

創・刊・特・集

エビ・えび 海老



第108東吉丸【旬の人】…P2



甘えび【旬の人】…P2



行者大蒜【季節の食材】…P3



オーベルジュましけ P3

留萌管内9市町村

春爛漫のイベント情報

第12回 増毛町えびまつり

日時：5月25日(日)午前10時から
場所：増毛町リバーサイドパーク
(北海道増毛郡増毛町別荘)

増毛町の春を彩る「増毛町えびまつり」。獲れたての新鮮甘えびを格安で販売したり、えびを使ったアトラクションもあったりと、まさにえび尽くし。えびの販売は数量限定なのでお早めに。さらにえびだけでなく、各種海産物や農産物も販売する。



白熟する「えびの殻むき競争」

うまいよ！るもい市

日時：5月25日・6月29日・7月20日
8月3日・9月7日・12月7日
(すべて日曜日)午前10時から

場所：留萌市地方卸売市場
(北海道留萌市明元町5丁目3番地)

4年目を迎えた、「うまいよ！るもい市」。今年も地元で獲れた海産物・農産物等を毎年人気の「袋詰め放題」格安価格でご提供。5月のおススメは、ホタテの稚貝とカレイの袋詰め放題。量に限りがあるのでお早目に。



第26回 にしん番屋まつり

日時：5月25日(日)午前11時から
場所：重要文化財「旧花田家番屋」
(北海道留萌郡小平町字鬼鹿広富)

第26回目を迎えた「にしん番屋まつり」。鬼鹿松前神楽やおびら太鼓麓龍といった郷土芸能などが楽しめる。ビンゴカードを購入した方には、三平汁無料サービスの整理券を配布。地元の海産物や特産物も購入できる。往時のにしん漁に思いを馳せる各種ゲーム大会も開催。旧花田家番屋も無料開放する。



「大漁宝引き」

幌延町：4/17～金田心象書道美術館誕生百歳展企画
4/26 ビジターセンター開館

天塩町：5/1 鏡沼海浜公園オープン
(先駆けて4/29 町民によるクイズアップ作戦)

遠別町：4/1 とんがりかんオープン
5/18 遠別山菜まつり

初山別村：5/11 桜まつり

羽幌町：4/29 天売・焼尻島開き

苫前町：5/1 郷土資料館・考古資料館オープン、
5/11～18 さくら祭り

小平町：5/25 にしん番屋まつり

留萌市：5/25 うまいよ！るもい市

留萌～増毛：メロッコ号運行
(5/3～6、10、11)

増毛町：5/1 オーベルジュましけ
グランドオープン
5/25 増毛町えびまつり

ひらめ底建網 オーナーin 遠別

<http://www.rumoi fan.net/hirame>

底建網で獲れたひらめを、オーナーで山分けする一日限りの企画。今回は3隻の漁船が担当。募集総数120名。1隻のオーナーは40名となる。申し込みの際に、漁師の手柄や写真などのデータを見て、命運をかける船を自分で決める。漁獲量によってはたくさんひらめがオーナーの手に届くこと。また、当日遠別町に来られるオーナーには特権が！一日網元を味わってみては？4月27日(日)オーナー募集開始(インターネットまたは、はがきによる郵送のみ)、抽選会は5月18日(日)、遠別山菜まつりで。詳しくはホームページで。

タコ箱漁 2008 in おびら

<http://takobako.net/>

有料で「タコ箱」の個人所有者になってもらい、そのタコ箱に入ったタコが所有者のもとに送られるという「タコ箱漁オーナー制度」。漁は5回。1回もタコを獲得できない可能性もあるが、残念賞も用意されているのでご心配なく。漁の見学ツアーも予定。オーナー募集は5月7日(水)から、インターネットまたは郵送で。

留萌管内温泉紹介

しよさんべつ温泉岬の湯

北海道苫前郡初山別村豊岬153 TEL (0164) 67-2031



温泉から見える景色を
ご堪能あれ

日本海が一望できる露天風呂。効能は神経痛・慢性消化器病、五十肩、慢性湿疹、リュウマチ症疾患、皮膚病、腰痛。家族風呂は一つの風呂場で湯船が深・浅の二種類あり、3～4人で入ることができる。家族連れや要介護の方でもゆったり。日帰り入浴大人500円、小人250円。家族風呂は大人800円。食事も可能で、地元の食材を中心としたメニューを目指している。そばは留萌管内産100%。宿泊は食事付で7665円から。夕食には、ぶぐ鍋または、たこしゃぶのついた予約料理「岬コース」をどうぞ。

編集後記

これまでみなさんにご愛読いただきました『るもい食の時刻表』は内容を一新し、さらに充実した紙面で『るもいfan通信』と名称を変え、創刊しました！留萌管内の情報を、たくさん掲載していきます。いつも思うことは、その季節、【旬】のものを食べるのがやっぱり【おいしい】ということ。春の食材を求めて日々ウキウキしています。みなさんもこの時期にしか食べられない【旬】の食材を召し上がってみてはいかがでしょうか。そして感想をお願いします！

(廣島 昌美)

留萌地域情報サイト

るもいfan

<http://rumoi fan.net>
「るもいfan.net」は毎日情報更新中！

あなたの 人・食・地域の情報おまちしております！
発行・編集 / 地域情報受発信システム実行委員会

◎編集局住所：留萌市船場町2丁目 JR 留萌駅2F エフエムもえる内
電話0164-42-3871 FAX0164-42-2200
E-mail: info@rumoi fan.net



吉田昭平さん

北海道北西部に位置する留萌支庁管内では、えびかご漁が盛んだ。武蔵堆（むさしたい）と呼ばれる留萌沖の豊かな漁場では、漁師達が漁に汗を流す。陸では漁師達の無事の帰りを待つ人がいる。
吉田昭平さん、47歳。彼の人生は、えびとともにある。

挑戦

昭和63年、地元でとれた新鮮な甘えびを生きた状態で全国へ出荷するため、吉田水産株式会社では、活魚蓄養センターの建設が計画された。
まずは全国の水族館をめぐる、バックヤードのノウハウを



吉田昭平さん 47歳
昭和36年生まれ
留萌市出身
吉田水産株式会社 代表取締役専務

学んだ。自宅に保冷室を設け、いけすに見立てた10個あまりの金魚鉢にサーモスタットをとりつけ、甘えびの管理に最適な水温のデータを1年間記録。
夢は現実のものとなった。

転機

活魚蓄養センターが建設される前は、甘えびの出荷は札幌中央卸売市場が中心であったが、その後は全国へ航空便で発送できるようになり、活締め甘えびのブランドは全国に知れ渡るようになった。それでも、吉田さんは留萌の味覚を発信することを忘れない。

活締め甘えびに続き、地元の安心安全な海産物を次々に商品化してきた。商品開発で大切なのは、万人向けの味を追求するだけではなく、子供の頃から本物を味わってきた自分達の舌を信じる「よだち」だ。

安全

おいしい甘えびが食卓に届けられるまでには、漁師と漁師を支える人々の存在が欠かせない。えびを獲る人、管理・販売する人、吉田さんは漁師を支える人である。

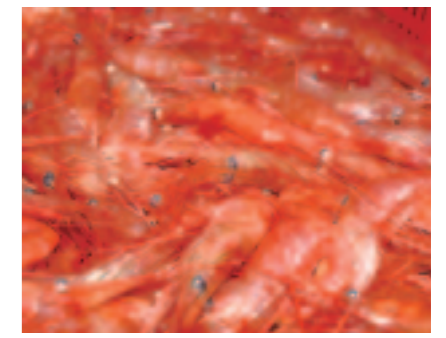
吉田さんは、船員を含め社員23名の安全と健康を常に念頭において、会社経営にあたっていつも、その気持ちの顕れのひとつが、操業船「第一〇八東吉丸」へのAED(自動体外式除細動器)の設置である。北海道の漁船では、おそらく初めての導入だという。吉田さんにとって、社員の安全と健康を守る「よだち」



えびかご漁のかご。一度の漁で二千かごを海底に沈めます。



出荷前の作業風景。鮮度を落とさないため、時間との勝負です。



吉田水産の活締め甘えび（ホッコクアカエビ）

5月1日グランドオープン オーベルジュましけ



(イメージ図)

三國清三シェフ監修による
地産地消メニューへのこだわり
地元の方々と共に増毛の良さを発信
増毛の粋をたっぷりご堪能ください

真っ白な外壁にミクニブルーのラインが増毛町の水平線をおぼわせる、爽やかな外観のオーベルジュましけ。現在仮オープン中のレストランオーベルジュましけを紹介しします。
地元の方々に受け入れられて、はじめて継続が可能だと支那人の若狭祥幸さんはおっしゃいます。
そのため、メニューはなるべく増毛産の食材にこだわって提供しています。増毛町出身のシェフが腕をふるいます。増毛産甘



若狭祥幸支配人



増毛産甘えびのピザ ¥600

オーベルジュましけ
〒077-0217 北海道増毛郡増毛町別所217番地の1
TEL 0164-53-2222 FAX 0164-53-2548

えびをまるごと素揚げしてオープンで焼き上げる甘えびのピザは、その香ばしさと歯応えが抜群です。
増毛町出身の三國清三シェフが故郷の幸をプロデュース。
増毛町で手に入らない食材は、近隣町村から入手します。それでも手に入らなければ、道内産にこだわります。
若狭支配人の夢は地元の方々と共に増毛の良さを全道、全国へ発信していくことだとお話されました。



おからのクッキー&スコーン

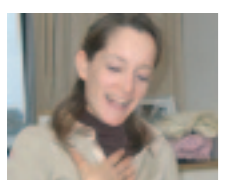
生産者、近江基輝さんから衣と住の価値と、安全で信用できる食の



「衣・食・住」? 「食・住・衣」?

価値を対比したお話を伺いました。「消費者と生産者の相互信頼関係が日本の食糧問題を解決できる」と熱く語られました。そう言えば日本語の『衣食住』という言葉を生かすのに最も大事な物だと覚えていて、衣も食も住も共に同じレベルと意識していました。

しかし、私達の食への安全性や供給の事実を知るようになってからは『衣食住』は『食住衣』へと変化したので。この地は地元産を選ぶことが出来ます。生産者にも会えます。毎日食べ物と土台となる土、空気、太陽と水を確かめることもできます。自分は留萌で生活できて良かったと、そしてこれからもその価値を忘れずに生活したいと思えます。



らるもいフードマガジン 主宰・佐藤アレーナさん

「らるもいフードマガジン」は食についての情報交換の場です。どなたでもご参加できます。留萌管内ならでの地産地消に関する、お問い合わせは、「らるもいフードマガジン」へ。

らるもいフードマガジン
〒077-0046 北海道留萌市港町3丁目13番地
TEL/FAX 0164-42-9757 E-mail alainasato@hotmail.com
ブログ http://rfm.blog51.fc2.com

4月の予定 22日(火) 親子フードマガジン 26日(土) 大人フードマガジン



おいしいメニュー

「おひたし」「醤油漬け」「たまごとし」などでおいしく召し上がれます。

【行者大蒜】別名：アイヌネギ。ユリ科の多年草です。

季節の食材 NO.1
行者大蒜(ぎやうじやんにん)は、4月から6月、北海道では行者大蒜が元気に育ちます。
その昔、修験道の行者が滋養強壮に食べたという言い伝えからその名がつけられました。
近年は道外へも出荷されるほどの人気で乱獲のため、天然の行者大蒜は少なく、「幻の山菜」と言われています。
一度摘み取った次の収穫は2〜3年後。自分の食べる分を獲たら、あとはじっと我慢しましょう。来年の「うま味のたまり」。
季節の食材 NO.1

吉田水産株式会社
〒077-0005
北海道留萌市船場町2丁目65番地
TEL(0164)42-0222
FAX(0164)42-3124