

オホーツクの食生活様式の特徴について

北 海道東部に位置するオホーツク地域は、北緯43～45度域の北方圏で、オホーツク海の南端部に位置する。内陸部の気候は激しく、厳冬期にはマイナス40℃近くに達し、夏期との寒暖差は70℃以上となる。しかし、同じ北半球にある北米、欧米大陸北西部に比較すると温暖で、多湿の傾向にある。オホーツク海沿岸地域は、厳冬期には海を閉ざす流水によってプランクトンなどの栄養分が補給され、漁場としては非常に豊かな地域である。

オホーツク文化は、モヨロ人の北方文化に端を発するものの、忽然として貝塚などの遺跡を残して消滅した。江戸末期より斜里方面からの和人進入とともに、漁労と海産物取引によって開けていった。農業展開は北海道でも比較的后発のグループに属し、戦前は除虫菊やハッカ栽培など、特産物の栽培と海外輸出で多大な財をなしたが、戦後は輸出市場を失い、畑作と酪農を中心として展開していった。畑作は馬鈴薯・ビート・麦類の3作物に特化するほか、経営規模の小さな地域では玉葱や野菜類などの集約作物が導入されてきた。酪農は北部の気候条件の激しい地域に草地型の大規模酪農が展開する。

オ ホーツクの食生活は大別して、海辺の漁業や水産業に立脚するパターンと、内陸部の農林・酪農業の開拓農民型のパターンの二様が考えられる。前者では鮭鱒類やホッケ、ニシンなどの魚類を摂取するほか、小型捕鯨基地（網走市）などでの鯨食なども地域の食文化として定着していた。なお、主食の穀類については米や雑穀の購入によって確保されてきた。

後者の場合はやや事情が異なる。開拓民は一般に

生活困窮度が高く、食料確保は自給的な性格を帯び、また冬場には保存食料に頼らざるを得ない。これが地域の食習慣や調理保存の伝統を形成する。コメ栽培の限界地（作物の生理的限界、農業経営的な立場の限界）であるため、カボチャや豆類ほか雑穀を主食の代替食としてコメが主食として普及するのは、品質改良と食糧管理制度によって稲作が耕境を拡大してきた昭和40年代に入ってからである。また、酪農家の場合でも規模拡大を通じて経営が安定し、購入余力をつけ始めた時期、昭和40年代後半になってからである。

しかし、昭和60年代に入ると、食料品の流通網が整備されるほか、生活や食料消費全般の共通化（社会化）が進み、北海道ないし日本固有の性格は薄れてきていることも事実である。

いまひとつ見逃せないのは、農業・漁業とも経済生産の単位が拡大し大型化するのと平行して、地元消費よりも大消費地や業務の大量消費との結びつきが不可欠となっている点である。農産製品として、酪農でも原料乳として、いずれも加工業と結びついた原料生産に特化していったことは、地域の生産・消費の大きな特質となっている。水産物にしても、水産加工用か大消費地向けとする消費とは量的にも質的にも著しいミスマッチが生じているのが現状である。

※北海道開拓は、府県からの移住したものであり、それぞれの出身地域の生活様式や伝統を背負っている点も注意すべきであろう。しかし何代かの世代交代の後に全国各地の生活様式が交雑してきた縮図も見られる。そして、北海道という地域を共通の場として影響し合い、浸透・融合してきているのも事実である。

食生活様式の範疇図

