

白糠

しらぬか

北海道
開拓おかし



発売20周年

柳だこ

やなぎ

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・祝日は休み www.kitakaro.com

太平洋の暖流と寒流が交わる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」を練り込み、味わい深いおかしに仕上げました。「北海道開拓おかし」シリーズ、4年ぶりの新味の登場です。

多彩な表情が見えてくる『白糠』へ

躍動する、白糠駒踊り

馬産地・白糠で大正8年から伝わる郷土芸能。12頭の駒と8人の囃子が草原を走り跳ぶ「若駒の一日」を表現し、躍動感あふれる踊りが観る人を魅了します。幅広い世代の町民が参加し、地域文化を守り続けています。



しそ 紫蘇香るまち、白糠

全国的に有名な「しそ焼酎 鍛高譚(たんだかたん)」の紫蘇は、鍛高地区で育てられています。1991年に鍛高の農家が紫蘇ジュースを焼酎で割って飲んだのがはじまり。秋には、鮮やかな紫蘇が美しい風景を描きます。



こいとい 名前も美しい、恋問海岸

国道38号線沿いの道の駅「しらぬか恋問」が目印。太平洋を一望する海岸は、映画のロケ地にも選ばれるビューポイント。エゾスカシユリやハマナスなど野生の花が海岸線を彩り、原生花園のような風景も楽しめます。



おかげさまで発売20周年。

1994年の「北海道開拓おかし(昆布醤油味)」発売以来、皆さまにご愛顧いただき20年。これからも北海道の素材にこだわり、製法にこだわりまごころこめておつくりして参ります。



「北海道開拓おかし」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。

しらねか やなぎ 白糠の柳だこ漁は、 伝統と誇りを継いでゆく、「空釣り縄」。

厳しい冬に身を引き締め
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。アイヌ語のシラリ(磯)カ(上)を語源に、「波が磯を越えしぶき立つ」様子が町名の由来です。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。

白糠漁港には一年を通して、多くの魚が水揚げされますが、伝統的な漁法で獲るのが「柳だこ」です。「昭和の始めは「たこ組合」と呼ばれるほど漁獲量が多く、築地でも有名になりました。その後、海外のたこも入ってきましたが、味は柳だこが格別。他の地域の漁師たちからも「旨い」と言われます」というのは、白糠漁協の柳谷法司組合長です。

柳だこ漁は、大正時代から続く「空釣り縄」。縄に釣り鉤と重石と浮きを付け、その縄を海中に放し、移動するたこを針に掛けて捕る漁法です。釣り鉤は改良を重ねた白糠独自のものです、一つの仕掛けに108本の鉤が付いています。曲がりがないか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

北海道の東部に位置し、
眼前に太平洋が広がる白糠町。



間のかかる作業から、すでに漁は始まっています。

夏は沖に生息し、寒くなると沿岸へ移動してくるので、漁の時期は12月から4月まで。「来たものだけを獲るのも資源保護の一つ。厳しい寒さの中での漁になりますが、海の恵みを引き継いでいくのも私たちの役目」。

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と、市場でも高い評価を得ています。



曲がりがないか1本1本確認しながら、仕掛けを作るのも漁師の仕事。

自然を尊び、先人に学ぶ
白糠の風土が深める味わい

「柳だこは、アイヌ語でアトイナウ。海の御幣、つまり神様に供える柳の木のこと」。そう教えてくれたのは、白糠アイヌ文化保存会の磯部恵津子会長です。漁師でもある磯部さんは、柳だこの料理を得意とし、特に

身と内臓を合わせる「ともあえ」は郷土食として伝えていきたいと言います。



厳しい冬の海へと船を出す柳だこ漁。

「この世に存在するものは、何ひとついらないものはない。それがアイヌの考え方。たこも残さずいただきます。しかも柳だこは名前の通り、神様にも喜ばれるお供えですから」。

白糠町では、まちに伝わるアイヌ文化を大切にしています。棚野孝夫町長は「環境問題が問われる今こそ、アイヌの考え方に学ぶことは実に多い。原点に還ること、足元を見つめること。白糠のまちづくりはそこを基本にしています」。

厳しい冬の海へと船を出す柳だこ漁。過酷とも言える漁法が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、一つ一つの仕掛けにも込められているようです。

「開拓おかしは、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。柳だこ漁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の人に認めていただけることを願っています」。

自然を尊び、先人に学ぶ風土が息づく白糠。そこに受け継がれてきた、漁師たちの技と誇り。北海道開拓おかしにまた一つ、極上の「海の幸」が加わります。



白糠