

石狩鍋

ぶつ切りにした生鮭を使い、味噌仕立てで野菜、豆腐などを入れた北海道を代表する鍋料理。もとは「だいなべ」（大鍋、台鍋などと表記される）と呼ばれる、漁師が作業の合間に食べる料理だったと言われ、戦前に石狩で料理として整えられました。

「石狩鍋」の命名は戦後のことで、石狩の鮭地引き網漁を見るために訪れた観光客に「石狩鍋」と名付けて提供したことに始まります。石狩町によるさけまつりキャンペーンで盛んに宣伝したほか、札幌の料理店で「北海道名物」として取り上げられたこともあり、急速に広まりました。広辞苑には昭和58（1983）年の第3版から取り上げられており、全国に「北海道の郷土料理」として認識されたのは、昭和50年代のことだと思われます。

道民によく親しまれた料理で、家庭ごとに具材やダシのとり方に多くのバリエーションがあります。

（工藤義衛）

- (1) 茜会（1984）札幌の食いまむかし。北海道教育社。
- (2) 鈴木トミエ（1996）石狩百話。石狩市。