



根室海峡

一万年の「食」の探究

—「鮭の聖地」の物語—

「鮭の聖地」の物語
コンセプトBOOK Vol.2



目次

- 2 根室海峡一万年の「食」の探求
—「鮭の聖地」の物語とは—
- 4 根室海峡沿岸の恵みを伝える
—『鱒形図拾壹品鮭形図四品』—
- 6 「高品質を封入」して開かれた世界への扉
—現代のブランドを多数生み出す契機となった缶詰産業—

根室海峡「食」Story

- 8 I 鮭
一万年以上、人々を支え続ける
根室海峡最大の産物
- 14 II 鱒
輸出品・軍用品として鮭をしのいで
世界へ広がった鱒の缶詰
- 18 III 昆布
沿岸漁業の落ち込みから
地域を支えた泳がない水産物
- 22 IV ホッカイシマエビ
幻想的な帆掛け舟に見る近代への歩み
- 26 V ホタテ
豊かな天然資源から守り育てる資源へ
- 30 VI カニ
海のやっかいものが根室海峡に
繁栄をもたらした
- 34 VII 牛肉
不漁に耐え、暮らしを支えた黒毛和牛
- 37 VIII 乳製品
数多の困難を乗り越え、発展した酪農・製酪業

「知床の方の海上に神様が袋の中の魚の骨をばらまくと、それがみるみるサケの姿になって、人々の住む村々のある川をのぼってくるのである」。戦前からアイヌ文化を精力的に記録し続けた更科源蔵は、自らの調査成果を記した著書『コタン生物記』の中で、鮭に対するアイヌの考え方をこのように紹介している。神の魚「カムイチュブ」と称される鮭は、「神様からの贈り物」を意味しているのだ。

アイヌ伝承の中で鮭の誕生の方が知床沖であることは興味深い。舞台となる根室海峡は、知床沖で1000m以上もの水深があるのに対し、標津沖の水深は20mにも満たない。ここに北から南へと流れ込む宗谷暖流が強い沿岸流を生み出すことで、海底深くの栄養分が常に巻き上げられていく。さらに知床連山を源にする川や、湿原を流れる西別川・標津川がもたらす大地からの栄養分、そして当地では初春の風物詩となる流水が、大陸からもたらす栄養分により、根室海峡には海棲生物にとって格好の生息環境が形成されている。

川で生まれ、海へと旅立ち、再び生まれた川へと帰る鮭。太古より繰り返される自然の摂理の下、鮭は根室海峡沿岸の多種多様な生命とながり、大地と海との栄養循環を支えている。やがて人類ともつながりを持ち始め、アイヌに「神様からの贈り物」と呼ばれる存在となっていくのだ。

根室海峡沿岸の自然と歴史文化の核となる存在、「鮭」に焦点をあてた地域の物語 日本遺産「鮭の聖地」の物語／根室海峡一万年の道程」。このストーリーを象徴する8つの生産品を通じて、歴史の声に耳を傾けてみよう。

根室海峡一万年の「食」の探求

―「鮭の聖地」の物語とは―

世界につながる野付半島

根室海峡沿岸中央部に突き出る野付半島は全長28kmに及ぶ日本最大の砂嘴。トドワラ、ナラワラが広がる荒涼とした光景は最果ての地をイメージさせる。しかし、ここは古代北方文化の時代から江戸時代に至るまで国後島への渡海拠点となり、その先の千島列島を通じて世界に開かれた日本の東門の役割を担ってきた。

時代を越え人々の往来を誘ったのは、根室海峡最大の産物

「鮭」だった。当地では鮭を巡り、いくつもの物語が生まれ、根室海峡に続く幾筋もの「道」が切り拓かれてきた。

鮭でつながる古代北方文化

野付から北へ約10kmには太古の面影を残すポー川が流れる。流域に連なるくぼみは古代の堅穴住居跡だ。その数は4400を超え、日本最大の堅穴群「標津遺跡群」を形成している。ここには、一万年前から17世紀に至るまで途切れること

なく人が暮らし、あらゆる時代の堅穴から多量の鮭の骨が見つかる。

標津遺跡群を残した人々がどこから集まってきたのかは、根室海峡沿岸に残るチャシ跡の存在から推測できる。チャシ跡は13〜18世紀のアイヌの遺跡で、コタン（村）の中の神聖な場だ。

根室海峡沿岸のチャシ跡は河口付近に海に面して築かれている。この地では河口を湊とし、古くから海を「道」とする交通網を発達させてきたのだ。

会津藩士が灯した産業の光

江戸時代、根室海峡沿岸に進出した和人は鮭漁の漁場を拓いた。しかし当初の搾取的経営は労働力となったアイヌの反感を買い、幕府をも巻き込む大規模な騒動に発展した。

18世紀以降、千島列島周辺では、鮭を求め北上する和人と、ラッコの毛皮を求め南下するロシア人の衝突が繰り返される。

幕末に国境警備を担った会津藩士南摩綱紀は、アイヌと和人が共生する水産業のまちを興す必要性を認識し、その礎を築いた。

明治時代には北海道開拓使により鮭鱒缶詰生産が導入され、根室海峡沿岸は近代的水産業のまちとして大きく隆盛する。缶詰の輸出によって海の「道」は全国・世界へと延びていった。

人々の挑戦は続く

明治時代半ば以降、天然魚に頼った鮭漁は、次第に資源が枯渇し、それを補う新たな産業の確立が求められた。現在、根室海峡で水揚げされるホッケイシマエビや昆布などの多彩な水産品は、鮭の不漁に直面した漁業者が発展させた新たな生産品だ。また野付で目にする「海辺の牛舎跡」は、漁業者が副業として畜産農業を行った、かつての半農半漁の名残である。この畜産農業の一つ酪農は、大正末期以降、根釧台地内陸部に拡がり、全国から集まった開拓者の手で一大産業へと成長していく。別海町の「旧奥行臼駅通所」や標津町の「旧根室標津駅転車台」などの内陸交通遺産は、海から大地へと展開した先人たちの、内陸の「道」となった。

いまでも鮭は暮らしとともに

かつての高級魚「鮭」は、日本の食卓を彩るポピュラーな食材の一つとなり、毎年、根室海峡沿岸から鮭が日本各地へと送られている。

鮭漁はいまも地域の基幹産業として人々を支え、秋には庭先で鮭を干し、自家製「とば」を作る風景を目にする。

縄文時代からの食材である鮭が江戸時代に塩と出会い生まれた「鮭山漬け」。その山漬けが明治時代の移住者が伝えたなれ寿司の文化と融合して誕生した「鮭飯寿司」。地域に根付く食文化は、根室海峡沿岸が歩んだ歴史文化の象徴だ。根室海峡沿岸はいまも「鮭の聖地」として新たな物語を紡ぎ、新たな人々と結ぶ「道」をつないでいる。



江戸時代から作られ続ける鮭山漬け



ターミナルの役目を果たした旧奥行臼駅通所



まちの将来像を描いた標津番屋屏風



残雪でくぼみが分かる標津遺跡群

根室海峡沿岸の恵みを伝える 『鱒形図拾壹品鮭形図四品』

加賀伝蔵が記した「カタログ」

豊かな根室海峡の水産物。その根っこにあるのが鮭であり、鮭の存在がこの地の人々の暮らしを一万年以上にわたって支えてきた。

そして、江戸時代にはすでに、根室海峡の鮭や鱒はブランドとして広く知られるようになっていた。

当時の評価を伝える古文書がある。江戸時代末期から明治の初めまで、代々、釧路・根室地方の場所請負人のもとで働い

た加賀家が書き残した「加賀家文書」だ。文書の多くはアイヌ通辞（通訳）であった三代目・伝蔵が書き残したもの。図版を用いた丁寧な記録や、交流があった人々との手紙などが残されている。

「加賀家文書」の中で根室地域の鮭・鱒の特徴がわかりやすく表現されているものが「鱒形図拾壹品鮭形図四品」。この書物（図版）は、主に根室場所

でも書かれていることから、当時の蝦夷地の「鮭と鱒のカタログ」ともいえる。

根室海峡沿岸の鱒・鮭は「イチャニ」鱒や、「ニシベツ鮭」、「メナシ鮭」などが描かれており、「ニシベツ鮭」について

幕府献上品というお墨付き

加賀家文書を構成する文書の



アイヌからの信頼も高く、会津藩も頼りにしていたといわれる加賀伝蔵

一つに、標津が会津藩の領地となった際の初代代官・一ノ瀬紀一郎がまとめた「北邊要話 穂川領萱領寒所領地裡」がある。そこには根室地域の鮭・鱒の価値が次のように端的に説明されている。『海産物はたいへん豊富である。春は鯨を漁獲し、夏には鱒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」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いう』。メナシとは東方を

意味するアイヌ語で、当時は根室海峡沿岸地域を指していた。そして、西別川（別海町）の鮭は1800（寛政12）年から幕府への献上鮭（御上鮭）となっており、このことから根室海峡の鮭がいかに高品質であったかが分かる。

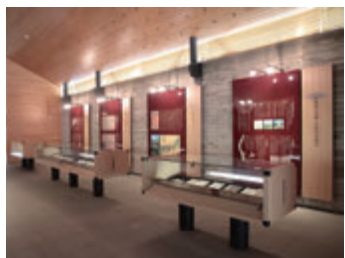
献上鮭についての記録は豊富で、多くの資料の文書や図版から、御上鮭を仕立てる時期や選ぶ鮭の基準、製法、そして箱詰め

松浦武四郎も切望した味覚

メナシの鮭の美味さが人々を惹きつけていた様子は、伝蔵と交流があった北海道の名付け



鱒形図拾壹品鮭形図四品。加賀家文書館に所蔵されている。



●加賀家文書館
北海道野付郡別海町別海宮舞町29番地
TEL：0153-75-2473
開館時間：9：00～17：00
（入館は16：30まで）
休館日：第2・4月曜、第1・3・5土曜、祝日、
年末年始（12月29日～1月6日）
入館料：（別海町郷土資料館と共通）
一般300円、高校生以下無料

親・松浦武四郎の書簡からも読み取ることができる。武四郎が伝蔵にあてた「江戸では手に入らない鮭の筋子を送ってほしい」と依頼する書簡も残されている。

鮭はアイヌにとっても大切な資源だった。加賀家文書と同時期に描かれた「標津番屋屏風」には、アイヌの住居チセの前に並ぶ、干鮭の姿をみることができ

「加賀家文書」をはじめとする江戸時代の多くの文書や図版等から、根室海峡沿岸の鮭・鱒が、古くから人々を楽しませ、高品質なブランド品として扱われてきた歴史を知ることができる。

「高品質を封入」して開かれた世界への扉 — 現代のブランドを多数生み出す 契機となった缶詰産業 —

根室海峡に掲げられた五稜星

江戸時代からブランドとして知られた根室海峡の鮭は、明治になると世界にその名を広め出した。

1878（明治11）年、開拓使は別海村の西別川河口（現別海町本別海）に缶詰所を設置する。

日本の缶詰は1871（明治4）年に長崎での試作が嚆矢とされているが、本格的な製造は開拓使が「お雇い外国人」を

招聘して北海道で缶詰工場を建設して始まった。

ほとんどの日本人が、缶詰とは何かを知らない時代のことだった。

最初は石狩缶詰所が1877（明治10）年に設立され、別海は2番目となったが、開拓使の本命は別海だった。根室海峡の鮭の品質の高さが、それだけ広く知られていたことの証左ともいえる。

別海缶詰所を端緒に、根室海峡沿岸には次々と缶詰工場がで

きていった。

写真の「別海缶詰所」に掲げられた星印の旗は北極星を表わす「五稜星」と呼ばれる開拓使の記章で、民営化後もブランドデザインとして缶詰ラベルに使われた。同じく開拓使の事業に起源をもつサッポロビールの商標としても有名だ。

多彩なブランド水産品の契機となった缶詰の興隆

別海缶詰所にはトリートと

スウェットという二人のアメリカ人が招かれ、缶詰製造の指導に当たり、生徒舎が併設されて全国へ缶詰の製造を広げた。

産業として期待が高かったものの、当初はまったく売れなかった。高価であることと宣伝不足が原因で、別海缶詰所は廃業の危機を迎える。しかしフランスから鱈の缶詰の大量注文が突然舞い込み、一気に息を吹き返し、廃止されていた択捉島の缶詰所を再開するほどだった。その後、欧米を中心に一定の評



（上）1878年7月22日の別海缶詰所開所式の風景。一般にも公開されたため、当時の別海住民も写っていると思われる。1887（明治20）年に民間の藤野缶詰所となったが、以降も北極星のマークをブランドとして引き継ぎ、粗悪な類似品との差別化を図った（北海道大学付属図書館蔵）



（下）別海缶詰所で使用されていたラベル（1883年頃）。世界への輸出のため英語も併記されている（北海道立文書館蔵）



「根室女工節」の碑

根室の酒蔵「碓氷勝三郎商店」は1887（明治20）年の創業。酒造に加えて1894（明治27）年に缶詰加工業へ乗り出し、晩秋から冬にかけて酒造り、漁期の春から秋に缶詰加工を行った。碓氷勝三郎商店近くのときわ台公園には「根室女工節」の碑が建てられ、北千島の缶詰工場へ出稼ぎへ出た女性たちに歌われた労働歌が刻まれている。

「女工女工とみさげるな
女工のつめたる缶詰は
横浜検査で合格し
アラ女工さんの手柄は外国までも」
「工場の窓から沖見れば
白波わけて旗たてて
又も積んできた蟹の山
アラ可愛い女工さんまた夜業」
「故郷離れて来ておれば
文の来るのを待つばかり
千島がよいの便り船
アラ今日も来るやら来ないやら」

価を得るに至る。

1987（明治20）年に、官設の別海缶詰所は民営化され、藤野缶詰所となる。

日清・日露戦争後、兵士たちを通じて缶詰のよさが国民に広まり、標津や根室にも次々と民間工場が作られていった。缶詰業は根室地方繁栄の屋台骨となったが、一方で目先の需要をまかなうために乱獲となり、鮭・鱈の天然資源の枯渇という大きな問題も発生した。

人口ふ化の成果が現われるのは昭和40年代に入ってからであり、その間の暮らしをつないだ昆布やホッカイシマエビ、ホタテ等の根室海峡の豊かな水産資源はいま、鮭・鱈に続く現代のブランドとなっている。

また、漁業の傍ら畜産業へも乗り出す者たちもいて、海から大地へと地域の物語はつながれていった。

縄文時代から重要な
食資源だった鮭

鮭は根室海峡沿岸で一万年近く前から人々に食資源として利用されていたと考えられている。縄文時代早期からオホーツク文化・擦文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、ポー川・伊茶仁川流域を中心に4400以上の竪穴住居跡が残され、あらゆる



られた会津藩は、鮭を藩の重要産品に位置づけ、漁場経営にあたった。

標津の初代代官を務めた一ノ瀬紀一郎は「北辺要話」の中で、『海産物はたいへん豊富である。春は鯿を漁獲し、夏には鱒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」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いう』と記録している。

メナシは根室海峡沿岸地域のこと、当時は会津藩の領地である。幕府に北方警備を命じられたころの会津藩は、財政が苦しく、秋に群れをなして川を遡る鮭はいわば宝の山にみえたことだろう。また、当時から「献上鮭」で知られていた西別川が藩の領地に入るように境界を定

る時代の住居跡から多くのサケ科魚類の骨がみつかったという。

なかでも縄文時代の遺跡の発掘調査では、出土した食料の遺物の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わかる。同じく鮭を主な食料としていた石狩川流域の遺跡では5割ほどの出土であることから、標津遺跡群に生きた人々の鮭の利用が、特出して多かったことがうかがえる。

質と量で他地域を圧倒

江戸時代になると、根室海峡沿岸に進出した和人はこの土地でとれる鮭の質と豊かさに着目して漁場をひらいた。

18世紀、松前藩はすでに交易の重要品目として鮭・鱒の加工品を扱っており、19世紀半ばに根室海峡沿岸を領地として与え

めたともいわれている。

献上鮭とは1800（寛政12）年から幕府に届けられた塩引きの鮭で、その評判は高く、毎年藩の重要行事として献上鮭作りが行われ、幕末まで続いた。

このように内外に質の高さが知れ渡っていた西別川の鮭は、明治時代になると北海道開拓使によって当時の最新技術で製造する缶詰の原料とされた。1878（明治11）年、西別川河口に「別海缶詰所」が建設され、ついに海外にまで輸出されるようになった。

しかし、明治後半から天然資源が枯渇し、鮭は次第に不漁になると、漁業資源の強化・開拓を目指して人工ふ化事業が始まる。1891（明治24）年、西別川に初めて人口ふ化場が建設されると、翌年には標津川、羅臼川、忠類川にも施設が建設さ

れ、この地域は北海道でもっとも早く人口ふ化場事業体制が整うこととなった。

江戸の献上鮭は
現代のブランド鮭へ

1970年代には人工ふ化事業の成果が結実し、長く低迷した鮭漁は驚異的な漁獲量更新を繰り返すようになった。かつて高級魚だった根室海峡沿岸の鮭は、手頃な価格で大量に出回り、日本中の食卓で親しまれる

根室海峡「食」Story I | 鮭 一万年以上、人々を支え続ける 根室海峡最大の産物



船上一本𩺰鮭輪切りと白子

「船上一本𩺰」は、船上で魚が生きているうちに血液を抜く「脱血」を行い、魚の品質や鮮度を向上させる活𩺰め技術。肉質の色や張りが良く、鮮度を保つことができる。漁業者が1尾ずつ手作業で行っているが、活𩺰めの鮭はイクラや白子も圧倒的に色が良く、鮮度を保って加工できる。とくに白子はそれまであまり消費されていなかったが、関東方面を中心に新たな取引が生まれた。

食材になったのである。

その後、2000年代前半は根室振興局全体で5万トンを超える水揚げがあり、2003年には8万トンを記録するが、2008年頃からは再び不漁傾向が続いている。こうしたなか、鮭の聖地・根室海峡沿岸では、ブランド鮭の魅力を発信する取組みをスタートした。

標津では活𩺰め技術で鮮度を保つ「船上一本𩺰」や、標津産ケイジを「王標^{おうひょう}」としてブランド化を推進。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」をそれぞれ商品化し、積極的に発信している。

この土地の鮭は地域の人々に守り育まれながら一万年の時間を超え、その品質とおいしさを変わらずに伝え続けている。



標津町では毎年、「鮭さばき方講習会」が開催される。また、標津漁業協同組合の婦人部や有志の「しべつAmie」などが鮭の食文化を啓蒙する活動を行っている。「しべつAmie」では鮭コロッケや鮭春巻き、鮭かまぼこなどを作り、町内外のイベントに出店している。

別海町の生産者から

鮭漁は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。

別海の西別鮭の名は江戸でも知られ、徳川幕府第11代将軍・徳川家斉から献上鮭としての栄誉を授かりました。現在も「献上西別鮭」としてブランド化し、北海道の産品としては初の伊勢神宮への奉納品になっています。

鮭は「山漬け」の切り身がおすすめです。山漬けは、この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水分を抜いて熟成させることでうま味が増えます。「献上西別鮭」もこの山漬けですが、昔ながらの「山漬け造り」、塩加減を控えめにした「甘塩造り」、寒風干しにしてうま味を凝縮させた「献上造り」の3種を製造しています。

地元の宿では宿泊客の朝食に、西別鮭の山漬けを贅沢に使った、ジャンボ鮭茶漬けを提供しています。

鮭飯寿司



熟成させた鮭と野菜のうま味、米飯の甘味、発酵による酸味が一体となった味わいが特徴の飯寿司。根室管内では飯寿司に特産品の鮭を使い、年末年始に欠かせない地域の味として親しまれている。

飯寿司は、魚を飯に漬けて発酵させた西日本の「なれずし」がルーツとされている。北海道では麴を用いて短期間で発酵熟成させ、冬の保存食として受け継がれてきた。標津町では江戸時代に始まる、鮭の山漬けによる鮭飯寿司が伝統的に受け継がれている。

標津町の郷土料理店に聞いた 鮭飯寿司の作り方

- ①鮭の頭、内臓、中骨を取り、1週間ほど塩水に漬け、水換えをこまめに行う。
- ②鮭を水切りし5cm幅におろし、厚さ1cmのそぎ切りにする。にんじんと大根を薄切りし、生姜と柚子を千切りにしておく。
- ③漬物樽の底に熊笹を敷き詰め、その上に麴を混ぜた白米を置き、塩、砂糖、みりん等の調味料を振りかける。
- ④切っておいた野菜を白米の上に散らし、鮭の切り身も並べてさらに調味料をかける。この手順を繰り返して重ね上げる。
- ⑤最後に笹の葉で覆い、押し蓋と重石を乗せて寒い場所に数週間漬け込み、水を切って完成。

イクラ



イクラはロシア語で魚卵を意味するが、日本でイクラといえば鮭の卵をほぐして醤油または塩で味付けしたものを指す。根室海峡では広くイクラが製造され、全国的にも高い評価を得ている。現在のイクラの発祥地は標津町と伝えられている。

文献には昭和40年代にイクラの開発と販売網が確立されたと記されているほか、より古く「1953（昭和28）年にイクラを大規模に生産し、冷凍技術がなかったため木箱に入れ常温で送った。当時、道内でイクラを作る場所は標津以外にはなかった」とも言

われている。

イクラは産卵前の9～10月のメス鮭1尾から3000粒ほどが獲れる。標津町では最もイクラづくりに適した「Bメス」（鮭のランク付けの一つ。銀毛色に若干婚姻色が表れ、成熟度が増したメス）を使用する。町内のイクラ製品は現在、標津漁業協同組合および標津町水産加工振興協会に所属の民間水産加工業者で製造している。加工から出荷までは最短3日間。漁獲した魚をすぐに氷の中で冷やして鮮度を管理し、衛生管理された加工工程で製造される。

標津町では令和元年より、鮭と鱒のブランド化を展開している。標津産サクラマスのうち、銀毛色で2.5kg以上かつ活べした魚体に「伊茶仁マス」の名が付与される。イチャニマスは「鱒形図拾壹品鮭形図四品」にも登場する。伊茶仁はアイヌ語由来の標津固有の地名で「鮭の産卵場」の意味とされる。



根室海峡「食」Story II | 鱒 輸出品・軍用品として 鮭をしのいで世界へ 広がった鱒の缶詰

鮭とともに古くから
重要な資源だった鱒

1996（平成8）年に標津沖で採取されたサケ属魚類の化石は第3紀鮮新世（250万年～370万年前）のサケ科

まで淡水生活をおくる性質があり、施設や管理、経済面などから資源増大までには時間がかかるといった課題もある。

そうしたなか、標津川や忠類川では近年自然産卵ヤマメ（サクラマスの幼魚）が増加傾向にあり、人工ふ化放流と自然産卵を合わせて、河川の生産力にゆだねた資源造成が行われている。

一方、カラフトマスは標津で1977（昭和52）年に本格的なふ化放流を開始している。昭和50年代後半よりシロザケの資源が安定してきたことで、漁業者よりカラフトマスの資源造成の要望が出され、ハード面、ソフト面から増殖事業が推進されてきた。しかし、放流数が増えれば必ず来遊数が増えるという構図にはならず、漁獲の年変動が激しい状態が続いている。

遠く及ばないものの、明治時代に入ってから徐々に増加傾向にあった。明治30年前後になると鱒や鮭は急激に漁獲高が減少したが、鱒漁に大きな変化はなく、むしろ年次的には増加傾向を示していた。

これは、鮭が豊富に獲れていた時期には鮒には目が向けられず、鮭が減少するにつれて漁夫たちが鱒を獲るようになり、漁獲高が向上したということもあったようだ。また、鱒漁が盛んになった要因として、鮭・鱒の缶詰技術が発達し、缶詰の素材として鱒の重要性が認識され始めたことも挙げられる。

特に1894（明治27）年の日清戦争後は缶詰製品の重要性が認識され、軍需品や輸出品として鮭・鱒缶詰の生産高は次第に増加し、1895年～1898年にかけて国後島を

サケ属のシロザケ、サクラマス、カラフトマスのいずれかと判定され、この地域に約300万年前から鮭・鱒が生息していたと推測される。約一万年前から鮭を主な食資源としてきた根室海峡沿岸の人々が、鮭と同じく鱒も利用していたであろうことは想像に難くない。

鱒漁は鮭漁に比べて需要が高まるのが遅れたが、江戸時代中期、鱒漁の漁法として曳網が使用されるようになってから著しく漁獲量が増えた。特に安永・天明以降、鱒が不漁となったため、鱒の肥料としての需要が増し、獲れた鱒の多くが搾粕と鱒油に加工されていた。

缶詰需要の増加と 資源造成への期待

その後も鱒の漁獲高は鮭に

含む根室海峡沿岸に缶詰工場がいくつも設けられるなど、目覚ましい発展を遂げた。そこでは鮭よりも鱒缶詰が多く作られており、このことも鱒漁獲高の相対的増加をもたらした要因である。

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年代頃から次第に減少し、魚体も小ぶりになっていった。その後も地域の鮭・鱒資源は減少が続き、人工ふ化放流事業に着手するなどの努力が続けられている。

標津では1952（昭和27）年からサクラマスの人工ふ化放流が実施され、国・道・民間企業が協力して取り組んでいる。ただしサクラマスはシロザケやカラフトマスのように、ふ化後まもなく海に降りることができず、海水に適応する52gサイズ

鱒を食べる

サクラマスのルイベ



「サクラマス」の名は北海道庁が名付け親とされ、産卵期の婚姻色に由来する説や桜の開花時期に遡上するからという説がある。ちなみに鱒の中で海に降りずに河川で一生を終えるものが「ヤマメ」。

料理は鮭と同じように焼きもの、煮もの、フライなど多様で、一夜干しにしてもおいしい。

「ルイベ」はアイヌ語の ru (融ける) -ipe (魚・食べ物) が語源とされ、鮭類や氷下魚、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する。

冷凍することで寄生虫のリスクを減らし、より鱒のうま味を引き出す。



標津町の5月は鱒だけではなく多彩な水産物の旬の時期。近年はニシンが豊漁（上）。標津町は地域 HACCEP の先進地として知られ、水揚げされた魚が厳格な管理の下、出荷されていく。

標津町の生産者から

サクラマス、カラフトマスともに、秋サケの漁法と同じ定置網漁で漁獲しています。秋サケの定置網と比べると規模的に小さな仕掛けになる違いがあります。

漁獲期は主に、サクラマスが4～6月、カラフトマスが7～9月です。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は、午前2時に出港することもあります。

マスは秋サケより小さな魚体で、個体差はありますが、秋サケが体長60～70cm、体重3～4キロに対して、マスは体長40～50cm、体重1～3キロです。

標津産サクラマスの中で、特大サイズ(2.5kg)以上の大きさで、船上で活められたものを「伊茶仁マス」とブランド名を付けて販売しています。ほどよい脂分と細かな肉質、かつ船上一本めの処理により、生臭さも低減されているので一度凍らせて、半解凍のうちに切って食べる「ルイベ」や全解凍後に刺身にして食べるのがおすすめです。

根室地域の水産業を盛り上げる魚としてこのブランドを育てていきたいと思っています。

江戸時代のブランド鱒
「イチャニ」が現代に蘇る

江戸時代後期のブランド鮭・鱒を記した古文書「鱒形図拾巻品鮭形図四品」には、根室地域のサクラマスを指す「イチャニ」の名前が登場する。イチャニは二通りの味を備え、極めて銀色

で脂ののつたものと記され、大きさの記載はないものの魚体(体高)が大きく、まな板のよるな姿から呼称される「板ます」系の大型魚と伝えられている。また、伊茶仁(イチャニ)は標津の地名でアイヌ語に由来し、「鮭の産卵場」という意味がある。古くはイジヤニ、エシヤ

ニ、イチャノロともいい、根室地方中部、伊茶仁川やポー川流域、東は根室海峡に面した地域のことを指す。1863(文久3)年刊の松浦武四郎「知床日誌」には「イヂヤヌ。名義は鮭が卵を置くと云義也」と記されている。こうした背景をふまえ、2019年、標津産サクラマス

のうち特大サイズ(2・5kg以上)で、船上で活められたサクラマスに対し、「伊茶仁マス(イチャニマス)」という新しいブランド名が考案された。現在「伊茶仁マス」は地域の小売店や飲食店で提供され、今後の漁獲の増産と普及拡大に期待が寄せられている。

根室海峡「食」Story III | 昆布 沿岸漁業の落ち込みから 地域を支えた泳がない水産物



昆布干しは家族総出の作業。かつては子どもの学校よりも優先されたともいわれる。

北海道から中国へと続く
「昆布ロード」

昆布が日本の文獻に登場するのは平安時代初期(797年)に完成した「続日本書紀」で、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ある。

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、室町時代に入ると越前国(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った。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っていた。

明治以降、漁場持制度の
廃止とともに昆布漁が発展

根室場所では昆布が産出されるようになったのは文化年間(1804~1818年)頃で、産出した昆布は函館で売りさばかれ、花咲郡内には船数や採取夫、昆布場が次第に増え、幕末になると主要な昆布場がほぼ完成している。それら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昆布場の多くは藤野家、次いで柳田家が所有、各地から入植した漁業者の多くはその下で働く労働者に過ぎなかった。この頃はまた昆布漁の飛躍的な発展は見られない。

1876(明治9)年に漁場持制度が廃止され、新たな生産者層の入植が許されると、昆布の生産高が一気に増加する。



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。

その主な要因は、開拓使による漁業資本貸与と広業商会(半官半民の商事会社)による資本金の貸与で、昆布生産者の独立に大きな役割を果たした。また、広業商会の解散後、1889(明治22)年に日本昆布会社が設立され、同商会と同様に資本金の貸与がされたことで根室の昆布漁は急速に発展していった。

1886(明治19)年の道庁統計によると、昆布生産の主

要産地は釧路・根室・十勝で、根室の生産高は第2位、全生産高の約25%を占めている。

北海道の昆布産地は昆布礁により長昆布場、三石昆布、真昆布場、細昆布場、利尻昆布場の5つに分けられ、釧路・根室地域は長昆布場に属している。明治後期から三石昆布場の中心である日高沿岸の生産が減少し、真昆布場の中心である渡島地方も停滞してくると、釧路・根室地方の昆布がますます重要視されるようになった。

低迷する鯨・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、鯨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る。そうした中で、昆布漁は依然として安定した生産高

を維持し続けた。これは移動性の魚群を相手にする鯨や鮭漁に対し、昆布は一定の区画された漁場(昆布礁)のため、ある程度乱獲を防止できたという背景が考えられる。

沿岸漁業が下火になると、それまで兼業として昆布漁に従事していた者が専業に切り替え、昆布漁が根室漁業経済の大きな柱となっていく。昆布漁の従事者は根室海峡沿岸全域に広がり、1904(明治38)年には羅臼でも初出荷が記録されている。

特に歯舞地区では昆布が最重要水産物とされ、他郡沿岸での定置漁業や沖合漁業に進出でななかった漁民らが一層昆布漁に集中することとなった。根室の瑠瑠瑠獅子神楽は、この頃、富山県から入植し、昆布漁場を開拓した移民たちが伝えたとい

昆布を食べる

昆布巻き



北海道は全国の生産量の90%を占める昆布大国。昆布は「よろこぶ」や「養老昆布（不老長寿）」「子生（こぶ）」などの語呂合わせから縁起の良い食べ物とされ、ハレの日の定番食材となっている。

身欠きにしん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る。

昆布はカルシウムやヨウ素といったミネラルが豊富で、魚のたんぱく質と合わせて採ることができる。酒のつまみとしてはもちろん、ごはんのおともにも適した料理といえる。

われている。

しかし、昆布漁だけで鰯・鮭・鱒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、ヨード製造など新しい分野への模索も続いた。なかでも、日清戦争以降の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た。しかし、戦争が終結するとともにヨード製造は急激に下火になっていった。

明治後期から昆布資源の再生・増殖を目指し、昆布の生産性が著しく低下する雑海藻の駆除事業が続けられている。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る。



昆布の一大産地である羅臼の昆布漁は、北海道の昆布漁が拡大する明治時代に定着した。20を超える厳密な生産工程を経て梱包・出荷され、ブランド力の維持・向上がなされている。等級ごとに箱詰めテープの色を変えており、緑テープが巻かれた写真の箱は一等級昆布の証。

根室市の生産者から

昆布の漁期は6月から10月。歯舞漁協では6月の貝殻島周辺の棹前昆布から操業が始まり、7月10日頃から8月は前浜にて長昆布、9月は厚葉昆布、10月は猫足昆布など、時期によって変わります。

かぎ棹やねじり棹という漁具を使い分けます。出船開始のサイレンで一斉に漁場を目指す様子は地域の風物詩です。

昆布干し作業は一家総出で行います。昆布の乾燥は品質を左右するため、時間と手間をかけます。まず、石を敷き詰めた広大な干場で天日干し、

乾燥機に入れ十分に乾燥させてから水分を少々加えて適度に柔らかくし、再び天日干し。その後、検査規格の長さに裁断して等級別に選葉をし、結束をするためプレス機で圧縮します。

歯舞の昆布はダシにも使えますが、そのまま食べるのがメインです。特に貝殻棹前昆布は根元の部分が柔らかく、肉厚でさしみやしゃぶしゃぶとして食べることができ、結び昆布や昆布の刺身などもおすすめです。

浜の母さんたちが様々なレシピを提案しています。

根室海峡「食」Story IV「ホッカイシマエビ」 幻想的な帆掛け舟に見る 近代への歩み

鮭・鱒漁を補う産物として
見出されたホッカイシマエビ

根室海峡に伸びる日本最大の砂嘴・野付半島。その半島が作り出す野付湾にのぞむ地区・尾岱沼では、ホッカイシマエビ（標準和名・ホッカイエビ）漁が夏と秋に行われ、野付湾の風物詩となっている。シマエビと呼ばれる由来は、特徴的な白いしま模様にある。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る。すると、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よく用いられている。

ホッカイシマエビが水産資源として着目されたのは、近代になってからだ。古くから鮭・鱒と鯿が中心だった根室沿岸地域の漁業は、明治半ば以降、資

源がしだいに枯渇し不漁が続いた。1891（明治24）年には鮭・鱒の人工ふ化事業に着手していたが、すぐに成果は得られなかった。西欧諸国と肩を並べようと国を挙げてまい進した明治期にあつて、根室沿岸地域でも、鮭・鱒と鯿漁を補う新たな産業の確立が求められていたのである。

そこで注目されたのが、ホタテ、コンブ、そしてホッカイシマエビだった。野付湾ではもともと自給的な漁が行われていたようだが、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った。

試行錯誤のすえ、
エビの缶詰製造に成功

明治30年代、根室の碓氷勝三郎が始めた缶詰工場が別海に新



ポイルすると紅白の模様となり、縁起物にも用いられる。

設されたことを機に、ホッカイシマエビは鮭・鱒に続く缶詰の原料として着目されるようになる。しかし、魚に比べて鮮度が落ちやすいエビの肉は黒く変色してしまい、売り物にならず失敗続きだった。碓氷勝三郎は試行錯誤しながら研究を続け、

1900（明治33）年、硫酸紙に包む方法を開発。課題だった黒変が防止され、エビの缶詰製造にみごと成功した。こうして

商品化されたエビの缶詰は、同年開催されたパリ万博に出品され賞を得ている。
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勃興のきっかけとなっていた。

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

水揚げされたばかりのホッカイシマエビ。緑褐色の体に白いたてじま模様が浮かぶ。アマモの茂みの中では保護色ともなる。

ホッカイシマエビを食べる

塩ゆでしたシマエビ



北海道遺産にも選定されている打瀬舟漁では、餌でエビをおびき寄せるのではなく曳網で漁をするため、餌の味やにおいが肉に付かず、天然そのままの味を堪能できる。濃厚な甘み味わいが特徴。

ホッカイシマエビは鮮度が落ちやすく、活のままの輸送は困難であるため、一般的には水揚げされたら浜で塩ゆでされ、そのままの状態の販売・出荷されていく。その時の塩加減が味の決め手。残った頭や殻は味噌汁の出汁にも使える。

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る。

ホッカイシマエビの住処であるアマモ（海藻）が群生している。そのため、アマモを傷つけないように、三角の帆を張った昔ながらの帆船・打瀬舟での漁が現在も行われている。打瀬とは、帆が受ける風と潮流を利用した小型底曳網漁法のこと。

広範囲に藻場がある野付湾は、ホッカイシマエビの絶好の生息地であり、この貴重な資源を守り育てる「海のゆりかご」である。そして1961（昭和36）年以降、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蓄養が促進されてきた。



野付湾の春と秋の風物詩「打瀬舟」

開始。消波用ブロックを設置するなどの保護対策を講じ、資源回復を図った。現在、資源保護のため漁は夏と秋のみとし、漁獲量もあらかじめ調査して決められている。

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であり、2004（平成16）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る。

別海町の生産者から

打瀬網漁は明治時代から長く続く漁法ですが、人力で行うため一度網を引くのに1時間程度かかり、とても手間がかかります。

風や潮の影響も強く受けますが、自然とともにある漁として、誇りを持っています。

ホッカイシマエビ漁は6月5日～7月31日と、10月1日～11月20日の年2回です。

初夏は産卵後のホッカイシマエビ、秋は卵を持っているホッカイシマエビを獲ります。それぞれに旨味があります。

各漁期の前には、入念な資源量調査を行い、漁獲量・漁期を決定します。個人の漁獲量も決まっているため、その量に達すると漁は終了とな

り、予定している漁期より短くなることもあります。

獲れたシマエビは船の上で選別し、目の下から尾の先端までのサイズが9cmを上回るサイズのエビのみ出荷しています。

尾岱沼のシマエビは、漁業者が活で市場に出荷して、そこで操業漁場を報告します。その後、いけすに入れてセリを行い、セリ落とした仲買人がボイルして販売しているので味が一定しています。

この方式により漁協で漁場ごとの漁獲状況が把握できるので、資源保護にもつながっています。

豊かな天然資源から 守り育てる資源へ



根室海峡のホタテの貝柱は肉厚で濃厚な甘みがあり、全国にファンが多い。

漁場と漁法の開発で、
新たな産物として注目

根室産のホタテの漁獲が道庁の統計書に記載され始めたのは、1892（明治25）年からである。根室市では明治20年代から漁獲量が記録されているが、離島近海が漁場開発されたことで、根室地域のホタテ漁が盛んになったと考えられる。

近代以前までは少なかった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る）である。離島付近の岩礁が多い海底では八尺網が使えないため、潜水による漁も並行して行われていた。

根室地域でホタテ漁場が急速に開発されたのは、八尺網の発

また、明治30年代には、清国（中国）への輸出品としてホタテの乾貝柱の需要が高まっていた。1913（大正2）年には、貝柱の価格が前年の8倍という高値になったこともあり、鮭漁が盛んな標津でも鮭の生産額を抜いて第1位に。このように、ホタテ漁業は急速に伸びていったのである。

天然資源の枯渇と、 守り育てる漁法への転換

昭和に入ると、手漕ぎの船で漁場へ行き、八尺網を手巻き機で引き上げるという従来の人力での漁にかわり、漁船と捲き揚げ装置の動力化が進んだ。これによってホタテの生産量は一気に増大したが、乱獲による天然資源の急速な減少を招き、昭和初期をピークに減少していった。

祥の地である後志地方がホタテ景気に沸き、乱獲で減少したため、漁師たちがホタテを求めて根室地方に進出したからではないかとも言われている。

根室地域が ホタテ漁業の中心地に

当時のホタテ漁の中心地は、

花咲郡の離島近海や国後島だった。野付や標津郡の近海でも漁が行われるようになったが、大正元年の統計書を見ると、花咲と国後の二郡だけで、根室支庁管内全生産高の約8割を占めていたことがわかる。

明治半ば以降、缶詰の需要拡大から鮭・鱒の天然資源の枯渇を招いた。そこで缶詰の原料

としてホタテが注目され、需要が高くなっていった。地場産のホッキやホタテを主原料に製造を行っていたのが、標津の新谷寛造の工場である。1878（明治11）年に開拓使が別海の西別川河口に缶詰所を設置してから、根室海峡沿岸に続々と建てられた缶詰工場のうちのひとつを引き継いで操業していた。

ホタテを食べる

別海ホタテバーガー



別海町のご当地グルメとして「別海ホタテバーガー」が誕生したのは2008年。今では野付湾と沿岸の恵みを一度に楽しめるメニューとして定着している。

野付湾のホタテは大ぶりがつ肉厚で知られる。ホタテを春巻きにし、町内で作られたパンズに挟む。具材は別々で出され、自分で作っていく楽しみも。

また、日本を代表する酪農のまちであるため、「べっかい乳業興社」が作った牛乳もセットで供される。

B級グルメイメージだけでは語れない根室海峡沿岸の産業を詰めた一品。



別海町郷土資料館の「展示。隣接した「加賀家文書館」とあわせて根室海峡のブランド水産品を知ることができる。

別海町の生産者から

ホタテの漁期は12月～5月で、厳冬の2月からがピークです。

日の出とともに海に出ます。流水は比較的少ない地域ですが、ぶつからないよう細心の注意を払いながら操業します。

ホタテは稚貝を畑のように区画された海に放流する地まき方式で、稚貝は留萌・網走・羅臼地区から搬入されます。

放流された稚貝は3～4年後に、通称「八尺」と呼ばれる桁網という底引き網で漁獲されます。天然の環境で育ち、海藻やヒトデも一緒に揚げりますが、それを船上で仕分けし、水揚げします。一回で揚がる量は2トン程度。一日で6～8トンという大変な作業です。

このホタテは人の顔ほどの大きさになりますが、これには根室海峡の潮の流れが関係しています。流水からもたらされるプランクトンとその激しい海流により、旨味の元であるグリコーゲンの含有量が多く、大きいながらも大味ではなく、強い甘みの特徴です。

貝柱自体も大きく、肉厚なので、首都圏では一級品のホタテとして取り扱われています。

根室沿岸および近海でのホタテ資源の減少が著しくなった1933（昭和8）年、網走管内のサロマ湖で、天然ホタテ貝からの採苗が試みられる。ホタテの種苗を採取して稚貝を育て放流する、という人工栽培の可能性が実証され、1938（昭和13）年には3000万個を

超える稚貝が網走管内の各漁場に放流された。根室管内では、1954（昭和29）年に標津町でサロマ湖からのホタテ稚貝の移植放流を本格的に開始。根室市と別海町でも、昭和30～40年代にかけて稚貝の放流が始まり、資源の回復が進められた。別海町では、1975（昭和

50）年以降、全面的に禁漁としてホタテの資源保護に努めていたが、1977（昭和52）年にソ連（ロシア）の十二海里法が施行され、翌78年には二百海里漁業水域が設定されて、大幅に漁場が失われる事態に直面する。そこで、資源保護と漁場の造

成をより積極的に行う「大規模漁場保全事業」を展開。天敵のヒトデ駆除のほか、道南・噴火湾の有珠漁協や室蘭漁協からホタテ稚貝を購入し放流。また、操業船数や水揚げの管理体制を見直すなどし、現在まで生存率の向上や資源の保全に努めている。



花咲ガニの旬である8月下旬～9月上旬に毎年開催される「根室かに祭り」は、全国から約2万人が参加する大イベントだ。

根室海峡「食」Story VI | カニ 海のやっかいものが 根室海峡に 繁栄をもたらした

缶詰加工の技術とともに
始まったカニ漁業

根室地方におけるカニ漁業は、1905（明治38）年、缶詰製造業の和泉庄蔵と碓氷勝三郎が国後島沿岸で操業したのが

く、文化にも大きく寄与した。工場では多くの労働者が働いていたが、そのほとんどが出稼ぎの若い女性だった。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る。

タラバガニ、そして花咲ガニ・毛ガニが主要な産物に

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だったが、花咲ガニと毛ガニも重要な漁獲の対象であった。根室では1936（昭和11）年に花咲ガニの缶詰工場の操業が開始され、11工場で1万5200函（※1函は1/22ポンド缶が96缶入）が製造された。その後も工場の開業数・生産量ともに増加し、1938（昭和13）年には

カニ缶詰は、世界的な博覧会で数々の賞を受賞するなど、海外でも品質の高さが認められていた。

カニがもたらした漁業の
発展と労働者の文化

カニ缶詰工場の増加にともない、従来の手繰網を用いた漁法ではカニの漁獲量が不足し始めた。明治40年ごろからは刺網と川崎船を使用した漁が行われるようになり、漁獲量は3倍近くまで膨れ上がった。

カニ漁船の増加により根室沿岸の資源が枯渇し始めると、漁場は沖合へと広がった。当初は、カニ漁船を汽船で沖合まで

最初と言われている。カニはもと、鮭・鱒漁の定置網をはいてあがってくるやっかいもので、鮮度が落ちやすいうえ保存方法もなかったため、漁師の自家消費用としてのみ利用されていた。ほとんどは捨てられていたという。しかし、缶詰製造とつながることで、水産資源として成り立つようになっていく。とくに、味が濃厚で肉厚なタラバガニは缶詰に適していた。

カニ缶詰は、大変優れた技術により根室沿岸や国後島など千島列島の工場で製造された。碓氷勝三郎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技術は、今や世界でスタンダードとなっている。碓氷の

花咲ガニを食べる

鉄砲汁



根室かに祭りで提供される「鉄砲汁」

花咲ガニは「刺身」「ゆでる」「焼く」が一般的な食べ方だが、花咲ガニを具材にした味噌汁の「鉄砲汁」もカニの殻からのうま味が出汁となり、濃厚な風味を堪能できる。

根室市で開催される「根室かに祭り」でも鉄砲汁は人気で、根室の郷土料理ともいえる味覚。

「鉄砲汁」という名はカニの足の身を出すために箸で突いている様が、鉄砲に弾を込めるように、あるいは銃身を掃除しているように見えるからといわれている。

北海道では毛ガニやズワイガニを使った味噌汁も鉄砲汁と呼ばれる。

生産量が最多となる。終戦後、カニの漁獲高は千島列島の漁場の喪失により著しく減少したが、花咲ガニ漁は1945（昭和20）年から復興しつつあった。1950（昭和25）年には漁獲量が850トン、缶詰製造数は4370函となっている。しかし、1952（昭和27）年以降は缶詰製造が減少。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る。

1955（昭和30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くる。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のである。



「かにかご」によるカニ漁。

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。



根室市の研究者から

花咲ガニの語源は、昔、根室半島が花咲郡と呼ばれ、その地域で獲れるカニだからつけられたという説、岬の鼻先（突端）と花咲をもじってつけられたという説、さらに花咲ガニをゆでると真っ赤になり「花が咲いたような」姿になることからという説など真相は定かではありません。

花咲ガニは一般的なカニの仲間ではなくヤドカリの仲間です。毛ガニなどのカニ類に似ていますが、5本ある脚のうち第5番目の脚が退化委縮して甲羅の中に隠れ、外見上、脚がハサミを含め

て4対・8本しかありません。

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、観光の日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、焼ガニ、鍋もの、鉄砲汁もオススメです。鉄砲汁は缶詰にも加工されています。

根室海峡「食」Story VII | 牛肉 不漁に耐え、 暮らしを支えた黒毛和牛

アンガス牛の放牧風景。小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。



明治初期、民間から始まった
和牛導入

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る。江戸時代に根室場所の場所請負人であった藤野家の藤野喜兵衛が、1873（明治6）年、南部から食用にするための和牛を移入して根室の花咲町で飼養したといわれている。

1875（明治8）年の開拓使根室牧畜場の開設以降、根室地域では乳牛の飼養が普及していったが、標津町周辺では、漁業者が漁業だけでは生きられなかった時代、副業として畜産農業を行い「半農半漁」の生活を送った歴史がある。

水産資源の低迷。
缶詰原料としても和牛利用が
模索される

1878（明治11）年、開拓使は、「美味最拔秀」と評価されていた別海・西別川の鮭を目当てに、西別川河口に別海缶詰所を設置した。缶詰所は、1987（明治20）年には藤野家に払い下げられ「藤野缶詰所」として再出発。日露戦争中は軍用水産物缶詰を供給して躍進したが、明治30年以降、原料の鮭・鱒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に着手していく。

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拓き、漁閑期に自社工場で使用する缶詰原料用の牛肉生産に力を注いでいた。同様に、この時期、漁業から牧畜業に転身する者も多く現れたのである。

資源回復を待ち
畜産が暮らしを支えた

標津漁協は、鮭・鱒ふ化事業や、ほたて稚貝の移植、チカの養殖などの浅海増殖の継続、イカ釣り漁やすめるめ加工などの努力を続けるが、水産資源の不足は続き、活路を出漁以外に求めざるを得なかった。そこで、標津町や北海道信漁連などの協力のもと、黒毛和牛を導入

し、漁師に貸し付けて飼育させるという方策に踏み切った。牛の購入にあたっては、鳥取県や九州各県にまで足を運び、熊本県で優良な黒毛和牛を見つけ、1961、1962（昭和36、37）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1頭につき約5万円で貸し付け、3年で償還させるシステムを確立した。この黒毛和牛の飼育は不漁の時期に、組合員の家計をずいぶん助けた。兄が漁業、弟が畜産業と兄弟で分業していた家もあったという。

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、ずいぶんにぎやかだったという。

野付半島には今も牛舎跡やサイロの跡が点在し歴史の足跡を伝えている。

1963（昭和38）年には、

標津町崎無異に黒牛牧場が造成されるなどして、和牛の飼養は広がりを見せたが、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。標津で漁師が黒毛和牛を飼養することはなくなっていた。



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。

標津町の生産者から

牧場ではホルスタイン種とアンガス種の2種類を飼育しています。

ホルスタイン種は月齢50ヵ月前後の経産牛を家畜市場や近隣農家から購入し、3～4ヵ月間かけて自家配合飼料で飼育した後に出荷し、食肉処理された後、自社工場でスライスなどにして販売しています。

飼料はふすまや米ぬか、小麦のペレットなどの国産素材を配合して使っています。

アンガス種は子牛から育てます。人工授精など人の手を加えず、自然交配で出産した子牛を

5～8ヵ月母乳で育てた後、雄は離乳後肥育し、雌は繁殖牛となります。5～10月は放牧して牧草のみで育て、11～4月はパドック（家畜用の小さな放牧場）のある牛舎で乾草と自家配合飼料を与えます。

良質な牛肉をつくるためには、夏は放牧などストレスの少ない環境で育てることが大切で、またトレーサビリティがわかるよう安心安全でおいしい製品を心がけています。

地域のお祭りに出店して、ステーキなどを販売することもあります。

根室海峡「食」Story VIII ―乳製品

数多の困難を乗り越え、 発展した酪農・製酪業

酪農に適した気候風土。

開拓使の大規模農場がはじまり

根室地方の畜産で特筆すべきは開拓使による根室牧場が設置されたことだ。1874（明治7）年、根室地方の調査に赴いた開拓使御雇地質兼鉱山師長であったライマンは、開拓使顧問ホールレス・ケプロンに提出した報告書で、根室半島の地勢、



気候は牧場には好適の土地であると指摘した。

開拓使は、試しにこの地にカムチャッカ産のクローバー、およびチモシーの牧草二種を播種した。結果、生育がきわめて良好だったので、厚岸やその他に放牧していた牛馬を集め、西洋農具牧畜器械などを備えて、開拓使根室牧畜場を開設した。牧畜場は、根室半島の中央部に位置し、半島のほぼ2分の1の面積を占めた。

1876（明治9）年に七重勸業試験場から緬羊や国産牝牛と洋種の牡牛が移され、1878（明治11）年にも七重勸業試験場から短角種牛が移されている。この頃はじめて牛乳を販売したとされているが、一日の販売量はわずか8〜9升であったという。

1882（明治15）年に廃

使置県が行われたあとは、牧場の管理は農商務省、北海道庁へと移り、1887（明治20）年には、鹿嶋万兵衛に払い下げられ、1890（明治23）年には、和田屯田兵村に譲渡されて共同牧場となった。和田屯田兵村共同牧場も、1894（明治27）年には、当時の豪商・山県勇三郎に譲渡され、その財力と管理能力で積極的な牧場整備が行われた。さらに、牛馬の改良養殖をはかり、牛酪練乳製造も開始している。

練乳製造技術の確立により製酪事業が発展

山県牧場では、1895（明治28）年に札幌農学校助教・照井徳治を招聘して指導者とし、製乳所を新築して乳油練乳の製造に着手した。しかし、原

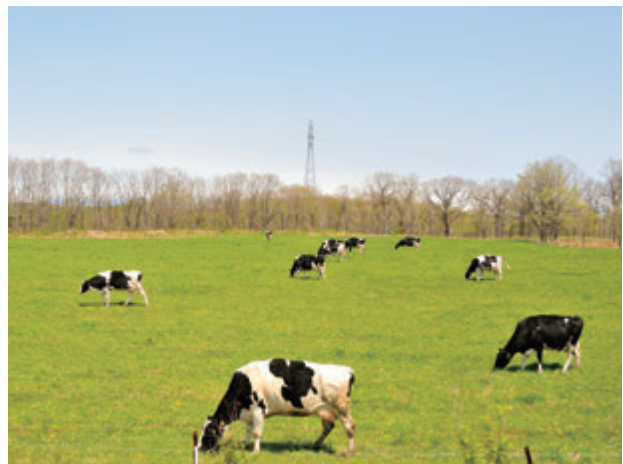
料不足、製品不良などの困難にいい製造を中断する。

それから約19年を経た1913（大正2）年、北海道大学の前身・東北帝国大学農科大学畜産学科卒業生・松山潜蔵が根室牧場次席となり、ふたたび練乳製造を始めると、1914（大正3）年には、本道最初の砲金製真空釜を製作し、練乳の製造に成功。できた練乳を四方に配布して試食を求めたところ好評を得ることができた。

このことは、根室地方畜産業者の関心を誘発し、大正時代には次々と製酪事業が創立されていった。

国を挙げた農業政策で生乳生産量が増加。一大酪農地帯へ

根釧台地では、明治29年の殖民適地調査に基づき、殖民区画が設けられ、明治末期以降、内陸部への入殖が順次進められた。



日本有数の酪農地帯の中でのびのびと草を食む乳牛

当初入殖者が行っていた穀類・豆類中心の畑作は、昭和初期に繰り返された冷害凶作により定着せず、内陸開拓は停滞が続いた。この状況が転換したのは、国が「根釧原野農業開発五カ年計画」を策定し、根釧原野での主畜農業政策の樹立と酪農への道を歩み始めたことが契機となる。これにより、次々と製

酪事業の確立と施設体制の整備が進み、1932（昭和7）年には、根室管内のバター・チーズの原料となる生乳の生産量は、5000石程度だったものが、1955（昭和30）年には9万石を超え、バター・チーズの生産量も130万石を超えた。

1954（昭和29）年、根室

管内全域は酪農振興法により集約酪農地域に指定された。また、1956（昭和31）年には、世界銀行の融資により、根釧地区に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、現在の別海町床丹地区を中心とした地域に多くの入殖者が移住した。当初は、天候不順等による農業収入の減収で

離農するものが続出したが、大型酪農への農業構造改善が行われ、営農の安定へと推移していった。こうしてわずか100年で根釧台地奥地まで開拓の鋏が入り、かつて図面上に計画された殖民区画が格子状防風林と呼ばれる緑のグリッドとして、地上に現れた。



牛乳充填

別海町の生産者から

牛から搾られた生乳が、皆さんが飲む牛乳になるまでには、経るべき工程が数多くあります。中でも牛乳の味にかかわるのが殺菌の工程です。

一般の牛乳では生乳の沸点を超えた120℃で2〜3秒ほどの殺菌を行っています。べっかい乳業興社では、高い乳質を誇り、酪農家の思いが詰まった生乳の味を消費者に味わってもらうため、90℃・30秒という高温短時間殺菌（HTST法）を行っています。

生乳に、熱によるダメージを与えないようにし、生乳本来の風味を大切に、牛の乳の味そのままをお届けするよう製造しています。

地元では、牛乳を使った牛乳豆腐が酪農家のお母さんたちの得意料理としてよく作られています。鍋で牛乳を加熱し簡単につくることができます。そのまま食べてもおいしく、サラダのトッピングにしてもおいしく食べていただけます。

また、べっかい乳業興社の生乳をつかったチーズの加工施設を併設しており、地元の人々のレクリエーション施設として活用されています。



はじめに、ここに生きる人々の生命と暮らしを一万年にわたり支え、
物語を広げたのは鮭でした。



やがて、エビやホタテ、昆布など物語は多彩に広がり、
さらに先人たちの不屈の努力で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を広げていきました。



そして今、根室海峡の豊かな海と沿岸の大地は、
サンマやアサリ、氷下魚、ホッケ、タコなどの水産品、
蕎麦や知床大根などの農産物を育み、
「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。

編集

ノーザンクロス

デザイン

佐藤守功デザイン事務所

写真

和田徳子

ノーザンクロス

写真提供

根室市

別海町

標津町

羅臼町

根室市観光協会

別海町観光協会

根室市水産研究所

歯舞漁業協同組合

標津漁業協同組合

知床興農ファーム

べつかい乳業公社

標津町ボー川史跡自然公園

田塚不二男

令和3年11月30日

発行：鮭の聖地メナシネットワーク

（事務局）

標津町ボー川史跡自然公園内

住所 北海道標津郡標津町字伊茶仁2784番地

電話 0153-82-3674

