

Vol.

3

第3号

2026



十和田湖の自然とヒトが奏でるハーモニーに耳をかたむける

トワダノオト

TOWADA no OTO



特集 ひめます どう来た？



どう食べる？

Interview

十和田湖増殖漁業協同組合組合長・小林義美／有限会社鹿渡商店専務取締役・鹿渡慎一／鹿角市先人顕彰館館長・大澤 太

特別企画 能町みね子描き下ろし漫画「十和田湖ひめますなぜここに？ 物語」

ひめます どう来た？ どう食べる？

ひめます増殖に成功してから120年がすぎました。この湖の宝であるひめますを、これからの100年、どう守っていくのか、当たり前ではないひめますについて、考えるきっかけになれば幸いです。

ひめますがいるのは、当たり前じゃない。

十和田湖の特産、ひめます。実は、このひめますで最も成功した湖が、十和田湖と言ってよいでしょう。1905年に和井内貞行が増殖を成功させてから、十和田湖から、中禅寺湖、芦ノ湖、富士五湖、遠くは島根や愛媛にも運ばれていきました。現在も安定的に供給され続けているのは、阿寒湖と支笏湖、そして十和田湖だけです。

ひめますにとって好都合だったのは、標高400mゆえの寒冷な気候と、326.8mという深さ。水深が深く、冬でも10℃前後と安定している中湖で冬を越し、春になると水面近くまで回遊できる十和田湖はひめますにとっての天国となりました。

一方で、漁師の高齢化に加え、新規担い手の不足は顕著な状態。2022年8月の豪雨では湖に土砂が流れ込んだことで漁獲が激減するなど、決してひめますの供給体制は万全とは言えません。いま改めて、十和田湖のひめますについて、一人ひとりが考えてみる必要がありそうです。



1.秋の日の出は遅い。漁は太陽が昇らないうちから。2.軽トラへの荷揚げは湖からの最短距離で。3.「厚い手袋だと感覚がわからないから」と、寒い季節でも薄手の手袋しか使わない。4.朝日を浴びる御倉半島を背景に網を上げる

4

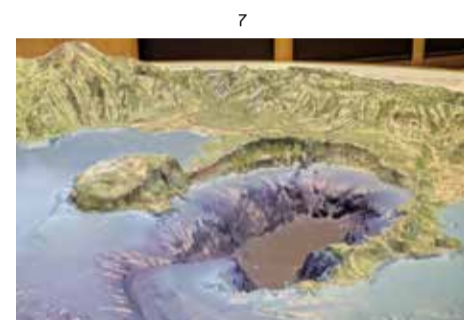


5



6

5.6.採卵のため秋に行う地引網。十和田湖中小学校の校外学習の一環にも。120年間にわたり、ひめますの命をつないできた増殖事業。7.最大水深326.8mの湖はひめますの生息に最適な環境（十和田ビジターセンター）。8.釣り人にも十和田湖は人気が高い。9.和井内貞行と妻・カツの銅像は2024年に道の駅十和田湖に設置された。10.11.漁協に卸されたひめますを重量別に選別していく。12.水揚げしたその日のうちに飲食店へと渡っていく



7



8



9

ひめますでもっとも成功した湖、それが十和田



10



11



12



十和田湖増殖漁業協同組合 組合長

小林義美

Yoshimi Kobayashi

Profile

1943年秋田県大湯町（現鹿角市）生まれ。6歳の時に宇樽部へ移住。自宅は十和田湖産の木材を使って建てている。2000年より組合長を務める

湖のなりわいを支え続けた
宇樽部集落の暮らし方

十和田湖増殖漁業協同組合の組合長、小林義美さんは、1943（昭和18）年、大湯町（現鹿角市）に八人兄弟の四男として生まれた。薪炭の生産を行っていた小林さんの父は、阿仁鉦山をはじめ、小坂鉦山、そして十和田湖西湖畔にあった十輪田鉦山（銀山及び鉛山）にも木炭を納入していた。終戦を期に鉦山も下火となったが、機を見るに敏な小林さんの父は十和田湖の豊富な森に目を付け、宇樽部へ家族で移住。日本全国で木材の需要が高まっていることを見込んでのことだった。「父は判断が早い人でした。木炭や薪、加工した木材を運ぶためにいちはやく車を買ひ、休屋まで運んでいました」

戦時下では下火となっていた十和田湖観光も、生活が戻るにつれ、再度活気を帯びてくる。「『休屋に行けば仕事がある』時代でした。宇樽部や大川岱の次男・三男はみな休屋に勤めに出て、観光業を支えていたんです」と小林さん。宇樽部や大川岱の田畑で取れた農作物も休屋に納入され、物資・人材の両面から、一大観光地を下支えする集落として暮らしが成り立っていた。

漁師だけでは成り立たない
そもそもが「多業」の働き方

現在も、宇樽部集落には漁師が多い。実際に漁に出ている20名弱の組合員のうち、約半数が宇樽部在住だ。小林さんの父も例にもれず、自ら切り出した木材で作った船で漁に出ている。湖が目

の前にある環境で幼少期を過ごした小林さんにとって、船に乗ることは遊びだった。「湖の厳しさも怖さも、その頃は何も感じていませんでした。御倉半島の先端までひとりで漕いでいったこともありまして」と笑う。中学を卒業した小林さんは、そのまま家業を手伝うこととなる。観光客は増加の一途をたどり、薪炭の需要はもっとも高まっていた頃だった。「推薦で農林高校に進学できる話もあったけど、仕事はいくらでもあった。やるしかなかった」30歳を過ぎた頃、父が亡くなり、家業を継いだ。設立時から理事だった父に代わり、漁協の理事にも就いた。薪に加えて木材などの需要も高まっていた時代、休屋の宿泊施設にも材を供給した。家を新築したことを機に、自らも民宿を始めた。観光客だけでなく、テレビ中継局（1972年供用開始）や、十和田湖浄化センター（'91年供用開始）の工事関係者も利用した。「多業」こそが十和田湖の漁師らしい暮らし方だと、小林さんは語る。「魚を捕るには、じっくりと時間をかけた研究が必要。しかし、漁業だけでは生計は立ちません。だからこそ、安定した生活基盤をもちながら、朝夕に漁をする。これが十和田湖の漁師なんです」だからこそ小林さんは、若者が観光施設などで安定した収入を確保しつつ、漁に従事できる環境がこれから必要になると考えている。

科学の眼で見る資源保護と
ブランド化への挑戦

かつて十和田湖の透明度が3.8mまで低下した際、小林さんは水質改善が望めるEM菌（有用微

生物群）を活用した水質浄化プロジェクトに積極的に協力した。10年以上の継続的な取組により、現在では平均12～13mの透明度を取り戻すにいたった。また、科学的根拠に基づいた漁を行うため、試験研究機関と連携したプランクトンの分布調査も行っている。

小林さんは現在、漁協の状況を「第3ステージ」と位置づけている。それは、和井内貞行が築いた第1ステージ、戦後の第2ステージの先、持続可能な仕組みを考えなければならない。

2015年、「十和田湖ひめます」は地域団体商標として登録され、地域でブランドを守る取組として「十和田湖ひめますブランド推進協議会」が十和田市と小坂町により立ち上がった。両県が協力できる体制になったことで、地域ぐるみの取組も進んだ。十和田市が人材確保のため、地域おこし協力隊を採用。現在1名が着任し、ひめます漁に関わっている。

漁協側も、新規就業者の負担軽減のため、組合で漁船を保有。サポート体制を充実させている。「一人ひとりの漁師の技量に頼る時代ではなくなりました。地域全体で資源を守り、若者が安心してこの地に住み、漁を続けられるようにしたい」最後に、小林さんは湖から見える風景について語った。御倉半島をかわし、中湖が開ける風景。そこには、かつて外国向けの絵葉書にもなった、変わらぬ十和田湖の美しさがある。「山を管理し、水を守る。それが魚を育てることに直結する。当たり前前の循環を、次の世代にしっかりと手渡したい」。小林さんの視線の先には、若手が網を引く十和田湖の姿が見えているようだ。

漁師はなんでもやる。それが十和田湖での生き方

継ぐために戻った十和田湖で
自らのスタイルができていく

「食堂が魅力的だとか、継ぎたいなんて思っていなかった。でもこうなった以上、やってるうちに何かを見出したり、どうしようかと考えるのが楽しくないかね」とは、十和田食堂の鹿渡慎一さん。

鹿渡さんが生まれたのは八戸。JTBに勤め、転勤族だった父の一明さんが実家を継ぐために十和田湖に家族で戻ってきたのは小学校4年生のときだった。八戸北高校、法政大学政治学科へと進学し、キャノンに営業職として就職した鹿渡さん。代理店だったアップル社のPC、「マッキントッシュ」を店舗でも売っていた。

十和田湖へ戻ったのは30歳のとき。キャノンの同僚で、研究所勤務だった妻の晃代さんと、生まれたばかりの長男とともに戻ってきた。戻るつもりがなかった実家だが、父と祖母が店先に立っている姿を見て、戻る決断をしたという。

90年代後半は、十和田湖がまさにピークから徐々に落ち込みを見せていくさなか。「バブル崩壊直後で、厳しい商売だと感じた」という慎一さんだが、時代はさらに厳しくなる。それまで盛岡止まりだった東北新幹線が八戸まで伸びたことで、十和田湖は盛岡発着の青森方面行の団体バスが必ず経由する、「東京にもっとも近い青森」としての地位を失い、団体客は離れていった。2008年には鳥インフルエンザとリーマンショックのダブルパンチがあり、'11年の東日本大震災、そしてコロナ禍。近隣のお店はどんどん減っていった。そんな中でも「とにかく生き延びよう」と続けて

きた慎一さん。父の代には多く受け入れていた団体客から、個人客にシフトした。原価計算から導き出した答えだった。調理の経験はなかったが、自ら包丁をもち、自らの舌を信じて、品質に妥協せず、美味しいと思うものを提供するスタイルを貫くこととした。

「観光地だから、一度しか来ないお客さんもいる。でも、そういうお客さんを残念な気持ちにさせたくない」その思いは、「なるべく休まない」というお店の方針にもつながっている。生涯で一度きりかもしれない十和田湖で、「閉まっているお店が多い場所」という印象を与えたくないという。

ひめますがある限り
そして、食堂がある限り

「十和田湖のひめますは品質がいい。だからお客さんも美味しいと食べてくれるし、多少高くても選んでくれる」と鹿渡さん。2022年、ブランド推進協議会に「未利用ひめます活用法調査にかかるワーキンググループ」が設置された際には、観光客の状況をよく知るひとりとして、白羽の矢が立った。普段は自身の商売に手一杯で、ひめますの将来について考える余裕はあまりなかったが、調理人としての立場を離れ、自由に意見を交わせたことは面白かったという。だがこの先、もしひめますが捕れなくなったらどうするだろうか。「ひめますだけに頼ってはいられないよね。商売を続けられるようにするしかないし、新しいメニューを開発して、お店の強みをつくるしかない」と、ドライな視点でももち合わせている。

十和田食堂に入ると、若いスタッフが多いこと

に気付く。その多くが、北里大学の学生だ。「自分も妻も大学生だったから、学生の気持ちがわかるんだよね。楽しく働きたいし、いい雰囲気でも働きたい。上下関係で厳しく縛るよりも、フラットな職場のほうがいいよねって」

アルバイトの学生が卒業し、十和田市を離れることになって、新たに後輩を紹介してくれる。学生にとっても、よいアルバイト先として認知されている何よりの証拠だ。現在は十和田市内に住む鹿渡さん自ら送迎を行うので、車を持たない学生でも安心して働くことができる。往復2時間の車内は、いつも和気あいあいとしているという。「手数料を払うくらいなら、スタッフに還元したい」と、クレジットカード払いも導入しない鹿渡さん。スタッフを思う気持ちには、よどみがない。

厳しい時代を経て、店の数が大幅に減った休屋では、逆説的だが、来訪者数の増加以上に一店舗あたりの客数は増えている。食堂の前にあった廃ホテルは撤去され、十和田湖が眺められるようになった。曾祖母の代から数えて4代目、100年以上にわたって続けてこれたことが、いま価値を生んでいる。十和田食堂も、土産物屋から食堂へ、団体客から個人客へ、時代にあわせて、柔軟にあり方を変えてきた。では、この先はどうだろうか。「跡継ぎが誰もいなかったらしょうがないけど、できるだけ続けたいよね。子どもたちが継がなかったとしても、元アルバイトでも、やりたい人がいたら譲ってもいいって思ってる。住むには不便だけど、商売するにはいい場所だからね」と鹿渡さん。この場所でも、厳しい時期を耐え忍んできたからこそ、あっけらかんとした表情で笑った。



十和田食堂で提供しているひめます料理の数々。①ずっとアイデアとして温めていた「十和田湖ひめますづけ丼」は、取材に来たライターの提案から生まれた。真空パックを使い、味付けと保存を両立させた。②定番の塩焼き。③刺身にするのはその日入荷した分だけ。残った分はづけ丼の材料に回すことができる

有限会社鹿渡商店 専務取締役

鹿渡 慎一

Shinichi Kado

Profile

1968年八戸市生まれ。30歳で十和田湖へ戻る。社長である父とともに、食堂全体を取り仕切りながら、料理長を務める



ひめますの価値を高めつつ、次の100年へ



①小林組合長のトレードマークの青い船。4月から12月まで、この船に乗り込むことが日課。②取材に訪れた日は漁獲がなかった。それでも漁には出続ける覚悟が、背中に宿る。③冷えた手を温めるため、保冷バッグにお湯を入れて常備。「何もなければこそ、それぞれが自分で工夫して漁をしている」



十和田湖のひめますを語る上で、切っても切れないのが和井内貞行だ。十和田湖に魚を、という熱意のもと、最初のコイの放流から数えて苦節22年、妻・カツの献身的な支えのもと、ひめます(当時は「カバチエボ」と呼んだ)の増殖に成功したことは、まぎれもない事実である。この話は戦前・戦後の国語の教科書にも掲載され、不撓不屈の精神を象徴する美談として語られている。

さらに、1950年には当時大人気だった俳優・大河内傳次郎主演による映画「われ幻の魚を見たり」となったことで、全国的に知られることとなる。だが、地元での和井内の評価はさまざまだ。「鉱山が閉山したあとも、和井内は諦めずに養魚を続けたことが、成功の何よりの理由でした。ですが、その過程で、結果として漁業権を独占したことが、一部住民の反発を生み出した」

そう語るのは、鹿角市先人顕彰館の大澤太館長。和井内は、農商務省(当時)の巻き込み方や国鉄への売り込みなど、政治的な手腕にも長けていた。また、ひとりでコイの養殖を続けていた和井内にヒメマス産卵を提供したのは、藤坂村(現十和田市)にある青森県水産試験場相坂鮭鱒人工孵化場の技師、上林伊三郎だった。長野県で寒天製造をしていた中島庸三から支笏湖の「カバチエボ」



の話聞いた上林が、支笏湖から10万粒の卵を仕入れ、そのうち3万粒を和井内に、残りのうち6万粒を藤坂村の孵化場へ運んだ。だがこの6万粒は孵化こそしたが、うまく育たなかった。一方和井内は増殖に成功し、「和井内ます」として中禅寺湖をはじめ日本各地へと売り込んだ。和井内の成功の影に青森県側の協力があつたことは、あまり知られていない。大澤館長は、和井内が十和

田湖に残したものはひめますに限らない、と語る。「朱子学を重んじる武家の家系に生まれた和井内は、事業を通じて社会をよくしたいという『経世済民』の考え方が強くありました。ひめますの増殖はもちろん、旅館経営や遊覧船事業といった観光開発、地域住民のための郵便事業、道路整備の働きかけなど、事業を通じて十和田湖の住民のためになることを、という強い信念があつたのです」



監修 大澤 太(おおさわ・ふとし)
鹿角市先人顕彰館館長。高校教師(社会科)として勤める傍ら、内藤湖南の研究を行ってきた。定年後、2022年より現職

漫画 能町みね子(のうまち・みねこ)
1979年北海道生まれ、茨城県育ち。文筆業、ごくまれに漫画家。青森県と東京で二重生活を送る。新著「デッドエンドで宝探し」(hayaoki books) 発売中!

地域でつなぐひめます漁

十和田湖漁協はもとより、十和田湖ひめますブランド推進協議会もさまざまな企画を通じ、十和田湖ひめますの裾野をひろげるために取り組んでいます。



topic

1

燻製体験

2023年から協議会が実施しているひめますの燻製体験。ひめますの新しい楽しみ方を発掘する試みだ。燻したてのひめますに舌鼓！



召し上がれ！

topic

2

地引網・採卵体験

十和田湖小中学校の児童生徒の自然体験学習は地引網＆採卵体験。地域にとってのひめますの価値を全身で学ぶ機会になっている



topic

3

ひめます釣り体験

地元自治体からの参加者を募っての船釣り。産地ならではの体験として協議会が主催。実際には漁師が使う船で湖へ出る

topic

4

未利用ひめますを商品化

採卵後の親ますを原料にしたひめます魚醤。浅利佐助商店(鹿角市)が2024年10月の道の駅十和田湖開業に合わせて発売



国立公園の「いま」をお届け！

NEWSLETTER

「トワダノオト」の舞台、十和田八幡平国立公園。現場におかれる環境省十和田八幡平国立公園管理事務所から国立公園について知ってほしいことをお伝え！

ニュースレター
from 環境省

十和田八幡平国立公園は90周年を迎えます！

2026年2月1日、十和田湖は国立公園として90歳の誕生日を迎えました。1936(昭和11)年2月1日が、十和田国立公園(当時)の指定日です。その20年後の1956年には、八幡平地域が拡張指定され、十和田八幡平国立公園と名前を変えました。

国立公園に指定される上で外せないのが、高知県出身の文人である大町桂月(1869～1925)です。1908(明治41)年にはじめて十和田を訪れ、雑誌『太陽』に紹介し、日本全国に十和田を知られるようになって以降、何度も十和田を訪れた桂月は、法奥沢村(後の十和田湖町、現十和田市)の村長

だった小笠原耕一の求めにより1923(大正12)年に「十和田湖ヲ中心トスル国立公園設置ニ関スル請願」の請願文を起草しました。当時の青森県知事であり、十和田保勝会を設立した武田千代三郎とともに、国立公園化に大きく貢献しました。一方の秋田県側では、和井内貞行が内務省に国立公園への指定を陳情するなど、国立公園への思いは両県に共通でした。

戦前に国立公園に指定されたのは、全12公園です(当時日本領だった台湾を除く)。1934(昭和19)年3月16日には瀬戸内海国立公園、雲仙国立公園、霧島国立公園の3公園が、同年12月4日

に阿寒国立公園、大雪山国立公園、日光国立公園、中部山岳国立公園、阿蘇国立公園の5公園が指定され、1936年2月1日に、十和田国立公園、富士箱根国立公園、吉野熊野国立公園、大山国立公園が指定されました(名称は全て指定時)。

当初から指定に向けて十分な盛り上がりを見せていた十和田でしたが、十和田湖の湖水を農業用水として利用したい農林省、電源開発にしたい通信省、河川政策と国立公園を所管する内務省の間での協議が整うのを待ったため、第三次指定にずれこみました。



観光客で賑わう乙女の像周辺(1970年代)

十和田湖を象徴する銅像「乙女の像(通称)」は、国立公園運動に大きな役割を果たした大町桂月、武田千代三郎、小笠原耕一の三人の功績を顕彰するため、国立公園指定15周年記念として1953(昭和28)年に高村光太郎が制作したものです。

トワダノオト

発行:2026年2月 発行元:環境省東北地方環境事務所 十和田八幡平国立公園管理事務所
青森県十和田市奥瀬十和田湖畔休屋486 Tel:0176-75-2728
編集・執筆:合同会社ネイチャーセンス研究所 写真:なりた いつか
デザイン:村上圭以子 イラスト:福士陽香



トワダノオト
読者アンケートは
こちらから