



北海道の豊かな自然、北海道に生きてきた人々の歴史や文化、生活、産業な ど、次の世代へ引き継ぎたい有形・無形の財産の中から、北海道民全体の 宝物として選ばれたのが「北海道遺産」です。

サーモンコースは、北海道遺産に登録されている『サケの文化』を堪能するた めに、札幌市内のサケ(サーモン)にまつわる施設や名所、見どころを自転車 で巡るコースです。サケについて学び、サケの遡上する川沿いを走り、サケの お土産を買い、サケを美味しく味わうことのできるコースです。



カムバックサーモンの歴史を学ぶ



札幌市豊平川さけ科学館

1978年、豊平川に再びサケを戻そうと「カ ムバックサーモン運動」が起こり、1979年 春には、30年ぶりに豊平川へのサケ稚魚の 放流が再開されました. その稚魚たちは、 1981年秋以降、親ザケとして豊平川に帰っ て来ました. サケの姿を見た市民からは 「サケのふ化・放流を続けるための市民の ふ化場を」、また「サケについて学習するた

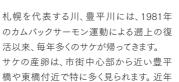
めの施設をJといった声が高まりました. その市民の声を受けて、1984年10月に札 幌市豊平川さけ科学館が開館しました。現 在では、ふ化放流事業以外にも、サケの仲 間や豊平川の淡水魚などを飼育展示し、サ ケや豊平川に関するさまざまな情報を発信 しています。

- ●住所 札幌市南区真駒内公園2-1
 - Tel. 011-582-7555 / Fax. 011-582-1998
 - ●開館時間 9:15~16:45 ●休館日 毎週月曜日(月曜日が祝休日の場合は 次の平日に移動)
 - 12月29日~1月3日





豊平川水系(サイクリングロード)



の遡上数は、1000~2000尾ほどです。



2

キャンパス内でサケの遡上が見られた小川

北海道大学・サクシュコトニ川

北海道大学キャンパス内を流れるサクシュ ●住所 札幌市北区北8条西5丁目 コトニ川。

地下水が豊富だったときにその扇端のあち こちで水が湧いて作られた小河川で、昭和 初期までは鮭の遡上も見られたと伝われて います。21世紀初めにサクシュコトニ川の 再生計画が持ち上がり、2004年に北海道 大学のキャンパスの南端から流れる小川と して復活しました。

●お問合せ Tel.011-716-2111 (北海道大学)





触れる展示や体験型の展示で学ぶ



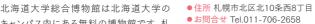




北海道大学総合博物館

キャンパス内にある無料の博物館です。札 幌農学校の開校以来140年に渡る研究成 果として生み出された学術標本を良好な状 態で集約・管理し、学内外に情報を発信し

博物館内には、カフェが併設され、西興部 産のミルクでつくった甘え控えめなソフトク リームなどを提供しています。ミュージアムカ フェぽらす(営業時間:8:30~22:00)





北海道の味覚の宝庫





6

札幌市中央卸売市場 場外市場

●住所 札幌市中央区北11条西21丁目2-3

毎朝、北海道各地から水揚げされたばかり の魚介が届く札幌市中央卸売市場。卸業 者が通う市場のすぐ隣にある、一般市民に 開かれた場外市場がここ。鮮魚店から青果 店、乾物店に塩干物の店など約60店舗が 連なり、朝6時から鮮度抜群の厳選食材が 並んでいます。さらに市場の食材を活かし た寿司屋や定食屋などの飲食店も充実して

●お問合せ Tel. 011-621-7044 (場外市場中心街商業組合) 営業時間 6時~17時(飲食店は7時~) ※営業時間は店舗により異なります





サケといくらのとろける旨味

佐藤水産の「鮭ルイベ漬」





漬」。鮭ルイベ漬とは、天然鮭と新鮮いくら を一緒に特製醤油に漬け、丁寧に味を整 え、仕上げた逸品。ルイベとはアイヌ語「ル =溶ける、イベ=食べ物」のこと。お刺身用 に凍らせた生鮭をルイべといい、北海道で はお馴染みの鮭のお刺身です。お土産に ぜひどうぞ。

- 佐藤水産といえば、絶品の「鮭のルイベ •住所 札幌市中央区北11条西21丁目 札幌市中央卸売場場外市場内
 - ●お問合せ フリーダイヤル 0120-025-625 Tel. 011-614-2525 Fax 011-641-4141
 - ●営業時間 6~2月 7:00~16:30 ※年末・年始は短縮党業になります 1~5月7:00~16:00 ※年末・年始は短縮営業になります
 - ●休日 1月1日元旦 ※季節により異なります。

