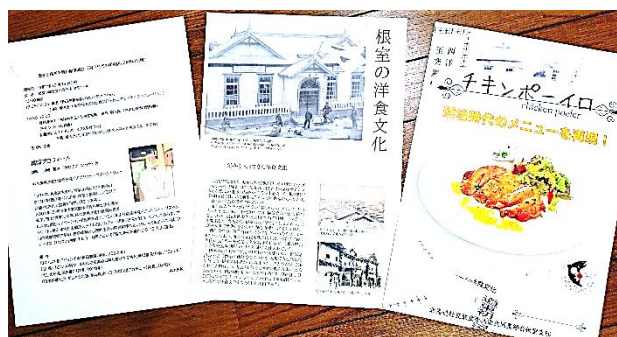


# 共にしあわせ産みだす党 日本共産党 市議団ニュース

第2154号 2025年10月26日

日本共産党 根室市議団  
根室市宝林町4-203 TEL0153-23-6023



## 根室の洋食文化の歴史を学ぶ 明治時代の洋食店「西洋亭」 当時の再現メニューを試食

10月19日、根室市の歴史と自然の資料館講演会「明治時代の洋食店西洋亭の記憶」を聴講しました。西洋亭創業者の子孫による講演などが行われ、当時のメニューを地元飲食店が再現した料理を参加者が試食しました。

明治20年に根室で開業し、港町根室に洋食文化を伝承した「西洋亭」。

創業者の長谷川徳太郎氏の玄孫にあたる川崎寛也氏（味の素株式会社食品研究所エグゼクティブスペシャリスト）が「西洋亭創業者の思い出と受け継ぐ心」というテーマで講演されました。

西洋亭は創業当時から社交の中心として人気を集めた。幾たびの火災に見舞われるも、牛肉を仕入れていた根室牧場の山縣勇三郎など地元資産家による支援で再建されてきた。また海軍の軍艦にも食品を納入するなど地域で信頼を得ていたのではないかと、川崎氏は語りました。

猪熊樹人氏（歴史と自然の資料館学芸員）は「西洋亭を支えた根室牧場」を講演。

根室が港町として西洋文化が流入していた当時の時代背景や水産業で莫大な利益を上げた山縣や柳田宗吉など実業家が多角経営として牧場運営し、牛肉など食料が地産地消されてきたこと。そうした独自の洋食文化の歴史はエスカロップなど現在に引き継がれていることを解説しました。



西洋亭で当時提供されていたメニューの一つ「チキンポイロ」が講演会の参加者に試食提供されました。

千葉智人氏（北海道社交飲食生活衛生同業組合根室支部長の講演では、根室商工会議所青年部（創陽クラブ）の活動と連携して、市内の飲食店がチキンポイロを商品化する取り組みを開始。残された文献資料が少なく、どんな料理だったのか実態が分からない中、苦労しながら半年ほど各店が協議して研究を重ね、レシピを開発したそうです。

現在は市内8店舗で提供されていますが、今後さらに拡大していきたいとのこと。基本レシピを元にした各店舗でソース等の違いがあり、各店のチキンポイロを楽しんでほしい、と話されていました。

## 「近助」のコツを学ぶ 支え合いを広げる地域づくり研修会



10月18日、根室市社会福祉協議会が主催する「支え合いを広げる地域づくり研修会」に参加しました。

昨年に引き続き一般社団法人みなみ北海道地域づくりサポートセンター代表理事の丸藤競氏が「根室市のみらいのつくりかた実践編」というテーマで講演。

丸藤氏は根室でも今後85歳以上の独居高齢者が急増する一方、これまで地域活動の担い手となっていた60歳～74歳の世代が急減する。これまでのように行政だけでは解決できないことが加速度的に増加すると指摘。そのため市民一人ひとりが、お互いに少しずつ自分で出来ることを出し合い、住民同士のつながりを深め、なじみの関係とマイページな生活をつくること。

それが地域を元気にし、さらに自分自身を健康にしていくこと繋がる。こうした助け合いの活動が広がる「近助」が重要、と述べていました。

10月19日、根室市の「植樹・育樹活動」が牧の内の明治自然環境保全区内で行われ、今年は例年よりも多い120名が参加。風の強い寒い中でしたが、参加した子ども達なども元気に木の苗を植えたり、以前に植樹した木の傍の下草を刈る作業を体験しました。



## 植樹・育樹活動 りみどりの森づくり大作成

広葉樹のヤチダモが200本植樹されました。市職員の説明によると針葉樹ばかりの森林だと野鳥が巣を作りにくい等、あまり生態環境に良くないのだそうです。

また昨年植樹したカラマツは生育状況を確認して下草を刈る作業や、生育しなかった木は新しく植え直す育樹作業も行われました。

余談ですが、前々日に根室管内林活議連の研修会で講師が笹原に人力で植樹するのは大変だと話していました。今回実際に体験すると笹の固い根がビッシリと生えて穴を掘るのに四苦八苦しました。人類が開発してきた作業機械の偉大さを実感しました。