



取材・文/笹山浅海  
撮影/山形博

北海道 枝幸町

# 本物を知る人が選ぶ「枝幸ほたて」 「しころ」と「あざみ」のはちみつや 「メジカ鮭」など希少品も勢ぞろい

## オホーツク海沿岸の中でも 枝幸ほたては格が違う!

2006年の平成の大合併により旧「枝幸町」と「歌登町」が合併し、新たに森と海の恵みが融合する新町としてスタートを切った北海道枝幸町。オ

ホーツク海に面した枝幸地区では漁業が盛んで「毛ガニ」の籠漁水揚げ日本一を誇る。一方の歌登地区では、四方を山に囲まれた緑豊かな土地を活かした、酪農業や林業が行われている。

流水で海が閉ざされる時期以外は漁が行われ、様々な海産物が水揚げされるが、中でもホタテは地元の人たちが「枝幸ほたてがナンバーワン!」と胸を張って言うほど、肉厚でおいしい。なぜ枝幸町で水揚げされるホタテが上質なのか。その理由は大きく2つある。ひとつは、ホタテの餌となるプランクトンがより豊富な北オホーツクに位置していること。流水が運んできたプランクトンによって、オホーツク海の海産物はよく成長するが、北オホーツクで獲れるホタテは特に大きく育つという。

ふたつめは、枝幸の漁場の海底に「砂が多い」ことである。ホタテは生



枝幸町では、1年間養殖して育てたホタテの稚貝を漁場に放流し、3年後に漁獲する「4輪採制」という方式でホタテ漁が行われている



低温急速冷凍で旨みを逃さず冷凍しているため、獲れたてのおいしさをそのままに味わえる

1万3000円以上の寄付  
特大ジャンボ  
枝幸ほたて貝柱(1kg)



「生ホタテはよっぽどの自信がないとできない。北海道でもうちだけじゃないかな」(枝幸海産 松嶋さん)

息する環境によって貝殻の厚さが変わる。ゴツゴツした石の多い海底で育つホタテは、割れないように貝殻が厚くなる。一方、枝幸ほたては外敵のいない砂地で育つため、身を守る必要がない分、貝殻は薄く繊細で、栄養分が身に集中し、肉厚で旨みの多い身になる。



塩いぐらのようなトロ〜っと溶ける食感が特徴。味付けも塩辛すぎずちょうどいい



獲れたてを即日・冷蔵発送。新鮮なホタテは甘さが際立つ



1万円以上の寄付  
冷蔵でお届け  
お刺身用「生」ほたて貝柱(500g)

1万3000円以上の寄付  
昔風鮭いくら醤油漬け(200g)



## 肉厚で濃厚なホタテと 百貨店でも人気のカニ缶

昭和58年創業の「海洋食品」は、カニやホタテを中心に地元で獲れる海産物の水産加工を手掛けている。海洋食品の「特大ジャンボ枝幸ほたて貝柱」は、本当にいいものを知っている人が何度もリピートするお礼の品だ。

「枝幸のホタテは全体的にサイズが大きくて肉厚です。とても品質がよいのですが、それだけに海外からのニーズが高く、高値で取引されるため国内では一般向けになかなか流通しません。ふるさと納税は、全国の方に「枝幸ほたて」のおいしさを知ってもらえる、とてもよい機会だと考えています」(海洋食品 代表取締役社長 三國浩司さん)。

また、ホタテとともに多くのリピーターがついている商品がホタテやカニの缶詰シリーズ。港で水揚げされたホタテやカニを、すぐに港で缶詰に加工。殺菌には「回転式加圧加熱殺菌装置」を使って、回転させながら熱殺菌する。これにより、短時間の加熱で殺菌できるため品質が高く保てるのだとか。燃料が少なく済むので、エコな製造方法ともいえる。

こうして作られた「ホタテほぐしみ水煮缶詰」は、サラダ・和え物・汁物

申込み  
問合せ

〒098-5892  
枝幸郡枝幸町本町916番地  
まちづくり推進課  
☎ 0163-62-4455



## ホタテほぐしみ水煮缶詰

1万円以上の寄付	6缶
2万円以上の寄付	12缶
5万円以上の寄付	35缶



「普段は通販業務を担当していますが、忙しい時期には工場での作業を手伝うこともあります」(海洋食品 佐考 香菜美さん)



## 最もおいしい状態でお届け 獲れたて生ホタテを直送

「枝幸は本当に海に恵まれているんだよね」と語るのは、「枝幸海産」代表取締役 松嶋修一さん。

「同品種のお米でも畑が違うと味が変わるように、同じ海産物でも獲れる場所によって味や食感が変わる。ひとくりに北海道産といっても、産地場所によってホタテの味は変わります。食べ比べればすぐにわかりますが、枝幸ほたては本当に甘くておいしい。そのことをたくさんの人に知ってもらいたくて、ふるさと納税では冷凍ではなく、生のホタテをお届けしています。もちろん冷凍でも十分おいしいし、冷凍商品を出す方が業務的には手間が少ないんだけど、やっぱり寄付者の皆さんには、最もいい状態で枝幸ほたてを食べてもらいたくて」と、松嶋さん。

「お刺身用「生」ほたて貝柱」は、その日水揚げされたものの中から鮮度・品質がよいものだけを厳選し、当

●電話で申し込みの際は「ふるさと納税ニッポン!」を見たと一言してください。  
●設定数になりしだい、品切れになる可能性があります。  
●寄付金額は総務省の基準を遵守するために変更になる場合があります。  
●申し込んだ返礼品は、到着までに数か月かかる場合があります。  
●読者プレゼントではありません。通常の寄付申込が必要です。



1万5000円以上の寄付  
純粋「あざみ」はちみつ (1.2kg)



国内に100種類以上の品種があるといわれるあざみだが、はちみつはあまり作られていない

1万5000円以上の寄付  
純粋「しころ」はちみつ (1.2kg)



しころ(和名:キハダ)は、雌雄異株のため、雄花と雌花は別株につく。写真は雄株の雄花



「防腐剤や保存料などは使用せず、地元産の素材を使って安心・安全な食品づくりを行っています」(歌登授産所のスタッフの皆さん)



蜜を集める蜂たちは、転地養蜂で和歌山県や三重県から枝幸町までやってくる

1本あたり400~800gのたこ足が2本セットで届く



1万2000円以上の寄付  
オホーツク枝幸産 浜茹でボイル冷凍たこ足(約1.2kg)



やわらかめにボイルされているので、たこめししてもおいしい

1万円以上の寄付

オホーツク枝幸産 新巻メジカ鮭切身 (10切れ)



秋鮭よりも脂乗りがいいメジカ鮭。顔つきも秋鮭より目と鼻の距離が近いことから、この名前がついたという



山上佐藤水産 代表取締役の佐藤さん。会社のすぐ裏にオホーツクの海が広がっている

枝幸町の海の幸をたっぷり紹介したところで、最後に緑豊かな歌登地区の名産品を取り上げたい。道内唯一の生活保護法による授産施設「歌登授産所」では、30名ほどの利用者が山菜の加工やはちみつの製造を行っている。「ここでは全国的にも珍しい『しころ』や『あざみ』のはちみつを作っています。しころもあざみも、人工的に栽培しているものではなく周辺の野山に自生しているもの。自然任せなので、しころの蜜が3年採れなかったこともあり、雨が降ったら蜂が飛べないんです。今年はずいぶん雨が極端に少なかったため、蜂がとて元気でしたね」(歌登授産所施設長 野尻和男さん)。

今年はずいぶんしころの蜜がよく採れたという。「しころ」という呼び方は北海道の方言で、ミカン科の「キハダ」のこと。「黄肌」という文字の通り、木の皮を剥くと鮮やかな黄色の皮が現れる。この内皮を乾燥させたものは、漢方で「黄柏」という生薬として使われたり、染料になったりする。しころ

希少なメジカ鮭。鮭の漁獲量が少しずつ減少している今、品薄で食べられなくなる前に賞味いただきたい。

「あざみ」のはちみつ

「あざみ」のはちみつは上の写真の通り、透き通った美しい黄色で、お礼の品でも人気が高い。さっぱりと上品な甘さで、苦味やクセはまったくなく、後味にほんの少しだけハーブのような香りが感じられる。

甘みが強いのはちみつがお好みの方に、あざみのはちみつがイチオシ。舌にのせた瞬間は濃厚な甘さを感じるが、雑味がないため後味はすっきりとした印象。どちらのはちみつもお礼の品ではリピーター人気が高く、一人で2本申し込まれる方もいるとか。

「町内のスーパーマーケットなどでも販売していますが、地元の人には煮物に使ったりヨーグルトに入れたり、コーヒーや紅茶に入れて飲んでいたりという話もよく聞きますね」(野尻さん)。

なかなか手に入りにくい希少な枝幸産はちみつを、ぜひこの機会に味わってみたい。また、歌登授産所では他にも周辺の山に自生する「ふき」「わらび」「たけのこ」等の水煮や、地元産のじゃがいもとかぼちゃで作った「いもだんご」「かぼちゃだんご」のセツトもお礼の品に用意している。

広く流通していないがゆえに、全国区で知られていない枝幸町の名産品の数々、「まだ食べたことがない美食」を求める人にこそおすすめしたい。

日中に加工して発送している。そのため出荷できる時期はホタテの漁期に限られる。ホタテ漁が行われるのは11月までなので、すぐに食べたい人は早めに申し込もう。

枝幸で水揚げされた鮭の卵を原料に、昔風の味付けで作った「鮭いくら」も枝幸海産が自信を持ってお届けする逸品。一般に流通している醤油イクラは、タレにひたひたに浸かっているものが多いが、この商品はしっかりとタレが切られており、200g分たっぷりイクラが入っている。添加物は一切使わず、醤油数種類と酒のみで味付け。昔の漁師の人たちが作っていた醤油イクラの味が再現されている。

「食べると粒の中からとろっと濃厚なイクラの脂が溶け出します。ぜひ枝幸はたてと一緒に丼にして食べてもらいたいですね」(松嶋さん)。

漁期はたったの2週間!  
程よい脂乗りのメジカ鮭!

枝幸町では6月~11月の期間、タコ漁も盛んに行われている。「山上佐藤水産」の「浜茹でボイル冷凍たこ足」は、まずその大きさに驚くが、代表取締役の佐藤秀之さんいわく「この辺ではこのサイズが普通」とのこと。

「獲れたてのタコを浜茹でするんです。一般的な食料品店や市場で流通し

ている煮タコよりも、やわらかめに茹でています。やわらかくて食べやすいので、子どもや年配の方にも好評です」(佐藤さん)。

薄く切って刺し身醤油で食べてよし、たこめしや煮物、唐揚げにしてもタコの旨みを存分に楽しめる。

山上佐藤水産の商品の中で、もうひとつ注目してもらいたいお礼の品が「新巻メジカ鮭切身」である。メジカというのはオホーツク海の沖側で、限られた時期にだけ漁獲される鮭。枝幸の川は鮭の遡上を妨げる大規模ダムがほとんどないため、漁獲高は国内トップクラス。川で孵化した鮭はオホーツク海に出て成長し、その後、産卵のために川へ戻ってくる。産卵直前の鮭は「ブナ」と呼ばれ、卵を産む準備をするので、魚体に赤黒く縞模様が見れ、身の脂も少ない。一方、産卵前25~60日前に漁獲されるメジカは、まだこれから川に向かって泳がなければならぬため、身に脂が乗っているのだとか。

「メジカはトキシラズのように脂乗りがよくておいしい鮭です。これを一度新巻にしてから切り身にしていきます。新巻といっても塩漬けにしているわけではなく、一度塩を振って凍結させているので薄塩の仕上がります」(佐藤さん)。

道外ではまだまだ知られていない

※ミネートされた自治体は、読者や識者からのクチコミをもとに、編集部が厳選したオススメの返礼品です。2021年下半期クチコミ大賞は、2022年5月末に本誌及びWeb上で発表する予定です。