

## 特別寄稿

# エスカロップ型地域限定食の 全国分布とその特徴

ペンネーム

碓田 素州

### はじめに

みなさんにとって外食デビューはいったい何でしょうか。

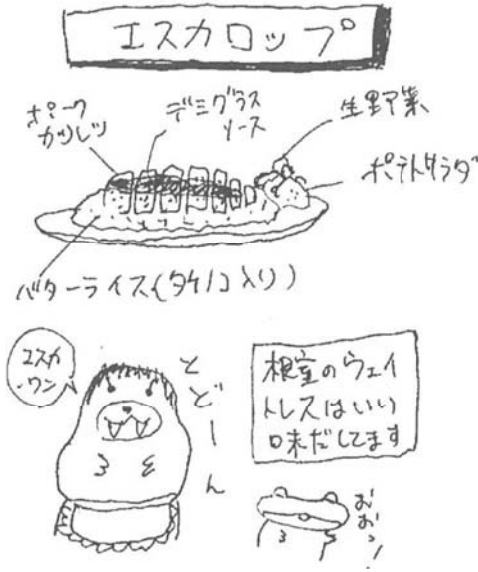
筆者の場合、何といてもデパートのレストランのお子さまランチです。時代は高度成長期からオイルショックへと移り変わる頃、お子さまランチとクリームソーダをお目当てにして母親の買い物についていったものでした。お子さまランチは、多くの場合、乗物などを象った一枚の大きな皿に、数カ所の窪み（平野部）があり、各平野ごとに、ハンバーグ・トンカツ（畜産地帯）、スバゲティ・ポテトサラダ・生野菜（畑作・野菜地帯）、ケチャップライス（水田地帯）、フルーツゼリー（果樹地帯）などが配置され、限界地にはポタージュ（酪農地帯）のカツプが置かれるというように、あたかも北海道の農業地帯のように構成されています。加えて、おまけのおもちや（都市部＝札幌か？）なんかがついてきたりもします。蛇足ながら、北海道との違いはケチャップライスの上に堂々となびく旗に象徴される独立心でしょう。

さて、多くの方が幼少時に食べたであろうお子さまランチですが、こうした一皿完結・鎖国的・自給自足的形態の「食べる島国根性」ともいえるべき料理が、お子さま向けに限らず

各地に分布しています。代表的な例が根室市周辺で見られるエスカロップです。今回は、こうしたタイプの地域限定的な

料理についていくつか紹介したいと思います。

一口に豚丼といっても、いろいろなタイプが存在します。ここでは、以下のように大きく四つに分類して、タイプ別にその特徴をみてみます。



## ▼ エスカロップなるもの

最近では知名度も上がり、札幌市内でも目にするこの多くなった（でも沖縄料理店にあるのは何故だ？）エスカロップですが、その形態を簡単に述べると、一枚の皿の上に①タケノコ入りのバターライスがあり、その上に②カツレツが載っていて、そのまた上に③デミグラスソースがかかっている、皿の脇には④サラダがある、というのが基本構造になっています。昭和三十八年横浜から来た料理人が考案したものであり、代表的な店は、何といっても元祖の流れを汲む「ニューモンブラン」（根室市光和町一）と、「どりあん」（根室市常盤町二九）でしょう。

お味の方はといいますと、初めて食べたときでも懐かしさを感じる味と申しましょうが、バブル経済以前の日本を感じさせる味がします。説明になっていないかもしれませんが、筆者は強くそう感じます。バターライスもカツレツもデミグラスソースもそれぞれ独立して美味であり、組み合わせることでよりまた異なった味わいが楽しめますし、サラダで一服することもできます。これは十勝の豚丼が、大規模機械化一斉収穫、とでもいっべき猪突猛進的なうまさの反面、

単調な物足りなさも感じることに対照的です。この点は丼と皿という食器形態の相違も影響していると思います。

前述の通り、エスカロップは札幌でも食べられますが、やはりぜひ本場で食べてみてください。まず、ポリウムが全然違いますし、飲食店の雰囲気も独特です。地域限定食はその地域にわざわざ行って、住民と肩を並べて味わってこそ価値があるのです。

なお、根室にはオリエンタルライスという一皿完結料理もあります。これはエスカロップと同じ料理人が考案したものであり、上記①がドライカレーになり、②がステーキになり、③が濃い目になったものであるといえます。モンロー主義は何も十勝に限ったことではないようですね。

## ▼ 日本各地のエスカロップ型地域限定食

まずは、代表的な2つを紹介させていただきます。

### (一) トルコライス (長崎県長崎市)

根室から遙か遠く西の果て、江戸時代には海外への唯一の窓口であった長崎にはトルコライスなるものがあります。昭和五十年代には東京都内でも食べることができたこともあり、全国的にはエスカロップより知名度が高い料理です。昭和二

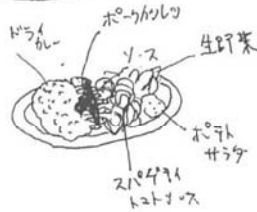
十年代後半に長崎市万屋町のレストランで誕生したもので、その形態は、相対的に歴史が古く、かつ、分布が広がっていることもあって比較的曖昧であり、①塩味のピラフ、もしくはドライカレーがあり、その横に②トマトソース味のスパゲティがあり、両者をつながごとく③カツレツが載っていて、そのまた上に③デミグラスソース、もしくはトンカツソースがかかっている、皿の脇には④サラダが添えられている、というものです。トルコはイスラム教文化圏であるため、当初はポークカツレツではなく、シシカバブだったようです。なお、根室には「オランダせんべい」という一見ワッフル似のお菓子がありますが、これも長崎つながりでしょうか。

### (二) ハントンライス (石川県金沢市)

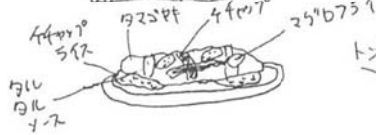
金沢というのは、たとえば、おでんは種が大きく餃子は丸いというように独自の外食文化が展開しているようです。これについて、「東西の文化の接点」とか「加賀百万国の気風」などと説明されることがありますが、むしろ、「今これが都会で流行している」と住民に勘違いされたものが導入され、地域限定的に根付いてしまっているようにも思えます。これは表日本において立地条件の似ている名古屋の外食文化が、関

いろいろあるのね。

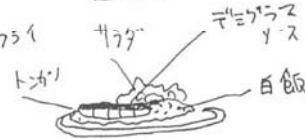
### トルコライス



### ハントンライス



### ミヤカツ



西でも関東でもない独自性を出そうとしてか、「小倉トースト」や「あんかけスパゲティ」などいささか暴走気味になっていることにも似ています。

さて、このハントンライスなるものですが、昭和四十七年頃、東京・芝浦の料理人によって紹介されたことにより広まったとされる料理で、名前の由来はハンガリー風（パプリカ入り）でマグロ（ツナ）↓仏語で「トン」を使った米料理とされています。現在はパプリカがケチャップに変わっているように、①ケチャッププライスの上に、②卵焼きを載せ、さらに、③エビやマグロのフライを載せて、④ケチャップと⑤タルタルソースをかけるというのが基本構造です。オムライスとの違いはケチャッププライスを卵で包まないことです。また、今回紹介する他の料理と比べると、どちらかといえば女性向きメニューに近い位置づけとされているようです。

では次に、もう少し地味な事例を二つ紹介したいと思います。

(三) かつめし（兵庫県加古川市）

名前から想像に難くないように、エスカロップ、トルコライスやハントンライスがレストラン（もしくは喫茶店）系の料理であるのに対し、こちらは大衆食堂（もしくは和食系）

に近い料理であるといえるでしょう。その形態は、①白飯に、

②ビフカツを載せ、③デミグラスソースをかけて、④湯がいたキャベツを添える、というのが典型です。もともと市内の洋食店で考案され、豚肉のカツレツを用いていたようですが、

④湯がいたキャベツを添える、というのが典型です。もともと市内の洋食店で考案され、豚肉のカツレツを用いていたようですが、ビフカツを用いた和食系の店が、「元祖」を名乗っていることもあり、そちらが一般化しているようです。このビフカツを使うというのが関西らしさを醸し出しております。なお、旭川にも同名の料理がありますが、こちらは丼に白飯をつぎ、千切りキャベツ（生）を敷いて、トンカツを載せ、しょうゆ系ダシをかけたものです。ただし、これは近隣の他店のメニューに導入されていないので、ここでの地域限定食には当てはまりません。

#### (四) 洋カツ (新潟県長岡市)

上記「かつめし」に近い形態ではありませんが、②ビフカツでなくトンカツが、④湯がいたキャベツでなく生野菜が用いられるようです。これも大衆食堂系のメニューであり、長岡市内の食堂に一般的に存在するメニューのようですが、由来や歴史などはよくわかりません。特に「名代」や「元祖」などを掲げる店もないようで、メニューの片隅にひっそりと付

んでいるようです。

こうして分布を眺めてみると、我が国の東の果て北海道・根室市にエスカロップ（昭和三十八年誕生）、西の果ての長崎県・長崎市にトルコライス（昭和二十年後半誕生）、そしてその中間の石川県・金沢市にはハントンライス（昭和四十七年頃導入）があり、さらに、その隙間を埋めるがごとく新潟県・長岡市に洋カツ（昭和四十年代には存在）があり、兵庫県・加古川市にかつめし（昭和三十年代に誕生）があるなど、高度成長期以降の外食産業、とくに「洋食」の地方都市への浸透を考えるうえで、エスカロップ型地域限定食の存在は興味深いものがあります。それにしても、鎖国的一皿料理が長崎や根室のような外向的な港町に根付くというのもおかしなものです。こう考えるとトルコライスが「出島」のようにも思えてきます。

### ▼ おわりに

以上のように、エスカロップ型の地域限定食は、さまざまな形で各地域に定着しており、庶民の日常生活に欠くことのできない一部分を形成しております。全国各地には、ここで



は紹介できなかった地域限定的な料理（いわゆる郷土料理ではない）がたくさんあります。

そのなかでも根室のエスカロップは、残念ながら地域の主要産業である水産業や酪農との強い関連性はみられないものの、喫茶店メニューでありながら、性別・職業・年齢（猫が食べているかどうかは不明）に関係なく地域住民から愛されているという素晴らしい食文化といえるでしょう。根室出身者が故郷を想うときに、おそらくエスカロップは欠かすことのできないアイテムになっていることでしょう。

いつもと同じ結論ですが、北海道は日本一の農業地帯であり、これだけ豊富な食材に恵まれているのですから、これらを十分に活かした地域限定食ができたらいいですよね。特にエスカロップ型ならば、香辛料にまみれて素材がわからなくなるカレーとは違い、それぞれの素材の個性を大事にしつつ、地域の食材を一皿の中にちりばめて、その香りや味や食感を楽しみながら、「孤立国」を形成することだってできるでしょう（たとえ同心円上の立地にはならなくても・・・）。

**がんばれ北海道農業！**