちゃん」特製のみそだれとしょうゆだれ。みそだれは、若干甘く深みがあり、しょうゆだれはさっぱりしたテイストとなっていて、この2種類のたれをつけて焼肉を楽しむことができます。

さっそく、店主おすすめの「しおホルモン」「味噌ホルモン」そして「モツ煮」をいただきました。「しおホルモン」は味があっさりしているため何枚でもいけそうなくらい食べやすく、「味噌ホルモン」はお酒好きにはぴったりな味付けで、さきほど紹

介した「みそだれ」につけて食べると、よりいっそうおいしくいただけます。

どちらも、従来のホルモンと丸ホルモンが用意されていて、歯ごたえがあって噛めば噛むほど旨味がでる丸ホルモンはオススメです。そして、味噌味のモツ煮は、ほどよく甘い味噌の中にしっとりとした旨味があり、箸で持つだけで切れてしまいそうな柔らかいモツにもその旨味が染み込んでいて、まさに絶品でした。

そして、メニューには無かったのですが、お店の奥にあるホワイトボードに書かれているおすすめメニューの中から、「大判焼き」という名前を見ただけでは、お肉なのか、他の食材なのか想像がつかない、一品を注文しました。驚きのあまり言葉が出てこない、というのはこういうことを言うんだと実感できるほどのボリュームの1枚肉(サガリ)が「大判焼き」の正体。言葉を失っていた取材班一同も、網からはみ出すお肉に、トングを手にお肉をひっくり返す人、ハサミを使って一口大に切る人、「焼けてる!焦げてる!」など指示を出す人が現れ、一枚のお肉の登場で一気にその場が盛り上がりましてしまいました。もちろんお肉の味は極上の一言。ステーキのように厚みのある肉にも関わらず、肉質はとても柔らかく、ほんのり優しい甘さで味付けされたお肉にはアクセントで白ごまがかかっていて、見た目からは

イメージ出来ないほど繊細で上品な味わいでした。ここでしか味わえないこの「大判焼き」は是非食べて頂きたい一品です。

他にも、焼肉店には珍しい「さぬきうどん」や「みそラーメン」を置いてあるのも、「松ちゃん」の特徴です。飲んだ帰りに最後のメとして食べたくなる麺類を提供しています。

また、これからの季節にぴったりなビールは、ジョッキグラスがキンキンに冷えていて、熱々の焼肉を食べながらの一杯は最高です。他にもお酒の種類が豊富で、焼肉店では珍しいカールミルクやカシスソーダなどのカクテルがメニューにあるので、女性客に嬉しいのでは？

「松ちゃん」の焼肉は、おいしいのはもちろんのこと、1人前の量が多く安くいただけるなど嬉しいところがたくさんあります。また来店したいと心から思いました。是非、北見に来た時は、店主のこだわりがたくさんつまった「松ちゃん」で楽しいひとときを過ごしてみたいでしょうか。



焼肉松ちゃん特製の「大判焼き」

## 焼肉道食

北見市北6条西3丁目11 TEL.0157-61-2025



2階が「道食」

道食は創業30年以上にもなる肉屋さんです。一見、商店のような佇まいで通り過ぎてしまいそうですが、1階に精肉店があり、店の外に出て左側に別入り口の扉を開けて「急な階段」を上った2階に焼肉店があります。

精肉店直営とありまして肉の鮮度は抜群!!牛サガリ・ホルモン・牛タンと、どのお肉を食べても厚みがあるにも関わらず、やわらかい食感のお肉なので全品が道食のオススメとなっております!

それと忘れてはいけないのが道食オリジナルの「焼肉タレ」です。醤油ベースにリンゴ・たまねぎを加えた、あっさりした調合ですが、タレだけでもご飯を何杯もおかわりしたくなる美味しいタレが隠れた一品です。

## 焼肉取材マップ



今回の取材にご協力頂いた関係者の皆様方に心よりお礼を申し上げますと共に、紙面の都合上十分な内容をお届けできず、お詫びを申し上げます。誌面で紹介できなかったものは当社HPに順次掲載予定ですので、是非アクセスしてみてください。http://www.dobokukanri.co.jp/ ●誌面の情報は、当社職員が独自に取材したものです。発行責任者：斉藤幹次(取締役副社長) 制作：ドボク管理地域情報誌編集室(〒090-0801 北見市春光町1-24-3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508)