

春に酔う



国稀酒造(株)所蔵：酒造り工程模型

ここでしか買えない！地元のお酒！！

留萌管内で製造、または地元の素材を使用し、地元でしか買うことのできないお酒をご紹介します。



幌延町 ほろのべお酒 ほろのべワイン

ほろのべお酒(300ml): 450円
 ほろのべワイン(ロゼ・白): 1050円
 ※ハーフボトル600円もあります。

【問い合わせ先】

(有)大森商店
 住所: 幌延町2条1丁目
 電話番号: 01632-5-1121

ほろのべワイン(ロゼ)



遠別町 北吹雪

300ml: 450円
 720ml: 1300円
 1800ml: 2450円
 ※遠別産のもち米「はくちょう」100%のお酒です。
 遠別町内の酒店など、7店舗で購入可能

【問い合わせ先】

津田商店
 住所: 遠別町本町3丁目
 電話番号: 01632-7-2014

北吹雪



初山別村 のんでみりん

のんでみりん(300ml): 1500円
 ※初山別産の「はくちょうもち」を使用した本みりん
 (アルコール12.5度~13.5度)です。
 しょさんべつ美餅屋、岬センターなどで購入可能

【問い合わせ先】

合同会社しょさんべつ美餅屋
 住所: 初山別村明里1639
 電話番号: 0164-67-2533

のんでみりん



小平町 オー・ピラージュ

赤【辛口】・白【中口】・ロゼ【甘口】
 (各720ml): 1300円
 ※小平で栽培したブドウを使用したワインです。
 小平町内の酒店など、11店舗で購入可能

【問い合わせ先】

セラーズ大滝
 住所: 小平町臼谷
 電話番号: 0164-56-2657

オーピラージュ(赤)

3月下旬~4月の留萌管内イベント情報

【天塩町】
 4月29日(予定)
 クリーンアップ日本海
 (鏡沼海浜公園)

【羽幌町】
 4月6日(月)~17日(金)
 第2回萌える天北オロロンルート
 フォトコンテスト巡回展示
 (ハートタウンはほろ)



増毛町 國稀

國稀(900ml): 847円
 北じまん(720ml): 977円
 暑寒美人(720ml): 1000円 など
 ※日本最北の酒蔵が作る、自慢のお酒です。
 国稀酒造、増毛町内の酒店などで購入可能

【問い合わせ先】

国稀酒造株式会社
 住所: 増毛町稲葉町1丁目
 電話番号: 0164-53-1050

暑寒美人



増毛町 増毛シードル

0005【フルーティーな甘口】
 0006【スタンダードな中口】
 0007【酸味スッキリな辛口】
 (各330ml): 735円
 ※各種数量限定生産のため、0001~0004は完売しました。

【問い合わせ先】

増毛フルーツワイナリー
 住所: 増毛町暑寒沢184番2
 電話番号: 0164-53-1668

増毛シードル0005

編集後記 春は別れの季節でもあり、新たな旅立ちの季節でもあります。人生の節目を祝うとき、お酒はなくてはならない存在。春に酔いしれてみるのもいいなと思います。留萌管内の個性豊かなお酒に酔ってみてください。るもいfan通信は、今号で一年の節目を迎えました。次号も旬の情報をお伝えします。(米倉礼子)



展示資料写真【旬の人】…P2



融雪剤散布…P2



【増毛シードル】…P3



【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
 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!

林

HAYASHI Kaori

花織さん

何も言わずにいてくれた
両親の想いに感謝

国に稀なる良い酒一國稀。國稀酒造の創業者、本間泰蔵氏の想いは暖簾を守る林花織さんへしっかりと受け継がれている。

時代とともに

花織さんの曾祖父本間泰蔵氏は明治15年に國稀酒造を創業。本業は呉服商、他に荒物、海運業、ニシン漁と多角的な経営で一時代を成し、増毛と共に人生を歩んだ人物だ。時代の要望に応じて仕事を開拓した人と花織さんは曾祖父を語る。



林 花織さん
昭和33年 増毛町生まれ
増毛町在住
國稀酒造株式会社取締役
増毛町商工会女性部理事

花織さんは本間家4代目。二人姉妹の長女だ。幼い頃から家を継ぐ者として花織さんは周囲から注がれる眼差しに抵抗を感じていたが両親は一度も家を継いでほしいとは言わなかったという。成長し社会人となり名古屋で会社員のご主人と結婚。その後、平成10年、ご

主人とともに故郷増毛へ戻り、翌年、國稀酒造を継ぐこととなった。

この地に生きる

幼い頃、酒造りは日常の風景だった。しかし、家業を受け継いだことで従業員や家族の生活を守る経営者の一員としての意識を強く持つようになった。女性としての感性で経営層と従業員、蔵人を緩やかに繋いでいる。初代泰蔵氏がそうであったように、時代が求める仕事を開拓しようと、ホテル経営にも参画。昨年5月にはオーベルジュまじけをオープンさせた。増毛観光の要として國稀酒造の果たす役割は大きい。

女性として家業を引き継いでいくことは相当のプレッシャーもあるに違いないが、社長であり夫である眞二氏、妹の櫻さんと一緒に蔵を守る幸せを感じていると語る。花織さんにとって、國稀の酒は故郷そのもの



酒蔵は通年営業、中を見学もできる



店内には試飲コーナーもある

國稀酒造株式会社
北海道増毛郡増毛町稲葉町1丁目17
電話番号 0164-53-1050 <http://www.kunimare.co.jp/>

の。春には増毛である。樽をこんがり焼いて醤油漬けにした肴で特別純米酒をゆっくりと味わうという。「母から教わった料理」とほほ笑む姿から、この地を愛する気持ちが溢れ伝わる。

増毛とともに生きる國稀の暖簾は春の風にそよいでいる。春の宵、ほろりと酔ってみたい。

増毛フルーツワイナリー

リンゴの看板が目印、増毛町暑寒沢のアップルロード。この看板から500メートルのところ「増毛フルーツワイナリー」がある。堀井拓哉さん、堀井拓哉さん、二人三脚で営んでいる日本一小さなワイナリーだ。商品はシードルだけ。

シードルはリンゴを発酵させて作られるアルコール飲料で発泡性であることも多い。暑寒別岳から流れる良質な水と大地で育まれ収穫された増毛産リンゴのみを使用。皮ごとすり潰されたリンゴはゆっくり時間をかけて発酵、発生する炭酸はすべて天然発酵。香料、着色料、砂糖など一切加えていないこだわりの製法だ。

一度の仕込みでできる量は3000リットルと数量が限られているため、商品ラベルには貯蔵タンクごとに0001、0002と識別番号がある。3月20日現在0004までの商品は完売、今は0005、0007の商品が手に入る。このラベルも夫婦二人のデザインだ。

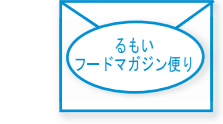


増毛フルーツワイナリー
〒077-0216
北海道増毛郡増毛町暑寒沢184番地
電話/ファクシミリ 0164-53-1668
E-mail horitak@air.ocn.ne.jp

増毛フルーツワイナリー <http://www.mashike-winery.jp/>

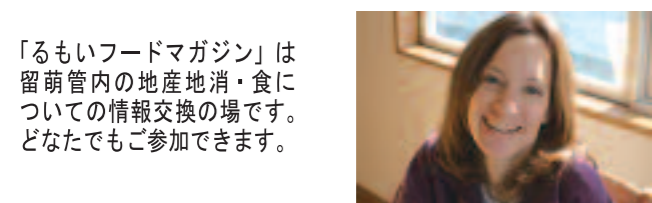
三月にはいりました。雪はまだ降りませんが、日差しが暖かさを増し春の風を感じられる日もあります。もうすぐ春が来ると思うだけでワクワクした気持ちになります。それは留萌の冬が長いせいでもありますが子供が生まれてから季節の変化を以前より気付き楽しむようになったせいでもあります。

春の順番



ونس、スイセン、そしてチューリップ次々に咲く花を楽しみに待ちます。もちろん花も好きですが農家の娘なので花か団子と聞かれたら団子と答えます。農作物にも順番があります。最初は山菜、アスパラ、ほうれん草、さやえんどう、イチゴ、ミニトマトと続きます。気を使っ

て食べ物を選ぶようになってから学んだことがあります。旬の食べ物はその時期に味わうことが一番美味いといふことです。旬の順番に買うのもっとも安く、安全な食べ物が手にはいります。更に地元産にこだわると輸送コストや二酸化炭素の排出減少にもつながります。



「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/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>



ちび丸くん 400円(税込)
ちび丸くんのご予約は
0164-43-0964
(佐藤さん)
礼受牧場畜産館トリム
北海道留萌市礼受町
0164-43-5999
(今年の営業は4/29から)



ほたて稚貝のみそ汁

季節の食材 NO.12
ホタテ稚貝

留萌管内ではほたて稚貝の養殖が盛んに行われています。この季節、オホーツク海方面への稚貝出荷作業で港は活気づきます。ほたて稚貝は出荷されるだけではなく、地元の食卓にもよく登場します。

ほたて稚貝のみそ汁は最もポピュラーな料理ですが、郷土料理研究会おいしんぼクラブ(代表佐藤信子さん)では、ほたて稚貝を使った炊き込みご飯を考案しました。「留萌の味ほたてごはんちび丸くん」です。ちび丸くんは礼受牧場畜産館トリムで販売されます。この時期は予約販売をしていますので、春の味覚ちび丸くんをぜひお召しあがり下さい。



春の到来

北海道の春は遅く田んぼにはまだ真っ白な雪が残っている。この時期の風物詩、融雪剤の散布が始まる。農家の家々は少しでも早く農作業を始めるため雪を融かす融雪剤を散布する。

融雪剤には色々と種類があるが、写真のものは環境に優しい「微粉炭燃焼灰」という特殊肥料だ。

スノーモービルのような機械の後ろに箱があり、その中に融雪剤を入れる。その作業をする人は、真っ黒になる。スキー用のゴーグルとマスクをして挑む。

融雪剤が散布されると、本格的な農作業が始まる合図だ。ハウスの骨組みが始まり、ビニールをかけ、田植えに向けて準備が進められる。

白と黒の水墨画のような田んぼが色づくのを待っているよつた。