

IKA

magazine



特集
ミルクのふるさと。

特集

ミルクのふるさと。

北海道における近代酪農発祥の地、八雲町を起点に、
道南では西洋の先進技術がいち早く取り入れられ、
近代酪農の礎が築かれた。

先人たちが切り拓いた挑戦の歴史は、
時代の変遷を経ながら受け継がれ、
今日の豊かな酪農文化へと実を結んでいる。

広大な大地と豊かな自然のなかで、
酪農家たちが丹精込めて育むミルクは、
私たちの食卓を彩り、日々の暮らしに
豊かさと幸せを運んでくれる。

八雲町で片山伸雄さんが営む『片山
牧場』(P11)では、放牧酪農によっ
て牛を飼育。牛が健康で、長生きで
きるような環境づくりに取り組んで
いる。本業のかたわら、『片山チー
ズ工房 小さな小さなチーズ屋さん』
を立ち上げ、チーズづくりにも励む。

函館酪農公社

函館市



新鮮な牛乳と卵をたっぷり使用した無添加のソフトクリームは、牛乳の持ち味を存分に生かした味わい。22年ほど前に開発されて以来、都度改良を加えながら定番商品へと育った。

函館酪農公社

④ 函館市中野町118番地
Web: www.e-milk.co.jp
Instagram: @hakodatemilk79.jp

あいす118

④ 函館市中野町118番地
☎ 0138-58-1155
Ⓜ 4~6月・9~11月10:00~17:00、
7~8月10:00~17:30、
12~3月10:00~16:00
Ⓜ 4~11月無休、12月~3月水曜

信頼のブランドを支える

酪農家との絆と牛乳づくりへの情熱。



1.春から秋にかけて餌やり体験(有料)を実施。牛と直接ふれあうことで、命の大切さと牛乳のありがたみが感じられる。2.工場敷地内にある、キャンピングカーを改造したショップ『あいす118』。ソフトクリームをはじめ、チーズやヨーグルトなどの乳製品を直売。3.シェイクやパフェも人気。「牛乳コロッケサンド」や「マリボーチーズ入りコロッケ」といったオリジナルメニューも見逃せない。4.工場では、ガラス越しに牛乳工場の見学もできる。5.自慢の「マリボーチーズ」は約3か月熟成させた逸品。新鮮な生乳の風味が凝縮された濃厚な味わい。



津

軽海峡を望む小高い丘の上に建つ『函館酪農公社』は、1973(昭和48)年に「自分たちで搾った生乳を、自分たちの手で販売したい」という地元の酪農家たちの想いから誕生した乳業メーカーだ。創業以来、「オレンジ色の牛乳パック」は道南の人々に親しまれ、今では地域を代表するブランドとなった。

牛乳を中心に、チーズやヨーグルトなど乳製品を製造するほか、工場敷地内には直売所『あいす118』を併設。ソフトクリームや乳製品を求めて、地元客や観光客が数多く訪れる。話を聞いたのは、『あいす118』店長の渡辺隼人さんだ。

『函館牛乳』の特徴は、原料となる生乳への徹底したこだわりにある。函館市、七飯町、八雲町の契約酪農家約20数軒から集乳し、乳脂肪分3.7%以上という独自基準を満たした生乳のみを使用している。「私たちは生乳だけではなく、牛舎の環境や衛生状態、牛に与える餌、放牧時間まで、酪農家さんと密に連携し

ながら管理しています。生乳は牛の健康状態や育つ環境によって風味が変わるんです」。

品質を維持するための取り組みにも余念がない。社内では年に一度、全従業員が参加する味覚テストを実施。味や香りはもちろん、成分の変化まで細かく確認し、安全でおいしい製品づくりへの意識を共有している。一方で冬は乳量も脂肪分も高くなるため、その特徴を生かした季節限定商品も展開している。「冬場は4.0%以上の濃厚な生乳が入ってくるので、『濃厚函館4.0牛乳』を12月から3月まで限定販売しています。濃厚な味わいを楽しみにして下さるお客さまも多いんですよ」

こうした商品づくりは、契約酪農家との信頼関係によって支えられている。「契約酪農家さんとは長い付き合いです。もともと弊社自体が生産者によって立ち上げた会社ですから。皆さんと『一緒に良い製品をつくりましょう』という思いで取り組んでいます」

現在、酪農業界は後継者不足や飼料価格、光熱費の高騰など厳しい状況に直

面している。「酪農家さんの高齢化や後継者問題は本当に大きな課題で、若い世代が継がないケースも増えています。それでも私たちは地域の酪農を守るため、酪農家の皆さんとともに力を合わせていきたいと思っています」。

その想いは、2018(平成30)年の北海道胆振東部地震でも強く実感したという。全道がブラックアウトに見舞われ、多くの商品が店頭から姿を消したなか、『函館牛乳』はいち早く製造体制を復旧させた。「スーパーの棚から牛乳がなくなるなかで、当社の商品が並んだ時、『さすが函館牛乳だね』と言っていたいたんです。牛乳をいち早く届けられて、お客さまに喜んでもらえたのは本当にうれしかったですね」

良質な土づくりから牧草を育て、その牧草で健康な牛を育む。契約酪農家と力を合わせながら、循環型農業を実践してきた『函館酪農公社』。創業から半世紀以上にわたり愛され続けてきたオレンジ色のパックには、酪農家と消費者を結ぶ確かな信頼が詰まっている。





駒ヶ岳牛乳

森町

駒ヶ岳牛乳

④ 茅部郡森町字白川9-6
www.pikatanomori.com

ピカタの森 アイスクリーム

④ 茅部郡森町赤井川81-3
☎ 01374-5-2323 ⑨ 9:30~17:00
⑥ 火曜・不定休

KOMAGATAKE MILK

五稜郭駅前店

④ 函館市亀田本町65-25
☎ 0138-85-8232
⑨ 10:00~17:00 ⑥ 水・木曜日

テソーロ ジェラート TESORO GELATO ~LITTLE BATCH MADE~

④ 亀田郡七飯町大中山2-12-24
Instagram: @tesoro_gelato

駒

駒ヶ岳の裾野に広がる森町で、地域に根差した乳製品づくりを続ける『駒ヶ岳牛乳』。その歩みは1994(平成6)年に始まった。創業者である柴田勝輝さんは、酪農を営む両親から事業を継いだ兄が生産する生乳を活用するため会社を設立。翌年には工場を稼働させ、自家生乳を生かした牛乳づくりを開始した。

現在は、低温殺菌によるノンホモ牛乳をはじめ、ヨーグルト、プリン、アイスクリームなど多彩な乳製品へと加工。道南エリアでの宅配事業や小売店への卸売のほか、全国の百貨店催事への出店も積極的に行っている。1997(平成9)年には森町赤井川に、アイヌ語で「牛」を意味する「ピカタ」を冠した直営施設『ピカタの森 アイスクリーム』を開業。今では道南を代表する人気スポットの一つとなった。さらに函館市内には『KOMAGATAKE MILK 五稜郭駅前店』をオープン。観光客はもちろん、地元客も数多く訪れ、地域の日常に溶け込む存在となっている。

看板商品の牛乳は、低温殺菌によるパステライズド製法に加え、脂肪球を砕かないノンホモジナイズ製法を採用。一般的な牛乳は脂肪分を均一化するためにホモジナイズ処理が施されるが、『駒ヶ岳牛乳』ではあえて行わない。低温でじっくり殺菌することで、生乳本来の風味や甘みを損なわず、濃厚でありながら後味はすっきり。健康な牛から搾られた良質な生乳があるからこそ実現できる味わいだ。

商品づくりで大切にしているのは、派手さよりも「また食べたくなる味」。「昔ながらの懐かしい味を大切に、一度食べて満足するのではなく、何度でも食べたくなる商品を目指しています。また食べたい、また来たいと思ってもらえる店でありたいですね」

その想いを支えているのが、地域との深い結びつきである。森町で生まれ育った企業として、創業以来続けているのが牛乳の宅配事業だ。「宅配を始めて30年以上になりますが、昔から利用してくださっているお客さまもた



地域に愛される牛乳を目指して

何度でも食べたくなる味。

くさんいます。正直、この時代に宅配事業だけで大きな利益が出るわけではありません。でも、高齢の方が一人で暮らしているケースも多く、配達を通じて見守りの役割も果たせればと思っています。宅配事業は同社にとって、地域との信頼関係を築いてきた礎となっている。「地域に必要とされる会社でありたい。『駒ヶ岳牛乳だから』と選んでもらえる商品をつくっていきたいです。他社と比べて安い商品ではないかもしれませんが、品質や味には絶対に負けませんから」

そして今年6月には、新たな話題も控えている。柴田さんの息子である健翔さんが独立し、七飯町にジェラート専門店を開店する予定だ。創業から30年余り。駒ヶ岳の麓で育まれてきた牛乳づくりの精神は、新たな世代へと受け継がれようとしている。地域に愛され、必要とされるブランドであり続けるために、『駒ヶ岳牛乳』の挑戦は、これからも道南の暮らしに寄り添い、歩んでいく。



1.「お客さまに愛される安心・安全でおいしい製品をつくる」をコンセプトに、手間のかかるパステライズド・ノンホモ牛乳をはじめ、ヨーグルトやチーズ、バターなどの乳製品を製造。 2.ドレープのような見た目が美しい「芸術ソフト」は、季節ごとに限定フレーバーが登場。 3.創業者の柴田勝輝さん。地域に根差した企業の使命として、地域貢献活動にも積極的に取り組みたいと今後を見据える。

元山牧場

八雲町



1



2



3

1. 牧場内の直売店『ELFIN (エルフィン)』。1996 (平成8) 年に3代目がソフトクリームを販売する小屋のような直売所をつくり、その後4代目の美芳さんが店舗を拡大リニューアルした。2. 直売店で購入できる牛乳とミルクプリン (計5種)。3. 直売店の裏には遊歩道があり、その高台から『元山牧場』の雄大な全景を見ることができる。

嘖

火湾を一望する丘の上にたたずむ、八雲町『元山牧場』。そのルーツは、実に明治から大正期までさかのぼる。現在4代目代表を務める元山美芳さんの曾祖父は、明治から大正にかけて家族とともに愛媛から北海道へ渡り、『札幌農学校』(※現・北海道大学)で酪農を学んだ。その後、豊浦町で就農し、さらに酪農に適した土地を求めて馬に乗りながら南下。やがて八雲町にたどり着き、この地で牧場の礎を築いた。時は流れ、本来であれば元山さんの兄が3代目である父の跡を継ぐはずだったが、事故で早逝したことで状況は一変。当時、美芳さんは地元の高校を卒業後、東京の大学に進学して、教員免許も取得したが、家業を支えるために故郷へ戻る決断をした。「牧場運営だけでなく、店舗経営についても一から学ばなければならなかったで、しばらくは悪戦苦闘の毎日でした」と美芳さんは振り返る。

牧場では育成牛を含め約100頭を飼育。これは、曾祖父が100頭の牛を飼うことを大き

な目標として掲げていたことに由来し、現在もこの規模を維持している。牛の飼育において大切にしているのは「一年を通して同じものを食べさせること」。季節ごとに変化する牧草をそのまま与えるのではなく、自ら収穫した草を一定の状態に管理し、同じ品質で食べさせている。飼料が変わると牛の体内環境や腸内細菌のバランスが変化し、体調を崩すことがあるためだ。こうした細やかな配慮によって健康に育てられた牛から搾られるミルクは、安定した品質を誇る。

そのミルクを使い、アイスクリームやソフトクリーム、プリン、バターなどを製造・直売するのが牧場の敷地内にある店舗『エルフィン』だ。隣接する人気レストラン『ハーベスター八雲』の存在もあり、ゴールデンウィークから夏にかけては観光客でにぎわい、目が回るほどの忙しさになるという。実は、この『ハーベスター八雲』誕生の背景にも『元山牧場』が関わっている。もともと同施設は『日本ケンタッキーフライドチキン』(以下

KFC)の実験農場として開設されたものだった。美芳さんの曾祖父は大正時代からバターづくりに取り組んでおり、当時使用していたバターチャーレン(攪拌用の巨大な樽)は、現在『雪印メグミルク』が運営する『酪農と乳の歴史館』(札幌)に寄贈・展示されている。それを偶然目にした『KFC』創業メンバーで3代目社長を務めた大河原毅氏が八雲町に興味を示し、『元山牧場』を訪問。丘の上から望む雄大な景観に感銘を受け、この地に実験農場とレストランを開設したという。

美芳さんには新たに描いている夢がある。それが『倉庫カフェ』の開業だ。「農業は若い人から敬遠されがちですが、子どもの頃から身近で見てきた私にとっては、本当にかっこよくて、おもしろい仕事なんです。その魅力を伝えられる場所として、トラクターや農機具を展示できるような倉庫を活用したカフェを作りたいんです。八雲の地で開拓の精神を受け継ぎながら、美芳さんは新たな夢へ向かって歩みを進める。

常時10~12種類のフレーバーを販売する直売店のアイスクリーム。「アイスもソフトクリームも、私の好みの味付けです(笑)。個人的には甘すぎるのは好みではないので、食べ飽きないちょうどいい甘さにしています」と美芳さん。

100年以上、四代にわたって酪農という営みを誇りに。



元山牧場/直営店エルフィン

④ 二海郡八雲町浜松366-10
☎ 0137-62-2078
🕒 10:00~18:00
(11月~3月10:00~17:00)
Ⓜ 不定休(または悪天候日)
motoyamabokujuyou.com

八雲チーズ工房

八雲町

受け継ぐ志と素材への敬意

チーズが結ぶ人との絆。

工房の前で並ぶ、創業者の高橋静さん（写真左）と、義理の息子で後継者の松岡孝明さん（写真右）。創業当時から八雲町内の酪農家による高品質乳を100%使用。人とのふれあいを大切に、“顔の見える”チーズづくりを行う。

八

雲町の中心部から離れた、森の中にひっそりとたたずむ「八雲チーズ工房」は、1995（平成7）年に高橋静さん・由美子さん夫妻が立ち上げた家族経営のチーズ工房。工房の後継者である松岡孝明さんは、2020（令和2）年からチーズづくりに携わり、高橋さんと役割を分担しながら工房を支えている。松岡さんはもともと飲食業に携わっていたが、函館で妻と出会い結婚。その縁から妻の実家で家業でもある工房に関わるようになり、やがてチーズづくりの道へ進んだ。

工房で製造するのはモッツァレラチーズやカマンベールチーズをはじめ、さけるチーズ、ヨーグルトなど約10品目。「モッツァレラは作った翌日には食べられるフレッシュチーズですが、カマンベールは白カビを育てながら熟成させるので、一週間以上かかります。同じチーズでも製法も特徴も大きく異なるんです」。松岡さんが大切にしているのは、素材の持ち味を生かすこと。「私はまだ勉強中の身なので、余計なことをせず、素材の力を信

じることを意識しています。特にモッツァレラは牛乳の味がそのまま出るチーズ。だからこそ、生乳の良さをそのまま届けたいんです」

工房で使用する生乳は、“北海道酪農発祥の地”といわれる八雲町のなかでも、乳質の安定性に定評のある牧場から仕入れている。「創業当時から付き合いが続く、同じ酪農家さんの生乳を使わせてもらっています。長年築いてきた信頼関係があるからこそ、安心して使えるんです」

しかし、チーズづくりは決して簡単な道ではない。「牛乳は季節や気候、牛の体調によって日々変わります。その微妙な変化を読みながら製造するのが難しいですね。大手メーカーは一年を通して安定した品質の商品を作りますが、私たちのチーズは季節ごとの違いも魅力の一つ。時期によって少しずつ変化する風味や食感も楽しんでいただけたらうれしいです」。乳成分の分析データも活用するが、最終的には職人としての経験と感覚が頼りになる。創業以来変わらないのは、「安全でおいしいものを届けたい」という思いだ。保存料

や着色料、香料は使用せず、クリーム添加による脂肪調整も行わない。素材そのものの味を引き出すことを何より重視している。

そんな工房を支えているのは、長年応援し続けてくれる地元の人々だ。「観光客の方も多ですが、繰り返し買ってくださるのは地元のお客さま。顔と名前が一致する方もたくさんいて、地域に支えられていることを実感しています」

松岡さんは業務の合間を縫い、他社のチーズ工房を訪ねたり、オンライン講習に参加したりしながら研鑽も続けている。「今は熟成タイプのチーズを試作しています。小さい工房だからこそ小回りが利くので、新しいことにも挑戦しやすいんです」。かつて高校時代に八雲の酪農に憧れ、岩手からこの地へ渡った創業者・高橋さんの志を受け継ぎながら、松岡さんは今日もチーズと向き合う。八雲の風土と生乳が育む味わいに、新たな可能性を重ねながら、「八雲チーズ工房」から生まれる新たなチーズにも期待が高まる。



1.八雲町内の高品質牛乳を使用し、個性豊かなチーズを製造。放牧主体で新鮮な草を食べ、ストレスの少ない環境で育った牛から絞った、生乳の風味を生かしたチーズづくりを行う。 2.モッツァレラやさけるチーズ、カマンベールといったチーズのほか、飲むヨーグルトなど個性豊かな商品を製造。 3.北欧を感じさせる洗練したたたずまいが素敵な自宅兼工房。 4.人気のカマンベールは、「やくも」「遊楽部（ゆうらっぶ）」の2種類。熟成が進むにつれて味わいが増していく。

八雲チーズ工房

〒二海郡八雲町上八雲461-6
☎ 0137-62-4653
yakumo-cheese.shop-pro.jp
Instagram: @yakumo_cheese
※商品は八雲町内のスーパーや商業施設など取扱店で販売のほか、工房での直売も行う（要事前連絡）。オフィシャルサイトより通販可。



小さな小さなチーズ屋さん

八雲町

片山チーズ工房

八

雲町で放牧酪農を営む『片山牧場』。その二代目として牧場を守る片山伸雄さんは、約85頭の牛を飼育しながら、自らの手で建てた小さなチーズ工房『片山チーズ工房 小さな小さなチーズ屋さん』を営んでいる。

現在はホルスタインを中心に、ブラウンスイスとジャージーも飼育。牧場の大きな特徴は放牧主体の飼養スタイルだ。牛舎の周囲に広がる牧草地を区画ごとに使い分けながら、春から秋にかけては朝から夕方まで牛たちを外へ放す。「うちは配合飼料を減らしています。舎飼い中心の牧場と比べると半分くらいですね。その理由は牛たちの健康にある。「無理をさせないので長生きしてくれるんです。一般的に2産か3産で終わる牛もいますが、うちでは6産から7産、多いものでは10産近くまでいく牛もいます。牛にとってストレスの少ない環境なんですよ」。放牧で育った牛のミルクには、はっきりとした個性が現れる

という。「青草を食べた牛のミルクは、さらっとしていてクセがないんです。季節によっても味が変わります」。その違いはチーズづくりにも表れる。「この時期の乳でつくるカマンベールは、中がとろりとして良い仕上がりになります。牛乳そのものの味が違えば、チーズの味も変わる。固まり方や食感、熟成の進み方まで変わってくるんです」。

チーズづくりを始めたきっかけは、地域の酪農家の妻たちを中心に活動する『八雲ハンドメイドの会』だった。会が主催するチーズづくりの講習会に参加後、最初に挑戦したのはモッツアレラチーズ。しかし、一度うまくいった後はなかなか同じようにできなかった。「1〜2年くらい試行錯誤しました。その後はセミハードにも挑戦して、カマンベールも作ってみたいと思ったのですが、これが難しくて」。半年ほど格闘を続け、ようやく納得のいくカマンベールが完成した。「家族や知人に食べてもらったら褒めてくれて、売ってみたいと

言ってもらえたのが後押しになりました」

工房そのものも手づくりだ。「一人入れればいっぱいになるような小さな工房なんです。でも逆に、それを売りにしようかなと思って(笑)」。現在はフレッシュチーズやカマンベール、セミハードチーズのほか、チーズづくりで生まれるホエイを活用したスイーツも製造している。「もともとチーズケーキが家でつくっていたのですが、ホエイを使ったらもっとおいしくなるんじゃないかと閃いたんです」。今ではレアチーズケーキも人気商品となった。

「自分がつくったものが人に喜んでもらえるのは面白いですね。ただ、本業の酪農をやりながらなので大変です。夜中から仕込みをすることもありますし、寝不足になることもしょっちゅうですよ」。そう笑う片山さんの表情は明るい。放牧酪農で育んだ牛乳の魅力を、自らの手でチーズへと変える。その挑戦の原動力は尽きることのない好奇心だ。この小さな工房から次は何が生み出されるのか、楽しみにしたい。



1.インターネットなどで情報収集し、ほぼ独学でチーズ作りに挑戦したという片山さん。 2.国内では飼育頭数が少ないブラウンスイスとジャージーも飼育。 3.チーズはカマンベール、セミハード、モッツアレラなどを製造。ホエイを使ったチーズケーキやピザなども展開。 4.一番人気は3〜4週間熟成させた「カマンベール」。通常は120g前後のカマンベールが、倍以上の300gほどの大きさ。

好奇心が生んだ小さな工房

酪農家が挑むチーズづくり。

片山チーズ工房
小さな小さなチーズ屋さん

② 二海郡八雲町浜松577 ① 090-1524-9082
Instagram: @katayama2755
※商品はInstagramまたはfacebookから通販可。



川瀬チーズ工房

長万部

長

万部町で地元で親しまれる、チーズとジェラートの店『川瀬チーズ工房』。工房を営むのは、100年以上の歴史を持つ『川瀬牧場』の次男・川瀬昭人さんと、美和さん夫妻だ。昭人さんは、かねてより実家の牛乳を使ったチーズをつくりたいと職人の道を志した。大学時代に乳製品の研究室へ進み、卒業後は大手乳業メーカーのチーズ部門で勤務。その後、さらなる技術を求めて十勝の『共働学舎 新得農場』でチーズづくりを学んだ。2017（平成29）年、空き物件を改装し、設備や機材も一から揃え、念願の独立を果たした。

現在製造するチーズは7種類。モッツァレラなどのフレッシュタイプから、セミハード、ハード、ウォッシュタイプまで幅広く取り揃える。「自分なりの理想像はありました。ただ、実際に始めてみると、つくりながら考えることの方が多かったですね」。特に開業当初は、熟成期間の長いチーズは商品になるまで時間がかかるため、まずはフレッシュタイプを中心に商品化を進めた。工房経営を軌道に乗せながら、徐々にラクレットやウォッシュタイプなど熟成を要するチーズも展開。試行錯誤を重ねながら現在のラインアップを築き上げてきた。

チーズに使用するのは、土作り草地作りから考えられている実家牧場のホルスタイン種とブラウンスイス種の牛乳。その持ち味を生かしたチーズづくりを行なっている。「商品

として安定した品質を保つようにしていますが、季節によって牛の食べるものも変わるので、乳質はどうしても変化します。その自然な違いも含めて楽しんでもらえたらうれしいですね」

昭人さんが欠かさないのが、細かなデータの記録だ。製造ごとの温度や時間、乳質の状態などを日報へ記録し、検証を重ねている。「毎回データを取りながら、自分のイメージに近づけるよう少しずつ改良しています。本当にわずかな変化ですが、開業当初と比べるとずいぶん変わりました」。しかし、チーズづくりは結果がすぐに見える仕事ではない。特に熟成チーズは完成まで数か月を要するため、今日の判断の良し悪しがわかるのはずっと先のことだ。「今やっていることが正しかったのかどうか、答えが出るまで時間がかかります。だから、経験を積みながら予測して調整していく。毎日その繰り返しですね」。一人で製造を担うため負担は決して小さくない。それでも昭人さんは迷いなく言う。「チーズづくりは面白いですね。追求する部分がたくさんありますから」。

理想の味を追い求め、日々改良を重ねる。その姿勢が実を結び、『川瀬チーズ工房』のチーズは国内外のコンテストでも高い評価を獲得してきた。日々、繊細に変化する素材と真摯に向き合い、丁寧にチーズをつくり続けること。それが昭人さんの変わらぬ信念であり、職人としての矜持だ。



川瀬チーズ工房

〒山越郡長万部町字長万部431-14
☎ 01377-6-7280
🕒 11:00～17:00
🗓 4～9月:火曜日休、10～3月:日曜日・月曜日休



1



2



3



4

1.川昭人さんの父と兄が経営する川瀬牧場では、ホルスタイン種とブラウンスイス種の乳牛を80頭ほどを飼養。2.厳しい衛生管理のもと、製造工程をデータとして細かく記録。3.2019（令和元）年に「オールジャパンナチュラルチーズコンテスト」で「フリル」が農林水産大臣賞（最高位）。2024（令和6）年に「ワールドチャンピオンシップチーズコンテスト」で「長万部ラクレット」がラクレット部門金賞受賞とトップ20選出を果たした。4.ジェラートは開業当初からチーズと並ぶもう一つの柱。旬の果物や野菜を取り入れながら、新しいフレーバーを次々と生み出している。



理想の味を追い求めて

地元とともに歩むチーズ職人。

熟成庫でチーズの熟成具合を確認する川瀬さん。微生物や酵素の働きでタンパク質や脂肪などを分解し、旨みがつくられてゆく。温度や湿度などが管理された状態で寝かせることで、複雑な風味が生み出される。

山田農場

七飯町



現在、放牧しているのはヤギと羊をあわせて20頭ほど。ヤギと羊は似て非なるもの。性格も違うし、草の食べ方や食べるペースも違うので、2種の動物の放牧は草地管理の観点から的にも異なります。これも試行錯誤しながら徐々にわかってきたことですね」とあゆみさん。

この土地でしか生まれない味。

それが基本であり、原点。



1.山田圭介さん。 2.直売所ではナチュラルワインも豊富に揃う。 3.人懐こいヤギたち。 4.5.毎年3月下旬あたりから販売開始となる看板チーズ『ガロ』のフレッシュタイプと熟成タイプ。函館の一流イタリアンなどプロの料理人にもファンが多い。 6.山田夫妻のDIYによる直売所・工房。

山田農場チーズ工房

④ 亀田郡七飯町上軍川1900-1
☎ 0138-67-2133
⑤ 土・日・祝11:00~15:00
※平日は要予約
⑥ ※毎年1~3月は冬季休業
Instagram:
@yamadanoujou_goatcheese

今から20年前。藪に覆われた耕作放棄地だった山地を一から開拓し、牧地も販売所も工房も住まいも、すべて自らの手で築き上げながら、「チーズづくりのための酪農」を貫いてきた農場がある。

自然豊かな七飯町上軍川。この地域には古くから「ガロ」という別称があり、アイヌ語で「谷間の岩がごろごろしているところ」を意味する。その名を製品に冠したナチュラルチーズを手がけるのが『山田農場チーズ工房』だ。山田圭介さん・あゆみさん夫妻がつくるのは、「無殺菌乳・野生乳酸菌・天然酵母」によるヤギと羊のチーズ。その土地の草や餌を食べて育ったヤギと羊の生乳（殺菌をしないミルク）を使い、その土地に棲みつく乳酸菌や酵母の力によって発酵させる。風土そのものを映し出すような、自然で純度の高いチーズづくりを実践している。

人類最古の食品の一つともいわれるチーズ。山田夫妻が目指しているのは、市場にあふれる大量生産品とは対極にある、できる限り古来の姿に近いチーズづくりだ。「そもそも酪農を始めるとき、『太古の人々はどのように

乳を扱い、チーズをつくっていたのだろう』というところから考え始めたんです。そしてたどり着いた答えが、『原点に近づくこと』でした。昔は殺菌技術も人工的な酵母もありません。それでも人々はチーズをつくっていたわけですから、今だってできるという想いがずっとありました。私も夫も、そういう意味では原理主義なんです（笑）。そう語るのには妻のあゆみさん。暮らしのすべては、「こんなチーズをつくりたい」という想いを中心に組み立てられている。住む場所も生活様式も、その理想を実現するための選択だ。夫妻にとって、それは特別なことではなく、ごく自然な生き方なのである。

愛知県出身の圭介さんと東京都出身のあゆみさんが出会ったのは、十勝の『共働学舎 新得農場』。ナチュラルチーズづくりの先進地として知られるこの場所で製法を学び、独立就農の地として選んだのが七飯町だった。「当初から放牧主体の酪農をしたいと考えていました。その点で、植生の豊かな道南は理想的な環境だったんです。このあたりにはヤギが好んで食べる広葉樹が多く自生していますし、

函館から1時間圏内という立地も魅力でした。放牧ができて、直売もできる。そう考えたとき、ここしかないと思いました」。二人が開拓したのは、山を切り開いた傾斜地だ。場所によっては急な斜面もあり、人が作業するには決して楽な環境ではない。しかし、その地形はヤギや羊の飼育に適しており、さらに10年前からは傾斜を生かしたワイン用ブドウの栽培にも取り組んでいる。「一から開拓し、生涯をかけて仕事をする場所として考えれば、決して条件の良い土地ではありません。でも私たちは、そういう厳しい条件を与えられて『さて、どうする?』と考えながら、一つひとつ課題を乗り越えていくような星の下に生まれたんでしょね（笑）。ヤギや羊を育てながらチーズづくりを始めて18年、ブドウ栽培を始めて10年。この場所だからこそ生み出せるものがあるという実感を、最近ようやく持てるようになりました」

そう語るあゆみさんの横で、圭介さんがやさしく頷く。二人が歳月をかけて育んできた風土と営みは、今、唯一無二の味わいとなって実を結んでいる。



MEET THE KEY PERSON

富樫 佳江さん 『こぐち酒店』店主

川端 店を引き継がれた経緯から教えてください。

富樫 先代が引退を考えられ、後継ぎを探していらっしゃったのですが、その時に共通の知人を介して紹介していただいたのがきっかけでした。当時はまだ「第三者承継」の事例自体が少なく、女性が継ぐケースも珍しかったようです。

川端 まったくの未経験で飛び込まれたそうですね。

富樫 もともとお酒を飲むのは好きだったので、専門的な知識や経験はまったくありませんでした。はじめの頃は、日中の配達業務を終えてから、毎日いろんなお酒を試飲して必死に覚えていきました。

川端 酒屋でのお仕事で、特に印象的なことはありますか？

富樫 昔ながらの商店ならではの、“人と人のつながり”を感じられるのがありがたいですね。単にお酒を販売するだけでなく、蔵元さんのこだわりや仕事への想い、その背景にあるストーリーも一緒にお客さまへお届けできるように心がけています。

川端 こちらの店では特に地酒の品揃えに力を入られています。

富樫 先代の時代の話ですが、近所に安売り店が開店したのをきっかけに、店ならではの特色を打ち出そうと、地酒に重点を置くスタイルに舵を切ったそうです。その決断が、後のコロナ禍のような苦しい時期にも大きな強みとなりました。

川端 近年は地酒の注目度が高まっていますね。

富樫 特に道産の日本酒は年々品質が向上していておいしいです。最近は若い方で日本酒にハマる方も増えているんですよ。去年は近郊の酒屋同士で協力して「日本酒の会」を開催したのですが、今後も仲間たちと一丸となって、日本酒の魅力発信し、地域を盛り上げていきたいですね。

酒を通じて、人と人、そして地域をつなぐ。そんな想いを胸に挑戦を続けるのが、『こぐち酒店』三代目社長の富樫佳江さん。2019(平成31)年、創業40年を迎えた老舗酒店を第三者承継で受け継ぎ、2025(令和7)年には日本酒専門パー『sakeこぐち』を開業。酒屋とパー、二つの舞台から日本酒文化の魅力を発信する富樫さんの原動力を本誌編集長・川端欧良が探る。

川端 お客さまへの提案で心がけていることはありますか？

富樫 日本酒に詳しくなく、「何を選べばいいかわからない」という方も多くいらっしゃいます。だからこそ、お話を伺いながら、その方に合った一本と一緒に探していくのが楽しいんです。味はもちろん、最近はラベルがかわいいお酒も多いのでいくつか選択肢をご提案しています。「前回選んでもらったお酒がぴったりだったので、次からはお任せします」と信頼してくださるお客さまも増えているのはうれしいですし、励みになっています。

川端 日本酒パーは以前から構想されていたのでしょうか？

富樫 実は以前、「店舗スペースを作るから飲食店をやってみないか」とお声がけいただいたことがあったのですが、なかなか進まず立ち消えになってしまったんです。でも、その頃から「自分でやってみたい」という気持ちが少しずつ育っていたのかもしれない。そんな時に、今入居しているビルの大家さんから、「テナントを募集しているから誰か紹介してほしい」と相談を受けまして。それなら自分で挑戦してみようかと決心し、始めることになりました。

川端 酒屋で扱うお酒をパーで味わい、気に入れば酒屋で買えるのは良い循環ですね

富樫 私が自信を持っておすすめするお酒を、お客さまへ実際に飲んでいただける場所を作れたかったんです。ここでは少量からさまざまな日本酒を楽しめるので、試飲のような感覚で気軽に味わっていただけたらと思っています。お客さまからの反響がダイレクトに伝わってくるのは、新鮮で面白いですね。ありがたいことに忙しい毎日ですが、愛猫に癒されながら充実した日々を過ごしています。



『こぐち酒店』では全国から厳選した地酒や本格焼酎を品揃え。中でも日本酒のラインナップが豊富で、希少な銘柄も扱う。



日本酒専門パー『sakeこぐち』。20種類以上の日本酒を少量から味わえ、気に入った銘柄は港町の酒屋で購入も可能。



「飲み比べセット」は、店主が厳選した銘柄から3種選ぶことができる。「5点盛り」などお酒によく合う肴も各種用意。

こぐち酒店

④ 函館市港町3丁目2-22
☎ 0138-42-8475 ☎ 9:00~19:00
📱 日曜 Instagram: @koguchi_sake

sakeこぐち

④ 函館市本町34-1 ホボ本町ビルディング1F
☎ 080-6933-9745
☎ 20:00~24:00 (LO 23:30)
📱 日曜、月曜、祝日
Instagram: @sake_koguchi



(写真左より) 本誌編集長・川端欧良、『こぐち酒店』店主・富樫佳江さん

NEW OPEN
注目の
新店
SUMMER 2026



街の夜に、また灯りがともる。
扉を開けば、新しい出会いと楽しみが待っている。

上：道産あんこを使った「あんみつ」は、ほっとやさしい甘さで、しかもヘルシー。子どもと一緒に安心して楽しめる。下：インパクト大に鎮座する半熟卵で味変も楽しめる「今月のポテサラ」と、低温調理でしっかりと食感の鶏肉にピリ辛ダレが絡んだ「よだれ鶏」。

お腹と心を満たし、笑顔が生まれる新たな体験を提案するコミュニティ。



今年3月2日にオープンした小料理店『あんみつと小料理 夜のはこだて』は、お酒に合う一品料理はもちろん、ご飯ものや甘味まで揃う懐の深さが魅力だ。定番メニューのほか、日替わりの黒板メニューも用意。料理はどれも、手間を惜しまず丁寧に仕上げている。旬の魚介や野菜を中心に、付き合いのある魚屋や農家から仕入れた食材を使い、その季節ならではの地元の味覚を提供。「少しずついろいろと楽しんでもらえたら」と料理は豆皿で提供し、盛り付けにも工夫を凝らす。目でも楽しめる一皿は、思わず写真を撮りたくなる華やかさだ。

この店ならではの名物が、道産小豆を使った「あんみつ」。お酒を楽しんだ後の“シメ”として味わう新しいスタイルを提案。やさしい甘さが食後の余韻を包み込み、夜に甘味を楽しめるのもうれしい。ドリンクは日本酒を中心に、自然派ワインやビールなど幅広くラインアップ。定番の地酒に加え、季節や

入荷状況に応じて内容を入れ替えているため、訪れるたびに新しい一杯との出会いがあるのも楽しみの一つだ。

店を彩るのは料理や酒だけではない。日替わりで函館愛にあふれた“ママ”たちがカウンターに立ち、それぞれの個性とおもてなしでゲストを迎える。「みんな話題が豊富で面白いばかり。ママたちの会話も、うちの推しメニューなんですよ」と笑うママのなつみさん。お一人さまはもちろん、友人同士や家族連れでも、誰もがお腹と心を満たし、自然と笑顔が生まれる。函館の夜に新たな体験を提案し、心豊かにしてくれるとっておきの軒だ。

あんみつと小料理 夜のはこだて

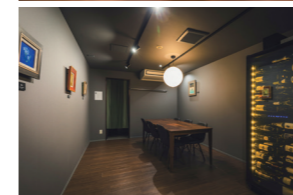
併設：くらしホテル Hakodate

☎ 函館市本町25-13 第8LC館6F ☎ 070-2615-2031
🕒 19:00~23:00(L.O.22:30) 📅 日曜
Instagram: @yoruno_hakodate



上：グラスで数種類を飲み比べながら楽しむ。そんな自由でカジュアルなワインの楽しみ方が、この店にはよく似合う。下：夏におすすめの「ブランク・ステア」は、アメリカ・カリフォルニアのソーヴィニオン・ブランで、繊細でエレガントな風味がが若々しい酸味が特徴。

新しい出会いと楽しみ方を提案。一杯から広がるワインの世界。



今年4月25日にオープンしたばかりの『WINE BAR Thomas (トーマ)』。オーナーを務める橋本堂磨さんは、東京の調理学校を卒業後、乃木坂のミシュラン一つ星レストランでサービススタッフとして勤務。培った知識や経験を携え、地元への帰郷を機に自身の店を立ち上げた。「ワインは難しいものではなく、もっと気軽に楽しんでほしいんです」。そう語る橋本さんが揃えるのは、フランスを中心にアメリカや南アフリカのクラシックなワイン。近年人気を集める自然派ワインや日本ワインはあえて扱わず、“おいしさがわかりやすい”ことを重視してセレクト。提供するワインは単一品種をベースに、ブドウ本来の個性を率直に感じられるラインアップだ。メニュー表には、銘柄や生産者名の記載がない。“フルーティーな香りが好き”“しっかりした味わいが飲みたい”、そんなキーワードをもとに、橋本さんが好みや気分に合わせて一杯を提案してくれる。

ワインに合わせる料理も橋本さん自らが手がける。地元食材を中心に、既製品や化学調味料に頼らず、素材の持ち味を生かした一皿を提供。おつまみから一品料理まで揃え、ワインとのマリアージュによる新たな発見や感動を演出する。

店内は「時間を忘れるための空間」として設計。彩りを添えるアート作品は年に4回入れ替わり、訪れるたびに異なる表情を見せるのも魅力のひとつだ。ワインに精通した愛好家はもちろん、これからワインを知りたい初心者も肩肘張らずに楽しめるのがうれしい。もっと自由に、もっと身近に。そんなワインの楽しさを教えてくれる。

ワイン バー トーマ WINE BAR Thomas

☎ 函館市本町22-5 第3LC館B1F ☎ 070-8480-8786
🕒 18:00~翌3:00(L.O.2:30) 📅 水曜、第3木曜
Instagram: @thomas20260425

FOOD OF SOUTH HOKKAIDO

地元のうまいもん

豊かな山々と広大な海に囲まれた道南は、まさに食材の宝庫。この地で育まれる名産品や特産品には、生産者のこだわりと愛が詰まっている。

今回の食材

ラム

大正時代、戦争の影響で羊毛の輸入が困難となり、国策として国内での綿羊飼育を奨励。北海道でもその政策が推進のもと綿羊飼育が盛んになり、副産物として羊肉が親しまれるようになったとされる。北海道ではジンギスカンをはじめ、羊肉文化が根付き、地元民に親しまれている。羊肉ならではの独特の風味や食感を味わいたい。



『三代目網元 魚鮮水産 函館五稜郭店』
調理長の佐藤 幸弥さん

全国各地の漁港や市場で目利きして買い付けた新鮮な魚介が自慢。店内の水槽で泳ぐ活魚をさばきたてで味わうことができる。季節ごとのフェアやお得なプランも見逃さない。



マグロや鮮魚を中心に、刺し身や焼き物、寿司など多彩な海鮮料理を揃え、日本酒や焼酎も豊富に用意する『三代目網元 魚鮮水産 函館五稜郭店』。「迷ったらここに来れば安心」。そんな安定感と懐の深さが、多くの人に支持される理由だ。

同店では全国共通のグランドメニューに加え、「本日のおすすめ」として地元ならではの食材を生かした独自メニューを展開。季節ごとに旬の魚介や野菜を取り入れながら、地域色豊かな一品を届けている。

今回、調理長の佐藤幸弥さんが紹介してくれたのは、道民にとってなじみ深いラム肉を使った料理。なかでも人気を集めているのが、通年で提供している「生ラムたたき」と「生ラム鉄板焼き」だ。



「生ラムたたき」は、しっとりとしたラム肉の旨みをおろしポン酢でさっぱりと味わえる一皿。一方の「生ラム鉄板焼き」は、ジンギスカンのタレで香ばしく焼き上げ、食欲をそそる逸品だ。「当店で扱うラム肉は肉そのものがおいしく、皆さまが想像される以上に特有のくさみはないと思います」と佐藤さん。ジンギスカンとはひと味違う調理法や味付けで仕上げたラム料理は、目新しさも特色のひとつ。「観光のお客さまはもちろん、地元のお客さまにも喜んでいただいています」

海鮮居酒屋でありながら、北海道らしい味覚も堪能できる同店。定番の安心感と地域ならではの魅力を兼ね備えた、五稜郭エリアの頼れる実力店だ。



三代目網元 魚鮮水産 函館五稜郭店

④ 函館市本町8-20 第5LC館1F ⑤ 0138-33-5113
⑥ 月～木・日・祝17:00～23:00(L.O.22:00、ドリンクL.O.23:30)、
金・土・祝前日17:00～24:00(L.O.23:00、ドリンクL.O.23:30)
⑦ 無休 URL: uosensuisan.com/goryokaku/
Instagram: @uosensuisan.hakodate

一杯の嗜み

一杯に込められた造り手の情熱と土地の記憶。グラスに注がれた銘酒の背景にある物語を知れば、その味わいはより深く、芳醇に感じられる。

今回のお酒

夏季限定「松露」2026年

宮崎県南端の串間市で1928（昭和3）年、数件の農家が集まり、協同経営で設立した『姥ヶ迫焼酎』を前身に、1971（昭和46）年に現在の『松露酒造』に変更。「いつも飲める」焼酎を作り続けている。夏季限定「松露」は、2019年に宮崎紅で仕込みを行った原酒を使用。貯蔵熟成の魅力と宮崎紅の持つ個性を存分に感じられる仕上がり。



『焼酎 Bar Oggi (オッジ)』店主
浜田 純子さん

道南では数少ない焼酎専門バー。宮崎産の焼酎を一杯から気軽に楽しめるショットスタイルが魅力。手頃な価格で飲み比べができるため、焼酎初心者でも新たな銘酒との出会いを楽しめる。

宮崎県産の焼酎を常時約100種類揃える『焼酎Bar Oggi (オッジ)』。店主の浜田純子さんがこの時期にすすめるのは、夏限定の焼酎だ。「夏季限定松露」をはじめ、各蔵元が手がける季節商品が並び、店内の棚は爽やかなブルーのボトルや色鮮やかなラベルで彩られる。見た目にも涼しく、夏の訪れを感じさせてくれる一本ばかりだ。

一般的な焼酎はアルコール度数25度前後が主流だが、夏向けの商品は20度程度とやや低めのものが多い。白麹を使ったすっきりとした味わいの商品も多く、口当たりが軽やかで飲み



オッジ
焼酎 Bar Oggi

④ 函館市本町25-13 第8LC館5F
⑤ 0138-53-1216
⑥ 20:00～翌1:00
⑦ 日曜、祝日

やすいのが特徴だ。おすすめの飲み方は炭酸割りや水割り。特に炭酸割りは近年人気が高まっており、焼酎の香りを楽しみながら爽やかに味わえると若い世代からも支持を集めている。もちろんロックでも飲みやすく、好みに合わせて楽しめる。

また、夏焼酎は味わいだけでなくラベルデザインにも注目したい。若い蔵元たちが「夏にも焼酎を楽しんでもらいたい」と趣向を凝らし、個性豊かなボトルが並ぶ。遊び心あふれる見た目はインパクトがあり、思わず手に取りたくなる。

「夏らしいボトルが並んで、函館競馬が始まると『今年も夏が来たな』と感じます」と笑顔を見せる浜田さん。毎年この時期ならではの景色を楽しみにしているという。涼やかな夏焼酎とともに、この季節だけの味覚を楽しんでみてはいかがだろうか。



毎夏、酒棚には色鮮やかなブルーのボトルに夏をイメージしたラベルをあしらった焼酎がずらりと並ぶのが恒例。今夏はカレー風味の冷やしおでんも提供予定。



影の主役

常連客に愛される定番から、知る人ぞ知る隠れた逸品まで、
思わず注文したくなるサイドメニューを紹介!



ラムしゃぶ専門店
北海道しゃぶしゃぶ ポッケ 函館店

☎ 函館市本町32-13 第4LC館2F
☎ 0138-53-2929 ☎ 17:00~翌3:00 ☎ 不定休
Web: hakodate-pokke.gorp.jp
Instagram: @pokke.hakodate



影の主役

炙りラム寿司

目の前で炙り、パフォーマンスとしても楽しめる。「撮影も大歓迎で、思い出としてSNSに投稿してください」と息才さん。

『北海道しゃぶしゃぶ ポッケ』は、ラムをはじめ道産ブタやエゾシカ、白老牛リブロースなどのしゃぶしゃぶが味わえる人気店。

店長の息才さんが今回紹介してくれたのは、自ら開発したという人気メニュー「炙りラム寿司」。最もこだわったのは、ラム本来の風味を最大限に生かすこと。「ラムの味をしっかり感じてほしかったので、あえて酢飯にせず、タレも付けずに仕上げています」と息才さん。注文が入ると目の前でバーナーを使って炙り、表面に香ばしい焼き目を付ける。絶妙な火加減によって赤身の旨みと脂の甘みが引き立ち、外側は香ばしく、中はしっとりジューシーに仕上げる。さらに薄切りのラム肉を2枚重ねにすることで、肉らしい食感と口どけの良さを両立。口に運べば芳醇な香りが広がり、脂の甘みと旨みが一体となって広がっていく。加熱しているため安心して味



まかないから生まれた「ラムル」。甘辛く炒めたラムそばと彩り豊かなナムルを合わせ、奥深い味わいを生み出している。

わえるのもうれしい。「橋渡し役として、お肉とシャリの間にごま塩を忍ばせています」。そんなひと手間が、おいしさをさらに引き出している。

「ラムル」や「ラム餃子」など、函館店で生まれたメニューはほかにも。ラムしゃぶ専門店でありながら、サイドメニューも充実。鍋のお供としてはもちろん、一品料理とお酒を楽しむ目的で訪れる常連客も少なくない。「アラカルトとお酒を楽しむ居酒屋感覚で利用されるお客さまも多いですね。鍋にとどまらない発想と探究心。その一皿に込められた創意工夫が、店ならではの魅力を形づくっている。



『北海道しゃぶしゃぶ ポッケ 函館店』店長
息才 要さん

ジギスカン専門店が手がけるしゃぶしゃぶ専門店。函館店では、肉の厚さ4段階のオーダーカットや、4種から選べる鍋スープを用意し、好みに合わせた多彩な味わいが楽しめる。

新メニュー

ボロネーゼ

新たなナイトカルチャーを提案するミックスバー『BMG (ビー・エム・ジー)』。店名は「Boy Meets Girl」に由来し、人と人との出会い、つながる場所をつくりたいという想いが込められている。DJブースや大型スクリーン、ゆったりとくつろげるソファ席を備えた店内は、クラブの高揚感とラウンジの居心地の良さを兼ね備えた空間。音楽を楽しみながら盛り上がるもよし、仲間と語りながらゆっくり過ごすもよし。思い思いのスタイルで夜を満喫できる。

そしてこの6月より、かねてより準備を進めていた待望のフードメニューが本格的にスタート。料理を担当するのは、レストランで経験を積んだシェフ。休業時代に培った確かな技術をベースに、独自の感性を加えた料理を提供している。

新たに登場したパスタは3種類。炒めた香味野菜の甘みと粗挽き牛ひき肉の旨みが調和する「ボロネーゼ」、完熟トマトと魚介の旨みを凝縮した「イカのベスカトーレ」、海老の旨みとにんにくの香りに、生クリームがトマトの酸味をやさしく包み込む「エビのトマトクリーム」を用意。いずれも満足感のあるボリュームで、食事を目的に訪れても十分に楽しめる内容となっている。

今後はピザや唐揚げ、ポテトなどのフードメニューをさらに充実させるほか、以前好評を博したパフェの復活も計画中。食事からスイーツまで幅広く楽しめる店として、さらなる進化を続けていく。



居合わせた客同士がつながりあい、新たな出会いや交流が生まれる場として親しまれている。札幌からDJを招いたパーティーやなど多彩なイベントを定期的開催。今後は街イベントも企画中。

おいしいはなし

長く愛される看板メニューや、話題の新メニューにはおいしさの理由がある。誕生の経緯や開発の裏側など、一皿に込められた物語や想いを聞いた。



世界中で愛され続ける「ボロネーゼ」。イタリアの都市ボローニャ発祥。この街の富裕層が、フランスのラグー(煮込み料理)をもとに、肉や野菜をワインで煮込んだ贅沢なソースを作らせたのが起源とされる。



ビーエムジー
BMG

☎ 函館市本町22-5 第3LC館4F
☎ 070-5066-5839
☎ 20:00~LAST
☎ 不定休

一物一会

店と共に時を歩んできた道具や調度品の数々。
モノの背景に息づくのは、語られざるストーリー。
刻まれた風合いには、店の美学と歴史が宿っている。



『スナック てる』マスター
佐々木 直保さん

肩肘張らない気軽さがありながら、静かにお酒と向き合える落ち着きもある。その絶妙な距離感が、まさにスナックとバーの間にある心地よさ。気どらないのに正統派、そんな大人の隠れ家だ。

1972 (昭和47) 年創業の『スナック てる』は、佐々木直保さんが二代目マスターを務めるバー。もともとは両親が営んでいたスナックで、店内には創業当時から大切に守られてきた品々が並ぶ。

なかでもひととき目を引くのが、天井から吊り下げられたガラスの照明。ガラスが光を受けてきらめく姿は、この店を象徴する存在だ。使用されているのは、『スーパーニッカ』の非売品ノベルティ「神話のグラス」シリーズ。現在では珍しい凝った造形が特徴で、その独特なフォルムが華やぎを添えている。「1983 (昭和58) 年に、このビルへ入居した時から付いているんですよ。ガラスを通すことで光が分散されて、やわらかな雰囲気になるんですよ」

もう一つ、この店の歴史を物語るのが、手編みのコースター。「初代の頃からずっと使い続けています。紙のコースターに変えた時期もあったのですが、お客さまからの声で戻しました」。現在は直保さんの奥さまが、義母である初代ママから編み方を教わり、一つひとつ丁寧に作り続けている。色褪せれば染め直し、ほつれれば修理する。そうして長年使われてきたコースターは、それぞれに異なる風合いをまとっている。

照明も、コースターも。初代から受け継がれてきた想いや、お客と積み重ねてきた時間とともに育まれてきた品々は、この店を形づくる欠かせないピースとして、これからも静かに歴史を刻み続けていく。



重厚感のある木の質感や年季の入った調度品と相まって、店内にはどこか時間がゆっくり流れるような空気が広がる。店のたたずまいは初代の頃とほとんど変わらないという。長い年月を経た品々が、当時の記憶や面影を今へと語り続けている。

今回の名品

グラスをあしらった照明 手編みのコースター



スナック てる

④ 函館市本町22-5 第3LC館2F
☎ 0138-51-1269
🕒 20:00~翌1:00
📅 日曜

MY HOME SHOP

マイホームショップ

プライベートで通う、なじみの店を案内。
業界の仲間として、時には人生の道標として、
互いのリスペクトや深い絆が見えてくる。

住宅街の一角にたたずむ『食事処 美笑』は、店主の三澤洋子さんが1995 (平成7) 年に開業。現在の場所へ移転して6年目を迎え、創業31年となった今も、変わらぬ家庭の味と人情味あふれるもてなしで、多くの地元客に愛され続けている。

店内のカウンターには、日替わりの“おばんざい”がずらり。和洋折衷の料理はどれも洋子さんの手作りで、どこか懐かしく、心がほどけるようなやさしい味わいが魅力だ。看板料理は、出汁でじっくりと煮込んだ「おでん」。仕上げにかけるかつお節と青ネギの香りが食欲をそそる。また黒板メニューには、その日仕入れた旬の食材や珍しい魚介が並び、刺し身や焼き魚、煮魚など、素材を生かした調理で楽しめる。「その時々でおいしいものを食べてもらいたいんです。お客さまからリクエストがあれば、できるだけお応えしたいと思っています」とほほ笑む洋子さん。全国各地から選び抜いた希少な日本酒も揃え、料理との相性も抜群。おばんざいとおでんにドリンクが付いたお得なセットも用意し、お酒好きも満足するはずだ。

大の料理好きである洋子さんは、料理番組や動画のチェックを欠かさず、その探究心は尽きることがない。「新しいアイデアが次々と浮かんでくるので、毎日が勉強ですね。常連さんへお出しするお料理は、同じものが続かないように工夫しています。明日は何を作ろうかと悩むのも楽しいんですよ。お客さまに喜んでもらいたいですし、『おいしい』と言ってもらえるのがなにより嬉しいですから」
「一人でやっている大変なこともあります。勝手に知った常連さんが手伝ってくれるんです。本当にありがたいですね。そう感謝を口にする洋子さん。今夜も癒しと安らぎを求めて、またこの店へ帰りたくなる。



おばんざいBAR 美笑II

④ 函館市本町17-13 第1LC館5F
☎ 0138-76-1219
🕒 19:00~翌2:00 (L.O.) 📅 不定休



今回の行きつけ

食事処 美笑

④ 函館市松陰町27-15
☎ 0138-76-9738
🕒 18:00~23:00
📅 日・祝日



『おばんざい BAR 美笑II』
三澤 麻美さん

店内はこじんまりながらも、居心地良くリラックスしたひとときを過ごせる空間。洋子さんの気さくで親しみやすい接客に心がなごまされる。電話にて事前予約のお弁当も人気。

「ただいま」と言えるようなアットホームさが魅力。母の豊富なレパートリーには、歩んできた歴史や想いが詰まっています。なにより、お客さまをお迎えする母の笑顔が最高です!



LOCAL JOURNAL

まだ知らない街の魅力に出会い、日常を少し豊かにしてくれる。時代を超えて愛されるスポットから、未来を創る新たな挑戦まで、地域の今を映し出すトピックスをピックアップ。



クリエイターが営むコーヒースタンド

市営住宅の1階にテナントが集まる『大町改良住宅』にあるコーヒーと雑貨の店。店主の本業はグラフィックデザイナーで、函館内外の広告宣伝の仕事のかたわら、デザイン事務所兼店舗として運営。函館で焙煎された豆をエスプレッソマシンで楽しむほか、チャイや抹茶ラテなどのドリンクも。雑貨は『木村硝子店』のグラスをはじめ、食器などの生活雑貨も品揃え。現在は子育て中により、ドリンクテイクアウトのみの縮小営業中。

nel

☎ 函館市大町3-16 大町改良住宅1F ☎ なし
Instagram: @nel.hakodate

1



地元で愛される街のレストラン

今年7月で15周年を迎えるカジュアルレストラン。「チーズメンチカツ」や「ズワイガニと温泉卵添えナポリタン」など、洋食やイタリアンを中心とした多彩なメニューを品揃え。夏から秋にかけては、農家から直接仕入れる新鮮野菜を使ったメニューが登場。創業当初から提供を続ける「四稜郭坂爪農園の恵味ゴールドウモロコシの冷製スープ」は人気の一品。日替わりの「テイクアウトピンチョス」は一人前から注文可で、3日前までに要予約。

レストラン nana-papa

☎ 函館市富岡町3-9-1 2F ☎ 0138-43-7788
Instagram: @nanapapa0712

2

地元で愛される街の本屋

230坪の広々とした書籍売場には、文庫や新書、コミック、雑誌といった一般書をはじめ、専門書まで幅広くラインアップ。地域密着型の売場づくりで、道南ゆかりの著者による書籍や地域関連本を数多く取り揃えている。50坪の文房具売場には、日常使いの文具からファンシー雑貨まで豊富に品揃え。季節ごとのフェアや工夫を凝らした展示コーナーを展開し、訪れるたびに新たな発見や楽しさに出会える。スタッフのあたたかい接客も心地よい。

函館栄好堂 丸井今井店

☎ 函館市本町32-15 函館丸井今井6F ☎ 0138-83-8100



3

古き良きものと文化が交わる

銀座通りに立つ複合施設『ギンザ162』内に店を構える古書店。服飾雑貨店『晴耕雨読』に併設され、店内には古書をはじめ、古着や雑貨、古道具などが並ぶ。アメリカやヨーロッパの古着と古本や古着が自然と溶け合うように配置された空間は、宝探しのような楽しさに満ちている。年に数回の展示会も開催し、カルチャーの発信にも力を入れている。本の買い取りにも対応しており、大切な本を手放す際の相談先としても頼れる存在だ。



庶暮書房

☎ 函館市宝来町23-4 ☎ なし Instagram: @syobosyobou

5



Relotta cafe

☎ 函館市白鳥町19-22 ☎ 0138-41-6655
Instagram: @relottacafe

4

おいしい時間と素敵な出会い

木目を基調とした店内は、ぬくもりが感じられる居心地の良い空間。メニューはパスタやカレー、ドリアなどのフードをはじめ、パンケーキやパフェといったスイーツも充実。週替わりのカフェごはん（ランチ）は2種類を用意。期間限定で提供するブルーベリーパフェは、北斗市のハウレット農園で育てられた自然栽培ブルーベリーを使用し、見た目も華やか。セレクトショップ『RomioRi（ロミオリ）』を併設し、買い物も楽しめる。



心なごむ手作りのもてなし

古い民家を改装したカフェは、ネコ好きの店主が営む心あたまる一軒。DIYで仕上げた木を基調とする店内はぬくもりあふれ、四季折々に表情を変える中庭の景色に心なごむ。フードは地元産を中心とした野菜をふんだんに使った日替わりランチやパスタを提供。家庭的なやさしい味わいで親しまれている。手作りスイーツも用意し、テイクアウトも可能。アイシングクッキーやケーキはオーダーにも対応しており、贈り物にもおすすめ。



Cafe mie

☎ 函館市大縄町15-18 ☎ なし

6

偶然の出会いが人生を豊かに

「本を読まない人のための本屋」をコンセプトに掲げる書店。店内には、店主が独自の感性でセレクトした書籍をはじめ、雑貨やアパレル、スナック菓子など、遊び心にあふれる品々が所狭しと並び、おもちゃ箱をひっくり返したような空間は、思いがけない出会いを期待させる。手書きのPOPも名物の一つ。絶妙なコメントが目を引き、店の世界観をいっそう深めている。カルチャーは人生を豊かにしてくれる、そんな思いが詰まった空間は、ファンを惹きつけてやまない。

本を読まない人のための本屋
wonderful world!

☎ 北斗市七重浜4-39-1 ☎ 0138-48-5201
Instagram: @wonderfulworld.yomahon



7



日常に寄り添う本格コーヒー

札幌に本店を構える自家焙煎珈琲専門店『宮の森珈琲』の支店として、『ホクレンショップ』内で営業。コーヒー豆の販売を中心に、イートインやテイクアウトにも対応。独自の焙煎手法と受注生産方式を採用し、自社焙煎工場仕上げた上質なコーヒー豆を提供する。ホットコーヒーなど各種ドリンクのほか、焼き菓子やトーストが付いた軽食メニューも人気。カウンター席を備えたカフェコーナーを併設し、買い物にひと息つくのにも便利だ。

宮の森珈琲 函館店

☎ 函館市昭和1丁目29-2 ホクレンショップ1F ☎ 0138-42-1888
Web: miyanomoricoffee-hakodate.com
Instagram: @miyanomori_coffee_hakodate



心地よく自分らしい生活を紡ぐ

店名は花の「椿（ツバキ）」に由来するセレクトショップは、緑に囲まれた一軒家をイメージした店づくり。「心地よい大人の日常生活」をコンセプトに、毎日の暮らしの中で心地よく、自分らしく過ごせるアイテムを提案。ファッションをはじめ、インテリアや雑貨などを豊富に取り揃える。家のなかの部屋をめぐるようにブースごとに空間を演出。素敵な洋服や暮らしを彩る雑貨を通して、日々を豊かにするヒントが見つかるはず。

Kamell

☎ 函館市港町1丁目2-1 ポールスターB棟 ☎ 0138-45-4406
Instagram: @kamell_hakodate

10



Yukijiro Crown Cafe & Roasters

☎ 函館市北美原2-20-24 ☎ なし
Web: www.yukijirocrown.com
Instagram: @yukijiro_crown_hakodate

9

HAKODATE PICK-UP
BEER GARDEN



**LC 五稜郭ホテル別館
 屋上 LC ガーデン**

開催期間 2026年7月1日(水)～9月5日(土)
 ④ 函館市本町29-23 LC五稜郭ホテル別館屋上
 ⑤ 090-7450-9948
 ⑥ 17:00～22:00
 (食事L.O.21:00、ドリンクL.O. 21:30)
 ⑦ 期間中は無休

**南北海道の味覚が集う
 屋上リゾートビアガーデン!**

函館の夏を彩る恒例イベント『LC五稜郭ホテル別館 屋上LCガーデン』が、今年も7月1日(水)から9月5日(土)まで開催される。ホテル屋上で催されるビアガーデンは、“南国リゾート”を思わせる開放的な雰囲気が魅力の夏の風物詩。夕方は心地よい陽光を浴びながら、夜はロマンチックな星空を眺めながら、おいしいビールとバーベキューを堪能できる。会場には少人数から団体まで対応可能な席のほか、ラウンジ席も設けられており、雨天時でも安心して利用できるのがうれしい。

料理には、南北海道が誇る厳選食材が勢ぞろい。『みなほっの杜』(南北海道地産物協同組合)が提供するの、木古

内町の『大釜谷内藤牧場』が丹精込めて育てる新ブランド牛『しんきん牛』。“幻の牛肉”とも称されるその肉は、“赤身の旨み”と“やわらかな肉質”が特徴。さらに人気の焼肉店『焼肉ホルモン酒場肉と海』からは希少部位のホルモンを。プロ御用達の鮮魚店『坂井鮮魚店』からは新鮮な魚介を。1924(大正13)年創業の老舗八百屋『むさしや』からは道産を中心とした旬の野菜が並ぶ。専門店こだわりの味覚が一度に楽しめるのも、このビアガーデンならではの醍醐味だ。

最高のロケーションが演出する非日常のひとつときは、きっと心に残る特別な思い出になるだろう。



今号の特集は「牛乳」をテーマに、私たちの暮らしに身近な乳製品の背景にある酪農の現場に焦点を当てました。毎日の食卓に並ぶ牛乳や乳製品。その一つひとつには、酪農家の方々のたゆまぬ努力と深い愛情が注がれています。消費者に「安心して、おいしく味わってほしい」という願いのもと、飼育環境の整備や品質向上に向けた試行錯誤を重ね、丹精込めてつくられた乳製品には、生産者の誇りや地域への愛着が息づいています。一方で、後継者不足や資材価格の高騰など、さまざまな課題に直面しています。そうした中で、牧場や商品を応援するファンの存在は、生産者の大きな励みとなり、地域の酪農を支える力にもなっています。普段、何気なく手に取っている牛乳。その一杯が、たくさんの人の手と真摯な努力によって届けられていることに、改めてありがたさを感じました。感謝の気持ちを込めて、今日も牛乳をいただきたいと思います。

「IKA MAGAZINE」編集長 川端 欧良

TOWN CULTURE AND LIFESTYLE
 MAGAZINE OF HAKODATE

IKA magazine

ISSUE 06 | SUMMER 2026

『IKA MAGAZINE(イカマガジン)』略して「イカマガ」は、道南・函館エリアを主としたタウンカルチャー&ライフスタイル・マガジンです。タイトルは、函館を象徴する名物で市の魚にも指定されている「烏賊(いか)」、日常的な物事を非日常的なものとして表現する「異化(いか)」にちなんでいます。本誌は、函館市内の飲食店をはじめ、アパレル店や雑貨店、美容室などのほか、LCビルのエントランスでも無料配布しています。

※本誌に掲載されている情報は、2026年6月現在のものです。※営業時間や定休日は変更となる可能性があります。お出かけ前にご確認ください。※本誌に記載されている価格は、特別な表記のある場合を除き税込表示です。※本誌掲載の記事や写真、レイアウトなどの無断転載を固く禁じます。

LC GROUP

『LC GROUP(エルシー・グループ)』とは、札幌に20棟、函館に11棟、旭川に4棟のビル・ホテル・マンションを所有する※、すすきのが拠点の不動産(貸ビル業)会社です。
 ※2026年6月現在

【発行】
 株式会社リンクル テナント事業部
 住所：札幌市中央区南6条西6丁目 LC 八番館 4F
 TEL：0120-044-087
 URL：www.lc-group.net

【広告・設置などのお問い合わせ】
 株式会社リンクル テナント事業部
 TEL：0120-044-087



『リンクル函館』
 オフィシャルインスタグラム
 @lccgroup.hakodate

『LC GROUP』のテナント情報を配信中!
 空室情報がリアルタイムで把握できます。

読者プレゼント



- A** 『LC五稜郭ホテル本館 無料宿泊券』…1名様
- B** 『LC五稜郭ホテル本館 日帰りサウナ利用券』…10名様
- C** 『LCテナント クーポン(3,000円分)』…5名様
- D** 『BAKERY ONE CARAT 利用券(1,000円分)』…5名様
- E** 『PENPENコインケース』…10名様

下記の応募アンケートに、郵便番号・住所・氏名・年齢・職業・電話番号・希望する読者プレゼントの番号を一つご記入の上、メールにてご応募ください。

1. 本誌にて面白かった記事と、その理由を教えてください(いくつでも可)。
2. 本誌にて今後取り上げて欲しいことをお聞かせください(いくつでも可)。
3. 本誌についてご意見、ご感想、ご要望などございましたら、何でもお聞かせください。

応募先
 メールアドレス：tenant1@lc-group.net
 件名：イカマガ読者プレゼント係

※応募締め切りは、2026年6月8日28日(金)まで(当日有効)。※応募はお一人様一通のみ有効です。※厳正なる抽選の上、当選者の発表は発送をもって代えさせていただきます。※個人情報(当選者へプレゼントを送付する目的以外に使用いたしません。厳重に管理の上、本企画終了後は速やかに破棄いたします。

企画・編集・制作：パイロットパブリッシング www.pilotfree.com

LC GROUP HAKODATE AREA BUILDING LIST



第1LC館

函館市本町17-13

- 7F lounge LULA (ニュークラブ)
- 6F Bar Calon (スナック)
- 5F 美笑II (おばんざいバー)
クロスポイント (スナック)
ウキスキー-Bottle BAR 函館 (バー)
- 4F LUCE (スナック)
スナック ラグナグ (スナック)
AI (スナック)
EMA (バー)
- 3F 和姫 (バー)
スベルバウンド (マジックバー)
poppin' (バー)
- 2F 空室
- 1F AQUA (スナック)
美々 (居酒屋)
- B1F Ravina (ラウンジ)
Nine (スナック)
Chainon (スナック)



第2LC館 / LC五稜郭ホテル

函館市本町29-26

- 7F LC五稜郭ホテル
- 6F LC五稜郭ホテル
- 5F LC五稜郭ホテル
- 4F LC五稜郭ホテル
- 3F LC五稜郭ホテル
- 2F LC五稜郭ホテル
(株)リンクル (弊社営業所)
- 1F Bakery.ONE CARAT (パン屋)



LC五稜郭ホテル別館

函館市本町29-23

- 5F 屋上ビアガーデン会場
(夏季のみ営業)
- 4F LC五稜郭ホテル別館
- 3F LC五稜郭ホテル別館
- 2F LC五稜郭ホテル別館
- 1F cola de gato (レストラン)
函館中央薬局 (薬局)



第3LC館

函館市本町22-5

- 4F corazo'n (スナック)
What's UP (バー)
BMG (ミックスバー)
- 3F Club Loop (ニュークラブ)
- 2F CP-KONG (バー)
冬物語 (スナック)
La Boheme (バー)
湖月 (スナック)
スナック てる (スナック)
- 1F Bar Chizu (スナック)
DRUNK BASE (バー)
Bar G1 (バー)
NEKOMATA (スナック)
NOME RU (ガールズバー)
- B1F Cuore (スナック)
Krt (バー)
花音 (スナック)
WINE BAR THOMAS (ワインバー)



第4LC館

函館市本町32-13

- 6F ビッグエコー (カラオケ)
- 5F ビッグエコー (カラオケ)
- 4F 空室
- 3F 空室
- 2F デリバリーキッチン (デリバリー)
しゃぶしゃぶポック函館店
(しゃぶしゃぶ店)
- 1F 酒房 樂 (居酒屋)
Choice (バー)
- B1F sound ism JAGG
(LIVE & MUSIC BAR)



第5LC館

函館市本町8-20

- 5F 北風 (バー) / 鉄板焼 北風 (鉄板焼)
- 4F 葵屋 / 海風土 (居酒屋)
- 3F 空室
- 2F わん (居酒屋)
- 1F 魚鮮水産 (居酒屋)



第7LC館

函館市本町23-5

- 3F Cinema Kitchen
映画の空気 函館 (シネマキッチン)
- 2F とりいちず函館店 (居酒屋)
- 1F 大黒屋 (ジンギスカン屋)
美々 (居酒屋)



第8LC館

函館市本町25-13

- 7F ㈱エレベーターコミュニケーションズ
(事務所)
日本事務器㈱ (事務所)
LC GROUP
プロパティマネジメント部 (事務所)
HTBエナジー株式会社 (事務所)
株式会社エクシング (事務所)
- 6F ぐらしホテルHakodate (ホテル)
夜のはこだて (飲食店)
- 5F 小雪 (ラウンジ)
スタンドジル (スナック)
戸き (スナック)
Bar Oggi (焼酎バー)
Jurin (スナック)
- 4F 炎 (炭火居酒屋)
- 3F あおばクリニック (皮膚科)
プライスコンタクト
(コンタクトレンズ専門店)
- 2F Lounge 華 (ラウンジ)
エノバルバンバン (イタリアン居酒屋)
海鮮居酒屋うおっと (居酒屋)
- 1F ココカラファイン (ドラッグストア)