



毎日公演、ユネスコ無形文化遺産登録の「アイヌ古式舞踊」

アイヌ民族博物館や伝統的家屋のチセが建ち並ぶ「ポロコタン」

伏流水が可を潤し、全国トップクラスの水質を誇る「倶多楽湖」

自然の懐で癒される、日本の遊歩百選に選ばれた「ポロの森」

源泉かけ流しの「虎杖浜温泉」、眼前には穏やかな「アヨロ海岸」

豊かな漁場と向き合い、前浜で熟成させる「虎杖浜たらこ」。

自然と食とアイヌ文化
北海道を体感できる白老町

太平洋を見渡す海岸線が続く、気候が温暖で豊かな白老町。海、山、湖と美しい自然があり、食材王国らしいおいしさを掲げています。アイヌ文化を今に伝える地域としても知られ、国立博物館を中心とする「民族共生の象徴となる空間」が白老ポロ湖畔に開設されることが決定。2020年の公開に向けて、いま町をあげて動き出しているところなのです。

白老町には数多くのアイヌ語地名がありますが、たらのこで知られる「虎杖浜」もアイヌ語が由来。かつては、「クツタルシイタドリ」が群生するところと呼ばれ、イタドリの和名「虎杖」が地名になったようです。白老港と登別漁港の中間に位置する虎杖浜地区は、大正時代からたらのこ生産が始まっていたといえます。北海道を代表するブランドとなった「虎杖浜たらこ」。その美味しさには、豊かな海と向き合う「前浜」へのこだわりがあります。



登別と白老、2つの港に播がるスケソウダラを仕入れその日のうちに加工

白老

しらおい

虎杖浜たらこ

こじようはま

前浜にこだわりの、手塩にかけた「虎杖浜たらこ」

虎杖浜地区には多くの水産加工場が軒を連ねますが、「虎杖浜たらこ」の看板ともいえる存在が、大正2年創業の老舗「カネシメ松田水産」です。スケソウダラの仕入れから加工までの一貫生産にこだわり、前浜でたらこを作り続けています。魚を獲ったその日のうちにたらこを取り出し、漬け込むことができるのも前浜ならではの強み。松田水産では、新鮮なたらこの旨みが逃げないよう、水分量を抑えた独自の塩蔵が代々の秘伝。「漬けた後の



新鮮なたらこを手早く取り出して漬け込み、7日間かけてじっくり熟成させる

熟成も大事。前浜のたらこは皮が薄いので、時間をかけてゆつくり7日間かけて熟成させます」と教えてくれたのは、4代目の松田幸男社長です。虎杖浜たらこは、全国に名前が知られるようになり、2007年には特許庁の地域団体商標に登録されました。虎杖浜たらこの特徴は、加工業者がそれぞれ受け継いできた「味わい」があること。商標登録は、前浜から離れた、妥協せずにやってきた地元への努力と、品質への自信が認められたと思えます。

現在、虎杖浜沖で獲ったスケソウダラを原料とし、虎杖浜地区で加工したものを「虎杖浜たらこ」と名乗ることが出来ます。北海道開拓おかしにまた一つ、北海道が誇る「名前」が刻まれます。



【アクセス】
●お車で
札幌より…約1時間20分(90km)
千歳より…約40分(52km)
●JRで
札幌より…約60分(特急)
千歳より…約30分(特急)

旨いたらこは、地元の漁師の協力があったからこそ。胆振水産加工業協同組合代表理事組合長 松田 喜代一
虎杖浜の前浜は、昔からスケソウダラが集まる場所。冬になると、渡島と日高の両側から群れが回遊してきて、産卵のために沿岸へとやって来ます。たらこの原料となる魚は、自分の眼で選びたいので、毎朝4時には港へ行くのが日課です。漁師たちに網を刺した海域を聞いて、腹の膨らみ具合を確かめさせてもらっています。旨いたらこを作るのも、地元の漁師たちのおおかげ。「虎杖浜たらこ」がブランドと言われるのは、この前浜ですと働いてきたみんなの力だと思えます。



「虎杖浜たらこ」は、薄い皮に包まれたしっとりとした粒となめらかな味わいが特徴

虎杖浜たらこやアイヌ文化。「伝統」を体感できる町へ。白老町長 戸田 安彦
私は白老町出身なので、子どもの頃から虎杖浜のたらこを食べ、アイヌ舞踊を近くで見学してきました。いま思えば、当たり前のようにすばらしい食や文化にふれてきたのだと思います。白老町を知らない方には、「北海道」を凝縮したような町だと伝えていきます。美しい自然があり、おいしい食があり、誇るべき文化がある。2020年には、アイヌ文化復興の拠点となる「国立博物館」の開設が決まりました。ぜひ白老に足を運んでいただき、町や生活の中にある「伝統」を体感していただければと思います。

タラもたらこも大切にしていた、白老のアイヌ。
一般財団法人アイヌ民族博物館専務理事 村木 美幸
白老に暮らすアイヌは、昔からサケと共にたらこに大切に利用してきました。たとえたらこはユリ根と一緒にチポロサヨ（たらこの粥）にして食べることも美味し、虎杖浜のたらこは私も大好きです。このようなアイヌの食文化を、「食育」として取り上げる学校も増えています。アイヌ民族博物館では、展示だけでなく、食や芸能、自然観などの空間を共有することで、人と人とのつながりを大切に伝統文化を伝えていきたいと思っています。

北菓楼

新発売

いよいよ明日

白老

虎杖浜たらこ

北海道 開拓おかし

北海道開拓おかし
白老 虎杖浜たらこ味
1本(約170g) 410円(税込)

豊かな漁場が眼前に広がる、白老町虎杖浜地区。大正時代から水産加工が栄えた地で、「前浜」にこだわりの、独自の製法で7日間かけて熟成させる「虎杖浜たらこ」は、築地市場で認められ、全国ブランドとなった珠玉の逸品です。その「虎杖浜たらこ」を練り込み、味わい豊かなおかしに仕上げました。「北海道開拓おかし」の新味、いよいよ登場です。

※「虎杖浜たらこ」は、胆振水産加工業協同組合の地域団体商標です。

北菓楼
砂川本店

春まつり

4月10日(金)・11日(土)・12日(日)

●砂川本店/砂川市西1条北19丁目2番1号
●TEL 0125-53-1515 ●営業時間/9:00~19:00

北菓楼の砂川本店では、明日から3日間、「春まつり」を開催いたします。桜や桃を使った季節限定の新商品をふんだんにご用意。春が香る砂川へぜひお越しください。

おかし茶屋 3日間限定