

なかしべつ観光情報

見る・遊ぶ



スノーシューハイキング、フォトツアー、星空ウォッチング、乗馬、アドベンチャーカウベルツアー、レンタサイクルなどの情報



泊まる



湯宿、ホテル、ビジネスホテル、旅館、温泉付き宿泊施設などの情報



食べる



そば、イタリアン、中華、食堂、寿司、お好み焼き、うどん、パン、カレー、カフェ、ジンギスカン、焼肉、居酒屋、アイス、お土産などの情報



温泉



温泉の素・中標津6つの旅湯、日帰り温泉マップ、養老牛温泉、温泉+αで楽しむ、などの情報



知^{vol.3}つとく・しるべ



※そのほかにも、ムサマルや北あかりなどの特産品もあります。

なかしべつの特産品 はくしゃく 伯爵

伯爵は昭和49年に奨励品種となった「男爵芋」の血統を1/4受け継ぎ、やや扁平な球形で色白な馬鈴薯です。デンプン価は高めで舌触りが良く、クセのないホクホクの美味しいジャガイモです。粉ふきいもやポテトサラダ、フライドポテトに適しています。越冬してからは、甘みと粘りが増し一層美味しくなります。9月には「じゃがいも伯爵まつり」が毎年開催されています。

(中標津町ホームページより)



中標津町のホームページからも中標津しるべめぐりを閲覧することができます。



中標津 なか し べ つ しるべめぐり

N43°
E145°

中標津の歴史と文化をさまざまな視点から探る

産業遺産編

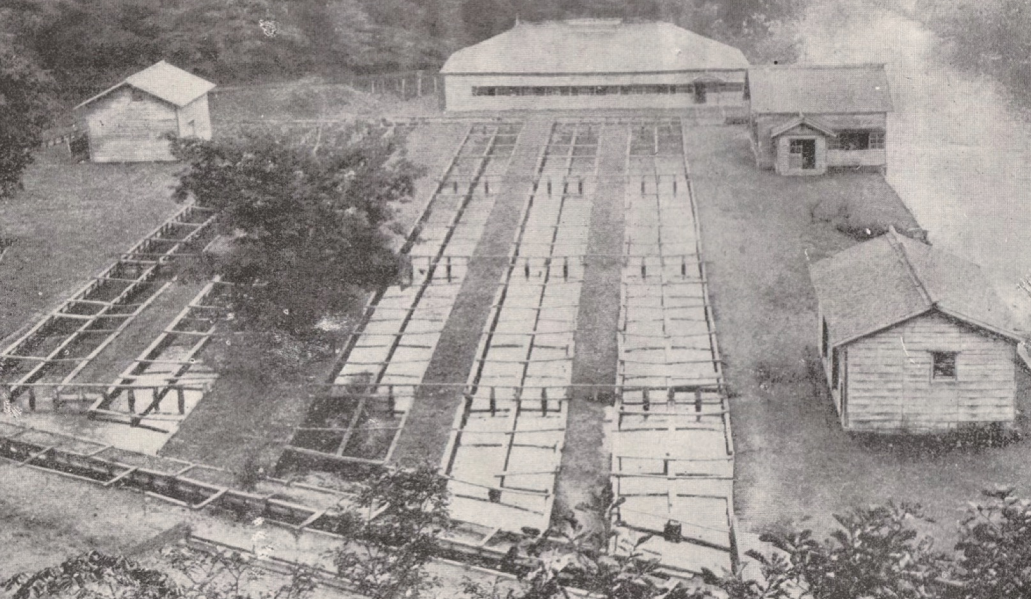
【発行年】2026年3月

【発行者】中標津しるべつなぎ会

(事務局:中標津町教育委員会社会教育課学芸係)

標津郡中標津町丸山2丁目22番地

ダイヤルイン 0153-74-0175



中標津に所在した孵化場『根室原野写真展展帖』より

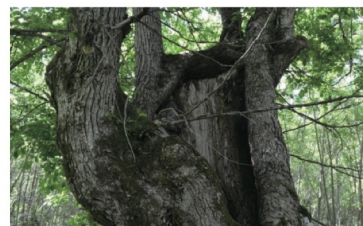
標津川とその支流に発展した産業遺産

厳しい自然環境の中での入殖者の暮らしや産業は、母なる川、標津川とその支流によって支えられて営まれてきており、その移り変わりは、標津孵化場跡、澱粉工場の沈澱槽、計根別簡易水道の貯水槽などの遺構によって伺い知ることができます。



昭和45年撮影
【中標津町役場史料室所蔵】

現在は、孵化場に向かう橋の杭のみが、往時の面影を留めている。



上段の写真に写る巨木と思われるもの



かつての孵化場の水路を流れる清流

江戸・幕末：北辺警衛の拠点と豊かな資源

標津川は鮭や鱒が豊富で、江戸時代には主産物に数えられました。幕末には会津藩が河口に陣屋を置き、北辺警衛の拠点として直轄領を抑えていました。『標津番屋屏風』には、当時の塩引き鮭づくりの様子が描かれています。

明治期：近代的な鮭孵化事業の創設

明治時代には、1871(明治4)年に始まった漁業資源の保護施策を受け、1892(明治25)年には標津川とポンリウル川の合流地点に後の「鮭鱒孵化場中標津事業所」が創設されました。一千万粒の卵を収容できる80坪の大孵化室を備える、当時としては画期的な大規模施設でした。

大正～昭和初期： 入殖の拡大と河川の利活用

明治末期からの団体入殖では、標津川沿いに、依橋から中標津市街地付近へ人々が移り住みました。大正時代も入殖が相次ぎ、武佐川や侯落川沿いには多くの人が入殖しました。第一次世界大戦以降は木材需要が増加し、カシワ材などの製材が盛んになったことから、標津川の急流を活かし、現在の丸山公園で組んだイカダを標津川河口へ流送するなど、川は物流の要として大いに活用されました。

昭和：冷害を乗り越えた澱粉産業の隆盛

水質の良い武佐川支流を中心に、澱粉(でんぷん)工場も町の産業を支えました。1931・32(昭和6・7)年の深刻な冷害凶作を機に、冷涼な気候に強い馬鈴薯(じゃがいも)の作付けが急増し、1937(昭和12)年には武佐地区だけで42もの工場を数え、その多くが水車を動力としていました。現在は全て操業を終えています、工場の遺構や澱粉を用いた食文化が今も地域に遺されています。



標津番屋屏風に描かれる鮭の水揚げの様子
【新潟県西蔵寺所蔵】



侯落水力発電所(昭和26年撮影)
【中標津町役場史料室所蔵】

計根別
水道工事

八月一日着手
計根別水道工事は、八月一日より着手することに決定し、先づより山技手出張準備中である。右水道工事には、宣明が大きな役割を担っており、住者或は、隣人にも相当の貢献をされた。反し、道廳より、費の削減を求められた。このため、材料を削減し、きつに、工費として、土地に在る者の手に入るものは、一千一百圓といふ小額に過ぎないので、更ながら此の工事に依り、少なくも百圓位は働き得た多量の見込の移民たちは、少なからず落着いて居る。

釧路に次いで水道が敷設されたことが計根別の人々にとって自慢でした。『釧路新聞』昭和3年7月27日発行。
【釧路市教育委員会所蔵】

昭和はじめの澱粉工場の様子

武佐地区は、厳しい気象環境から冷涼な気候に適した馬鈴薯を主として作付けし、川の清流と水車を活用した澱粉づくりが、各家々で盛んに行われました。

水車の力ですりおろされた「生粉(なまこ)」は、熟練の火加減で乾燥され、良質な澱粉へと仕上げられました。秋の町に鳴り響いた「トントントン…」といもをふるう音は、今も地域の人々の心に深く刻まれています。



馬鈴薯収穫の様子(昭和の中頃撮影[推定])
【中標津町役場史料室所蔵】



乾燥施設内の様子
【中標津町役場史料室所蔵】



今も遺る澱粉工場の遺構

・志賀澱粉工場の遺構(昭和10年頃創業)

馬鈴薯をすり下ろして、コンクリート製の沈殿槽に沈殿させ、沈殿が進むごとに槽に開けられた丸い穴の栓を抜いていき、底に白く溜まったものが澱粉、乾燥させる前のものを「生粉(なまこ)」と称し、乾燥工場の薪ストーブの中に入れて食したことが思い出の味と語られています。

・焼いた生粉

生粉を焼いて、焼いたところが薄く剥がれてきたものを食しました。



志賀澱粉工場の沈殿槽の遺構



中標津町の文化財を考える会武佐支部で復元した志賀澱粉工場の水車。

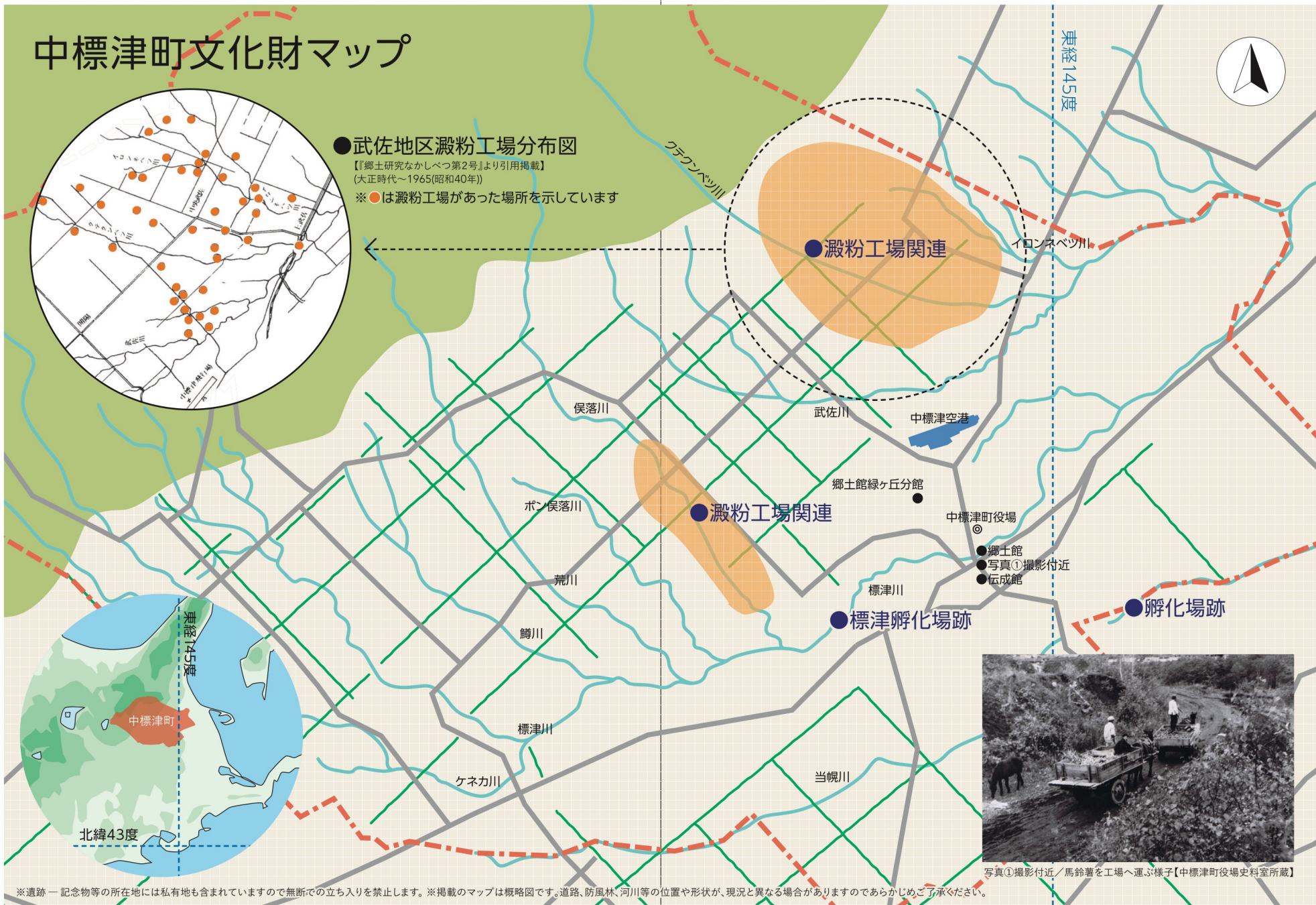
中標津町文化財マップ

●武佐地区澱粉工場分布図

【『郷土研究なかしべつ第2号』より引用掲載】

(大正時代～1965(昭和40年))

※●は澱粉工場があった場所を示しています



写真①撮影付近 / 馬鈴薯を工場へ運ぶ様子【中標津町役場史料室所蔵】

※遺跡 — 記念物等の所在地には私有地も含まれていますので無断での立ち入りを禁止します。※掲載のマップは概略図です。道路、防風林、河川等の位置や形状が、現況と異なる場合がありますのであらかじめご了承ください。