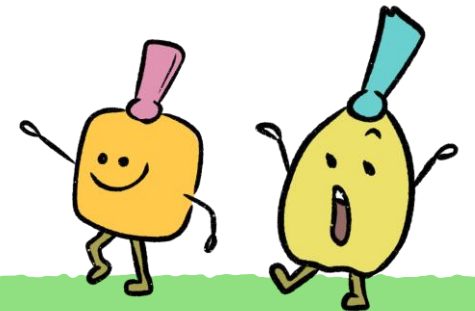
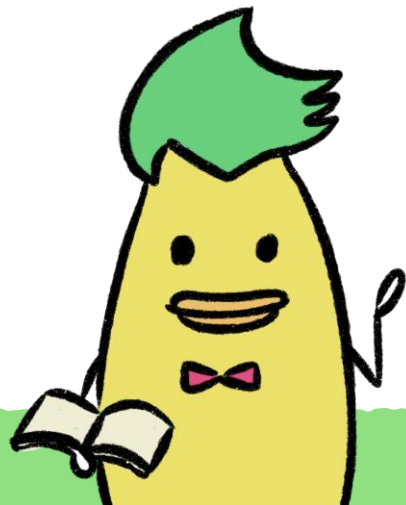




北海道の地図を広げて／

# なるほどっ！！ 北海道

留萌地方

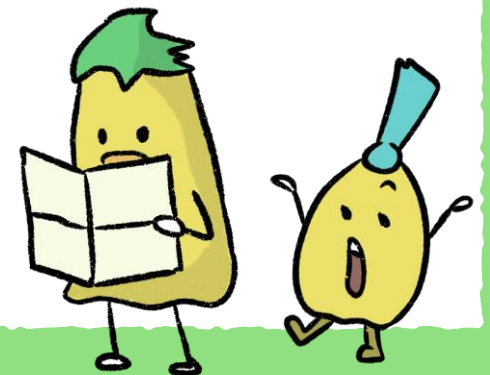
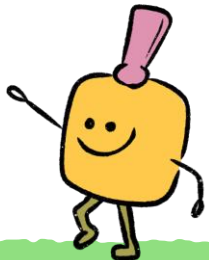




産業編／農業・漁業・工業

# 自然と共に歩む 留萌地方の産業

なるほど!!北海道



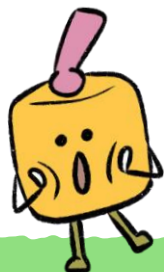


## 留萌地方でさかんな産業

留萌地方は、日本海に面した豊かな自然環境を生かして、漁業が盛んな地域です。各市町村には漁港があり、魚や貝などが毎日たくさん水揚げされています。

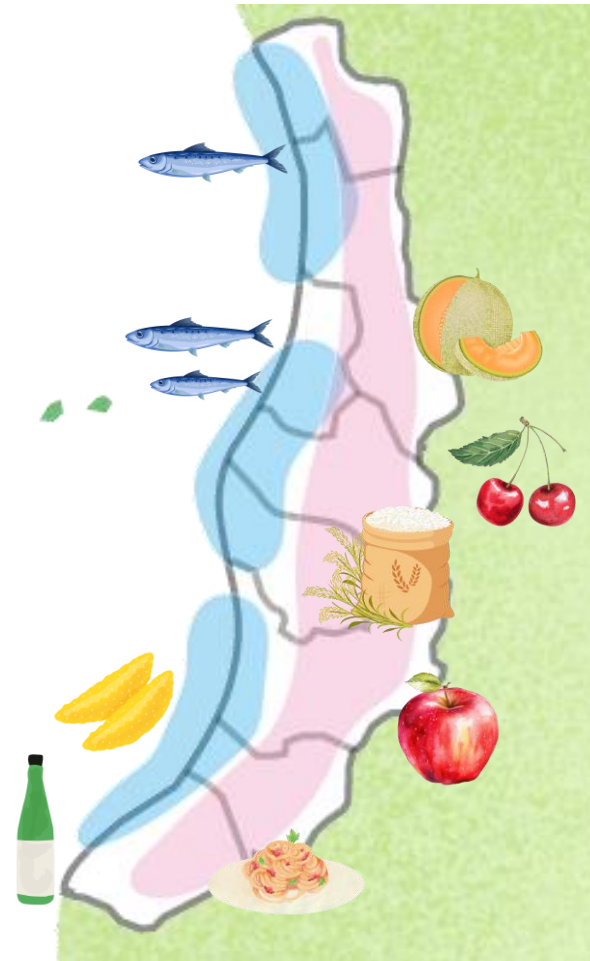
この地域では、新鮮な海の幸が暮らしの一部となっていて、地元の市場や食卓に並ぶさまざまな海産物が人々に親しまれています。

さらに、留萌地方は川に沿った広がりのある平地を活用し、農業もさかんに行われています。水田や畑、果樹園が広がり、さまざまな農産物が生産されています。お米や野菜、果物といった農産物が作られ、地域の人々の暮らしや食文化を支えています。



留萌地方では、  
どのような産業が  
さかんなのだろう？

〔留萌地方産業分布〕（イメージ）



漁業 農業



ルルロツソ（パスタ）

提供：株式会社フタバ製麺



南るもい米



国稀（イメージ）



## 留萌地方の農業

留萌地方は、日本海に沿って南北に細長く広がっており、地域ごとに気温や自然環境が異なるため、それぞれの気候や土地にあわせた農産物が生産されています。

例えば、北部の遠別町は、日本最北の水田でもち米を育てています。増毛町のような南部では比較的温暖な環境が果樹を育てるのに適しているためりんごやさくらんぼなどが栽培されています。

このように地域ごとの異なる自然条件を活かして、いろいろな農産物が生産されているのが特徴です。

なるほど  
豆知識

### 【日本でいちばん北の生産地】

留萌地方には、日本最北の生産地があり、遠別町には最も北に位置する水田が広がり、増毛町では果樹が栽培されています。このように、留萌地方は「日本最北の農産物生産地」として注目されています。



遠別町 日本最北の水田

	うるち米	もち米	小麦	大豆	小豆	乳牛	肉牛	かぼちゃ	とうもろこし	ミニトマト	アスパラガス	ピーマン	メロン	さくらんぼ	りんご	なし	花き	
天塩																		
遠別																		
初山別																		
羽幌																		
苫前																		
小平																		
留萌																		
増毛																		





## 留萌地方の漁業

留萌地方の漁業は、ほたて貝のようしょくや稚貝ちがいの生産、さけ、たこなどの漁業が行われています。

最近では、にしん・ひらめ・さけなどのたまごをうかさせ、育てた稚魚ちぎょを海にはなす「さいばい漁業」をすすめるなど「とる漁業」から「育てる漁業」へのきりかえがすすんでいます。

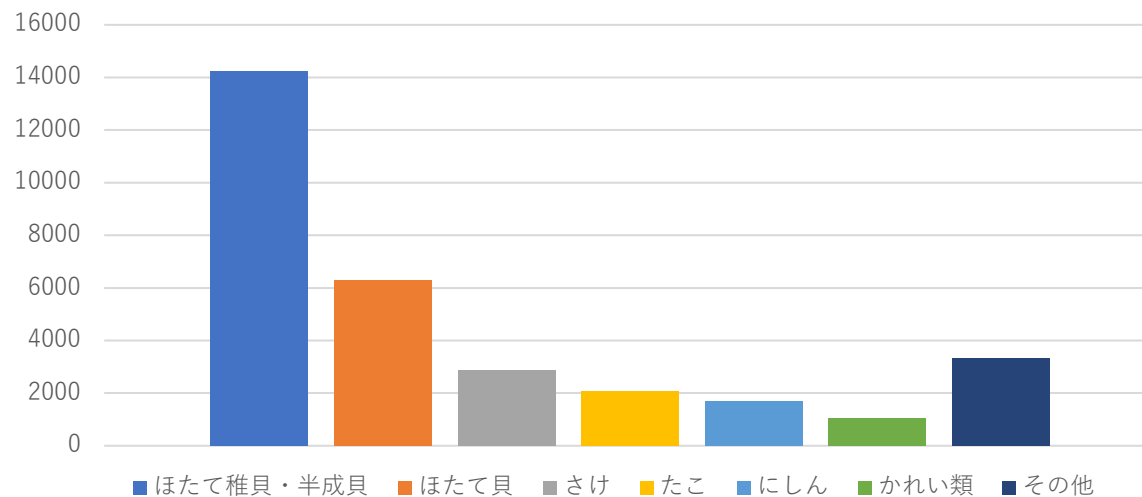


なぜ、ほたての稚貝（小さな子どもの貝）や半成貝（少し大きくなったけど子どもの貝）を水あげするの？

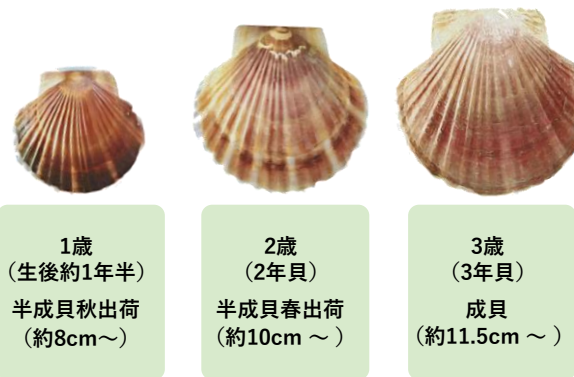
留萌地方では、ほたての稚貝や半成貝が多く水あげされますが、これらは食用ではなく、他地域で育てるために重要な役割をになっています。

水あげされた稚貝は宗谷やオホーツク、根室地方に運ばれ、そこで海に放流されて成長し、最終的に大きなほたてとして収穫されます。日本のほたて稚貝の約半分は留萌産で、日本のほたて生産を支えているのです。

令和4年留萌地方の水あげ しゅるい別の重さ（トン）



引用：北海道留萌振興局



引用：留萌地区水産技術普及指導所

**変化をとらえる**

留萌の漁業がとる漁業から育てる漁業に変化している理由を考えよう

変化しているのは...

- ⇒ 「なるほど!!北海道」産業編・漁業「猿払村のほたて漁」も見よう！
- ⇒ 「なるほど!!北海道」留萌地方交通編「水産業をつなぐ道」も見よう！



## 留萌地方の工業

留萌地方では、食料品をつくる工場が多くあります。原料が生産された場所で、すぐ食品に加工する工場があれば、運ぶ時間やきよりが短くでき、新せんなまま加工できます。

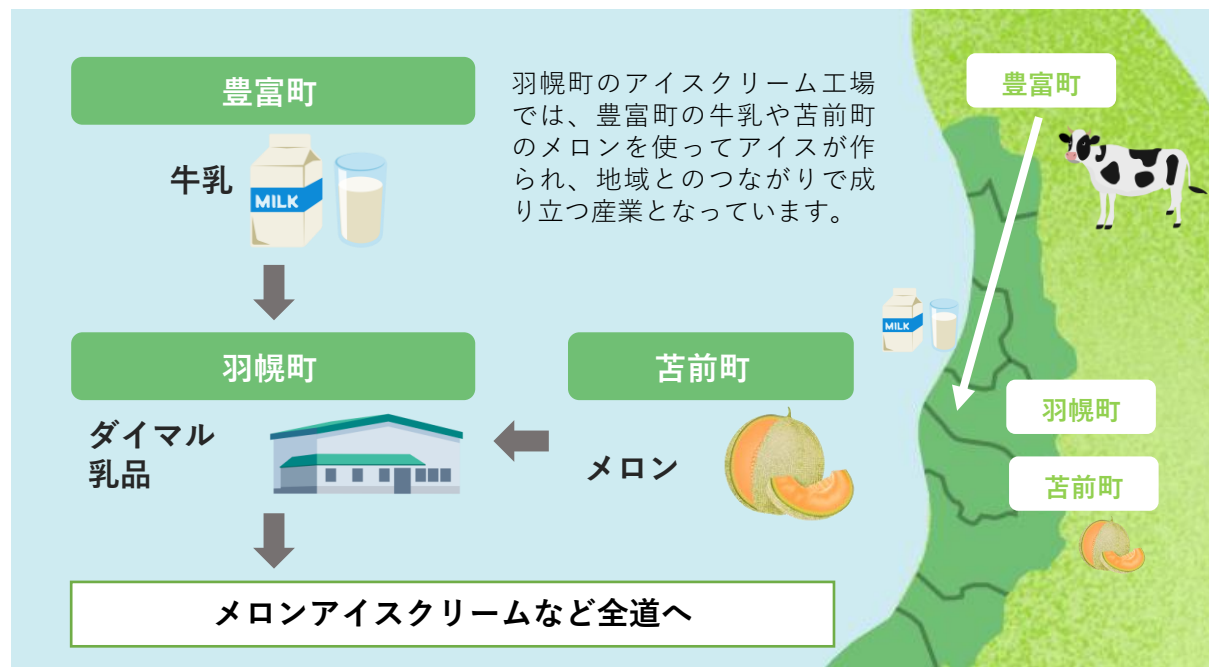
たとえば、羽幌町には、コンビニエンスストアではん売されるアイスクリームをつくる工場があります。牛乳やメロンの生産地が近くあります。

「かずのこ」は、昔、留萌地方で多くとれたにしんの卵を原料としていましたが、現在は漁獲量が減少し、外国から輸入しています。

生産地は遠くなりましたが、優れた技術や「留萌のかずのこはおいしい」との評判から、今でも留萌地方でかずのこを作り続けています。



提供：NPO法人留萌観光協会



### 留萌地方の工場の数

つくっているもの	工場の数
食料品	30
そのほか	18
合計	48

引用：北海道留萌振興局

### 留萌地方の工場働く人数

つくっているもの	工場働く人数
食料品	1274
そのほか	220
合計	1497

引用：北海道留萌振興局