

苦小牧の漁業を知ろう

漁師さんの
ちょっと
ひとこと

新鮮な水産物を
ぜひ食べてください！

政進丸船長
吉田 政芳さん



今はホッキ漁の時期で、朝早くに出港し、2～3回網を投入して港に戻ります。20年前くらいから機械を使い漁を行うようになり、漁業はだいぶ楽になりました。

苦小牧周辺の海は砂浜地帯なので、プランクトンが豊富で、おいしい水産物が獲れます。特にホッキ貝は肉厚で、おいしくなっています。家庭ではカレーに入れて食べる方が多いと思いますが、しゃぶしゃぶで食べる方法がおすすめです。

最近では、ホッキ貝を関西方面にも出荷しており、苦小牧産のホッキ貝が全国的に認知されてきています。しかし、やはり一番は、地元である苦小牧の皆さんに食べていただきたいです。ホッキ貝をはじめとする苦小牧で獲れた新鮮な水産物、ぜひ食べてください。

新鮮でおいしい苦小牧産の魚貝類、ぜひ味わってください

味わってください



ホッキ貝
漁獲は殻径7.5cm以上と規制されていますが、苦小牧産はすべて9cm以上と貝が大きく、身が厚い価格が高くなっています。秋・冬に旬をター焼きにするとおいしく、濃厚な甘み

ですが、苦小牧産はため他地域産より迎え、カレーやパと歯ごたえが魅力



カニ
苦小牧では主に毛ガニが漁獲され、胆振支庁管内の毛ガニの漁獲量は1位です。夏に旬を迎え、塩ゆでするとカニの甘さを存分に味わえる



サケ
苦小牧沿岸の西側に漁場があり、シロザケやギンザケなどさまざまな種類が獲れます。苦小牧産のサケは9・10月が旬で、焼き魚や鍋にするとおいしい。(写真はシロザケ)



ホッケ
寒い時期になると脂のりおいしさを増します。秋～冬が旬で、焼き魚や煮付け、フライなどさまざまな料理で味わえる

ホッキフェスタ開催！～豊かな海の収穫祭～

ホッキ貝や苦小牧港のPRと地場特産品の販売拡大を通し、地域商業者、漁業者、市民の交流を図り、まちを元気にしましょう！！



とき 11月1日(日) 9時～14時30分
雨天実施

ところ 苦小牧西港漁港区岸壁(汐見大通り) 公設卸売市場前特設会場

内容
ホッキごはん、ホッキソバ、ホッキカレー、ホッキのバター焼き販売
アトラクション
●お魚ステージ(ホッキ音頭、樽前ばやしによる前浜太鼓など)
●お魚ピンゴ大会(10時30分～、13時30分～時間変更の場合あり)
前浜の水族館(いろいろな魚の見学会)
ホッキ販売(1袋1,000円)
9時から(なくなり次第終了)

詳細 苦小牧ホッキフェスタ実行委員会 ☎ 33 5519 市農業水産課 ☎ 32 6453

ecoまち協力事業
シャトルバスホッキ号運行

コース 駅前バスターミナルから会場まで往復運行

時間 ●ターミナル発 = 8時45分～14時15分
●会場発 = 9時30分～15時
いずれも30分間隔

料金 無料



スケトウダラ
苦小牧沿岸の広範囲で漁が行われており、魚種別漁獲量は1位です。秋～冬に旬を迎え、三平汁や煮つけにするとおいしい

カレイ
苦小牧沿岸にはマガレイ、ソウハチ、マツカワ、ババガレイなどさまざまな種類が生息しています。10月～12月は旬を迎えておいしく、特にマツカワの刺し身は絶品。(写真はマツカワ)



新鮮な海の恵み

苦小牧の漁港では、さまざまな海の恵みが水揚げされています。苦小牧で獲れる主な水産物を紹介します

主な水産物の漁獲量(平成20年度)		
魚種	漁獲時期	漁獲量(kg)
スケトウダラ	10月～2月	5,637,346
サケ	9月～11月	1,806,437
イカ	8月～11月	1,632,945
ホッキ貝	7月～4月	789,665
カレイ	一年中	202,825
サンマ	7月～9月	192,557
カニ	7月・8月	114,304
タラ	10月～8月	100,060
ホッケ	3月～11月	92,071
ツブ	3月～1月	76,200
エソバカガイ	7月～4月	75,693
ウニ	7月・8月	16,058



イカ
苦小牧にはイカ釣り漁船がないため、函館などの道南方面や本州の漁船が苦小牧沿岸で漁を行っています。秋に旬を迎え、刺身やフライにするとおいしい。(写真はスルメイカ)

特集

苦小牧の
漁業を知ろう