

【北海道遺産×食絶景北海道(12) 螺湾(らわん)ぶき】



日本一大きな面積のマチ・足寄町に育つ、日本一大きなフキ「ラワンぶき」。螺湾（らわん）地区でのみ生育するこのフキは、背丈が2～3m、茎の直径は10cmになることも。

6月は収穫シーズン。山の香りと柔らかい食感、豊かな味わいが人気で、煮物やおでんなどの定番メニューのほか、カレーやクラムチャウダー等様々なレシピや、漬物や炊き込みご飯の素などのユニークな加工品が次々と誕生しています。

今はコロナ禍の影響で中止となっていますが、毎年「刈り取り体験」は大人気。切り口からジャーと流れる大量の水に歓声があがります。

大きくなる理由は未だ謎に包まれています。その秘密はどうか阿寒摩周国立公園・雌阿寒岳のふもとから螺湾川に流れ込むマグネシウムやカルシウム等の豊富な栄養分がラワンぶきの成長に影響を与えているらしいことも研究で徐々に明らかになっています。土壌や川の水の成分、気候などこの地の環境が育むこの不思議な食のブランドを、足寄町では、苗を町外に出さず、地域の宝物としてしっかりと守り育てています。

