



秋

味



鮭尻(けいじ)
写真提供: 北海道留萌支庁産業振興部水産課

秋の味覚を満喫♪イベント情報

北海道の夏もあっというまに終わり、美味しい秋の季節がやってきます。各市町村のイベント情報と共に、秋の味覚を満喫できるイベントを紹介いたします。



秋の味覚まつり

日時: 9月21日(日) 10:00~
 会場: 天塩町鏡沼海浜公園
 問い合わせ: 01632-2-1001
 天塩町観光協会(天塩町役場企画商工課)

昨年(「秋の味まつり」)の様子

今年から名称が変わった「秋の味覚まつり」。地元の農産物をはじめ、くだもの、特産品から鮭の即売までおこなわれる。メインイベントは、いけすの中を泳いでいるサケのつかみどり。限定200本に対して2000人が集まるアトラクション。10倍の抽選をくぐりぬける幸運な挑戦者はあなたです。



小平町産業まつり

日時: 8月31日(日) 10:00~
 会場: ゆったりかん多目的広場
 問い合わせ: 0164-56-2111
 実行委員会(小平町役場経済課)

小平和牛を楽しむ会場の様子

地元小平町の味覚を存分に満喫できる「小平町産業まつり」。地元産の農産物・魚介類の販売はもちろんのこと、ステージショーなどの各種アトラクションも行われる。小平の黒毛和牛が食べられるのもこのイベント。この機会を逃すと次は1年後になるかも…。

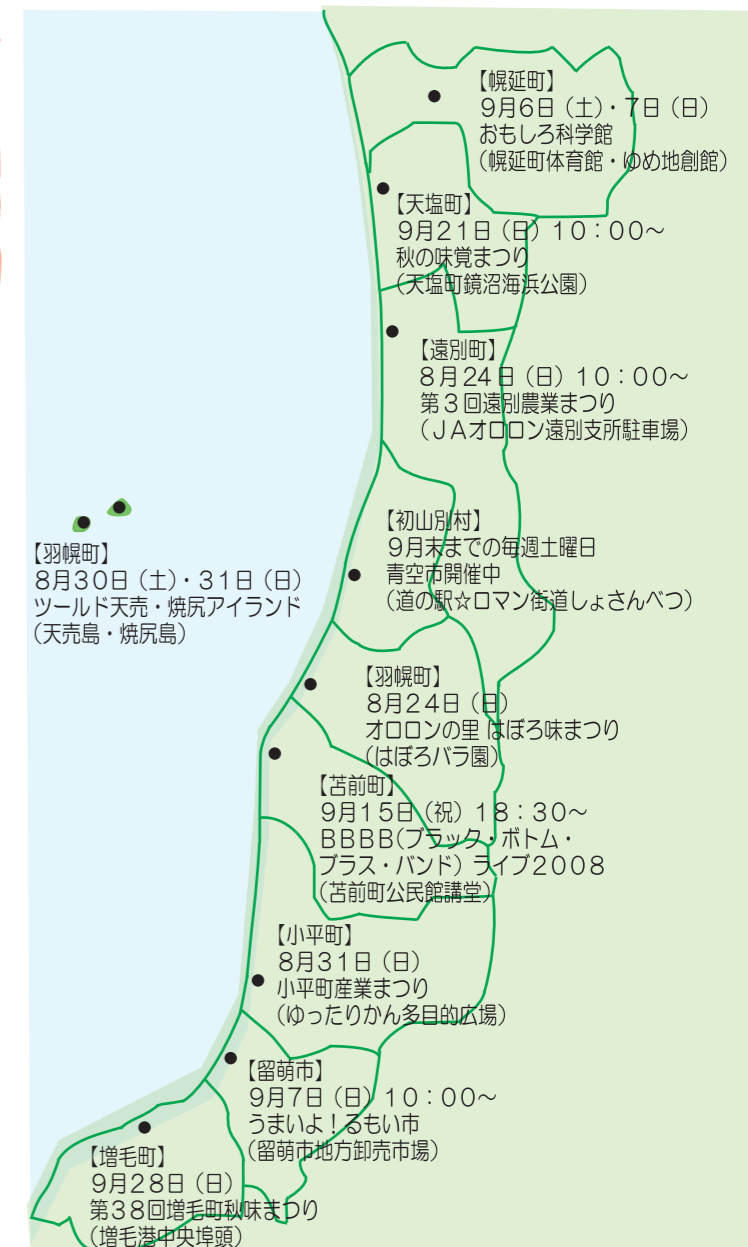


第38回増毛町秋味まつり

日時: 9月28日(日) 10:00~
 会場: 増毛港中央埠頭
 問い合わせ: 0164-53-1111
 増毛町役場(経済課観光推進室)

朝獲れたて! サケの直売

増毛の秋まつり「第38回増毛町秋味まつり」。今年もタイトル通り、地元で獲れた秋サケをはじめ、魚介類や果物も販売。地元産の海産物を味わえるコーナーもある。メインイベントは、秋サケのつかみどり。毎年朝早くから列をつくるほどの大人気。「秋味=秋サケ」という名にふさわしいイベントです。



留萌管内温泉紹介



日本海が一望できる露天風呂

とままえ温泉ふわっと

アドレス: <http://www.2810.co.jp>

源泉温度が48.5度と非常に高い「とままえ温泉ふわっと」は、自噴の温泉。泉質はナトリウムの塩化物強塩泉で、効能は、肩こり、筋肉痛、神経痛など。一番のおススメは、露天風呂から眺める日本

住所: 苫前郡苫前町字苫前119番地の1
 電話番号: 0164-64-2810
 アクセス: 苫前市街から国道232号線を北上、苫前町道の駅「風Wとままえ」内に併設

日帰り入浴 大人: 500円(中学生以上)
 小人: 250円
 入浴時間 10:30~21:30
 (11月から11:30~21:30)

海。天売島・焼尻島はもちろん、天気の良い日には利尻島も望むことができる。露天風呂は男女日替わり使用なので、入浴予定の方はご注意ください。宿泊は、1泊2食付きで8,185円から。

編集後記

留萌管内の短い夏も終わりに近づき、秋の冷たい風が吹き始めました。秋と言えば、「食欲の秋」「読書の秋」「芸術の秋」…など、色々ありますが、留萌管内には、果物や海産物など、美味しい食べ物があり、そして美しい景色も趣があります。

秋の留萌管内の魅力を存分に掲載した第5号です。ご参考に遊びに来てみませんか。(廣島 昌美)

るもいfan

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



北海道留萌市船場町
 2丁目 JR留萌駅2階
 tel. 0164-42-3871
 fax. 0164-42-2200



FM もえる 76.9MHz
 「わがマチ元気発信」
 平日 8:25/12:25/18:25~



<http://rumoifan.net>
 毎日情報更新中!



ポッドキャスト配信
 るもいfan.net トップページ
 「食の交流放送」からアクセス



天塩川の鮭捕獲作業…P3



菅井さん【旬の人】…P2



えぞの家のイクラ丼…P3



るもいフードマガジン…P3

菅井

SUGAI Yoshifumi

好文さん

鮭はめんこい
帰ってくると涙がでる

北の海を相手に

北海道の秋はにぎやかだ。里山では豊かに実った農作物が収穫の時を迎え、海には彼らが帰ってくる。彼ら。そう、彼らだ。大海原の旅を終えた鮭が群れをなして帰ってくる。

留萌管内北部、天塩町に暮らす菅井さんは漁師。北の海を相手に今日も船を出す。

「漁師になって45年だ。早いもんだな。」日焼けした顔からこぼれる笑顔は優しく嬉しい。



すがい よしふみ
菅井 好文さん
昭和23年 天塩町生まれ。
天塩町在住

プロフィール

菅井さんは三代目の漁師である。山形県出身の祖父は廻船問屋として山形、天塩、樺太間で商売をしていた。昭和20年代、春は家族で練や鱒、秋は鮭漁を生業としていた。季節ごとの番屋住まいには、本州からのやん衆と寝起きを共にした。「当時のおやつは、干し数の子や身欠き鱒だったもな。子供の頃から、漁は生活の一部だったのだ。」

15歳の春に漁師になってから、ずっと鮭を獲っている。「昔の鮭の保存方法は山漬けだ。どぶ漬けとも言ったな。番屋には塩蔵タンクがあつて、鮭を重ねて

は塩をして、また鮭を重ねていくやり方だ。鮭が重しになって水分が抜けていく。出荷する時は新巻にして、東京の築地にも送ったもんだ。」昔ながらの保存方法を、身ぶりを交えて語る菅井さん。

鮭は時化魚

しげさかな

鮭漁は定置網漁法で行われる。定置網は、25m×150mの長方形の箱状の胴網(ごうあみ)と手網(てあみ)の構造になっている。手網は600mほどもあり、網にぶつかっては、沖に向かう鮭の習性を利用して胴網に誘導していく仕組みだ。年間、3万〜4万本、最盛期では1日に4000本獲れる日もある。漁は船頭が仕切る。菅井さんは船頭であり、豊慶丸の船長だ。「鮭は時化魚。時化の見極め次第で網もろとも流されることもあれば、大漁にもなる。勘勝負だ。飯も喉を通らない夜もあるさ。」豪快な漁師の繊細な一面を垣間見る。



波間を雄々と泳ぐ鮭の群れ (写真提供：渡辺一夫氏)

鮭漁の醍醐味を問う。

「自分で獲った鮭のイクラ丼を腹いっぱい喰って、健康で漁ができるのが最高だべさ。遡上した鮭の卵を孵化させて、春に川に放したら、4年後には帰ってくるんだ。沖で群れて泳ぐ鮭みたら、涙出るよ。」鮭はめんこくて、子供みたいなものと語る菅井さんの言葉ひとつひとつから、鮭へのひとしおの想いが伝わる。

※やん衆…練漁場で働く労働者

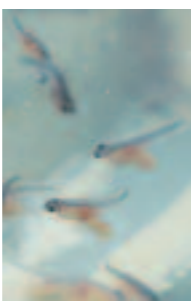


天塩川に設置された鮭の捕獲用網全景

支えています！北の鮭

秋の味覚、鮭。北海道では昔から秋味(アキアシ)と呼ばれ親しまれています。鮭は川の上流で産卵、稚魚は川を下り、3〜5年間を海で過ごし、再び故郷の川へ戻ります。現在、北海道内には数多くの孵化場があり、稚魚の放流を行っています。

留萌管内天塩町にある社団法人留萌管内さけ・ます増殖事業協会では鮭の捕獲・産卵・孵化放流事業を行っています。天塩川河口で、8月20日から10月末までのおよそ2ヶ月間、鮭の捕獲作業が行われます。その後、天塩川上流にある中川町の孵化場にて孵化させ、春の放流まで飼育。採取する卵は、850万粒。その中から稚魚に育つのは、650万尾。自然界を生き抜くのは厳しく、翌春、放流した鮭の帰率はおよそ30%です。



孵化後、約15日の鮭の稚魚 (写真提供：渡辺一夫氏)

飯尾事務局長に今後の展望を伺いました。「毎年春の稚魚の放流には子供達に参加してもらっています。将来的には秋の捕獲時にも、一般の方々に見学してもらえような工夫をしていきたいです。サケの捕獲漁が天塩町の観光資源のひとつにできればと思います。」



社団法人留萌管内さけ・ます増殖事業協会
〒098-3312 北海道天塩郡天塩町字川口5788番7
TEL 01632-2-1607

捕獲した鮭の成熟を待つため、蓄養する池へ移します。魚体が傷つくと死んでしまうため、すべて手作業です。どんなに寒くても、雨の日でも10月末日まで毎日行われます。

8月のうまいよるもい市で、子供達がイカを釣りました。娘は会場でイカと海水を袋に入れてもらい、それを死なないように急いで持って帰りました。娘はイカをベツトと思っていたようなので、いづれ調理する時どう感じるか心配していました。間もなくイカは動かなくなりました。娘は悲しげに「かわいそうに死んじゃった…」と言った次の瞬間、「さあ、食べようか」と楽しんで一言。

一枚のピザ



イカ刺しを食べない子供に、シーフードピザを作ることにしました。娘と一緒に藤山の小麦粉でピザ生地を作り、小平のトマトと自分の庭のニンニクとパジルでピザソースを作りました。小平の共働学舎のソーセージも使いました。子供達は共働学舎の豚小屋へ行くのが好きで、豚の鼻を触ることも大好きです。娘はその豚がソーセージになることも分かっています。ピザは少し雑な出来上がりでしたが味は完璧。



場内のイカ釣り



地元食材で作ったピザ

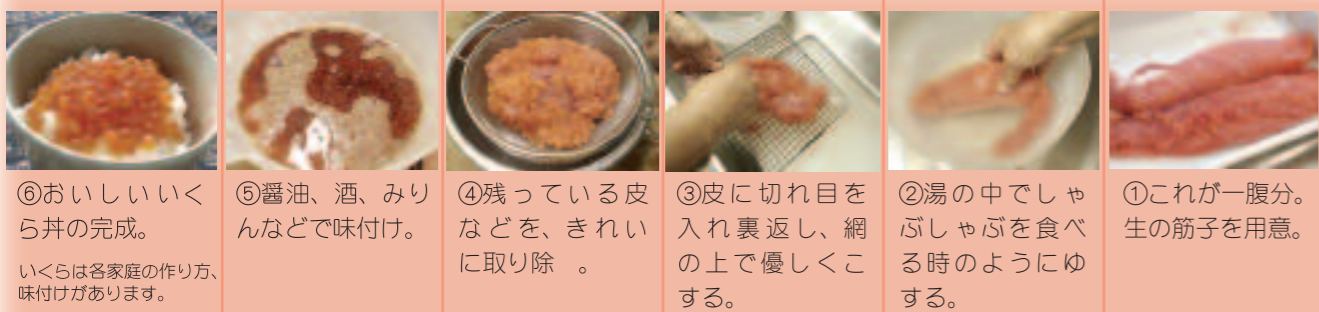


るもいフードマガジン主宰 佐藤アレーナさん

「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。留萌管内ならではの地産地消に関する、お問い合わせは、「るもいフードマガジン」へ。

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

るもいフードマガジンブログ <http://rfm.blog51.fc2.com>



季節の食材 いくらの醤油漬

NO.5

①これが一腹分。生の筋子を用意。

②湯の中でしゃぶしゃぶを食べる時のようにゆする。

③皮に切れ目を入れ裏返し、網の上で優しくこする。

④残っている皮などを、きれいに取り除く。

⑤醤油、酒、みりんなどで味付け。

⑥おいしいいくら丼の完成。

いくらは各家庭の作り方、味付けがあります。

写真提供 (株)北のお魚.net 山口真佐美さん ホームページ→<http://www.kitanoosakanet/>

「えぞの家」で遠別町を味わう
昭和41年から営業している寿司屋「えぞの家(えぞのや)」この地で獲れる魚をふんだんに使って料理を提供してくれれます。オーナー制でその名を不動の物にしたヒラメの他、ホタテ、タコ、カレイ、ホッキ、フグ…。地元の物にこだわったのではなく、美味しい物にこだわったから地元のものになったそうです。元々居酒屋からスタートしたお店のメニューはお寿司だけではなく、ラーメンや丼などバリエーションに富んでいます。これからの時期はなんととっても遠別で獲れた鮭のイクラ。ご主人自ら味付けするイクラ丼を「賞味ください。」

郷土料理 えぞの家

住所：北海道天塩郡遠別町字本町4丁目

電話：01632-7-2232

営業時間：11:00～13:30 17:00～24:00 (定休日不定)

アクセス：留萌から北へ向かい、国道沿いにある遠別町役場を過ぎて直の交差点を右折。

毎年ゴールデンウィーク明けにはご主人自慢の「ヒラメ納豆丼」もメニューに登場！



えぞの家2代目 花谷 勝美さん



えぞの家特製 イクラ丼