



米の苗(小平町)

春爛漫！留萌管内さくら巡り！

今年はいつもの年より雪解けが早く、春の花が各地で咲き始めました。ゴールデンウィークが終わると、管内では桜が開花します。今回は各地の情報員がオススメする桜の名所をご紹介します。

4月下旬～5月の留萌管内イベント情報

<p>天塩町 乙和園</p> <p>住所：天塩町字南更岸 アクセス：国道232号線沿い 遠別町と天塩町の境界線近く。</p>		<p>幌延町 ふるさとの森森林公園</p> <p>住所：幌延町字幌延102 アクセス：JR幌延駅から北へ約2キロ。</p>
<p>初山別村 東山樹園</p> <p>住所：初山別村有明 アクセス：初山別市街から国道232号線を南下。道道708号線に左折し、約10キロ。</p>		<p>遠別町 富士見ヶ丘公園</p> <p>住所：遠別町字富士見 アクセス：国道232号線、道の駅「富士見」内。</p>
<p>小平町 本郷公園</p> <p>住所：小平町字本郷 アクセス：小平町市街から道道550号線沿いに約5キロ。</p>		<p>羽幌町 スポーツ公園</p> <p>住所：羽幌町字栄町 アクセス：羽幌町市街から南へ約2キロ。</p>
<p>増毛町 元陣屋</p> <p>住所：増毛町永寿町4丁目 アクセス：旧国道231号線、増毛町役場から中心街へ約1キロ。</p>		<p>苫前町 古丹別緑ヶ丘公園</p> <p>住所：苫前町字古丹別 アクセス：国道239号線、古丹別市街から約1キロ。</p>
<p>留萌市 神居岩公園</p> <p>住所：留萌市留萌村カモイ アクセス：留萌市街から国道232号線を北上。道道1031号線へ右折し、約2キロ。</p>		
		<p>【天塩町】 4月29日(祝) 11:50~ サケ稚魚放流会 (鏡沼海浜公園)</p> <p>【遠別町】 5月17日(日) 11:00~13:45 富士見ヶ丘公園開き山菜まつり (道の駅「富士見」となり、農林公園)</p> <p>【初山別村】 5月10日(日) 11:00~ 第18回しよさんべつ桜まつり (東山樹園)</p> <p>【羽幌町】 5月2日(土) 島の楽園 天売・焼尻島開き (天売島・焼尻島)</p> <p>【苫前町】 5月10日(日) 10:00~ 古丹別緑ヶ丘公園桜まつり (古丹別緑ヶ丘公園)</p> <p>【小平町】 5月31日(日) 11:00~14:00 第27回にしん番屋まつり (旧花田家番屋前庭)</p> <p>【留萌市】 5月31日(日) 10:00~14:00 うまいよ！るもい市 (留萌市地方卸売市場)</p> <p>【増毛町】 5月31日(日) 10:00~14:00 第13回増毛町えびまつり (リバーサイドパーク)</p>

編集後記 新年度が始まりました。「るもいfan通信」も2年目に突入しました。引き続きよろしくお願ひします。冬の間、雪の下で春を待ちわびていた草木が、春になりどんと顔を出しています。長いも、山わさびもそんな面持ちで春を待っていたのでしょうね。この号を手にする頃には、桜もきれいな花をのぞかせ始めるでしょう。次号も管内の旬の情報をお届けします。お楽しみに。(高橋 信夫)

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 / 地域情報発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!



川端 博明さん

KAWABATA Hiroaki

「字上築」の土地の力を信じて

米どころといえは新潟県魚沼、山形県庄内などを思い浮かべるところ。「日本北限、北海道一の米どころは羽幌町字上築」と誰もが連想するその口を夢みて、特別栽培米の生産にこだわる人がいる。

「まずは食べてみてほしい」

羽幌町北部に広がる穀倉地帯「上築」に川端さんは暮らしている。明治初期に先人達が福井県・石川県から集団入植し開墾した土地だ。「若い頃は都会で仕事でしたかった」。



川端博明さん
昭和39年 羽幌町字上築生まれ
拓殖大学北海道短期大学 農業経営学科卒
上築有機米生産組合 組合長

るまでは複雑な心中だった。家業を継ぐ結論を出せぬまま短大へ進学したものの選択したのは農業経営学。長男として心のどこかが揺れていた。そして卒業後、出した答えは上築での米作り。

若い頃の迷いの日々から20年以上が経った現在、川端さんは「上築有機米生産組合」を立ち上げた。米の

偽装問題や食への安心を求める時代の風を感じてのことだ。組合員は30代から50代の10人。皆でエコファーマーの認定を受け、特別栽培米を生産している。

特別栽培米とは農林水産省のガイドラインに従い、慣行的に使われる農薬の使用回数及び化学肥料の使用量を、半分以上で栽培した米を指す。節減対象農薬の使用状況が全て情報開示される安心安全な米だ。JAオロロンとインターネットで主に販売している。

刈り入れの秋には、田んぼ1枚ごとに精米・試し炊きをし、どの田んぼの米が最良かを見極める。心強い味方はJAオロロンのライスターミナル。道内唯一、JA独自でDNA鑑定ができ、個別乾燥も可能なため精米時に他の米の混入を防げるのが大きなメリットだ。



※受付
上築有機米生産組合 川端さん
北海道苫前郡羽幌町字上築
FAX 0164-8278-210
携 090-8278-210

※エコファーマー 国の法律に基づいて「持続性の高い農業生産方式の導入計画を立て、知事の認定を受けた農業者の愛称」

「蛸がね…」と言いかけて嬉しそうにほほ笑む。「蛸が上築に戻ってききました」子ども頃でさえ、見たことのない蛸はこだわりの米作りの賜物か。どんな数値を示すよりも、蛸が飛び交う光景が上築というこの土地の力を物語っている。

※「特別栽培米オロロン」取扱先
JAオロロン <http://www.ja-ororonor.jp>
(株)どうだべさ <http://www.doudabesa.com/>

ほろのペトラウトストリーム

ヤマベやニジマスを目指す「トラウト」と、町の人々との交流が広がればとの願いを込めて「ストリーム」と名付けた「ほろのペトラウトストリーム」は、代表の若松芳信さんが創設した。地元の特産品を作りたいと、勤めていた幌延町役場を退職し、趣味の釣りからヤマベの養殖を始め、

「ヤマベ骨酒」を商品化した。平成元年、現在主に販売しているセイヨウワサビのすり下ろし瓶詰め「植村さんちのネ〜ワサビ」の生産を開始。平成7年からは舞茸の樽木を土中に伏せ込む自然栽培で、仲間7名と「芳荷山(ほうかさか)舞茸」を販売。

けということもあり、事業設立の目的の一つである「まちおこし」に繋がるまでは様々な困難もあったが、仲間たちがいたから夢を持ち続けられた。

平成18年から、稚内市の蒲鉾会社と提携し、植村さんちのネ〜ワサビとセットの「最北の板ワサを食べよう！」キャンペーンを実施。季節限定、幌延町の春の香りをご家庭で味わってみませんか？



植村さんちのネ〜ワサビ
作業風景
ほろのペトラウトストリーム
〒098-3223 北海道幌延町字幌延152番地3
電話/FAX 01632-5-1570
E-mail: horowaka@coral.ocn.ne.jp

ほろのペトラウトストリーム <http://www17.ocn.ne.jp/~horowaka/>

まだあちこちに雪のかたまりが残る4月の始め、裏庭で遊んでいた息子が「茶色を見つけたよ」と興奮した声を呼びました。

4ヶ月ぶりに見る土に春を感じこれからは忙しくなる農家の方たちを思います。

豊かな土

を使わなければならず土がどんどん悪く(やせている)なっている所もあります。

では、留萌の土はどうでしょう。地元の農家の方に聞いてみました。



土質は粘土質なので田んぼや畑にも排水用のパイプを埋めて水はけを

よくしていることを教えてくださいました。最近では飼育している家畜に畑の糞を食べさせその堆肥を肥料にする循環型農業を行って土を管理していると話してくれました。こうした農家の方たちの努力が連作障害の少ない農業を継続させ、安全と安心をもたらしてくれています。

私は消費者として持っている力で留萌の土を大事にしたいと思いました。



「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 主宰 佐藤アレーナさん
〒077-0046
北海道留萌市港町3丁目13番地
電話/FAX 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 山わさび NO.13



北海道を代表する春の山菜の一つが山わさびだ。正式名称はホースラディッシュ、和名はセイヨウワサビという。本わさびとの違いは、清水ではなく畑で栽培するという点で、北海道では自生する山わさびを獲りに行く人も多い。

すり下ろしたものは乳白色で鼻を突く鋭い辛味があり、ローストビーフの薬味として欠かせないものとされる。北海道ではすり下ろして醤油をかけたものを刺身や蕎麦などの薬味に使用したり、醤油漬けにしてあたたかいご飯に乗せて食べたりする。



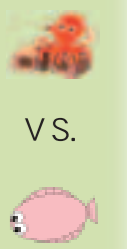
山わさびの醤油漬け

【材料】
山わさび
醤油・適量

【作り方】

1. 山わさびの皮を剥き、すり下ろす。
2. しっとりするくらいの醤油をかけて、なじませる。

※瓶などで密封すると数日間保存できる。辛みを保ち長期間保存するには、ラップにくるんで冷凍すると良い。



VS.

全道でも有数の漁場を持つ留萌地域では「タコ」「ヒラメ」のブランド化の一環として、オーナー制度に取り組んでいます。オーナーの獲得に挑戦してみませんか？

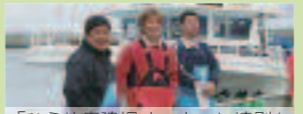
タコ
春秋は水深1mの浅瀬から、夏は200mの深海まで広く分布する「ミスダコ」。そのタコたちが物陰を好む習性を利用した「タコ箱漁」。

「タコ箱漁」は今年が初年に応募が定員の200倍を超えた「タコ箱オーナー」は今年がファイナルです。



「タコ箱漁オーナー2009 in おびらファイナル」
募集期間 5月9日～5月22日
詳細 <http://www.takobako.net>

留萌管内でもヒラメの高い水揚げ量を誇る遠別町では、魚を傷つけない「底建網漁」により高品質なヒラメが揚げられます。初年大好評だった「ひらめ底建網オーナー」は、2年目の開催が決定しました。



「ひらめ底建網オーナー in 遠別」
募集期間 4月20日～5月10日
詳細 <http://rumoifan.net/hirame>