

道東ゼミ合宿

2025年9月8日～11日にかけて、北海道東部の厚岸町での牡蠣漁体験や、阿寒湖のアイヌコタンやマリモ見学などを行い、道東エリアの自然や文化などをみてまわった。ゼミ指導をしている教員は、常日頃よ



厚岸

りゼミや講義を通じて、食文化や文化的アイデンティティについて論じており、メインとなっっている中央集権的な文化とは別の文化圏、たとえば地方の名産や風習の文化的価値に着目することを訴えてきた。そこで今回、関東出身者で構成されるゼミ生たちにそのことを体感・体験してもらいたく、ゼミ合宿を北海道の道東に選んだ次第である。まず最初に、牡蠣漁で有名な厚岸町に向き、株式会社「カキキン」の社長で牡蠣漁師でもある中嶋均氏の船に乗せてもらい、牡蠣漁の現場を見学した。「厚岸」という地名はアイヌ語で「牡蠣の多いところ」という意味があり、古来より牡蠣が食されていた地域である。養殖の仕方の詳細は省くが、汽水湖である厚岸湖で二年以上養育し、

厚岸湾へとそれを移し、しばらくしてから海水域から引き揚げて出荷するという。牡蠣漁体験のあと、中嶋氏が所有するオイスターバー「牡蠣場」で牡蠣やアサリを食べさせてもらった。



牡蠣漁体験

厚岸は、最近ではウイスキーの町としても有名になりつつある。もともと牡蠣の町として有名であった厚岸にウイスキーの蒸留所（厚岸蒸留所）ができたのが2016年であった。ここを選んだ理由として、風土・気候が、本場のスコットランドに近かったこと、また、ピーティーなスコッチで有名なアイラ島と同様、牡蠣とウイスキーのマリアージュを訴えかけるために厚岸を選んだということである。スコットランドのスコッチウイスキーから作り方を学んだジャパニーズウイスキーであるが、その聖地と呼ばれるアイラ島の食文化をオマージュする形で、牡蠣の町であった厚岸で新たに作られ始めたことは非常に興味深い話である。

厚岸の次の目的地は、かなり離れたところにあ

国際日本学部 3年 稲見嗣恩、岡虎徹、黒羽巧真、鈴木詩乃、石川京音

国際日本学部 日本文化学科 中村隆文

る阿寒湖周辺であった。アイヌのお土産屋さんがひしめくアイヌコタンを一通りみたあと、「マリモ」の見学のため、阿寒湖遊覧船のマリモツアーに参加した。

マリモとは淡水性の緑藻の一種であり、小さな糸状の繊維（糸状体）が球状になるまで成長した集合体である。通常、大きなマリモは湖底にあるので見るのは難しいが、阿寒湖中央部にあるチュウレイ島にはマリモ展示観察センターが置かれているので、今回そこに上陸し観察することができた。もともとマリモの生息する湖はそこまで多くなく、また近年は個体数が減少しており、環境省のレッドリストで絶滅危惧種となっている。関東で暮らしているとあまり意識することはないが、地方には、このように世界的に貴重なものもあることから、その貴重さを知ることができた。このように、地方独自の自然や文化の価値を学生が知ることができたのは大きな経験だったと思われる。



阿寒湖