

# KA・NO・KA

みなみ北海道の美味しいお菓子の話。

【菓の香】  
2021 vol. 6

KA・NO・KA

2021 vol. 6 【菓の香】

## 北国の果物と お菓子の話。

旬のりんごを使った  
お菓子18品。

道民に愛される、  
アメリカ生まれの秋の味。

世界遺産登録を祝う  
縄文スイーツ16品。

色あざやか、  
季節を辿る  
三十六種の菓子。



函館縄文  
スイーツ  
はじまりました

HAKODATE JOMON SWEETS

函館スイーツ推進協議会

函館スイーツ推進協議会  
函館縄文スイーツ

函館スイーツ  
公式WEBサイト



函館スイーツ  
公式Facebook



函館スイーツ  
公式Instagram



# 北国の果物とお菓子の話。

特集

果物は、時にお菓子に風味を加え、時に彩りを添える。お菓子の味を左右する大切な食材です。そんな切っても切れないこの両者の関係と、北海道の果物の成り立ちと歩みについて少しだけお話しします。

## 『菓子』から『菓子』へ

砂糖がなかったはるか昔、人は『甘味』をどうやって手に入っていたのでしょうか。『菓子』という字から想像できるように、昔、菓子は果物や木の実のことを指していました。菓子は菓子であり、果物が菓子だったということ。つまり果物は『甘味』を味わうことのできる貴重なものでした。その後、小麦などの穀物を使い、人の手によって加工されたものが菓子と呼ばれるようになりました。

さて、日本での菓子作りに、大きな変革をもたらしたのは、奈良・平安時代に唐から伝わった『唐菓子』、そしてその後、室町時代にポルトガルから伝わったカステラ、ビスカウト(ビスケット)、ボーロ、金平糖、有平糖など、海外から渡ってきたものでした。それまでの日本の菓子は、自生の果物や木の実、またはそれらに多少手を加えたものがほとんどでした。ですから海の内側からやってきた菓子を、初めて味わった時の当時の人たちの驚きは想像に難くありません。ただし、それらはとても貴重なもの。口にはいるのはごく限られた人たちだけで、砂糖が庶民の暮らしに十分に浸透し、菓子を当たり前に楽しむことができるようになるまでには、気の遠くなるような長い年月がかかりました。

## 果物の保存と菓子

果物と菓子の起源を辿っていくと、古代エジプトまで遡ることになります。現在のフルーツケーキの原型、ドライフルーツや木の実、蜂蜜などを小麦粉に混ぜ込んで焼いたケーキあるいはパンのようなものが、この頃すでに作られていたという記録が残っています。そしてこのフルーツケーキのようなものが、イタリアのパネトーネ、ドイツのシュトレンなどの祖先ではないかと言われ、説もあります。長い菓子作りの歴史の中で、たとえば苺のショートケーキのように生の果物を使った菓子が作られるようになったのは、冷凍技術が進んだごく最近のこと。それまでは収穫できる時期が限られ日持ちもしない果物を、乾燥させたり砂糖漬けにしたり、また砂糖を加え加熱した



北斗市産のブルーベリー(左)と七飯町産のプラム(右)をコンポートに。

りと、長期保存するためのさまざまな工夫がされてきました。ただそれにより、生のもとはひと味違った、コクのある甘みや果物本来の滋味を楽しむこともできたのです。その技術は現在も受け継がれ、菓子作りの基本となっています。

## 北海道の果物

北海道の果物について話を移

します。北海道での果樹栽培の始まりについては、江戸時代の享保年間に市渡村(現在の北斗市)で、なしが栽培されていたという記録が残っています。その後、明治2年にドイツからやって来たR・ガルトネルが、七飯町に農場を開き、ヨーロッパから導入した西洋りんご、西洋なし、ぶどうなどの苗の植え付けを始めます。(※左コラム参照)。この農場はやがて明治政府に『七重官園』として引き

継がれることとなりました。また、果樹の本格的な栽培は、明治6年、開拓史がアメリカから各種の果樹の苗を導入し、普及奨励に努めたことにより始まります。北国での栽培には多くの苦難もありましたが、先人たちの努力によって発展を続け、次世代へと受け継がれてきました。

現在、りんご、ぶどう、桜桃(さくらんぼ)、いちご、など、北海道内ではさまざまな果物が栽培され、重要な産業の一つとな

## ガルトネルのりんごと『七重官園』。



## C O L U M N

ドイツ(プロシア)人貿易商のR.ガルトネルが、箱館に近い七重村(現七飯町)に、当時の江戸幕府箱館奉行杉浦勝誠から許可を得て、開墾に向け準備を開始したのは慶応3年(1867)のこと。ただし、この時期は幕末から明治へと向かう混乱の真っ只中だった。箱館戦争が始まると榎本武揚が率いる蝦夷島政府が、蝦夷島政府が倒れると再び箱館府が設置される。これにより交渉相手も次々と変わることとなった。そうした紆余曲折の中でも、ガルトネルはしたたかに、彼にとってかなり有利とも思える約定を締結し、開墾へと漕ぎつけた。りんごや桜桃(さくらんぼ)、西洋なしなどの果樹の他、小麦や大麦、燕麦、牛や馬、豚などの家畜が、当時の日本にはなかった洋犁(ようすき)や碎土機、草刈機などの農機具とともにヨーロッパから導入された。後に、さまざまな問題を抱えていたこの約定は、多額の賠償金とともに破棄され、ガルトネル農場は『七重官園』として明治政府が引き継ぐこととなる。ただ、このドイツ人貿易商の目的はどうか、彼が北海道の自然環境の可能性に着目し、西洋式の農業を実践しようとしたこと、その後の『七重官園』が北海道農業近代化の発信基地として大きな役割を果たしたことは間違いない。ガルトネルの植栽したりんごは『七重官園』にも引き継がれた。また、開拓使がアメリカやカナダから導入し、植栽されたりんごの苗木の中には、後に日本の基幹品種となる「紅魁」「祝」「紅玉」「国光」などが含まれている。

写真提供/七飯町歴史館



写真は七飯町産の『つがる』。早生種で、酸味はあまり強くはなく、甘味とのバランスが取れていて風味もよい。



いちご

次々と新品種が登場するいちごだが、北海道内でも「夏瑞」「雪ララ」など、甘みの強い大粒のものが生まれている。



桃

黄桃は身がかたく、加工用向けが多いが、使用している「黄金桃」はジュシーで甘く、生食にも向いている。



プラム

真夏に収穫するプラム(和名にほんすもも)。品種ごとにその時期も異なる。使用している品種はソルダム。



ラズベリー

独特の香りと酸味がある。見た目はふきに似ているが全く違うもの。ジャムや菓子用に使われることも多い。



なし

「新世紀」を使った。なしのジャムといえば西洋なしを使ったものが多いが、最近は和なしのものも増え始めた。



ブルーベリー

すっかりポピュラーになったブルーベリーだが、それは1990年代以降のこと。近年は道南でも生産者が増えた。



りんご

ここで使用しているのは「恋空」という品種。8月に収穫する極早生の中でも、甘みのあるりんごだ。



ラズベリー

傷みやすいため、生食用に出回ることは少ない。ジャムや缶詰の他、冷凍のものがあるがほとんどが輸入品。



青トマト

酢水に浸し洗みを取ったものをジャムに。熟したものは一味違う、すっきりとしたトマトの風味が楽しめる。



メロン

森町や厚沢部町で栽培される「さぶりメロン」は、糖度が15度を超えながらも上質の甘みが味わえる赤肉メロンだ。



コクワ

別名「サルナシ」。キウイフルーツによく似た味で、ヒグマが好むことでも知られている。果実酒にも利用される。



赤トマト

完熟した甘みの強いミニトマトをジャムにした。トマトの風味を楽しむために砂糖は控えめ。

# 道南産の果物を使ったジャム12品。

よって導入されたブルーベリーは平成の初頭を境に生産量を増やし続けていますし、以前は地域でのわずかな消費に限られていたハスカップも、北海道の特産品として定着しています。また、北海道開拓使が導入したものの家庭での栽培にとどまっていたグースベリーやカラントツ、ラズベリーなども、近年その希少性により再注目されています。これらの果物は生食だけではなく、それぞれの特性を活かしてジャムやシロップ、ジュースや酒類の他、アイスクリームやチョコレートなど、さまざまな製品に利用されています。

道南でも、温暖な気候を背景に、品質の高い果物が多数生産されています。平成29年には、フランスのワイナリーが国内で初めて函館への進出を発表し、準備を進めている段階です。また、洋菓子店や菓子メーカーも、道南産の果物を積極的に利用し始めています。令和元年には、地元のいちごだけに特化した洋菓子店も登場しました。

果樹農家の日々の努力と、それを菓子作りに活かしたいという職人たちの工夫が、新しいお菓子を生み続けています。

## 温泉熱を利用して、糖度の高いいちごを栽培。

### リュドフレイズ（函館市）

函館のブランドいちご「はこだて恋いちご」は、渡島半島の南東端に位置する活火山・恵山のふもとで育てられている。海に突き出した南向きの丘陵地に建てられた温室は、地元の温泉施設からお湯を引き込み、温度や湿度を安定させることで、年間を通して収穫することができる。一般的ないちごの糖度は10度前後とされているが、「はこだて恋いちご」の糖度は15度以上。いちごに傷を付けない非破壊糖度計で甘さを測定し、品質の基準にかなういちごだけを選別して出荷する。「いちごの甘さは、収穫のタイミングで大きく差が出ます。輸入いちごは輸送の時間を見込んで熟す手前で収穫しますが、私たちは完全に熟したものを収穫します」と語るのは所長の中村公一さん。1粒30～60gと大粒、完熟ゆえに傷みやすいため、バック詰めには細心の注意を払っている。



形がよく真っ赤に熟した状態で出荷されるため、製菓材料としての需要が高く、洋菓子店などでも利用されている。市内本町一むさしやでも購入できる。



【リュドフレイズ(株) 恵山事業所】  
函館市恵山町539番地 0138-85-4115

写真提供/おいしい函館

## 果樹に適した恵まれた環境の中、「土」にこだわったりんご作り。

### みやご果樹園（七飯町）

宮後英子さんが父親から果樹園を受け継ぎ、園主となったのは23年前のこと。アルバイトスタッフらの力も借りて3.5ヘクタールの面積の中、りんごを主軸にブルーンやブルーベリー、桜桃(さくらんぼ)など、果樹一筋に運営してきた。みやご果樹園のりんご畑は西向きの傾斜地にある。「りんご作りに大切なのは日当たりと土なんです。七飯町、とりわけこの周辺は土壌が肥沃で水捌けもよく、果樹栽培に適しているんですよ」と英子さん。化学肥料や除草剤は使用せず、酵素と有機肥料を使い、低農薬にこだわり続けている。現在栽培しているりんごは、つがる、しなのスイート、レッドゴールド、七飯町特産の名月など20数種におよぶ。近年は台風に泣かされることも多いが、「みやごさんのりんごはホントにおいしいね」というお客様の言葉を励みに、ここまでやってきた。



みやご果樹園のりんごは七飯町の自宅に接した直売所や道の駅の他、道産子プラザや生協などで購入できる。時期によって変わるの、詳細はお問い合わせを。



【みやご果樹園】  
亀田郡七飯町鳴川3丁目10-1  
090-9519-3424

撮影協力/【きたのめぐみ舎】七飯町本町8丁目2-5 090-9754-3612  
※上記のジャムは道の駅「なないろななえ」でも一部購入可能ですが、時期により欠品のものもあります。

# 旬のりんごを使った

## お菓子18品。

道南の和洋菓子店が、それぞれ工夫を凝らし、  
今が旬のりんごをおいしいお菓子に仕上げました。



### アップルパイ

ザ・ランド・オブ・ドリーミング／七飯町産のりんごを、ていねいに煮こみ、バターたっぷりのパイ生地に包み焼き上げている。使用するりんごの品種は時期によって、旬のものをチョイスする。



### タルトポンム

函館風月堂／七飯町の宮田清香園の紅玉を使いアーモンドタルトの上に盛り付け、キャラメリゼしている。



### 函館ロール

五島軒／七飯町産りんごが入った甘さ控えめの特製生クリームをしっとりふわふわの生地で包み込み、表面には青森県産りんごのスライスをこがし砂糖のナバージュで仕上げている。



### 飲むアップルパイ

なないるファクトリー／七飯町産の「ほおずり」を加工した「レアフル」と、細かく砕いたパイ生地を使った、瑞々しい食感が楽しめる新感覚のスイーツ。



### 七飯産りんごと蘭越産そば粉のガトーインビジブル

そばと酒 柏木町 三貞(さんてい)／七飯町大川果樹園のりんごと蘭越産そば粉、函館牛乳・スズキの玉子、と、材料をすべて道南産で作った一品。贅沢にのったスライスアーモンドが、食感のアクセントになっている。



### アップルパイ

レーヴモンブラン／サクサクのパイ生地の上に、2分の1にカットし、食感を考え、細かく切れ目を入れたりんごをのせ、焼き上げた。



### アップルパイ

函館美鈴／珈琲と菓子の専門店が作った、シンプルながら甘さと酸味のバランスが絶妙な逸品。りんごは『ふじ』を使用。珈琲と共に楽しみたい。



### りんごのかくれんぼ (プレーン・チョコ)

和洋菓子 くら屋菓子舗／八雲の老舗菓子店の作ったりんごのお菓子。ユニークな形のパイ生地の中にりんごを練りこんだフィリングが入っている。



### アップルパイ

スイーツギャラリー北じま／スライスしたりんごを、四角く折りたたむように包み込んだ。外はサクサク、中はしっとりとしたアップルパイ。

### ななえりんごのあっぷるパイ

和創菓 ひとひら／香り豊かな北海道産小麦と発酵バターを使用したパイ生地に、七飯町産のりんごを自社でコンポートに加工したものを包み焼き上げた。



### シャキシャキリンゴのまるごとカスタードパイ

フォーポイントバイシエラトン函館／パイの中にはりんごが丸ごと1個。芯の部分には甘さ控えめのカスタードクリームが入っている。りんごは提携する果樹園協力のもと、自社で栽培から収穫まで行っている。

# 地元産りんごにこだわった、道南のお土産にもぴったりのお菓子たち。



## ロマネスク函館 林檎パイ

はこだて柳屋／函館市民には馴染みの深い「ロマネスク函館」に、りんご餡が仲間入り。はこだてワイン社の「七飯フルーツリングワイン」を香り付けに使用している。



## こもれ日うさぎのりんごパイ

ヨシダのお菓子／七飯町産のりんごを使った自家製りんごフィリング入りのパイ。かわいいうさぎのイラストが描かれたパッケージを開いただけで、りんごの甘酸っぱい香りが広がる。

## 八雲おんど

和洋菓子 くら屋菓子舗／驚くほどしっとりとしたカステラ生地の中に、シロップ漬けのりんごが入ったお菓子。

## 林檎サンド

龍栄堂菓子舗／白餡に七飯町産の「ふじ」をあわせて、プッセ生地でサンドした。ふんわりと軽い食感が楽しめる。



## 北海道飲むりんごゼリー

函館志濃里／七飯町産のりんご絞り果汁100%を使用した、新鮮なりんごの美味しさがそのまま味わえる飲むタイプのゼリー。



## 七飯林檎パイ

千秋庵総本家／七飯町産のりんご「ふじ」を使い、酸味と甘みのバランスを考えた、しっとりとした口あたりのパイ。



## りんごに恋した女子高生

カドウフーズ／函館の女子高生と共同で商品開発したりんごジャムの入ったクッキー。七飯町産「サンフジ」のしゃりしゃりとした食感も楽しめる。



**北** 国の短い夏が終わわり、空も青く澄み渡る9月の中頃から、果物屋の軒先やスーパーの果物売り場に必ず並ぶ黄緑色のぶどうがある。昭和の時代なら農村部へ行けば、果樹園でなくても、農家の畑の脇や一般家庭の庭先などで、このぶどうをよく見かけた。名を『ナイアガラ』という。北海道民にとって、デラウェアと並びポピュラーな品種の一つだ。

うが販売される中、価格も手頃で、今も根強い人気がある。北海道を離れて暮らす、特に年配者の中には、このぶどうが懐かしくて手に入れないという方も多く聞かれます。東京の果物店で見かけることは少ないと言っている。長野県と岩手県の一部の地域では栽培されているそうだが、そのほとんどがワインやジュースの原料として利用され、生食用としての流通は多くないという。

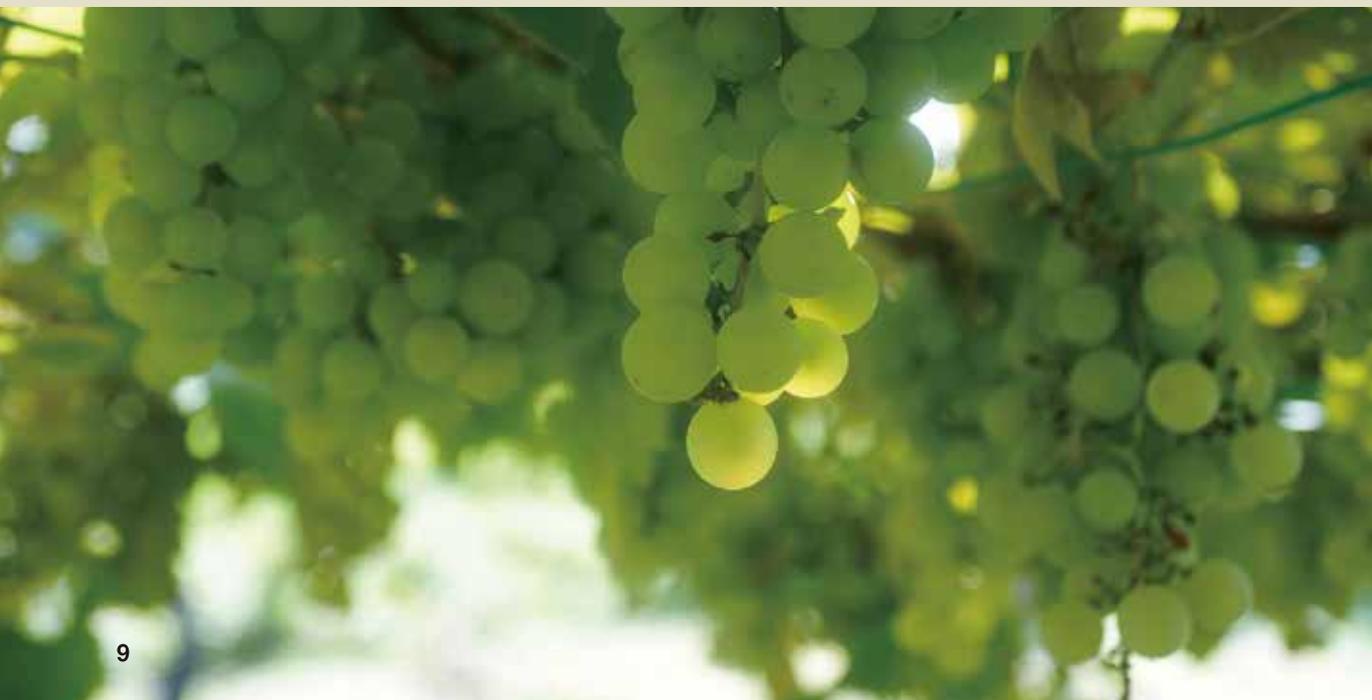
# 道民に愛される、アメリカ生まれの秋の味。

この『ナイアガラ』、そもそも白ワイン用に品種改良されたもので、日本へは明治の中頃にアメリカからやって来た。独特の甘い香りは近くに寄ればすぐにわかるほど。完熟すれば糖度は20度を超える。果汁が多いため、その濃厚な甘さがより感じられる。ただし、粒をそのまま飲み込めばいいのだが、種を出そうとすると事情が違ふ。皮の内側はうっとりするほど甘いのだが、果肉の真ん中の種

のあたりは酸味が強い。つまり粒ごと飲み込めなければこのぶどうの味は楽しめない。種無しのおぶどうに慣れた岡山県出身の知人の奥さんは、「ぶどうの種を飲み込んだら、おへそから芽が出てきそうではない」と笑って、手を出さない。ワインやジュースのほか、最近ではチョコレートなどの菓子にも利用されている。道外から来られて、見かけることがあったなら、ぜひお試しください。

## N i a g a r a

【ナイアガラ】 その名前の通り、1872年、アメリカ・ニューヨーク州ナイアガラで、「コンコード」と「キャサディ」の交雑種として生まれた。新潟県岩原の原葡萄園の創業者で、「日本のワインの父」と呼ばれる川上善兵衛がアメリカから持ち帰ったという。寒さに強いことから北海道で栽培が広まった。熟すと皮が黄色みがかって甘みも増す。





秋桜  
和創菓 ひとひら



実り  
和創菓 ひとひら



オバケ  
和創菓 ひとひら



ジャックオランタン  
和創菓 ひとひら



水仙花  
千秋庵総本家



银杏紅葉  
千秋庵総本家



月鈴子  
龍栄堂菓子舗



千代菊  
龍栄堂菓子舗



寒牡丹  
千秋庵総本家



熟柿 (じゆくし)  
千秋庵総本家



山茶花  
はこだて柳屋



水仙  
木古内の坊 末廣庵



寒牡丹  
木古内の坊 末廣庵



栗かのこ  
和洋菓子 くら屋菓子舗



紅葉  
龍栄堂菓子舗



福笑  
御菓子処 ひとつ風



竹  
御菓子処 ひとつ風



乱菊  
はこだて柳屋



若竹 (かのこ)  
はこだて柳屋



もみじ  
和洋菓子 くら屋菓子舗



青柿  
和洋菓子 くら屋菓子舗



もみじ (きんとん)  
和洋菓子 くら屋菓子舗



秋の野  
龍栄堂菓子舗



梅  
御菓子処 ひとつ風



千支 亀甲 (寅)  
御菓子処 ひとつ風



银杏  
はこだて柳屋



つばき  
きのした菓子舗



干柿  
きのした菓子舗



紅葉  
きのした菓子舗



みかん  
きのした菓子舗

四季をそっと、手のひらに載せていつくしむ。  
これこそが上生菓子の醍醐味です。  
今年もまた冬がきて、そのあとには春がやって来ます。  
この季節、このときだけの上生菓子の世界、  
目で、舌で、お楽しみください。

色鮮やかに、  
季節を辿る  
三十六通りの菓子。



寒椿  
木古内の坊 末廣庵



落ち葉  
スイーツギャラリー北じま



秋桜  
スイーツギャラリー北じま



万両  
木古内の坊 末廣庵



葡萄  
スイーツギャラリー北じま



野菊  
スイーツギャラリー北じま

# 世界遺産登録を祝う 縄文スイーツ16品。

古(いにしえ)の豊かな文化に思いを馳せて、  
縄文をモチーフに職人たちが作ったお菓子たちです。



函館縄文パフェ  
パティスリー ジョリクレール



土器 DOKI フロランタン  
パティスリーイグレック



くるみプラリネのソフトサンデー  
J i mo 豆腐 Soia plus+(ジモトウソニアプラス)



カッキーまんじゅう  
スイーツギャラリー北じま



縄文ナッツショコラ  
はこだて柳屋



縄文最中  
御菓子処 ひとつ風



土偶クッキー  
函館美鈴



そば屋のチーズケーキ『だしバスク』  
そばと酒 柏木町 三貞(さんてい)



縄文クランチチョコレート4種  
ビターチョコレート・ホワイトチョコレート  
フランボワーズ・ミルクチョコレート  
キングベーク



かっくう・しゃこちゃん  
千秋庵総本家



縄文モナカ  
和創菓 ひとひら



縄文アイス  
なないるファクトリー



縄文くるみタルト  
函館志濃里



縄文最中  
龍栄堂菓子舗



縄文マコロン  
函館風月堂



縄文サンド  
五島軒



※掲載の商品は各店舗、または市内お土産店などでお買い求めできます。  
詳細は15ページのそれぞれの連絡先へお問い合わせください。



●道南地域は、日本海東側より太平洋に抜ける対馬暖流（つしまだんりゅう）の影響を受けるため、北海道の他地域と比べ、夏は酷暑にならず、また冬は厳寒となることもなく、比較的穏やかにそして美しく四季が移ろいます。それぞれの菓子店では、季節毎に、果物や野菜、豆類、そして乳製品など、地産品を用いた趣向を凝らした菓子が店頭並びます。



**マカロン【macaron】**  
フランスで長く愛され、近年日本でも人気の卵白と砂糖とアーモンドを使った焼き菓子。現在定着している2枚のマカロンの間にクリームやジャム、ガナッシュをはさんだスタイルは、パリの菓子店「ラデュレ」が1930年に始めた。

第6号  
取材協力店一覧  
(順不同)

- |   |   |
|---|---|
| <p>【和創菓ひとひら】<br/>函館市西栲町 851-13<br/>0138-83-6668</p>           | <p>【函館美鈴】<br/>函館市上湯川町1-1 (美鈴商事(株))<br/>0138-57-2233</p>                   |
| <p>【きのした菓子舗】<br/>茅部郡森町砂原 2-387-1<br/>01374-8-2021</p>         | <p>【スイーツギャラリー北じま】<br/>上磯郡木古内町字本町330-4<br/>01392-2-2209</p>                |
| <p>【御菓子処ひとつ風】<br/>函館市松陰町 8-1<br/>0138-54-8977</p>             | <p>【はこだて柳屋】<br/>函館市万代町3-13<br/>0138-42-0989</p>                           |
| <p>【菓子処龍栄堂】<br/>函館市上新川町 6-7<br/>0138-45-1872</p>              | <p>【キングベーク本店】<br/>函館市亀田本町 7-8<br/>0138-45-0963</p>                        |
| <p>【千秋庵総本家 宝来町本店】<br/>函館市宝来町 9-9<br/>0138-23-5131</p>         | <p>【函館志濃里】<br/>函館市西栲町 589-39 (昭和製菓(株))<br/>0138-50-8080</p>               |
| <p>【五島軒本店】<br/>函館市末広町 4-5<br/>0138-23-1106 (代表)</p>           | <p>【カドウフーズ(株)】<br/>函館市追分町 1-25<br/>0138-62-6077</p>                       |
| <p>【レーヴモンブラン】<br/>函館市亀田港町 63-6<br/>0138-43-7711</p>           | <p>【フォーポイントバイシェラトン 函館】<br/>函館市若松町 14-10<br/>0138-22-0111</p>              |
| <p>【ザ・ランド・オブ・ドリーミング】<br/>函館市大縄町 24-16<br/>0138-41-3006</p>    | <p>【パティスリーイグレック】<br/>北斗市久根別 2-3-17<br/>0138-84-1365</p>                   |
| <p>【そばと酒 柏木町 三貞】<br/>函館市柏木町 7-32<br/>0138-52-1055</p>         | <p>【なないろファクトリー】<br/>亀田郡七飯町峠下380-2<br/>道の駅 なないろななえ施設内<br/>0138-84-1295</p> |
| <p>【函館 風月堂】<br/>函館市石川町 183-1<br/>0138-86-7026</p>             |   |
| <p>【末廣軒 パティスリー ジョリ・クレール】<br/>北斗市中央 2-1-5<br/>0138-73-3122</p> |   |

2021年10月31日

発行/函館スイーツ推進協議会  
〒041-1214  
北海道北斗市東前 3-41 株式会社アキヤマ内  
Tel. 0138-77-7491

<http://www.hakodate-sweets.com>



禁・無断転載  
※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。

KA・NO・KA・T・O・P・I・C・S  
じゃがいも畑で発見された小さな土偶が、  
北海道唯一の国宝に指定されるまで。



函館市尾札部町(旧南茅部町)で土偶が発見されたのは昭和50年(1975)のことだ。地元の主婦がじゃがいも畑で作業中、土の中から人の形をした焼物を見つけた。家に持ち帰る。家族に見せたところ長女が教科書で見た土輪のようだといい、主婦は当時の南茅部町役場に相談する。教育委員会が調査すると、発見場所の周辺が縄文時代後期の墳墓群であることが判明。後に『著保内野(ちよぼないの)遺跡』として登録される。また、問題の土偶は40センチほど

どの大きさながら中空土偶としては国内最大であり、その精巧な作りが極めて優れていると評価され、昭和54年(1979)、国の重要文化財となる。その後、南茅部町は平成の大合併により函館市となる。平成18年(2006)、函館市は『著保内野遺跡』の再調査を実施。遺跡の1帯からヒスイの装飾品や漆片などが発見され、改めてこの遺跡が縄文時代後期の集団墓であることが確認され、考古学的に



発見直後の土偶

中空土偶の正確な大きさは、高さ41.5cm、幅20.1cm、重さ1745g、「茅空(かっくう)」という愛称で親しまれている。

写真提供：函館市教育委員会

世界が認めた歴史と文化の記憶——。

函館市の「垣ノ島遺跡」と「大船遺跡」を含む『北海道・北東北の縄文遺跡群』は2021年7月、ユネスコ世界遺産に登録されました。

函館市大船町の大船川北岸の海岸段丘に位置する大船遺跡では、深さ1.5~2m、長さ8~11mを超える大型住居が発見され、当時の環境や生業、食糧事情を知る上で重要な資料も見つかっています。また函館市白尻町の縄文文化交流センターに隣接した海岸段丘上に位置する史跡垣ノ島遺跡は、縄文時代早期前半から後期後半までのおおよそ6000年間という長期にわたって集落が営まれたことが確認できます。どちらも豊かな精神文化を持つ縄文人の生活を現代に伝える貴重な遺跡です。



史跡大船遺跡全景



史跡垣ノ島遺跡全景

写真提供：JOMON ARCHIVES (函館市教育委員会所蔵)

