

のぼりべつ
登別市(北海道)

これぞ!
食の

イチオシ



温泉地から望む前浜で
水揚げされた絶品「たらこ」

推薦者



登別市
秘書広報グループ
たなかれな
田中玲菜さん

国内有数の温泉地として知られる登別。山あい位置していると思われている方も多くかも知れませんが、太平洋に沿って市街地が形成されており、漁業が盛んなまちでもあります。

登別漁港には、春はエビやマス、夏は毛ガニやウニ、秋はサケ、そして冬には、水揚げの7割を占めるスケトウダラなど、さまざまな海の恵みが水揚げされます。

中でも、捕れたてのスケトウダラの卵巣を加工した「たらこ」は、1粒1粒にうま味が凝縮。道内外で人気の「たらこ」。ぜひ、ご賞味ください。



面積 212.21km²
人口 4万6,919人
(令和2年10月31日現在)

特産品
牛乳、チーズ、ウニ、
スケトウダラ、サケ、
毛ガニ、のぼりべつ牛、
のぼりべつ豚など

※面積は国土地理院「全国都道府県市区町村別面積調」に、人口は「住民基本台帳」による。



硫黄泉が噴出する「大湯沼」からあふれだした温泉の川は、天然足湯を楽しむことができる人気の観光スポット