

漁の方法



オススメの食べ方

9~11月に定置網漁で行います。網おこし船に氷と海水を張り、網を引いたらすぐに鮭を冷やして鮮度を保ちます。帰港後は、海水氷を張ったタンクに鮭を移して競りにかけ、落札後はそのまま裁割（魚をおろすこと）処理場へ持ち込みます。



鮭

ノ

ハ

ナ

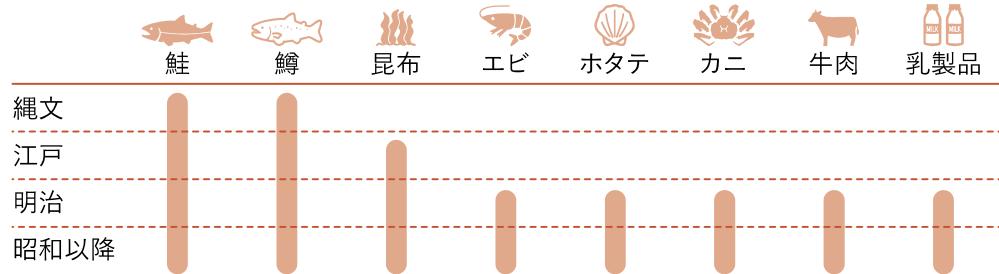
シ

山漬けの切り身

山漬けは地域に古くから伝わる塩蔵で、大量の塩をまぶした鮭を積み上げ、数日かけて鮭の重みで脱水し熟成させることでうま味が増します。山漬けはそのまま焼いて食べてももちろん美味しいですが、標津町では飯寿司にも使います。



根室海峡と指定生産品の関わり



「メナシブランド」商品を購入すると…

鮭の聖地メナシカードプレゼント！

鮭の聖地メナシカードとは、日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～のストーリーを証明する、36件の文化財を紹介したトレーディングカードです。全36種あるカードのうち、店舗では30種をランダムで用意しています。

参加店舗
メナシブランド
商品はこちら



鮭の聖地トラストプログラム事務局(南知床標津町観光協会)

北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6

TEL : 0153-85-7226

MAIL : contact@visitshibetsu.com

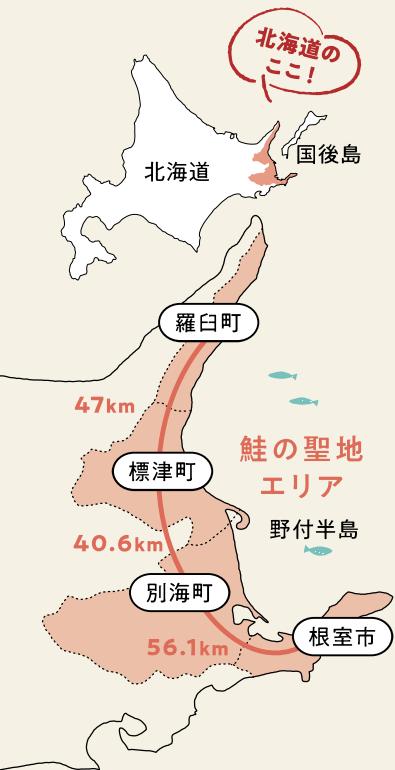
令和6年4月発行

鮭の聖地を
もっと知りたい方は
こちら



はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。

鮭と並び長年利用されてきた鱈は、技術の発展とともに缶詰加工され世界に輸出され、やがて、エビやカニ、ホタテ、昆布など物語は多彩に広がりました。
さらに先人たちの不屈の努力で物語は海から大地へと展開し、根室海峡沿岸に日本有数の酪農地帯が広がりました。
そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、「食のブランド」地域としてさらなる広がりをみせています。



縄文時代

一万年前から食べられてきた食糧源

鮭は、根室海峡沿岸で一万年近く前から人々の食糧源でした。縄文時代早期からオホーツク文化・擦文化期にわたる日本最大規模の竪穴住居跡群「標津遺跡群」には、4400以上の竪穴住居群が残され、あらゆる時代の住居跡から多くのサケ科魚類の骨が出土しています。なかでも縄文時代の遺跡では、出土した食料の9割をサケ科魚類の骨が占め、鮭が特に重要だったことがうかがえます。



竪穴からみつかった
サケの骨



史跡伊茶仁カリカリウス遺跡
残雪の竪穴群窪み



江戸の献上鮭は現代のブランド鮭へ

1970年代、人工ふ化事業のおかげで根室海峡沿岸の鮭は手頃な価格で出回り、全国で親しまれ始めました。2000年代前半には根室振興局全体で水揚げ量が5万トン、2003年には8万トンを記録しますが、2008年頃からは再び不漁傾向になりました。こうしたなか、ブランド鮭の魅力発信がスタートします。標津では活〆技術で鮮度を保つ「船上一本〆」や、ケイジ(未成熟の若い鮭)を「王標」としてブランド化。別海では江戸時代から知れ渡る鮭を「献上西別鮭」として、羅臼では「羅皇」、根室では「歯舞紅鮭」「歯舞時知不」を商品化。この土地の鮭は地域に守り育まれながら一萬年の時を超えて愛され続けています。



標津町で毎年開催される
「鮭さばき方講習会」の様子



船上一本〆鮭の輪切り

江戸～明治時代

圧倒的な質と量!「メナシ」の鮭

江戸時代の和人は、根室海峡沿岸の鮭の質と豊かさに着目し漁場を開きました。18世紀、松前藩はすでに交易の重要品目として鮭・鱈の加工品を扱っており、松前藩に代わって



標津番屋屏風

地域を治めた会津藩も、引き続き鮭を藩の重要生産品としました。

標津の初代代官・一ノ瀬紀一郎は、「北辺要話」の中で「海産物はたいへん豊富である。春は鰯（にしん）を漁獲し、夏には鱈を漁獲し秋の季節には鮭を漁獲する。中でも、鮭を最大の産物としている。『メナシ（アイヌ語で東方を意味する）』で漁獲する鮭は全て江戸へ運搬する。これは鮭の品物がきれいで、品位が外のところより高いからだ」と記しています。

このころの藩は財政が苦しく、川を遡る鮭は宝の山にみえたことでしょう。「献上鮭」で知られていた西別川が領地に入るよう境界を定めたという説もあります。献上鮭とは、1800年から幕府に届けられた塩引きの鮭のことです。藩の重要な行事としての献上鮭作りは、幕末まで続きました。



旧開拓使別海缶詰所の開所式で撮影された記念写真



1883年頃の別海缶詰所で作られていた缶詰のラベル

質が高いことで知られていた西別川の鮭は、明治時代、開拓使によって製造される缶詰の原料になりました。1878年、西別川河口に「別海缶詰所」が建設され、ついに海外輸出されるようになりました。しかし、明治後半から次第に鮭は不漁になりました。そこで資源の強化・開拓を目的に人工ふ化事業が開始されました。1891年、西別川に初めて人工ふ化場ができると、翌年には標津川などにも施設が建設され、北海道でいち早く人工ふ化場事業体制が整いました。

漁の方法



オススメの食べ方

サクラマス、カラフトマスとともに秋サケの漁法と同じ定置網漁で漁獲していますが、秋サケの漁と比べると規模的に小さな仕掛けになります。漁獲期は主に、サクラマスが4~6月、カラフトマスが7~9月。春夏は日の出も早く明るい時間に漁を行いますが、秋は漁場までの距離によって午前2時に出港することも。



鱈

ノ

ハ

ナ

シ

サクラマスのルイベ

「ルイベ」とは冷凍した刺身のこと。アイヌ語のru(融ける)-ipe(魚・食べ物)が由来とされています。鮭類やタラ、ホタテなどを冷凍して保存性を高めた状態のことを意味します。冷凍することで寄生虫のリスクを減らすことができ、より鱈のうま味を引き出す食べ方です。



根室海峡と指定生産品の関わり



縄文



江戸



明治



昭和以降



「メナシブランド」商品を購入すると… 鮭の聖地メナシカードプレゼント！

鮭の聖地メナシカードとは、日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～のストーリーを証明する、36件の文化財を紹介したトレーディングカードです。全36種あるカードのうち、店舗では30種をランダムで用意しています。

参加店舗
メナシブランド
商品はこちら**鮭の聖地トラストプログラム事務局(南知床標津町観光協会)**

北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6

TEL : 0153-85-7226

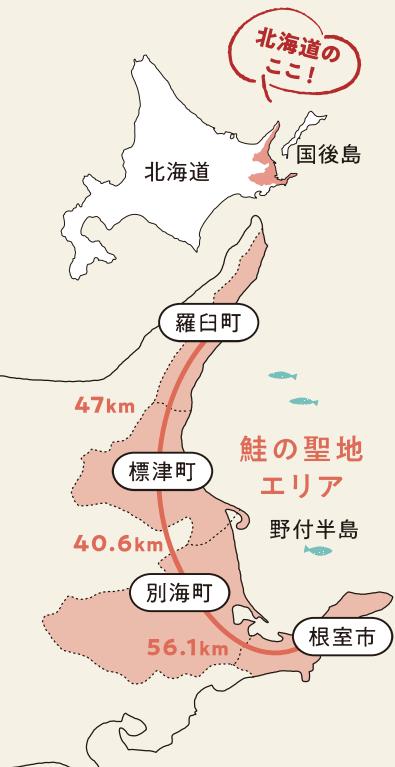
MAIL : contact@visitshibetsu.com

令和6年4月発行

鮭の聖地を
もっと知りたい方は
こちら

はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。

鮭と並び長年利用されてきた鱈は、技術の発展とともに缶詰加工され世界に輸出され、やがて、エビやカニ、ホタテ、昆布など物語は多彩に広がりました。
さらに先人たちの不屈の努力で物語は海から大地へと展開し、根室海峡沿岸に日本有数の酪農地帯が広がりました。
そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、「食のブランド」地域としてさらなる広がりをみせています。



縄文時代

鮭とともに古くから重要な資源だった鰐

鰐・鮭は一万年近く前から根室海峡沿岸での貴重な食糧だったとされ、日本最大規模の豊穴住居跡群「標津遺跡群」の住居跡からは、多くのサケ科魚類の骨がみつかっています。

1933年に標津沖で採取された化石は第3紀鮮新世(250万年～370万年前)のシロザケやカラフトマスに近いサケ科サケ属の種類と判定され、この地域に約300万年前から鰐・鮭が生息していたと推測されています。



豊穴からみつかったサケの骨



現代

江戸時代のブランド鰐「イチャニ」が現代に蘇る

サクラマスの人工ふ化放流は、性質上、資源が増えるまでには時間がかかるという課題がありますが、幼魚が増えている河川もあり、人工ふ化放流と自然産卵を合わせた資源づくりが行われています。カラフトマスの増殖事業についても、放流数が増えれば来遊数が増えるというわけではなく、安定した資源の確保はできません。

その一方で、江戸時代に「イチャニ」として知られていたこの地域の鰐をもとに、2019年、標津産サクラマスのうち特大サイズで、船上で活〆したものに対し、「伊茶仁マス(イチャニマス)」というブランド名がつけられました。



伊茶仁マス(イチャニマス)



江戸～明治時代

缶詰需要が高まり、鰐への期待も急上昇！

江戸時代後期のブランド鮭・鰐を記した古文書には、根室地域のサクラマスを指す「イチャニ」の名前が登場します。イチャニは「二通りの味を備え、極めて銀色で脂ののったもの」とされ、魚体が大きく、まな板のような姿からそう呼ばれる「板ます」系の大型魚とされています。また伊茶仁(イチャニ)は標津の地名で、アイヌ語で「鮭の産卵場」という意味があります。

そんな鰐の漁は鮭漁に比べて需要の高まりは遅かったものの、江戸時代中期、曳網(ひきあみ)が使用されるようになってから漁獲量が増加。明治30年頃には鯛や鮭の漁獲量は減少しましたが、鰐の漁獲量は徐々に増えていました。これは鮭が豊富だった時期には鰐には目が向けられず、鮭が減少するにつれて鰐漁が盛んになったこと、缶詰の素材としての重要性が認識され始めたことが要因とされています。

特に日清戦争後には缶詰が着目され、鮭・鰐缶詰の生産高は増加しました。1895年～1898年にかけて、根室海峡沿岸に工場がいくつもできました。そこでは鮭よりも鰐缶詰が多く作られており、鰐の漁獲高の増加の要因のひとつとなりました。

しかし、かつて根室地域で豊富に水揚げされていた大型サクラマスが昭和30年代頃から減少傾向になり、サイズも小ぶりになってしまいます。資源は少なくなる一方で、人工ふ化放流事業などが続けられています。



江戸時代後期のブランド鮭・鰐を記した古文書「鱈形図拾壹品鮭形図四品」

漁の方法

昆布の漁期は6～10月。歯舞漁協では、成熟する前の身薄で柔らかい昆布・棹前昆布を皮切りに、長昆布、厚葉昆布、猫足昆布など、時期によって種類を変えて漁を行っています。かぎ棹やねじり棹という漁具を使い、昆布を引っ掛けたり捻りとったりし、その後一家総出で昆布干し作業を行います。



**昆
布
ノ
ハ
ナ
シ**

オススメの食べ方

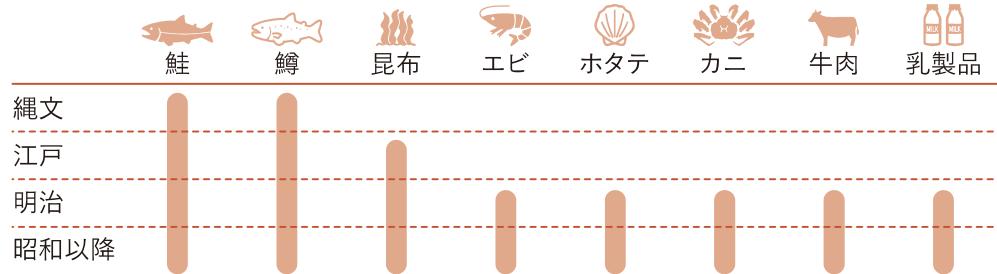
昆布巻き

北海道は全国の生産量の90%を占める昆布大国。鰯や鮭などの魚を昆布で巻いて煮る昆布巻は、室町時代に昆布の乾燥技術が発達したこと、醤油が広まったことなどで作られ始めたと考えられています。



昆布はカルシウムやヨウ素といったミネラルが豊富で、魚からはたんぱく質を摂ることができます。

根室海峡と指定生産品の関わり



「メナシブランド」商品を購入すると…

鮭の聖地メナシカードプレゼント！

鮭の聖地メナシカードとは、日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～のストーリーを証明する、36件の文化財を紹介したトレーディングカードです。全36種あるカードのうち、店舗では30種をランダムで用意しています。



参加店舗
メナシブランド
商品はこちら



鮭の聖地トラストプログラム事務局(南知床標津町観光協会)

北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6

TEL : 0153-85-7226

MAIL : contact@visitshibetsu.com

令和6年4月発行

鮭の聖地を
もっと知りたい方は
こちら



はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。

鮭と並び長年利用されてきた鱈は、技術の発展とともに缶詰加工され世界に輸出され、やがて、エビやカニ、ホタテ、昆布など物語は多彩に広がりました。
さらに先人たちの不屈の努力で物語は海から大地へと展開し、根室海峡沿岸に日本有数の酪農地帯が広がりました。
そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、「食のブランド」地域としてさらなる広がりをみせています。





平安～江戸時代

北海道から中国へと続く「昆布ロード」

平安時代初期に完成した「続日本書紀」では、昆布は、7～8世紀頃に蝦夷地から貴重な産物として朝廷に献上されていたと書かれています。昆布を運ぶ交易船が北海道と本州を盛んに行きかうようになるのは鎌倉時代中期以降でした。

室町時代に入ると越前国(当時の福井県)の敦賀まで運ばれ、京都や大阪へも送られるようになりました。その後は江戸、九州、沖縄、中国へと広がり、昆布貿易の道は「昆布ロード」と呼ばれ、様々な食文化が広がるきっかけとなりました。

明治時代

明治以降から昆布漁が発展

根室地方では1800年代初頭以降、昆布を探る船や漁師が増えていきました。主な昆布場(昆布が繁っている場所)は根室場所の大請負人である藤野家が経営し、明治時代に入ってもその多くは藤野家などの大請負人や大きな商家が所有していました。

1876年に大請負人などが漁場を経営する制度が廃止になり、一般人にも漁業経営のチャンスがやってくると同時に、昆布の生産高が一気に増加しました。新たに漁業経営を行う人には開拓使や半官半民の商事会社が資本金を貸すことで、昆布生産者の独立が進みました。

1886年の道府統計によると、昆布の主な産地は釧路・根室・十勝で、根室の生産高は第2位、全生産高の約25%を占めています。北海道の昆布产地は、長昆布場、三石昆布場、真昆布場、細昆布場、利尻昆布場と5つに分けられ、釧路・根室地域は長昆布場に属しています。

明治後期から三石昆布場の中心である日高沿岸、真昆布場の中心である渡島地方の生産が減少してくると、釧路・根室地方の昆布がますます重要視されるようになりました。

昭和時代～現代

低迷する鰯・鮭漁など

沿岸漁業に代わり台頭した昆布

1897(明治30)年前後からは鰯や鮭漁を中心とする根室地域の沿岸漁業が急激に衰退し始めましたが、昆布漁の生産高は安定していました。これは昆布は一定の区画で区切られている昆布場に繁っているため、ある程度乱獲を防止できたからとされています。鰯や鮭漁と昆布漁を兼業していた漁師が昆布漁専業に切り替え始ることで、昆布漁が根室漁業経済を支えるようになりました。

特に歯舞地区では昆布が最重要水産物で、他の沿岸での定置漁業や沖合漁業に進出できなかった漁民らがより一層昆布漁に注力しました。根室の瑠璃瓈(ごようまい)獅子神楽は、この頃、富山県から昆布漁のためにやってきた移民たちが伝えたといわれています。

ですが、昆布漁だけで鰯・鮭・鱈漁の漁獲高減少を補うには限界があり、ホタテ・ホッキ・エビ漁など、新しい分野への挑戦もありました。なかでも、日清戦争以降、度重なる戦争により、ヨード(医薬原料)と塩化カリウム(爆薬原料)を多く含む昆布に注目が集まり、明治30年代から昭和初期にかけて、羅臼、歯舞群島、色丹島での昆布漁とヨード製造業が拡大しました。しかし、戦争の終わりとともにヨード製造は急激に下火になりました。

明治後期から昆布資源の再生・増殖を目指し、昆布の生産性を落とす原因である稚海藻の駆除事業が続けられています。昆布漁業者が積極的にこの事業に取り組むことで、現在の資源確保につながっています。



根室市指定無形民俗文化財にもなっている、「瑠璃瓈獅子神楽」



一日の漁獲量は一隻で約140kgとされているが、水分を含んだ昆布の重さは1tにもなる

漁の方法



ホッカイシマエビ漁は、6月5日～7月31日、10月1日～11月20日の年2回行われます。

初夏は産卵後の個体を、秋は卵を持っている個体を獲ります。打瀬網漁は人力で行うため、一度網を引くのに1時間程はかかります。風や潮の影響を強く受けますが、自然とともにある漁として、誇りを持って取り組んでいます。

**海
老
ノ
ハ
ナ
シ**

オススメの食べ方

塩ゆでしたシマエビ

打瀬舟漁では餌を使わずに漁をするため、餌の味やにおいがない天然そのままの濃厚なエビの甘味を味わえます。ホッカイシマエビは鮮度が落ちやすいので、一般的には水揚げされたら浜で塩ゆでされ、販売・出荷されていきます。野付漁協では生きた状態でセリが行われるので、漁期には生のホッカイシマエビを味わうこともできます。



根室海峡と指定生産品の関わり



縄文
江戸
明治
昭和以降

「メナシブランド」商品を購入すると… 鮭の聖地メナシカードプレゼント！

鮭の聖地メナシカードとは、日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～のストーリーを証明する、36件の文化財を紹介したトレーディングカードです。全36種あるカードのうち、店舗では30種をランダムで用意しています。



参加店舗
メナシブランド
商品はこちら



鮭の聖地トラストプログラム事務局(南知床標津町観光協会)

北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6

TEL : 0153-85-7226

MAIL : contact@visitshibetsu.com

令和6年4月発行

鮭の聖地を
もっと知りたい方は
こちら



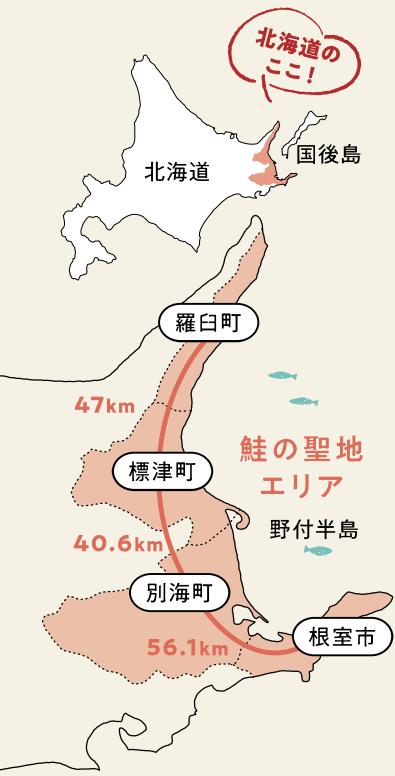
メナシブランド食べ歩き
トラストプログラム

海老

はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。

鮭と並び長年利用されてきた鱈は、技術の発展とともに缶詰加工され世界に輸出され、やがて、エビやカニ、ホタテ、昆布など物語は多彩に広がりました。
さらに先人たちの不屈の努力で物語は海から大地へと展開し、根室海峡沿岸に日本有数の酪農地帯が広がりました。
そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、「食のブランド」地域としてさらなる広がりをみせています。





明治時代

鮭・鱈漁を補う産物として見出された

ホッカイシマエビ

根室地方にある野付湾に面した尾岱沼（おだいとう）では、ホッカイシマエビ（標準和名：ホッカイエビ）が有名です。緑褐色の体に白いたてじま模様があり、茹でると緑褐色だった部分が鮮やかな紅色に変わって紅白のしま模様になるため、縁起物としておせち料理などにも入っています。

ホッカイシマエビが水産資源として着目されたのは、近代になってからです。古くから鮭・鱈と鰯が中心だった根室沿岸地域の漁業は、明治半ば以降資源の枯渇によって不漁が続きました。そこで注目されたのが、ホタテ、昆布、そしてホッカイシマエビです。野付湾ではもともと漁師の自家消費として食べられていたようですが、明治後期からは水産資源として盛んに水揚げされるようになりました。



試行錯誤して完成！エビの缶詰

明治30年代、根室で醸造業を営んでいた碓氷勝三郎が缶詰製造にも着手し、工場を新設しました。これを機に、ホッカイシマエビは鮭・鱈に続く缶詰の原料として着目されますが、エビは体内に含まれる成分の影響で黒く変色してしまうことが課題でした。碓氷は試行錯誤を絶えず、1900年、硫酸紙に包む方法で変色を防止し、エビの缶詰製造に成功しました。

こうして作られたエビの缶詰は、同年のパリ万博にも出品されています。この技術はカニの缶詰製造にも生かされ、根室地方でのカニ缶詰産業がはじまるきっかけになりました。



水揚げされたばかりのホッカイシマエビ

昭和時代～現代

特徴的な自然環境と昔ながらの漁法を守り伝える

野付湾は水深が浅く、海底にホッカイシマエビが生息しているアマモ（海藻）の茂みがあります。そのため、動力船だとアマモがスクリューにからまり、走行不能になるため、三角の帆を張った昔ながらの帆船・打瀬舟（うたせぶね）での漁が現在も行われています。

打瀬とは、帆が受ける風と潮の流れを利用し、海底付近のエビを袋網と呼ばれる網を船で曳いて獲る漁法のことです。

ホッカイシマエビはホタテやアサリ、シジミなどとともに、獲った後も生け簀などに収容し、大切に保護されてきました。しかし1972年、台風でアマモの繁殖地が被害を受けてしまいます。

そこで、1978年から野付湾地区大規模増殖場開発事業を開始しました。消波用ブロックを設置するなどの対策で資源回復を進めました。

現在、資源保護のため漁は夏と秋のみ、漁獲量もあらかじめ調査して決められています。

このような野付湾の特徴的な自然環境を人が守り育む暮らしぶりは、次世代に伝えるべき地域文化として、2004年に「野付半島と打瀬舟」として北海道遺産に選定されています。



野付湾の初夏と秋の風物詩「打瀬舟」



漁獲後、生け簀に入入れられて新鮮なまま加工場に送られるホッカイシマエビ

漁の方法

海に撒かれた稚貝を3~4年かけて育てて、八尺網で獲ります。この八尺網は袋状の網に熊手がついたもので、これを海底で曳き回してホタテを掘り起こし、かき集めています。例年12月~5月が漁期で、2月がピーク。流氷がもたらすプランクトンと海流が強い旨味の元になっています。



オススメの食べ方

別海ホタテバーガー

別海町のご当地グルメ「別海ホタテバーガー」。別海町野付湾のホタテは大ぶりかつ肉厚で、そのホタテを春巻きにし、町内で作られたバンズに挟みます。具材は別々に出され、自分で作っていく楽しみも。また、地元の「べつかい乳業興社」が作った牛乳もセットで提供されます。



根室海峡と指定生産品の関わり



縄文
江戸
明治
昭和以降

「メナシブランド」商品を購入すると… 鮭の聖地メナシカードプレゼント！

鮭の聖地メナシカードとは、日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～のストーリーを証明する、36件の文化財を紹介したトレーディングカードです。全36種あるカードのうち、店舗では30種をランダムで用意しています。



鮭の聖地トラストプログラム事務局(南知床標津町観光協会)

北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6
TEL : 0153-85-7226
MAIL : contact@visitshibetsu.com
令和6年4月発行

鮭の聖地を
もっと知りたい方は
こちら



帆立

はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。

鮭と並び長年利用されてきた鱈は、技術の発展とともに缶詰加工され世界に輸出され、やがて、エビやカニ、ホタテ、昆布など物語は多彩に広がりました。

さらに先人たちの不屈の努力で物語は海から大地へと展開し、根室海峡沿岸に日本有数の酪農地帯が広がりました。
そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、「食のブランド」地域としてさらなる広がりをみせています。





明治時代

「八尺網」登場！新たな産物として注目

根室産ホタテの漁獲が北海道庁の統計書に記載され始めたのは1892年からです。根室市では明治20年代から漁獲量が記録されていますが、離島近海が漁場開発されたことで、根室地方のホタテ漁が盛んになったとされます。

ホタテの漁獲高を一気に引き上げたのは、明治初期に開発された、八尺網といわれる桁網(けたあみ。口に爪がついた網を船で曳いて海底の貝を集め)おかげです。離島付近の岩礁が多い海底では八尺網が使えないため、潜水による漁もあわせて行われていました。

根室地域でホタテ漁場開発が進んだのは、八尺網の発祥地である後志地方のホタテが乱獲で減少したため、漁師たちが根室地方に進出したからではないかとも言われています。

根室地域がホタテ漁業の中心地に

当時は根室地域の離島近海や国後島がホタテ漁の中心でした。1912年の統計書では、この2つのエリアだけで、根室支庁管内全生産高の約8割を占めたという記録があります。

明治半ば以降、缶詰需要拡大で天然の鮭・鱈が獲れにくくなつた一方、ホタテが注目されるようになりました。標津の新谷寛造の工場では、地場産のホッキやホタテを原料に缶詰製造を行っていました。

明治30年代には、当時の中国への輸出品としてホタテの乾燥貝柱の需要が高まります。1913年には貝柱の価格が高騰したこともあり、鮭漁が盛んな標津でも鮭の生産額を抜いて第1位になりました。

昭和時代～現代

天然資源が減り、守り育てる漁法へ

昭和に入ると、人力での漁から漁船の動力化が進み、ホタテの生産量は一気に増えました。その一方で乱獲によって天然資源が減っていき、昭和初期をピークに減少します。1933年以降、旧網走支庁ではサロマ湖を発端としてホタテの人工栽培が活発になり、根室管内では、1954年に標津町でサロマ湖のホタテ稚貝の移植放流を本格的に開始しました。別海町では、1975年以降、全面的にホタテを禁漁として資源保護を行っていましたが、1977年にソ連の12海里法が施行、翌年には200海里漁業水域が設定されて、大幅に漁場が失われてしまう事態になりました。

そこで、資源保護と漁場づくりをより積極的に行う「大規模漁場保全事業」を展開しました。ホタテの天敵であるヒトデ駆除や、道南・有珠漁協や室蘭漁協からホタテ稚貝を購入し放流しました。また、操業する船の数や水揚げの管理体制を見直すなどの対策を行い、いま現在まで、ホタテの保全に努めています。



ホタテの水揚げの様子



漁港で捕れたてのホタテを積んだ漁船の様子



ホタテの貝柱はふるさと納税の返礼品としても人気



ホタテのバーナー焼き

漁の方法



オススメの食べ方

漁期は7~9月。花咲市場、歯舞市場、落石市場に水揚げされます。主に根室半島太平洋沿岸域で「かにかご」で漁獲されています。花咲ガニの濃厚な味は根室の味覚の代表であり、観光の目玉として煮ガニの需要が徐々に高まりました。姿ボイルが一般的ですが、焼きガニ、鍋物、鉄砲汁もオススメです。



蟹

ノ

ハ

ナ

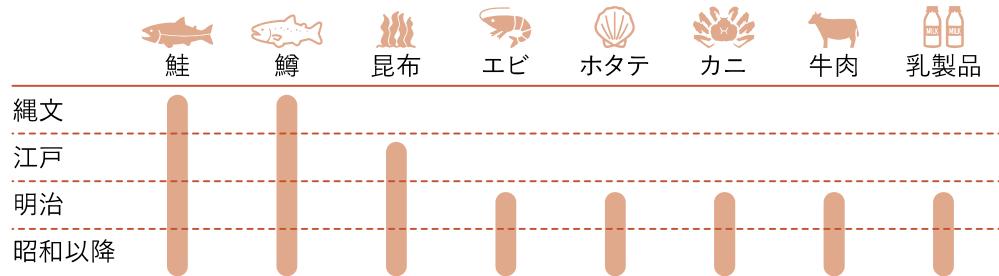
シ

鉄砲汁

花咲ガニは「刺身」「ゆでる」「焼く」が一般的な食べ方ですが、花咲ガニを具材にした味噌汁の「鉄砲汁」もガニの殻のうま味が出汁となり、濃厚な風味を堪能できます。根室市で開催される「根室かに祭り」でも鉄砲汁は大人気で、根室の郷土料理ともいえる味覚の一つです。



根室海峡と指定生産品の関わり



「メナシブランド」商品を購入すると…

鮭の聖地メナシカードプレゼント！

鮭の聖地メナシカードとは、日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～のストーリーを証明する、36件の文化財を紹介したトレーディングカードです。全36種あるカードのうち、店舗では30種をランダムで用意しています。



鮭の聖地トラストプログラム事務局(南知床標津町観光協会)

北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6

TEL : 0153-85-7226

MAIL : contact@visitshibetsu.com

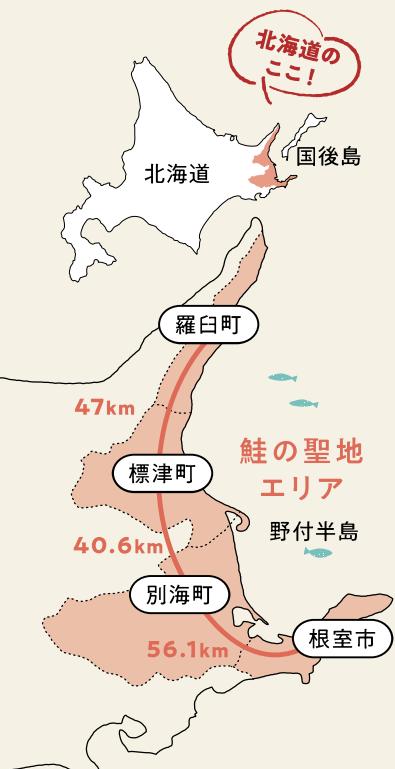
令和6年4月発行

鮭の聖地を
もっと知りたい方は
こちら



はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。

鮭と並び長年利用されてきた鱈は、技術の発展とともに缶詰加工され世界に輸出され、やがて、エビやカニ、ホタテ、昆布など物語は多彩に広がりました。
さらに先人たちの不屈の努力で物語は海から大地へと展開し、根室海峡沿岸に日本有数の酪農地帯が広がりました。
そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、「食のブランド」地域としてさらなる広がりをみせています。



明治時代

実はカニは海の厄介者だった！？

根室地方におけるカニ漁業は、1905年、缶詰製造業の和泉庄蔵と碓氷勝三郎が国後島沿岸で始めたことがはじめとされています。

カニは鮭・鰯漁の定置網をはいあがってくるやっかいもので、鮮度が落ちやすく保存方法もなかったため、ほとんどは捨てられていたそうです。ですが、缶詰製造とつながることで水産資源として活用されていくようになりました。とくに、味が濃厚で肉厚なタラバガニは缶詰に適しています。碓氷や和泉によって開発された肉の変色を防ぐために硫酸紙で包む方法は、今でも世界中で使われている技術です。カニ缶詰は、海外でも品質の高さが認められていました。

カニ缶詰工場が増えたことにより、今までの漁法ではカニの漁獲量が不足し始めました。明治40年ごろからは海中に網を張ってカニを絡ませる刺網と、小型の発動機付き漁船・川崎船を使用した漁が行われるようになりました。今度は漁船の増加により根室沿岸の資源が少なくなり始め、漁場は沖合へと広がっていました。その後カニを早く運ぶために石油発動機船を使用するようになりました。カニ漁業はどんどん発展していましたが、競争の高まりがカニの減少につながりました。



歯舞諸島のひとつ、志発島での缶詰製造風景



根室の工場で作られていたカニ缶詰のラベル

昭和時代

タラバガニ、そして花咲ガニ・毛ガニが主要な産物に

増え続けたカニ缶詰業者や工場を制限するなどの対策で、道庁が統合を進めたこともあり、1938年、根室沿岸の業者や工場が合同で「花咲蟹缶詰合同株式会社」を設立しました。工場では出稼ぎの若い女性が多く働いており、彼女たちによって歌われた「根室女工節」などの労働歌は、今も民謡として歌い継がれています。

根室地方におけるカニ漁業は、明治末から昭和30年代までタラバガニがメインでしたが、花咲ガニと毛ガニも重要な水産資源でした。根室では1936年に花咲ガニの缶詰工場の操業が始まり、11工場で1万5200函（※1函は1/22ポンド=20g缶が96缶入）が製造されました。

その後も工場の開業数・生産量ともに増加し、1938年には生産量が最多となります。終戦後、カニの漁獲高は千島列島の漁場がなくなってしまったことにより著しく減少しましたが、花咲ガニ漁は1945年から復興しつつありました。1950年には漁獲量が850トン、缶詰製造数は4370函となっています。しかし、1952年以降は缶詰製造が減少しました。花咲ガニはタラバガニと比べて漁獲量が少なく、缶詰原料として重要視されなくなってきたためと考えられています。

1955年以降、缶詰原料の主力だったタラバガニが急速に減少すると、毛ガニや花咲ガニの需要が高まっていきます。その後根室地方のカニ漁業は、タラバガニ・花咲ガニ・毛ガニの3本柱で発展していくことになります。



ゆでると真っ赤になる花咲ガニは根室を代表する産物となった

飼育の方法



オススメの食べ方

牛
肉
ノ
ハ
ナ
シ

知床興農ファームの牧場では、ホルスタイン種とアンガス種を飼育しています。アンガス種は自然交配で出産した子牛を5~8ヶ月母乳で育て、雄は肥育し雌は繁殖牛となります。牛にとってストレスの少ない自然な環境を整え、5~10月は放牧して牧草で育て、11~4月は牛舎で乾草と自家配合の100%国産飼料を与えています。

アンガスのヒレステーキ

アンガス種は、肉質は柔らかくて脂身が少なく、旨味が強く味も濃い品種です。そんなアンガスのヒレステーキの焼き加減は、ミディアムがおすすめ。ある程度中まで火を通しても、肉が固くならないこともアンガスの特徴です。焼き上がったら、まずは肉の香りや風味を感じができる塩コショウでどうぞ。



根室海峡と指定生産品の関わり



縄文
江戸
明治
昭和以降

「メナシブランド」商品を購入すると…
鮭の聖地メナシカードプレゼント！

鮭の聖地メナシカードとは、日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～のストーリーを証明する、36件の文化財を紹介したトレーディングカードです。全36種あるカードのうち、店舗では30種をランダムで用意しています。



鮭の聖地トラストプログラム事務局(南知床標津町観光協会)

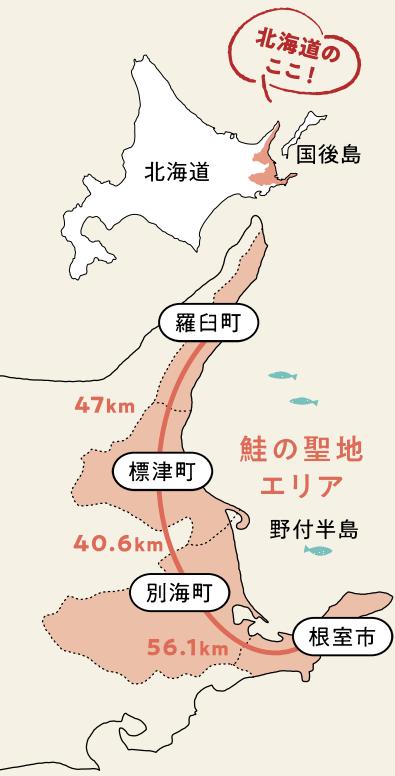
北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6
TEL : 0153-85-7226
MAIL : contact@visitshibetsu.com
令和6年4月発行

鮭の聖地を
もっと知りたい方は
こちら



はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。鮭と並び長年利用されてきた鱈は、技術の発展とともに缶詰加工され世界に輸出され、やがて、エビやカニ、ホタテ、昆布など物語は多彩に広がりました。さらに先人たちの不屈の努力で物語は海から大地へと展開し、根室海峡沿岸に日本有数の酪農地帯が広がりました。そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、「食のブランド」地域としてさらなる広がりをみせています。





明治時代

漁業と畜産農業、「半農半漁」の歴史

根室地域の牛についての記録は、明治初期から残されています。江戸時代に根室場所の場所請負人だった藤野家の藤野喜兵衛が、1873年、南部から食用にするための和牛を持ってきて、根室で育てたといわれています。

1875年には国立牧畜場である「開拓使根室牧畜場」が開設され、根室地域では乳牛の生産が普及していきました。標津町周辺では、漁師たちが漁業だけでは生きられなかった時代があり、副業として畜産や農業を行っていた「半農半漁」の生活の歴史があります。1878年、開拓使は、「群を抜いて秀でた味」と評価されていた別海・西別川の鮭を目当てに、西別川の河口に別海缶詰所を設置しました。

缶詰所は、1887年に藤野家に払い下げられ「藤野缶詰所」として再出発しました。日露戦争中は軍用の水産物缶詰を供給していましたが、明治30年以降、原料の鮭・鱈の不漁が続いたため、打開策の一つとして牛を飼育し原料とすることを始めました。中でも藤野家は、現在の標津町内陸部に2000ヘクタールもの広大な牧場を作り、漁の閑散期に自社工場で使用する缶詰用の牛肉生産に注力していました。時を同じくして、この時期、漁業から牧畜業に転身する者も多く現れました。

根室では1887年に道東地方ではじめて西洋料理店が開店しました。ビフテキなどの料理のほか、根室牧場産牛肉の小売も行っていました。早くから西洋料理になじみのあった根室は、エスカロップなど個性的な洋食文化がみられます。



明治20年に根室にて創業した西洋料理店「西洋亭」

昭和時代

資源回復を待ち畜産が暮らしを支えた

標津漁協は不漁の中でも、鮭や鱈のふ化事業や、ホタテ稚貝やチカラの養殖、イカ釣り漁やするめ加工などを行っていましたが、水産資源の不足は続く一方でした。そこで、漁業以外の方法に活路を見出す方針へと進んでいきます。

標津町などの協力のもと、黒毛和牛を導入し、漁師に貸し付け、飼育させるという事業に踏み切りました。熊本県で優良な黒毛和牛を見つけ、1961、1962年の2年間にそれぞれ20頭ずつ、合計40頭を漁協が購入。希望する漁協組合員に一頭につき約5万円で貸し付け、3年で返還させるシステムを作りました。この黒毛和牛の飼育は、不漁の時期に、組合員の家計の助けになったそうです。兄が漁業を担当、弟が畜産業に従事するなど、兄弟で分業していた家もありました。

当時、野付半島にあった牧場では年に2回、大規模な牛の競り市場が開かれていました。牛を飼育している漁師が家族ぐるみで集まる一大行事で、牛が高く売れた漁師らは、夜になると町の飲食店に繰り出し、すいぶんとにぎやかだったといいます。そんな野付半島では、今も牛舎やサイロの跡を見ることができます、当時の様子がうかがえます。1963年には、標津町崎無異に黒牛牧場がつくられ和牛飼育が広がっていきましたが、1970年代に入り、長年取り組んできた人工ふ化事業がようやく実を結んだことで、鮭の来遊数が増加します。こういった背景もあり、標津で漁師が黒毛和牛を飼育することはなくなっていました。



子牛から育てられたアンガス牛は夏の間、ストレスのかからない環境で過ごす



標津町の知床興農ファームでは自社工場で牛・豚の製品を加工している。ステーキやハンバーグのほか、すき焼き用やソーセージ等も製造販売している

牛乳ができるまで

牛乳が皆さんのもとに届くまでに経る工程の中でも、殺菌は牛乳の味に関わる重要な工程。一般的には生乳の沸点を超えた120°Cで2~3秒の殺菌を行っていますが、べつかい乳業興社では生乳の味を味わってもらうため、90°C・30秒で殺菌処理をし、熱によるダメージを最小限に留めています。



乳
製
品
ノ
ハ
ナ
シ

オススメの食べ方

チーズと鮭のおにぎり

生乳生産量日本一である別海町のゴーダチーズと、根室海峡特産の鮭で作ったフレークや鮭節のコラボレーションおにぎりです。あつあつのごはんに乗せたゴーダチーズがほんのりとろけて、まろやかな風味を引き出し、鮭フレークや鮭節の塩気とも相性抜群です。お子さんからご年配の方まで美味しいただけるお手軽な一品です。



根室海峡と指定生産品の関わり



縄文
江戸
明治
昭和以降

「メナシブランド」商品を購入すると… 鮭の聖地メナシカードプレゼント！

鮭の聖地メナシカードとは、日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～のストーリーを証明する、36件の文化財を紹介したトレーディングカードです。全36種あるカードのうち、店舗では30種をランダムで用意しています。



鮭の聖地トラストプログラム事務局(南知床標津町観光協会)

北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6

TEL : 0153-85-7226

MAIL : contact@visitshibetsu.com

令和6年4月発行

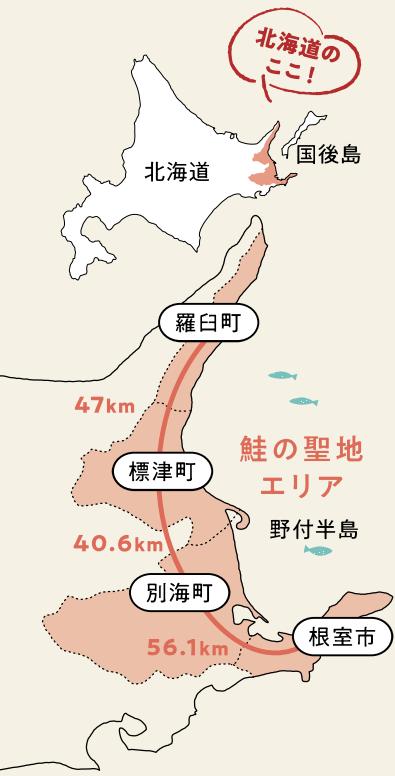
鮭の聖地を
もっと知りたい方は
こちら



はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。鮭と並び長年利用されてきた鱈は、技術の発展とともに缶詰加工され世界に輸出され、やがて、エビやカニ、ホタテ、昆布など物語は多様に広がりました。

さらに先人たちの不屈の努力で物語は海から大地へと展開し、根室海峡沿岸に日本有数の酪農地帯が広がりました。そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、「食のブランド」地域としてさらなる広がりをみせています。

はじめて、ここに生きる人々の生命と暮らしを一萬年にわたり支え、物語を広げたのは鮭でした。



明治時代

酪農に適した気候風土。

開拓使の大規模農場がはじまり

開拓使による根室牧場が設置されたことで、根室地方の畜産は飛躍しました。1874年、根室地方の調査を行ったお雇い外国人であるライマンは、「根室半島は牧場にはぴったりの土地である」と伝えています。

開拓使は、試しにこの地にクローバーとチモシーを植え、その結果、二種とも生育は良好でした。厚岸やその他に放牧していた牛馬を集め、西洋の農具や器械などを備えて、根室半島の1/2を占める広さの開拓使根室牧畜場を開設しました。

1876年には道南地方の七重勧業試験場から家畜用の羊や国産牝牛と洋種の牡牛が移され、1878年にも七重勧業試験場から短角種牛が移されていました。この頃はじめて牛乳を販売したとされていますが、一日の販売量はわずか8~9升(16リットルほど)だったそうです。

廃使置県のあとは、牧場の管理は農商務省、北海道庁へと移り、1890年には、和田屯田兵村に譲渡されて共同牧場になりました。和田屯田兵村共同牧場も、1894年には当時の豪商・山県勇三郎に譲渡され、積極的な牧場整備が行われました。さらに、牛馬の改良養殖を進め、牛酪練乳製造も開始しています。

根室海峡沿岸中部では、1900年ごろから一部の漁業者が副業として乳牛を育て、牛乳を販売した記録が残されています。



「開拓使根室牧畜場」は、現在は「明治公園」として使われている

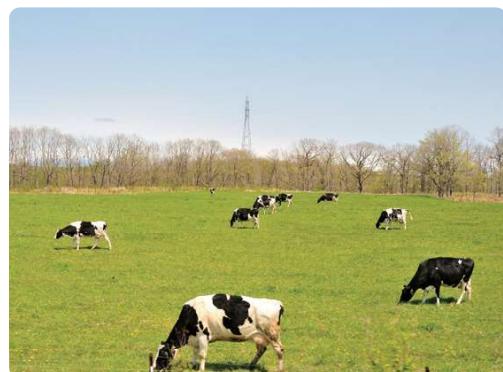
大正～昭和時代

練乳製造技術で酪農事業が発展。その後一大酪農地帯へ

根室地方にあった山県牧場では、1895年に製乳所を新築して乳油練乳の製造に着手しますが、原料不足、製品不良などの困難にあり製造を中断。1913年、ふたたび練乳の製造を開始。1914年には北海道最初の砲金製真空釜を製作し、製造に成功します。できた練乳を試食に出すと好評だったそうです。このことは根室地方の畜産業者の関心を集め、大正時代には次々と酪農事業がスタートしました。

根釧台地では1896年から入植が進んでいましたが、当初入植者が行っていた穀類・豆類中心の畠作は、昭和初期の冷害凶作に見舞われ、なかなか開拓は進みませんでした。その後、国が根釧原野での農業政策を打ち出したことがきっかけで、次々と酪農事業が始動しました。1932年には、根室管内の生乳の生産量は5千石(約90万リットル)程度だったものが1955年には9万石(約1620万リットル)、バター・チーズの生産量も130万石(約2億3400万リットル)を超えました。

1954年、根室管内全域は集約酪農地域に指定されました。また、1956年には世界銀行の融資により、新営農方式を確立する「根釧パイロットファーム計画」が進められ、多くの入植者が移住しました。当初は、天候不順等で離農する者が続出しましたが、大型酪農への切り替えのおかげで営農は安定してきました。こうしてわずか100年で根釧台地には酪農の地盤ができ、かつての殖民区画が、現在では格子状防風林としてあらわれています。



日本有数の酪農地帯の中でのびのびと草を食む牛



広大な採草地にラップされた牧草ロール