

伝統　息づく　鮭のまち

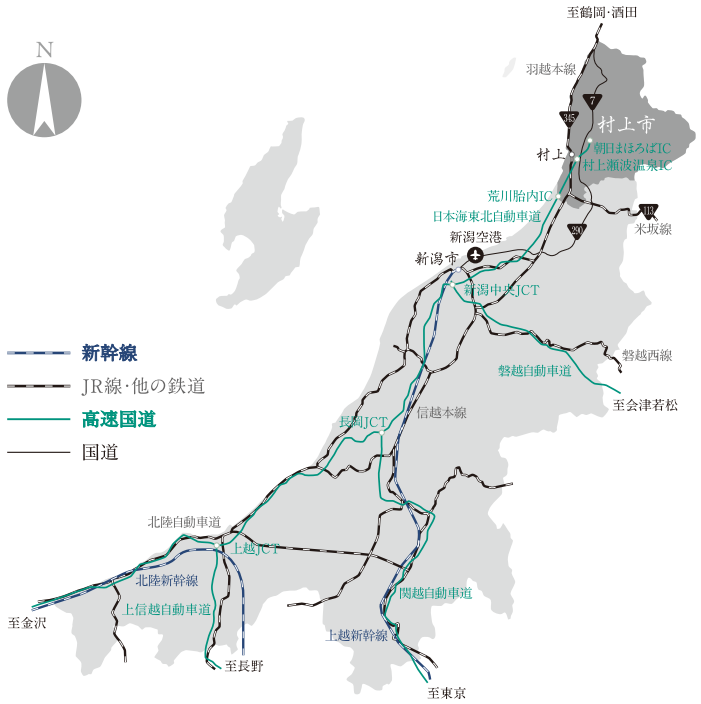
鮭の都　むらかみ

the salmon city
murakami niigata

新潟県 村上市

アクセス

access
to murakami



お車でお越しの場合

・**東京**［関越自動車道］— 新潟JCT［日本海東北自動車道］— 村上・瀬波温泉IC　約360km 約4時間30分
・**仙台**［東北自動車道］— 村田JCT［山形自動車道］— 山形蔵王IC — 国道13号・113号・7号 — 村上市　約185km 約3時間20分
・**大阪**［名神高速道路・北陸自動車道］— 新潟中央JCT［日本海東北自動車道］— 村上・瀬波温泉IC　約660km 約7時間10分
・**名古屋**［中央・長野・上信越・北陸自動車道］— 新潟中央JCT［日本海東北自動車道］— 村上・瀬波温泉IC　約540km 約6時間

JRでお越しの場合

・**東京駅**［上越新幹線］— 新潟駅［羽越本線（特急いなほ）］— 村上駅　約2時間50分
・**仙台駅**［東北新幹線］— 大宮駅 — 大宮駅［上越新幹線］— 新潟駅［羽越本線（特急いなほ）］— 村上駅　約4時間15分

飛行機でお越しの場合

・**札幌**［新千歳空港］ 約80分　・大阪［伊丹空港］ 約65分　・名古屋［中部国際空港］ 約60分
・**成田空港**　約65分　・大阪［関西国際空港］ 約65分　・名古屋［小牧空港］ 約50分
・**福岡空港**　約100分　・沖縄［那覇空港］ 約180分
・**新潟空港**［リムジンバス］— 新潟駅　約25分 ※新潟駅からはJRをご利用ください。

お問い合わせは...
村上市観光協会
〒958-0854 新潟県村上市田端町11-8［TEL］0254-53-2258［HP］https://www.sake3.com/

※このパンフレットの掲載情報は2019年10月現在のものです
発行元：「うまさぎっしり村上」観光推進協議会

文化と歴史

culture
history



村上と鮭

村上と鮭のつながりは深い。平安時代に編纂された「延喜式」に越後国から朝廷へ鮭を献上していた記録が残っており、この地の鮭も含まれていたと言われています。江戸時代には、三面川（みおもてがわ）の分流「種川」により、世界で初めて鮭の自然ふ化増殖に成功しています。また、言葉や料理など様々な形で、独自の鮭文化が色濃く残っています。村上の方言で鮭のことを「イヨボヤ」と呼びます。「イヨ」とは魚を意味する言葉で、また「ボヤ」も魚を意味する言葉です。魚と魚を重ねることによって、村上で魚と言えば「鮭」であり、「イヨボヤ」と呼ぶようになったということです。料理法は１００種類を超えるほどもあり、頭の先から尻尾の先、内臓までも余すことなく大切に食す文化が残っています。遠い昔から、村上の人々にとって、鮭は無くてはならないものであり、鮭と共に生き、その中で独特な文化を育んできました。



村上藩士
青砥武平治［あおとぶへいじ］

江戸時代中期となると、乱獲などの影響により、三面川に遡上する鮭が少なくなってしまいました。当時鮭は、村上藩を支える大切な財源でした。その窮地を救ったのが、村上藩士「青砥武平治」です。青砥武平治は、鮭の回帰性を利用し、保護しながら増やしていくため、三面川に産卵するための分流「種川」を造ることを考案しました。「安全な産卵場を造り、そこで生まれた鮭の稚魚が海に出て、約４年後、成魚となって帰ってくるだろう」という、当時としては非常に画期的な保護増殖システムです。村上藩では、「種川の制」として青砥武平治の考えを取り入れ、三面川に再びたくさんの鮭が遡上するようになりました。世界で初めて鮭の自然ふ化増殖に成功したのが、青砥武平治の考えた三面川の分流「種川」なのです。青砥武平治は村上藩の財政を立て直し、再び三面川に鮭の遡上をもたらした、村上の鮭文化を守った偉人なのです。



鮭の一生

居繰網漁［いぐりあみりょう］

三面川の鮭漁では、幅いっぱいに仕掛けられた柵（ウライ）の下流で、「居繰網漁」と呼ばれる伝統漁法が行われます。これは、三艘の川舟を川の流れに乗せてひし形に広げながら使い、一艘に漁師が二人ずつ乗り、先行する一艘は網に鮭を追い、後方二艘の前方（下流側）の一人は櫂で舟を操り、後方（上流側）の漁師は水中におろしたサイ縄を握り、川を上って来る鮭が網にかかると、舷を叩き呼吸を合わせて鮭を捕るという漁法です。



大川のコド漁

山北地区の大川は昔から鮭漁が盛んに行われ、毎年鮭漁の時期を迎えると、鮭が帰って来るのを心待ちにしていた漁師たちで川原もにぎわい、活気づきます。大川の鮭漁は、古くから伝えられている「コド漁」という漁法で行われており、この漁法は、全国的にも他に類を見ない大川独特のものです。漁の最盛期は9月～12月中旬で、時期になると大川の河口付近はコドで埋め尽くされます。



サケ有効利用釣獲調査

荒川・三面川では「サケ有効利用釣獲調査」としてサーモンフィッシングを実施しています。期間中は大物釣りならではの豪快なやり取りを堪能しようと全国各地から多くの釣り人が訪れます。

村上の鮭料理

ーコースで味わうー

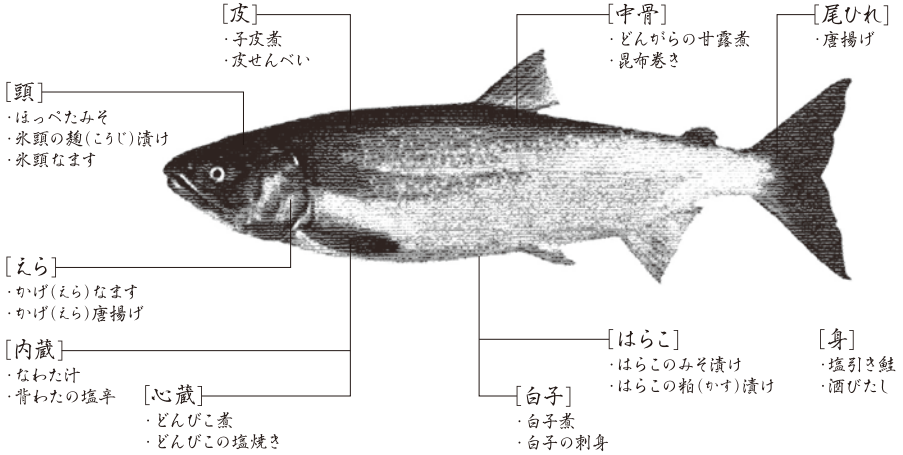
murakami's
salmon dish [course]



村上伝統の鮭料理を堪能

他では味わうことのできない鮭料理の数々がある村上市。市内の割烹・料亭で味わえる鮭のコース料理は全国でも珍しく、村上伝統の鮭料理の数々は、鮭を大事にしてきたこの地ならではの独特の鮭文化を感じることができます。

鮭の部位と料理



お店の紹介

shop introduction



割烹
新多久［しんたく］

住所：村上市小町3-38
電話：0254-53-2107
営業時間：
11時30分～13時30分［LO］
17時～20時［LO］
定休日：水曜日



割烹
善蔵［ぜんぞう］

住所：村上市上片町1-3
電話：0254-53-3813
営業時間：10時～22時
定休日：不定休



料亭
能登新［のとしん］

住所：村上市飯野2-1-9
電話：0254-52-6166
営業時間：11時30分～14時
［LO：13時30分］
17時～23時
［LO：22時］
定休日：不定休



割烹
松浦家［まつうらや］

住所：村上市寺町1-3
電話：0254-53-2015
営業時間：11時～15時
17時～21時
定休日：不定休



割烹
吉源［よしげん］

住所：村上市寺町4-8
電話：0254-52-2155
営業時間：11時～13時［入店］
17時～20時［入店］
定休日：不定休



千年鮭
井筒屋［いづつや］

住所：村上市小町1-12
電話：0254-53-7700
営業時間：9時30分～16時［入店］
11時～16時［食事］
［LO：15時30分］
定休日：年末年始

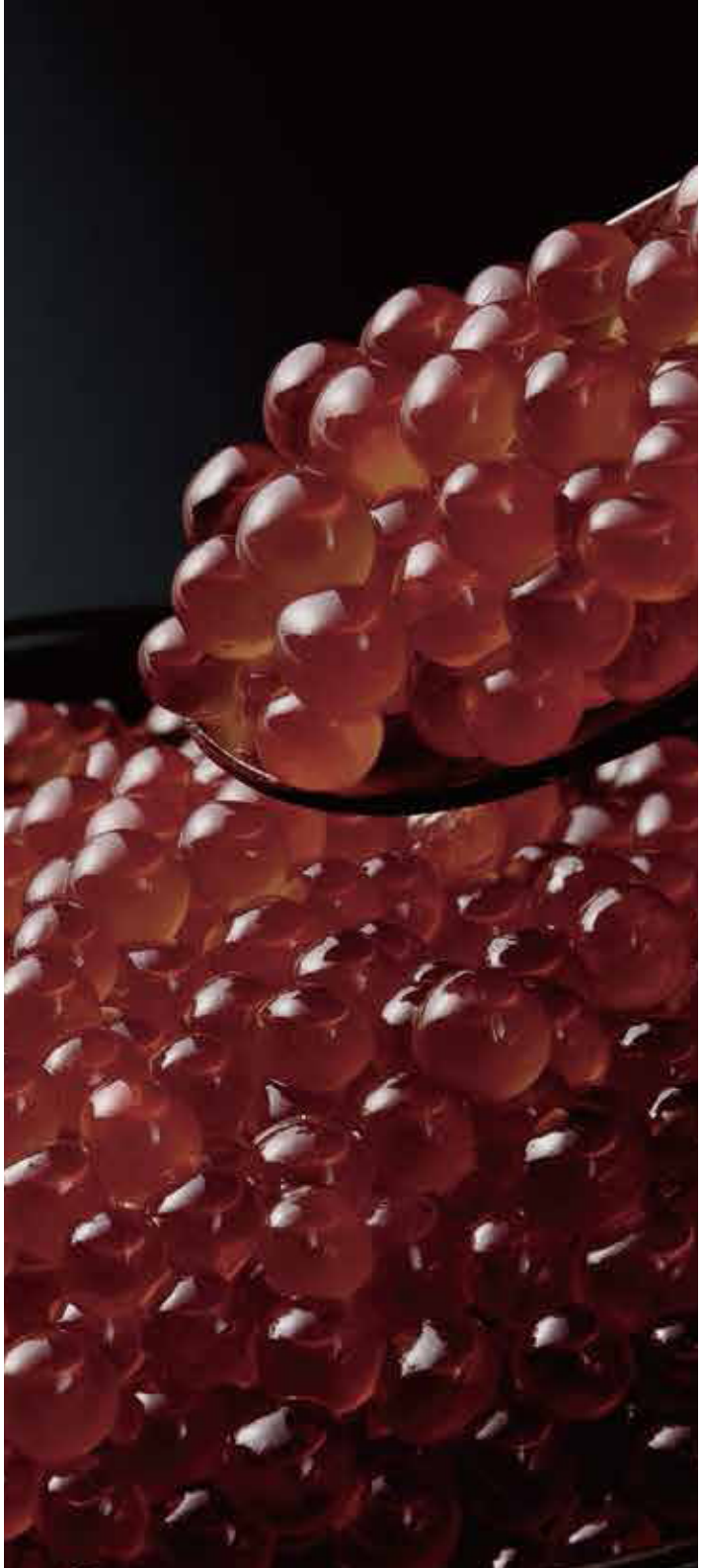
村上の鮭料理

ーどんぶりで味わうー

murakami's salmon dish [donburi]

珠玉の一杯を堪能

鮭のイクラを村上では「はらこ」といい、手軽に食べられる定番のどんぶり「はらこ丼」は村上の鮭料理の中でも人気があります。提供各店のこだわりが詰まった「はらこ丼」は、村上自慢の逸品です。



お店の紹介 shop introduction

1. 大衆割烹 味作
①村上市田端町9-23 ②0254-52-6230 ③11時～14時、17時～23時 ④不定休

2. やすらぎ処 石亀
①村上市安良町3-9 ②0254-52-2186 ③11時半～13時［LO］17時～22時半［LO］④不定休［主に月曜］第3日曜・月曜

3. おもてなしの宿 石田屋
①村上市田端町10-24 ②0254-53-2016 ③11時～14時［LO］④不定休、年末年始 ※夜の営業については要問合せ

4. 海鮮 一鰭［いちびれ］
①村上市大町4-5 ②0254-75-5610 ③11時～15時［LO］④不定休

5. 匠屋酒屋 一心
①村上市田端町15-6 ②0254-53-8287 ③【平日】11時半～15時、17時～22時［LO］
【土曜】11時半～22時［LO］【日曜】11時半～21時［LO］④無休 ※土・日曜は15:00～17:00まで都合により休む場合もございます

6. はらこ茶屋
①村上市塩町13-34 ②0254-52-1990 ③11時半～15時 ④12月31日 ※夜の営業については要お問合せ

7. 和食・四川料理 千経
①村上市山居町1-4-31 ②0254-52-2475 ③11時半～13時半、17時～22時 ④月曜［祝日の場合は火曜］、他不定休

8. 和風料理 たにがわや
①村上市寺町1-7 ②0254-52-2315 ③11時半～14時［LO］17時～21時［LO］④不定休 ※夜は要予約

9. 割烹 千渡里［ちどり］
①村上市細工町2-14 ②0254-53-6666 ③11時～13時［LO］17時～21時半［LO］④日曜 ※月・金・土…ランチ・夜営業／火・水・木…夜のみ営業

10. 海鮮処 番屋
①村上市瀬波温泉3-6-38 ②0254-53-5352 ③10時～15時45分［LO］④不定休［岩船港鮮魚センターの休業日と同じ］

11. 和風レストラン 平内
①村上市田端町3-41 タウンホテル内1F ②0254-52-6191 ③11時半～13時半、17時～21時（20時半［LO］）④日曜、第2第4土曜、他不定休

12. 和風レストラン 美咲
①村上市岩ケ崎330 ②0254-52-4295 ③11時～20時 ④火曜

13. 石挽き蕎麦と和食処 悠流里［ゆるり］
①村上市塩町4-5 ②0254-53-6288 ③11時～14時半、17時半～20時半 ④水曜［祝日の場合は営業、翌日休業］※夜は要予約

14. 道の駅 笹川流れ 夕日会館
①村上市桑川891-1 ②0254-79-2017 ③11時～17時半［LO］④水曜

15. 朝日みどりの里［道の駅 朝日］
①村上市猿沢1215 ②0254-62-7813 ③11時～20時半［LO］※11月～3月 ④元日、他不定休

16. 岩船港直売所 漁師食堂
①村上市岩船港町3144-21 ②0254-56-7107 ③11時～15時［LO］【土日祝】11時～16時 ④水曜 ※冬季休業［12月～3月中旬］

17. 割烹食堂 いそべ
①村上市坂町2505-4 ②0254-62-2476 ③16時～23時半［LO］④月曜

18. たこ正
①村上市山居町1-16-22 ②0254-75-5032 ③16時～21時 ④火曜

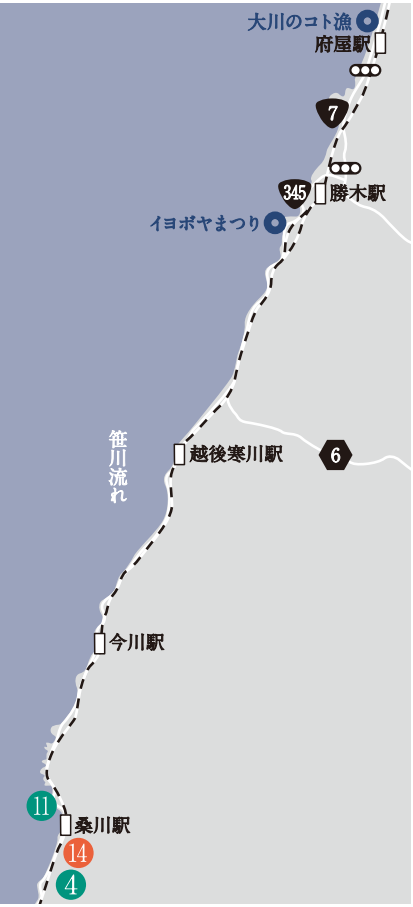
19. 郷土料理 入船［いりふね］
①村上市山居町2-6-14 ②0254-53-3456 ③17時～ ④予約のない火曜 ※昼営業は前日午前中までに要予約

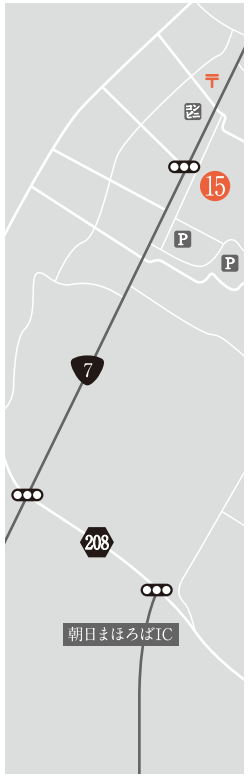
20. そば処 桧木屋［ひのきや］
①村上市鍛冶町2-12 ②0254-53-5547 ③11時～14時、17時～22時半 ④元日

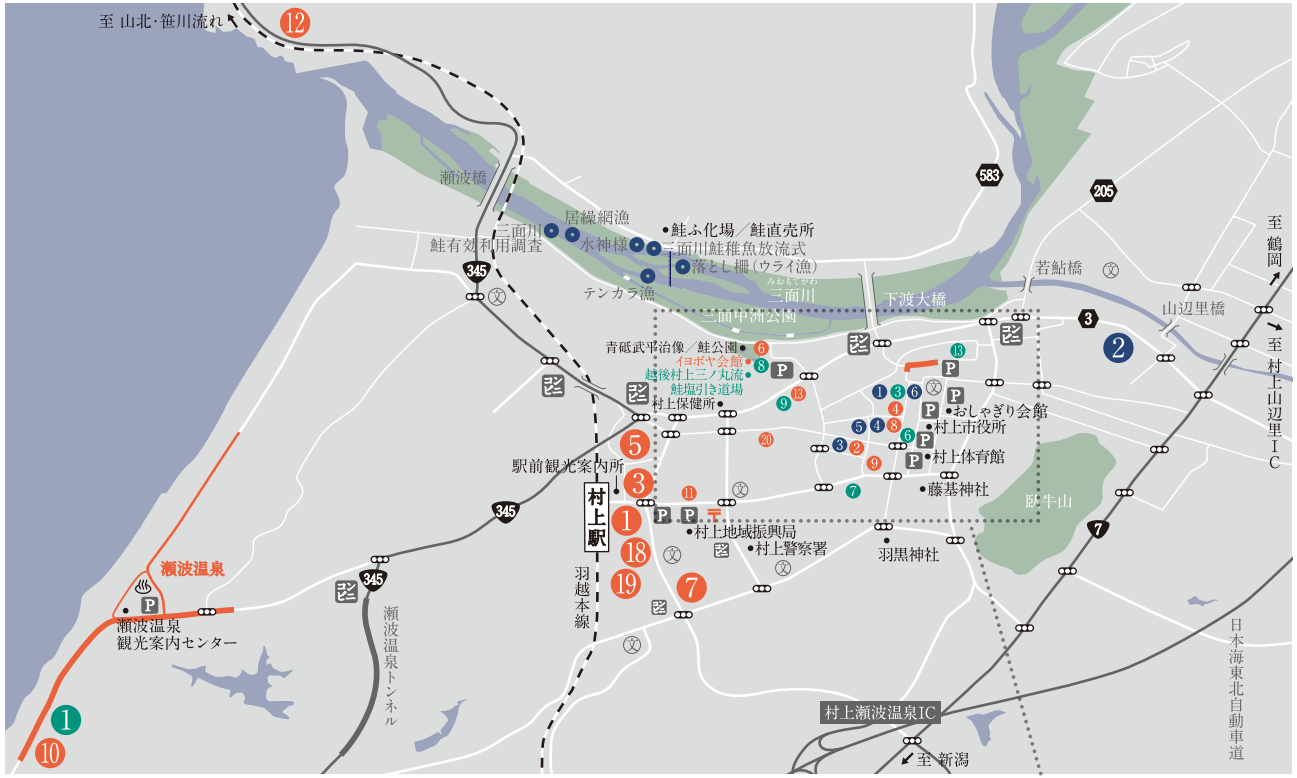
No. 店名
①住所②電話番号③営業時間④休業日

案内図

murakami
guide map









鮭料理店
［コース］
P4掲載店舗

鮭料理店
［どんぶり］
P6掲載店舗

鮭加工品店
P9・P10掲載店舗





1 大衆割烹 味作 2 やすらぎ処 石亀 3 おもてなしの宿 石田屋 4 海鮮 一鰭（いちびれ） 5 匠居酒屋 一心 6 はらこ茶屋
7 和食・四川料理 千経 8 和食料理 たにがわや 9 割烹 千渡里 10 海鮮処 番屋 11 和風レストラン 平内
12 和風レストラン 美咲 13 石挽き蕎麦と和食処 悠流里 14 笹川流れ 夕日会館 15 朝日みどりの里 16 岩船港直売所 漁師食堂
17 割烹食堂 いそべ 18 たこ正 19 郷土料理 入船 20 そば処 桧木屋

1 割烹 新多久 2 割烹 善蔵 3 料亭 能登新 4 割烹 松浦家 5 割烹 吉源 6 千年鮭 井筒屋
1 岩船港鮮魚センター 2 岩船港直売所 3 越後村上 うおや 4 魚富 6 千年鮭 きっかわ 7 総合食品 さいとう
8 鮭工房 サーモンハウス 9 鮭乃蔵 永徳本店 11 笹川流れ観光汽船 天ぴ屋 12 又上 岩船本店 13 マルト鮮魚

鮭の特産品

specialty products

鮭を守り、鮭に育まれ、共にその歴史を歩んできた村上ならではの鮭文化。鮭を愛する心が生んだこだわりの逸品をぜひお土産に。

鮭加工品店

processed goods shop

1. 岩船港鮮魚センター
①村上市瀬波温泉3-6-38
②0254-52-1261
③8時半～17時
④不定休

2. 岩船港直売所
①村上市岩船港町3144-21
②0254-56-7107
③8時半～17時[3月中旬～12月末]
9時～16時[1月～3月中旬]

3. 越後村上 うおや
①村上市大町4-3
②0254-52-3056
③9時～17時
④不定休、年始

4. 魚富
①村上市桑川870-1
②0254-79-2038
③8時～17時
④不定休

5. エスケー食品㈱
①村上市中新保1131
②0254-72-0810
※卸専門、市内スーパーや道の駅などで購入可能

6. 千年鮭 きっかわ
①村上市大町1-20
②0254-53-2213
③9時～18時
④元日

7. 総合食品 さいとう
①村上市飯野1-2-38
②0254-53-0156
③9時半～19時
④日曜、祝日

8. 鮭工房 サーモンハウス
①村上市塩町13-34
②0254-52-1990
③9時～17時
④無

9. さけのくら 鮭乃蔵 永徳本店
①村上市塩町4-5
②0254-53-6299
③8時半～18時
※冬期間～17時
④元日

10. すずたま 鈴玉
①村上市葛籠山843
②0254-66-6267
※卸専門、市内スーパーや道の駅などで購入可能

11. 笹川流れ観光汽船 天ぴ屋
①村上市桑川975-44
②0254-79-2154
③8時～17時
④無

12. またじょう 又上 岩船本店
①村上市岩船上町6-24
②0254-56-7055
③9時～18時
④元日

13. マルト鮮魚㈱
①村上市庄内町5-24
②0254-53-2932
③8時～17時
④水・日曜、祝日

No. 店名
①住所
②電話番号
③営業時間
④休業日

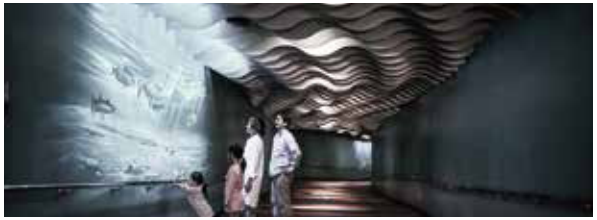


見る 学ぶ

watching
studying



［日本初の鮭の博物館］イヨボヤ会館



イヨボヤ会館 内観

「イヨボヤ」とは、村上地方の方言で鮭のこと。館内では、鮭をはじめ、様々な淡水魚等を観察できます。鮭漁法に使われる漁具の展示、コンピューターゲームで楽しく学べる「こども サケ科学館」等、鮭の生態や村上の鮭文化を知ることができます。また、三面川の分流、種川の中をガラス越しに観察でき、自然の川の様子や秋には遡上する鮭をご覧になれます。タイミングが合えば、産卵の瞬間に出会えることも。

住所：村上市塩町13の34
電話：0254-52-7117
営業時間：9時～16時30分
料金：一般600円
　　小中高校生300円
定休日：年末年始
※年始は臨時開館する場合あり

鮭の町［村上の冬の風物詩］越後村上鮭塩引き街道



越後村上鮭塩引き街道

村上の鮭料理の代表格「塩引き鮭」。初冬になると各家々では塩引き鮭作りが始まります。家々の軒先に塩引き鮭が吊り下げられ、街道のように連なります。城下町の雰囲気に鮭が溶け込み、村上の昔ながらの風景が味わえます。

期間：毎年12月1日～20日
※見学自由
住所：村上市庄内町・小町坂周辺
電話：0254-53-2258
※9時～17時

体験する

having an experience

鮭三昧 ［越後三ノ丸流］鮭塩引き道場

村上では、鮭の料理法が１００種類を超えるといわれています。鮭との関わりが大変深いまちであり、頭から尾びれの先まで余すことなく料理し、食します。その数ある料理法の中で代表的なものが塩引き鮭です。毎年、イヨボヤ会館では「越後村上三ノ丸流鮭塩引き道場」を開催し、村上の伝統鮭料理、塩引き鮭の製法を伝承しています。村上の鮭文化を体験できる講習会です。

住所：村上市塩町13-34塩引き道場（イヨボヤ会館裏手別棟）
電話：０２５４-５２-７１１７（イヨボヤ会館）
期間：毎年11月15日～12月5日
料金：受講料５６００円（生鮭代含む）
※別途料金（４３００円）にて仕上げ加工を承ります
定員：1講習20名（個人及び団体）まで



鮭塩引き道場

村上の伝統的製法による塩引き鮭

村上の塩引き鮭は、古くからこの土地の独特な気候風土により作り上げられる逸品です。村上の人たちは自分の流儀で作った塩引き鮭が一番美味しいといってはばかりません。11月の中旬の寒風が吹き始める頃になると、村上の塩引き鮭自慢の人たちは鮭の取れあんばいが気になり始めます。ちょうど、これからの時期が北西の風が吹き、気温7～10度前後で湿度75％～80％になり美味しい塩引き鮭ができる時期になります。

塩引き鮭は、魚体をきれいにするためエラや内臓を取り出しますが、切腹を嫌って腹部を全部開かず一ヶ所を残して切る「止め腹」にします。下ごしらえが済んだら、魚体の適量の塩（魚体の7～10％）を擦り込み約1週間寝かせたあとは、たっぷりの水の容器に魚体を入れ約8時間塩抜きをしてから尾びれを上にして干します。城下町でもある村上では鮭に「切腹をさせない」「首つりをさせない」と、独特の加工法で塩引き鮭を作ります。約2週間吊るした頃が食べ頃です。

この様に塩引き鮭は、適量の塩加減と約2週間の寒風熟成により、塩と鮭のタンパク質が発酵してアミノ酸に変わることによってうま味成分が醸成され、新巻鮭とは違うう味が味わえる、まさに村上でしか作ることができないもの。また、「鮭の酒びたし」は塩引き鮭を、そのまま半年間干し上げることによって、独自の旨み成分を醸し出した逸品です。

村上鮭カレンダー



武平治コラム

buheiji column



三面川鮭魚養殖場之図



旧本町小学校

村上が鮭のまちと呼ばれる所以

村上を流れる三面川には、毎年秋になると、たくさんの鮭が遡上してきます。その歴史は古く、平安時代には捕れた鮭を加工し、朝廷への献上品として遠く京の都まで送られていた記録があります。江戸時代には、乱獲などの影響により、鮭が遡上しないという危機的な状況に陥りますが、村上藩士青砥武平治の考案した「種川の制」により、世界初の鮭の自然ふ化増殖に成功し、窮地を脱することができました。また、明治時代に入り、鮭の人工ふ化増殖技術が導入されます。鮭漁から得た収益を、公共事業に活用し、また、子弟への育英資金制度を確立させました。その制度により学んだ人たちを「鮭の子」と呼びました。

村上は、鮭と非常に強い関わりを持った歴史があり、また、その恵みにより発展してきたまちであると言えます。村上の人々にとって、鮭は欠くことのできない大切なものであり、独特の文化を育んできました。それは、現在もなお色濃く残っています。人々の生活の中で、独特な鮭文化を創ったという事が、「鮭のまち」と呼ばれる所以だと考えます。

いつまでも「鮭のまち」が続くように、独特な鮭文化を守り、後世にしっかりと引き継いでいかなければならないのです。



奥村芳人　Yoshito Okumura

公益財団法人イヨボヤの里開発公社所属。平成20年4月イヨボヤ会館館長に就任。「種川の制」を考案した江戸時代村上藩士「青砥武平治」の扮装で、イヨボヤ会館を案内することもある。※要予約「武平治で」