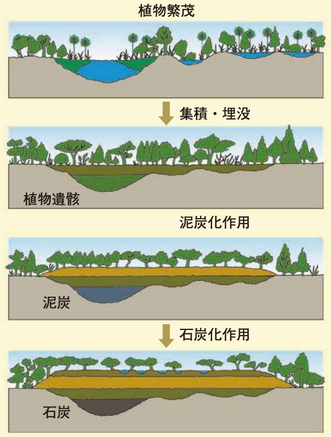
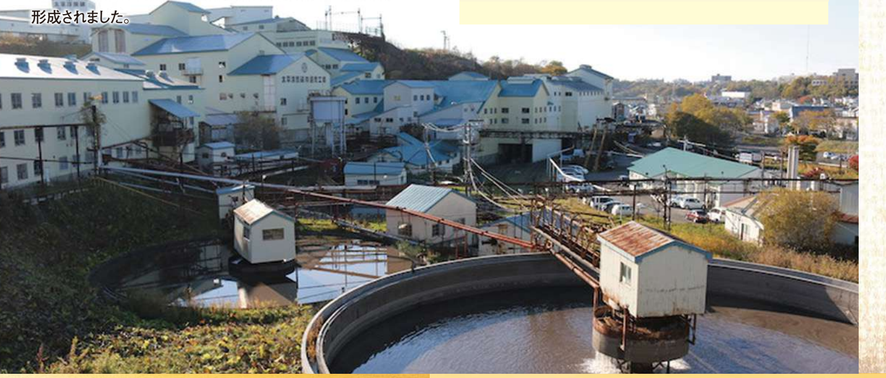
石炭とは何か？

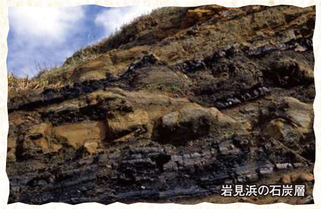


石炭は、大昔の植物からできていることはよく知られています。主に湿地帯に繁茂していた植物が、枯れた後に空気から遮断された状態で堆積、そして地下へ埋没し、とても長い時間をかけ地球の圧力と熱を受け形成されたものと考えられています（これを「石炭化」といいます）。

ヨーロッパ、アメリカ、中国などの石炭は古生代石炭紀（約3億年前・三葉虫の時代）や中生代白亜紀（約1億年前・恐竜やアンモナイトの時代）に堆積したものですが、日本では古第三紀以降、6,500万年前よりも新しい時代のものが中心です。釧路炭田も同様で4,000万年前頃に形成されました。



炭鉱の歴史紹介


岩見浜の石炭層

北海道の石炭採掘のはじまり

釧路炭田の開発は幕末、開国によって始まります。箱館(函館)に寄港する船に、薪や水、食料とともに供給するためです。1856(安政3)年、「オツツナイ」の海岸「岩見浜」(釧路市益浦)で採炭を開始しました。これが北海道最初の石炭採掘です。翌年からは「石炭岬」(白糠町)へ移動し、ここで7年ほど採炭が行われます。

安田堅坑

近代的石炭採掘は硫黄によって

釧路炭田での本格的な近代的炭鉱は、1887年(明治20)年の安田善次郎（安田財閥）による春採湖畔の「春鳥炭山（安田炭鉱）」が最初です。安田はアトサヌプリ（弟子屈町川湯）で硫黄鉱山を経営、石炭はその鉱石を輸送する「釧路鉄道」や製錬に使用されました。その後1900年代になると、釧路でも工場、鉄道、船舶などで多くの石炭が必要となり、いくつもの炭鉱が開山します。

雄別・大楳内選炭場

大手資本による炭鉱経営に

安田炭鉱は1914（大正3）年に休山しますが、買収され1917（大正6）年に「木村組釧路炭鉱」となり、さらに1920（大正9）年には「三井鉱山釧路炭鉱」と合併、「太平洋炭鉱」が誕生します。前年には「雄別炭鉱鉄道」の前身となる「北海炭鉱鉄道」が設立されるなど、釧路炭田でも大正時代には大手資本による炭鉱経営が確立します。また1930年代後半からは坑内に機械が導入されるようになります。

SD採炭切羽

機械化と生産方針

戦後、日本の炭鉱は本格的な機械化が進められ、労働の近代化が図られるようになります。特に太平洋炭鉱は進んだ機械化炭鉱として知られており1960年代後半には、後の世界基準採炭方式となるSD（シールド枠+ドラムカッター）採炭方式を開発し、その後の大量生産を可能としました。現在はこの大量生産型から地産地消型のルーム採炭方式（コンティニアスマイナーとシャトルカーの組み合わせ）を行なっています。これら機械化の進展と「保安第一・生産第二」の生産方針が、釧路の炭鉱を唯一とした理由と言えるでしょう。

釧路炭田グルメのご紹介

珈琲坂

炭砿ラーメン

750円（税込）

自家焙煎コーヒー250円（税込）

1963（昭和38）年に「むとう製麺」が「健康ラーメン」として商標登録（現在はなし）をした懐かしい味を受け継いだ「炭砿ラーメン」。太平洋炭砿全盛の頃には多くの炭鉱マンが坑口の食堂で食べていました。鰹ダシで取ったあっさりスープに、細い縮れ麺、卵白が入った白っぽい麺が特徴です。もともとは炭鉱マンが早く食べられるように、細い方が茹で上がるのが早いと考えたのが細麺の由来です。また、店内には太平洋炭砿の歴史を垣間見る事も出来ます。

■珈琲坂／釧路市桜ケ岡1-12-40 TEL.0154-91-6905

くら重

黒いダイヤ（1個入）180円（税込）

クーベルチュールチョコレートを生地に練り込み、石炭をイメージして焼き上げたフィナンシェ。
見た目はゴツゴツとしてますが、繊細な食感が楽しめ、中に入っているクルミによって香ばしさも楽しめます。

■くら重／釧路市春採6丁目7-1 TEL.0154-42-4937

パルミエ

昭和99年フルーツケーキ

（1本）1,836円（税込）

オープン当初に販売していたフルーツケーキですが、当店の40周年を記念して復刻版として販売している人気のケーキです。

このケーキの包装には、当時炭砿地区として栄え太平洋炭礦が設置したレジャー施設「太平洋スカイランド」から一望した昭和40年代の写真や、ボウリング場、プール等4種類の写真を使用しており、当時を懐かしむ多くの声が寄せられています。

■パルミエ／釧路市桜ケ岡2-13-5 TEL.0154-91-3666

松屋

くしろの街からこんにちは

（8個入）1,404円（税込）

くしろスイーツグランプリ2013
焼菓子部門準グランプリ

濃厚なベルギーチョコと甘酸っぱいラズベリージャムを包んで焼きあげ、もっちもちの生地の食感と、とろ～りクリームの相性は抜群です。コクがあるのに後味はさっぱり。

■松屋／釧路市阿寒町中央4丁目3番1号 TEL.0154-66-3947

クランツ

釧路豆炭まんじゅう

（1個入）162円（税込）

くしろスイーツグランプリ2014
焼菓子部門グランプリ

国産の水稲もち米を製粉した材料を使っているので、口当たりが非常に良く、中にある甘さを控えた小豆あんとのバランスが絶妙なおまんじゅうです。

■クランツ／釧路市春採7丁目15-18 TEL.0154-46-5373

ぷちどーる

KushiRock（クシロック）

（1個入）184円（税込）　（12個入）2,204円（税込）

濃厚な味わいと、まろやかな甘さのケーキ。炭砿マチ釧路らしい、石炭をイメージしたブラウニーケーキが誕生しました。上にはチョコレートコーティングしたクルミをのせ、ストロベリーとミルク、ホワイトの3種類を販売。当店では、釧路のお土産として人気上昇中です。

■ぷちどーる芦野店／釧路市芦野5-27-9 TEL.0154-39-3777
■ぷちどーる宮本店／釧路市宮本2-5-8 TEL.0154-43-1109
■ぷちどーる鳥取店／釧路市鳥取大通4-13-2 TEL.0154-55-5710

福司

海底力（そこぢから）大吟醸

（720ml）3,080円（税込）

2006（平成18）年に発表され、海底下の坑道で貯蔵されたお酒で、紫外線が当たらない環境に貯蔵することで軟らかくまろやかな味わいになっています。
また、穏やかな吟醸香で味わい豊かなやや甘口なのが特徴で、愛飲家に人気の高いお酒です。

■福司／釧路市住吉2-13-23 TEL.0154-41-3100

釧路へのアクセス

釧路市

道東の中心都市として、石炭・水産・製紙の三大基幹産業により発展してきた釧路市は、たくさんの釧路空港・釧路駅を玄関口とするひがし北海道の観光拠点でもあります。整備が実施が進む釧路港には大型客船も多く入港しています。また、ウニやカキ、シシャモに代表される新鮮な魚介類に加え、そばやモヒに代表される釧路ザーメン、釧路ザンギなど、グルメの宝庫です。

●人口／154,271人（2024年12月末）●面積／1,363.26km²

1

2

3

4

釧路沖の海底下にてコンブ、原炭は地下へハルカンベアで選炭工場へ（精炭）とクリ（石）にふるわけされます。石炭は火力発電所等に運ばれて使われます。「ルーム採炭方式」で採掘

釧路には まだまだ石炭が ある。

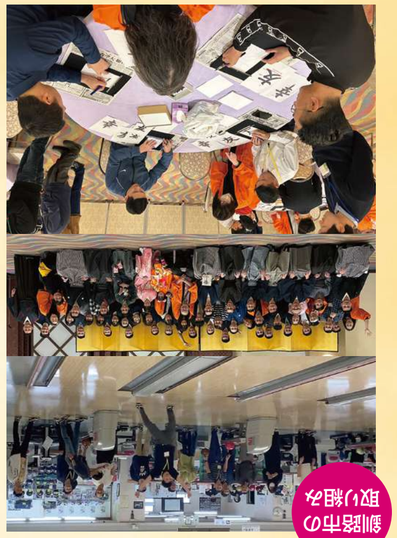
釧路石炭ガイド　2025年（令和7年）3月
発行／釧路市石炭産業対策協議会　協力／釧路市立博物館
☎0154-31-4550（釧路市産業推進室）

研修事業

釧路コールマイン㈱では、国の事業により、長年の実績と経験により培われ、そして現在も「生きた現場」だからこそ磨かれ続けた優れた生産・保安・管理技術をインドネシア、中国、インドネシア、コロンビアに広えています。
2002（平成14）年から現在までに4,000名以上の研修生を受け入れ、各国における炭書率が大幅に減少するとともに、生産能率の向上にも大きく貢献しています。

市民交流事業

釧路市では、釧路コールマイン㈱の研修事業で訪れた研修生が、研修期間を快適に過ごせるよう、地域住民と交流し、日本文化の理解促進を図ることを目的とする市民交流プログラムを実施しています。


釧路市の取り組み

要望活動	釧路コールマイン㈱で行っている研修事業は、国内唯一の坑内掘り稼行炭鉱として、「生きた現場」に選ばれた炭鉱技術を活かし、海外産炭国の安全性と生産性向上に寄与しています。また、この事業は、我が国への海外炭の安定的な供給確保と資源外交の協力関係の構築、幅広い意味での国際貢献に繋がっています。

釧路市では、国内炭の研修事業を国のエネルギー政策に位置付け、石炭産業を振興することについて国に要望しています。

日本の電力の約1/3は
石炭による火力発電でまかなわれています。

古くて新しいエネルギー、石炭

このパンフレットは本に関し審議会開しております。

坑内掘り

国内で唯一炭鉱のあるマチ