



小野寺 政利 さん

おのでら まさとし / 57歳 / 支笏湖温泉
支笏湖温泉生まれの支笏湖温泉育ち。すし店で7年間修行の後、支笏湖温泉地区でヒメマス料理の専門店を開業。以来、37年間、支笏湖の味ヒメマスを観光客などに提供している。

私 にとって、支笏湖の魅力はヒメマスです。

支笏湖に生まれ育ち、50年間、支笏湖で暮らし、支笏湖を見続けてきた小野寺さんは話します。

広く、そして深く、きれいな水を満面とたたえる湖「支笏湖」。ヒメマスは、その支笏湖の湖中で伸び伸びと泳ぎ、良質なプランクトンをえさに成長していきます。

「支笏湖のヒメマスは、尾びれが大きく、身の色はきれいなサーモンピンクをしています。脂がのっけていて食べると甘みがあり、湖や川で育つ魚特有の泥くささがなく、とてもおいしい魚です」

豊かな環境で育つ支笏湖のヒメマスは、ほかの湖や養殖で育ったヒメマスとは比べも

ヒメマスは支笏湖の誇れる財産

豊かな環境がつくる支笏湖の魅力

のにならない、支笏湖が誇れる財産と、小野寺さんは話します。

山々に山菜があふれ出る春。樽前山からの雄大な眺めを楽しみ、涼しく過ごしやすい夏。木々の紅や黄色の色づきを感じる秋。そしてえさ場に訪れる

多くの野鳥が楽しめる冬。

季節ごとにそれぞれの良さがあり、いつでもその雄大さに触れることができ

る支笏湖。「温泉もあり、きれいな水とおいしい空気



なかで のんびりできる雰囲気が好きです。おすすめスポットは、苔の洞門。今は残念ながら入口の観覧台からしか見学できませんが、岩肌が苔がはりつくこの洞門の姿は、ここで見られない貴重なもの」と話します。

春の山菜、秋のキノコなど、季節になると山の恵みを差し入れしてくれる支笏湖の心やさしい方たち。そのやさしさを料理に添え、心をこめて支笏湖の味「ヒメマス料理」を出してくれました。



「苔の洞門」

樽前山の溶岩が浸食されてできた高さ10メートルの渓谷。岩壁に30種の苔が密生し幻想的な緑の回廊をつくり出しています（現在、洞門内の立入はできません）。



「温泉」

支笏湖周辺には支笏湖、丸駒、いとうの3つの温泉があります。ホテルや旅館では、支笏湖を眺められる露天風呂や大浴場などで天然温泉を楽しめます。



「登山」

火山ドームや高山植物のお花畑が見られる樽前山。札幌まで見渡せる紋別岳のほか、恵庭岳、風不死岳など、個性豊かな山々の登山が楽しめます。



「ヒメマス釣り」

毎年6月から8月にかけて解禁するヒメマス釣り。この時期は何本もの釣り糸を垂らした船が湖上で見られます。湖畔の食堂などではヒメマス料理が楽しめます。

※通常は洞門内の立入が禁止されている苔の洞門ですが、今年度は一般調査員を募集して8月から実地調査を行います。詳しくは、今月の広報ちとせ13ページをご覧ください。