

# ナマコ

旬の時期 6月～9月

ナマコの漁獲量 (H27水産現勢より)

全道・・・2, 323 t  
管内・・・ 376 t  
(全道の約16%)

留萌管内はナマコの主要産地で、年間376 tが漁獲され、全道の約16%を占めています。



様々な色をしたナマコ

## 漁師の決断で資源が回復

昔から留萌では小型の底引き網漁でナマコを捕っていましたが、中華料理の高級食材として世界的に価格が高騰したことで乱獲が進み、留萌でも年々漁獲量が減少しました。

「このままではナマコ漁が壊滅する」との危機感を抱いた新星マリン漁協鬼鹿ナマコ部会では、1992年から3年間の禁漁を決断し、2年間の試験調査操業を経て、ようやくナマコ資源が回復しました。今では各地区で資源増殖に取り組んでいます。

# ホタテ

旬の時期 5月～11月中旬

地元産のホタテガイは小売店や直売所で比較的容易に入手することができ、留萌人にとってポピュラーな存在です。

夏場、留萌は海水浴で賑わいますが、殻付きのホタテを炭火で焼く姿を多く見かけます。



留萌はホタテガイ稚貝の主要産地で、稚貝は3月から5月にかけてオホーツク海の漁業協同組合に出荷され放流されます。

3～5 cm程の稚貝は放流されてから約4年で12 cmほどの大きさに成長します。

# イカ

旬の時期 7月～11月



管内では、「スルメイカ」、「ヤリイカ」、「アカイカ」が水揚げされます。



ふぐたこ弁当

管内でフグといえば初山別の「マフグ」です。

北海道で獲れるマフグは、下関で有名な「トラフグ」よりも小型で、管内では初山別近海で多く漁獲されます。

道の駅「☆ロマン街道しょさんべつ」では、特産のフグとタコを使った「ふぐたこ弁当」を発売して好評を得ています。



初山別の名物「マフグ」

## 波に揺られてまろやかに 「国稀 漁師の力酒(ちからみず)」

日本各地に地酒の酒造があるように、留萌管内増毛町にも明治15年(1882年)創業の「国稀酒造株式会社」があります。国稀の名は、乃木希典の「国に稀な酒」との評が由来といわれています。

そんな国稀の日本酒を、豊漁と安全操業の願いを込めて、増毛漁業協同組合青年部の漁船に40日間乗せたものが「漁師の力酒」となります。

船で40日揺られる間に、不思議とまろやかな口当たりになるといいます。これは昔から行われているようで、江戸時代に江戸で消費される酒を海上輸送した際、目が混んでいる吉野杉の樽材からにおいが移り、波に揺られてまろやかになって味がよくなったものは、(上方からの)「下り酒」と呼ばれ、評判がよかったです。

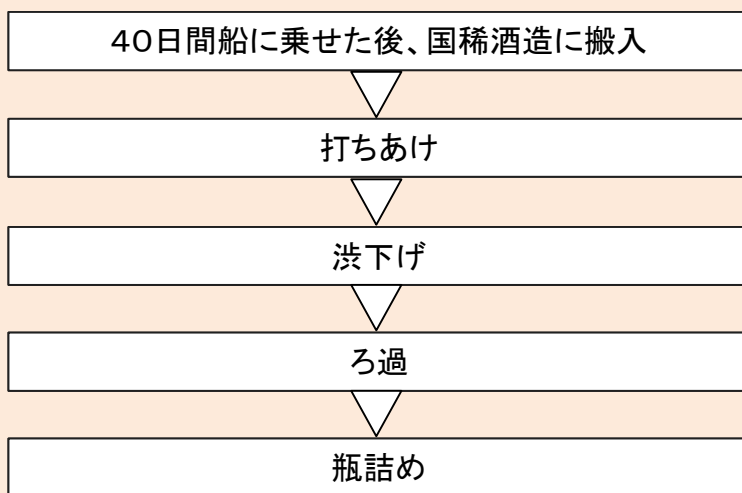
この下り酒を日常的に実践していたのか、この近辺の漁師は、日頃たしなむ酒などを漁船に積み込み、適度に時が過ぎたものを楽しんだといえます。

もともと魚介類との相性がよい日本酒。是非留萌の海の幸と一緒に召し上がりください。



問合せ先

増毛郡増毛町畠中町5丁目175 有限会社甲谷商店 TEL:0164-53-1063 FAX:0164-56-1543



# 留萌管内で獲れるその他のお魚

## サケ

旬の時期 9月～12月



留萌で獲れるのは俗称「シロサケ」と呼ばれる種類のサケです。

## サクラマス

旬の時期 2月～5月



天塩で獲れるものは最上級サクラマスとして高い評価を得ています。

## マダラ

旬の時期 1月～4月



「たち」と呼ばれる白子を使った「たち鍋」は冬の定番です。

## スケトウダラ

旬の時期 1月～4月



身は主にカマボコなどの加工用に使用され、卵は「たらこ」になります。

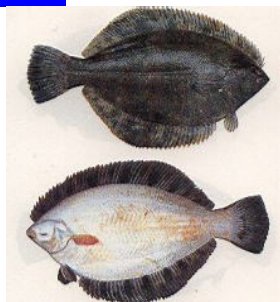
## カレイ類

旬の時期 通年

留萌では多くの種類のカレイが水揚げされています。刺身、煮付け、唐揚げなど、日本の食卓でも身近な存在です。



マガレイ



クロガシラカレイ

アカガレイ

ソウハチ

ヒシグロ

## ホッケ

旬の時期 通年



留萌では年中見かけるポピュラーなお魚です。

## カジカ

旬の時期 11月～3月



冬といえばカジカ。鍋やみそ汁でどうぞ。

## ハタハタ

旬の時期 12月～1月



シーズンになると小売店で地物のハタハタを良く見かけます。鍋もおいしいですが、唐揚げもおすすめです。

## アイナメ

旬の時期 通年



ホッケと同じアイナメ科の魚です。釣りの対象魚として人気があります。

## ホッキ貝(ウバガイ)

旬の時期 通年



標準和名を「ウバガイ」といいます。生きたままをさばいて刺身でどうぞ。バター炒めもおいしいですが、カレーの具として使うのもおすすめです。

## ツブ貝(ヒメヱゾボラ)

旬の時期 通年



留萌で獲れるツブ貝は「標準和名ヒメヱゾボラ」という種類です。醤油をたらして網で焼いたり、煮付けにするとおいしい貝の定番です。

## ソイ

旬の時期 通年



留萌で獲れるソイは主にキツネメバル、シマソイ、クロソイです。最近は高級魚として取り扱われているソイですが、留萌管内の小売店では地物のソイをよく見かけます。

## アワビ

旬の時期 10～12月



留萌管内で捕れるアワビは「エゾアワビ」という種類で、年間約3 t 漁獲されています。

## クロマグロ

旬の時期 9月～12月



あまり知られていませんが、留萌沖でも年間1～20 tの漁獲があります。

## ブリ

旬の時期 9月～10月



ブリの本場といえば富山県ですが、留萌沖でも年間70 tの漁獲があります。

## コンブ (昆布)

旬の時期 8月～10月



天売島、焼尻島を中心に、管内では年間2 tの昆布が獲れます。

## あんこう

旬の時期 1～4月



アンコウは留萌沖でほぼ年中水揚げされていますが、漁協の方によると、やはり肝が大きくなる冬場が旬の魚だそうです。たまに、留萌駅前の魚屋さんや直売所で1匹のまま売られていることもあります。

## カスベ (エイ)

旬の時期 通年



カスベと呼んでいる魚の正体はエイです。煮付けや唐揚げがおすすめです。

## 銀杏草 (別名：仏の耳)

旬の時期 1月～3月



銀杏草 (ギンナンソウ) はその形から「仏の耳」とも呼ばれます。コリコリプルプルヌルヌルとした独特の食感が人気で味噌汁や酢の物がおすすです。