

おいしい道めぐり

留萌のニシン街道



今回は、明治から大正、昭和と北海道の漁業を支えたニシン漁をたどる「留萌のニシン街道」を訪ねました。この道は、国道231号、通称オロロンラインにあり、平成13年に第1回北海道遺産にも選定されています。地域の宝として受け継がれるニシン漁の文化。地元には、ニシンの加工品がそろそろ土産店、ニシン料理を堪能できるレストラン、ニシンにちなんだお菓子を作る店など、おいしいスポットがたくさんあります。北海道ならではの歴史にふれながら、ゆっくり訪ねてみてはいかがでしょうか。

一網千両、ニシン漁

北海道では昔からアイヌの人々が自家用のニシンを捕獲していました。そのころは「たも網」による小規模な漁でしたが、江戸時代に和人の入植が増えるとともに刺し網漁業が普及。江戸時代後半になると定置網漁業が解禁となり、その後急速に普及しました。明治から大正時代にかけて北海道のニシン漁は「一網千両」といわれ、ニシンの群れを追って多くの投資家や労働者がニシン場集まりました。日本海沿岸には網元が建てた大きな「ニシン番屋」がいくつも並び、何百人もの漁夫が寝泊まりして漁に明け暮れました。

北海道でとれたニシンは身欠きニシンに加工され、北前船などで本州へ運ばれました。冷凍・冷蔵技術が未発達だった時代に長持ちする身欠きニシンは重宝され、日本各地にニシン料理が広がりました。京都名物の「ニシンそば」や里芋とニシンを炊いた「芋棒」はその代表です。

しかし、昭和になると日本海側の産卵場が徐々に消滅し、最盛期に年間100万トン近くあった水揚げ量が昭和30(1955)年には5万トンに下落、さらに昭和33(1958)年には皆無となり、ニシン大漁時代は終わりを告げました。なぜ突然ニシンが来なくなったのかは、海流変化説、乱獲説、森林伐採説など諸説ありますが、解明されていません。近年は漁業者が稚魚の放流を行うなどの取り組みがなされ、少しずつ水揚げ量が増え始め、春の産卵期にニシンの群れが岸に寄り、海の色が白っぽく変わる「群来」が見られるようになってきました。



留萌のニシン漁風景
(北海道大学附属図書館北方資料室、留萌鯨漁ノ景)



ニシン漁文化を伝える歴史的遺産

留萌市の礼受町には、江戸時代の弘化元(1844)年に佐賀家8代目の佐賀平之丞が開いたニシン漁場があります。昭和32(1957)年まで113年にわたって漁が行われ、現在は「旧佐賀家漁場」として保存されています。番屋(母屋)のほか、倉庫や神社、ニシン干場や船着き場の跡が残され、広い敷地とたくさんの設備から、大勢の人々が賑やかに働いていた当時の様子が偲ばれます。



製品保管倉庫、トタ倉
海沿いに残る船着き場の跡

小平町にある「旧花田家番屋」は明治38(1905)年に建築されたニシン番屋で、当時は漁夫や船大工など総勢約200人を収容し、現存する道内の番屋では最大の規模を誇ります。内部は資料館として公開され、大量の漁撈(ぎょうろ)具とともに、やん衆たちが生活していた広い板間、ニシンの群れを観察した見張り台などの実物が見られる貴重な場所です。毎年5月下旬には「鯨番屋ニシン祭」が開催され、水産物の特売やニシンの三平汁の配布などが人気です。



ニシンをゆでる大釜



水揚げしたニシンを背負って運ぶ道具、もっこ



鯨番屋ニシン祭では、大鍋で大量の三平汁が作られます。
(写真提供:小平町)

街道ルートマップ



おいしい道めぐり

留萌のニシン街道 おすすめスポットのご紹介

まちの観光案内もおまかせください

おみやげ処 お勝手屋 萌

「お勝手屋 萌」は、留萌管内の水産品から農産品、お菓子、工芸品などを幅広く扱っている留萌観光協会のアンテナショップです。留萌市に住む主婦が集まって平成11年にオープンしました。観光案内所が併設され、管内市町村の観光パンフレットを取りそろえてあるほか、店員の皆さんが地域の情報を気さくに教えてくれます。店内には、地元の水産加工会社で作る自慢のニシン製品がずらりと勢ぞろいしています。特に評判なのは、定番の糠ニシン、ニシンの甘露煮、切り込みなどのほか、めずらしいニシンのそば、洋風のマリネなど。また、糠ニシンは、昔ながらの塩辛いタイプ、マイルドタイプ、明太子味などの変わり種…とお好みで選べるのも楽しいところです。そのほか、お店で毎朝手作りしている「磯むすび」は、糠ニシンと数の子の佃煮、南留萌産ゆめぴりかを使った人気の逸品です。ニシンの風味と数の子の歯ごたえがほどよく、地元客にも評判で、お昼には売り切れてしまいます。



明るい店内に「主婦の目線」で選んだ地域の逸品がそろ



ニシン製品いろいろ



糠ニシンと数の子の佃煮入り「磯むすび」



店長の安達利子さん

- 住 所：留萌市栄町3丁目
- 電 話：0164-43-1100
- 営 業：9:00～18:00、4月下旬～10月下旬まで無休、年末年始休み
- アクセス：JR留萌駅から徒歩3分
- HP：http://www3.psrmoi.or.jp/moe/

ふっくらやわらか、ニシンそば

やぶ金

昭和33年から留萌市で営業を続ける「やぶ金」は、自家製のそばをメインに、ラーメンや丼、定食などを提供している食堂です。看板メニューの一つであるニシンそばは、10年ほど前に市内の水産加工会社とともに考案しました。そばの汁に馴染みやすいよう、やわらかめに煮上げたニシンは「やぶ金」専用のもの。何度も相談してこの味に落ち着きました。箸を入れるとホロリと崩れるニシンの身は、しっかりと味が染み込んでそばによく合います。それまで、ニシンそばを出す店が市内にあまりなかったこともあり、地元の評判も上々で、いつもニシンそばを注文する常連客もいるそうです。2代目店主の笠間徳昭さんは、神戸の割烹料理店で修業したあと、ふるさとに戻り家業を継ぎました。「いつ来ても安心して食事をしていただけるように、味にブレがないように気をつけています」という笠間さん。お客さんからの要望に応えるうちに、ついメニューが増えて忙しくなってしまうのが悩みの一つです。



器からはみ出るほどのニシンがのったニシンそば



落ち着いた雰囲気の内



店主の笠間徳昭さん

- 住 所：留萌市花園町1丁目1-18
- 電 話：0164-42-0227
- 営 業：11:00～20:30、火曜定休、年末年始休み
- アクセス：JR留萌駅から徒歩8分

銘菓「にしんパイ」にニシン入り新登場

一久庵

昭和44年から「にしんパイ」を作り続ける「一久庵」は、地産地消をモットーとした洋菓子が並び、観光客にも地元客にも愛されるお店です。先代が考案した「にしんパイ」はバターたっぷりのサクッとした口当たりで、どなたにも好まれる優しい味わいが特徴。

ニシンの形をしています、原料にニシンは入っていません。以前から「ニシンは入っていないの?」とよく聞かれていたという2代目の高田英雄さんが、先代の願いでもあったニシンを使ったパイの開発に平成24年から挑戦しました。ニシンの生臭さを抑え、でも旨味は十分感じられるように試行錯誤をくり返した末、骨と皮を除いたニシンを低温で乾燥させパイ生地に練り込むことで、これまでにないおいしさの「練入りにしんパイ」が誕生しました。



代表の高田英雄さん

ニシンの風味とかすかな塩味がアクセントになり、おやつにはもちろん、おつまみにも向く味わいです。今では、ニシン入りとニシンの入っていない従来品を一度に両方購入していく人が多くなりました。



ショーケースには、地元産の果物や野菜を使った洋菓子が並び



皿の手前がニシン入り、後ろが従来品。それぞれの味わいがある食べ比べも楽しい



店内奥にカフェスペースも併設

- 住 所：留萌市住之江町1丁目
- 電 話：0164-42-2740
- 営 業：9:00～19:00、火曜定休、年末年始休み
- アクセス：JR留萌駅から車で約5分
- HP：http://ikkyuan-rumoi.com

地元のニシンも、ルイベでどうぞ

道の駅 おびら鯨番屋

明治38年ころに建てられたニシン番屋で、国の重要文化財でもある「旧花田家番屋」に隣接する道の駅「おびら鯨番屋」には、ニシン料理を堪能できるレストランがあります。なかでも特に人気のメニューがニシンの丼で、ごはんの上に、厨房で約2時間かけてやわらかく煮たニシンの甘露煮と、醤油漬けの数の子がびっしりのって、ニシンの親子を一度に楽しむことができます。伝統的な三平汁は、糠ニシンの塩味に加え、隠し味にニシンの切り込みを入れるのがポイント。ニシンのだしが効いた野菜が、じんわりと滋味豊かな味わいです。また、近年は輸入ニシンが使われることが多いなか、「おびら鯨番屋」でルイベに使っているのは地元留萌と増毛で水揚げされた春ニシン。とれる量は少ないものの脂が少なくあっさりとして、ルイベにぴったりのおいしさ

です。もちろんメニューにはニシンのほかにも、タコやエビ、ウニ、ヒラメなど日本海の幸がそろっています。



ニシンのルイベ(写真左)、ニシンと数の子の丼(手前)、ニシンの三平汁(右奥)とニシンづくしの膳



支配人の小林亮さん



レストランの壁には古いニシン漁の写真や絵が飾られている

- 住 所：留萌郡小平町鬼鹿広富
- 電 話：0164-57-1411
- 営 業：9:30～17:00(5～10月)、10:00～16:00(11～4月)、月曜定休(6月第3月曜～8月第2月曜まで無休)、12/28～1/15休み(レストランは1～2月休み)
- アクセス：国道232号沿い