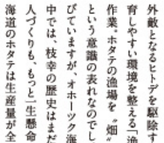
北海道の豊かな海へ幸ある北海道ブランドを訪ねて

四方を海に囲まれた北海道は、水産物の宝庫。
さらに、地域の特性を生かした
ブランド化が漁協を中心に進められ、
海外からも注目を集めています。
北海道の魅力ある水産物は、環境に配慮しながら
技術力を高めてきた地域の努力があってこそ。
本物の味は、どのように守られ、育てられているのか、
六つの産地を訪ねました。

枝幸 えさし 帆立

海の畑で、じっくり4年

◎枝幸漁業協同組合
須永 忠幸 組合長

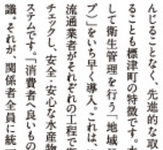


オホーツク海を覆っていた流氷が去り、青い海が現われるとホタテ漁の始まりです。枝幸のホタテ漁は、1年間育てた種貝を海にまき、4年目に回収する「地まき漁」。流氷によりプランクトンが豊富なオホーツクの海でじっくり育ったホタテは、貝柱が肉厚でプリプリの食感が特徴です。水揚げされたホタテは、すぐに加工場へ運ばれ、生食用、冷凍用、干し貝柱用に分けられます。「干し貝柱は通常1ヶ月のところ、天日干しも含め40日かけて干しています。いいダシが出ると好評です。」育てる漁業では、種貝をまく前に外敵となるヒトデを駆除するなど、ホタテが生育しやすい環境を整える「漁場造成」も大切な作業。ホタテの漁場を、畑と呼ぶのも、育てるという意識の表れなのでしょう。「水揚げは伸びていますが、オホーツク海沿岸のホタテ漁の中では、枝幸の歴史はまだ浅い。漁場造りも、人づくりも、もっと『生懸命やっていきたい』。北海道のホタテは生産量が全国一の上、海外への輸出も伸びている北海道ブランドのエース格。生でよし、干してよしの滋味は、夏を迎えますますおいしく育っています。

標津 しべつ 秋鮭

伝統と先進の、サケの町

◎標津漁業協同組合
鈴木 誠 組合長

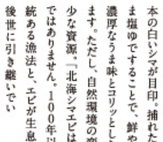


北海道の魚を代表する秋サケ。そのブランド力を培ってきたのが、「人工ふ化放流技術」です。サケ定置網漁業は、この人工ふ化により人間の手で育てた種魚を川に放流し、還かべーリング海を回遊して約4年後に戻ってくる秋サケを捕獲する漁法。標津町は、人工ふ化の歴史も古く、明治30年代にはふ化場が建設され、町内に流れる七つの川がサケの故郷となって、豊かな漁場を形成してきました。「標津はサケとともに歩んできた町。今も131人の漁師が、町の期待を担いながらサケ漁をしています」現状に甘んじることなく、先進的な取り組みを進めていることも標津町の特徴です。水産関係者が連携して衛生管理を行う「地域HACCP（ハップ）」をいち早く導入。これは、漁業者、加工業者、流通業者がそれぞれの工程で衛生管理を厳重にチェックし、安全・安心な水産物を消費地へ運ぶシステムです。「消費者と良いものを届けるという意識。それが、関係者全員に統一されていなければできないシステム。これを10年以上続けていることが、標津の強みです」。標津漁協は標津サーモン科学館と協力し、修学旅行や体験観光も積極的に受け入れ、"サケの町"のPRにも努めています。

野付 のつけ 北海シマエビ

後世に残す、漁法と資源

◎野付漁業協同組合
中澤 賢一 組合長



オホーツク海に突き出た形が、まるでエビのような野付半島。全長28kmに及ぶ日本最大の砂嘴（さし）で囲まれた浅いラグーン（ラグーン）、尾岱沼（おだいとう）です。そこで、夏と秋だけ漁をするのが、打瀬船による北海シマエビ漁です。北海道遠産に指定されている打瀬船は、北海シマエビの生息に必要なアマモ（海藻）をスクリューで傷付けないように風の力で漁をする船。潮風を帆に受けて網を引く伝統的な漁法で、三角の白い帆が海面を漂う姿は、尾岱沼の風物詩にもなっています。北海シマエビはその名の通り、緑褐色の体にある三本の白いシマが目印。捕れたてのエビを生きたまま塩ゆですることで、鮮やかな赤へと変わり、濃厚でうまみとコリッとした歯ごたえが楽しめます。ただし、自然環境の変化に左右される希少な資源。「北海シマエビは漁獲量を競うものではありません。100年以上も続いてきた伝統ある漁法と、エビが生息できる自然環境を後世に引き継いでいくことが私たちの責任だと思っています」。事前の資源量調査によっては一シーズンの休漁を決断することもあり、"捕らない"ことも漁業であることを伝えています。

えりも 昆布

太陽と風と、手をかけて

◎えりも漁業協同組合
平野 正男 組合長

北海道の昆布は、育つ場所によって名前も形も変わりますが、えりも岬を中心とした日高沿岸で採れるのが「日高昆布」です。形はやや細めですがうま味が強く、料理にもダシにも使えるとあって本州でも人気の昆布です。何よりも特徴的なのは、採ったその日の「天日干し」。えりものの海岸には砂利を敷いた広い場所がいくつも見られますが、それは10mにも及ぶ昆布を干すための「干場」です。昆布は採って干した後、切断・選別、束ねるところまでが漁師の仕事。1等から6等まである等級に関わるため、どの工程に気が抜けません。「昆布は手間を売るようなもの、と先人から教えられた。逆に言えば、手をかけるほどいい昆布になるということ」。漁は7月から10月までですが、風（なぎ）が良く、陽光と風もちょうど良い日はそう多くありません。だからこそ、昆布漁の合図となる旗が揚がった日は、町民総出のような昆布干しの作業風景が見られます。「昆布漁は町の人の協力がなしでできない。横綱もそうで、今いい昆布が採れるのも町民のおかげ」。漁師を中心に始まった植樹活動は、今は町全体の活動となり、えりもの青い海と昆布を守り続けています。

増毛 ましけ 甘エビ

鮮やかな赤が、鮮度の印

◎増毛漁業協同組合
西野 憲一 組合長

とろけるような食感と上品な甘み、刺し身の味わいが絶品の甘エビは、増毛の特産品です。漁法は2種類あり、水深400m～500mほどの海底に籠を仕掛ける「こも籠漁」は3月から11月まで、小型船によるひき網でポイントを狙う「エビこぎ網漁」は9月から5月まで。二つの漁法により、一年を通しての水揚げが可能となっています。生食を基本とする甘エビは「鮮度保持」が何より重要。船上で素早く選別し、冷港するまで船底の専用水槽で生かした状態を保つため、微妙な温度調整や酸素の注入を行います。「本州の市場に生きたままお届けするように、そこから逆算して、港に戻る時間や発送までの段取りを細かく決めています」。留萌沖の甘エビ漁獲量は全道一。増毛では、50年以上も前から船や漁具の改良を重ね、現在はこの漁を専門とする漁師たちの経験と技術により、全国からの注文に応えています。地元では"ナンバン"と呼ばれる甘エビ。鮮度のいいものは、まるで赤唐辛子のような色だからというのがその名の由来です。「毎年5月には『えびまつり』もありますので、捕れたての鮮やかな色を見にぜひ増毛に来てください」。

松前 まつまえ いか

スルメに込めた、うま味と技

◎松前さくら漁業協同組合
佐藤 正美 組合長

津軽海峡の"海明け"といわれる6月、松前沖では真イカ漁が始まります。南の海から北上する間に、栄養を蓄えてふっくらした真イカは、ちょうど津軽海峡の荒波で身が引き締まり、肉厚で甘い真イカが揚がります。かつての松前では、捕った真イカを漁師が自家加工し、天日干しのスルメにすることが通常でした。そのスルメと昆布と数の子を漬けたのが「松前漬け」。漁師の家の数だけ、松前漬けもあったというほど地域に根差した味わい深い郷土食です。現在は鮮度保持が進み、真イカを生で出荷する量も増えましたが、スルメの加工技術はやはりひと味違います。「安い輸入ものを使った固いだけのスルメが出回ってしまい、スルメの需要は減少傾向にあります。でも、肉厚の真イカをスルメにすると、うま味が全然違う。松前のスルメをぜひ一度味わってほしいですね」。渡島海域のイカ漁は、休漁日を設けたり、1隻あたりの漁獲制限を設けるなど、地域で協力して資源保護にも努めています。松前での真イカ漁は12月まで。漁期以外もスルメや松前漬けで味わえるのがまた楽しみです。

北海道ブランドを守り育てること

櫻庭 武弘氏
Sakuraba Takahiro
ざょれん（北海道漁業協同組合連合会）代表理事会長

日本一の長い海岸線ときれいな海に囲まれた北海道は、全国の水産物水揚げ量の4分の1を占めている水産王国です。豊かな海で育まれた天然の道産水産物は、国内、海外でも高い評価をいただいていますが、「地産地消」の高まりからも、地元の道民の皆さんにもっと『北海道の魚』を食べていただきたいと考えています。現在は、限りある資源を守り育てるため、「資源管理型」の漁業が主流となっていますが、そのためには環境を大切にする取り組みが必要です。植樹活動もその一つで、川や海を守るために、全道の漁協で樹を植える活動を続けています。私たちの使命は、魚を捕ることだけではなく、消費者の皆さんに信頼と本物のおいしさをお届けすること、ぜひ産地に足を運んでいただき、大切に守り、育てている各地自慢の"海の幸"を味わっていただければ幸いです。

豊かな海から北海道を元気に

高橋 はるみ氏
Takahashi Harumi
北海道知事

北海道は、日本海、オホーツク海、太平洋という豊かな海に囲まれており、それぞれの海が持つ特徴と漁業者の皆様が調和してつむぎ出すたくさんの個性が育んだ水産物は、安全でおいしい「北海道ブランド」として国内はもとより海外においても高く評価されています。

北海道の宝物である水産物を活かしながら、私たちの豊かな明日を築いていくために、地域の個性や北海道の風土を活かしたブランドづくりをいっそう推進していくことが重要です。

今後とも、北海道の海の幸がそれぞれの地域で育まれ、「北海道ブランド」の中に、漁業者の皆様のふるさとへの熱い思いがたくさんつまった道産食品が一つでも多く誕生し、多くの皆様を魅了することを心から期待しています。

魅力ある食は、地域の活力源

料理家
三國 清三氏
Mikuni Kiyomi

1954年生まれ。増毛町出身。札幌グランドホテル、帝国ホテルで修業後、駐スイス日本大使館料理長。その後も三ツ星レストランにて修業を重ね帰国。85年東京・四ッ谷に「オテル・ド・ミクニ」を開店。店舗経営の傍ら、食育やスローフード活動も進めている。2010年にフランス共和国農事功労章オフィシエを受勲。

増毛町の漁師の家に生まれ育った私は、いまも潮風が懐かしくなり、時々故郷へ帰ります。増毛の特産品は甘エビですが、その甘エビを生かした「増毛甘エビカレー」を作ったところ、町のお祭りでもなかなかの人気で、少しは故郷に恩返しができたかなと思っています。料理人となって、海外に出かける機会も増えましたが、どこでも共通しているのは「北海道の食材」への賛辞です。特に、海の幸への関心は高く、私も誇らしい気分になるのですが、その評価に甘えて「魚は生が一番」と決めつけてしまっては、食材の持つ深い魅力を見逃してしまうこともあります。地域に自慢の食材があれば、その食材をさらに生かす方法はないか、みんなで知恵を寄せ合うことも大切で、それがまた地域の活力へとつながっていくでしょう。北海道には磨きをかけたい"宝"がまだまだあるはず。そのことを誇りに、幸せに感じていただければと思います。

企画制作／北海道新聞社広告局

北海道
開拓おかき

この旨さには、幸がある、心がある。

北菓楼の「北海道開拓おかき」は、北海道産のもち米を使用。
粘りとコシがあるもち米を杵でつき、四方の海から届く、
北海道ならではの海の幸を練り込みました。
各地の漁協自慢の逸品を生かすよう、昔ながらの製法で丁寧に、
約七日間かけておつくりしております。
産地と心をひとつにして仕上げた、本物の旨味、豊漁の幸せをどうぞお楽しみください。

※数に限りがございます。売り切れの場合はご容赦ください。※店舗により税込表示価格が異なる場合がございます。

甘エビ
日本海の荒波に育まれる増毛の甘エビは、甘みも食感も格別。
一本 三八〇円（税込）

帆立
オホーツク海で育った枝幸の帆立は甘みが強く、歯ごたえ十分。
一本 三八〇円（税込）

昆布
ミネラル豊富な天日干しのえりも昆布を使用。シリーズ元祖の味。
一本 三八〇円（税込）

いか
名物「松前漬け」にも使われる、身が締まった肉厚の真いかを使用。
一本 三八〇円（税込）

秋鮭
鮮度保持にこだわる標津の秋鮭は、獲れたての旨味がそのまま。
一本 三八〇円（税込）

期間限定商品 本日発売
北海シマエビ
漁が夏と秋に限られる、野付・尾岱沼産の"幻のエビ"を使用。
一本 三八〇円（税込）

※北海シマエビ味は店舗のみでの販売となります。（通販での販売はございません）

「北海道開拓おかき」のお求めは
道内各店、または通信販売。でどうぞ。

北菓楼 ◎砂川本店 ◎砂川ハイウェイオアシス館店 ◎小樽本館 ◎大丸札幌店 ◎さっぽろ東急店 ◎札幌エスタ店 ◎札幌三越店 ◎丸井今井札幌店 ◎新千歳空港店
新千歳空港内土産品店 ◎スノーショップ ◎ANA FESTA ◎スカイショップ小笠原 ◎TRICOT by yamasan fujiya ◎BLUE SKY
函館空港内土産品店 ◎ポルックス ◎ANA FESTA
旭川空港内土産品店 ◎エアポート・リラ
釧路空港内土産品店 ◎かわしま商店
※通販での北海シマエビ味のお取扱いは致しておりません。

通販、カタログのご請求は
フリーコール 0120-89-39-25
◎受付時間／9:00～17:00 ※日曜を除く
パソコンから www.kitakaro.com

北菓楼
Nouvelle Pâtisserie Japonaise
砂川本店 北海道砂川市西1条北19丁目2-1
お問い合わせはフリーコール 0120-700-752