鮮度と味自慢！

羽幌の水産品

羽幌町の

エビ

SHRIMP

甘エビ（ホッコクアカエビ）

赤く細身の体で殻は柔らかい。北海道の寿司店でエビの握りを頼むと、ゆでエビではなく、生の甘エビが出る。

羽幌の誇り、武蔵堆（むさしたい）でのエビ漁

武蔵堆は、日本海北部にある最大の漁場。羽幌港から漁船で向かうと、片道5～6時間がかかってしまうため、漁の時間を含めると往復でまる1日になってしまう。それでも最高品質のエビを獲るために、エビ漁師は船を出す。

かつては、年間千トン近いエビが獲れ、羽幌は「甘エビ日本一」のまちとして産地ブランドが築かれた。残念ながら近年は不漁が続き、「水揚げはひとケタ下がっている」と北るもい漁業協同組合の組合長・佐藤満さんが語る。例年開催していた名物イベント「はぼろ甘えびまつり」も、十分な水揚げ量の見込みが立たないため、中止になった。また、数が希少になることで、エビの価格は高騰していく。

しかし、味の良さ、品質の高さに、東京などでは、「北に行くほど甘エビはうまい」と魚のプロたちに認められており、安易に輸入品を選ばず羽幌産を求める人々もいる。そんな期待に応えたい。武蔵堆での過酷なエビ漁に、誇りを持って羽幌の漁師は今日も船を出すのだ。

うまいを守る努力があるエビはやっぱり羽幌産

武蔵堆のエビ漁では、甘エビのほか、ボタンエビ、シマエビ、イバラエビなどが獲れている。獲ったエビは漁船の中で、種類別、オスメス別、サイズ別で選別し、低温の水槽に入れて港へ運ばれる。

船から水揚げされたエビは、鮮度を落とさないため、乗組員総出で猛烈な作業スピードによって、計量と発泡スチロールの箱詰めを行う。中には箱に塩水を張って水槽用ポンプを取り付けている箱もある。箱が積みあがった卸売市場の外には、すでに発送用のトラックが待機しており、セリが終わるとエビの箱を積み込んで、翌日には本州へ届くよう運んでいる。

箱には、漁を行った漁船名がスタンプされており、エビを箱で受け取ったプロの方々に、「漁師がわかる水産品」として出荷している。これにより、気に入った漁師への指名買いが起こるなど、羽幌の漁師に対する信頼が高まっている。水揚げ量が少なくても、質で選ばれる、「羽幌ブランド」が築かれてきている。

羽幌町
ふるさと納税
甘エビ
お申し込み

北るもい漁業協同組合
代表理事組合長の佐藤満さん

イバラエビ（イバラモエビ）

頭のほか腹部にもあるトゲで、殻はむきにくい。数量は獲れないが、味への評価は高く、希少価値のあるエビだ。

ボタンエビ（トヤマエビ）

20cmほどのずんぐり体形で、明るい朱色に茶色のヨコ縞と白い斑点が特徴。高級エビとして高値で扱われる。

▲ボタンエビは、発泡スチロール箱にポンプを取り付け、活エビの状態で発送する。

シマエビ（モロトゲアカエビ）

朱色に白いタテ縞が特徴。殻をむいても身に縞模様が残り、見た目も味もよい。高級エビとして取引される。

エビこき網漁船（エビ桁）

鍋の形をした網を海底に沈めて船で引っ張ることで、網に入った海底のエビを捕獲する漁法の船。小型底びき網漁ともいう。

エビかご漁船

ドーム型に組んだかごの中に、ニシンなどのエサを入れて海底に沈め、数時間後エビがかごに入って出られなくなる頃に引き揚げる漁法の船。

羽幌町のタコ
OCTOPUS

北海道北部の海が誇る、甘く柔らかいミズダコ。

タコの水揚げ日本一を誇る北海道。その北部に面した海に多く生息するミズダコは、道内のタコ水揚げの約7割を占める主要な海産物だ。

羽幌と天売島、焼尻島の漁師たちにより、冬の1カ月間の休漁期を除き通年ミズダコ漁が行われる。

「毎朝3時に天候や波を見て、漁へ出るかを決めています」という天売島の奈良清志さんは、腕利きのタコ漁師。

自ら工夫して作った道具を使って、釣り縄漁（針を仕掛けた縄を海底に張る伝統漁法）のボテンシャルを引き出している。「7年前まで刺し網漁でタラやカレイを獲っていましたが、タコ漁を始めてからは工夫するほど成果が出て、無我夢中な感じです」。

季節を問わず味が安定しているミズダコだが、その甘みと柔らかさは刺身やタコしゃぶなどで堪能でき、低カロリー・高タンパク・タウリン豊富で健康食材としても優等生だ。ちなみに奈良さんのおすすめの食べ方は、「やっぱりゆでて食べるのがうまい。あと母ちゃんが作るタコの耳ととびっこを和えた酢漬けは絶品です」。

羽幌町 ふるさと納税 ミズダコ お申し込み

▶タコ類で世界最大といわれるミズダコ。足を広げると3m以上、重さは20kg以上もある。

◀天売島の漁師3代目を継ぐ、奈良清志さん。

ミズダコは、足をスライスしてお湯にくぐらせるタコしゃぶが有名だが、頭の刺身など色々な部位もうまい。（写真は刺身用タコ鍋）

ミズダコの水揚げ風景。奈良さんの仕事を手伝ううち、タコ漁の面白さに目覚めた若者の移住者もいる。

夜明け前に出発して午後に港へ戻る、奈良さんのタコ漁船。

羽幌町のウニ
SEA URCHIN

生命力が強い。色々な海藻を食べて育つ、島のウニ。

北海道の離島と半島はウニの産地が多い。羽幌町の離島、天売島・焼尻島では、キタムラサキウニ、エゾバフンウニが夏に獲れる。その水揚げを見に行こう、と焼尻島を訪れる旅人もいる。

ウニ漁は早朝から始まる。漁師それぞれが好漁場を探し、毎日島の沿岸で場所を変えながら、突き漁でウニを狙う。港に帰るのは、朝の9時半過ぎ。着いた順に、船から漁協の施設へとウニを運んでいく。間もなく、島の西浦漁港からもウニを乗せた軽トラックが次々集まって、焼尻港は漁師たちで賑う。

「正直、昆布しか食べないウニの方が甘味はある。でもここのウニは、昆布以外にワカメ、ギンナン草など色々な海藻を食べるので日持ちする、生命力があると言われます」そう語るのは、漁師の高松亮輔さん。

本来の雑食で育つとウニの生命力が強まる。食の健康志向が上昇する今、かなり気になる情報だ。ちなみに高松さんのお気に入りの食べ方は、「ウニをざるそばのつゆに入れて、そばと一緒に食べる。絶対おいしいからやってみてください」。

6〜9月限定
羽幌町 ふるさと納税 ウニ お申し込み

ウニは獲れたその日のうちに本土・羽幌の水産加工場へ送られ、殻が剥かれて、飲食店やスーパーに並ぶ。

地元産のウニのことを教えてくれた高松亮輔さんは、焼尻島漁師の3代目。

水揚げ施設は、フェリーの船着き場の傍。漁のある日は、カメラを持った観光客が興味津々に見学をしている。

小さな漁船を使う、ウニの突き漁。船上から海の中を箱めがねで覗いて、先端に手返しのある爪がついた棒で、ウニを一つ一つ獲っていく。

羽幌町の加工屋さん

地元が誇る海産物をおいしく手軽に提供する、
羽幌の4つの加工屋さんをご紹介！

水揚げの翌日にはパック詰めして出荷する「塩水うに」。羽幌の夏を代表する海の恵みだ。

専務でアメリカ出身のダンバー・デビンさんと、奥様で岡田社長の次女の奈都美さん。国内・海外に向けて活動する。

鮮度重視、自信のあるものしか出さない
マリナシーフーズ

秋サケやイクラの加工、海外輸出用のナマコ加工などを主力にするマリナシーフーズ。長年羽幌で愛された岡田商店羽幌工場が2016年に独立した会社で、社長の岡田拓郎さんは業界40年以上のキャリア、調理師免許も持つ。

羽幌町のふるさと納税では、ウニ、イクラ製品を提供し、地域の良さを伝えている。「水揚げした日にさばいて、遅くとも翌日には仕込みを終え、ウニなら発送までします。鮮度重視で、味が違うと言われます」と語るのは、専務のダンバー・デビンさんと奥様の奈都美さん。北るもい漁協で水揚げしたサケから作るイクラは「プチッと感が他と違うと、ふるさと納税の方々から大反響で、年末は大忙し（笑）」。

直売所や通販はないが、羽幌町内や近隣の海産物店、土産店で商品が取り扱われているので、ぜひご確認いただきたい。

秘伝のタレと独自製法でサケ本来の旨みが詰まる「サーモンジャーキー」。保存料不使用で常温保存できないため、町内土産店の冷凍ケースに陳列。

羽幌町ふるさと納税の返礼品を代表する「いくら醤油漬け」。冷凍でお届けする。

ウニの身が崩れて商品価値が下がらないよう、工場では繊細な作業が行われている。

マリナシーフーズ
羽幌町南2条2丁目7
TEL.0164-62-5515

羽幌町 ふるさと納税 マリナシーフーズ お申し込み

高湿度の冷気を立体的に送り、包み込むように均一に急速冷凍して、食品の細胞膜を壊さない3Dフリーザーを採用。解凍後も高品質の甘エビが楽しめる。

3代目社長・重原伸昭さん。Uターンした息子が常務に就き、ともに現代のニーズをとらえた展開を目指す。

3D冷凍とオリジナル商品で旨さを発信する
重原商店

甘エビを「3Dフリーザー」で冷凍し、解凍後も生と遜色のないおいしさで、寿司店などからも注文が来る重原商店。ほかにも数々の商品開発、道の駅で自販機販売など、新しい取り組みに力を注ぐ。

1928年創業のこの老舗は、羽幌と縁が深い石川県内灘町（金沢市の隣）から初代が移住し、羽幌のニシン最盛期に身欠きニシンを作って、北前船で北陸・関西へ送ったことがルーツだ。

「ニシン製品は身欠きニシン、棒ニシン、一夜干し、切り込みなど定番品のほか、若者ニーズに合うようニシンのお魚ハンバーグも作っています」と語る、3代目社長・重原伸昭さん。うまいもの好きと生来の探求心で、タコキムチや甘エビの塩辛など、お酒に合う魅惑の商品を生み出している。

羽幌・苫前・初山別の自販機のほか、直売所、ネット通販でぜひお試しを。

タコの足とトンビを使い、ニラを入れたタコキムチ。自販機でヒット中だ。

ニシン加工で創業した重原商店。定番のニシン製品の伝統を守り続ける。（写真はニシンの切り込み）

直売所は、土産店にはない商品が色々。島からの相談を受け、ざんなん草など海藻の販売も引き受けている。

重原商店
羽幌町南1条3丁目3-4
TEL.0164-62-2138
直売所あり

羽幌町 ふるさと納税 重原商店 お申し込み

羽幌で食べたい 海鮮丼

食材の豊かな羽幌に来たら、グルメ探訪は外せないテーマ。ここでは、地元が誇る魚介類のおいしさをダイレクトに伝える「海鮮丼」の店を紹介したい。

甘エビ漁師の店で食べる えび丼！

モダンな外観の漁師直売店で提供する、人気甘エビメニュー「えび丼」。ほどよく醤油が染みたご飯の上に、甘エビとワサビを美しくトッピング。エビのツヤ、食感、甘みを噛みしめれば、羽幌への旅情がこみあげる。

螺名漁業部
甘えびファクトリー
羽幌町幸町57
TEL.0164-68-7777

種類に圧倒！ 日替わり海鮮丼

加工品直売店と鮮魚店を兼ねた店の奥にある海鮮食堂コーナーで提供しているのが、10種以上の新鮮なネタを盛りつけた「海鮮丼」。ネタごとの味、香り、食感は、海鮮好きのハートをわしづかみにする。

まるや漁谷水産
北のにしん屋さん
羽幌町栄町89
TEL.0164-62-5671

数量限定！ 港で食べるうに丼

羽幌フェリーターミナルの一角で、5～8月にのみ営業するこの店は、天売・焼尻産の甘くてとろけるウニを盛りつけた「うに丼」が名物。数量に限りがあるので、早めに食券を買って席に着こう。

浜のかあちゃん食堂
羽幌町港町1丁目51
羽幌フェリーターミナル内
TEL.090-3018-1186

海鮮の組み合わせを選ぶ！ ○種盛り丼

海鮮がうまい羽幌で、好みが違う人との食事に行くならこの店がおすすめ。1種盛り、2種盛り、3種盛りでネタの組み合わせが異なる丼がいただける。色々食べたい人は、贅沢な8種盛りの「海鮮丼」で決まり。

おろろん食堂
羽幌町北4条1丁目
TEL.0164-62-4815

道の駅で食うべし！ はぼろ甘えび丼

道の駅で休憩するなら、併設のホテルレストラン二島物語で提供する「はぼろ甘えび丼」は見逃せない。羽幌産甘えびをたっぷり白米に敷き詰め、頭つきのエビをトッピング。ぷりとろ感がたまらない。

はぼろ温泉サンセットプラザ
レストラン 二島物語
羽幌町北3条1丁目29
TEL.0164-62-3800

丼もいいけど！ あまえびの押し寿司

食材を味わえる丼もいいけど、少し手の込んだ海鮮ご飯も楽しみたい。そんな時には、この店で「あまえびの押し寿司」を事前予約か相談で頼んでみよう。甘エビの風味と大葉の爽やかさが心地よい。

羽幌膳処 なか川
羽幌町大通1丁目27
TEL.0164-62-6686

羽幌でやるべき7つのこと

観光客の方から「通過することが多い」といわれがちな羽幌だが、
いやいや、とてももったいない！
最低限ここだけおさえておけば、
羽幌に何度も行きたくなる。
そんな魅力ポイントを7つまとめてみた。
あなたもぜひ、羽幌に行ってみよう！

フェリーターミナルの隣で漁船の水揚げを見る

羽幌地方卸売市場はフェリーターミナルの隣にあるが、時折漁船が来て、水揚げする風景を見ることができる。産地を支える人々の働く姿に見惚れてしまうに違いない。見学は作業の邪魔にならないようご注意を。

羽幌地方卸売市場 羽幌町港町1丁目36

羽幌LOVEなお店を楽しむ

甘エビがのったソフトクリーム販売「TIARA」。焼尻めん羊の羊毛で手芸品作り体験「緬羊工房」。羽幌愛を感じる2つのお店でぜひ思い出づくりを。

緬羊工房
羽幌町南4条3丁目 喫茶ガロ内
TEL.0164-62-1529

TIARA（ティアラ）
羽幌町北3条1丁目27-3　TEL.080-3238-8276

商店街の街路灯

まちじゅうにある海鳥のナニカを探す

海鳥繁殖地が国の天然記念物に指定され、環境保護に励む羽幌。まちなかには、あちこちに海鳥イラストやオブジェにあふれている。スマホで撮って仲間とシェアしてはいかが。

オブジェ

マンホールのふた

羽幌町観光協会
羽幌町北3条1丁目29 はぼろ温泉サンセットプラザ7階
TEL.0164-62-6666

漁協直売所「きたる」で生きたままのホタテをゲット

フェリーターミナルに近い漁協直売所「きたる」では活ホタテを販売。冷凍と常温の水産加工品が多い店内だが、奥にはホタテの水槽がある。買った後はバーベキューやお刺身で、ぜひ絶品ホタテを食べてみて。

北るもい漁業協同組合 産直工房きたる
羽幌町港町1丁目36　TEL.0164-68-7700

道の駅のメイン施設、温泉とオーシャンビューが楽しめるホテル

泊まれば客室には海の眺望。日帰りでも源泉100%温泉が楽しめるホテル。泉質は、「含よう素ーナトリウムー塩化物温泉（高張性中性低温泉）」で体の温まりが長続きするほか、よう素イオンで殺菌力もある。

はぼろ温泉サンセットプラザ
羽幌町北3条1丁目29　TEL.0164-62-3800

花好き必見、希少種が咲く日本最北のバラ園

6月中旬～10月中旬にかけて北方系のバラを中心に約300種類、およそ2,000株のバラが豪華な雰囲気と上品な香りの世界に誘ってくれる。国内で珍しいコードゥラやペルシアンプリンセスなどバラ好き必見スポット。

はぼろバラ園
羽幌町北5条1丁目
TEL.0164-68-7007（役場商工観光課）

羽幌神社例大祭で地元の熱気を感じる

1902年神輿の建立以来、7月9・10日の2日間の渡御を継承する羽幌神社例大祭。本神輿と加賀獅子の練り合いが勇壮で見ごたえ満点だ。

羽幌町観光協会
羽幌町北3条1丁目29
はぼろ温泉サンセットプラザ7階
TEL.0164-62-6666

羽幌の島時間②

花と緑の島

焼尻島

牧草をはみのんびり暮らすサフォークたち。海の眺望と羊風が心地いい。(場所:焼尻めん羊牧場)

天売島が目の前に広がる、鷹の巣園地周辺。絶景にあふれる焼尻島ではカメラを手放せない(場所:オンコ海道)

見たことがないような木の生え方など、島の不思議があちこちにある(場所:焼尻の森の道)

美しい海岸線を見ながら、下り坂の道を自転車で駆け抜ければ、誰もが童心に返るだろう(場所:白浜海岸)

天然記念物の森を彩る草花。野鳥のさえずりをBGMに羊たちがのどかに草をはむ風景は、どこまでも牧歌的だ。

羽幌町からフェリーで約60分で到着できる焼尻島。天売島と並び自然の宝庫だが、中でも樹木は見逃せない。

島の3分の1がミズナラ、イタヤカエデ、ナナカマドなど約50種の深い森に覆われ、国の天然記念物に指定されている。特に象徴的な樹木は、島内に多く分布しているイチイ(地方名オンコ)。フェリーターミナルから歩いて40分程度のところにあるオンコの荘には、高さが1mほどしかなく、ねじれながら這うように枝を広げた独特な樹形のイチイが集まっている。通常は10m以上になる高木だが、冬の強風と雪の重みに耐えるよう成長を遂げたのだ。厳しい自然の中を生き抜く、植物の強い生命力が感じられる風景だ。

そんな豊かな森では野鳥も多く観察できる。春の訪れとともに、オオルリやノゴマ、モズなどが飛来し、にぎやかなさえずりを奏でる。

春の林床を彩るエゾエンゴサクやカタクリ、夏にはオレンジ色が華やかなエゾカンゾウ、ススキが揺れる秋になるとツリガネニンジンなどが季節ごとに目を楽しませてくれる。

一方、海に目を向けると、島の南東端にはゴマフアザラシが上陸するスポットがあったり、島では珍しい、砂浜がある白浜海岸で磯遊びを楽しめたりと、ここでも自然に触れることができる。

天売島に比べると高低差は少なく、レンタサイクルを利用したサイクリングにもぴったり。島を東西に横断するオンコ海道はそのハイライト。島のさえずりだけが聞こえる中、左手に林、右手には牧草地、というのどかな風景が広がる。

個性的な景色だけが島の魅力ではない。食においては、島内で育てているサフォーク種の羊肉を味わえるのが大きな特徴。潮風を浴びながらのんびり草をはむ、外敵のいないストレスフリーな環境で飼育されることが、脂肪分が控えめで臭みのない肉質につながる。このとっておきの羊肉を、フェリーターミナル近くの飲食店で網焼きにして味わうことができる。壮大な天売島に対して静穏なイメージの焼尻島。2つの島のコントラストは、訪れるほどに強く感じられるだろう。

焼尻郷土館

オンコの荘