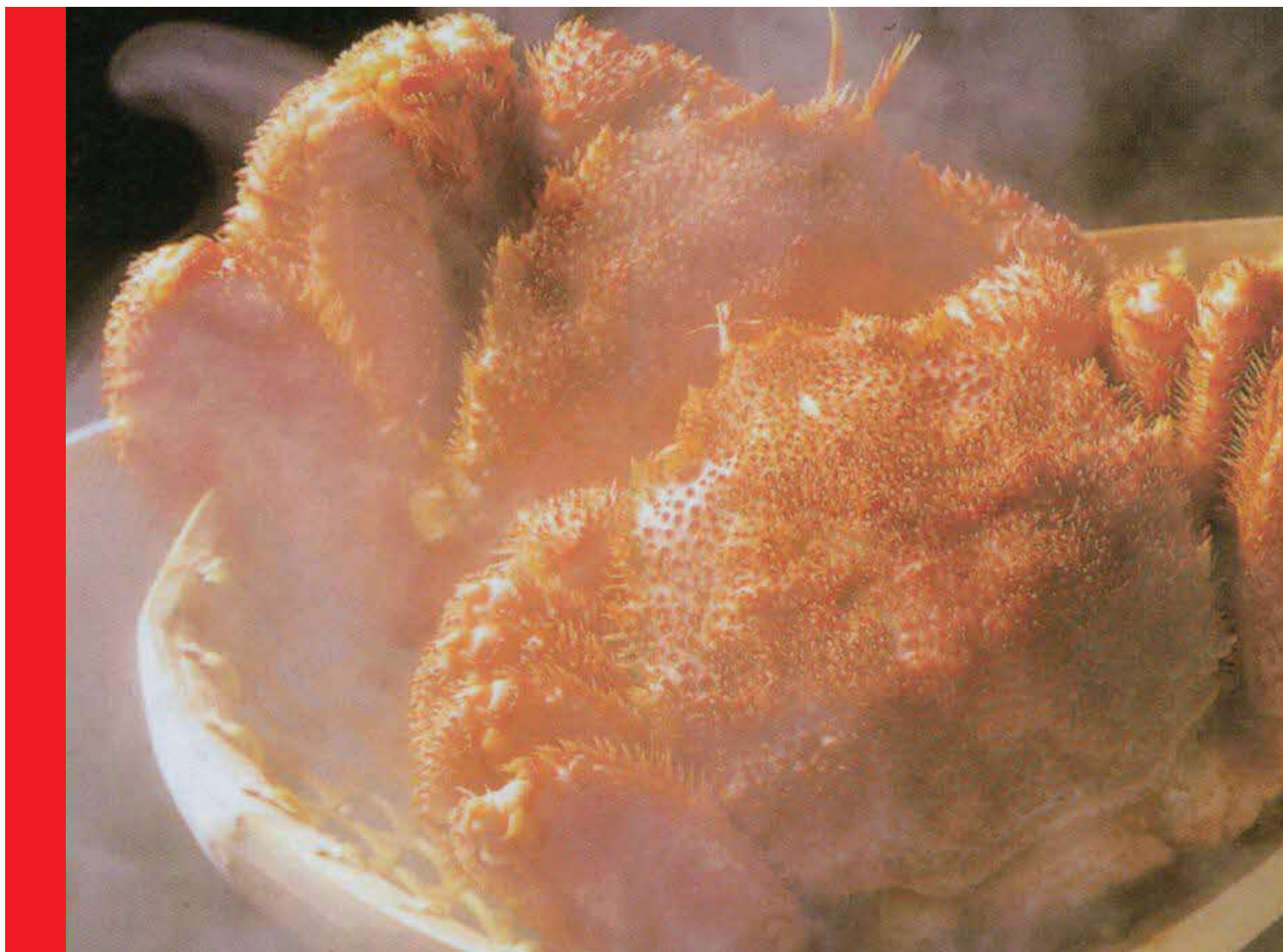


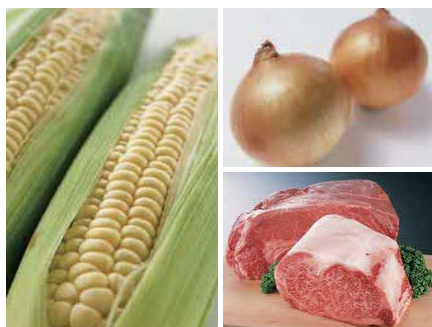


海の幸、オホーツクの美



オホーツク産はまた格別！ 自慢の農畜産物

オホーツクは北海道屈指の畑作地帯で、昼は暑く夜涼しい気候が農作物に旨みをもたらします。タマネギ、ジャガイモ、カボチャ、ナガイモ、スイートコーン、ビート、豆、小麦など多彩な農作物が生産されています。また酪農も盛んで、牛乳・乳製品、牛肉などの地元農畜産物の美味しさが味わえます。



近海のシーフードで 旬を味わおう！

四季折々の近海物を味わえるのが魅力のオホーツク。代表的なものはホタテ、サケ、ホッケで、キンキ、カニ、ホッケイシマエビなども人気があります。海だけではなく湖沼の水産資源も豊富で、シジミ、ワカサギ、シラウオ、カキなど、さまざまな旬の恵みを楽しめます。



おやつはクマ？！ ローカルグルメ、見~つけた！

「クマ焼き」はクマの形のお餅入り、あったか和风スイーツ。道産素材や地元産素材を使用し、後ろ姿にはシッポもついています。「クマヤキ」、「ナマクマ」、「ヒグマ」、「シロクマ」の4種類あり、津別町の道の駅「あいおい」で売っています。オホーツクは現地ならではの美味しいものがたくさんありますので、各地でお気に入りの味を、探してみてください。



味をほおぼる。



◀毛ガニ

オホーツクの代表的な味覚として絶大な人気のカニ。中でも毛ガニは、甘味が強い身肉と濃厚な旨味のカニミソで人気です。その美味しさを作るのは流氷が運ぶプランクトンだと言われています。流氷が去り、海明けを迎えた春の毛ガニは、身が締まって甘味が強く、刺身でも浜ゆででも極上の旨み。食べ応えのある大きな身肉のタラバガニ、身の繊維が絹糸のように細く繊細な味わいのズワイガニ、どちらも大満足の美味しさです。

牡蠣

オホーツクの牡蠣は、海水と交じり合った栄養豊富な汽水湖で過ごすことで旨味成分のグリコーゲンが蓄積し、味が濃く、身が締まっています。栄養価が高く「海のミルク」と呼ばれる牡蠣を、生で、焼いて、蒸して、ご賞味ください。



イクラ

つやつやと輝き、「海の宝石」と言われるイクラ。オホーツク海で栄養をたっぷり蓄えた鮭の新鮮な卵を醤油ダレに漬け込んだイクラは、際立つ味わい。産地ならではの贅沢なイクラ丼で、独特の食感と口いっぱいに広がる美味しさをお腹いっぱい召し上がれ。



ホタテ

オホーツクは日本一のホタテの産地で、中でも北見市常呂はホタテの町として有名です。特有の自然環境が生み出す大粒で身が厚いホタテは、刺身でもバター焼きでも、濃厚な甘味と旨味、そして食感を心ゆくまで堪能してください。



乳製品

オホーツクは有数の酪農地帯で、新鮮な牛乳が豊富なことからチーズ、アイスクリームなど様々な乳製品が作られています。なかでも、アイス・ソフトクリームは、素材を生かした豊かな風味のあるものや、果物を使用したものなど、オホーツク全域で楽しむことができます。



オホーツク海 漁獲時期 カレンダー

オホーツク海は日本有数の漁場のひとつ。流氷が押し寄せるほどの低温のため、魚は身を守るために脂をためます。オホーツクの魚貝の味わいを是非ご堪能ください。

