



花と味覚と歴史のまち 厚岸町



厚岸町基礎データ

総人口	8,482人 (R5.4末現在)	漁獲高	3,639,228百万円 (R4.1～R4.12)
高齢人口（高齢化率）	3,189人 37.6% (R5.4末現在)	製造品出荷額	1,803,611百万円 (R3経済センサス)
世帯数	4,253世帯 (R5.4末現在)	卸・小売年間販売額	1,878,717百万円 (R3経済センサス)
人口密度	11.47人／km ²	一般会計規模	10,260,805百万円 (R4当初予算)
面積	739.27km ²	町の木	エゾヤマザクラ
農業産出額	691,545百万円 (釧路太田農業協同組合R4年度決算額)	町の花	ヒオウギアヤメ
		町の鳥	オオセグロカモメ

厚岸町の紹介

厚岸町は、北海道の南東部にあり、釧路市と根室市のほぼ中間に位置しています。

南には広大な太平洋が広がり、海と陸が繋がる豊かな自然に囲まれ、江戸時代から東北北海道の拠点として発展してきた歴史のある町です。

夏は平均して冷涼で、霧の発生が多く、幻想的な光景を目の当たりにできます。秋から冬にかけては晴れの日が多いため、頭上には満天の星空が広がり、積雪は北海道の中では比較的少ない方です。

湖南地区と湖北地区を結ぶ厚岸大橋（長さ456.5m）は、北海道で最初の海上橋として昭和47年9月に開通し、昨年開通50周年を迎



あつけし望洋台

えました。

また、厚岸霧多布昆布森国定公園とラムサール条約登録湿地に指定されている別寒辺牛湿原と厚岸湖があり、湿原をゆっくりと流れる別寒辺牛川が上流域周辺の森林からもたらされる豊かな栄養分を厚岸湖に注ぎます。

厚岸湖は太平洋に面している厚岸湾と繋がっている汽水湖であり、厚岸町ではその豊かな自然環境に支えられ、カキ、アサリ、北海シマエビなどの魚介類が一年を通して水揚げされます。

その中でも、厚岸ブランドカキ「カキえもん」「マルえもん」「弁天かき」に代表されるカキ養殖が盛んで、三大ブランドカキはファン垂涎的となっています。

さらに、北海道内では80年ぶり2箇所目となるウイスキーの蒸留所「厚岸蒸溜所」が平成28年11月から蒸溜を開始し、国内はもちろん、世界各国から注目を浴びています。

町の産業～水産業と酪農業～

厚岸町は、古くから天然の良港として海の恵みで栄えてきました。

沿岸では、カキやアサリのほかチカ、コマイ等、様々な魚介類が水揚げされるほか、沖



昆布漁に向かう船

合漁業では、サケ・マス、サンマ、イカ等、全国各地の外来漁船が水揚げをすることができる「第3種漁港」としてにぎわいをみせ、四季を通して水揚げされる海の幸は50種類近くにもなり、その味わいは市場関係者や消費者から高く評価されています。

中でもカキは、町内にある遺跡から牡蠣殻が出土するなど古くから地域住民との結びつきが強く、地域を代表する産物の一つとして位置づけられています。

明治初期からの厚岸湖の天然カキ礁でのカキ採取を起源とする地ガキから生産した種ガキを育てた厚岸ブランドカキ「カキえもん」と「弁天かき」に代表されるカキ養殖が盛んで、汽水湖である厚岸湖と海水温の低い厚岸湾の水温差を巧みに使い分け、カキを一年中出荷しており、四季折々の味わいを楽しめます。

また、厚岸町のアサリは、近年、道外にも

販路を拡大しており、ハマグリと見間違えるほどの大粒でいい出汁がでると評判です。

平成30年の全国のアサリ水揚げ量7,736tは、令和3年で4,928tにまで減少しているのに対し、厚岸町は909tから1,367tにまで伸び、全体の27.7%を占め、今や主要な産地の一つとなっています。

厚岸町は、漁業だけではなく、酪農業も盛んです。

総面積の約30%を占める面積が農業振興地域となっており、冷涼な気象条件で酪農業が営まれています。

平成28年には、厚岸町のオリジナルブランド牛乳「あつけし極みるく65」が販売されました。低温殺菌とノンホモジナイズ製法を採用し、良質な生乳本来の味わいを堪能できるのが特徴で、ソフトクリームやカップアイスも大変好評です。

厚岸霧多布昆布森国定公園

令和3年3月30日、国内で58か所目、北海道内で6か所目となる国定公園「厚岸霧多布昆布森国定公園」が誕生しました。

「厚岸霧多布昆布森国定公園」は厚岸町、釧路町、浜中町、標茶町の4つの町にまたがる約4万ヘクタールの広大な国定公園です。

雄大で荒々しい海食崖が連続した岩石海岸、国内有数の規模を誇る湿原、そしてそこに生



別寒辺牛湿原（べかんべうししづげん）

息する希少な水鳥や湿原植生等の生態系と人と自然との共生により育まれてきた文化景観が一体となり広がっています。

国定公園の指定区域である厚岸町の別寒辺牛湿原は、平成5年にラムサール条約登録湿地としても認定されており、ほとんどが手つかずの自然で、タンチョウやオオハクチョウなどの四季折々の鳥やエゾシカ、オオワシなどの野生動物にも出会うことができます。

5月から10月には別寒辺牛川を下るカヌーツーリングが実施され、澄んだ空気の中で静かに流れる川の音と野鳥のさえずりを聞きながら大自然を満喫することができます。

厚岸町のイベント

5月中旬には、桜の名所^{ねのひ}野日公園において「あっけし桜・牡蠣まつり」が開催され、満開に咲いた桜の下で名産品のカキやアサリなどの海産物を味わうことができます。

6月下旬～7月上旬には、標高約100mの断崖上にある原生花園あやめヶ原において「あっけしあやめまつり」が開催され、原生花園一面に咲く約30万株のヒオウギアヤメの大パノラマを一望することができます。

7月上旬には厚岸の夏の風物詩「厚岸港まつり」「厚岸夏まつり」が開催されます。「厚岸港まつり」では、漁業の発展と安全・安心を祈願し、厚岸音頭に合わせて各団体が街中を踊り歩く市中大パレードが行われ、夜には「町民花火大会」が行われます。また、「厚岸夏まつり」では、明治時代から伝わる伝統の



厚岸夏まつり

獅子舞をはじめ、華やかに装飾された山車の競演が楽しめます。

10月上旬には「あっけし牡蠣まつり」が開催され、味覚の秋にカキをはじめアサリ、サンマなど新鮮な海産物を炭焼きで楽しむことができます。

道の駅 厚岸グルメパーク

厚岸町の観光拠点施設である道の駅「厚岸グルメパーク」(厚岸味覚ターミナル・コンキリエ)は、観光情報誌北海道じゃらん道の駅満足度調査グルメ部門で13年連続1位に輝くほどグルメな道の駅です。

館内には3つの食事処があり、それぞれの店舗で厚岸名産のカキをはじめとした豊富な海産物や、乳製品等を使用したメニューを楽しむことができます。

「レストラン エスカル」では、厚岸町で獲れた新鮮な海産物をふんだんに使った和食から洋食までバラエティ豊かなメニューを味わうことができ、「炭焼炙屋」では、カキをはじめとした魚介類など70品以上を炭焼きで楽しむことができます。「オイスターバールピトレスク」では、厚岸蒸溜所で蒸溜された厚岸ウイスキーをカキに垂らして食べる「カキとウイスキーのマリアージュ」が大人気です。

また、総合展示販売では厚岸町ならではのおみやげが買えるほか、総合案内所では、最新の観光情報の発信やさまざまなアウトドア体験の案内も行っています。



カキとウイスキーのマリアージュ

厚岸町の四季



【春】子野日公園の桜



【夏】原生花園あやめヶ原のヒオウギアヤメ



【秋】あっけし牡蠣まつり



【冬】厚岸大橋の気嵐