

# 道の駅 樹海ロード日高 清流の女王「ヤマベ」のふりかけを食卓へ

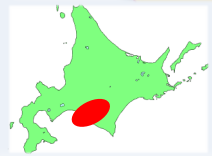
## 日高町と清らかな水を好むヤマベ

日高町は平成18年に平取町をはさんで飛び地合併し、町は門別地区と日高地区に離れていて、両地区を行き来するには約1時間程かかります。

日高地区の自然豊かな清流には、多くの川魚が生息しています。その中でもヤマベ(正式名称は「ヤマメ」・サクラマス(陸封型))は、美味しい川魚として人気があり、合併を機に町では特産品として盛り上げていこうとする気運が高まっています。

## 日高町商工会青年部の「やまべふりかけ」

この商品は日高町商工会青年部のメンバーが企画し、札幌の食品加工会社の協力を得ながら開発しました。元来淡泊な味であるヤマベをフリーズドライにし、試行錯誤の末、ご飯に合う製品に仕上げました。また、ビンの中には乾燥させたヤマベが一匹丸ごと入っています。



道の駅「樹海ロード日高」



「やまべふりかけ」



「やまべふりかけ」開発のリーダー  
高橋さん(左)と青年部長の福山さん(右)

## ヤマベ生産者のお話



日高地区で  
養殖を営む  
伊澤さん

養殖場は沙流川水系千呂露川の山深いところであり、川の水を池に引き込みヤマベとニジマス(ニジマス)を養殖しています。大変なのは水の管理。川の水なので季節と天候の影響を受けやすく、水と一緒に流れてくる落ち葉などの清掃や温度管理で池に付ききりです。

餌は魚の身に赤身をつけるアスタキサンチンを含むものを使っており、この成分は、元々カニや鮭の赤身のもとで最近ではアンチエイジング化粧品などへの応用が盛んです。



テロロ  
千呂露川

養殖場

## 「やまべふりかけ」の製造とその魅力

原料に使うヤマベがフリーズドライ工場に送られる前の重要な煮込み作業は青年部のメンバーが自前で行っています。特にヤマベを煮る時には煮すぎるとヤマベのシンボル「パーマーク」のついた魚体の皮が剥がれてしまうため、煮込み時には細心の注意をはらっています。



パーマーク



日高町青年部が自前で行う、  
ヤマベの煮込みと発送作業

## 希少価値

ビンの中に入れるヤマベは一年魚の「シンコ」と呼ばれる小さな魚体で、生産量も限られ、一回の生産で扱うヤマベは500匹程です。ヤマベ自体が量販されていない希少な魚ですから、このふりかけには更なる希少価値があります。

ヤマベを煮込む際には、門別地区の特産品である日高昆布を隠し味に使用し、ヤマベの旨味と昆布の旨味の相乗効果によって、奥行きのある味に仕上がります。

この商品開発のきっかけは、門別地区からのアイデアによって始まりました。合併後の日高地区と門別地区を結ぶ架橋となっています。

## 日高・門別地区の架橋

## 開発事業について

ヤマベの他に多くの水産資源を育む沙流川水系。開発局では、河川改修や二風谷ダム管理等の治水事業を行っています。事業の実施に当たっては、地元関係者との話し合いのもと、環境へ配慮しながら事業を進めています。

