

はこだてみなと大学って？



「この街に何があったら嬉しいだろう？」そんな問いから、はこだてみなと大学の構想はスタートしました。大人も子どもも楽しめて、地元の人も旅行者も集う場所。美味しいものがあって、函館ならではの体験ができて、街のことが好きになるような。予期せぬ発見があったり、面白い交流が生まれて、そこから新しいチャレンジが生まれる嬉しいよね。

そうしてとどんどん想像を膨らませていった先に迎えているのが、地域全体をキャンパスにした体験施設でした。

目指しているのは、港のようにたくさんの人と物が行き交い、大学のように知的好奇心が刺激される場所。地元の海の新しい味わい方を提案する学部や、旅行者とローカルの交流イベント、誰もが気軽に参加できるサークル活動などを通じて、地域と共に未来を創造する拠点です。

みなとに集い、みんなが繋がりを、みらいを創る。
はこだてみなと大学が開校します。

海と食のつながりを楽しもう



ようこそ、はこだてみなと大学サカナ学部へ！
ここは海と食の繋がりを楽しむ学部です。

函館は古くから港町として栄え、漁業も盛んに行われてきました。新鮮な海産物が味わえるのはもちろん、塩辛やニシン漬けに代表される海の郷土料理もあり、多様な食文化が形成されています。しかし、海は常に変化を続けています。水揚げされる魚の種類が変わり、昔ながらの調理方法が失われ、食卓から姿を消してしまった食べ物も少なくありません。そんな状況のなかで我々が願うのは、海と人の距離が少しでも近づくこと。美味しく食べることで海の現状を知り、豊かな海と共に生きていく未来を目指します。

サカナ学部には、函館の海の新しい楽しみ方を提案する食堂と、様々な体験を通じて海に触れられる教室を作りました。食堂では食材や製法を学びながら味わうお寿司や、函館での漁獲量が増えている魚を使ったメニューなどを提供。教室では地元の漁師さんだからこそ知る料理を教わったり、自分でさばいた魚を食べたり、加工品を作ってお土産にする体験ができます。この場所は食堂であり、教室であり、研究所でもあるのです。

知って食べれば、海はもっと美味しい。
広くて深い海と食の世界へと、ご案内します！

ゼミ 体験教室

体験を通じて、海に触れられる教室です。現在は本格なお寿司を握る「すしゼミ」と函館ならではの文化や調理法を学びながらイカをさばく「さばけるゼミ」の2つのゼミを開講中。詳しくはQRコードをCheck！

すしゼミ



さばけるゼミ



テイクアウトについて

中面にある店内飲食メニューの中には、テイクアウト可能なものもございます。ご購入ご希望の方は、スタッフまでお申し付けください。

- ホタテヌ **おすすめ!**
- 赤煉瓦フィナンシェ **おすすめ!**
- プリたれカツ
- ホタテチャウダー (殻なし)
- はこだてみなとカップカレー (Sサイズ)
- ドリンク各種
※ビールと日本酒を除く

COLUMN

海味食堂の「椅子のヒミツ」

皆さんが座っている海味食堂の椅子は、一つひとつ形が違うことに気がつきませんか？

実は、この椅子は函館や南北海道に暮らしている子供たちが手作りした椅子なんです。サカナ学部のオープン準備期間、約40名の地域の子供たちにお手伝いしてもらいながら、これらの椅子が完成しました。椅子作りはまず北海道南部で採れた杉である「道南杉」を使った椅子の組み立てからスタート。子供用の電動ドライバーを使いながら、慣れないながらも一生懸命にビスを打っていきます。椅子の骨子が出来上がったら、次はロープを使って座面作り。木で作ったり、レザーを貼ったり、クッションを取り付けたりと、座面の種類は様々ありますが、今回は「ロープで編む」



作った子供たちの名前が刻まれたプレートが。

ことにしました。はこだてみなと大学のロゴは、みなとでよく見られる「ロープを使った八の字結び」をモチーフとしています。(ロゴの意味についてはまた次号で取り上げます！) 座面をロープで編むことで、椅子にロープを結びつける強さ、ロープの色使い、編み方など、たくさんの個性が表れます。一つとして同じものがない椅子は、見ているだけでも楽しいですが、ちょっとびり座り心地も違うかもしれませんね。

椅子の側面をよく見てみると、その椅子を作ってくれた子供たちの名前が刻まれたプレートが貼ってあります。今、皆さんが座っている椅子は、だれが作ってくれたのか、是非一度見てみてください。



公式サイト、SNS各種では、イベント情報やニュースなどを随時更新中！ →



TAKE FREE



UMISHOKUDO 海味食堂

RESTAURANT MENU



1752年頃に松前藩が官設漁場を開設し、季節の出稼ぎとしてサケをとっていた歴史が残っているほど、南北海道エリアでは馴染みのある「すじこ」。古くからの製造方法である塩漬けしたすじこを使用しています。



生うにに塩を振り、水分を飛ばしながら熟成させた「塩うに」。うにに塩を加えると旨味が増し、保存が効きます。この塩うにの肉、粒が残っているものが「粒うに」。ペースト状に練られているものが「練うに」と呼ばれます。



北海道で穴子が獲れるイメージは持たれにくいかもしれませんが、実は函館では大きくて脂のつきた穴子もよく獲れるのです。熱湯をかけて皮目のぬめりを取り除くことで、より美味しく煮ることができます。



江戸時代中期に北海道（蝦夷）で水揚げされたことにしん。本州へ運搬する際に到着までかなりの時間を要したため、保存食として日持ちする糠漬けが用いられました。しょっぱい味わいが食欲を増進させ、貴重なたんぱく源として多くの人から愛されてきました。



北海道はつぶ貝の総出荷量の8割以上を占めます。殻のまま焼いてしょうゆを垂らすのが、南北海道でも馴染み深い「焼つぶ貝」です。より柔らかい状態にするためお寿司では「煮つぶ」で提供いたします。



函館の近海でイカ漁が本格的に始まったのは明治初期から。函館の街の発展とイカとは、深い結びつきがあるのです。1週間毎日、棒でかき混ぜながら木樽で熟成させることで、木樽特有の発酵菌が絶妙な柔らかさと風味を出すことにより、自然な桜色が生まれる。「小田島水産食品」さんの塩辛を使用しています。



江戸後期から明治にかけて、松前では多くのニシンが獲れたことから、ニシンの卵である数の子を大量消費するため、また保存性を高める目的として、松前漬けが誕生しました。昔は塩漬けで作られていた松前漬けですが、現在は甘みのある醤油ベースの味つけて作られたものが主流になっています。



カニ本来が持つ素材のうま味だけでなく、人の手によって作られた調味料「お酢」を用いることで、お酢の酸味が塩味を増強され、塩味でうま味がさらに引き立ちます。自然と文化の恵みを味わえる一品です。



お刺身用に凍らせた生鮭をアイヌ語で「ルイベ」と呼びます（ル=溶ける、イベ=食べ物のこと）。アイヌの人たちは、厳しい冬の貴重な保存食として生鮭を凍らせておき、お刺身や鍋物にして、溶かして少しずつ食べていました。「冷凍保存」は、殺菌作用がある他、余分な水分が抜けて旨味が増す効果があります。

FOODS

手巻きから茶漬けまで自由にアレンジ。食べながら学べる、箱館の新たな“十八番”。

おはこ寿司

Ohako-Sushi
2,800円 (税込 3,080円)

函館で獲れる旬の魚介(今)や南北海道の伝統的な食べ方(文化)を見て、食べて、学んで、体験する手巻き寿司。薬味も合わせて18種をご提供。※時期によって食材が異なります。

Taste 18 kinds of sushi with fresh fish served in a traditional wooden box with some pickles and you also can arrange your own hand roll sushi with seaweed or chazuke with genmai-hojicha tea.



海の幸をぎゅーっと濃縮した、旨味溢れるみなのカレー

はこだてみなのカレー

Original Hakodate Minato curry
950円 (税込 1,045円)

- トッピング Topping
- ホタテ Scallop +500円(税込550円)
- 牡蠣 Oyster +300円(税込330円)
- ブリカツ Yellowtail Cutlet +300円(税込330円)
- 全部のせ All of them +1,030円(税込1,133円)



魚の出汁をふんだんに使いスパイスとココナッツで仕上げた魚介カレー。お米は南北海道産の厳選米を使用。贅沢に全トッピングもおすすめ!

Mild fish stock curry with mushrooms, potatoes, caramelized onions and coconut milk.

函館ラーメンの特徴でもある清湯スープとブリを丸ごと長時間煮込んだ出汁をブレンドしたラーメン。特性のたれで一晩以上漬けた自家製ブリチャーシューを使用しています。お土産ラーメンは「北海道新技術・新製品開発賞食品部門」大賞を受賞。

旨みたっぷりのブリ節を使用した新名物ラーメン

函館ブリラーメン (塩・醤油)

Yellowtail ramen
塩 850円 (税込 935円)
醤油 900円 (税込 990円)

Shio ramen with original blended noodles with rich yellowtail soup stock. Or shoyu ramen with yellowtail stock blended with tonkotsu stock. Come with yellowtail simmered overnight in a special sauce on top.



ホタテの旨みたっぷり濃厚チャウダースープ

ホタテチャウダー

Scallop Chowder
800円 (税込 880円)

函館牛乳をベースに北海道産ホタテの旨みがたっぷり入った魚介のスープ。仕上げにチーズを乗せて焼きあげました。

Rich scallop chowder with fresh ginger and made with Hakodate milk, finished with cheese on top and grilled. Whole large size of scallops in it.



新鮮な魚介類を使ったこだわり寿司

握り寿司

Nigiri Sushi
1,900円 (税込 2,090円)



地元のお米屋さんから仕入れるこだわりのシャリは、魚介類の魅力さをさらに引き立てます。※時期によって食材が異なります。

As you know this is traditional Japanese sushi. 9 kinds of sushi with fresh fish and Japanese omelette come with some pickles on a board. Please enjoy with miso soup.

地元の魚屋さん直伝の製法で旨味を凝縮した絶品ホッケ

開きホッケ定食

Grilled Atka Mackerel Plate
1,800円 (税込 1,980円)
単品 1,500円(税込1,650円)



全国の漁獲高のうち南北海道が大半を占める真ホッケ。その中から脂のりの良いホッケを厳選し、地元のお米屋さんから教わった製法で丁寧に下処理をしています。店長おすすめのお品。

Large size of grilled fatty atka mackerel plate. Come with cucumber and Japanese ginger pickles, served with white rice and miso soup.

SWEETS

ホタテの旨味を使用したみなの町の新定番スイーツ

ホタテマドレーヌ

Scallop Madeleine
1個 300円 (税込 330円)

もちもち感と自然な甘みが特徴の北海道産小麦「春よ恋」を100%使用したホタテをモチーフとした可愛らしいサイズのマドレーヌ。毎日店内で丁寧に焼き上げています。Madeleine cakes shaped like scallops made with butter and scallop salt. Used grass-fed butter and scallop salt.



北海道産の海藻をふんだんに使用した絶品フィナンシェ

赤煉瓦フィナンシェ

Hakodate Red Brick Financier
1個 300円 (税込 330円)

古くから函館の街並みを彩ってきた赤煉瓦をモチーフとしたフィナンシェ。バターに昆布の粉末を混ぜ、コクと風味をバランスよく引き出しました。The rich butter is mixed with kelp to create a good balance with the umami. This is the financier modeled after the red bricks of this area.



函館での漁獲量が急増したブリをふっくら揚げた新ご当地グルメ

ブリたれカツ定食

Yellowtail Cutlet Plate
1,200円 (税込 1,320円)
単品 1個 300円 (税込 330円)



牛乳や昆布オイルなどを使った丁寧な下処理をすることでブリ特有の臭みをなくし、ふっくらと仕上げました。函館の学校給食にも登場するほどお子様からも人気のメニューです。

Fried Yellowtail seasoned with Hokkaido milk and kelp oil served sweet brown sauce on top. Come with cucumbers and Japanese ginger pickle, white rice and miso soup and some salad.

「刺身」「焼き」を選べるホタテ定食

ホタテ定食

Grilled Scallop Plate
1,600円 (税込 1,760円) 単品 1枚 700円 (税込 770円)



刺身でも焼きでも食べられる、鮮度抜群のホタテを使用! 函館でしか獲れない「がごめ昆布」を使用したオリジナル醤油をつけて食べる贅沢な1品。

Two large grilled scallops served with local kelp "gagome" soy sauce, enjoy with cucumbers and Japanese ginger pickle. Come with white rice and miso soup.

DRINKS

- はこだてみなの珈琲(ICE/HOT) 350円 (税込 385円)
Blended coffee (Iced / Hot)
- 函館牛乳使用カフェラテ(ICE/HOT) 400円 (税込 440円)
Cafe latte (Iced / Hot)

- クラフトジンジャー 600円 (税込 660円)
Crafted Ginger Ale
- ウーロン茶 300円 (税込 330円)
Oolong Tea
- アップルジュース 300円 (税込 330円)
Apple Juice
- オレンジジュース 300円 (税込 330円)
Orange Juice

- コーラ 300円 (税込 330円)
Coca Cola
- 函館牛乳(ICE/HOT) 350円 (税込 385円)
Hakodate Milk (Ice / Hot)
- サッポロクラシック 600円 (税込 660円)
Sapporo Classic Beer
- 道南産日本酒(郷宝、五稜) 900円 (税込 990円)
Sake from southern Hokkaido (Gohho / Goryo)