



緑豊かなこの北海道にも
"砂漠"と呼ばれる場所があったことをご存じだろうか。
その名も「えりも砂漠」。



砂の飛ぶ荒れ地。えりも砂漠を歩くキャラバン。戦後間もなくの頃。

えりもが砂漠に
そして住民たちは
立ち上がった。

その昔、広葉樹林が茂り、親潮と黒潮が交わる絶好の漁場近くであったえりも町は、松前藩の昆布場所として拓かれた町だった。ところが明治以降、森林の伐採が進み、赤褐色の荒野となってしまう。これが「えりも砂漠」である。

吹き付ける風で砂塵は空に舞い、海へと積もった。海では昆布の根を腐らせ、沖合遠く10㎞までも赤く染めた。そこで立ち上がったのが漁師を中心とした住民たちだ。さばく



昭和28年頃の「えりも砂漠」。試行錯誤を重ね、海の家草(ゴタ)を種の上に敷く緑化法に辿りつきました。

まさに
海に生きる知恵。
ついに森と希望が
芽吹いた。

昭和28年、「緑化事業」がスタート。ところが風が強いえりもでは、せっかく種を蒔いてもすぐに吹き飛ばされてしまふ。試行錯誤を重ねたが、そこは海に生きる人々の知恵。海岸に打ち上げた海藻「ゴタ」を、蒔いた種の上に被せたのである。まさに奇策ともい

砂漠に緑を。えりもに昆布を。よみがえった故郷の味。

えりも

この手法。風に飛ばされないうちか、「ゴタ」は肥料にもなった。こうしてついに「えりも砂漠」が「えりも草原」へと変わった。続いて実行したのはクロマツの植林。襟裳岬東部の百人浜に沿って植えたクロマツは、大切に丁寧に防風垣で囲われた。いよいよ草木の養分が大地をつたって海へ流れた。実に半世紀以上をかけて、青い海、昆布のふるさと故郷がよみがえったのである。



「アクセス」
●お車で 札幌から……約4時間(約220㎞)
●高速バスで 札幌から……約3時間45分(JR北海道バス「高速えりも号」)

えりもは風速10mを超す日が多い。300日にも及ぶ風の日。その町史は確かに厳しい自然環境との闘いであった。しかしこの厳しい環境は最高の漁場と先人の壮絶な苦勞に対する感謝の心。その「郷土愛」を私たちに与えてくれた。官民が心を一つにした長い闘いの歴史が産声をあげたことを生産者や町民、そして先人たちがともに喜んでいる次第です。

一年のうち三〇〇日も風速二〇mを超す「風」との共生。官民一体となった闘いから生まれた「えりも」の昆布。えりも町長岩本 博叙

えりも産の極上「日高昆布」をつかい、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、油で揚げ味付けて、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって……

北菓楼

えりも町と北菓楼。両者の熱い想いが極上の逸品に。北海道漁業協同組合連合会 代表理事 櫻庭 武弘

家族でつくる「愛」の昆布。受け継がれる伝統を全国へ。北海道昆布事業協同組合 代表理事 松本 一男

えりも産の極上「日高昆布」をつかい、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、油で揚げ味付けて、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって……



えりもの昆布はすべて天日干し。初夏から晩秋まで、この町の約3分の1の世帯がコンブ場に携わっています。

えりも産の極上「日高昆布」をつかい、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、油で揚げ味付けて、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって……



えりもの昆布はすべて天日干し。初夏から晩秋まで、この町の約3分の1の世帯がコンブ場に携わっています。

えりも産の極上「日高昆布」をつかい、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、油で揚げ味付けて、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって……

えりも産の極上「日高昆布」をつかい、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、油で揚げ味付けて、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって……

えりも産の極上「日高昆布」をつかい、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、油で揚げ味付けて、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって……

えりも産の極上「日高昆布」をつかい、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、油で揚げ味付けて、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって……

えりも産の極上「日高昆布」をつかい、蒸し、餅つき、熟成、乾燥、油で揚げ味付けて、昔ながらの美味しさをこだわって、昔ながらの美味しさをこだわって……