大正時代から伝わる郷土芸能、躍動感あふれる「白糠駒踊り」

映画のロケ地にも選ばれるビューポイント、名前も美しい「恋問海岸」

「しそ焼酎 鍛高譚（たんたかたん）」のふるさと、鮮やかな紫蘇畑

阿寒富士から流れる庶路川と、庶路ダムの美しい湖は絶景

アイヌ文化の保存と伝統的なお祭りが開催される「ポコロモシリ・チセ」

白糠（しらぬか）

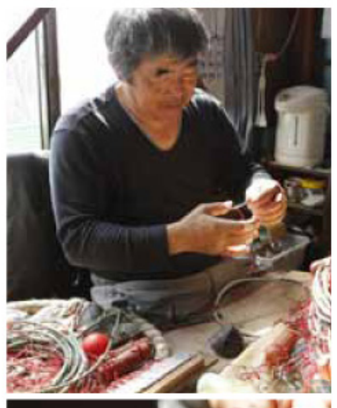
白糠の柳（やなぎ）だこ漁は、伝統と誇りを継いでゆく「空（から）釣り縄（なわ）」。

厳しい冬に身を引き締めて白糠の特産品「柳だこ」

北海道の東部に位置し、眼前に太平洋が広がる白糠町。暖流と寒流が交わる豊かな漁場には、一年を通して多くの魚が水揚げされます。中でも、伝統的な漁法で獲る「柳だこ」が有名です。

大正時代から続く「空釣り縄」は、縄に釣り鈎（ばり）と重石と浮きを付け、その縄を海中に設置して、移動するたこを針に掛けて捕る漁法。1つの仕掛けに108本もの鈎が付いている釣り鈎は白糠独自のもので、1本1本確認しながら、仕掛けを作るのも漁師の仕事。この手間のかかる作業から、柳だこ漁は始まります。

漁の時期は12月から4月まで。柳だこは、夏は沖に生息し、冬は沿岸へ移動することから、資源保護のために漁期を冬に限っています。冬に揚がる柳だこは身が引き締まり、歯ごたえよく、噛めば噛むほど甘味が出る逸品です。



手で1本1本鈎を付ける仕掛け作り

厳しい冬の海へと船を出す柳だこ漁。

自然を尊び、先人に学ぶ白糠の風土が深める味わい

白糠町は、アイヌ語の「波が磯を越えしぶき立つ」様子が町名の由来。アイヌの人々が暮らした地は、海、川、森の自然の恵みが豊かな地と言われ、白糠もまた漁業や酪農を生かした多彩な〝食〟がまちの宝となっています。

白糠町では、あらゆる自然の恵みに感謝するアイヌ文化を大切にし、その考え方は漁業や農業に携わる人々にも伝わっています。厳しい冬の海へと船を出す柳だこ漁が100年も続いているのは、「海によって生かされている」という漁師たちの想いが、時代を越えて受け継がれているからなのでしょう。

自然を尊び、先人に学ぶ白糠の風土が深める味わい。北海道開拓おかきに、また一つ、極上の〝海の幸せ〟が加わります。

［アクセス］
◎お車で
札幌より…約6時間（297km）
釧路より…約35分（30km）
◎JRで
札幌より…約3時間50分（特急）
釧路より…約35分（普通）

北海道の東部に位置し、眼前に太平洋が広がる白糠町。

白糠の柳だこを、北海道の食文化の一つに。

白糠町長 棚野 孝夫

白糠のまちづくりは、「原点に還る、足元を見つめる」ことを基本にしています。伝統的な柳だこ漁や駒踊り、アイヌ文化を大切にするのも、そこに白糠の〝宝〟があるからです。開拓おかきは、お正月のかきもちという〝伝統〟を再現したものとお聞きし、出会い、縁を感じます。柳だこを誇りとしてきた漁師たちの励みにもなるでしょう。白糠の柳だこが、北海道の食文化の一つと多くの人に認めていただけることを願っています。

柳だこの味と、伝統的な漁法を守り続ける。

白糠漁業協同組合 代表理事組合長 柳谷 法司

柳だこ漁を冬に限っているのは、来たものだけを獲るのも資源保護の一つと考えているからです。厳しい寒さの中での漁になりますが、海の資源を引き継いでいくのも私たちの役目。他の地域の漁師たちからも「旨い」と言われる柳だこの味と、伝統的な漁法をこれからも守っていきたいと思います。

神様にも喜ばれる、おいしい柳だこをぜひ。

白糠アイヌ文化保存会 会長 磯部 恵津子

この世には何ひとついらないものはない。それがアイヌの考え方。柳だこは昔からよく食べていて、内臓も〝ともあえ〟などにして残さずいただきます。柳だこは、アイヌ語でアㇷ゚トゥイナウ。海の御幣、つまり神様に供える柳の木のことです。神様にも喜ばれる、おいしいたこをぜひ味わっていただきたいですね。

北海道産特産品である「柳だこ」を全国へ。

北海道漁業協同組合連合会 代表理事会長 川崎 一好

北海道は全国水産物の約25%を水揚げする日本の水産食糧基地です。その内、たこの水揚げ量は日本一を誇り、厳しい北の海で育ったたこは品質が良く、高く評価されています。柳だこは太平洋海域を中心に水揚げされ、中でも白糠は代表的な産地として知られています。地元では刺身のほか煮だこや珍味に加工され食されていますが、この機会に、北海道の優れた特産品の一つである柳だこの名が、北菓楼さんの「開拓おかき」の新商品として全国の皆様にも知っていただき、消費拡大の懸け橋になることを大いに期待します。

北海道 開拓おかき
白糠（しらぬか） 柳だこ（やなぎ）
発売20周年

太平洋の豊かな漁場で育まれる白糠の柳だこ。大正時代から受け継がれる伝統漁法で水揚げされ、築地市場でも最高級の評価を得ています。その「柳だこ」を厳選された北海道産のもち米に練り込み、味わい深いおかきに仕上げました。「北海道開拓おかき」シリーズ、4年ぶりの新味の登場です。

いよいよ明日
新発売

北海道開拓おかき
白糠 柳だこ味
1本（約170g）380円（税込）

北菓楼（きたかろう）

※販売数量に限りがございますので、売切れの際はご了承ください。※表示の価格は税込価格です。※百貨店により、税込表示価格が異なる場合がございます。
お求めは北菓楼砂川本店、小樽本館、砂川ハイウェイオアシス館店、大丸札幌店、札幌三越店、丸井今井札幌店、札幌エスタ店、新千歳空港店、道内空港（新千歳・函館・旭川・釧路）の土産品店または通信販売でどうぞ。
砂川本店／北海道砂川市西1条北19丁目2-1 通信販売、カタログのご請求は お電話から お気軽にどうぞ フリーコール 0120-89-39-25 ◎受付時間／9:00～17:00 ※日曜・祝日は休み パソコンから www.kitakaro.com