



今  
に  
受  
け  
継  
ぐ



印判染付の三平皿

春を呼ぶ！ニシン漁の歴史とイベント情報

「留萌管内歴史探訪」では、今回のテーマであるニシンにちなみ、北海道遺産に登録されている岡田家番屋を紹介。そして、春を告げる管内のイベント情報も紹介いたします。



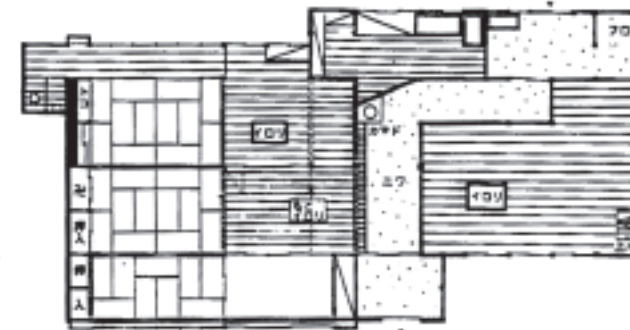
留萌管内歴史探訪

現存する日本最北の番屋  
岡田家番屋

住所：苫前町字苫前

日本最北に現存するニシン番屋「岡田家番屋」。明治19年に建造されたこの番屋は、明治30年代に現当主である岡田一孝氏の父、下窓石太郎氏が海淵鹿之助氏から購入した。はじめは商業を営んでいたが、昭和15年頃から漁業に転向。最盛期には50人ももの若衆が寝泊まりし、ニシン漁が衰退する昭和30年頃まで、苫前・羽幌のニシン漁の基地として機能していた。

建物の内部は、中央に2間幅の「ニワ」と呼ばれる所をはさんで、右側が「ダイドコロ」、左側が座敷となっており、当時のニシン漁に従事していた若衆たちは、ここで寝泊まりをしていた。岡田家番屋は「留萌のニシン街道」として、平成13年に北海道遺産第1回目に選定された。現在も所有者が生活の一部として使用しているため、番屋の内部を見学することはできないが、当時の漁具などは苫前町郷土資料館でみることができる。



(資料提供 苫前町教育委員会)

苫前町の岡田家番屋、小平町の花田家番屋、留萌市の旧佐賀家漁場は「留萌のニシン街道」として平成13年に北海道遺産に選定されている。

北海道遺産とは、北海道民全体の宝物として選ばれた、次の世代へ引き継ぎたい有形・無形の財産である。

北海道の豊かな自然や北海道に生きてきた人々の歴史や文化、生活、産業など、各分野から道民参加によって選ばれ、現在52件が決定されている。



苫前町郷土資料館

住所：苫前町字苫前393番地  
電話番号：0164-64-2954  
開設期間：5月1日～10月31日  
開館時間：10:00～17:00

昔の役場の建物を利用した「苫前町郷土資料館」。岡田家番屋の漁具を始め、苫前町の漁業・農業・林業で使用していた道具などが保存されている他、大正4年に発生した三毛別(三溪)鯨事件の資料も残されている。

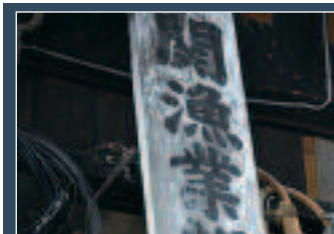
入館料：大人【高校生以上】300円(苫前町民は100円)  
子供【小学生未満】100円(苫前町民は50円)  
休館日：毎週月曜日(夏休み期間を除く)  
※月曜日が祝日の場合は、その翌日がお休みです。

2月下旬～3月の留萌管内イベント情報

- 【幌延町】オロロンライン映画鑑賞会  
3月24日(火) 19:00～  
3月25日(水) 19:00～  
(幌延町公民館)
- 【天塩町】オロロンライン映画鑑賞会  
3月20日(祝) 19:00～  
3月21日(土) 13:30～  
(天塩町社会福祉会館)
- 【遠別町】オロロンライン映画鑑賞会  
3月28日(土) 13:30～  
19:00～  
(遠別町生涯学習センター)
- 【初山別村】オロロンライン映画鑑賞会  
3月23日(土) 16:30～  
19:00～  
(初山別村自然交流センター)
- 【羽幌町】オロロンライン映画鑑賞会  
3月30日(月) 19:00～  
3月31日(火) 19:00～  
(羽幌町中央公民館)
- 【苫前町】オロロンライン映画鑑賞会  
3月29日(月) 13:00～  
19:00～  
(苫前町公民館)
- 【小平町】オロロンライン映画鑑賞会  
3月22日(日) 13:00～  
19:00～  
(小平町文化交流センター)
- 【留萌市】萌っこ春待里  
3月1日(日) 9:30～  
(陸上自衛隊留萌駐屯地グラウンド)  
歩くスキー大会  
3月1日(日)  
(神居岩スキー場)

編集後記 今月のるもいfan通信は、「ニシン」がテーマです。

昔からこの地方に伝わるニシンに関するお話をたくさん伺うことができました。春が待ち遠しいこの時期、春を告げる魚「春告魚」と書いて「ニシン」と読むこの魚がたくさん見られるように願っております。次回は「お酒」がテーマです。留萌管内のお酒の紹介をしますので、お花見の参考にどうぞ。(佐藤昌美)



関漁業部【旬の人】…P2



三平皿…P2



おびら鯨番屋の三平汁…P3



花田鮮魚店…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～

<http://rumoifan.net>  
毎日情報更新中!

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



# 関

SEKI Kazuhiko

# 一彦

## さん 銀鱗の記憶を刻む 番屋で暮らす

関番屋は今も人が住む練番屋だ。博物館でも資料館でもない。関一彦さんは明治に建てられた番屋を今も守り暮らししている。

### 「本」関家

関さんは練建網漁を営む関家四代目として生まれた。関家のルーツは青森県。新天地を求めて北海道に渡り留萌村三泊に居を定めたのは明治18年頃のことだ。夏は磯まわりや刺網漁、冬は造材で生計を立てた。関家は苦勞の末に明治35年頃、礼受村に念願の練建網漁業



関 一彦 さん  
昭和6年生まれ  
留萌市礼受町在住  
「本」関家四代目  
プロフィール

の権利を買い親方となった。当時の留萌・増毛は千石場所と呼ばれ、道内の練漁獲高の常に1割以上を揚げる好漁場であった。関さんの記憶に残るのは昭和26年から28年にかけての光景だ。関さんは当時20代。子供の頃から練漁で賑う浜を見て育ったが、この数年間、練漁場の最後の賑わいだったという。

### 練場の活気

練場は「若い者」と呼ばれる雇いの漁夫を募ることから始まる。年末から正月にかけて、親方は東北を中心にもわり腕の良い船頭や雇い人を確保する。関家では、上網と下網の2ヶ統で漁をしていたため、60人も若い者が必要だったのだ。冬の間は、親方一家総出で若い者を迎える準備をする。米、味噌、漬物を60人もの男達にたらふく食べさせるため食料の確保にも奔走した。

3月に入ると、船頭や若い者、炊事の女達がやってくる。いよいよ建網の準備が始まり、浜は活気づく。練漁は5月、八十八夜までが勝負。沖合いでは網をおこす「おこし船」と練を入れる梓網を吊るした「梓船」、そして陸との連絡用の「磯船」で船頭の指揮により、漁が行われる。若い者は飯を喰うのも、番屋の土間で立って食べたほど忙しい日々だったという。



関番屋番付表  
船頭から炊事役までの漁や番屋での役割が書かれた札役職によって支払われる歩合が変わる  
※郡来(くき)…産卵のためにニシンが大群でやって来ること

もし、もう一度群来たらうれしいですか？  
しばらく考えて関さんはこう言った。「心穏やかでは居られないべな」。練漁の隆盛を知る番屋で今も暮らす関さんにとっては、練は特別な存在なのだ。  
ヨースコイ、ヨースコイ

### 二平皿

ニシン漁で賑わった町に残る二平皿。創業92年の歴史がある新美セトモノ店には往時を偲ぶ二平皿がならんでいる。  
名前の由来は諸説あるが、三平皿は直径15センチ高さ4センチほどの浅めの皿で絵柄も時代や地域により違っている。陶磁器の装飾技法から手描きの染付・印判染付・上絵付の色皿に大別される。ニシン漁の盛んだった時期にはセトモノ絵付けの専門の職人もいたという。



新美セトモノ店  
留萌市本町  
TEL 0164-4210910

## 花田鮮魚店

留萌近海の魚がたくさん並び対面鮮魚店。  
現在の場所にお店を構えてから3年。増毛町出身の店主、花田浩良さんにお話を伺いました。  
「祖父が漁師をしていたので、自然とこの仕事を選んでいた」と話す花田さんには、こだわりがあります。近海の旬の魚の

美味しさを地元の人に伝えたいといひます。  
この時期はホッケ・宗八・八角・ニシン・ガヤ・タラが獲れます。今年暖冬で近年にない程ハタハタが獲れています。鮮魚を売るのはもちろん魚を捌けない人にもひと手間加えて魚離れを引き留める工夫をしています。奥様の裕子さん手作りのお惣菜が店頭並び、揚げ物は大の人気です。  
お客さんには魚の調理法も教えてくれます。親子で来店するお客さんの中には、

どんどん魚の名前を覚えていく子どもがいるのが嬉しいと話していました。昨年は留萌小学校に魚の勉強のため、教材として花田鮮魚店の魚が使われたと聞きました。  
観光シーズンには店の窓から夕陽を観ることができ最高級のロケーションです。花田さんのお気に入り景色です。  
地元の魚を食べてみませんか？旬の魚が並び店でレシビが増えるかも知れません。



浩花田鮮魚店  
〒077-0038 北海道留萌市寿町3丁目16-2  
電話番号 0164-42-9555  
営業時間 午前10時～午後6時30分  
花田鮮魚店 木曜日定休 <http://office-plan.biz/hanada>

私はアメリカの内陸部で育ったわりには魚介類を沢山食べて育ちました。それは釣りの大好きな父が毎夏、麦の収穫が終わると一日かけて海に行き一ヶ月間釣ばかりして過ごしたからです。毎日新鮮な鮭やソイ・ヒラメなどを食べましたが釣った魚のほとんどは冷凍し、大きなクーラーボックスに入れて一年分の魚を持って帰りました。生き物が自分の手によって食事になることを経験できたし安全で美味しい魚も沢山食べられた

## 海からの贈物



ので貴重な体験を両親から与えてもらったと思います。  
今留萌に住み同じ安全安心な食をエンジョイしています。  
子供を連れ魚屋さんに行けば、それぞれの種類はどこで獲れたものなのかを教えてください。とえてもらえ、とさきどき漁師の名前までも知ることが出来ます。家の窓からは漁船が港に入ってくる所も見えます。

地産地消活動と世界の食糧問題に興味を持つようになってから気づいたことがあります。世界中の多くの人が冷たい海外の魚や養殖魚しか選べず、安心安全は入手困難な状況にあります。自分がアメリカと留萌で本物を味わえた食料事情は今の世の中では当たり前ではないのです。安心安全を感じる事ができる地元の魚介類に十分感謝をもって海のものを楽しんでほしいと思います。



主宰 佐藤アレーナさん

「ふるもいフードマガジン」は留萌管内の地産地消・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。

ふ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

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

## 季節の食材 ニシン

留萌管内小平町「道の駅おびら練番屋」は、日本最北端の国指定重要文化財「旧花田家番屋」に隣接する道の駅です。レストランではこの土地ならではのメニューが各種揃っています。かつて練漁で栄えた前浜を眺めながらいただく練料理は格別の味わいです。練のルイベ刺や三平汁はいかがでしょうか？留萌地方の伝統食を堪能する早春の才〇〇ラインのドライブをおすすめします。



練のルイベ刺 600円



三平汁 500円

旧花田家番屋  
営業時間 午前9時～午後4時(4月末まで)  
鑑覧料金 大人350円 小人100円

道の駅おびら練番屋  
〒078-3454 北海道留萌郡小平町鬼鹿字広富  
電話番号 0164-57-1564  
営業時間 午前9時～午後4時(4月末まで)  
休館日 毎週月曜日(6月第2月曜日まで)  
※夏季営業時間や休日は変更となります。