

RISHIRI UNI BOOK

利尻島

ウニっ子 ずかん 図鑑

利尻町ウニ種苗生産センター



Q りしぷら
ウニっ子図鑑特設サイト
<https://www.rishiri-plus.jp/unikko/>

動画も
あるよ!



|発行|

利尻町ウニ種苗生産センター

|お問い合わせ|

利尻町 まち産業推進課

〒097-0401

北海道利尻郡利尻町峯形字緑町14-1

TEL.0163-84-2345

2020年3月31日 発行

ようこそ ウニっこの世界へ！

ウニの赤ちゃんを、見たことはありますか？

ウニの食事風景を、見たことはありますか？

利尻には、生きたウニの子を間近で観察できる、
「利尻町ウニ種苗生産センター」という施設があります。

そこで元気に育つウニと、ウニを育てる人たちと、
ウニの世界を、のぞいてみましょう！

利尻島には、
身っこ(身)・こっこ(魚卵や子ども)など、
名詞の後ろに「こ」を付ける、
かわいらしい方言があります。
この冊子では、島の人を守り育てる
利尻のウニに親しみを込めて、
ウニをときおり「ウニっこ」と呼んでいます

利尻町
マスコットキャラクター
りしりん



©利尻町



目次

- 01 利尻島のウニっこ
- 02 ウニは限りある資源
- 03 ウニ種苗生産センター
- 04 ウニの誕生から漁獲まで
- 08 利尻山と海の素敵な関係
- 10 利尻島のウニ漁
- 12 ウニっこよもやまばなし
- 13 ウニっこグルメ
- 14 利尻島のウニっこは
どうしておいしいの？
- 16 海で暮らす五角形の仲間
- 17 おいしい身っこのヒミツ
- 18 ウニのむき方あれこれ
- 20 施設配置図
- 22 利尻町の未来を一緒につくろう
- 24 ノースフラッグーズ



ウニ種苗生産
センターへようこそ！
地元では
ウニセンターって
呼ばれているよ！！



利尻島の自然と人が育む

利尻島のウニっこ

トゲが短く
まんじゅう型を
しているよ！



エゾバフンウニ

利尻島では「ガンゼ」「ウニ」と呼ばれ、身の色は鮮やかなオレンジ色。殻の色は個体により色々ですが、赤褐色や緑褐色が多く見られます。キタムラサキウニに比べてやや小ぶりです。

トゲが長く
まんまるな形を
しているよ！



キタムラサキウニ

利尻島では「ノナ」と呼ばれ、身の色は黄色。殻の色は濃い紫色～黒色で、素手で殻むきをする指に色が染みるほど殻の色素は強く、布を染める染料としても使われています。

利尻町の育てる漁業ことはじめ。

〈利尻町栽培漁業センター／現・利尻町ウニ種苗生産センター〉

ウニ・昆布・アワビなどを漁獲する磯付漁業を盛んにするため、昭和51年、利尻町に栽培漁業センターができました。昆布の胞子を探り育てる採苗や、小ぶりなウニやアワビを海から移し大きく育てて、再び海へ戻す蓄養を目的とした取り組みは、昭和54年にエゾバフンウニの人工採苗（人工授精で生まれた幼生を稚ウニに育てる）と中間育成（海に放流できる大きさに育てる）が成果を収めたのを機に、昭和56年には、施設を改修・整備しました。これによりウニの通年サイクル採苗が可能となり、中間育成能力が格段にアップしました。

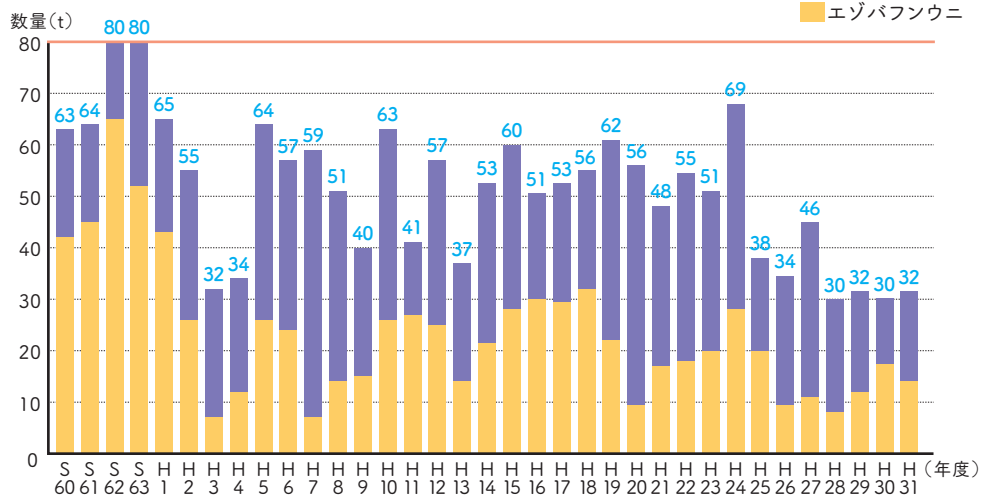


利尻島の宝もの

ウニは限りある資源

夏になると漁期の限られたウニを求めて、たくさんの人が利尻島を訪れます。島人の暮らしを支え、利尻ブランドとして昆布と並ぶ需要の高さを誇るウニの数は、起伏しながら減少しています。中でもエゾバフンウニは激減しており、資源回復に努めています。

利尻町エゾバフンウニ・キタムラサキウニ水揚げ量の推移



昭和63年のウニ総水揚げ量80tをピークに、ウニの数は減少傾向にあります。

出典：平成31年 漁業生産状況資料(利尻町)より

ウニを安定した資源にするために

ウニ種苗生産センター

利尻町の沿岸漁業を代表するウニ資源は浮き沈みしながら年々減少しており、これまで以上に資源を回復する施策が必要となりました。大量のウニ種苗を安定して生産・供給すること、利尻町の重要な機根資源であるウニを増やすこと、ウニ漁業の安定経営と沿岸漁業の発展を目指し、栽培漁業センターは大規模なウニ種苗生産施設整備を経て、「利尻町ウニ種苗生産センター」に生まれ変わりました。センターでは、数が減り続けているエゾバフンウニを種苗生産・中間育成し、毎年約400万粒を放流しています。



種苗生産施設

ウニの子どもをつくり育てる場所



中間育成施設

ウニの子どもが海へ出るまで育つ場所



ウニ種苗生産センター生まれのエゾバフンウニ

ウニの誕生から漁獲まで

ウニ種苗生産センターは、エゾバフンウニの赤ちゃんが生まれてから海へ出るまでの1年を過ごす陸上施設です。センタースタッフが手塩にかけて大切に育てるウニの誕生から漁獲までの3年間を紹介します。

01 えさづくり

ウニの赤ちゃんが生まれると、人間と同じように成長や発達に合わせて、ミルクや離乳食を与えます。えさづくりがはじまると、ウニのベビーラッシュは間近です。

6月中旬～



人間にあたるミルク プランクトンの培養

プランクトン
キートセラス・グラシリス

幼生飼育期
約20日間給餌



生産工程：約1ヶ月



人間にあたる離乳食 緑藻の培養

緑藻
アワビモ

稚ウニ初期
沈着から翌年春まで給餌



生産工程：約1ヶ月



人間にあたる大人ごはん 昆布の養殖

大型海藻
利尻昆布

かご飼育
翌年春から放流まで給餌



生産工程：冬期間

給餌(きゅうじ)＝ごはんを与える

02 受精・幼生飼育

7月下旬
～
8月上旬

春から身が入りはじめ、6月頃には身入りが良くなり、8月上旬のピーク後は身が急激に溶けだして産卵時期を迎えます。成熟した親ウニから採卵・採精し、良好な卵だけを受精します。※身の部分→卵巣・精巣＝メス・オスがある

成熟した親ウニ(メス)

成熟した親ウニ(オス)



採卵

採精



採卵状況：黄色い部分

受精

採精状況：白い部分

孵化・浮上したら 幼生飼育(飼育期間 20日間)

毎日の
作業

- 水温管理
- プランクトン給餌
- 水槽掃除
- 成長測定

プランクトン給餌(毎日与える)



20日前後で
ウニの形に
なります



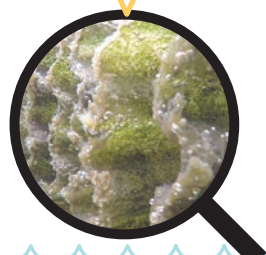
孵化・浮上後の成長過程 μm =マイクロメートル・ミクロン $1\mu\text{m}=1/1,000\text{mm}$

受精2時間後	受精3日後 4晩期	受精8日後 6晩期	受精13日後 8晩期	受精18日後 変態期	受精23日後 稚ウニ(沈着)
卵形 80～90 μm	体長 400～450 μm	体長 600～700 μm	体長 800～1,000 μm	体長 700～800 μm	殻径 400～450 μm

03 波板飼育・選別・かご飼育

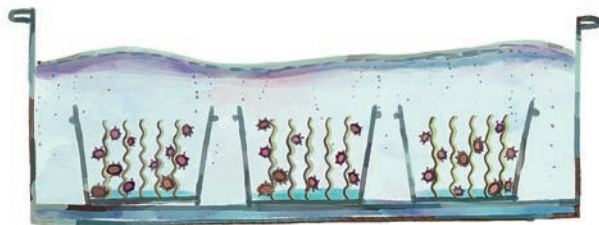
ちいさなウニの形に成長したウニは、稚ウニと呼ばれます。稚ウニは、体の大きさごとに分けられ、20mmになるまで成長に合わせた飼育方法・給餌を行います。

アワビモ給餌 波板飼育



8月下旬
翌年5月

稚ウニは、翌年の春まで波板に付いた離乳食の緑藻(アワビモ)を食べて、ぐんぐん成長します。



波板・・・透明な波板に緑藻の種を付け日光で光合成させたもの。

大きさごとに 選別



3月
～
5月

緑藻がなくなった波板に付いている稚ウニをはらい落とし、4種類のふるいで大きさを分け、成長に応じた飼育と給餌を行います。

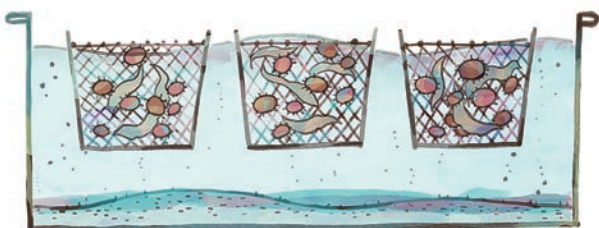


養殖昆布給餌 かご飼育



3月
～
7月

7mm以上のウニは、養殖昆布が入ったかごに移ります。大きさごとにグループ分けを繰り返し20mmまで成長します。



えさを食べるとフンもするので水槽掃除も欠かせません。

04 利尻の海へ放流・出荷

海の外敵から身を守るほどの20mmに成長したウニは、利尻町沿岸の海に放流されて色々な海の生き物と出会います。近隣のまちへ、種苗として出荷されるウニもあります。

種苗放流

20mmになったウニは適正な漁場に放流され、天然育ちのウニと一緒に成長します。

20mm



海の中でも
たくましく
育ってね



放流ウニ

天然ウニ

放流区域

1年後

漁場管理

カニなどウニの天敵駆除のほか、えさとなる昆布の茂りぐあいを見てウニを移動します。

調査にきたよ。
みんな育って
いるかな



捕まった!!



2年後

漁獲(ウニ漁)

利尻島のエゾバフンウニ漁は6月～8月の3ヶ月間。5cm以下のウニは海へ返します。

今日はウニ漁!
はりきって
ウニを探るぞ!



利尻の海をのぞいてみよう！

利尻山と海の素敵な関係

何度も噴火を繰り返し誕生した利尻島。中央にそびえる標高1,721mの利尻山に降る雨や雪は、島をとり囲む海の中にミネラルたっぷりの水となり湧き出て豊富なプランクトンを生み出し、利尻昆布やウニをはじめとする恵まれた水産資源を育みます。

PICK UP
スポット



利尻町仙法志地区長浜

麗峰湧水

利尻山に降る雨や雪解け水が山肌に浸透し、30年余りの年月を経て地上に湧き出ていると言われています。

雨や雪が降る

利尻山山頂

地面に
水が染み込み
地中を流れる

ウニ大好き!!

カラス

PICK UP

湧水

水脈

ウニ大好き!!

海底湧水

火山性堆積物におおわれた利尻島は、北東側以外に年中水の流れる大きな川がなく、地下水が海中へ湧き出ています。

天然昆布漁船



メバル(ガヤ)

ヨツハモガニ

ナマコ

エゾバフンウニ

キタムラサキウニ

エゾアワビ

シマゾイ

ミズタコ

真イカ

ホッケ

ウニ漁船

カモメ・ウミネコ

天然利尻昆布の森

ウニ大好き!!

ヒトデ

カレイ

ヒラメ

モガニ

海底湧水

島の夏をつげる風物詩

利尻島のウニ漁

利尻島内には沓形、仙法志、鷺泊、鬼脇と4つの漁場があります。ウニ漁が解禁になると、各漁場の「旗揚げ」と呼ばれるウニ漁見極め人が、海の様子と市場の動向を考慮し、漁の有無・漁の時間帯・採るウニの種類などを決め、防災無線で通達します。ウニ漁師は一斉に舟を出し、限られた時間内で技・経験・勘を生かし、漁をします。

	エゾバフンウニ	キタムラサキウニ
漁期	6～8月 (3ヶ月間)	6～9月 (4ヶ月間)
利尻島の分布	島内全域	
生息水深帯	浅海	深海
漁獲サイズ	5cm以上(おおよそ3年以上)	
産卵時期	8～9月	9～10月
寿命	10年	15年

ウニ漁師さんの仕事道具

利尻島のウニ漁師は1人で小さな舟に乗り、箱めがねで水中をのぞき込みながら片足で櫂を操り、ウニを1つずつ採ります。



ウニ漁の流れ



01 ウニ陸揚げ

採取したウニを積んだ舟が陸に戻ると、鮮度が落ちないように素早くカゴに入れ、漁家ごとに持ち加工場へ運びます。



02 ウニ割り

加工場に持ち込まれたウニは、家族やウニむきスタッフが包丁やウニむき器を使い、次々と半分に割ります。



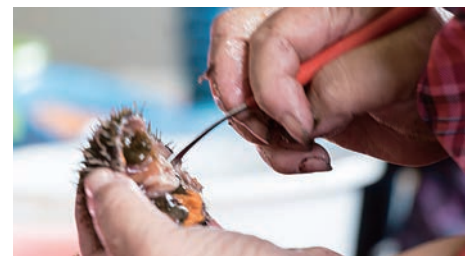
03 ウニ身出し

細長いウニ専用スプーンを使い、ウニのワタ(内臓)を取りながら身を傷つけないよう丁寧に身を出します。



04 ウニ集荷

むき身は冷却滅菌海水に浸したウニザルに入れて計量し、そのまま集荷場へ運びます。水切り後に検量し、出荷します。



利尻島オリジナル

ウニっこよもやまばなし

Topics ①

天皇皇后両陛下が施設訪問

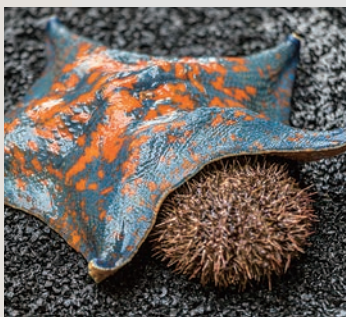
平成30(2018)年8月4日に当時の天皇皇后両陛下、現在の
上皇上皇后両陛下が利尻島に訪問され、当施設を視察しま
した。餌となる利尻昆布についた小さなエゾバフンウニなど
をご見学されながら、熱心に話を聞かれていました。
令和元(2019)年11月25日、天皇皇后両陛下が利尻町を訪問
されたことを記念し、施設前に行幸啓記念碑を建立しました。



Topics ②

ウニの外敵駆除活動

エゾバフンウニ種苗を放流しても個体数が増えない理由の
ひとつに、外敵がいます。放流後のウニを追跡調査すると、
生存数の少ない漁場にはヒトデなどウニを捕食する外敵が
数多くいました。検証実験の結果、ウニを大量に捕食する
種類や捕食量などが分かりました。現在はかご漁業の手法で、
定期的に外敵駆除活動を行っています。



Topics ③

ウニ殻を使った 物づくり



島では浜辺などに落ちているウニ殻を活用し
た物づくりをしています。死んだウニのトゲは
自然にポロポロはがれ落ち、放射模様のまん
じゅう型になります。ウニ殻マグネットや文鎮
は、島内で購入することもできます。

Topics ④

種類によって 味が違う！



エゾバフンウニとキタムラサキウニ

島で採れるウニでも、種類によって味が異な
ります。エゾバフンウニは濃厚で甘味が強く、
キタムラサキウニは淡泊で上品な味と言われて
います。ぜひ食べ比べてみてください。

島の宝を味わう！ ウニっこグルメ

利尻島を訪れるみなさんへ、島の人がオススメ
するウニの一品を紹介します。



ウニ漁が
解禁になる
6月～9月に
味わえます！

ウニ丼

エゾバフンウニとキタムラサキ
ウニを食べ比べできる「二色
丼」や「ミニウニ丼」を提供する
お店も！



ウニ軍艦

ほどよい量を楽しみたい方にオススメ。
神居海岸パークでは、自分でウニ軍艦を
つくれる体験ができます！

ウニ入りアイス

乾燥利尻島ウニと利尻
昆布の塩をトッピングし、
利尻根昆布をスプーン
にしたご当地アイス。



ウニ入りラーメン

ウニ漁シーズン中のみ登場する
メニューを、お見逃しなく！



ウニぎり

塩漬ウニや蒸しウニ、乾燥ウニの
おにぎり。お店ごとに特徴あり！



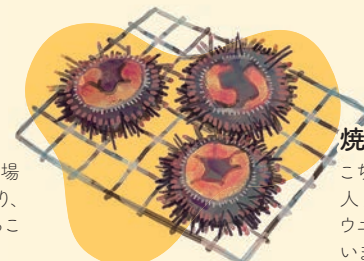
ウニの天ぷら

島内でも希少な「ウニ天」。お店で
見つけた時は食べ逃しなく！



ウニ汁

夏のイベントに登場
します！宿泊先により、
夕食に提供されるこ
とも。



焼きウニ

こちらも夏イベントで
人気の一品！殻ごと
ウニを直火で焼いちゃ
います。

ウニの味の決め手を探る

利尻島のウニっこは どうしておいしいの？

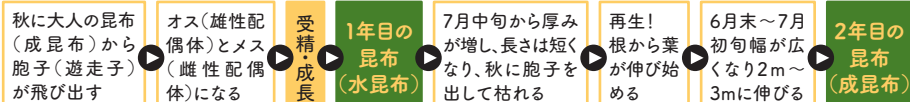


ウニの風味は、ウニが食べるえさで大きく変わります。海藻類を好んで食べますが、実は魚の死骸や岩、コンクリートなども食べる雑食性。利尻島のウニっこが格別においしいと言われるワケは、利尻昆布が繁茂する海で、昆布をいっぱい食べているからなのです。

利尻昆布漁の時期 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

天然利尻昆布

昆布は深さ5〜7mの海の中で、光合成をして成長します。1年目の昆布は成長した根元だけを残して枯れますが、残った根元の部分からふたたび成長をはじめ、1年目のものに比べて大きく厚みのある昆布になります。私たちが食べているのは、この2年めの昆布です。



利尻島のウニはベジタリアン！

利尻昆布の主産地は利尻・礼文・稚内ですが、増毛から宗谷を経てオホーツク海沿岸まで分布しています。中でも利尻・礼文産の物は「島もの」と呼ばれ、透明で風味の良いダシがとれることから京都で特に人気が高く、会席料理や干枚漬けなどに使われています。「うま味」のもととなるグルタミン酸たっぷりの利尻昆布を食べて育つ究極のベジタリアンが、利尻島のウニっこです。



体重の1割もの昆布を1日で食べちゃう!!



養殖利尻昆布

昆布の養殖は、まず成熟した天然昆布を採取し、エゾバフンウニと同じように陸上の施設で種苗を培養・生産します。その後、水深20〜50mの海中に設置した養殖施設で、秋から翌年の夏まで1年育てた後、天然昆布と同じく葉が再生した昆布をさらに1年育て、2年目に水揚げします。



思いがけない生き物も！

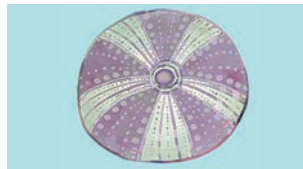
海で暮らす五角形の仲間

ウニを生物学で見ると、基本的に中心から5方向の放射状に伸びた(五放射相称)体のつくりをしている「棘皮動物門」に属します。5本の腕がある星型のヒトデや、イモムシのような形をしているナマコも、五角形の仲間です。

きょくひどうぶつもん 棘皮動物門



ウニの体に前後の方向性はなく、体の下に口があり、体の上に肛門があります。



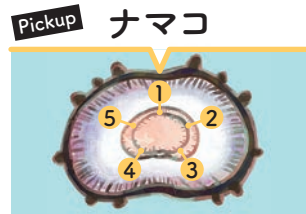
ウニのトゲの下にある骨格には、放射状に5本のしま模様があります。



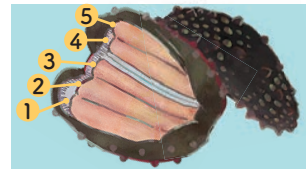
星型や五角形の体をしているヒトデには、腕が40本近いものもあります。



肉食のヒトデは、体の下中央にある口から動きの鈍い稚ウニも食べます。



体の周りにある5対の列上に細かな「管足」(足)が無数にあります。



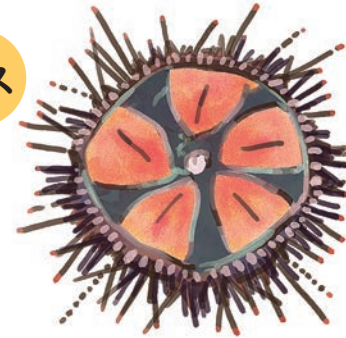
ナマコの体には前後があり、前に口と触手、後ろに肛門があります。

知っているかな？

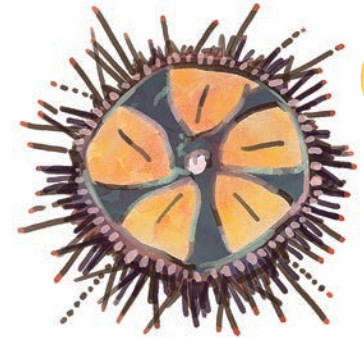
おいしい身っこのヒミツ

ウニの殻を割ってよく観察してみると、中央の口を中心に、星型に5つの身が入っています。私たちが食べているウニの身は、ウニの生殖巣。メスは卵巣、オスは精巣で、産卵期を迎える直前のウニが、一番身入りの良い状態とされています。

メス



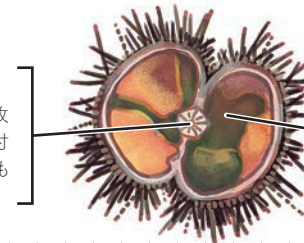
オス



ウニの外見から性別を見分けるのは困難ですが、メスの身はオスに比べて赤っぽい色をしています。8月になると身が溶けはじめ、メスはトロリとした卵、オスは精子を、肛門周囲に5つある生殖孔から出します。

口(通称:くちばし)

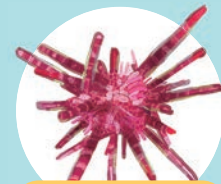
ウニの食欲は旺盛で、口には5枚の強力なそしゃく器(口器)が付いています。頑丈な歯はサンゴも噛み砕きます。



内臓(通称:ワタ)

ウニの殻を割ると、身のほかにヌルリとしたものがあります。これはウニの内臓と、ウニが食べた昆布や海藻です。

日本には、こんなウニもいるよ！



ノコギリウニ

相模湾以南に生息する原始的なウニ。



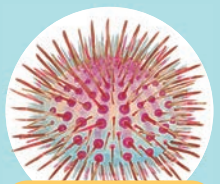
ツマジロナガウニ

房総半島以南に生息。紀伊半島以南に多い。



フシザオウニ

紀伊大島・奄美大島・琉球列島以南に生息。



ツガルウニ

北日本から北海道南部にかけて主に生息。

利尻島スタンダード

ウニのむき方あれこれ



利尻島スタンダードとされている「ウニのむき方」を紹介します。「ウニ殻割り器」のむき方は、神居海岸パーク「うにとり体験」で、すぐにチャレンジできます。道具は、利尻漁業協同組合ストアで販売しています。殻付きウニを手に入れて、ぜひ、お試しください！

STEP 1 ウニをむく道具

A 小型の出刃包丁

かっこいい!!



島のウニ漁師さんが愛用する、プロご用達の道具！

B ウニ殻割り器

とっても簡単!



神居海岸パークの「うにとり体験」でも活躍中!

STEP 2 ウニを観察する

ウニの尻(上側)



ウニの上側にある小さなくぼみは肛門です。ウニの殻をむくときは、ウニの尻となるくぼみから割り始めます。

ウニの口(下側)



ウニの下側にある大きなくぼみは口です。ウニはふだん、口のある面を下にして活動し、海藻類を食べています。

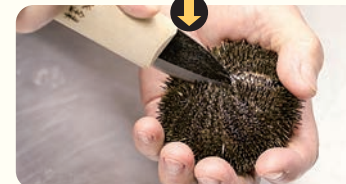
⚠ 触れるときはトゲと口に気をつけてください。

STEP 3 それぞれの道具で殻をむく

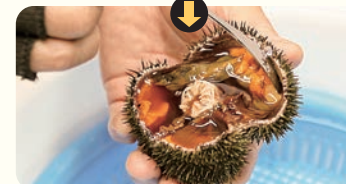
A ウニ漁師が伝授! 小型の出刃包丁



ウニの尻に包丁の先を入れる



グッと差し込みながらクイッとひねる



パカッと2つに割り、身を出す

B 神居海岸パークで! ウニ殻割り器



ウニの尻に殻割り器を垂直に差し込む



グリップを握ると、ガバッと割れる



専用スプーンで身を出す

01

02

03

04

身を洗いながら指でワタをつまみ取る

05

海水と同じ濃度の塩水できれいに洗って

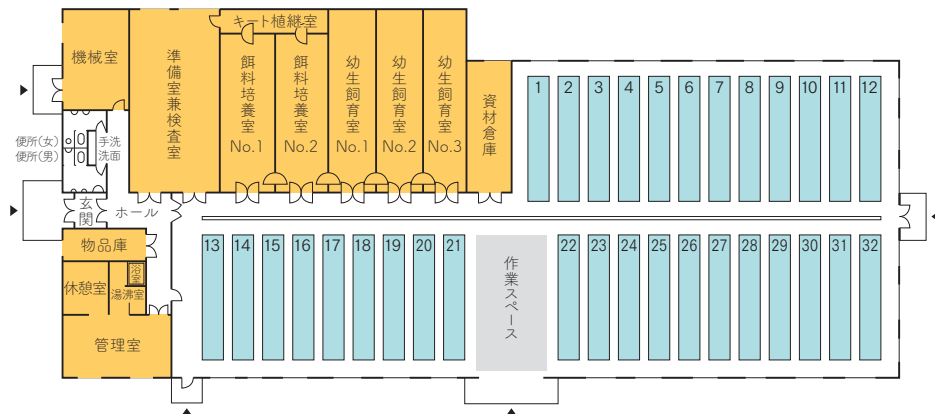
できあがり!

詳しいウニのむき方は動画で見てみよう!



施設配置図

生産施設



施設名

利尻町ウニ種苗生産施設

事業名

日本海特定海域栽培漁業定着強化事業

事業主体

利尻町

総事業費

379,580千円（補助対象外含む）

（国庫補助金 162,987千円）
（道補助金 81,383千円）
（起債（過疎債） 108,100千円）
（一般財源 27,110千円）

生産能力

採苗 5mm 5,000千粒
中間育成 5mm種苗 2,300千粒
（20mmまで中間育成して放流）

施設規模等

建物 鉄骨造平家建 1棟 1,721㎡
（内訳）

育成室	1,114.50㎡	幼生飼育室	147.53㎡
餌料培養室	115.21㎡	準備室兼検査室	102.59㎡
管理室	42.50㎡	休憩室	15.20㎡
機械室	40.00㎡	資材倉庫	39.11㎡
物品庫	16.25㎡	その他	88.11㎡

機械設備-1

〈海水濾過設備〉
二次濾過器（20t/H・25μ）2基
精密濾過器（15t/H・1μ）1基
〈海水給水設備〉
送水ポンプ（310ℓ/min）11KW 3台（内1台予備）
（11ℓ/min）1.5KW 1台

機械設備-2

〈給気設備〉
ルーツブローポンプ 5.5KW 2台
1.5KW 2台
〈空調設備〉一式

電気設備

受変電設備
電灯、動力設備
火災報知機設備
監視警報盤設備（計装、監視設備）

育成設備

飼育室
水槽 10m×1.5m×0.5m
7.5t型32槽（FRP）
幼生飼育室（3室）
浮遊幼生飼育水槽 1.0t型 12槽（パンライト）
浮遊幼生飼育水槽 0.5t型 3槽（パンライト）
貯水槽 1.0t型 3槽（パンライト）

その他

機械器具等備品一式

事業費

建築工事	169,023千円
機械及び電気工事	120,994千円
設計監理費	11,608千円
外構工事一式（整地・舗装外）	17,800千円
備品・その他一式	60,155千円
計	379,580千円

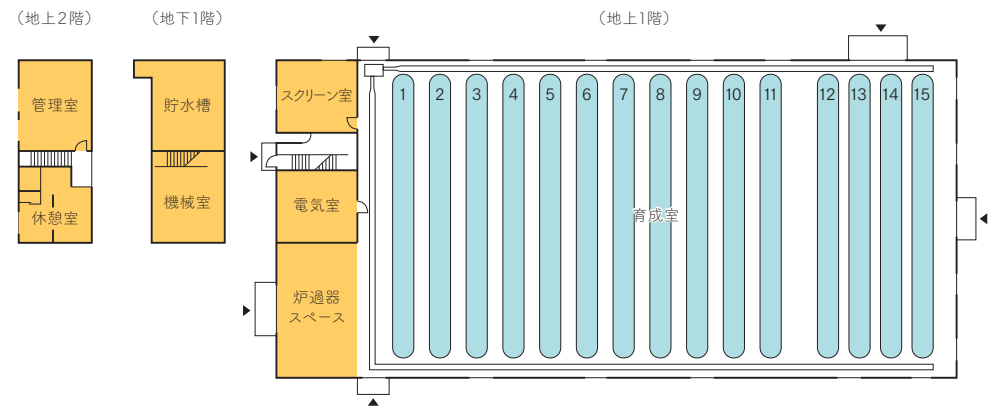
設計・監理

株式会社中山設計事務所

施工

建築工事 石塚建設興業株式会社
機械及び電気工事 桜井冷熱機械株式会社

中間育成施設



施設名

利尻町ウニ種苗中間育成施設（増改修）

事業名

北海道市町村振興補助事業

事業主体

利尻町

総事業費

166,672千円（補助対象外含む）
（道補助金 50,000千円）
（起債（過疎債） 94,400千円）
（一般財源 22,272千円）

飼育能力

中間育成 5mm種苗 1,400千粒
（20mmまで中間育成して放流）

施設規模等（全体）

建物	鉄骨造一部2階建 1棟 1,361.50㎡
（地下1階）	79.74㎡
（地上1階）	1,199.04㎡
（地上2階）	82.72㎡
（地上1階）	育成室 1,069.44㎡
電気室	35.10㎡
その他	15.12㎡
（地上2階）	管理室 40.50㎡
（地上1階）	機械室 41.58㎡
濾過器室	50.22㎡
スクリーン室	29.16㎡
休憩室その他	42.22㎡
貯水槽	38.16㎡

機械設備-1

〈海水取水設備〉
取水ポンプ 15KW 2台
取水ポンプ 7.5KW 1台（予備）
〈海水濾過設備〉
一次濾過器 200t/H 2基
海水スクリーン 300ℓ×150t/min 3基

機械設備-2

〈海水給水設備〉
循環ポンプ 22KW 2台
〈給気設備〉
飼育槽用 ルーツ型 3.7KW 1台

電気設備

受変電設備（屋外キュービクル設備）
監視警報盤設備 電灯、動力設備
自家発電設備（水冷式）80KVA 1台

飼育設備

育成室 水槽 20m×1.4m×0.5m
14t型 15槽（FRP）

その他

機械器具等備品一式

事業概要

建物買収 1,073.5㎡
育成室改修 780㎡（水槽 11槽）
育成室増築 288㎡（水槽 4槽分）

事業費

建物買収費	82,400千円
建築工事	42,488千円
機械及び電気工事	27,140千円
設計監理費	3,296千円
備品・その他一式	11,348千円
計	166,672千円

設計・監理

株式会社中山設計事務所

施工

建築工事 有限会社七尾工務店
機械及び電気工事 桜井冷熱機械株式会社

利尻町の 未来を一緒につくろう



日本の北のてっぺん稚内市から西へ約52km、利尻島の西側にある利尻町。島の真ん中にそびえる利尻岳には貴重な高山植物が花開き、利尻昆布やウニなど海の幸や天然の恵み・湧水に恵まれたまちです。利尻町のまちづくりを町の外から応援しませんか。

利尻町 ふるさとサポーター制度

利尻町のまちづくりを町外から応援していただく「利尻町ふるさとサポーター制度」。町との絆を深めてもらい、利尻のPRや情報発信活動を行っていただきます。利尻島出身の方や利尻町に縁のある方、利尻のことが好きな方はぜひお申し込みください。サポーター登録は無料です。

サポーターの
お申し込み

北海道利尻町
ふるさとサポーター
<https://furusato-rishiri.jp>



サポーター特典

- 町の情報を伝える「広報りしり」や観光・イベント情報を定期的にお届けします。
- 町へお越しいただいた方へ「利尻ふれあい温泉」の無料温泉券をプレゼントします。
- 会員バッジの進呈 など

※サポーター特典は予定であり、変更する場合があります。

サポーターにお願いする活動

- 町の魅力を周りの人に口コミやSNSなどでPR。
- ふるさと納税や人的支援など、町の振興・発展を応援。
- 利尻町のイベントなどへの参加・協力。
- 年1回サポーターからの活動報告書の提出(任意) など

※活動報告書をご提出いただいたサポーターには、選考の上、町の特産品の贈呈を行い、併せてその活動内容を広報りしり及びホームページに掲載させていただきます。

※活動は、原則無報酬となりますので、ご了承ください。

利尻町 ふるさと応援寄附(ふるさと納税)

利尻町では「心のふるさと利尻」を想う人々に寄付という形でまちづくりに参画いただき、「協働のまちづくり」を積極的に進めています。日本最北の国立公園にある美しい利尻島を守り育み、個性豊かで活力あるまちづくりを推進するための事業を展開します。

ふるさと応援寄附金とは、生まれ育った自治体や応援したいと思う自治体に寄附をすると、2,000円を超える寄附金の一定額を所得税や個人住民税の税額から控除する制度です。



寄附を募集する事業内容

本町の魅力ある政策を全国にPRしながら、中からは「誇れる地域」、外からは「憧れる地域」「住んでみたい地域」となるよう、今以上に魅力的なまちづくりを推進していきます。また寄附いただいた方に、島の特産品をお礼品として贈呈します。

- | | |
|--------------------|------------------|
| 1 環境保全に関する事業 | 5 観光に関する事業 |
| 2 保健、医療、福祉に関する事業 | 6 国内及び国際交流に関する事業 |
| 3 教育、文化活動に関する事業 | 7 NPO法人支援に関する事業 |
| 4 地場産業及び地域振興に関する事業 | |

ふるさと納税に
ついて

利尻町役場 ふるさと応援寄附

<http://www.town.rishiri.hokkaido.jp/rishiri/1079.htm>





NORTH FLAGGERS

かつてこの島の人々は起きるとまず、
浜に旗が揚がっているかを確認しました。

漁の可否を示すその旗次第で、日の過ごし方が決まったからです。

つまり、旗が人々を導いていたと言えます。

私たちが目指すのは、今はなきその旗を再び掲げること。

私たち漁師の手で島の魅力を発信し、

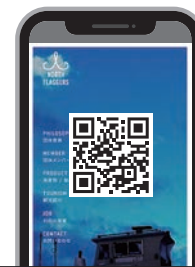
この島の漁師であることの素晴らしさを多くの人々に伝えます。

島の未来を、私たち漁師が導いていくのです。



若手漁師が島を盛り上げる

利尻島の若手漁師らが立ち上がり結成した団体「ノースフラッグーズ」。志をもった熱い漁師が中心となり、日々の仕事や素材の品質、島のPRを行っています。漁師には3K(きつい、汚い、危険)のイメージが根強くあるため、担い手が不足しています。団体活動を通して「かっこいい、稼げる、革新的」の新3Kにイメージを変え、利尻島全体を盛り上げていくことを目指しています。漁業体験ツアーやウニ採り体験、昆布干しアルバイト募集など、観光・食・仕事の分野で島の情報を発信している「島のかっこいい漁師」を応援してください。



ノースフラッグーズ
<https://northflaggers.com>

利尻島で漁師になる!研修システム「漁師道」

「漁師道」は、利尻島で新たに漁師を志す人を対象に、2週間のウニ・昆布の漁業体験研修を通して漁業のやりがいや利尻島での生活を実体験できる、新規漁業就業者支援制度です。

利尻町役場 漁業後継者支援

<http://www.town.rishiri.hokkaido.jp/rishiri/1069.htm>





また、来てね！

利尻島のウニと、ウニを育てる人を中心に、
ウニの世界をのぞいてみました。

利尻島には、海があり、山があり、水があり、
利尻島ならではの、自然や歴史があります。

訪れる人をあたたかく迎える、島の人があります。

みなさんにまた会える日を、みんな楽しみにしています。

📖 ウニっこ図鑑の用語

【ガンゼ】エゾバフンウニ ➡ 01ページ参照

【ノナ】キタムラサキウニ ➡ 01ページ参照

【水揚量(みずあげりょう)】漁獲物を水揚げした時の重量 ➡ 02ページ参照

【種苗生産(しゅびょうせいさん)】栽培漁業において稚ウニなどを育てること ➡ 03ページ参照

【中間育成(ちゅうかんいくせい)】海に放流できる大きさに育てること ➡ 03ページ参照

【磯根資源(いそねしげん)】磯に根付いて生活する魚類・貝類・藻類などのこと ➡ 03ページ参照

【旗揚げ(はたあげ)】その日の漁の可否を示す ➡ 10ページ参照

【櫂(かい)】人力により船の推進力を得るための道具 ➡ 11ページ参照

【養殖(ようしょく)】魚・貝・海藻などを人工的に飼育・繁殖させること ➡ 15ページ参照

