



# のいる風景

## 白石 一人 さん



【しらいし かずひと さん】 57歳 支笏湖温泉  
●支笏湖漁業協同組合 理事・事務局長

※魚醬「姫しずく」のお問い合わせは、  
「支笏湖漁業協同組合」 ☎ (25) 2059 まで。

### 支笏湖の宝物 ねむまます ヒメマスを 活用した魚醬「姫しずく」 を開発しました

#### 支笏湖のヒメマスは、別名「チップ」と呼ばれる湖沼残留型ベニサケ。

明治27年に阿寒湖から移入され、ふ化・放流事業が始まった。この事業は、平成10年に水産庁から千歳市に引き継がれ、近年は漁業資源の保護策により漁獲量も安定しており、支笏湖の特産品として、広く全国に知られている。

支笏湖漁業協同組合は、増殖事業や自然環境の保全、ヒメマスを次の世代に継承していくことなどを目的として、平成19年11月に設立された。

白石さんは、漁協の設立時から理事・事務局長を務めている。「支笏湖とその周辺には、たくさんの自然が残されており、この自然を守っていききたいという思いから、ヒメマスや支笏湖の環境を守る活動を行っている」と話す。

漁協では、採卵後のヒメマスの親魚を使って魚醬を開発し、平成28年4月から支笏湖限定で販売を始めた。

魚醬とは、魚を塩や麹で発酵させて

作る調味料で、料理の隠し味として利用されている。「採卵後の親魚は、支笏湖地区の飲食店やホテルなどに提供して、すり身、鍋の具材、飯寿司、フレーク、まんじゅうなどに利用していたが、魚体が小さいため加工にも手間がかかり、効率が悪い。他に利用できないかと模索していた。このとき、北海道石狩振興局に活用の相談をしたところ、北海道立総合研究機構食品加工研究センターからの助言もあって、魚醬づくりの方向が示されたのが開発のきっかけ」と話す。

その後、漁協や地元、市や石狩振興局などのメンバーで構成するワーキンググループを立ち上げて開発に向けた協議を重ね、平成27年3月に試作品が出来上がった。「しょうゆのような色をイメージしていたが、琥珀色に澄み切った試作品が出来上がってきたのを見ておどろいた」と振り返る。

「この魚醬は、上品でくせがないた

め、いろいろな料理に活用できる」と白石さんは太鼓判を押す。

例えば、チャーハンの仕上げにひとかけすると風味が豊かになったり、カップラーメンに入れるとスープがおいしくなり、たまたご料理にも相性が良いという。「控えめに隠し味として使うのがポイント」と言い「自分に合った料理を見付ける楽しさもある」と笑う。

「ヒメマスは、気品ある姿から『姫』と名付けられており、ネーミングもその由来から『姫しずく』とした」と話す。

ヒメマスの漁期は、6月～8月の3カ月に限られているが、その味わいも三通りに変わることが明らかになった。

6月は、さわやかな味、7月は、濃厚な味、8月は、熟成された味が楽しめる。「皆さんも支笏湖の自然を楽しみながら、支笏湖の宝物、「ヒメマス」と魚醬「姫しずく」を味わってみてください。新しい味の発見があるかもしれません」と語ってくれました。