

第9章 たらこ・北寄貝

平山恵

9.1 たらこ

9.1.1 たらことは

たらこは、タラの卵巣およびそれを加工した食品である。広義にはマダラも含むが、一般にたらこと呼ばれるものは、スケトウダラ（スケソウダラ）の卵巣を塩漬けにしたものを指すことが多い。主な産地は北海道である。北信越地方や北海道では、「紅葉子」との別称がある。

1903 年、北海道で不振であったマダラにかわってスケトウダラの漁が発展したことから卵の加工が始まり、その影響でたらこが普及するようになったと言われている。その後は日本全土に広まり、現在日本では北海道白老町の虎杖浜が一番有名な産地となっている。2006 年にはたらこを使用したパスタソースの CM ソングとして「たらこ・たらこ・たらこ」がリリースされた。

9.1.2 虎杖浜のたらこ

虎杖浜はたらこの加工業者が集結しており、たらこの産地として知られている。

虎杖浜の前浜で 10 月から翌年 2 月頃にかけて漁獲されるスケトウダラの卵巣を塩蔵加工した国産品のたらこを出荷することで知られている。一般的に流通しているたらこは、アメリカなど海外で漁獲され採卵し冷凍したものを日本国内で解凍のうえ塩蔵加工しているものである。対して国内産品の場合、塩蔵加工の工程前に冷凍し解凍するプロセスが無く、たらこ本来の旨味が生かされるために味わいが高いとされる。その中でも、虎杖浜産の「虎杖浜たらこ」は品質が高く、また、水質全国一を誇る透明度の高い倶多楽湖の湧き水と、赤穂の天然塩で漬け込んだ虎杖浜水産のたらこは、全国各地で開催される北海道物産展でも大人気の逸品であると評価されている。それ故に近年では悪質な販売業者が劣悪品を「虎杖浜のたらこ」として販売し、消費者や加工者らに被害を与えていた。こうしたことから、偽ブランドの排除とブランド価値を高めることを目的に、2006 年に「虎杖浜たらこ」として商標登録をした。

図 9-1 商標シール



出所：虎杖浜 HP

9.1.3 ブランド管理

「虎杖浜たらこ」として販売できるのは、虎杖浜沖で漁獲されたスケトウダラを原料として白老町虎杖浜地区で加工したたらこであることが条件となっている。「虎杖浜たらこ」は商標シー

ルを貼って販売を行うことができる。

虎杖浜では、輸入のたらこを加工し、虎杖浜のたらことして販売する業者もいる。そこで、消費者に正しい情報を伝えるために輸入物を使用している業者には、原料原産地および加工地の告知が適正に実行されるよう、調整及び指導する体制となっている。

9.1.4 虎杖浜かに・たらこ・温泉三大祭り

虎杖浜の事業を活性化せようと、2012年7月29日に第1回「虎杖浜かに・たらこ・温泉三大まつり」が虎杖浜竹浦観光連合会の主催で開かれた。同地区の若手後継者が結束して実行委員会を組織し、初めて企画したイベントで、水産加工場、椎茸栽培、養鱒場、漁協青年部など18店が出店した。

一匹1,000円の毛がにを目玉商品として、また半値のたらこや原木椎茸の乾燥スライス、ヤマメの唐揚げ、生ウニ、甘エビ、サラ貝などの鮮魚や毛がにやエビのコロッケとグラタンなど特産の食材などを販売している。他にも、「源泉かけ流し宣言」をした虎杖浜温泉の割引入浴券が来場者に配られ、すべすべ美肌美人の湯をPRしている。

9.2 北寄貝

9.2.1 北寄貝とは

一般的には北寄貝という名前で親しまれているが、正式名称は姥貝（ウバガイ）である。その名前はアイヌ語に由来し、漢字の「北寄貝」は当て字といわれている。北海道で採れる「北に寄った」貝であることから北寄貝と名付けたとの説もある。北寄貝は、生まれて3週間ほど海中を漂い、その後海底に落ちて生活する。生存率はかなり低く、海の状況によっても大きく変わる。しかし生き残った成貝の寿命は長く、30年以上とも言われている。正式名所の姥貝もこの寿命の長さに由来するとも言われている。

冷たい海水を好み、日本では関東以北から北海道周辺、カナダ東岸、ロシア太平洋岸などに生息している。海底の砂地で、通常砂の中に身を潜め、長い水管を延ばして水を吸い、そこに含まれるプランクトンを食べる。形状は丸みのある三角形で、長さは10cmほどまで成長し、殻は厚くて堅く、殻の色により「黒ホッキ」「茶ホッキ」と呼ばれる。色の違いは生息場所の底質の違いによるものであり、市場では黒ホッキのほうが値がいいといわれている。北寄貝は甘味、歯ごたえがあり、旨みをたっぷりと含んだジューシーな味わいが魅力的である。肝機能や動脈硬化の改善など成人病予防に効果のあるタウリンや、旨み成分であるグリシンやアルコールの代謝を促進し、肝機能を保護するのに役立つアラニン、糖値を下げるインスリンの分泌を促し、脂肪分解酵素を活性化するなど栄養価が非常に高い。

図 9-2 北寄貝



出所：苫小牧観光協会

9.2.2 苫小牧の北寄貝

北寄貝の漁獲量は全国で約 8,000t、北海道で約 5,800t、苫小牧市は約 900t で、全国の約 10%を占めている。最近では苫小牧沖の北寄貝は、他地域が乱獲されている中で、水揚げ制限するなど漁業者自らが北寄貝を管理して、極めて安定した出荷ができるようになっている。その他、大きさ 9cm 以上の良質のものを水揚げし、貝の産卵期の 5 月・6 月には禁漁するなどして、良質の北寄貝だけを出荷できるように努めている。また北寄貝は 2002 年 7 月 20 日から苫小牧市の「市の貝」となり、苫小牧全体で北寄貝を PR している。市民は小さい頃から学校給食や家庭料理などホッキメニューを食べ、市内の数多くの飲食店では、創意工夫をしたいろいろなホッキ料理が味わえる。

図 9-3 ホッキ丼を食べる神保



内山孝太撮影

表 9-1 北寄貝を使った苫小牧の名物、特産品

商品名	詳細
ホッキ丼	ご飯の上に生の北寄貝をのせたもの
ホッキラーメン	通常のラーメンのスープに北寄貝のダシを加え、北寄貝の身を上にのせた苫小牧ならではのラーメン
ホッキ貝ご飯	自然の北寄貝の貝殻を活用して器にし、その中に北寄貝の身と北寄ご飯を詰め込んだもの
ホッキ節しょうゆ	北寄貝の剥き身を、鰹節製造技法を用いて丹念に仕上げた削り節から丁寧に煮だした「だし汁」と生醤油をあわせたもの
ホッキカレー	昔から一般的なものとして食卓に並んでいたものを、飲食店で販売している。現在レトルト商品もあり、通販で買うことができる
ホッキ炙りめし	北海道初の「ファイヤーご当地グルメ」である。炙った高級北寄貝を贅沢にも 3 個使った商品である
ほっきキムチ	苫小牧産の北寄貝を、焼肉店ならではのオリジナルのキムチで味付けした。北寄貝の旨みと、キムチの辛さが絶妙なキムチである
ホッキライスバーガー	北海道大学と苫小牧駒澤大学の学生が考案した。大きめの北寄貝を、パンの代わりにご飯で挟んだご当地バーガー
いぶりホッキ	北寄貝を燻したもの。胆振地方の「いぶり」と燻りをかけている。
北寄玉	見た目はたこ焼きだが、たこの代わりに北寄貝を用い、北寄貝の身と出汁をたっぷり使ったもの

筆者作成

9.2.3 ほっき貝資料館

ほっき貝資料館は、苫小牧の街づくり市民グループ「ゆうべあまちづくりネットワーク」がボランティアで運営している資料館であり、『海の駅 ふらっとみなと市場』内にある。2006年4月から市場内でミニ資料館として運営していたが、2007年10月に現在地にリニューアルオープンした。入館料は無料である。館内はホッキ漁の道具・漁業の様子の展示、ホッキ料理の作り方、ホッキ貝の歴史、ホッキ貝を使ったおもちゃなど、展示数約150点のものが並ぶ。

図 9-4 ほっき貝資料館



出所：ほっき貝資料館 HP

9.2.3.1 ホッキッ木

ほっき貝資料館の入り口に置いてある。ホッキの貝殻を絵馬のように使い、ホッキ貝に願い事を書き、絵馬に見立てて流木オブジェに飾っている。ホッキッ木の隣には「一念発起の鐘」が置いてあり、鳴らし祈願する。絵馬に書いてある願いが叶うように、毎日資料館の館長がホッキの主をお願いしている。

図 9-5 ホッキッ木



出所：ふらっとみなと市場 HP

9.2.3.2 ホッキの伝説「カラスとホッキ」

ほっき貝資料館の展示品の一つであり、北寄をモチーフにした、アイヌ民話からの創作話がある。

「大昔、カラスのくちばしは、長くてとがっていました。ある日カラスは海へ行き、ゴッコという魚をだまして陸に揚げ、食べてしまいました。さらにカラスは浜辺で大口をあけていたホッキの神まで食べようとしてくちばしをいれど、ホッキはサーっと口をとじたので、カラスはあわてて抜こうとしたら、ゴッコの骨が「そのカラスは悪いヤツだ」と叫びました。それを聞いたホッキの神はさらにギュウギュウしめつけたので、カラスは必死にもがいているうちにカラスのくちばしは折れてしまいました。カラスはくちばしを折られ泣いていると、コロボックルの子がかわいそうに思い、するどい黒曜石で削ってくれました。このカラスが今のハシブトガラスです」というものである。

9.2.4 苫小牧漁港ホッキまつり

苫小牧漁港ホッキまつりは、以前は「ホッキフェスタ」という名前であったが、「苫小牧漁港ホッキまつり」に名前を変え、昨年の2011年より行われ、現在第2回まで開催されている。苫小牧港漁港区を会場に、水揚げ日本一を誇るホッキ貝をメイン食材とした、ホッ

キカレー、ホッキごはん、ホッキラーメン、ホッキのバター焼きなどの北寄料理が食べられる。海の幸がふんだんに入った樽前浜鍋なども用意され、大人気の北寄販売は苫小牧漁協と苫小牧魚菜買受人協同組合が 3000 袋用意し、販売される。そのほか秋サケの棒引き、北寄狩り、歌謡ショーなどがあり、多彩なイベントで演出された豊かな海の収穫祭である。

9.2.5 苫小牧の北寄をモチーフにしたもの

9.2.5.1 ホッキー君

苫小牧市の貝のイメージマスコット「ホッキー君」は、北寄貝には健康に良いタウリンが豊富に含まれていることから、元気にあふれる様子を表現したもので、「まちに元気ができるように」という願いが込められている。また、周囲の HP の文字は「Hokki Power」（ホッキ パワー）の頭文字をとったものである。

9.2.5.2 ホッキちゃん

苫小牧市港町にある海の駅「ぷらっとみなと市場」のマスコットキャラクターである。ぷらっとみなと市場開店 5 周年を記念し作られた。ぷらっとみなと市場内や、ほっき貝資料館のキャラクターにもなっている。

図 9-6 ホッキー君



出所：苫小牧市 HP

図 9-7 ホッキちゃん



出所：ぷらっとみなと市場 HP

9.2.5.3 ホッキ音頭

「ホッキ音頭」は、北寄貝の水揚げ量日本一を誇る苫小牧のさらなる発展と、子どもたちの健やかな成長を願い、苫小牧の街づくりを考える会ゆうべあが2002年春に企画、公開例会を開くなどして一般市民に呼びかけて作られたものである。作詞はゆうべあメンバーの高野幸康さんである。2000年から歌詞を温め、2002年の公開例会で発表した。例会に参加した苫小牧漁業協同組合女性部が作曲を鳥越浩一さんに依頼、同じく参加した秋田さとみさんが振り付けを担当した。伊藤秋謡さんの歌で、歌詞を発表して1ヶ月足らずで出来上がったものである。ホッキ音頭市民踊り隊のメンバーは約30人であり、毎月第1火曜日にホッキ音頭の講習会を開いている。

図 9-8 ほっきのうた

9.2.5.4 お遊戯隊ホッキレンジャー

苫小牧のホッキ貝をPRしようと2011年に結成した「お遊戯隊ホッキレンジャー」は手作りの衣装を身につけ、「ほっきのうた」に合わせて踊る。小学生を中心に40人近くのメンバーが活動している。月に2回ほど不定期で道の駅を訪れて踊ったり、道内のイベントなどで踊りを披露したりしている。



You Tube へリンク

参照 HP

- ・ 苫小牧産ホッキ貝サイト
<http://tomagyo.com/>
- ・ 北海道ぎょれん
<http://www.gyoren.or.jp/index.html>
- ・ とま navi☆それゆけ！ホッキ街
<http://www.dreamsite.ne.jp/hokki/index.html>
- ・ 苫小牧観光協会
<http://www.tomakomai-kanko.jp/>
- ・ 海の駅ふらっとみなと市場
<http://uminoeki.info/>
- ・ いぶり中央漁業組合
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ske/osazu/oz06gok/gok026.htm>