LC GROUP PRESENTS
TOWN CULTURE AND LIIFESTYLE
MAGAZINE OF HAKODATE

IKA magazine

ISSUE 07 | AUTUMN 2026
TAKE FREE



特集

暮らしの市場。

専門性の高い魚介類や海産加工品の店が並ぶ『はこだて自由市場』の恵比寿通。ときに今日のおすすめを聞いたり、ときに値引き交渉をしたりと、昔ながらの対面商売が根づいている。

特集

暮らしの市場。

函館の食文化と市民の営みを支え続けてきた市場。
観光客でにぎわう市場や料理人も通う商店街、市民に親しまれる直売所。
それぞれの歴史があり、そこでしか果たせない役割がある。
時代が流れようとも、人と人が向き合い、
手から手へと品物がわたる、買い物の原風景が息づく。
今日も威勢のいいかけ声と笑顔が行き交う売り場を歩けば、
便利さだけでは得られない、暮らしの豊かさに出会える。



1



2







6


7





函館朝市



3

海のまち・函館の1日は、昔も今もこの場所から動き出す。

函館朝市

㊨ 函館市若松町9-19
Web: www.hakodate-asaichi.com

1.『函館朝市』の中央部をつらぬく「朝市仲通り」。 **2.**十字街に本店を構える函館最古の珈琲豆専門店『十字屋』のコーヒースタンド。 **3.**多彩な店舗が軒を連ねる『えきに市場』。 **4.**さまざまな店をまわりながら試食できるのも朝市の楽しみ。 **5.**小西食品の分店として鮭の生とばを販売する『生とば函館』。すでにできあがった生とばの販売もしているが、鮭を一匹買いして注文することも可能（できあがりまでは1日ほどかかる）。まるで高級な生ハムのような品のある食感と塩味はクセになるほどのおいしさ。

海のまち・函館の朝は早い。毎朝、市内近郊で水揚げされた旬の海産物と、そんな函館ならではの“うまいもの”を求める観光客の両方が続々とここへ集まる。函館の朝で最も人と物でにぎわう場所、それが『函館朝市』だ。

その成り立ちは戦後まもなく。1945（昭和20）年に近郊の農村から列車で搬入される野菜の販売所として函館駅前広場の一部が開放され、その後、生産者と消費者が売買を行う露店が連なる野天市場に発展。昭和30年代に組合が現在の場所を買い取り、改めて市場を設立した。市民の胃袋を支える台所として重宝され、昭和40年代以降は一大観光スポットへと変貌を遂げていく。

この巨大な『函館朝市』をエリアに分類すると、全部で4つ。まずは朝市内で最も規模が大きく、多くの店舗が入居する『朝市ひろば』。海産物の販売のほかに活イカの釣り堀や本格焙煎珈琲店、立ち食い寿司、ピザ店などバラエティに富んだ店舗が並ぶ『えきに市場』。海鮮丼や定食、寿司、ラーメンなど“市場メシ”に特化した『とんぶり横丁』。そしてその3つの建物を取り囲むように、古くから朝市で商売をする活魚店や食堂が軒を連ねる露店エリアという構成だ。生鮮魚や青果物にはじまり、珍味加工品、塩干物、米穀、生花、衣料品など、それぞれに扱う品に精通するプロ中のプロが集う朝市。事前情報を持たずに場内を歩くと、とこで何を買えばいいか迷ってしまうため、下調べは必須だ。


『朝市食堂 二番館』のサーモン丼（1,100円）

「函館朝市は観光客が行くところでしょ」と地元民は思うかもしれない。そこで、編集部なりの“地元民でも楽しめる『函館朝市』の歩き方”を提案したい。まずおすすめしたいのが『えきに市場』2階にある『朝市食堂二番館』。ここは『函館駅二商業協同組合』が運営する食堂で、海鮮丼をはじめとするとんぶりメニューを550円から提供。朝市の海鮮丼といえば2,000円台が当たり前、という常識を覆す価格設定で地元民も通う場所。


『朝市食堂 二番館』のカニ丼（550円）

さらに、その『えきに市場』と『朝市ひろば』には、函館最古の珈琲豆専門店『十字屋』が営むコーヒースタンドや、大門の老舗とんかつ店『とんき』の支店、五稜郭でNYスタイルのピザを提供する『sinot PIZZA（シノ・ピザ）』の支店などが入居。ここだけで提供している商品・メニューが豊富にあり、地元でおなじみの店が見せる別の顔を楽しむことができる。

また『朝市ひろば』の中の「物産街」では、さきいかや鮭の生とばの製造の実演販売など、見ているだけでも楽しい店が点在。さらに生産者直売市場の「産直市」では、とれたての野菜や加工品を生産者自らが昔ながらの対面販売で提供している。

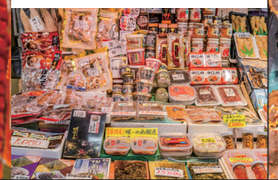
「『えきに市場』や『朝市ひろば』は、露店と違い天候の影響を受けずにゆっくり店舗を選んでいただけます。施設自体も年中無休ですので、ぜひ複数店舗をお選びいただいてお楽しみください」と語るのは施設を管理する『函館朝市第一商業協同組合』。歩き方次第で、地元民も大いに楽しめる『函館朝市』。この市場の懐はまだまだ深いようだ。

6.『一般社団法人ローカルレボリューション』が開発した、低利用魚の函館産マイワシを使った「ハコダテアンチョビソース」。『朝市ひろば』の物産街には、こういった地元食材を使って製造した加工品が豊富に揃っている。 **7.**『朝市ひろば』内の『マルイシ 石井青果』の店頭に並ぶメロン。赤肉メロンならこの店と、誰もが太鼓判を押す店。 **8.**『えきに市場』内の『丸和 すがわら』の水槽にはたくさんのカニが。 **9.**『えきに市場』の外観。建物中央部にある活イカ釣堀には、巨大なイカのモニュメントがあるのでぜひ見てほしい。


4




5




8






9



中島廉売

いつも新しい動きが絶えない。函館市民が「ほっとけない」場所。

函館で長く暮らす人々がこの『中島廉売』を語るとき、なぜか一様に“いい顔”になる。ある人は「毎日が年の暮れのようなにぎわいだった」と昔の景色を思い出し、ある人は「最近は行ってないけど元気かな」と気にかける。函館市民にとって『中島廉売』は、ひと言でいえば“ほっとけない存在”であり、観光客の足が及ばない“市民の台所”という表現がぴたりとはまる場所だ。

誕生したのは1934（昭和9）年、函館大火で市内の3分の1を焼失した年。中島町は他の地区に比べて被害が少なかったため、被災した函館市内の露店商が新たな商いの地を求めてここに集まり、独自の商業地区がつくられていった。最盛期には100店舗以上が営業していた時代もあり、その頃は食材を売る店や飲食店だけでなく日用雑貨店、衣料品店、宝飾店なども軒を連ね、まさに“ない店はない”ほど活気に満ちていた。

場内は昔も今も変わらず、メインストリートの大通り、小さな店が軒を連ねる仲通り、そして屋根のある魚屋通りと3つに分かれ、それぞれのエリアで鮮魚・精肉・青果・漬物・惣菜・豆腐などの専門店が営業している。店の数だけを見れば寂しさは隠せないが、一軒一軒の店の品揃えの確かさは昔と変わらず、目利きたちが揃っている。たとえば、魚屋通りで人気を博す『紺地鮮魚』は、『中島廉売』全体を引っ張る象徴的存在。旬の海産物だけでなく、新鮮な刺身のパックや惣菜、オリジナルの多彩な塩辛など見どころが尽きない。大通りに目を移せば、近頃は観光客にもその存在が知られつつある人気の立ち食い寿司『シゲちゃんずし』があり、その隣には地元の料理人も愛してやまない『堂守豆腐店』がにぎわいを見せ、仲通りに行けば創業60年を超える漬物のプロ『中村商店』もある。最盛期に比べると店の数はめっきり少なくなったが、各ジャンルに直接話が聞けるプロがしっかり残っているのが『中島廉売』の嬉しいところだ。

『中島廉売』を“ほっとけない”と感じているのは、若者も同じだ。近年は『北海道教育大学』との協働による課題研究や活性化につながる企画の提案・実施、YouTubeチャンネルの立ち上げ、Instagramでの情報発信を行う『中島れんばい活性化プロジェクト』をはじめ、テレビ局のローカル枠の番組で廉売内での取り組みや働く人々が取り上げられるなど、新しい風が吹いている。

さらに、今年に入って待望の酒場『ナカジマレンバイ酒場』がオープン。立ち上げたのは、廉売内で「子どもたちは無料」という画期的な仕組みを導入して話題を集めた、たこ焼き屋『みんたこ』代表の加川尊規さん。「酒場の料理は、廉売の中にあるそれぞれの専門店から仕入れる食材を使っています。この酒場で飲み食いしていただきながら、廉売の魅力を伝えたいですね」と話す。ちなみに加川さんは、この夏には大通り沿いにある『中島れんばいふれあいセンター』1階に『はこだて中島廉売食堂』も開いたばかり。実は、常にニュースには事欠かないのが『中島廉売』。今後の動きにも注目したい。





函館の飲食店のメニューにも数多く使われる『堂守豆腐店』。にがりを使わずすまし粉で凝固させる看板の豆腐は、なめらかで品のある味。手づくりの惣菜も人気だ。







魚屋通りに店を構える精肉店『ふれんどりぃ千葉』の濃厚な自家製焼豚は、ファンの多い隠れた廉売名物。丁寧に串打ちして販売する焼鳥各種もおすすめ。











ノーマルなイカの塩辛を買いにきた客のほとんどが驚く『紺地鮮魚』のオリジナル塩辛。「いか焼きねぎみそ塩辛」「ゴロジャンいか塩辛」など、常時10種類の塩辛を用意。



中島廉売

㊟ 函館市中島町25-18（中島町商店街振興組合）
Instagram: @nakajima.renbai.1934



『シゲちゃんずし』の変わりネタ握り各種



舌の肥えた地元のグルメをもねじ伏せる、実力派の立ち食い寿司処。写真の「鮭の背脂」「さばハラス炙り」「しいたけ炙りバターのせ」「くじらベーコン」など変わりネタも豊富。



『カレー屋ジャック』のカツカレー（980円）



中島廉売内に店を構えて8年だが、実は1990年代から大門などでインディーズのカレー＆バーを営んでおり、そのキャリアは30年を数える。看板はスパイシーなカツカレー。

はこだて自由市場

『マルミ 佐藤商店』の店頭に並ぶ、大ぶりのアワビ。鮮魚、カニ、貝類などを幅広く扱う同店には地元の寿司店、ホテルレストラン、居酒屋などの料理人が連日仕入れに訪れる。

はこだて自由市場

㊟ 函館市新川町1-2
Web: hakodate-jiyuichiba.com
Instagram: @hakodate.jiyuichiba

魚にうるさい函館市民と、プロの料理人がこよなく愛す市場。

















1.『富田鮮魚店』の店頭に並ぶ活イカ。 **2.**8月に行われたリニューアル30周年記念祭で披露されたマグロ解体ショー。なお毎月8のつく日は特売日「8の市」が行われ、多くの市民でにぎわう。 **3.**『イチマル 丸山鮮魚店』の看板商品の一つ「正油いくら」。北海道産のいくらを正油漬けした自家製。 **4.**紅鮭を筆頭に鮮魚を専門に扱う『米塚商店』。今では貴重な「塩引き鮭」もここで買える。 **5.**市場内はさほど広くないので、慣れてない人は一度ぐるりと一周して下見をしてから、二周目で買い物を始めるのがおすすめ。



うまい魚を食べることに関しては ちょっとうるさい、海育ち・浜育ちの道南民。それに対し、うまい魚を選んで、さばき、調理して提供することに関してはプロ中のプロである市場の人々。私たちがどんな時期に、何を食べたいかをすべて熟知し、想像以上のものを提供する。それが『はこだて自由市場』だ。函館の多くの料理人たちが連日仕入れに訪れることからも、その信頼の厚さがうかがえる。

開業は、終戦を迎えた1945（昭和20）年の夏。当時、函館駅前に渡島・檜山管内、また遠くは青森からヤミ米・野菜・魚などが運び込まれ、自然発生的に青空市場で取引が始まった。このヤミ市こそが『はこだて自由市場』の起源であり、戦後の復興とともに市民の暮らしを支える場所へと発展していった。現在も30店舗以上が軒を連ね、昔から専門性の高い品揃えの店が多いのが特徴だ。

自由市場のなかでも屈指のおしどり夫婦として知られる本尾昭治さん・久美子さん夫妻が営む『イチマル 丸山鮮魚店』は、とりわけ地元人気の高い一軒。看板商品の一つ「噴火湾加工のうす塩たら子」は、北海道でも最高品質を誇る噴火湾産のスケソウダラを薄塩で仕上げた生たら子。そのほか、奥尻産生ウニ、ズワイガニ脚のむき身、銀鱈の味噌漬け、サーモンの粕漬けなど、まさにうまい魚介を知る地元民のかゆいところに手の届く品が勢揃い。「他のものはスーパーで買っても、魚だけはここで買う」という地元ファンが多いのも納得だ。

『富田鮮魚店』は、『はこだて自由市場』がヤミ市から市場となり正式に開場した1951（昭和26）年から営業を続ける、市場内唯一のイカ専門店。ここに来れば、当日朝の函館のイカ水揚げ量がどの程度だったかが推しはかれる、基準のような存在だ。店頭に並ぶイカは、「朝獲れイカ」「生け簀イカ」「活イカ」と分けられており、好みに合わせて選ぶことができる。また、地元民に愛されているのが同店オリジナルの自家製塩辛。味付けに使うのはワタと塩のみで、保存料は一切使用していないため、基本的に冷凍で販売。種類も身だけの塩辛、足だけの塩辛、そして大人気の「青南蛮の醤油漬け」はピリッとした辛さが、ご飯のお供にも酒の肴にも最適だ。



『すし雅』のにぎり各種

「ここの市場はモノの良さが第一。来られるお客さんの舌が肥えてるから、半端なモノは扱えません。今は地元客と観光客の割合でいうと7対3くらいで地元の方が多いかな。それだけ地元の皆さんに信頼されている市場だと自負しています」と話すのは『函館自由市場協同組合』理事長の前直幸さん。その表情には自信が満ちあふれている。

とはいえ、観光客をおろそかにしているわけでは決してない。むしろ近年は組合がさまざまなアイデアを凝らし、コンテンツを増やしている。たとえば、買った魚をその場でさばいて白いご飯と味噌汁と一緒に食べられるスペースや炭火焼スペースを増設、活イカの釣り堀など、単に買って帰るだけにとどまらない体験を盛り込んだ市場へと進化を遂げている。

函館市青果物地方卸売市場内市場商店街

一般入場不可の卸売市場にある、知る人ぞ知る市場商店街。

函館市青果物地方卸売市場
㊟ 函館市西桔梗町589-25
☎ 0138-49-4141

毎日、道南と全国各地の生産者や出荷団体、集荷業者などから運び込まれる野菜や果物、いわゆる「青物」全般の取引と荷さばきが行われている『函館青果物地方卸売市場』。施設が完成したのは1974（昭和49）年で、函館市農林水産部の管轄下にあり、現在は指定管理者の『函館青果管理株式会社』が運営主体となっているかつては函館市内の小学校の社会科見学の場になった時期もあり、そのときに一度だけ訪れたという人もいるかもしれない。しかし一般市民にとっては縁遠く、中をのぞく機会はほとんどない。

かつて市場としての位置付けは「中央卸売市場」だったが、2004（平成16）年の法改正を機に「地方卸売市場」に転換され、現在の名称に落ち着いた。しかし中央の時代が長かったせいか、あるいは名前が変わったことを知らないのか、地元ではいまでも「中央卸売市場」と呼ばれることが多い。

朝7時。場内のベルが鳴り響くと、卸売棟の入口付近で野菜のセリ（競り）が始まり、7時30分になると今度は場所を場内中央部に移して、果物のセリが行われる。この市場のセリを取り仕切る卸売業者は、主に野菜を扱う『丸果函館合同青果』と、果物を扱う『東一函館青果』の2社。セリが始まると、赤い帽子が目印の丸果のセリ人と、緑の帽子が目印の東一のセリ人が、プラスチック製の箱を台代わりにして、一段高いところから声を張り上げる。そこで見られる丁々発止のやりとりは、昔も今も変わらない風景だ。

あまり知られていないが、一般入場不可の卸売棟の隣には、関連業者の店舗棟『市場商店街』がある。ここだけは一般の入場が許されている場所で、海産物や海産加工品、漬物、果物、菓子、インスタント食品など、さまざまな商品を扱う店が軒を連ね、問屋価格で安く購入できる店も多く、知っておいて損はない。

1951（昭和26）年創業でサケ・マスの魚卵を中心とする海産物の卸売・小売を行う『カネマタ 竹中商店』は、この青果市場が完成した50年ほど前からこの商店街に店を構える数少ない店の一つ。「最初は60軒くらいあったんだけど、今は15軒切ったくらいかな。我々としては本当は市民のみなさんに向けてもっと宣伝したいんだけど、こんなに店が少なくなってきた現状で経費かけて宣伝して、来てくれた人に『こんだけしか店ないのか』ってがっかりされても申し訳ない。だから宣伝もできないので、知名度がなかなか広がらないジレンマはずっとありますね。でもここにだってスーパーとかの大型量販店にはない魅力が確実にある。それがどうにか伝わればいいんですけどね」そう語るのは、同社社長でこの商店街をとりまとめる竹中均さん。

包装資材を専門に扱う『南雲商店』、筋子やたらこ、珍味、菓子など幅広く扱う『函館マルヨ』、しゃれたフラワーアレンジメントで商店街に彩りを添える『フラワーショップ花昇』など、軒数こそ少ないがここには魅力的な店がある。ぜひ一度、未知の場所を探検する気分でのぞいてみてほしい。

「場内」と呼ばれる卸売棟。写真の中央部を貫く通路はセンターラインのゾーンで、そこを境に野菜を扱う丸果函館合同青果と、果物を扱う東一函館青果の2社の持ち場が分かれている。

1. セリの様子。セリ人と買参人の間でやりとりされる価格は、数字の1から順に一般人にはわからない符牒（ふちょう）が使われる。 2. 市場商店街の外観全景。卸売棟と出入口が違うので要注意。 3. 商店街きっての老舗『カネマタ 竹中商店』。お中元やお歳暮の時期になると海産物のセット販売で多忙を極める。筋子やたらこ、紅鮭の切り身など一般向けの小売も充実。









スーパー魚長 生鮮乃木市場

一般スーパーとは一味も二味も違う 店と客の距離感が近いローカル市場。

開店は午前10時。その15分前あたりから入口の前に小さな行列ができ始める。お得なイベントがあるわけでも、ましてや特売日でもない平日にもかかわらずだ。ここに足繁く通うのは「いいものが揃っている。ただし早く行かないとすぐになくなる」ことを熟知している人たち。地元企業の『スーパー魚長』が運営する『生鮮乃木市場』は、折込チラシなどの派手な宣伝を一切せず、口コミだけで多くの地元客をつかんで離さない稀有な店だ。

「チラシを入れてないから、お客さんは今日ここで何がいくらで売ってるかわからない。でも、いざ来てみると意外なものが売っていたり、安かったりする。非常に原始的ですが、そういうサプライズがある店かもしれません」と店長の高橋正さんは笑う。





鮮魚部門『海州水産』に集う人々。これがいつもの開店直後の風景だ。夏場はホッキやヒラメが特に人気で連日完売し、冬になるとタラがよく売れるという。

オープンしたのは、いまから20数年前。当初は『スーパー魚長 乃木店』として開業したが、ここ10年ほどの間に大手スーパーのオープンや大規模なリニューアルが近隣で相次ぎ、一気に激戦区となった。これをきっかけに『生鮮乃木市場』へと業態を変更。青果・鮮魚・精肉のプロショップと日用品のディスカウントショップを組み合わせた新たな業態にシフトチェンジした。現在、青果部門は『スーパー魚長』の直営、鮮魚は地元の鮮魚店『海州水産』、精肉と惣菜は地元企業『ミートクリエイティブ』の精肉部門『肉処 匠』と惣菜部門『穂の香』がそれぞれ入居している。

店長の高橋さんが店づくりにおいて常に意識しているのは、“市場なら





精肉部門『肉処 匠』では、熟成肉専用の冷蔵庫も設置。肉を扱うプロの料理人も仕入れに来る。また惣菜部門『穂の香』の惣菜も人気なので、連日早い者勝ちの状態。







「お客さんの要望にどれだけ応えられるかが生命線。ここにあって、よそでも手に入るものはたくさんある。それでも来てくれる人のために何ができるかを常に考えています」（店長・高橋さん）。





では客との距離感”だ。特に青果と鮮魚は対面販売なので、客との対話が重要となる。通称「マッさん商店」と呼ばれる青果部門の責任者、増山喜久さんは現在66歳。18歳で『スーパー魚長』に入社して以来、青果部門一筋で働いてきたプロ中のプロだ。一般市民から飲食店の料理人まで、多くの客が増山さんが選んだ野菜や果物を求めて店にやってくる。「とにかく対面商売が好きなのさ。お客さんから『あれ食べたいんだけど、ないの？』って言われたら、次の日には市場から仕入れてくるしね。一般のスーパーみたいに商品出しっ放しで、自分はバックヤードに引っ込んでてもつまらないでしょ。話をすればするほど、いまお客さんが何を求めてるか、生の声が聞けるしさ。身体はぼろぼろだけど、お客さんと喋ってると元気出るのよ」と増山さんは屈託なく笑う。

一方の鮮魚部門『海州水産』も、一般市民のほかに大門横丁や五稜郭、湯の川の飲食店が仕入れに訪れる、信頼と実績のある店だ。冒頭で触れた行列のほとんどが、開店と同時にこの鮮魚部門をめがけて入店する。活魚のほか、干物や加工品まで品揃えが多いのが特徴だ。店長の加藤義則さんは、「ここにある多くの品物が、これまでのお客さんからの要望で固まったラインアップです。お客さんの声は本当に大事なんです」と語る。毎週木曜日は「魚の日」と称して特売が行われ、いつも以上に多忙を極めるが、どれだけ忙しくても要望があれば、その場で素早くさばいて提供してくれる。

スーパー魚長 生鮮乃木市場

㊨ 函館市乃木町8-8
Instagram: @uocho_nogi





手づくりの看板が愛らしい通称『マッさん商店』の正面。ここに来たら、まず増山さんをつかまえて「今日のおすすめはなに？」と気軽に声をかけると、耳寄りな情報が聞ける。

青果部門担当の増山喜久さん。客と対話を重ねて、客の要望に合わせた仕入れと店づくりが信条。大手スーパーには容易にできないことをずっとやってきた青果のプロだ。

食と農のゆいっこ館 あぐりへい屋

農家の姿と広大な畑が見えてくる情熱のファーマーズマーケット。


1


2


3



1. 外観全景。農産物の販売だけでなく、食と農に関する情報が詰まった場所で、「見る・知る・選ぶ・味わう・伝える」がコンセプトの体験型のファーマーズマーケットだ。 **2.** 店頭に並ぶ野菜は常時30～40種類、時季によっては50種類に及ぶ。所々に陳列された農産加工品にも注目で、『JA新はこだて』のレトルトカレー「農協のトマトカレー」が人気。 **3.** せたな町のブランド豚「若松ポークマン」の冷凍品も豊富に。 **4.** 地元の農家・山本宮子さんが規格外品のトマトを活用してつくる完熟トマトジュースや、トマトソース「SUKI SUKI TOMATO」は店を代表するベストセラー。

食と農のゆいっこ館 あぐりへい屋

㊟ 北斗市東前62 ☎ 0138-77-7779
web: www.ja-shinhakodate.jp/office/honten/agriheiya/



かつて、北斗市（旧大野町）と函館市を結ぶ国道227号・大野新道沿いの片隅に、小さなプレハブ小屋があった。地元農家たちの「自分たちでつくった野菜を、新鮮なまま直接届けたい」という思いが集まって建てられたこの直売所は、『北斗へい屋』と名付けられた。小さい店ながらも、すぐそばで収穫されたばかりの多彩な野菜が所狭しと並び、やがて遠方からも客が押し寄せるほどの人気スポットとなっていく。時が経つにつれ、さらに範囲を広げて渡島・檜山全域の農作物を扱おうという機運が高まり、『JA新はこだて』が全面的に協力。2012（平成24）年には売場面積を6倍に拡大する大規模なリニューアルを実施し、同年夏に新たなファーマーズマーケット『あぐりへい屋』として生まれ変わった。

この店の一番の魅力は、とにかく野菜が“とれたて・新鮮”であること。店頭に並ぶ農作物は、『あぐりへい屋』に出荷登録をしている約150軒の農家が収穫したばかりのものを、その日のうちに持ち寄ったものだ。取り扱う野菜にはすべてラベルが貼られ、生産した農家の名前が明記されている。店内をぐるりと一周すれば、道南の農家がひたむきに野菜と向き合う姿と、広大な畑の景色が目に浮かぶようだ。

「ここはとれたてで新鮮な野菜を届けることが大前提の場所。わざわざここまで足を運んでくださるお客さまに、品質が良いものを少しでも安く販売できるよう努力しています。ビーツや空芯菜、クレソン、ツルムラサキ、トレビスなど、ほかではなかなか扱っていない野菜を農家さんが直接届けてくれるのも強みですね」と語るのは、店長を務めている吉田久子さん。北斗市の特産品であるトマトの多彩な品種や、キュウリ、大根、トウモロコシ、枝豆の収穫が集中する夏場は多忙を極め、さらに道南の花卉農家が持ち寄る生花も豊富に扱っているので、お盆の時期は目が回るほどの忙しさだ。



4

扱うのは生野菜だけではない。北斗市産トマトや道南ブランド米「ふっくりんこ」などを使った農産加工品を豊富に揃えている。さらに店内のフードコーナーでは、ソフトクリームやシェイク、おにぎりやおいなり、弁当や惣菜も販売する。特に北斗産トマトのジュースをたっぷり加えたソフトクリーム「ゆいっこソフト トマト味」は、ここでしか味わえない人気のオリジナルメニューだ。

ちなみに、店名に添えられた“ゆいっこ”とは、旧大野町や旧上磯町の農村に根付いていた相互扶助の精神を表した言葉で、漢字で書くと“結（ゆい）っこ”となる。「困ったときは助け合う」「人と人を結ぶ」という、この土地で脈々と受け継がれる心を店づくりに生かすべく、店内には野菜を使った料理のレシピや、農産加工品についての丁寧な説明や活用法などを手書きのポップで案内している。農家と消費者である私たちを、やさしく結んでくれる場所なのだ。


























道の駅 なないろ・ななえ

道の駅なのに、地元客が押し寄せる。それは「おいしい」がある証拠。



道の駅　なないろ・ななえ

㊒ 亀田郡七飯町字峠下380-2
Web: https://nanairo-nanae.jp
Instagram: @nanairo.nanae

1. イートイン＆テイクアウトのグルメが楽しめる『峠下テラス』。　**2.** 地元農家・小松平力雄さんが収穫した大ぶりの枝豆。　**3.** 地元の花卉農家による花も充実。　**4.** 品数の多さには目を見張るものがある物販コーナー。　**5.** 店舗外観。来たる10月24日・25日には例年通り「秋の合同収穫祭」を開催。恒例の「米すくい」や「いも詰め放題」なども行われる。また11月には『りんご祭り』も。七飯町のブランドりんご「ななみつき」や、りんごのスイーツ販売などが行われる。

明治時代には西洋農業の試験場が建設され、北海道開拓の基礎となる「西洋農業発祥の地」とされている七飯町。それゆえに、現在も渡島管内のなかでもひときわ多くの農家が品質のいい野菜を栽培・出荷しており、袋に貼られたラベルに「七飯町産」の文字があると、その味に間違いはないと思える絶大な信頼感がある。そんな地場のおいしい野菜を集約して販売しているのが、道の駅『なないろ・ななえ』だ。

オープンは2018（平成30）年で、北海道では121番目の道の駅として誕生。ここの特徴は、おおよそ道の駅とは思えない地元客のリピート率の高さ。毎日9時の開店前には、入口や駐車場で開店を待つ多くの人の姿があり、そのほとんどが近隣や函館からのリピーター。出荷登録をしている農家が開店前にとれたての野菜を持ち寄り、自らの販売スペースに並べた先から、それを目当てに集まった人々が買い求めていく。ここの野菜の品質の高さを知っている地元客によって、人気の品が瞬く間に売れていくのも日常茶飯事だ。



七飯町の特産品であるりんごや、さくらんぼ、白かぶ、トマト、とうもろこし、じゃがいも、長ネギ、生しいたけ、枝豆、米など、通年商品から季節限定商品まで数え切れないほどの農作物が棚を埋め尽くす。さらに物販ゾーンが広いのも特徴で、地場食材を使った加工品など常時700種類以上の商品を揃えている。「生鮮野菜の品揃えはもちろんですが、ここ数年は七飯町のオリジナル加工品の商品開発にも力を入れています」とスタッフの松金春樹さんが語るように、店頭には同施設のプライベートブランド『nanae PLUS（ナナエ・プラス）』の商品が存在感を示している。これまで、七飯町産のりんごなどの規格外品を活用した「ハレの日に。ななえりんごのクラフトシードル。」や「おつまみに。しっとりなめらかとうふスプレッド。」など、地場食材の新たな活用法を引き出す商品を開発。それらの搾汁やラベル貼りは就労支援施設の利用者の軽作業の機会となり、マーケティングは地域の大学生のフィールドワークとなるなど、工程の随所に地域の人々が関わるローカル色の強い協働商品となっている。

また、イートインやテイクアウトで楽しめる“道の駅グルメ”を目的に訪れる客も多い。フードコートにある店『峠下テラス』では、「コアップ・ガラナ」でおなじみの七飯町に本社をおく小原による「ガラナソフト」や、山川牧場による熟成牛肉のコロッケなど、長年にわたり愛される地元企業とコラボレーションした名物メニューが充実している。

さらに、建物の裏手には井戸水を利用した噴水と昔ながらの手押しポンプのある公園があり、その隣には小型犬・大型犬の2エリアに分かれたドッグランも新設。野菜の直売や物販、グルメの枠にとどまらない多彩なコンテンツを備えた、まさに立ち寄る価値の高さが際立つ道の駅だ。

6. スタッフの松金春樹さん。「イベントが多いのもここの特徴。10月の『収穫祭』、11月の『りんご祭り』と、地場の農作物が楽しめるイベントが続くのでぜひお越しください。」　**7.** 人気のトマト品種「王様トマト れいか」。　**8.** プライベートブランド『nanae PLUS』の「すこやかに。ななえりんごの飲むクラフトビネガー。」。　**9.** 七飯町に本社をおく『はこだてわいん』のりんごワインやシードルも販売。　**10.** 野菜直売ゾーンには、それぞれの生産者が野菜の解説やおいしい食べ方などを記した手づくりのポップも。










MEET THE KEY PERSON

紺地慶一さん　『紺地鮮魚』代表

函館市民の台所として親しまれ続けてきた『中島廉売』、その一角で店を構える鮮魚店『紺地鮮魚』は、1934（昭和9）年創業の老舗だ。三代目として店を切り盛りする紺地慶一さんに、廉売の歩みや魚屋としての商い、そして市場のこれからについて、編集長・川端欧良が話を聞いた。

川端　『紺地鮮魚』を継がれて、三代目になるそうですね。

紺地　うちは祖父の代からで、1934（昭和9）年創業と聞いています。その頃はまだ『中島廉売』もなくて、店の向かいは馬小屋だったそうです。廉売自体は同年の函館大火の後、被害の少なかったこの場所に露店が立ち並んだのが始まりとされています。僕が子どもの頃はスーパーなんてありませんでしたし、生鮮品が揃う店自体が少なかったので、当時の廉売はお客さんでごった返していて、毎日がお祭りのような賑わいだったのを覚えています。

川端　時代に合わせて販売の仕方も変えてこられたそうですね。

紺地　たとえば、うちでは旬の魚をお刺身にして、手軽に買えるパックで提供しています。主婦で調理や片付けの負担を減らしたい方も多いですし、ご年配で少量でいいという方も増えました。お父さんのおつまみ用に、刺身を2～3種類で1,000円以内なら手が出しやすいでしょう。観光で来る若いカップルのお客さんも、うちでパックを2つ3つ買って、ホテルの部屋や車内で楽しんでくれているようです。

川端　市場を取り巻く環境はいかがでしょうか。

紺地　スーパーが増えて、やっぱり厳しいですよ。スーパー同士でも安売り合戦をしていますし。だからこそ僕たちは、品物の差別化を図るしかないんです。間違いなく質の良いものを提供する。だから昔は「少し値が張っても良いものを置きたい」と、父親としょっちゅう喧嘩していました。

川端　安売りのイメージを変えるのは大変だったのでは。

紺地　20代、30代の若造だと一生懸命説明してもお客さんの信用がなかなかもらえなくて、悔しい思いをしていました。早く40代、50代になって『このおじさんの言うことなら大丈夫だ』と言ってもらえるようになりたいとずっと思っていましたね。

川端　隣接する建物を自費で購入して、共同トイレを設置されたそうですね。

紺地　この廉売にはずっとトイレがなかったんです。隣の建物のテナントが出てシャッターが閉まり、空き店舗として売りに出されたとき、なんとかしたいと思って親や親戚にお金を借りて買い取りました。当時、住んでいる自宅も借地だったので、妻には「店さえやっていければ、後からでも家は建てられるから、まずは店をなんとかしよう」と説得しました。

川端　廉売に思いを寄せる原動力は何でしょうか。

紺地　『中島廉売』がなければ、この時代に一軒だけで魚屋をやるなんて無理ですよ。みんなで作った場所のなかに、たまたまうちの魚屋があるだけで。僕は廉売に育ててもらったから、その恩返しがしたいんです。

川端　近年は対面販売が見直されている向きもあります。

紺地　魚の選び方や料理法が分からない方もいて、アドバイスさせてもらうこともあります。市場も、お客さんに喜んでもらえれば、まだまだ生き残っていけると思いますよ。残念なことに、今はどの業種も高齢化で継ぎ手もいなくて減っていますし、「割に合わないからやめておけ」と子どもに言ってしまいがちな時代です。でも、僕たちが一生懸命頑張ればなんとかなる、知恵と体を使えば道は拓けるという姿を見せていかないと。

川端　紺地さんの背中を見て、次世代が勇気をもらうはずです。

紺地　僕はもう魚屋を継いでしまったから、死ぬまで意地になってやりますよ（笑）。自分たちが頑張って、次の世代につなげていければいい。これからも『中島廉売』が残っていけば、それが一番うれしいです。



鮮やかな旗が目を引く店頭には、その日仕入れた活イカや天然マグロ、ブリなど新鮮な旬の魚介が並ぶ。平日は揚げ物も販売。



30年以上売れ続ける名物の自家製塩辛。「いか明太」や「みそ」、激辛の「悪魔の塩辛」など、個性豊かな10種類以上を揃える。



『中島廉売』の栄枯盛衰を見続けてきた紺地さん。廉売に恩返しをしていきたいと常に前を向き、未来を見据える。

紺地慶一

函館市出身。祖父が創業した『紺地鮮魚』を継ぐ三代目。20歳で家業を継ぐため店で働き始める。自身が代表になってからは、『中島廉売』全体の活性化を目指し、積極的に取り組みを先導する。

紺地鮮魚

㊟ 函館市中島町22-7
☎ 0138-51-4685
㊡ 10:00～18:00
休 日曜



（写真左より）本誌編集長・川端欧良、『紺地鮮魚』代表・紺地慶一さん

NEW OPEN
注目の新店
AUTUMN 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／大阪とは異なる文化や言葉に触れながら、函館で新たなスタイルの定着に挑戦する渡部さん。「函館は、人も土地柄も言葉も大阪とは違いますが面白いですね。毎日が勉強です」下／店内は落ち着きがありながらも、ゆったりと居心地よく過ごせる空間。

ウイスキーの魅力を伝える新たな挑戦。気軽に楽しむ大人の隠れ家バー。





今年6月27日にオープンした『ウキスキー Bottle BAR 函館』は、本格的なウイスキーを気軽に楽しめるボトルキープバー。店内に一歩足を踏み入れれば、サントリーやニッカ、イチローズモルトなどジャパニーズウイスキーを中心とした銘酒のボトルがずらりと並ぶ。今後は海外も含め、さらにラインアップを充実させていく予定だ。提供する一杯には、氷屋の純氷や気の抜けにくい炭酸を使用し、飲み方に合わせたグラスを選ぶなど、細部まで行き届いた気配りがウイスキーの奥深い魅力を引き出している。

大阪のサントリー系バーで12年、北新地で2年にわたり腕を磨き、未知の地・函館での挑戦を決意したオーナーの渡部歩さん。「一度も来たことのなかった函館でゼロからスタートして、自分がどこまでできるのか挑戦してみたかったんです。関西では定着しているボトルキープというスタイルを、函館でどこまで広げられるか。時間はかかると思いますが、挑む価値は十分にあります」。一見すると敷居が高そうにも思えるが、ボトルは手頃な価格に設定されており、チャージ料には割りもの代が含まれ、時間制限もなし。さらにカラオケも無料で楽しめる。「お固い雰囲気にはしたくなかったので、飲むも良し、歌っても良しのカジュアルなスタイルにしました。ウイスキーの魅力や楽しみ方を知って、好きになってもらえたらうれしいですね」

休日には全国の蒸溜所を訪ねる渡部さん。「現地へ行って自分の見るのが一番勉強になります。蒸溜所ごとのこだわりを肌で感じ、それを自分の言葉でお伝えられるのも大きいですね」。函館の夜にまた一つ、魅力的で新しい大人の隠れ家が誕生した。

ウキスキー Bottle BAR 函館

㊟ 函館市本町17-13 第1LC館5F　㊡ 080-2663-9606
㊡ 19:00〜翌2:00　㊡ 不定休
Instagram: @whisky26bottle06bar01hakodate



上／「鷲キ盛り」や「甘エビつかみ取り」をはじめ、新鮮な海の幸を贅沢に盛り込んだ名物料理が勢揃い！地酒とともに心ゆくまで堪能できる。下／広々とした店内は、心地よい照明が照らす和の空間。柔軟なレイアウトで大人数の宴会にも対応可能。

楽しくておいしくて大満足！ 海の幸や北海道グルメを堪能！







函館近郊で獲れた新鮮な魚介をはじめ、北海道ならではの名物料理を多彩に楽しめる『北海道函館旬宴鷲キ海鮮居酒屋 うおっと』が、今年6月10日にオープン。刺身をはじめ、海鮮の炭火焼きや各種海鮮丼など、素材の持ち味を生かした料理が味わえる。代表の佐々木善崇さんは、「近海の魚介を使った海鮮料理は特に自信があります。他エリアの店舗とはメニュー構成も異なり、海鮮以外の料理も充実しているので、どなたでも楽しめる店になっています」と胸を張る。ラムチョップやジンギスカン、ラーメンサラダなど、肉料理や北海道グルメも揃えており、幅広い好みに応えるラインアップだ。

イクラやウニ、サーモンなど、彩り豊かな魚介を贅沢に盛り付けた「鷲キ盛り」は、見た目にも楽しい自慢の一品。また、宴会を盛り上げる体験型の名物「甘エビつかみ取り」も人気。片手で豪快につかみ取った甘エビは、とろけるような甘みを存分に味わえるだけでなく、残った頭をサクサクの唐揚げにしてくれるのもうれしいポイントだ。「郷宝」や「五稜」など地酒も豊富に揃え、生ビールが含まれる飲み放題も用意。予算や内容に応じた各種コースも選べる。

和テイストの店内には、足を伸ばしてくつろげる掘りごたつの個室のほか、活気あふれるテーブル席も多数完備。家族や友人との食事から宴会まで、さまざまなシーンで利用できる。「個室を多く備えておりますので、まわりを気にせず過ごしたいというニーズにもしっかりお応えできます」と佐々木さん。豪快な料理とおいしいお酒、そして笑顔が弾ける特別なひとときを体験してみては。

北海道函館旬宴鷲キ海鮮居酒屋
うおっと 函館五稜郭店

㊟ 函館市本町25-13 第8LC館2F　㊡ 0138-84-8799
㊡ 17:00〜23:00(L.O. 22:30)　㊡ 不定休
Instagram: @uottohakodate

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

ばら海苔

海から収穫された海苔の原藻を、四角く形成せずに、自然な状態でそのまま乾燥させたもの。海苔本来の姿なので素材の風味が強く、口どけの良さが特徴。加工が少ないため、旨み成分と栄養成分が豊富に含まれる。味噌汁や麺類など幅広く料理を引き立てる。





『魚と酒 樂』店主
橘 希代美さん

厳選した食材にひと手間とアレンジを加えた“小料理屋風料理”が評判。『丸み佐藤商店』から仕入れる、新鮮な魚介を使った料理が自慢。道南の地酒や焼酎も豊富に揃える。

居酒屋『樂』を訪れたら、ぜひ味わいたいのが、たっぷりのばら海苔で包まれた「元祖こぼればら海苔おにぎり」。ふんわりと握ったご飯を、香り豊かな海苔で贅沢に包み、仕上げに醤油を上からひと垂らし。海苔の風味と食感を存分に味わえる一品だ。具材は、鮭、生たらこ、焼きたらこ、筋子、梅、うに塩辛の6種類から選べ、なかでも一番人気は筋子。ご飯の量は茶碗一膳分だが、お客が驚くほどの大きさに仕上がる。



木古内町で育った店主の橘希代美さんにとって、おにぎりといえば、ばら海苔のおにぎり。今では高級品として知られるばら海苔だが、当時はそれが日常の味だった。「子どもの頃から、ばら海苔のおにぎりに慣れ親しんでいました。当時は、お友だちの一般的な板海苔のおにぎりが、ちょっと憧れでした」と笑う希代美さん。時が経ち、大人になって初めて、どれほど贅沢な品だったかに気がついたという。

希代美さんが店を始めた際、ばら海苔をたっぷり使ったおにぎりを思い出し、メニューとして取り入れたのがはじまり。今では看板メニューの一つとなっている。食べたときにふんわりとほどける食感になるよう試行錯誤を重ねて、現在の握り方にたどり着いた。その握り加減は、簡単そうでいて難しい。「このおにぎりだけは、他に握れる人はいないんですよ」とほほ笑む希代美さん。その手から生まれるおにぎりは、今日もお客の心とお腹をつかんで離さない。

幼い頃から親しんできたばら海苔のおにぎりには、希代美さんが大切にしてきた思い出と家庭の味が詰まっている。



魚と酒 樂（がく）

㊟ 函館市本町32-13 第4LC館1F
㊟ 0138-76-8210
㊟ 17:30〜24:00(L.O.23:30)
㊟ 不定休
Instagram: @hakodate_gaku_

THE UNSUNG HERO

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！



cola de gato（コラ・デ・ガト）

㊟ 函館市本町29-23 LC五稜郭ホテル別館1F
㊟ 0138-76-3939
㊟ ランチ11:30〜14:00(L.O.13:15)、
ディナー18:00〜22:00(L.O.21:00)
㊟ 水曜、不定休あり　Instagram: @cola.de.gato_hakodate



影の主役

nonomamaさんの万願寺トウガラシの肉詰め

黒板に書かれた季節限定メニューは、旬の食材をアラカルトで味わえる。こちらの一品は10月上旬頃まで提供予定。

スペイン料理店『cola de gato』では、その時季ならではの旬の食材を使った料理を、アラカルトで楽しめる。なかでもこの時期にぜひ味わいたいのが、「nonomamaさんの万願寺トウガラシの肉詰め」だ。

北斗市で営む農家『nonomama（ののまま）』から届いた、肉厚な万願寺トウガラシを使い、肉詰めにしてソテー。焼くことで皮はやわらかく、とろりとした食感に仕上がりに。万願寺トウガラシの甘みとほのかな苦み、肉の濃厚な旨みが絶妙に重なり合う。ひと口ほお張れば、ジューシーな肉だねから肉汁があふれ、食べ応えも十分だ。「野菜を持ってきてくれたときに、その野菜の特徴や育て方などを聞いて、料理の参考にしています」と話すのは、オーナーシェフの伊藤博和さん。万願寺トウガラシは、種もへたもまるごと食べられるのが魅力。「種もやわらかいので、あえて取らずに残しています。万願寺のおいしさを味わってもらえるように仕上げています」と伊藤さん。素材そのものの持ち味を生かした一皿からは、農家が大切に育てた野菜への敬意も伝わってくる。



万願寺トウガラシは、北斗市で野菜やハーブを栽培する農家『nonomama』から。手塩にかけて育てられた野菜を、伊藤さんが丁寧に調理。素材本来の味わいが楽しめる。

皿の中央に添えられているのは、付け合わせのマッシュポテト。こちらも白石町の『西浦農園』が育てたジャガイモ「北カムイ」を使用する。「甘みが強くて、ほかのジャガイモとは全然違うんですよね」と伊藤さん。素材のポテンシャルを引き出す伊藤シェフのひと皿。これから秋にかけて、野菜やきのこなどが充実。今度はどんな味わいに出会えるのか楽しみだ。



『cola de gato』オーナー
伊藤博和さん

米や魚など日本人にもなじみの深い食材が多く、地域の文化や食材に合わせた調理法により、材料の持つポテンシャルを引き出すのがスペイン料理の魅力。素材本来の味わいを楽しむことができる。「パエリア」(1,540円 ※2人前からの注文)は店の看板メニュー。

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

イチローズモルト

創業者である肥土伊知郎氏が、2004（平成16）年に『ベンチャーウイスキー』を設立。2005（平成17）年に自身の名を冠した「イチローズモルト」を初リリース。2007（平成19）年、秩父蒸溜所を設立。原料選定からボトリングまで徹底してこだわり、高品質なクラフトウイスキーを生み出している。



『Lounge & Bar 北風』オーナー
北風 健一さん

ずらりと並ぶボトルを背にしたロングカウンターが印象的。半個室のソファー席も備える。洗練された空間と上質なサービスで特別な時間を。鉄板焼店『鉄板焼 北風』を併設。



Lounge & Bar 北風

㊟ 函館市本町8-20 第5LC館5F
☎ 0138-31-9118
時 18:00〜翌2:00
休 木曜、第2・第3水曜
URL: kitakaze.bar
Instagram: @loungebar_kitakaze

世界中のウイスキー愛好家から注目を集める、国産クラフトウイスキーの金字塔「イチローズモルト」。埼玉県秩父市に蒸溜所を構える、ジャパニーズウイスキーの代表格だ。『Lounge & Bar 北風』では、その定番シリーズから限定品まで多彩なラインナップを揃える。オーナーの北風健一さんは、「今でこそ全国各地でクラフトウイスキーが造られ、高い評価を受けていますが、秩父の小さな蒸溜所から始まった当時は、決して最初から注目されていたわけではありませんでした。それでも着実に研鑽を積み重ね、ファンを増やしてきた取り組みは尊敬と称賛に値します」と話す。その味わいは、銘柄ごとで異なる表情を見せるのもの特徴の一つ。「イチローズモルトは、原酒ならではの旨みがしっかり感じられるものが多くあります。銘柄によって個性が明確に異なりますので、ぜひ飲み比べて楽しんでいただきたいですね」

創業者である肥土伊知郎氏が、この店を訪れたこともあるという。「私の知人の紹介で、タイミングが合ってお越しいただいたんです。お会いしてみると、本当に謙虚で素敵な紳士でした」。イチローズモルトの挑戦は、ここ北海道でも新たなフェーズを迎えている。北海道に新設された苫小牧蒸溜所が、今年1月に本格稼働を開始。世界が待ち望む純国産ウイスキーの完成に向けて、着実な一歩を踏み出した。北風さんは「苫小牧の蒸溜所でどんなウイスキーが生まれてくるのか、私自身とても楽しみにしています」と目を輝かせる。



数々の国際的な賞を受賞。羽生と秩父の蒸留所があり、それぞれ使われている原材料や発酵方法などが大きく異なるため、種類によって異なる味わいを楽しめる。



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。



『シネマキッチン 映画の空気 函館』店主
小笠原将士さん

映画愛にあふれる空間で食事やお酒が楽しめる。定期的に上映会も開催。市内の映画館で映画を観た半券を提示すると、お会計から100円オフになるサービスも実施。

『シネマキッチン 映画の空気 函館』代表の小笠原将士さんが大切にコレクションしているのは、これまでに観てきた映画のチケット。10代の頃から20年以上にわたって集めてきたチケットが、10冊のファイルに収められている。「学生時代から映画が好きで、観に行くたびに自然と取っておいていたんです。チケットを眺めていると、その作品はもちろん、当時の出来事や思い出までがよみがえってきます」

かつての紙のチケットには独特の魅力があったと話す小笠原さん。「紙のチケットは、形や大きさがさまざま。そのなかに作品のビジュアルや情報が凝縮されていて、個性豊かでした。チケットを手に映画館へ向かうのも良かったんですよね」。ファイルの中には、未使用のまま残っている券も。「2回目を観に行こうと思って行けなかったものや、特典欲しさに買ったものもあります。若い頃はお金がなくて、当時は年間100本ほど観ていたので、チケット代のやりくりが大変でしたね」

そんな小笠原さんが今、楽しみにしているのが、『踊る大捜査線』の新作映画。「テレビドラマから映画、スピンオフまで全部観ました。笑って、泣いて、大作ならではの良さが詰まっています。キャストや音楽はもちろんですが、何よりストーリーが素晴らしい。キャラクター一人ひとりがしっかり描かれているのも魅力です」と小笠原さん。「年月を経た彼らが新たな物語でどう描かれるのか、公開が楽しみです。ただ、今回は紙のチケットが残らないのが、少し寂しいですね」



偶然、黒い台紙のファイルを見つけたのがきっかけ。ファイルは10冊にも及び、これまで観てきた膨大な作品数を物語っている。捨てられがちなチケットだが、整然と収められた様は美しく、時を経た今となっては貴重なコレクションだ。訪れた客は誰でも書棚から閲覧できる。

今回の名品

映画チケット



シネマキッチン
映画の空気 函館

㊟ 函館市本町23-5 第7LC館3F
☎ 070-8360-5973 時 11:00〜翌3:00 休 水曜
URL: cinemakitchen.net
Instagram: cinema_kitchen_hakodate



あの店に行けば、あの人に会える。あふれる魅力で店を輝かせる。
愛されてやまない看板店員の、仕事への情熱やプライベートでの素顔。

今回のあの人

『北海道イタリアン居酒屋
エゾバルバンバン』店長

小笠原賢次さん



エゾバルバンバン
函館五稜郭店

㊟ 函館市本町25-13 第8LC館2F
㊡ 0138-85-8330　㊐ 月〜木17:00〜23:00
(料理、ドリンクL.O. 22:30)、金17:00〜24:00
(料理、ドリンクL.O. 23:30)、土12:00〜24:00
(料理、ドリンクL.O. 23:30)、
日・祝12:00〜23:00(料理、ドリンクL.O. 22:30)、
祝前日17:00〜24:00 (料理、ドリンクL.O. 23:30)
㊡ 不定休　URL: bangbang-group.com
Instagram: @ezobarubangbang0606

大衆居酒屋『北海道イタリアン居酒屋 エゾバルバンバン』で店長を務める小笠原賢次さんは、以前は大手百貨店に勤めていたという異色の経歴の持ち主。社会経験を積んだ後に料理の道へ転身し、約10年にわたって料理の経験を積んできた。現在は店の調理を一手に任され、厨房で腕をふるっている。「現場で日々勉強させてもらっています。『おいしい』と言ってもらえる瞬間がうれしいですし、大きなやりがいになっています」。

そんな小笠原さんが、料理とは別に大切にしているのが、お客を楽しませる“サービス精神”だ。その象徴ともいえるのが、約3年前に自ら考案したというユニークなパフォーマンス。なんと鍋を頭にかぶり、音を鳴らしながら元気いっぱいの挨拶を披露するのだ。「当店では無料サービスとして誕生日などのお祝いプレートが人気なのですが、お席を演出する一環として始めました。常連さまへのご挨拶の際にも披露しています」。場を全力で盛り上げる姿勢からは、並々ならぬおもてなしの心が伝わってくる。「やっぱりお客さまに笑ってもらえるのが好きなんですよね。喜んでくださるお顔を見られるのが励みになりますし、何より自分自身が楽しんでやっています」。普段の落ち着いたたたずまいや、仕事に対する真面目さがあるからこそ、このパフォーマンスとのギャップに惹きつけられる。代表の佐々木善崇さんも「性格的には、“真面目な変なおじさん”ですね」と笑顔で太鼓判を押すほど、今では店を象徴する名物キャラクターとして、スタッフや常連さんから愛される存在だ。

料理を通して、そして笑顔を通して、訪れるお客を楽しませる小笠原さん。このちょっと変わったおもてなしをまだ見たことのない方は、スタッフまで気軽に声をかけてみてほしい。くれぐれもあたたかい拍手をお忘れなく。

BAKERY





BAKERY ONE CARAT
（ベーカリー ワン カラット）

㊟ 函館市本町29-26 LC五稜郭ホテル1F
㊡ 0138-83-6845
㊐ 8:00〜16:00(L.O.15:30)　㊡ 火曜
URL: bakeryonecarat.com
Instagram: @bakery_one_carat_official

日曜日限定！パン食べ放題

開催時間 8:30〜11:00(60分制)
料金 一般850円／小学生まで500円 ※ワンドリンク付き
焼き上がり時間 8:30〜／9:30〜／10:30〜

五稜郭で出会える焼きたての幸せと四季の味。

五稜郭に店を構える人気ベーカリー『BAKERY ONE CARAT（ベーカリー・ワンカラット）』。看板商品の高級食パン「ワンカラット」(1斤1,160円)をはじめ、スイーツパンやおかずパンなど、個性豊かなパンを種類豊富に揃える。また購入したパンは店内のイートインスペースで楽しむこともでき、8時から11時まで提供する「モーニングセット」も人気だ。さらに、日曜午前には、約20種類以上のパンを60分間好きなだけ味わえる「パン食べ放題」も開催。さまざまなパンを食べ比べでき、ワンドリンクが付くのもうれしい。一般850円、小学生まで500円という手頃な価格も魅力で、お気に入りの一品を探しながら、存分にパンを満喫できる。

そして、五稜郭らしい新たな土産として登場したのが「五稜郭ラスク」(880円)。函館を代表する観光名所・五稜郭をモチーフにしたオリジナル商品で、さくっと軽やかな食感が楽しめる。季節ごとにフレーバーが変わり、パッケージもその時季に合わせて衣替えするため、手に取るたび違った味わいに出会えるのも魅力。9・10・11月の秋限定フレーバーは、秋色に染まる五稜郭をイメージ。香り豊かな紅茶生地にキャラメルパウダーをブレンドし、紅茶の華やかな香りとキャラメルの香ばしい甘味を重ねた、秋を感じる味わいに仕上げている。朝食にも、函館土産にも。訪れるたびに新しいおいしさの発見があるはずだ。

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。



握りたてを気軽に食べてもらいたい
世代を超えて愛される、街の立ち食い寿司。

『中島廉売』の一角にのれんを掲げる『シゲちゃんすし』は、函館では珍しい立ち食いスタイルの寿司店だ。板場で威勢よく腕を振るう大将の宗山滋さんは、18歳から寿司職人の道に入り、修業を重ねて独立した。1991（平成3）年の開業当初は持ち帰り専門店だったそう。「あるとき『ちょっとお腹が空いてるから中で食べていいかい』というお客さんがいて。当時はお茶のポットも湯呑みも、醤油皿もなかったから、持ち帰りのパックのままお出ししていたんですよ。でも、それならちゃんと用意して、気軽に食べてもらえたらと思ったんです」

店に並ぶのは、函館魚市場で自らの仕入れや『中島廉売』の魚屋から届く新鮮な魚介たち。定番ネタはもちろん、ここだけでしか味わえないオリジナルメニューも名物だ。「『塩で食べるたこ頭あぶり』や『発酵手造りバター巻』といったネタは、はじめ遊び心で試してみて、いつの間にか人気になっていました」。

カウンター越しに職人の手元を眺め、会話を楽しみながら握りたてを味わえるのも魅力の一つ。「『うるせえ寿司屋だな』と思うお客さんもいるかもしれないけれど（笑）。自分のペースで楽しくやっています。お腹が空いた時に気軽に寄って、握りたてのおいしさを味わってほしいですね」

毎日がドラマのようだと語る宗山さん。「昔来ていたお子さんたちが成長して、お盆や年末の帰省で顔を見せてくれる。親子三代で通ってくれるお客さんもいて嬉しいですね」と目を細める。長年通う地元客から評判を聞きつけた観光客まで、今日もお客の笑顔と大将の威勢良い声が店内にあふれている。



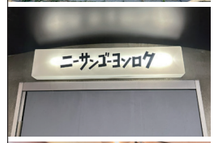
価格設定にも職人としての譲れない矜持を持つ。「昔は神経細かく考えていたこともあったけど、良いものを提供するなら、それなりの値段をつけないと。絶対に味は落とせないから、その分は質にこだわっています」と宗山さん。

シゲちゃんすし

㊟ 函館市中島町14-10　㊟ 0138-51-0339
㊟ 11:30〜19:00（シャリがなくなり次第終了）
㊟ 月曜日（祝日の場合は翌日）









かつて帯広と函館で古着店『マグネティック・モンスター』を営んでいた幸司朗さん。古着はヴィンテージから私物まで並べられ、思いがけない掘り出し物との出会いが待っているかも。

函館のどこかにある、発見することから始まる
海辺の倉庫にたたずむ、大人の秘密基地。

海の風が吹き抜ける倉庫の入口で、白く浮かび上がる蛍光灯のサイン。「ニーサンゴーヨンロク」が、店を探すための唯一の目印だ。ここは、かつて自動車工場として使われていた倉庫。大門で『豚丼ポルコ 函館本店』を営む松村幸司朗さん・聡子さんが、この物件を借りた当初は、飲食業とは別に手がけるオリジナルピンバッジ『23546PINS』の作業場兼事務所として使う予定だった。「中が広くて、事務所で使うだけではもったいないと思って。それなら、いっそ店にしようかって」。そうして生まれたのが、2人がアメリカなどで買い溜めてきた古着屋や雑貨、玩具などが並ぶショップだ。「プライベートでアメリカを訪れるたびに買い物をして、自宅にもモノがあふれていて。それなら倉庫代くらいになればと、知人だけに声をかけて休日に開けてみることにしたんです」。

店内へ足を踏み入れると、元工場らしいインダストリアルな空間に、アメリカのカルチャーを背景にセレクトしたアイテムがずらり。当時あった古着店のような、胸が熱くなる懐かしさに包まれる。

場所はあえて「非公開」で、営業日も限定的。訪れるたびに少しずつ変化していく、いわば“未完成の店”だ。「まだまだやりたいことがいっぱいあって。店というより、みんなが遊びに来られる場所にしていけたらいいですね」。『23546GARAGE』は、完成されたショップではないからこそ面白い。函館のどこかにある“大人の秘密基地”を探しに出かけてみてはいかがだろうか。『豚丼ポルコ 函館本店』でヒントをもらえます！

ニーサンゴーヨンロク ガレージ
23546GARAGE

㊟ 非公開　㊟ 非公開　㊟ 不定営業　㊟ 不定休
Instagram: @23546pins

「IKA MAGAZINE」特別号「THE SCENE」発刊！



函館のカルチャーやライフスタイルを発信する「IKA MAGAZINE（イカマガジン）」はこのたび、特別号として函館と映画をテーマにしたフリーペーパー「THE SCENE（ザ・シーン）」を発刊いたしました。函館の美しい風景のなかに映画の記憶が息づくスポットを紹介し、数々の名作の舞台となった映画ロケ地をめぐるガイドとして、保存版の一冊となっております。地元・函館の映画シーンを応援すべく、市内では映画館や映画に関わる店舗にて、無料にて配布中です。ぜひお手に取ってご覧ください。

「THE SCENE」設置店

映画館『シネマ アイリス』
函館市本町22-11 グリーンエステート1F

映画館『シネマ太陽函館』
函館市松風町2番8号 大門ビル6F

カフェ＆バー『シネマキッチン 映画の空気 函館』
函館市本町23-5 第7LC館3F

※部数に限りがございますので欠品の際はご容赦願います

映画は物語を描くだけでなく、街の空気や時代の記憶を未来へつなぐ文化です。異国情緒や海と坂の風景、そしてそこで暮らす人々の営みがあるからこそ、函館は多くの名作の舞台となり、愛されてきました。

函館のまちは、これまで数多くの映画の舞台となり、たくさんの映画人を迎えてきました。けれど、映画文化とはスクリーンのなかだけでなく、映画を愛する一人ひとりのなかにも確かに息づいています。その想いを記録し、未来へつないでいくこと、それが私たちの願いです。

制作にご協力いただいた皆さま、クラウドファンディングで支えてくださった皆さま、そしてこの冊子を手に取ってくださった皆さまに、心より感謝申し上げます。

映画が残してきた函館の風景と、函館に暮らす人々が紡いできた物語。その「シーン」の一つひとつを、これからも大切に残していきたいと思います。この冊子が、映画と函館を愛する皆さんにとって、新しい物語に出会う一冊となりますように。

「IKA MAGAZINE」編集長　川端 欧良

配布会へのご参加ありがとうございました！

特別号「THE SCENE」の完成を記念し、8月28日（金）にカフェ＆バー『シネマキッチン 映画の空気 函館』にて配布会を開催いたしました。当日はご来場いただいた皆さまに「THE SCENE」をお渡ししたほか、「IKA MAGAZINE」バックナンバーやノベルティの配布を行いました。たくさんのご来場ありがとうございました。



ネットで何でも買える、便利な時代です。それでも、実際に市場を歩いてみると、ネットにはない出会いがあります。場内に飛び交う威勢のいい声。店主の確かな目利きと、商品への深いこだわり。自然と生まれる人間味あふれたコミュニケーション。どこか懐かしく、あたたかい空気に触れるたび、こうした血の通った人情が、まちの暮らしを今日まで支えてきたのだと実感します。

今回の取材で特に胸に響いたのは、売り場で働く皆さんのまっすぐな思いです。自分の仕事への誇り、お客に喜んでもらいたいという熱意。時代が変わっても、この場所を支えているのは、やはり人なのだと感じさせられます。今回の特集を通して、そんな市場や商店街、直売所の魅力を改めて感じていただけたら幸いです。私自身、次に訪れるときには、クーラーボックスを持参して、ゆっくり買い物を楽しみたいと思っています。

「IKA MAGAZINE」編集長　川端 欧良

TOWN CULTURE AND LIIFESTYLE MAGAZINE OF HAKODATE
IKA magazine
ISSUE 07 | AUTUMN 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9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9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

LCGROUP.HAKODATE

『リンクル函館』
オフィシャルインスタグラム
@lcgroup.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年月11日30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。※個人情報は当選者へプレゼントを発送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） ウヰスキーBottle BAR 函館（バー） BAR 1551（カラオケバー）
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） スペルバウンド（マジックバー） poppin'（バー） Serena（スナック）
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

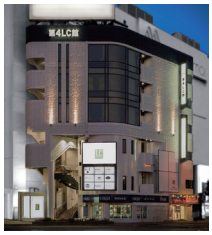
5F	屋上ビアガーデン会場 （夏季のみ営業）
4F	LC五稜郭ホテル別館
3F	LC五稜郭ホテル別館
2F	LC五稜郭ホテル別館
1F	cola de gato（レストラン） 函館中央薬局（薬局）



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） 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	ビッグエコー（カラオケ）
3F	空室
2F	デリバリーキッチン（デリバリー） しゃぶしゃぶポッケ函館店 （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	くらしホテル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） 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） エゾバルバンバン（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） 買取屋めでたい（買取専門店）