

北海道
開拓おかき



しらおい
白老

こじょうはま
虎杖浜たらこ

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、

独自の製法で7日間かけて熟成させる「虎杖浜たらこ」。

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、味わい豊かなおかきに仕上げました。

「北海道開拓おかき」の美味、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。



伝統といまを結び、豊かな時間が流れる、白老町

アイヌ文化を体感する、ポロコタン

ポロ湖畔に、アイヌ民族博物館や伝統的家屋「チセ」が並ぶ野外博物館。ユネスコの世界無形文化遺産に登録されている「アイヌ古式舞踊」も毎日公演があり、カムイ(神)への敬意や食、工芸などを間近に体感できます。



伏流水が湧き出す、倶多楽湖

直径約3km、ほぼ円形の美しい形をしたカルデラ湖。全国トップクラスの水質を誇り、その水は伏流水となって町内に流れ出し、白老の“食”を豊かに育みます。山麓にある虎杖浜では、たらこの加工にもきれいな水が使われています。

アヨロ海岸を望む、虎杖浜温泉

温泉の湧出が多い白老町で、約7割の温泉源が集中する虎杖浜地区。源泉かけ流しの多様な泉質、静かな環境で温泉を楽しむことから多くのファンが訪れます。眼前には穏やかな波が打ち寄せる、アヨロ海岸が広がっています。



海に幸あり、 「北海道開拓おかき」シリーズ

「北海道開拓おかき」は、厳選された北海道産のもち米に北海道自慢の海の幸を練り込み、七日間の手間と時間をかけておつくりしています。「白老 虎杖浜たらこ」を加えた、8つの“幸せ”をお楽しみください。



北菓楼

通販・カタログの
ご請求、
お問い合わせ

0120-89-39-25 9:00~17:00 日曜日は休み
(10月~3月は祝日も休み)
www.kitakaro.com

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き、気候が温暖でのどかな白老町。「海、山、湖があり、豊かな食材があり、そして、アイヌ文化がある。知らない方には、北海道を凝縮したような町と伝えます」というのは、戸田安彦町長です。2020年には、民族共生の象徴となる空間「国立博物館」が白老ポロト湖畔に開設されることが決まり、町をあげて動き出しているところですよ。

白老町には数多くのアイヌ語地名がありますが、たらくで知られる「虎杖浜」もアイヌ語が由来。かつては、「クツタルシリ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」が地名になったそうです。「白老に暮らすアイヌは、昔からサケと共にタラも大切に利用してきました。たらくはユリ根と一緒にチポロサヨ（たらくの粥）にして食べるととっても美味しいですよ。私も虎杖浜たらくは大好きです」と教えてくれたのは、アイヌ民族博物館の村木美幸さんです。



新鮮な前浜産のたらこを7日間かけてじっくり熟成させる「虎杖浜たらこ」
※「虎杖浜たらこ」は、国振水産加工業協同組合の地域団体商標です。

白老町の虎杖浜地区は、白老港と登別漁港の中間に位置し、たらくの生産は大正時代から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」には、豊かな海と向き合う「前浜」へのこだわりがありました。

前浜にこだわり、 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。胆振水産加工業協同組合の会長も務める松田喜代一さんは、「こ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やって来るんだ」。魚の仕入れから加工まで、たらくの「一貫生産にこだわるのは「自分の目で魚を選べるから」。早朝4時には

港へ行き、揚がったばかりの魚を下見するのが松田会長の日課。「網を刺した海域を聞いて、腹の膨らみ具合を確かめる。旨いたらこは、漁師の協力なくしては作れない」。

魚を獲ったその日のうちにたらくを取り出し、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、新鮮なたらくの旨みが逃げないように、水分量を抑えた独自の塩蔵が代々の秘伝。「漬けた後の熟成も大事。前浜のたらくは皮が薄いので、時間をかけてゆっくり7日間かけて熟成させます」と、製法のこだわりを教えてくれたのは4代目の松田幸男社長です。

虎杖浜たらこは、築地市場で高い評価を得て、全国にその名が知られるようになり、2007年に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、加工業者ごとの「味わい」があること。それぞれに受け継いできた製法があるから。商標登録は、前浜から離れず、妥協せずにやってきた地元の努力と、品質への自信が認められたと思っています」。

現在は、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が「虎杖浜たらこ」と名乗ることができました。しっかりと粒となめらかな味わい。前浜にこだわり、手塩にかけた珠玉の逸品。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。



登別と白老、2つの港からスケソウダラを仕入れその日のうちに加工する



地域団体商標の登録証を手にする松田喜代一会長



白老