

平成28年10月14日

北海道の「食」の魅力を外国人観光客にPR!!

～地域ならではの食べ方や食文化、産地でしかできない体験などを4言語で紹介～

北海道開発局では、インバウンド観光（※）の振興や北海道産食の海外需要の拡大を図ることを目的に、外国人観光客に北海道産食の魅力を発信するパンフレット「～大地と海の贈りもの～北海道 食の魅力」を4言語（日本語、英語、中国語（簡体字、繁体字））で作成しました。

「食」は北海道を訪れる外国人観光客の旅行動機の一つとなっていることから、本パンフレットでは、北海道産食の産地や旬とともに、地域ならではの食べ方や食文化といった「食の背後に秘められたストーリー」、産地ならではの「食の体験・見学施設」など北海道産食の魅力を紹介しており、道内各地への周遊を促す内容となっています。

※ インバウンド観光：外国人による訪日旅行

- 北海道を訪れる外国人観光客は、平成27年度には208万人を超え、今後も更なる増加が期待されていますが、来訪地域が道央圏に集中していること、季節間の旅行需要の変動が大きいことが北海道のインバウンド観光の課題となっています。
- 一方で、北海道の豊かな自然に育まれた様々な美味しい食の産地や旬は、観光シーズンとは関係なく道内各地に分布していることから、食は北海道のインバウンド観光が抱える課題を解決する重要な要素となり得る可能性を持っています。
- 本パンフレットにより、北海道産食の産地や旬とともに、食の背後にある様々なストーリー、道内各地にある食の体験・見学施設を知ってもらうことで、食の産地への周遊や観光時期の平準化を促しつつインバウンド観光の振興を図ることに加え、実際に食を体感した外国人観光客に自国に帰ってから、その魅力を発信してもらうことにより、北海道産食の海外需要の拡大につながることを期待されます。
- 本パンフレットは、関係機関の協力の下、海外でのプロモーション活動等で配布するとともに、北海道を訪れる外国人観光客をはじめ、観光振興に取り組まれている方々に広く活用されるよう努めてまいります。

※日本語、英語、中国語（簡体字、繁体字）の4言語版とも、次のURLからダウンロードできます。

北海道開発局HP http://www.hkd.mlit.go.jp/kanribu/chosei/kankou_02.html

【問合せ先】	国土交通省 北海道開発局	電話（代表）011-709-2311
	開発監理部 開発調査課	課長補佐 成田和隆（内線 5453）
	開発監理部 開発調査課	上席開発計画専門官 小林靖英（内線 5541）



大地と海の贈りもの

北海道 食の魅力





見つけにいろいろ！ 「美味しい」北海道

北海道には豊かな自然に育まれた美味しい食がたくさんあります。

広大な大地からとれる農産物。

四方を囲む海からとれる海産物。

各地に根付く郷土料理。

産地だからこそ味わえるとれたての食は、

あなたの心もお腹も満たしてくれる最高の味です。

あなたも最高の味を探しに、北海道を旅してみませんか？



目次

美味しい北海道の秘密	 P03
北海道内のアクセス	 P05
北海道の食紹介	 P07

農産物

牛肉 こだわりの北海道産ブランド	 P07
乳製品 濃厚・フレッシュ・大地の恵み	 P09
そば 産地で味わう伝統の味	 P11
米 安全・安心・おいしいさへの挑戦	 P13

海産物

エビ 三種のエビの食べ比べ	 P23
ウニ ロッパいに広がる海の香り	 P25
蟹 KING OF SEAFOOD	 P27

ローカル・フード

寿司・海鮮丼 新鮮な海の幸を堪能	 P35
ラーメン 多彩な味の饗宴	 P37

北海道お役立ち情報	 P43
-----------	-----------

食紹介ページの 見方

P07-42の食紹介ページでは、農産物、海産物、ローカル・フードについて、以下の情報を紹介しています。

食の概要

食の概要や種類などを紹介しています。

主な産地や旬

食の主な産地や収穫等の時期などを紹介しています。

食の主な産地を着色しています。

それぞれの産地における収穫等の時期を「食べばカレンダー」で紹介しています。

紹介した市町村等の位置をマップ上で示しています。

さらに楽しむ 知識集

北海道の食をさらに楽しんでもいただくため、興味深い知識などを紹介しています。

「Delicious」
食材を使ったオーススメの料理や北海道の郷土料理などを紹介しています。

「Special」
食のお祭りや料理・収穫などの体験ができる施設などを紹介しています。

「Deep」
食に関わる歴史や文化など、さらに深い知識を紹介しています。

関連するホームページのアドレスと対応する言語について掲載しています。
※体験施設は予約が必要となる場合や観覧時間・期間、内容などが変更される場合がありますので、関連ホームページを必ずご確認ください。

対応言語：日本語、中国語繁体字、英語、中国語繁体字

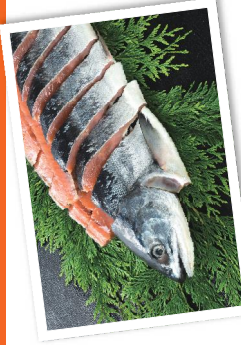


SALMON

サケ

北海道の食文化・サケ

サケは北海道の歴史や暮らしとの関わりも深く、北海道を代表する海産物です。川で生まれ海で成長したサケは、産卵のために生まれた川へ帰ってくるのが知られており、毎年9～11月頃にかけ、多くの川で遡上する姿を見ることができます。



◆ サケ

塩焼きや鍋など、いろいろな料理で食べられます。

◆ イクラ

サケの卵をほぐしたものを、醤油や塩で味付けします。9月～11月頃が旬です。

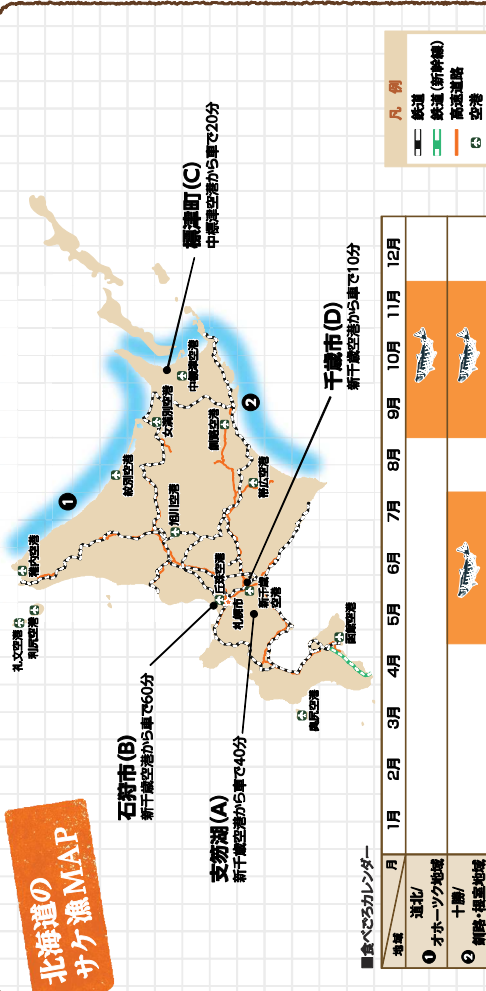
◆ ヒメマス

サケの一種で、一生を淡水で過ごします。支笏湖の特産品で、塩焼きや刺身で食べられます。6月～8月頃が旬です。

★ 産地 ～「とれたて」を「その地」で楽しむ

川に戻ってくるサケを海に仕掛けた定置網で捕まえます。北海道のほぼ全域で漁が行われますが、特に漁獲量が多いのはオホーツク地域と釧路・根室地域です。

北海道のサケ漁MAP



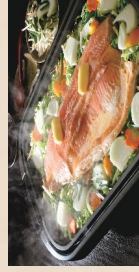
★ 北海道のサケをさらに楽しむ知識集

サケが主役の郷土料理



◆ 石狩鍋

サケ漁が盛んだった石狩市で、地元漁師に食べられたいた鍋料理。サケの様々な部位とキャベツなどの野菜を一緒に煮込みます。



◆ ちゃんちゃん焼き

サケと季節の野菜を鉄板で焼く漁師町の家庭料理。味噌などで味付けします。



◆ ルイベ

新鮮な生のサケを凍らせてつくる刺し身。凍ったまま薄く切り、わさび醤油でいただきます。

★ 体感！サケづくし！

◆ 石狩市三大秋まつり

毎年9月中旬～下旬に開催。石狩市内の3地区でリレー開催されるサケづくしのお祭り。サケの取り方や特大の鍋で作る本場の石狩鍋が人気です。



ダイナミックなサケの生態を学べるスポット

◆ 標津サームン科学館

サケ科魚類の展示種類数が日本一を誇る「サケの水族館」。稚魚、遡上、産卵など、サケのライフサイクルを観察できるよう季節によって展示が変わります。9～10月は遡上する様子をガラス越しに見ることができます。

【住所】標津町北1条通6丁目1-11 【MAP】C 【TEL】0157-448 854 760

◆ サケのふるさと 千歳水族館

淡水では日本最大級の水槽を有する水族館。千歳川の水中を観察することができます。水中観察室があります。秋頃に産卵に向かうサケの群れは必見です。

【住所】千歳市花田2丁目312 【MAP】D 【TEL】113 889 556 *22

【URL】http://chitose-aq.jp/ 【SNS】http://www.1000sal-chitose.or.jp/ (千歳観光連盟) 【地図】

北海道とサケの深い関係

北海道とサケとの関わりはとて古く、石狩市の遡上から約4000年前に遡るといわれています。サケを捕獲するための道具などが見つかっています。(写真左) また、先住民であるアイヌの人々はサケを「カムイチェプ(海の魚)」と呼び、身は余すところなく食べ、皮は靴などの材料に用いていました。サケはアイヌの人々の暮らしに密着に関わっていたのです。(写真右)



写真提供(左)石狩市教育委員会(右)公益財団法人アイヌ文化振興・研究推進機構