

留萌のお魚



留萌の漁業 ヒストリー



ルルモッペ絵図
(北海道大学付属図書館蔵)



昭和のニシン漁①
(留萌水産物加工協同組合のHPより)

ニシン漁から始まった留萌の漁業

江戸時代、蝦夷を治めていた松前藩は家臣へ報酬である**知行（ちぎょう）**を米で与えることができず、米の代わりにアイヌの人たちとの「交易」をする権利、漁業を行う「土地（知行地）」を家臣に与えました。

留萌の知行地は「**ルルモッペ場所**」と呼ばれ、弘化元年（1844年）、カクダイ佐賀家が留萌の礼受にニシン漁場を開いたのが留萌のニシン漁の始まりと言われています。

ルルモッペはアイヌ語で「海水が静かでいつもあるもの」という意味。

これは留萌の海にそそぐゆるやかな流れの留萌川を意味し、その河口付近を「ルルモッペ」と呼んでいました。

ニシン漁に沸いた留萌

ニシン漁が栄えたのは江戸末期から昭和30年頃まで。

当時、漁獲されたニシンは、ニシン粕、身欠ニシン、干数の子等に加えられ、一部は生食用として販売されました。

加工されたニシン製品は北前船に乗り、主に関西方面へ運ばれました。

中でもニシン粕は肥料として日本の農業を大きく支えました。

ニシン製品の中でも数の子は関西を中心に、おせち料理として欠かせないものになっています。

早春、産卵のためにニシンの大群が岸に押し寄せるのを群来（くき）と呼びます。

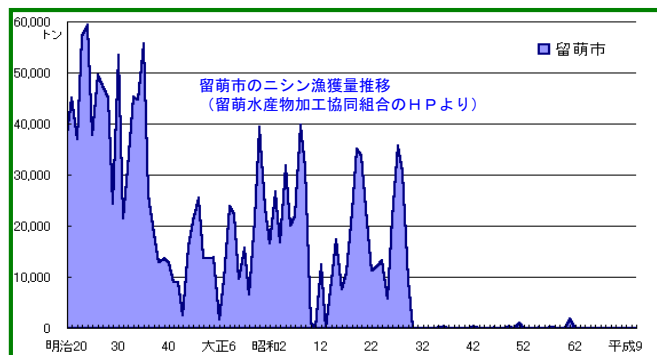
それを漁獲する「やん衆」と呼ばれる出稼ぎ労働者で町の人口が2倍にもふくれあがり、留萌は「千石場所」（一場所で千石も獲れる）と呼ばれ賑わいをみせていました。

そして日本のニシン漁に終わりが訪れます。

ニシンの来遊は南から順に途絶え、昭和30年頃には留萌地方でも激減、昭和32年には日本海の春ニシン漁は完全に幕を下ろすことになりました。



昭和のニシン水産物加漁②
(留萌工協同組合のHPより)



昭和のニシン漁③
(留萌水産物加工協同組合のHPより)

平成27年現在・・・漁獲量「エビ」全道1位、「ヒラメ」全道3位、「タコ」全道4位

ニシンが去ったあと、留萌地方の漁業関係者の努力により近海の漁場が開拓され、全道一の漁獲量を誇る「エビ」、オーナー制度で一躍有名となった「タコ」、「ナマコ」や「ヒラメ」など、日本海の新鮮な海の幸を数多く水揚げしています。

また、「日本海えびタコ街道」と称し、苫前・羽幌・初山別の「道の駅」が連携して地元産の食材を使った「えびタコ餃子」のメニューを提供するなど、地元食材を利用した取り組みも行われています。

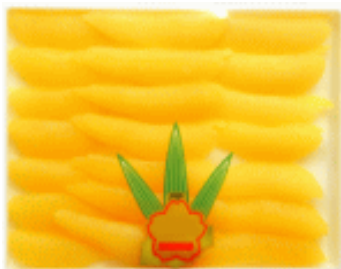
5月5日はかずの子の日

ご存知のとおり、ニシンの卵がカズノコです。子沢山を連想させる縁起物で、特徴的なぼりぼりとした食感。皆さんもお正月によく食べられると思います。しかし、お正月以外はあまり食べないのでないでしょうか？

松前漬け、お寿司、お吸い物にスパゲティソースにもなってしまう万能型のカズノコ。

そんなカズノコの知られざる魅力を広めるため、北海道水産物加工協同組合連合会が5月5日を「かずの子の日」と決めました。カズノコ生産地として名高い留萌市も「留萌市かずの子条例」を制定してカズノコ振興に取り組んでいます。

皆さんも、お正月以外でもカズノコを楽しんでみませんか？



留萌で加工された塩カズノコ



KAZUMOちゃん



北海道はエビの主要産地で、その北海道の中で留萌は**全道一の漁獲量**を誇ります。

特に留萌沖で獲れる甘エビは全国的にも有名で、TVのグルメ番組等でも特選素材としてたびたび紹介されます。

地元でも、羽幌町の甘エビまつり、増毛町のえび地酒まつりや、苫前町のえび籠オーナーなど、エビの消費拡大に向けた取組が行われています。

管内では「**甘エビ**」、「**ポタンエビ**」が主力です。

エビ類の漁獲量 (H26水産現勢より)

全道・・・2,849t

管内・・・1,713t
(全道の約60%)

管内で獲れるエビ



ポタンエビ (標準和名 トヤマエビ)



甘エビ (標準和名 ホッコクアカエビ)



シマエビ (標準和名 モロトゲアカエビ)

留萌沖は日本でも有数のエビ漁場

留萌沖100kmに位置している**武蔵堆(むさしたい)**は、北の日本海において、最大にして最高の漁場です

その名の由来は、1880年代に軍艦(コルベット)として建造された武蔵が1922年に測量艦へと種別を変更され、日本海をくまなく測量し、その結果発見した堆を、艦名にちなんで名づけられたものと伝えられています。

堆(タイ)とは海底にある海山のことで、断頭円錐の形をしており、上部は浅瀬で漁場になります。

武蔵堆の中にも沖武蔵堆や北武蔵堆などがあり、中でもその形が天狗のそれに似ていることから名づけられた天狗の鼻と呼ばれる場所は特徴的な形をしています。

北るもい漁協のホームページより



拡大図



えびかご漁

えびかご漁は留萌で多く採用されている漁法で、エサのスケトウダラやニシンを入れたかごを海中に投入し、後日かごを引き揚げエビを漁獲します。

漁獲したエビは鮮度を保持しながら船上で選別します。



①

これが「えびかご」です。
エサのスケトウダラを1匹丸ごと入れてエビを誘いこみます。



②

仕掛けたかごを引き上げます。



③

えびかごに入ったエビを取り出します。



④

船上でエビを選別します。