

独特の甘酸っぱさや高い栄養価から、ハスカップの実を素材にした菓子や飲料など加工食品が広がりを見せている。国内的にも知名度が上がり、ハスカップ商品は北海道土産として観光客からも人気だ。

新千歳空港ターミナルビル2階のハスカップ専門の土産物店「ハスカップ」(三ツ野由希子社長)。オリジナル商品を含め、約100種類のハスカップ加工食品を取り扱う。ジャムの一種「コンフィチュール」や紅茶、チョコレート、ゼリー、ドライフルーツ、ワインなどが人気。三ツ野社長は「10年ほど前からテレビなどで報道されたこともあって、ハスカップの知名度が上がった。空港を利用する旅行者から注目を集めていま



ジャムの一種「コンフィチュール」ハスカップ

ゼリーやジャム、すしにも… 食べ方はいろいろ

口当たりの良い甘酸っぱさが特徴のハスカップジュース。苦小牧観光協会

「口当たりの良い甘酸っぱさが特徴のハスカップジュース」苦小牧観光協会

品は売れ筋の商品。売り場の担当者

同ターミナルビル内にある苦小牧観光協会の土産物店でも、ハスカップの実を使用した菓子など、加工食品が紹介された影響で若い人にもよく売れます」と言う。



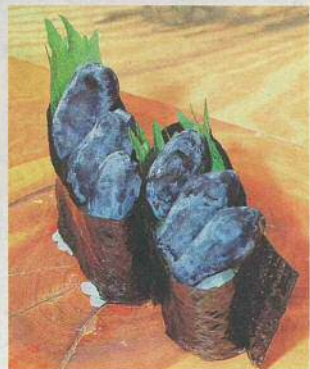
ハスカップを使ったフローズンゼリーとクレープ＝ハスカップカフェ



色が美しいハスカップゼリー



三星の銘菓「よいとまけ」若い観光客にも人気



生の実を使い、軍艦巻きにしたハスカップ寿司＝高寿司

観光客に人気の土産物

供。ハスカップ収穫期の夏場限定のすしだが、ファンは多い。同町を拠点に、苦小牧市内などでも営業する移動販売車ハスカップカフェは、ハスカップクレープとフローズンゼリーが人気だ。

ハスカップ後世に

国内最大の自生地とされる勇払原野のハスカップについて、NPO法人苦東環境コモンズと苦小牧市美術博物館が調査活動を進めている。ハスカップ自生種の分布、生育環境の調査や市民への聞き取りなどを通し、勇払原野のハスカップと人々の関わりなどを記録して後世に伝え、自生地の保存にもつなげたいと

が判明。土壌の乾燥化で植生も変化している可能性があるとし、対象の2畝以外の土地でも、ハスカップの分布状況についてさらに調査を進める考えだ。

北海道大学やアメリカのハスカップ研究の第一人者、苦小牧市内のフリーライター・きくちあやこさんなど幅広い人たちの協力を得ながら、本

「郷土の象徴」 保存へ調査

同法は2013年度からGPS(全球測位システム)を用いて、苦小牧東部開発地域のハスカップ群の生地のうち約2畝を選び、生育環境の把握を進めている。これまでの調査で、ハスカップが育ちやすい湿地帯に、乾燥地で見られるミズナラやハンノキの分布が広がっていること

の出版も予定しているという。

市美術博物館は同法と連携し、植物担当の小玉愛子学芸員が中心となって、苦小牧郷土文化研究会などの協力を得ながら活動に取り組んでいる。草刈さんと共に自生地を調査したり、柏原など苦東地域の開拓期を知る高齢の市民などから、ハスカップにまつわるエピソードの聞き取り

苦東環境コモンズと苦小牧市美術博物館



苦東地域のハスカップ自生地を調査する草刈さんと小玉学芸員(左)

市民に聞き取り 図作製

りも進めている。市民の記憶をつなぎ合わせながら、市内全域でハスカップがどのように分布していたのかを地図に落とし込む作業に当たる。時代ごとのハスカップ分布図を取り入れた年表もまとめる考えで、2月には同館でハスカップをテーマにした企画展も計画している。

同法人の草刈健事務局長は「ハスカップは勇払原野のアイデンティティ。世界的な注目も集めており、共有財産としてのハスカップに目を向け、価値を高めていければ」と力を込める。小玉学芸員は「さまざまな人に話を聞く中で、ハスカップはかつて距離的にも精神的にも市民のすぐ隣に当たり前に存在していたものだったことを実感している。地域の美術博物館として、郷土の象徴であるハスカップを残していければ」と強調した。