



管内「道の駅」オススメメニュー♪

秋から冬へ季節が移り変わろうとしている留萌管内。今回も前回に引き続き、留萌管内の道の駅から地元の食材を使用した一品をご紹介します。温泉紹介では、天塩町のてしお温泉「夕映」をご紹介します。



道の駅の内部

天塩町道の駅「てしお」

住所：天塩町新開通4丁目7227番地の2
 開館時間：9:00~19:00 (5月~10月)
 9:00~17:00 (11月~4月)
 定休日：日曜日(11月~4月)、年末年始

天塩町道の駅「てしお」のレストランでは、地元の特産品であるしじみを使用した「しじみわっぱ」が、天塩町ならではの一品。地元で獲れたホッキ貝をフライにしたカレー「北寄(ホッキ)カレー」。お米は苫前町のお米を使用している。全て管内産の素材が用いられている。

営業時間：11:00~19:00 (5月~10月)
 11:00~17:00 (11月~4月)

メニュー：しじみわっぱ(600円)
 さけいくら丼(800円)
 いくら丼(1300円)
 ひらめのコブ丼(900円)



北寄カレー(700円)



苫前町道の駅「風Wとままえ」

住所：苫前町字苫前119番地の1
 開館時間：7:00~22:00
 電話番号：0164-64-2810
 定休日：なし

「風Wとままえ」のレストラン「風夢」では、地元近海で獲れたエビとタコを使用した「えびタコ餃子カレー丼」が大人気。素材の味を楽しみたい方は「苫前風車丼」がオススメ。甘エビ・ホタテ・タコが風車の羽として配列されているので、視覚的にも楽しめる一品。

レストラン「風夢」

営業時間：11:30~15:00、17:00~21:00
 メニュー：えびタコ餃子丼(980円)
 甘えび丼・ホタテ丼(各1080円)
 苫前風車丼(1380円)



海鮮たっぷり風車丼



羽幌町道の駅「ほっと♥はぼろ」

住所：羽幌町北3条1丁目29番地
 開館時間：7:00~22:00
 電話番号：0164-62-3800
 定休日：なし

「ほっと♥はぼろ」のレストラン「二島物語」では、地元の魚介類をふんだんに盛り合わせた「海鮮丼」の他、えびとタコを餃子にした「日本海えびタコ餃子」のメニューが大人気。ラーメン、カレー丼、スープ餃子がそれぞれ980円で食べることができる。

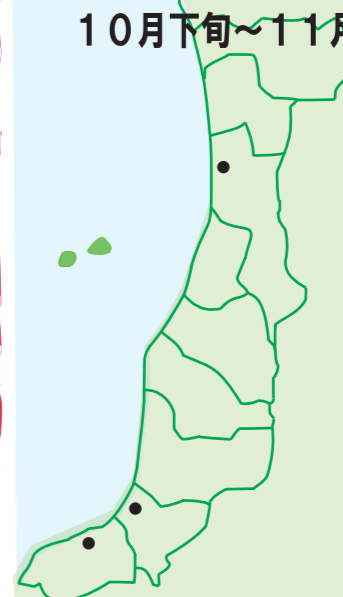
レストラン「二島物語」

営業時間：11:30~14:30、17:30~20:30



左：えびタコスープ餃子
 中：えびタコ餃子カレー丼
 右：えびタコ餃子ラーメン(各980円)

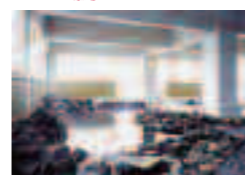
10月下旬~11月の管内イベント情報



- 【遠別町】
10月26日(日)
町民文化祭 芸能部門発表会
(マナビィ・21)
- 【留萌市】
10月26日(日) 9:30~
民謡民舞道北連合大会
(留萌市文化センター)
- 【増毛町】
11月2日(日) 18:00~
VOICE 15周年記念ライブ
(増毛町文化センター)
- 【増毛町】
11月8日(土) 17:30~
日本酒の夕べ
(オーベルジュ増毛)

たわわ

留萌管内温泉紹介



夕映の豪華な露天風呂

てしお温泉 夕映

電話番号：01632-2-3111

住所：天塩町字サラキ5807番地の5
 アドレス：<http://www6.ocn.ne.jp/~yuubae>
 アクセス：遠別町から国道232号線を北上「夕映」の看板を目印に左折

入浴料金 大人：500円
 小人：250円
 入浴時間 11:00~22:00 (平日)
 10:00~22:00 (休日)

留萌管内の最北に位置するてしお温泉「夕映」は、ナトリウム-塩化物強塩泉の温泉。神経痛、筋肉痛、関節痛などの効能が期待される。露天風呂から

は、利尻富士が堪能できる。薬湯温泉は日替わりで5種類の湯が楽しめる。宿泊は1泊2食付で7,150円から。夕食は地元の野菜と魚介類が味わえる。

編集後記

木々の葉が色づく前に、平年より2週間ほど早く、9月24日に暑寒別岳では初冠雪がみられました。秋から冬へと季節が移りゆく中、事務所から見える木々の色が日に日に変わっていくのが実感できます。しかし、鮭の遡上は川からほとんど確認できません。鮭は来ているのでしょうか。次号の「るもいfan通信」は今号に引き続き、漬物の特集します。今年の冬は美味しい漬物で食卓に彩りを添えてみませんか。(高橋 信夫)



田中青果【旬の人】…P2



田中さん【旬の人】…P2



木下りんご園…P2



るもいフードマガジン…P3

留萌地域情報サイト **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~

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

http://rumoifan.net
 毎日情報更新中!



田中

TANAKA Kazuko

和子さん

母の手が伝える 郷土の味・家族の誇り

日本各地には、その気候風土にあった伝統食がある。練漁で栄えたこの地に伝わる「練漬け」に込められた家族の誇りを追う。

商（一）

昭和30年。18歳の和子さんは常男さん（二代目社長）と出会い結婚した。嫁ぎ先は、留萌駅前にある田中青果。姑の田中なつさんが行商から苦勞を重ねて始めた店だ。

当時は行商が盛んで、かつぎ屋と呼ばれる人々が大勢いた。早朝から野菜や果物を仕入れ、それぞれのお得意先へと散っていく。休

む間もなく御用聞きへ。市内の八百屋を廻って注文をとり、オート二輪やリヤカーで配達。遠くは天塩町までりんごを売り歩いた。学校行事に参加するのままたまならないほど忙しく、子供達に淋しい思いをさせたが、和子さんには信念があった。指輪をすることもなく、ひび割れて血が滲む母の手から一所懸命に働く大切さを感じてくれると。

家の味を継ぐ

田中青果の看板商品は『やん衆にしんづけ』。家に伝わる伝統の漬物を商品化した。和子さんの実母である本間ハマさんは、漬物名人と慕われた浜の母さん。生前、ハマさんは「私の漬物を売りなさい。必ず成功するよ。」と和子さんに説いていた。漬物は塩加減で味が決まる。同じ材料・分量で漬けても、人の手が変わると全く味が違ってしまふ。漬物作りを息子夫婦に託し、商いに力を注いだ。幼い頃から果物が好きで商人になりたかった和子さんは、田中青果の暖簾を50年余り守り抜いた。



田中 和子 さん
昭和12年生まれ
留萌市在住
株式会社 田中青果
代表取締役社長

プロフィール

長い年月の間には、資金繰りに窮することもあったが、信用第一で乗り越えた。「人様の軒先を借りずに商売がしたい。」自社ビルを持つ夢が和子さんの原動力となった。



株式会社 田中青果
〒077-0007 留萌市栄町2丁目3-21
電話：0164-42-0858
FAX：0164-42-3978
アクセス：札幌から車で2時間30分（JR留萌駅前）

「やん衆にしんづけ」を命名したのは夫の常男さん。ハマさん直伝の味を継承したのは息子の欽也さんと義理の息子の元さん、そして、欽也さんの妻の美智子さんだ。田中家の味は次の世代に引き継がれてゆく。
(次号へ続く)

“増毛りんご”のはじまり

増毛町といえば、「りんご」が思い浮かぶ。北海道開拓は明治に入ってから。開拓は農業が第一で、水田で米を増やすとは思わなかった。本州とは違う、北海道ならではの農業を、農業大国であるアメリカの北海道と同じ緯度に位置する作物を真似たのがりんご栽培のはじまりだった。

練の千石場所栄えた増毛の有力者、小林吉三郎が小樽港界隈にて『金の生る木』の宣伝文句で売っていた、りんごの苗に興味を持ち、自宅庭へ植えた。小林の遠い親戚である藤原筆吉がそれを見て関心を寄せ、暑寒沢の畑（現在の志満川食堂裏辺り）に植栽した。それが増毛りんごの第一号である。

増毛と言えはりんごこと定着したのはいつ頃なのか。大正5年、暑寒沢の本間増蔵によって、デリシヤスという種類のりんごが導入

される。それまではオツ年（越年）りんごとしてきたが、デリシヤスは味が良く、嗜好品となる。本間は日露戦争に出征して怪我をし、その手当金を全てデリシヤスに充てたともいわれている。そのデリシヤスが昭和に入ってから生産を上げた。佳良な味で全道的に知られるようになり、小樽の商人が東京へ「バナナリンゴ」と名付けて送り出す。当時、『果物の王様』と認識されていたバナナという言葉が入ったネーミングで人気を博した。



歴史を受け継ぐりんごたち

【参考】
増毛町果樹協会創立50周年記念誌「たわな実り」
FMもえる「開発ヘッドライン1010～ニシン漁とリンゴ栽培～」

アメリカ各州の名前がついて有名な名物があります。アイデアのポテト、ネブラスカのトウモロコシ、ハワイのサトウキビ、フロリダのオレンジ、などなど。私はりんごで有名なワシントン州で産まれたので家にはいつも当たり前のようりんごがいました。小さい頃から市販のおやつよりカリカリなレッドデリシヤスや甘酸っぱいグラニースミス（青りんご）を好んで食べていました。「りんごは医者いらず」とおばあさんはよく言っていました。私は大好きなりんごを健康のために食べていたわけではなかった

果物の王様



のです。故郷では料理上手な人が多く、りんごを使って、アップルパイやアップルクリスピー、焼きたてのパンに手作りのアップルソース・ジャムなど美味しい記憶が残っています。私にとって、果物の王様は間違いなくりんごです。留萌では美味しい地元のりんごを好きに食べられ、そのバラエティに感謝しています。

最近改めて子供達と増毛の豊かさをエンジョイし、季節ならではの果物を食べています。イチゴ畑の食べ放題・桃やプラム、サクランボのハネ品ではチェリーパイも作りました。しかし家族が一番喜ぶのは様々な種類のりんごが果樹園の直売所に並びこの季節です。2年前の秋、息子が初めて二つ以上の言葉を使わせて喋ったのが「りんごを食べる」でした。夫は「あさひ」。私は「ふじ」そして子供の片手に入る小さなりんごがあるこの季節が大好きです。



るもいフードマガジン主宰 佐藤アライナさん

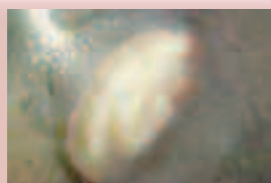
「るもいフードマガジン」は食についての情報交換の場です。どなたでもご参加できます。留萌管内ならではの地産地消に関する、お問い合わせは、「るもいフードマガジン」へ。

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
電話番号 / ファクシミリ 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>



④きつね色になったら出来上がり。ほんのり甘くて、りんごの酸味がちょうど良い。



③ホットケーキミックスで衣を作って、りんごに付けて油で低温でゆっくり揚げる。



②ボウル（ビニール袋も可）にブランデー（お好みでシナモン）を入れて、りんごを2～3分浸します。



①りんごを八つ切りにします。

レシピ：パパヤの里

季節の食材
No.7
かんたん！おいしい！
りんごのフリッター



木下りんご園
〒078-4432 初山別村字明里
電話・FAX：0164-67-2542
アクセス：沿岸バス特急「はほる号」で札幌市から4時間、留萌市から約90分。

留萌市から北上すること車で90分。留萌管内中部の初山別村に最北の果樹園がある。木下喜代次さんが営む果樹園では、夏はサクランボやブルーベリー、秋は梨やリンゴがたわわに実る。風連別川沿いに広がる果樹園の広さは、2ヘクタール。200本ほどの果樹の木が植えられている。祖父の代から三代にわたって続く果樹園は、今、リンゴの収穫期を迎えている。毎年、接ぎ木し、旭・津軽・北上・スターキングなど十種類のリンゴを栽培している。観光果樹園として開放されていて、入園料は無料。獲った分を計り売りしてくれる。友人同士で木のオーナーとなり楽しむお客さんもいる。