

かずの子のまち 留萌

(1) 往時のニシン漁

留萌市は、北海道の中でも古い歴史を有しており、慶長年間（1596～1614）には、松前藩によるアイヌの人たちとの交易の場所として「ルルモッペ場所」が開設されたのが始まりといわれています。

その後の留萌は、ルルモッペ場所の産物の主役となるニシンとともに繁栄し、留萌といえばニシン、ニシンといえば留萌と称されるほどに名を馳せました。

「留萌のニシン街道」として北海道遺産にも指定された「旧佐賀家番屋」は、往時のニシン漁経営の総合的な設備や施設、ニシン船、漁具とともに、生活用品等がそっくり残されており、まさしくニシン漁撈史のシンボルと言えるでしょう。

昭和29年を境に留萌でも群来（くき：ニシンが産卵のため、大群で岸に押し寄せること）は見られなくなり、昭和32年を最後に留萌のニシン漁は終焉を迎えることになりました。

しかし、現在でもニシンにかける「夢」を捨てきれず、春が近づくとニシンの刺し網を仕掛ける漁師たちがおり、ニシンを呼び戻すための稚魚の放流も行われています。

その願いが通じたのか、平成11年の春に実に45年ぶりに留萌の前浜で群来が見られ、産卵のため、白く濁った海面に留萌市民は沸きあがりました。



(2) かずの子のマチるもい



などから輸入し、品質を継承してきました。

かずの子は、正月の縁起物としておせち料理に欠かせません。近年では、代表的な塩かずの子や味付けかずの子に加え、マヨネーズ和えなどのバリエーション豊かなかずの子加工品が販売されて、普段の食事を彩る一品として食卓に登場する機会も増えています。

留萌市では、平成28年に議員提案により「留萌市かずの子条例」を制定し、消費拡大と地域経済の活性化、郷土愛の醸成などに取り組んでいます。

かずの子には、DHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）などが豊富に含まれています。また、痛風の原因となるプリン体のごくわずかしが含まれていないことから、プリン体を気にする人でも安心して口にできる食品とされています。

留萌市は「塩かずの子加工生産日本一」を誇り、その歴史は古く、昭和32年ごろまでは、留萌近海で捕れるニシンを加工していました。ニシンが水揚げされなくなってからも、加工技術を絶やすことなく、原材料をカナダ

