

# ハスカップ 活用の歴史は

## 苫小牧市美術博物館で企画展

苫小牧市民の身近な植物として親しまれてきたハスカップの歴史などを紹介する企画展「ハスカップ―原野の恵みと描かれた風景―」が、苫小牧市美術博物館で開かれている。ハスカップが谷地の植物から、菓子などで珍重されるようになった経緯を資料約100点で追っている。見どころを紹介する。（田鍋里奈）

### 標本、羊羹など100点

### きょう午前、座談会も

ハスカップは、北海道やアジア北東部の湿原や高山に自生する高さ1メートルほどの低木で、スイカズラ科の植物。高い木が生えない湿地や泥炭地を好む。市内東部に広がる勇払原野や、海霧が立ちこめる海岸沿いの土地にかけて多く群生していることが分かっていて、正式な植物名は「ケヨノミ」で、ハスカップの語源はアイヌ語の「ハシ・カプ」（枝の上にたくさんなるもの）。5月になるとクリム色の花が咲き、花が枯れると果実を付け、7月中旬ごろから青紫色になる。果実や花の標本、模型などの資料も目を引く。

同館は昨年6月から、ハスカップ自生地保護に長年取り組んできたNPO法人苫東環境コモンズと協力して、市民に聞き取りを行い、ハスカップにまつわる思い出話を掘り起こした。開拓で弁天地区に入植した

た70代女性は「作物はなかなか育たず、ハスカップを口に入れながら開墾した」と回想。多く寄せられたのは「塩漬けにして食べた」との話で、実を塩で漬けたシンの葉でくるむなど、各家庭で作り方や食べ方が違うことも分かった。「冷えたご飯によくなじんだ（60代女性）」との声もあった。

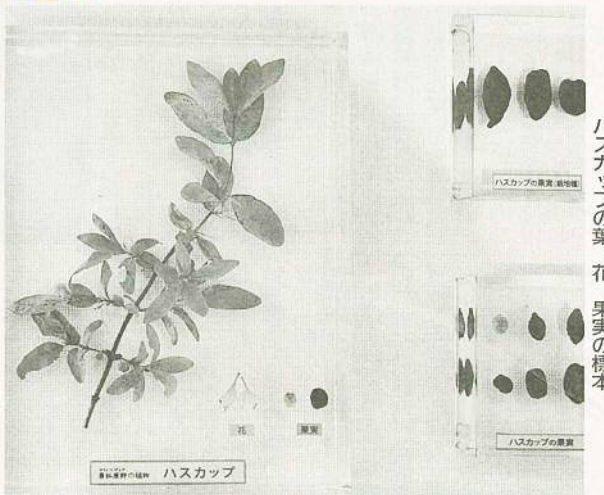
同館の小玉愛子学芸員は「苫小牧の人々にとって身近な果実だったことがうかがえる」と話す。

1933年（昭和8年）には、市内で最初の加工品「ハスカップ羊羹」が発売された。旧国鉄沼ノ端駅にあった商店「近藤待合」が地域振興のために製造し、その後もハスカップの最中やあめなどを販売。53年には市内の菓子店「三星」が、ジャムを巻いたロールケーキ「よいとまけ」を発売し、ハスカップの知名度を高めるきっかけになった。

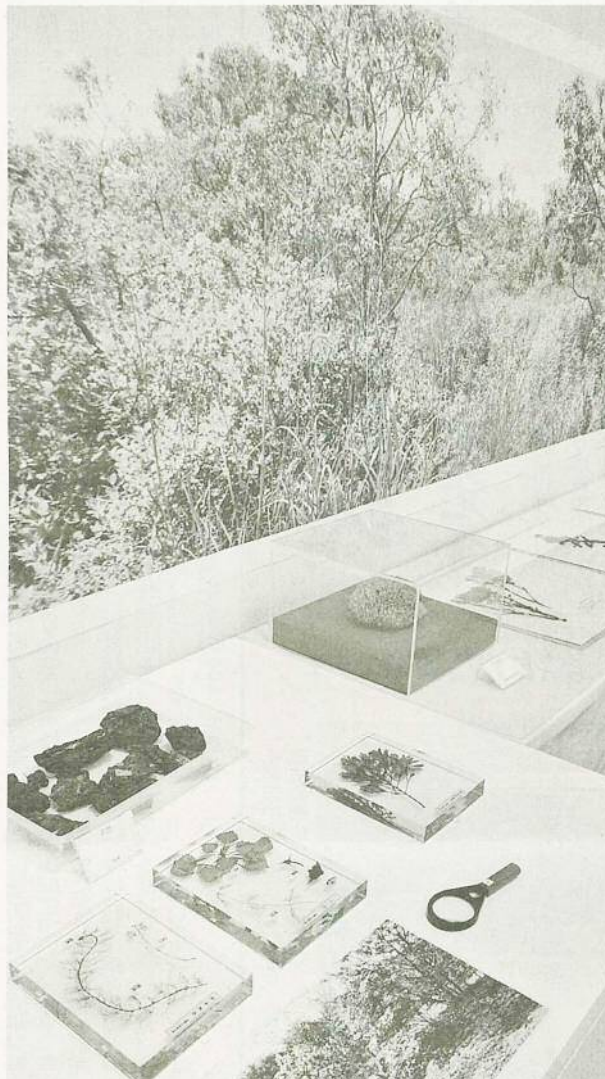
昭和30、40年代には、苫小牧港開港や東部地域の開発が進み、ハスカップの自生地が減少。同時に株の移植が行われ、ハスカップは原野の植物から栽培果樹に変化した。今では4品種が登録され、菓子のほかワインなどにも加工されて、幅広く活用されている。

小玉学芸員は「街の開発が進み人口が増える中、ハスカップを大事に守りながら活用した人たちがいた。ハスカップと苫小牧の発展は密接に関係していることを知ってほしい」と呼び掛けている。

展示は3月13日まで。2月20日午前10時半からは、ミュージアムラボ「座談会〜ハスカップを語ろう〜」を開く。問い合わせは同館 ☎0144・355・2550へ。



ハスカップの葉、花、果実の標本



ハスカップが自生していた湿地の写真パネル



苫小牧市内で初めて販売された「ハスカップ羊羹」



さまざまなハスカップワイン

