

タコの漁獲量 (H27水産現勢より)

全道・・・18,338t

管内・・・1,793t

(全道の約10%)

タコの漁獲量は、例年全道上位に入る、知名度、漁獲量ともにエビと並ぶ留萌の代表的な海の幸です。

北海道ではミズダコとヤナギダコが水揚げされます。留萌管内で水揚げされるタコの多くは、「ミズダコ」です。



ミズダコは世界最大級のタコで、全長約1.5mに成長し、北米では5m以上の記録もあります。

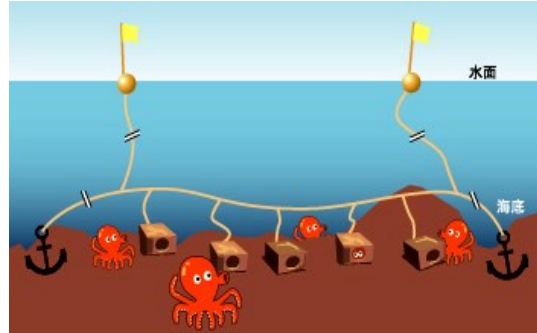
寿命は雄で4年半、雌で5年程度といわれ、貝類やカニ、エビなどの甲殻類を好んで食べています。

タコは、脂肪分が少なく、消化にもよい食材です。また、疲労回復や血中コレステロール濃度の抑制に効果があるとされている「タウリン」が豊富に含まれています。

たこ箱漁



たこ箱漁は、物陰を好むタコの習性を利用して行う漁法です。



箱を海中に沈め、2週間に1～2回程箱を揚げます。

タコ豆知識

○タコの不思議なカラダ、普段食べているのは？

タコの食べられる部位といえば、「頭」と「足」を思い浮かべますが、頭と思われている部分は「胴体」で、足と思われている部位は「腕」になります。ちなみに、本当の頭は、腕と胴体の中間の部分にあります。

このような特異な構造の動物を「頭足類」といいます。

○タコはどこで採れている？

「たこ類」の国内水揚げ量は32,600tで、そのうち18,200tが北海道で水揚げされています。これは全国1位の量です。第2位は兵庫県の2,200t、第3位は岩手県の1,200tです。(出典：農林水産省平成27年漁業・養殖業統計)

一方、タコ、タコの調製品の輸入量は9,093tでした。(出典：財務省貿易統計2015年1月～12月)

○タコを食べている国は？

日本では、刺身、おでんやたこ焼きなど、広く食べられているタコ。皆さんもたびたび食べる機会があると思いますが、タコを食用する国は東アジアや地中海沿岸国、太平洋諸島などに限られます。

軟体の水産動物を忌避する文化圏もあり、世界的にはタコを食用する国は少数派のようです。

○ミズダコをおいしく食べるには？

頭(胴体)はゆでるよりも焼いたほうが旨味成分が多く、タウリンの含有量も多くなります。足(腕)は、逆にゆでたときのほうが旨味成分が多くなります。

いずれも、新鮮なものは刺身にして食感を楽しむのもお勧めです。

なお、頭は特に鮮度落ちが早いので、入手後なるべく早くお召し上がりください。

管内のヒラメの漁獲量は全道3位で、代表的な留萌のお魚です。

カレイの仲間ですが、カレイの仲間の中で最も高値で取引される高級魚でもあります。

ヒラメの漁獲量 (H27水産現勢より)
全道・・・857t
管内・・・150t
(全道の約17%)

白身魚の代表格であり、身はくせが無く美味です。特に縁側(エンガワ)と呼ばれる背びれ、尻びれに沿った実の部分は脂のりがよくておいしく、1尾からわずかししか取れない希少性もあり人気です。

「寒びらめ」の名のとおり、旬は秋から冬にかけてで、この時期は縁側もおいしくなります。



ひらめ底建網オーナー in 遠別

平成20年に初めて実施された「ひらめ底建網オーナー in 遠別」。

このイベントは、一人1万円の参加料ですが、ひとつの網(底建網)に上がったヒラメをオーナーで分配するものです。毎年全国からたくさんの応募があります。

網揚げ当日、出港から2時間後に船がヒラメ、カレイ、ブリやカスベなど満載にして帰ってきます。

船から水揚げされたヒラメは、鮮度を保つため台車に乗せて全速力で水槽まで運んで各オーナーに分配され、一緒に捕れたホッケやカレイなどもプレゼントされます。

漁協の職員が総出で箱詰め作業を手伝い、自分で持ち帰る人、発送する人など、遠別漁港が活気で賑わうこのイベント。平成28年は6月18日に開催され、好評のうちに終了しましたが、平成29年以降、夢を買うつもりで申し込んでみてはいかがでしょうか。

詳細は公式ウェブサイトをご覧ください。http://hirame.main.jp/



5/17の抽選会



水揚げした4名の漁師さん

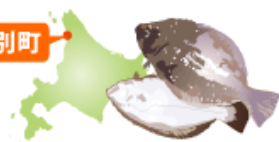


ヒラメ以外にも水揚げされます

ひらめ 底建網 オーナー in 遠別



遠別町



にしん

旬の時期 3月～4月

ニシンの漁獲量 (H26水産現勢より)
 全道・・・ 4,442 t
 管内・・・ 114 t
 (全道の約2.6%)

かつてニシンの豊漁に沸いた留萌。網元は国内の長者番付でトップになったこともあるそうです。近年は漁獲が激減しましたが、ニシン場の食文化は伝統として受け継がれ、ニシン加工品（カズノコ、鯿漬け、糠ニシン、身欠き鯿など）の生産が盛んで、今でもニシンの加工といえば留萌です。



地元で「春告魚」と呼ばれたニシンの漁獲量は減少しましたが、今でも港の市場で地物のニシンを見ることができます。

時期になると地元の小売店でも留萌産のニシンを見かけることがあります。見かけたらぜひ留萌伝統の魚「ニシン」を味わってみてください。生なら塩焼き、煮付けがおすすめです。



うに

旬の時期 5月～8月初旬

留萌管内で捕れるウニは「キタムラサキウニ」と「エゾバフンウニ」です。漁獲量の比率は、直近では95%がキタムラサキウニでした。

留萌市礼受町の佐賀漁業部直売所（礼受漁港内）、増毛町の遠藤水産で生きたままのウニを購入することが可能です。

主な産地は天売島、焼尻島で、柄の長さが3m程の「たも」と呼ばれる網で捕獲します。



キタムラサキウニ



エゾバフンウニ



留萌名物！「うまいよ！るもい市」ウニ乗せ放題！

「うまいよ！るもい市」の名物といえば「ウニの乗せ放題」（料金は浜値で決まります。）。※ウニの時期（6・7月限定）

開催時間：朝10：00から（乗せ放題の受付は朝9：00から）
 会場：留萌市地方卸売市場（留萌市明元町5丁目3番地）

平成29年の予定はNPO法人留萌観光協会webサイト等で御確認ください。
<http://rumoi-rasisa.jp/rumoid/>



道内で「しじみ」と呼ばれているものの多くは、「ヤマトシジミ」です。ヤマトシジミは完全な海水でも淡水でも産卵が起こらないため、海に面した河口（汽水域）などに生育地が限られます。

留萌管内でしじみといえば「天塩のしじみ」です。天塩のしじみもヤマトシジミです。

天塩のしじみとはパンケ沼や天塩川下流域などに生息しているものをいいます。輸入稚貝の放流などを行わない、完全な天然繁殖を保つため、漁獲量を厳しく制限しています。

そんな天塩のしじみは、泥臭くなく味は濃い、味と粒の大きさでは日本一とも言われ、江戸時代後期には「蝦夷の三絶」のひとつに挙げられていたようです。

また、普通のヤマトシジミは黒い色ですが、淡い緑色を帯びた、「青しじみ」、「青貝」と呼ばれる貝が獲れることがあります。通常の貝よりさらに上品な風味と濃いダシがとれ、もともと漁獲制限が厳しい中、さらに限られた量しか獲れない為、黒いしじみよりも高く取引されている高級品です。



化粧箱に詰められた「北海道天塩名産・天然しじみ貝」



左が普通の黒いしじみ、右が「青しじみ」です。

しじみはたんぱく質・鉄分・カリウム・ビタミンB2等の栄養素や血中コレステロールを引き下げる含硫アミノ酸を多く含みます。



天塩 鏡沼しじみまつり

天塩町特産のしじみにちなんだおまつり。メインイベントはしじみのつかみ取りで、毎年鏡沼を埋め尽くすほど多くの人でにぎわいます。ほかにも、しじみ貝や北寄貝の即売会、カヌーの体験試乗、歌謡ショー、大人気のしじみ汁の味覚コーナーなど催しが盛りだくさんの体験型イベントです。

開催時期～ 毎年7月初旬（1日目＝前夜祭 2日目＝本祭）
会場～ 鏡沼海浜公園
催し～ ・歌謡ショー・しじみ狩り・特産品販売
・カヌー体験・ポニー幌馬車
主催～ 天塩町観光協会



●問い合わせ先
天塩町企画商工課観光係 01632-2-1001（内144・145）