

しれとこ かいじょう かみさま ぶくろ なか さかな ほね
『知床の海上に神様が袋の中の魚の骨をばらまくと

それがみるみる鮭の姿になって

ひとびと す ぶらむら かわ
人々の住む村々のある川をのぼってくる』

このアイヌ伝承で鮭の聖地となった舞台は、

ほっかいどうとうぶ ねむろかいきょう
北海道東部の根室海峡。

この地で織りなされた一万年の物語を

きゅうしょく つか ちいき しょくざい なか
給食に使われた地域の食材の中に

さが 探してみましよう。

知ればもつと美味しい
食べて学ぼう
日本遺産給食

鮭の聖地の物語

日本遺産



JAPAN HERITAGE
日本遺産



さけ せいち いちまんねん ものがたり しょうちょう ちいき せいさんひん
鮭の聖地一万年の物語を象徴する地域の生産品



鮭とばを干す風景と山漬け生産の様子が描かれた標津番屋屏風

しべつちょう さけ ぎゅうにゅう ちいき なが れきし ものがたり しょうちょう せいさんひん
標津町の鮭やホタテ、牛乳は、この地域の長い歴史の物語を象徴する生産品です

これらが生産されるようになった背景には、昔の人々が直面した数々の苦難と

それを乗り越えるための挑戦がありました。この先人たちの努力の結晶がいま

わたしたちの給食の一皿一皿に込められています

日本遺産「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～

この物語を象徴する8種の地域の生産品があります。

鮭、鱒、昆布、ホタテ、エビ、カニ、牛肉、乳製品

鮭を筆頭とするこれら8種の生産品が軸となり

ニシン、そば、大根、じゃがいもなど

根室地域の様々な生産品が

次々に誕生しました。

地域の食材に 一万年の物語をみる

令和4年度日本遺産給食メニュー

2月13日

- ごはん
- チェブ・オハウ
【鮭、人参、大根、白菜、長ねぎ、昆布(出汁用)】
- 牛肉の甘辛煮【牛肉、ごぼう、玉ねぎ】
- ほたての和風サラダ
【ほたて、大根、人参、ぎょうり】
- 牛乳【標津牛乳】

※日本遺産給食とは、令和2年に日本遺産に認定された、「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～の中で語られるストーリーと特に関りの深い食材を通じて、地域の歴史文化を学ぶ機会とする献立です。

2月13日の日本遺産の日に合わせて提供しています。

食材が伝える物語



鮭は標津町にとって、切っても切れない存在です。この地域での人々の暮らしは、はるか一万年前の縄文時代から、鮭に支えられてきました。大昔、鮭は干して保存食(鮭とば)に加工し、食べる時には汁に入れ、柔らかく戻して食べていました。アイヌの人々はこの汁をチェブ・オハウと呼んでいました。江戸時代の頃になると、本州でつくられた塩が船で届けられ、塩鮭も食べられるようになります。



昆布は根室半島付近では江戸時代の頃から生産され始め、鮭と並ぶこの地域の重要な生産品でした。明治時代に鮭の資源が減少すると、昆布漁を行う人が増え、羅臼や北方領土方面に昆布を求めて多くの人が移住しました。標津でも忠類沖で昆布漁を行っていた時代がありました。



ホタテは鮭の資源が減少し始めた明治時代後半から生産されるようになりました。当時標津で盛んにつくられていた缶詰の原料として、ホタテは重要な資源となり、明治時代後半から昭和30年代にかけての、鮭がとられなかった時代に、標津の水産業を支えてきました。



この地域での牛肉生産は、明治時代後半から昭和30年代にかけての、鮭が獲れなかった時代に、漁業者が漁の合間に牛を育てて暮らしたことがきっかけで始まりました。半農半漁の暮らしの中で生産された当時の牛肉は、主に缶詰の原料として利用されていました。



牛乳は昭和30年代からに本格的に生産開始します。根釧台地内陸の開拓は明治時代後半から始まりますが、開拓当初の畑作農業は、冷涼な根室地域の気候に合わず失敗続きでした。そこで既に肉牛生産で成功していた畜産が、酪農というスタイルで導入され、牛乳生産が始まったのです。

ほかに
じゃがいも、人参、大根、長ねぎも
江戸時代の頃に
この地域で生産されていたことが
古文書に記録されているよ。

もっと詳しく知りたい人は
「鮭の聖地」の物語
WEBサイトをみてね

