



厳選された素材と卓越した技術

余市町の 水産加工品





INDEX

	ページ
●有限会社阿部商店	4
●有限会社伊藤商店	5
●有限会社イリマス食品	6
●奥寺水産	7
●株式会社狩野水産	8
●株式会社菊地水産	9
●有限会社杉本水産	10
●有限会社図司商店	11
●高野冷凍株式会社	12
●有限会社南保留太郎商店	13
●ニコー食品株式会社	14
●糠塚水産株式会社	15
●有限会社福原伸幸商店	16
●有限会社藤平商店	17
●北海道京食株式会社	18
●明豊水産株式会社	19
●山科漁業部	20
●有限会社山本商店	21
●有限会社渡辺商店	22
●余市郡漁業協同組合	23
●余市水産加工業の歴史	24



有限会社 マルキ 阿部商店

住 所 〒046-0023 北海道余市郡余市町梅川町674番地4

営業時間 午前8時～午後5時

定休日

日曜日

T E L 0135-23-5857

FAX

0135-22-3697

メー ル

ホームページ

北海道礼文産ホッケの開きは自信の一品

昭和30年頃創業し、当時は鮮魚卸しと燻製品販売などを業務としていました。現在は、主力の身欠ニシン、カレイを中心とした、ホッケやニシン、サンマなどの干し魚、期間限定でタラの粕漬けなどを製造しています。身欠ニシンの乾燥時間は、製品によって細かく対応。干しホッケは、新鮮で脂の乗った礼文産の秋物（一級品）を使用しています。当社の干し魚製品は一夜干しの後、夜中に搬出して明け方には市場に並びます。身欠ニシンは5kg単位で、ホッケやニシン等の干し魚製品は5枚単位で、それぞれ店頭にて小売り対応します。



身欠にしん

ソフト・1kg詰

アメリカ産ニシンを使用。5、10kg単位での小売り可能です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



身欠にしん

8分干・1kg詰

アメリカ産ニシンを使用。5、10kg単位での小売り可能です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



開きほっけ

北海道産ホッケを使用。脂の乗った原料を赤穂の塩で味付けしています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



干しがれい

左・宗八／右・ナメタ

宗八・ナメタともに北海道産を使用しています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



たら粕漬け

余市町前浜産タラを使用。酒粕にも甘味を加えて食べやすく仕上げています。毎年12・1・2月の3ヶ月のみの製造です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



開きにしん

ロシア産の、脂の乗ったニシンを使用しています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---

概要

代表者	代表取締役 阿部 昭夫
従業員数	19名(うち正社員19名)〈平成30年 10月現在〉
取扱商品名	身欠にしん、干しがれい、開きほっけ、開きさんま、たら粕漬け
主要販売先	カネシメ高橋水産㈱、丸水札幌中央水産㈱
企業の沿革	昭和30年頃：阿部昭蔵氏により創業 昭和56年：有限会社マルキ阿部商店設立



会社外観



有限会社 丸イ 伊藤商店

住 所	〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町29番地31 工場 北海道余市郡余市町港町152番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-3616	FAX	0135-23-3921
メー ル	itou-masahiro@rouge.plala.or.jp	ホームページ	

余市町から京都のニシン食文化をも支える信頼の技術

大正9年創業の当社は、ニシン加工で90年余りの歴史があります。添加物は一切使用せず、原料の一匹一匹を職人の目で見て判断する、徹底した品質管理を続け、培った知識と加工技術に加えて熟練の職人の手作業による当社のニシン加工製品は、厳しい基準をクリアし、京都老舗そば店などで採用されています。当社は腹骨を取り除く加工技術を持ち、これも大きな強みとしています。現在、原魚は100%米国・アラスカ産ですが、その品質をさらに高めるべく、商品開発にも力を入れており、既存商品についても加工方法や内容量等、要望に細かく対応可能です。



ソフトにしん

12kg業務用

一夜干しニシンです。甘露煮・にしんそば・焼魚・昆布巻などに最適です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☒



ソフトにしん

1kg真空袋

一夜干しニシンの小分けパックです。サイズは多様に対応可能です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☒



にしん生フィレ

12kg業務用

甘露煮・昆布巻用、腹骨無しもあります

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☒



骨まで食べられるやわらか一夜干しにしん(北海道産)

4種(塩味・醤油味・キムチ味(2枚入)・スモーク(70g))

脂ののった北海道産(春告魚)を骨まで食べられるようレトルト加工。電子レンジで簡単に召し上がりいただけます

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☒



骨まで食べられるやわらか一夜干しにしん(アメリカ産)

8枚入

保存料・添加物不使用。軽い塩味で高齢の方でも食べやす仕上げています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☒



にしん甘露煮

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☒

1枚真空袋

そのまま温めて、にしんそばやご飯、お酒のお供に。骨を気にせず丸ごと食べられます

概要

代表者	代表取締役 伊藤 正博
従業員数	11名(うち正社員2名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	300万円
取扱商品名	ソフトにしん、にしん甘露煮
主要販売先	京都そば店、北海道内食品製造会社
企業の沿革	大正9年:伊藤猛勇氏により創業 昭和57年4月:有限会社丸イ伊藤商店設立



会社外観



有限会社イリマス食品

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町135番地3		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜・祝日
T E L	0135-23-3157	FAX	0135-23-2837
メー ル	info@irimasusyokuhin.com	ホームページ	http://www.irimasusyokuhin.com

■ イカ製品を中心に、「手づくり」という信頼の味を

余市近海で水揚げされたイカ、サケ、甘エビなどを原料に、素材を生かした手づくりの製品を提供しています。創業は昭和43年、北海道檜山郡上ノ国町にて、イカの加工業から始まりました。以来、イカに関する知識、製品づくりのノウハウを豊富に持ち、イカ製品を多数製造。現在地に移転後も、イカの沖漬や三升漬、塩辛などを中心に製造を続け、加えて季節に合わせた旬の秋サケや甘エビなども使い、現在では約50種類の製品を取り扱っています。先代が築き上げてきた「安心・安全・信頼」そして「手づくり」の味を提供しています。



真いかの沖漬

日本海沿岸の真イカ(スルメイカ)を使用。独自のタレに漬けた自慢の逸品です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○



いかの塩辛

110g

余市近海の新鮮なイカを先代から受け継がれた昔ながらの製法で仕上げています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○



真いか三升漬

110g

赤唐辛子の辛味と麴の甘味が、イカによく合います。酒のお供にもごはんのおかずにも

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○



甘えびくん

50g

獲れたての甘エビに味付けをして燻製に。素材の味が生き、飽きのこない風味です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○



鮭とば

左から230g・150g・300g

余市近海のサケを原料に、日本海の寒風で干し上げました。「ロッキー」は味噌味に仕上げています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○

概要

代表者	代表取締役 小倉 繁幸
従業員数	8名(うち正社員1名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	600万円
取扱商品名	いか沖漬、いか塩辛、いか三升漬、甘えび燻製 ほか
主要販売先	東都水産(株)、エルラブラザ、海産物イリマス屋
企業の沿革	昭和43年:木村信昭氏により上ノ国町にて創業 平成元年:現在地に移転 平成2年:有限会社イリマス食品設立



会社外観



奥寺水産

住 所 〒046-0024 北海道余市郡余市町港町121番地1

営業時間 定休日

T E L 0135-22-3074 FAX 0135-22-3076

メー ル ホームページ

■ 長年続く当社独特の技術で作上げた「もみじ子」

もみじ子(たらこ)、ニシン切込、味付数の子などを製造、店頭にて直販しています。原料の獲れる時期に合わせて製品を作り、冷凍保存にて通年販売しています。たらこは、太平洋噴火湾産の生原料を使用し、12～1月の間に製造。調味料は塩のみで仕上げています。ニシン切込は、添加物は一切使用せずに麹と塩のみの自然の力だけで発酵させています。当社の製品は、創業以来大切に受け継いできた、昔ながらの製造法で一つ一つていねいに手づくりしています。



紅葉子(たらこ)

600g



紅葉子(たらこ)

800g

太平洋噴火湾産生原料を使用、塩のみで仕上げる、昔ながらの方法で製造しています

販売形態 店頭 ○ 宅配 ○ ネット ×

販売形態 店頭 ○ 宅配 ○ ネット ×



鯊きりこみ

400g

アメリカ産ニシンを原料に、麹と塩のみで発酵させています

販売形態 店頭 ○ 宅配 ○ ネット ×



概要

代表者 奥寺 満
取扱商品名 紅葉子、鯊きりこみ、味付かずの子
企業の沿革 昭和46年：奥寺由朗氏により創業



会社外観



株式会社 丸正 狩野水産

住 所	〒046-0004 北海道余市郡余市町大川町1丁目38番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-3985	FAX	0135-23-4129
メー ル	karino@quartz.ocn.ne.jp	ホームページ	

■ 保稅倉庫を有し、品質向上と安定供給を目指す

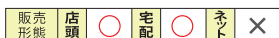
創業時は前浜産ニシンを主体とし、現在は世界各地より輸入したニシンを原料に、主に数の子、身欠ニシン等を製造しています。平成19年より、オゾン殺菌システムを導入し、工場内全域の殺菌および乾燥工程の除菌・脱臭、製造処理工程には全品に掛け流しオゾン水洗浄殺菌工程を施すことで、安全・安心な製品製造を可能にしています。また、当社は、原料については、北米アラスカ・カナダ、ロシアなど現地検品の上、仕入れを行っており、22年より保稅上屋蔵置場を開設し外国貨物の取扱を開始。当社製品のさらなる品質向上と安定供給を目指しています。



身欠にしん

200g紙箱

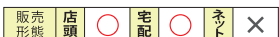
今では“幻のにしん”とされる、北海道前浜産ニシンを使った本乾身欠ニシンです



味付数の子

350g真空袋

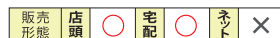
アメリカ産ニシンを使用した味付数の子です。昔ながらのバリバリとした食感が楽しめます



塩数の子

500g

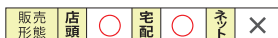
北海道前浜産ニシンの数の子を原料としています。薄皮をむいた商品です



塩数の子

500g

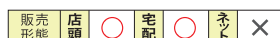
ロシア産ニシンを使用した塩数の子です。11～12月中旬の期間限定商品です



塩かずの子

500g

アメリカ・アラスカ産ニシンを使用した塩数の子です。11～12月中旬の期間限定商品です



概要

代表者	代表取締役 狩野 敏哉
従業員数	35名(うち正社員20名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	3,000万円
取扱商品名	かずの子、たら子、身欠にしん
主な設備	ゴールドシステム社オゾン殺菌システム、保稅上屋蔵置場
主要販売先	カネシメ高橋水産(株)、築地魚市場、新潟冷蔵(株)、(株)うおいち 他
関連会社	(株)道央冷蔵
企業の沿革	昭和30年4月: 狩野直哉氏により現在地に創業 昭和48年4月: 株式会社丸正狩野水産設立 平成19年2月: オゾン殺菌システム導入 平成22年3月: 保稅上屋蔵置場開設、外国貨物の取扱開始



会社外観



株式会社 三印 菊地水産

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町26番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-2036	FAX	0135-23-7634
メ ー ル	sanjirushi3@japan.email.ne.jp	ホームページ	

■ 身欠ニシンに特化したこだわりの製品

当社は、ニシン網元として昭和10年頃現在地にて創業し、ニシン漁を展開していました。ニシンの漁獲高が減少した30年頃からは、ニシン漁から水産加工業に移行しスケソウダラ棒干し、スルメ、大女子燻製、小女子佃煮などの製造に着手。48年頃からは冷蔵庫を設備し倉庫業を開始し、57年頃からは本格的に身欠ニシンの製造を開始しました。以来、本乾・8分乾・生乾・フィレなど、身欠ニシンに特化した多種多様の製品を製造。身欠ニシン専門店として現在に至っています。当社では、製品を北海道内・東北・北陸地方から関西方面まで幅広く出荷。身欠ニシン専門店として品質にこだわり、年間千数百トンの原魚を使用して製品を製造しており、特に本乾身欠ニシンにおいては日本一の生産量を誇っています。



本乾身欠にしん (寿印)

1kg (1箱:1kg×4合×4ヶ入)



本乾身欠にしん (千漁箱)

200g (1箱:200g×10合×4ヶ入)



8分乾身欠にしん

500g (1箱:500g×8合×4ヶ入)



8分乾身欠にしん

300g (300g×10合)



ソフト身欠にしん

2kg (1箱:2kg×5ヶ入)



ソフト身欠にしん

1kg (1箱:1kg×4合×4ヶ入)

概要

代表者	代表取締役 菊地 均
従業員数	50名 (うち正社員7名) (平成30年 10月現在)
資本金	1,000万円
取扱商品名	身欠にしん
主要販売先	北海道、東北、北陸～関西方面の各中央卸売市場、各地方卸売市場
企業の沿革	昭和10年: 菊地兵蔵氏により現在地にてニシン網元として創業 昭和30年頃より水産加工を始める 平成9年10月: 株式会社三印菊地水産設立



会社外観



有限会社杉本水産

住 所	〒046-0025 北海道余市郡余市町富沢町7丁目28番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-5396	FAX	0135-22-6446
メー ル	s-kazunoko@extra.ocn.ne.jp	ホームページ	

商品開発の要望にも迅速かつ柔軟に対応

昭和29年の創業以来ニシン製品を取り扱い、主力の身欠ニシンのほか、糠ニシン、塩数の子、味付数の子等を製造しています。創業当時より原料としているロシア産に加え、現在はアメリカ産および前浜産ニシンも使用。脂乗りが良いとされる、卵を抱く前のロシア産「サクジニシン※」も扱っています。当社では、製造過程における工場内の湿度・気温に留意し、設備投資のほか、従業員の体調管理も含めて衛生管理を徹底しています。また、商品開発も積極的に行っており、要望には迅速かつ柔軟に対応します。

※サクジニシン…産卵期に入る前の、脂の乗った時期の希少なニシン。エサを求めてベーリング海を回遊することから、「索餌」と書きます。



身欠にしん

1kg×4枚

アメリカ産ニシンを原料にした本乾身欠ニシンです

販売 形態	店頭	〇	宅配	〇	ネット	×
----------	----	---	----	---	-----	---



ソフト身欠にしん

2kg

アメリカ産ニシンを原料にしたソフト身欠ニシンです

販売 形態	店頭	〇	宅配	〇	ネット	×
----------	----	---	----	---	-----	---



ソフト身欠にしん

1kg

ロシア産サクジニシンを原料にしたソフト身欠ニシンです

販売 形態	店頭	〇	宅配	〇	ネット	×
----------	----	---	----	---	-----	---



糠にしん

アメリカ・アラスカ産ニシンを使用した糠ニシンです

販売 形態	店頭	〇	宅配	〇	ネット	×
----------	----	---	----	---	-----	---



塩かずの子

500g

アメリカ産ニシンの魚卵を使用しています

販売 形態	店頭	〇	宅配	〇	ネット	×
----------	----	---	----	---	-----	---



味付かずの子

それぞれ、アメリカ・カナダ産ニシンの魚卵を使用。白しょう油で仕上げています

販売 形態	店頭	〇	宅配	〇	ネット	×
----------	----	---	----	---	-----	---

概要

代表者	代表取締役社長 杉本 彰
従業員数	30名(うち正社員10名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	500万円
取扱商品名	身欠にしん、糠にしん、塩かずの子、味付かずの子、干小女子
主要販売先	道内、東北、関東、関西の卸売市場
企業の沿革	昭和29年:杉本賢吉氏により現在地にて創業 昭和60年:有限会社杉本水産設立



会社外観



有限会社 カネヤマタ図司商店

住 所 〒046-0024 北海道余市郡余市町港町197番地

営業時間 午前8時～午後5時

定休日

日曜日

T E L 0135-22-4480

FAX

0135-23-4633

メー ル zushi@dream.ocn.ne.jp

ホームページ

■ 赤穂の手塩を使用し自然の味を生かした製品作り

創業当時は、前浜産ホッケ、カレイ、オオナゴの燻製を主体として加工業を始めました。現在は、ニシンを主体に塩数の子、身欠ニシン、タラコ、干小女子等を製造しています。ニシン製品は年間を通して製造、干小女子は、近海で5～6月に獲れたものをすぐに釜茹でし天日で干し上げます。タラコは、近海産原料を、漁獲されたその日のうちに生のままで加工、赤穂の手塩のみで仕上げています。当社が大切にしているのは、代々引き継がれて来た技術を礎に、添加物は極力使用せず自然の味を生かした製品作り。衛生管理を徹底し、商品開発も積極的に行い、ご要望には迅速かつ柔軟に対応します。



身欠ニシン

左・250g / 右・1kg

アメリカ産ニシンを使用した本乾身欠ニシンです

販売形態 店頭 ○ 宅配 ○ ネット ×



干小女子

1kg

近海産小女子が獲れる5～6月に製造、7月中には完売する人気商品です。赤穂の手塩のみで仕上げています

販売形態 店頭 ○ 宅配 ○ ネット ×



糖にしん

1箱5本入

アメリカ産ニシンを使用。大型(5L)サイズ、低温熟成仕上げです

販売形態 店頭 ○ 宅配 ○ ネット ×



束身欠

1箱200g×20入

遠赤外線乾燥した身欠ニシンを200gの束にしています

販売形態 店頭 ○ 宅配 ○ ネット ×



塩数の子

左・400g / 中・右・500g

アメリカ産、アメリカ・カナダ産、オランダ産等の魚卵を使用。中～特大まで、各種サイズに対応できます

販売形態 店頭 ○ 宅配 ○ ネット ×

概要

代表者	代表取締役 図司 一幸
従業員数	22名(平成30年 10月現在)
取扱商品名	身欠にしん、糖にしん、塩数の子、天日干小女子
主要販売先	余市水産加工業協同組合、全国市場他
企業の沿革	昭和45年5月:図司順一氏により開業 昭和60年10月:有限会社カネヤマタ図司商店設立



会社外観



高野冷凍株式会社

住 所	余市工場 〒046-0025 北海道余市郡余市町富沢町6丁目113番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-4175	FAX	0135-22-4176
メ ー ル	takareiji@eos.ocn.ne.jp	ホームページ	

原料の前処理、加工、残さまで余すところなく製品に

北海道産のホッケ、ワラズカ、スケソウダラを原料に、冷凍すり身・塩蔵品を製造しています。大型冷凍設備を持つことで、原料を安定供給。すり身の年間生産量は約2,000t、販売先は道外を主体としています。また、原魚前処理施設、残さ処理施設を完備し、原料の魚を余すところなく加工。資源を最大限有効活用することで、鮮度・品質・安全性はもとより、環境にも対応しています。残さ処理施設では、余市町内外の水産加工場から収集した残さで、ホールミール（魚粉）を製造。飼料・肥料の原料として、全国に出荷しています。



ホールミール

養殖魚用飼料や農作物用肥料の原料となります



すり身加工工場



自動すり身機



すり身充填包装機



冷凍庫

余市工場700t、ホールミール工場1,400t



ホールミール工場

混合、圧縮、乾燥、粉碎を経てホールミールへ

概要

代表者	代表取締役 阿部 一雄
従業員数	43名(うち正社員31名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	5,150万円
取扱商品名	冷凍魚肉すり身、ホールミール、魚油
主要販売先	東海澁粉㈱、静岡県水産㈱、広瀬水産㈱、松田産業㈱、大東肥料㈱、協同フィッシュミール工業㈱
企業の沿革	昭和22年:小樽市清水町にて高野七五郎氏が創業 昭和42年:余市町にて高野冷凍株式会社設立 冷凍魚肉すり身製造開始 昭和50年:後志ホールミール工場操業開始 平成 3年:第2冷凍庫余市町梅川町に建設 平成 9年:原魚前処理工場建設



会社外観



ホールミール工場



有限会社南保留太郎商店

住 所 〒046-0024 北海道余市郡余市町港町88番地

営業時間 午前8時～午後5時

定休日

無

T E L 0135-22-2744

FAX

0135-23-2150

メー ル

ホームページ

<https://nptomedon.com/>

昔ながらの手づくり製法で再現する、燻製の味

昭和20年に創業、タラコとニシンの製品作りからスタートしました。現在は、ニシンのほか甘エビやホッケなど、余市または道内産の魚介類を中心とした燻製作りが主体となっています。当社の燻製は、保存料は一切使用せず、昔ながらの手づくり製法を守ること、先人の匠の味を再現するものです。旬の素材を使用するため、漁期限定製品など季節によって商品は変わりますが、燻製の単純にして奥深い味を、手軽に、より広く楽しんでいただこうと店舗には常時30種類ほどの製品を用意しています。



にしん燻製

小・大・特大

脂が乗った鮮度の良いニシンを、じっくり燻して仕上げました。多くの方に愛される味をと研究を重ね、完成した一品です

販売形態 店頭 ☐ 宅配 ☐ ネト ☐



甘えび燻製

40g

獲れたての生きた甘エビを燻製にしました。甘エビのバリバリサクサクの食感と燻製の香りが口の中に広がります。4月～11月の漁期のみの限定品です

販売形態 店頭 ☐ 宅配 ☐ ネト ☐



たこ燻製

1本約170～300g

薄味でソフトな仕上がりで、スライスしても、そのままかじりついても召し上がれます。サイズが多種ありますので計り売りになります

販売形態 店頭 ☐ 宅配 ☐ ネト ☐



へら蟹燻製

小4杯パック・大・特大

漁期のみ、店頭での販売になります

販売形態 店頭 ☐ 宅配 ☒ ネト ☒



新巻鮭燻製

鮭を一本丸ごと燻製にしました。熟成と燻製を繰り返し、濃厚な味わいに仕上がっています。ハードタイプ・ソフトタイプの2種あり、注文生産(9月予約開始)になります

販売形態 店頭 ☐ 宅配 ☐ ネト ☐



400g・500g・600g・700g・800g

インディアンズモーク
北方の先住民の製法を再現した鮭の半分の燻製ワイルドな大自然を味わえる一品 10月～5月までの限定品です

販売形態 店頭 ☐ 宅配 ☐ ネト ☐

概要

代表者	代表取締役 南保 意亨
従業員数	10名(うち正社員3名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	300万円
取扱商品名	燻製品
主要販売先	丸井今井ぎたキッチン、駅なかマート「タルシェ」
関連会社	燻製レストラン「燻香廊」
企業の沿革	昭和20年:南保留太郎氏により創業 平成 4年:有限会社南保留太郎商店設立



会社外観



ニコー食品株式会社

住 所	余市工場 〒046-0021 北海道余市郡余市町浜中町208番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	不定休・休市日
T E L	0135-23-2181	FAX	0135-22-3181
メー ル		ホームページ	

業務用すり身からカマボコ製造まで、多種多様なすり身製品を

練り製品の原料となるすり身、カマボコ製品や惣菜半製品を加工・販売しています。特に、高級練り製品の原料になるワズカは、道内においてその約50%近くを当社で競り落とし、新鮮なまますり身に加工しています。余市町水産試験場職員が、当社工場にてすり身の冷凍技術を研究、後に特許を取得したことから、当社が他社に先がけて本州への冷凍すり身輸送を実現しました。現在、15分で凍結するマイナス40℃の急速冷凍設備を備え、高品質の惣菜半製品の製造を可能にしています。併設の直売所では、注文を受けてから揚げる、できたてのカマボコや気軽に立ち寄っていただける軽食などを提供しています。



業務用わらずかすり身

20kg (10kg×2)

北海道産ワズカを原料に、生のすり身100%の製品です。ワズカは、淡白で力強い肉質が特徴です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



わらずか調味すり身

各500g

北海道産ワズカ100%のすり身を、使いやすく500gに小分けしました。料亭やホテルの料理長、料理教室講師などプロにも喜ばれる品です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---

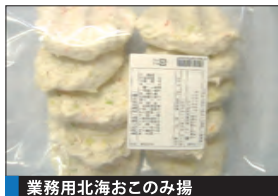


わらずか焼き蒲鉾

1箱:10袋(3枚入)

ワズカのすり身のみで仕上げた、珍しい焼カマボコです。そのままスライスして食感を味わってほしい一品です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



業務用北海おこのみ揚

1箱:4袋(10枚入)

スケトウダラすり身をベースに、キャベツ、イカ、ショウガ等を入れてお好み焼き風に仕上げました

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



業務用北海さつま

1箱:4袋(10枚入)

イトヨリすり身をベースに、エビ、イカ、タマネギを入れた風味豊かなカマボコです

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



北海おこのみ揚・北海さつま調理例

160℃の油で約4分、表面がきつね色になるまで揚げると熱々のできたてが楽しめます



店舗内観



会社外観

概要

代表者	代表取締役 佐々木 伸也
従業員数	40名(うち正社員14名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	3,000万円
取扱商品名	業務用すり身、ワズカ調味すり身他各種、魚肉ねり製品、そうざい半製品
主な設備	トンネルフリーザー、自動フライヤー、250t収容冷凍庫 他
主要販売先	全国卸売市場、学校給食センター、自衛隊 他
企業の沿革	昭和40年:佐々木正衛氏により創業



ダイシメ

糠塚水産株式会社

住 所	〒046-0021 北海道余市郡余市町浜中町165番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-3230	FAX	0135-22-3286
メ ー ル	shop@daishime.jp	ホームページ	http://www9.ocn.ne.jp/~daishime/

製品づくり到现在も息づく、余市町ニシン漁の伝統

ニシン千石場所の一つである余市町でのニシン漁から始まり、後にその加工を主体として100余年、ニシンの歴史とともに歩んできました。創業以来、長年培った加工技術による、安全・安心かつおいしい加工品作りを目指しています。現在も、ニシンをベースとした製品をメインとし、スケソウダラ、小女子など、余市町前浜で水揚げされた資源を使った製品を加え、総数は30種以上に上ります。ギフトを中心としたネットショッピングの注文も増加しており、工場隣接の事務所内では直販も行っています。



本漬糠にしん

魚体L×5尾入、魚体M×6尾入

新鮮なニシンを米麹と食塩でじっくり漬け込みました。ニシン漁の伝統を受け継ぐ味です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☐



一夜干 焼魚用身欠にしん

10枚入

脂の乗った大型ニシンを一夜乾燥。三枚卸にして、5枚ずつ真空包装にしています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☐



塩数の子

ご贈答用・ご家庭用(期間限定品)

アメリカ・カナダ産原料を使用。11月～12月の期間限定品となります。バリバリとした、数の子特有の歯ごたえを楽しめます。ご贈答用500g(規格大)、ご家庭用500g(規格折)ともにご用意しています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☒



一本真空包装 薄味付 お刺身風味数の子

400g

アメリカ・カナダ産原料を使用。塩抜きを済ませ、一本ごとに真空包装にしていますので、使う分だけ解凍できます。ご贈答用にもおすすめです

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☐



極ちりめん 生炊きしらす佃煮

ご贈答用・400g

当社佃煮作りの原点。水揚げされたばかりの新鮮な原料を秘伝のたれで炊き上げました

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☐



松前三ツ巴

数の子たっぷり松前漬350g、海鮮松前漬300g、にしん親子漬350g

工場直販の素材をたっぷり使いました。松前漬好きにはたまらない、他にはない一品です※単品もあります

販売形態	店頭	宅配	ネット
	☐	☐	☐

概要

代表者	代表取締役社長 糠塚 治
従業員数	29名(うち正社員8名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	1,900万円
取扱商品名	本仕込糠にしん、身欠にしん、塩かずの子、味付かずの子、天日干小女子、生炊しらす、積丹干、たら子、昆布
主な設備	冷凍・冷蔵庫(凍結5t、冷蔵500t)、除湿乾燥機3室、温風乾燥機1室、小女子自動煮釜21機、ボイラー1t2機、金属探知機3台
主要販売先	札幌中央水産(株)、築地魚市場(株)、大木、青森中央水産(株)、石川中央魚市(株) 他
企業の沿革	明治35年:糠塚桃太郎氏により創業 大正11年6月:個人事業として水産加工業を始める 昭和27年3月:糠塚水産株式会社設立



会社外観



有限会社 マルコウ 福原伸幸商店

住 所	〒046-0023 北海道余市郡余市町梅川町678番地		
営業時間	午前8時～午後4時30分	定休日	日曜日
T E L	0135-22-2299	FAX	0135-22-5699
メ ー ル	info@fukuhara-voichi.co.jp	ホームページ	http://www.fukuhara-voichi.co.jp

ニシンの食文化を支えながら次代に伝えていくために

当社は、ニシン製品の製造および卸売り業者であり、創業以来ニシンに特化した製品で様々な食べ方を提案しています。主力の身欠ニシンは、脂の乗った時期に水揚げされた原料のみを使用。様々な用途や料理に使えるよう、干し方、干す日数などの加工方法にも柔軟に対応します。メニシンやニシンの珍珠などの商品開発も行い、さらなるニシンの食の可能性を追求しています。道内はもちろん関西や東北等、各地に根付いた昔ながらのニシンの食文化を支え、いかに次代に伝えていくかを念頭に、製品作りをしています。



余市流鯨の骨(ジャーキー)

40g・100g

身欠きにしんを酒のアテとして食べたその食べ方を現代風にアレンジ。大きな骨を外し、柔らかく仕上げで食べやすくした珍味です



ぬかにしん

1箱25袋入り

「世界一旨い」ペーリング海産にしんを仙台以来のレシピでつけ込んだ「ぬかにしん」は絶品。米糠の風味と塩辛さがにしんの味を引き出した、ごはんが進む美味しさです



甘酢しめにしん

1袋2枚入り

ニシンを甘酢で漬けた商品。そのままはもちろん、ちらし寿司の具材やマリネ、カルパッチョなどに



にしんの切りこみ

250g・1箱12個入り

原料を塩・米麹・唐辛子等で熟成させます。ニシンはあまり細かくせず、その風味を生かしています



鯨珍味 バクバクシリーズ

各60g

唐辛子味&ブラックペッパー味&ジャーキー味の3種類をご用意。にしんを食べやすいサイズにカット。大きな骨も丁寧に外れているのでお子様にも安心！大人気です！



銀とろにしん

半身1枚入り/2枚入り

世界中のにしんを食べた先代社長も「世界一旨い」と太鼓判のペーリング海産のにしんの一夜干し。焼きたてにお醤油をジュッと…脂の乗ったにしんに思わず笑みがこぼれる感動の味

※商品のお問い合わせ→余市駅前 柿崎商店(TEL0135-22-3354)まで「マルコウの商品について」とお尋ねください

概 要	
代表者	取締役社長 福原 江太
従業員数	13名(うち正社員5名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	600万円
取扱商品名	身欠にしん、糖にしん、にしん切り込み
企業の沿革	平成元年10月:福原伸幸氏により創業



会社外観



有限会社 ヤマ平 藤平商店

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町15番地4		
営業時間	午前7時30分～午後4時30分	定休日	日曜日
T E L	0135-22-3721	FAX	0135-23-4585
メ ー ル		ホームページ	

100%余市町前浜産の鮮魚を使用した製品作り

近海で水揚げされた鮮魚の取扱を主体とし、市場等に卸しています。鮮度を最重要視するため、短時間での処理・出荷をモットーとし、熱を逃がしやすいう出荷には木箱を使用。傷みにくいよう細心の注意を払います。加工品の原料も冷凍物は一切使用せず、すべて余市産としています。生食が可能な鮮魚を加工することで、より深い味わいに仕上げます。新鮮な原料にこだわり、頑固なまでに製造方法にもこだわった製品を、自信を持ってお届けします。



ぼたんえび

450g (20尾)

3月～11月が漁期の前浜産ボタンエビ。水揚げされてすぐに冷凍しています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



真鱈粕漬

業務用

11月～3月にかけて前浜で水揚げされる真ダラを使用。贈答用は20切れ入りになります

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



真鱈粕漬

小売り用

保存する場合は要冷凍ですが、できるだけ生で味わってほしい一品です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



甘えび

450g (30～35尾)

水揚げされてすぐの前浜産甘エビを冷凍しています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



干し小女子

1パック1kg

5月～6月にかけての漁期のみ製造。店頭での小売りもしています。小女子販売ののぼりが立つと、地元や小樽・札幌からもお客様がみえます

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



ほっけ粕漬

1枚 (300～350g)

前浜産ホッケを粕と塩のみで漬けました。ほかの調味料は使用せず、自然の風味が生きています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---

概 要	
代表者	代表取締役 藤平 寿一
従業員数	5名(うち正社員5名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	1,000万円
取扱商品名	鮮魚、冷凍加工品、粕漬等
主な設備	超低温冷蔵設備
主要販売先	東京築地市場、札幌、名古屋、大阪
企業の沿革	昭和38年: 藤平貴氏により創業 昭和54年6月: 有限会社ヤマ平藤平商店設立



会社外観



北海道京食株式会社

住 所 〒046-0023 北海道余市郡余市町梅川町629番地

営業時間 午前8時～午後5時

定休日

日曜・祝日・休市日

T E L 0135-22-3210

FAX

0135-22-4580

メー ル

ホームページ

「京食」の味を守りつつ、さらに北海道らしい製品を

北海道京食として平成25年設立、100%北海道産の原料を使用した製品を提供しています。主力商品は、鮭トバ、味付タコ、味付数の子などで、鮭トバ「一番干し」は、味付け後にチップで燻し、どなたにも食べやすいようソフトタイプに仕上げ、他に類を見ない当社独自の風味となっています。味付タコ、味付数の子は、従来の製法を受け継ぎながら味に改良を重ね、「京食」としてのブランドが変わらぬ支持を得ています。今後も、「京食」として親しまれた味を守りつつ、道産の原料にこだわった製品をお届けします。



鮭とば「一番干し」

180g

北海道産鮭を使用。甘めに味付けし、子どもやお年寄りにも食べやすいソフトタイプです



鮭とばスモーク

180g

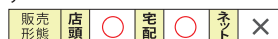
北海道産鮭を使用してチップでじっくりと燻した旨味・風味が楽しめます



味付かずの子

赤…一本羽、青…特選

当社を代表する製品として親しまれている「味付数の子」。改良を重ねて現在の味となっています



味付たこ

230g

従来と変わらぬ製法と味が固定客をつかんでいます



数の子松前漬

北海道浜中産猫足昆布を使用。数の子との相性がぴったりです



数の子わさび漬

数の子を山の幸と合わせました。酒の肴に、ご飯のおかずどうぞ



概要

代表者	代表取締役 江本 隆樹
従業員数	17名(うち正社員12名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	100万円
取扱商品名	とば製品、味付たこ、味付かずの子
主要販売先	道内・外量販店、道内市場
企業の沿革	平成25年5月：北海道京食株式会社設立



会社外観



明豊水産株式会社

住 所	〒046-0025 北海道余市郡余市町富沢町12丁目13番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-6165	FAX	0135-23-5921
メ ー ル	maron55@almond.ocn.ne.jp	ホームページ	

漁業で培った知識で柔軟かつ仔細に対応

創業時は漁師であり、後に、水揚げした原料を自社にて加工するようになりました。現在は加工・販売のみ行っていますが、当社には漁師として魚に関わってきた歴史があります。その知識と経験に加え、小規模だからこそ小回りが効くという利点を活かし、“魚の何でも屋”でありたいと思います。ニシンフィレーは、片側の身だけを購入いただくことも可能ですし、干し方、切り方といった加工方法にも希望通りに細かく対応します。当社製品はすべて業務用ですが、一部製品は小売りも可能です。



真つづ

500g・1kg

ロシア・ベリング海産原料を中心に、一部国産を使用。加工後様々な内容量にして梱包、出荷します。刺身用は手切りしています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	×



身欠にしん

1kg

アメリカ・アラスカ産ニシンを使用しています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	×	○	×



味付かずの子

500g

アメリカ・アラスカ産原料を使用。加工後、急速冷凍しています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	×



塩かずの子

200g・500g・1kg

アメリカ・アラスカ産原料を使用。小売店向けの少量トレイなど、内容量は対応可能です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	×

概要

代表者	代表取締役社長 板倉 俊久
従業員数	16名(うち正社員3名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	1,250万円
取扱商品名	冷凍にしんフィレー、冷凍真つづ、味付かずの子、身欠にしん、塩かずの子
企業の沿革	昭和55年4月:板倉 俊一氏により創業



会社外観



山科漁業部

住 所 〒046-0032 北海道余市郡余市町豊浜町64番地

営業時間 午前9時～午後5時

定休日 なし

T E L 0135-23-2895

FAX

0135-23-2895

メ ー ル

ホームページ

漁業者だからこそ得られる鮮度をそのまま製品に

山科漁業部は、現在地にて大正時代から漁業に従事し、主に夏期間は留萌沖でのエビ簗漁、冬期間はタラやカレイの刺し網漁を行ってきました。近年、商品開発に力を入れ、『甘えび南蛮風味』を製造。エビ漁の期間中(3～11月)に限り、水揚げされたエビをすべて生きたまま手作業で調理・加工しています。余市町前浜産アカガレイの珍味も現在開発中であり、漁業者だからこそできる、鮮度と品質へのこだわりを持って、納得のいく製品をひとつ一つ丁寧に手づくりしています。



甘えび南蛮風味

60g

自社にて水揚げした甘えびを、その日のうちに生きたまま皮をむき、唐辛子と食塩のみで味付け。ビン詰め後、冷凍しています。甘えび独特の風味と、刺身のようなプリプリの食感が特徴で、ピリリとした味付けが、熱いご飯や酒の肴によく合います。漁期のみの製造につき、また、手づくりのため、数量に限りがあります。シケで漁が行われない場合には製造できません

販売形態 店頭 ☐ 宅配 ☐ 冷凍 ☒



(2本)



(3本)

※2本・3本お買い求めの際には箱はサービスいたします



干しあかがれい

100g

余市町前浜産アカガレイを使用。すべて手作業で加工し、乾燥機は使用せずに自然乾燥で仕上げています。海水の塩分をそのまま活かし、自然の風味が楽しめます

販売形態 店頭 ☐ 宅配 ☐ 冷凍 ☒



概要

代表者	製造責任者 山科 照恵
取扱商品名	甘えび南蛮風味、干しあかがれい
企業の沿革	大正時代より漁業に従事



有限会社 丸山 山本商店

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町130番地		
営業時間	午前8時～午後4時45分	定休日	日曜日(当社カレンダーによる)
T E L	0135-22-2287	FAX	0135-22-2274
メー ル	syama01@rose.ocn.ne.jp	ホームページ	

創業以来90年余り、鯿とあり続けた「にしん屋」

創業は大正9年。季節によってリンゴ問屋とニシン製品の製造販売を手掛けていました。次第にニシン製品の製造販売を拡大し、身欠ニシン、塩数の子、味付け数の子が主力となり現在に至ります。原料は、一部地元北海道産のほか、カナダ(B.C州)産、ロシア産を使用。食品を提供するものとして、自社の加工工程だけでなく、原料そのものの品質の安全性を考慮し、現地まで買付に行き自ら見て、食べて、厳選します。当社は、身欠から数の子まで、ニシンを丸ごと使った「にしん屋」であり続けます。



身欠にしん

1kg

ソフトから本乾までご用意しています



糖にしん

アメリカ産原料を使用しています



子持ちにしん

内臓と数の子を一度取り出し塩水で味を付け、一夜干しにします



塩かずの子

450g・500g・1kg

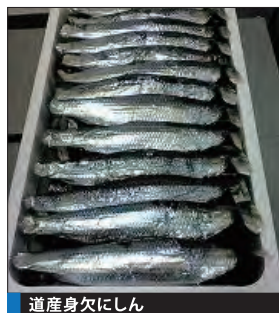
それぞれ、北海道産、アメリカ・アラスカ産、カナダ産原料を使用しています。自社にて小売りに対応可能です(要予約。ご注文いただいてからの製造になります)



味付かずの子

100g×3

5パック入もあります



道産身欠にしん

2kg

北海道産原料を使用しています

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---

概要

代表者	代表取締役 山本 茂雄
従業員数	25名(平成30年 10月現在)
資本金	1,000万円
取扱商品名	塩数の子、味付け数の子、寿司種、おせち向け数の子、身欠鯿、子持ち鯿、糠鯿、鯿フィレ、鯿切込、乾燥なまこ、塩蔵なまこ、小女子煮干製造販売 ※数の子製品、小女子製品は季節販売。鯿製品は、組合保管の為、お電話での確認をお願い致します。
企業の沿革	大正9年:山本繁太郎氏により創業 昭和44年:二代目山本正氏により山本正商店設立 平成1年:有限会社丸山山本商店設立 平成9年:三代目山本茂雄氏が代表取締役就任



会社外観



有限会社 竜宮城 渡辺商店

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町204番地5		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	土曜日
T E L	0135-23-6526	FAX	0135-23-2847
メー ル	ryuuguu@agate.plala.or.jp	ホームページ	https://www.sake-toba.com/

道産秋サケの旨味を凝縮した手づくりのトバ

余市町前浜産の原料を主体とした鮮魚店から始まり、現在は一夜干し・漬魚のほか鮭トバを製造しています。元来アイヌの保存食であった鮭トバは、余市町内での製造者は減りつつありますが、当社では食べやすくソフトにし、希少部位を燻製にするなどの商品開発も行っています。原料は、川に上る前の脂の乗った秋鮭(道産)を使用。生産過程において、すべて手作業で行っていることから時間は要しますが、安心・良質な製品づくりを可能にしています。



鮭とば(ブレーンのみ)

ロング250g、500g、カット250g、500g

熟練作業員の手作業で丁寧に仕上げたソフトな鮭とばです。ショートは約15cm、ロングは鮭そまのまのサイズです。ご購入やお土産、ご家庭でお使いください。

販売形態	店頭	宅配	ネット
〇	〇	〇	〇



鮭とば(ブレーン・コショウ)

ショート250g、500g

食べやすく約3～5cmにカットしてあります。ご家庭やホームパーティーなど、どのような場面でもお手軽にお楽しみいただけます。

販売形態	店頭	宅配	ネット
〇	〇	〇	〇



鮭とば(ブレーン・コショウ)

ジャーキー250g、500g

薄くスライスした鮭の身を味付けし乾燥致しました。まるでビーフジャーキーを連想させる食感はお酒のお供に最適です。

販売形態	店頭	宅配	ネット
〇	〇	〇	〇



鮭とば(ブレーン・コショウ)

ソギ200g、400g

脂の乗った鮭のハラスのみを使い5mmほどにそぎ切っています。柔らかく食べやすい一品に仕上げています。

販売形態	店頭	宅配	ネット
〇	〇	〇	〇



珍味

干しガレイ300g、600g、鮭とば300g、600g

前浜産の素材にローラーを掛けて柔らかな上品な味わいのする珍味です。お好みで醤油や南蛮マヨネーズなどを付けてお召し上がり下さい。

販売形態	店頭	宅配	ネット
〇	〇	〇	〇

※ 鮭の形状は部位や時期によって変わる場合があります

概要	
代表者	代表取締役専務 渡辺 晴彦
従業員数	13名(うち正社員3名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	300万円
取扱商品名	一夜干し(宗八・ナメタなど)、珍味(鮭とば・干しガレイ・鱈とば)、漬魚(鱈粕など)
主要販売先	札幌中央卸売市場、カネシメ高橋水産(株)
企業の沿革	昭和18年5月:渡辺彦蔵氏により鮮魚店として創業 昭和61年9月:渡辺二彦氏により水産加工食品の製造・販売を開始 平成3年4月:有限会社竜宮城渡辺商店を設立 平成8年7月:渡辺晴彦氏が代表取締役専務に就任



会社外観



余市郡漁業協同組合

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町148番地		
営業時間	午前8時30分～午後4時45分	定休日	日曜、祝日
T E L	0135-23-2131	FAX	0135-22-6235
メー ル	gunrei@h8.dion.ne.jp	ホームページ	http://www.yoichigyokyo.com/index.php

当組合は、明治10年にそれぞれ発足した余市郡鯉漁業組合・鮭漁業組合を前身とし、組合創立130年余りの歴史を持ちます。漁協としては他に先駆けて、加工品製造を推進し、500kg/h急速冷凍可能なトンネルフリーザーを擁した加工工場を設備。四季折々に水揚げされる余市町前浜産の原料や、カナダ・太平洋産をメインとした数の子を使用した商品開発に積極的に取り組み、現在では、生活協同組合にて30種以上の当組合製品が取り扱われています。道産サケの“いくら醤油漬け”や“塩数の子”などのオリジナルブランド製品も提供しており、ニシン文化が根付いた余市町の、さまざまな味を開発・お届けしています。



塩かずの子

300g・500g

カナダ・太平洋産原料を使用。当組合オリジナルブランド製品です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



塩かずのこ

500g

カナダ・太平洋産原料を使用。生協取扱い製品です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



いくら醤油漬

250g・500g

北海道産サケの魚卵を使用。当組合オリジナルブランド製品です

販売形態	店頭	〇	宅配	×	ネット	×
------	----	---	----	---	-----	---



生協取扱製品

生協(店舗および協同購入など)での取扱い製品です。小分けを基本に、食べ切りやすいサイズになっています

概要

代表理事組合長	篠谷 誠
設立	昭和24年
出資金	391,411,000円
組合員数	137名(准組合員含む)(平成30年 10月現在)
役員	理事6名 監事2名
従業員	職員28名
設備	冷蔵庫保管能力2,000t、冷凍日産10t、製氷50t・貯氷400t、 冷凍食品加工工場、サケマス孵化場 他
主要業務	漁業・信用・共済事業、購買・販売事業、製氷・冷凍・冷蔵事業、水産加工
組合の沿革	明治10年：余市郡鯉漁業組合設立。余市郡鮭漁業組合設立 昭和24年：余市郡漁業協同組合ならびに余市漁業協同組合発足 昭和29年：余市郡漁業協同組合ならびに余市漁業協同組合合併 平成21年：総合食品加工施設完成 平成23年：新冷凍冷蔵施設完成 平成27年：新製氷貯氷施設完成



会社外観

余市水産加工業の歴史

□ 漁業の町 余市の始まり

余市の水産加工の歴史を繙くと、17世紀の松前藩時代の「余市商場」の頃に遡り、余市は、鯡と鮭の漁場と知られ、古くからの先住民族や和人が移住してきたことにより、松前藩は蝦夷地と和人地を区別し、蝦夷地の中にアイヌ民族と交易する商いを設け、これを上級家臣に分与していました（商場知行制）。その後、商場知行制の拡大・変質と徐々に進行する商人請負の展開によって「商場」から場所請負制へと変わった後は、「ヨイチ場所」として拓けていきました。

加工品にあつては、明治・大正・昭和・平成の四代にかけて年々の苦心と研究を重ね、地域の基幹産業として発展してきました。

明治に入り、場所請負制が廃止され、開拓使余市出張所がおかれ、商船（北前船、弁財船）と漁業者との漁獲物及び製品販売の円滑化を図るため、問屋業が始まり、明治10（1877）年には、「余市郡鯡漁業組合」、「余市郡鮭漁業組合」が創立されました。

また、小樽が金融・海運・陸運で発展していったことが、余市にとっても好影響につながりました。

北海道の動きとしては、東北（日本海側）・信越地方には、身欠鯡、塩鮭、塩鱈が、北陸諸港には、胴鯡、笹目鯡、鯡粕、身欠鯡が、さらに瀬戸内海諸港には、鯡粕、胴鯡、昆布、数の子が出産品として取引され、全国的に名声を高めていきました。

明治18（1885）年には、余市郡鯡漁業組合、余市郡鮭漁業組合が合併し、「余市郡漁業組合」となりました。当時の余市の漁獲高は、明治元年 鯡15,135石、明治2年

鯡13,808石、明治3年 鯡、鮭、ヒラメ21,433石、明治4年 鯡、鮭、ヒラメ、鰯、干鰯、海鼠、昆布などの漁獲がありました。

余市では、鯡が豊漁のため、身欠鯡や鯡搾粕などの加工品の生産が中心になり、明治20（1887）年には余市水産組合の前身となる「余市郡余市水産物営業人組合」が設立されました。

明治25（1892）年、余市郡漁業組合は、水産物製造業者を加えて組織を拡大し、「余市水産組合」を設け、商取引も京都、大阪、四日市方面に拡張し、明治36（1903）年には、余市水産組合、水産物製造業者、水産物販売業者を網羅した「余市水産組合」が設立されました。

大正に入ると、漁業法の改正により、「余市郡漁業組合」が新発足し、余市水産組合は解散する方向で、新たに「後志水産会余市支部」になりました。

その頃、余市の鯡は、四季を通じて食膳に上るようになり、国内水産業の要として、「鯡の余市」「余市の鯡」と言われるほどになりました。

しかし、昭和に入ると、全道の鯡漁獲高が10万石に満たないという史上かつてない大凶漁になり、全道の漁場は窮地に陥り、余市をはじめ後志沿岸もその対策に迫られました。この重大な局面において余市水産組合及び余市郡漁業組合では、会員の窮状を救うため、樺太・留萌から生鯡を移入し、共同加工しました。

昭和5（1930）年には、「余市鯡加工組合」が設立され「漁業の町 余市」から「加工の町 余市」への転換が図られました。



鯡陸揚げ作業 奥寺家



生鯡箱詰め作業 奥寺家



鯡粕出荷作業 奥寺家

□ 水産加工の町 余市へ

昭和14（1939）年、余市鯉加工組合は今までの加工業者だけで構成されていた組織を定置漁業も含め同じ歩調で進もうとする動きを受けて、「余市大同移入ニシン加工組合」を結成しました。



鯉加工作業の様子

昭和19（1944）年には、「余市漁業会」が発足し、鮮魚介の出荷配給を統轄することになり、水産加工業界も余市漁業会の下部組織に入ることになり、「余市漁業会鯉加工部会」になりました。

加工組合は全員が漁業会員になり、鯉加工部会の中で役割を果たすことになったため、余市大同移入ニシン加工組合は解散しました。

昭和24（1949）年には、水産業協同組合法が施行され、余市漁業会は解散し、「余市郡漁業協同組合」が新発足し、余市漁業会鯉加工部会もなくなり、「余市水産加工業協同組合」が設立されました。

余市水産加工業協同組合は、スケソウダラ加工のための資材の共同購入、製品の共同販売の業務を推進するとともに、移入鯉の加工に取り組みました。

昭和29（1954）年、数年ぶりの鯉群来による大漁で、加工場は久しぶりに活況をみせましたが、この年の鯉漁を最後に余市への回遊が途絶え「幻の魚」になりました。

昭和33（1958）年、鯉皆無時代に入り、新興漁業の一つとして、オオナゴ漁が盛んになり、オオナゴの燻製加工に始まり、ホッケ、鱈、鮭、イカ、鯉の燻製と、水産加工の新たな道が拓けました。同年、スケソウダラで良質カマボコの試作を続けていた水産試験場は、遂に優良品を作る技術を体得しました。カマボコ前処理工程でできるすり身は、この技術取得によるたまものであります。

昭和35（1960）年には、ソ連より鯉の輸入が開始され、「北海道輸入水産物加工協同組合連合会」が設立

され、水産試験場では冷凍すり身企業化のため「興浜産業株式会社」ほか4社を指定実験工場にしました。

昭和37（1962）年には、余市の水産加工業者では初めて冷凍鯉に応用するため大型の熱風乾燥機を導入し、水産試験場ではスケソウダラ冷凍すり身加工法を開発するなど、水産加工業界に新分野を開拓しました。

水産試験場は、ねり製魚肉の企業化をめざし、珍味加工などの取り組みを始め、昭和41（1966）年には、北海道輸入水産物加工協同組合連合会が数の子共販体制として「北海道数の子共販協議会」を設置し、身欠鯉同様、数の子の消費拡大に力を入れました。

昭和40年代には、アラスカやカナダの鯉の輸入が開始され、昭和50年代に入ると、国際化時代を迎え、米国、ソ連両国が200カイリ漁業専管水域を設定したことで、「200カイリ時代」の幕開けとなり、公海自由の原則をタテにした古い秩序は崩れ去り、新たな海洋分割の中で大きな転換を迎えることになりました。

このような動向の中で、昭和43（1968）年には、悲願であった余市水産加工協の第1冷蔵庫が富沢町6丁目に建設され、昭和49年の第2冷蔵庫、昭和50年の漁体前処理施設、さらに平成6年には第1冷蔵庫の建替えなど大躍進を遂げる施設が完成しました。

鯉漁により、町の礎を築いてきた余市町。今なお、漁業は主要産業となっており、主にイカ、エビ、カレイ、鮭、鮭など、季節ごとに豊富な魚介類が水揚げされております。

また、育てる漁業への転換が図られる中、ヒラメ、サクラマスなどの高級魚の漁獲も増加し、近年、余市近海では鯉の「群来」が再び訪れるようになりました。

現在、町内の前浜をはじめ数多くの水産関連会社が多くの水産加工品を生み出し、余市町の水産加工製造業を支えております。

（資料 余市水産加工業協同組合史より）



余市水産加工業協同組合



余市町経済部農林水産課

〒046-8546 北海道余市郡余市町朝日町26番地
TEL:0135-21-2123(直通) FAX:0135-21-2144

e-mail: info@town.yoichi.hokkaido.jp