

食と観光

世界に誇る食がある



町民が愛する食文化を発信しよう

四季折々の美味しさ

水産王国・鹿部の魚介・味覚の旬

なるほど info 甘エビや汁物など期間限定のメニューは道の駅の浜のかあさん食堂などでも食べられます。

なるほど info 隔年で豊漁の傾向があるスケトウダラの卵は町の名産・鹿部たらこの原料となります。



- | | | | | | | | |
|-----|-----|-----|----|------|--------|------|-----|
| なまこ | ホッケ | 甘エビ | 昆布 | ホッケ | スケトウダラ | ハタハタ | なまこ |
| ホタテ | カレー | つぶ貝 | たこ | ほっき貝 | にしん | ごっこ | ホタテ |

春 夏 秋 冬



山の幸も豊富な鹿部町では、春にはタラの芽やわらび・ゼンマイなどが食卓に上がります。夏にかけて海産物の旬も多く、新鮮な刺身のほかに、味噌汁などの出汁にも使われています。浜では昆布の収穫があり、各所で天日干しの光景が見られます。

夏の終わりから秋にかけてはチカやカレーなどを求めて漁港で釣りを楽しむ人も。大きな水ダコはこの時期が最盛期です。冬場の寒風で旨みが増す棒鱈など干魚などの仕込みも行われます。個性的な姿をした「ごっこ(ホテイウオ)」の汁物も秋冬の風物詩です。

食の宝庫 A級グルメ

地産地消を背景とする鹿部町の多彩なA級グルメ。漁師町ならではの海の幸はもちろん、近隣の山で採れる山菜の活用も着々と進んでいます。また、畜産による牛肉の販売も行われています。

北海道駒ヶ岳の水と、広大な牧草地でのびのびと育ったブランド牛『鹿部牛』も注目されています！

「A級グルメ」とは、島根県邑南町が取り組んできた、地域の「食」を通じて地域の誇りを掘り起こす構想です。鹿部町にはほぼA級(永久)グルメのまち連合に自治体として参画しています。

新鮮な魚介類を市場へ 鹿部の食品加工

町内にはたらこ・昆布製品などの工場がたくさんあります

地元で獲れた食材を地元で製品化し、流通・販売までを行う「6次産業化システム」を構築しています。

噴火湾で獲れた美味しい魚介類を新鮮なうちに加工・調理し、迅速に消費者の元に届けるために、漁協を中心として、漁業・水産加工業・小売業が一体となって取り組んでいます。地域経済と雇用創出に貢献できるよう、町の特産品のさらなるブランド化を推進しています。

6次産業化とは、1次産業としての農林漁業と、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取組です。

訪れるひと、みんな鹿部の食のトリコになります。



お話を聞かせてください！
日本全国、さらに世界へと飛び出す鹿部のA級グルメ

株式会社シカベンチャー 道の駅しかべ間歇泉公園 副店長 田中 健太郎 さん

子どもの頃、タラコなどは毎日のように家の食卓にあり、様々な魚介類を食べていました。鹿部町で生まれ育ってUターンしてきた時は、水と魚介類の美味しさなど、当たり前が当たり前ではなかったことに気付かされました。シカベンチャーでは、道の駅しかべ間歇泉公園のウェブサイト上で鹿部の食に関する情報をほぼ毎日発信しています。また、実際に来店している感覚でお買い物ができるウェブ来店という独自サービスも好評で、鹿部町の食の知名度が向上してきた実感があります。さらに、魚のさばき方や漁師の魚の煮付け方などを学べる「浜のかあさん地元料理体験」も実施し、伝統をつなぐ取り組みも行っています。当社で商品開発した「根昆布だし」のモンドセレクション受賞は自信につながりました。今後もチャレンジを続け、食で町を盛り上げていきたいです。

A級グルメの司令塔 道の駅しかべ間歇泉公園

〒041-1402 北海道茅部郡鹿部町字鹿部18番地1
電話:01372-7-5655



食堂 地元を味わう食堂 	鮮魚店 魚介の販売も豊富 	惣菜店 手作りの味 	お土産 名産品勢揃い
温泉蒸し釜 道の駅で買った食材を温泉の熱で調理できます。	農カフェぽっぱ 近郊で採れた農作物や飲食物をお手頃価格で販売します。		

鹿部の食をもっと知ろう 体験観光プログラム

このほかにも多数プログラムをご用意しています。詳しくは鹿部温泉観光協会へ！

ほたて漁業体験 鹿部のホタテ養殖は垂下式という稚貝を海中に吊るして育成する方法で行われています。結び付ける作業を体験します。	浜のかあさん地元料理体験 鹿部ならではの家庭料理づくりを体験します。鹿部漁業協同組合女性部のお母さん(浜のかあさん)たちとの交流を楽しめます。	棒鱈たたき体験 鹿部の海風で天日干した「棒鱈」を金づちで叩きます。その場でマヨネーズや一味などをつけてお召し上がりいただけます。	漁港案内 スケトウダラ、ホタテ、エビ、タコなど様々な魚介が水揚げされる鹿部漁港をガイドの解説付きで見学します。	昆布漁業体験 水揚げされた昆布を天日干しをするため、砂利が敷き詰められた干場に敷く作業を体験します。昆布のお土産付きです。
--	---	--	---	---