

経験豊富な漁師と浜のおかあさんたちが丹精こめた一級品

# 海産物

奥尻潜水部会 | 奥尻町

■【左上】塩水うに【右上】海産珍味詰め合わせ  
【左下】鮑の煮付け【右下】ほっけ

奥尻の豊かな海に育まれた海産物の数々は鮮度抜群。それらを使用した海鮮珍味は、ご飯やお酒のお供にピッタリです。

40年前から販売してきました。在。試行錯誤を重ねて完成させ、約  
が、奥尻潜水部会はその先駆者的存  
たり前になっている塩水パックです  
ムラサキウニの塩水パック。今では当  
のが7月〜8月中旬まで獲れるキタ  
数ある海産物の中でも、代表的な  
れた、海の幸の宝庫です。  
尻町。美しくも厳しい日本海に囲ま  
獲れたての味をそのままに  
奥尻を代表する夏の味覚



その日に漁獲したウニを滅菌海水とともに専用容器にパックしており、獲れたてに近い味を楽しめます。「臭みがなく、ウニが苦手でも美味しく食べられる」という声も。漁獲量が限られるため、ふるさと納税返礼品では、先行予約を受け付けるほどの人気ぶりです。

## 食材の魅力を引き出す 誠実な商品づくり

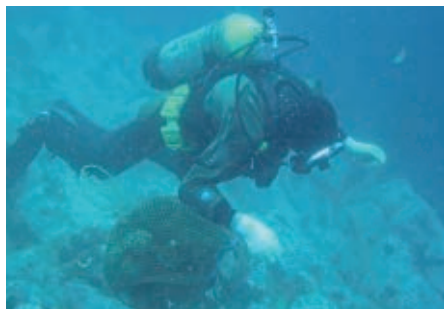
命懸けで漁に挑む漁師はもちろん、加工や味付けを担う奥尻方の存在も欠かせません。

新商品の開発の際は、何度も試作を繰り返して、みんなが納得できるものを商品化。昔ながらの味付けで柔らかな「鮑の煮付け」、脂ののった「ほっけの開き」や「糠ほっけ」なども

すべて手作りです。

さらに、利用できないと思われる海産物にもスポットライトを当てています。「地元では人気のなかつたホヤも、塩辛にしたことで美味しさが注目されるようになりました。」と加工部の小濱優子さん。ウニの養殖に使う昆布につくワカメの根を活用した「めかぶ」は、年間約1万2千個の出荷量を誇ります。

今後の展望を伺うと「みんな年寄りだからねえ。」と笑いながらも、「まだまだ、いろんな海産物に付加価値をつけて製品化していきたいですね。」と奥尻潜水部会のみなさん。温かい人柄と商品に対する真摯な姿勢から生み出される商品の数々が、全国で愛されています。



【上】漁師歴55年の部会長・小濱峰人さん。時折冗談を言いながら、いろいろなお話を教えてくださる明るいお人柄で、終始笑いの絶えない取材に。【下】漁場へ潜り、一つひとつ網かごへ。現在は5名の漁師が所属し、漁を行なっている。獲れた海産物は、奥尻潜水部会総出ですぐに加工。

奥尻町  
ふるさと  
納税HP



ハイシャーベツト

地元で40年近く愛され続けている、イチゴ味のシャーベツト。



奥尻米「ふっくりんこ」

奥尻島の温暖な気候と清流による、みずみずしく、もっちりした食味のご飯。



おくしり和牛

海で囲まれ、ミネラルたっぷりの奥尻島の栄養分たっぷりの牧草を食べた肉牛。



奥尻ワイン

「新鮮な果実味の香りと味わいを届けたい」奥尻産の生ワイン。

ほかにも  
あります！  
お礼品  
あれこれ

【お問い合わせ先】 総務課管財係 TEL01397-2-3401