

函館みかどのいかめし



980円

販売開始 2024年
販売時間 6:00~18:00(なくなり次第終了)
販売場所 駅弁の函館みかどJR函館店、
キヨスク新函館北斗ラッ
店・ホーム店
製造元 JR北海道フレッシュキヨスク(株)
駅弁の函館みかど
☎0138-83-7288



ご予約サイト
(LINEアプリの友だち追加が
必要です)



道南のソウルフード「いかめし」を函館みかどが駅弁として復刻。

道

南の郷土料理として、全国的に最も知られているのが「いかめし」ではないだろうか。イカの胴に米を詰めて醤油ダレで煮込んだ人気の味だ。

いかめしの誕生は、食料統制における米不足が深刻化する第二次世界大戦中のこと。「お米を少しでも節約できる料理」として函館本線森駅の駅弁として考案されたのがはじまりとされている。その後、家庭料理としても定着し、イカが大漁な時期には頻繁に作られるようになった。

駅弁の老舗・函館みかどでも駅弁としてかなり昔から販売してきた。製造元の北海道フレッシュキヨスクの高柳智也さんは「いかめしがいつから販売されたか記録はありません。しかし、二〇〇〇年代には、単品販売の他にも『北の家族』や『北の駅弁屋さん』など駅弁に小振りのいかめしを入れて販売するほど人気だったようです」と振り返る。

その後、イカの漁獲量減少とともに一時販売を中止していたが、二月十日かつての駅弁をアレンジして『函館みかどのいかめし』として復刻。「函館みかど秘伝のタレで煮込んだいかめしを食べ

やすいように輪切りにカットし、野菜の煮物など副菜を添えました。濃厚な味わいを楽しんでください」と話す。

復刻版の掛け紙はかつてのデザインを踏襲したものだそう。

ワクワクしながら蓋を開けると、見事な姿のいかめしが二尾。ご飯がたっぷり詰まってぷっくりとした愛らしいイカが姿を現した。

立派な耳のついた頭の部分からいただくと、耳も柔らかでうまい。「イカの柔らかさ、フワツとしたイカを追求し、煮る時間にもこだわりました」と高柳さん。さらにご飯は、かた過ぎず、柔らかすぎないよう、もち米にうるち米を混ぜて独自の配合で調理しているとのこと。少し甘さのある醤油ダレがしっかりと染み込んで、後をひく味だった。

彩りにもなっている副菜のニンジンとインゲン煮はほんのりと甘みがあり、香の物のしば漬けとともに箸休めになっている。

一尾が九〇g前後あるので満腹度が高く、食事にも酒のさかなにも選ばれるのも納得する。道南のソウルフードいかめしは、旅のお供としてもおすすめです。①