



枝幸漁業協同組合



枝幸魚地方卸売市場



枝幸町の遠景



枝幸漁協代表理事 須永忠幸さん

# 豊かなるオホーツク海 枝幸沖から新鮮な海の幸を！



① 鮭の稚魚の放流式 ② 鮭の稚魚 ③ 山に木を植える植樹活動  
④ 秋鮭の水揚げ ⑤ 流水と青い海

## おいしさの秘訣は、その鮮度

漁獲後のスピーディーな処理・加工が命

脂のりの良い鮭、  
トロける食感のいくら



北の海でのびのび育った  
鮭・いくら・ほたての味は別格

鮭の回帰のサイクルは①8〜11月頃、川に戻ってきた鮭を捕獲し、手作業で卵を取り出して受精させる。②受精卵を川の上流にある枝幸の孵化場に収容し、ある程度大きさの稚魚に育て、翌年5月頃に川から放流する。③稚魚は海に下り、北の海に旅に出て大きく育ち、3〜5年後の秋に、生まれた川に帰り産卵する。

こうして成長を遂げた鮭を秋に枝幸沖で漁獲し、水揚げ場からすぐ近くの枝幸漁協冷凍工場へ。工場が近いことで、鮭は鮮度を保ったまま衛生的に加工されます。枝幸の鮭は身色も脂のりも良く、いくらには小粒で皮が薄く口の中でトロけるような食感です。

うま味と甘みたっぷりの、  
プリプリのほたて

枝幸漁協では、育てたほたての稚貝を海に放流し、海底で数年大切に育ててから漁獲する地まき式を採用。漁場は4つに区切り、1年ごとに場所を変えて稚貝を放流、3年後に4年貝を漁獲する「4輪採制」を取っています。枝幸の漁場は他の地区と比べて海底が細砂・砂泥質。砂場が柔



枝幸漁業協同組合

北海道

とれたて新鮮、  
鮭・いくら  
プリプリのほたて



10月～11月 参考価格：  
東都北海道枝幸産秋鮭切身(冷凍)  
2切120g 398円(税込429円)  
東都北海道枝幸産いくら醤油漬  
40g 758円(税込818円)  
東都北海道枝幸産ほたて貝柱  
100g 528円(税込570円)

## 豊かな山と海を守る…枝幸漁業協同組合(枝幸漁協)

北海道の北部、オホーツク海と豊かな山に囲まれた枝幸町に位置する枝幸漁協。1949年4月、漁民による自主的組織の発達を促進し、その経済的・社会的地位向上と生産力増進を図ることを目的とし、「一人は万人のために、万人は一人のために」"公正にして豊かな社会建設のために!"を信条に設立されました。同漁協と販売などを手がける北海道漁業協同組合、東都生協は2007年6月、川と海を守り豊かな食生活を推進することを目的に「枝幸うまさの森植樹協議会」を発足。以来、現在に至るまで植樹活動や料理教室などを通じ、当生協と交流を深めています。



## 豊かな海づくりのために、山に木を植える

枝幸漁協は、2001年に山白地区に9.5ha、2013年に歌登地区に153haの土地を取得しました。昔の漁師たちが代々伝えてきたこと「魚を増やしたければ、山に木を植えよ」「山の落葉は腐葉土になり、積もった雪は雪解けとともに栄養を海へ運ぶ。これが餌となり魚が集まると、さらに大きな魚を呼び、豊かな海が作られる」という教えを実現するために…。



## 東都生協とさらに交流を深めて

「魚つきの森植樹協議会」立ち上げ翌年の2008年2月から、枝幸漁協の女性部「浜の母さんたち」と東都生協との交流企画がスタート。春は鮭の稚魚やほたて稚貝の放流、秋は鮭の採卵や水揚げの見学など、枝幸の大自然に触れる企画も毎年実施して交流を深め、今年で14年目になりました。昨年までは料理講習会や学習会も、枝幸の海の幸で作った料理を囲みながらの直接交流ができていましたが、今年はコロナ禍によりオンラインでの開催となっています。

## 枝幸漁協より



枝幸漁業協同組合は、創設当時から地域の基幹産業を支える組織として全力を尽くしてきました。漁業情勢は年々厳しさを増していますが、協同組合運動の基本理念「自主・自立・相互扶助」の精神を忘れず頑張ります。組合員の皆さん、今後も私たち枝幸漁協との交流活動や、海の幸のご利用をよろしくお祈いします。(枝幸漁協代表理事:須永忠幸さん)

らかいと貝は殻を硬くする必要がないので貝殻は薄く、その分貝柱に栄養とうま味を蓄えます。ほたてが砂に潜り込むため、ほたて船の船頭たちは漁場ごとの特徴を見極め、漁獲の時間・方法・道具の改良に向けて日々研究しています。漁獲後は鮭と同様、鮮度が落ちないよう近くの枝幸漁協冷凍工場に即搬入し、殻をむいて急速凍結。これが、グリコージェン豊富でうま味と甘みが強い枝幸のほたてを、とれたてのようなプリプリ食感で味わうことができる秘訣です。