



「るもいfan通信」は留萌地域の情報員による留萌地域の情報発信フリーペーパーです。



育

む

堀牧場の子牛

春の味覚！留萌管内いちご狩り！

気持ちの良い季節です。留萌管内はこれからイベントが多くなります。
るもいfan通信を片手にオロロンラインをドライブしながら、いちご狩りをお楽しみください。

5月下旬～6月の留萌管内のイベント情報

(有)無限樹農園

TEL：0164-65-3783
場所：苫前町字小川
アクセス：国道239号線を霧立峠方向へ。古丹別小学校を過ぎ1.5km先を左へ。



入園料：未定
【6月上旬～7月上旬】

後藤果樹園

TEL：0164-53-2962
場所：増毛町暑寒沢
アクセス：国道231号線より道道暑寒別公園線に入り、約6km。道路沿い右。



入園料：800円
【6月中旬～7月中旬】

秋香園

TEL：0164-53-2117
場所：増毛町暑寒沢
アクセス：国道231号線より道道暑寒別公園線に入り、約15km。道路沿い右。



入園料：700円
【6月中旬～7月中旬】

【遠別町】

6月20日(土)
9:30～13:30
ひらめ底建網オーナーin遠別(遠別漁港)

【初山別村】

6月27日(土)～28日(日)
14:00～6:00
(18:00～6:00天文台無料開放)
第18回しよさんべつ星まつり(しよさんべつ天文台)

村制施行100年記念
サフォーク3大ブランド羊まつり
滝川・土別・羽幌 炎ノグレルライブ(しよさんべつ岬センター特設野外会場)

【羽幌町】

ツールド天売&焼尻アイランド
6月13日(土)～14日(日)
(天売島・焼尻島)
※詳細はHPをご覧ください。
<http://www.haborotv/doc/event1.html>

【小平町】

5月31日(日)
11:00～14:00
第27回にしん番屋まつり(旧花田家番屋前広場)

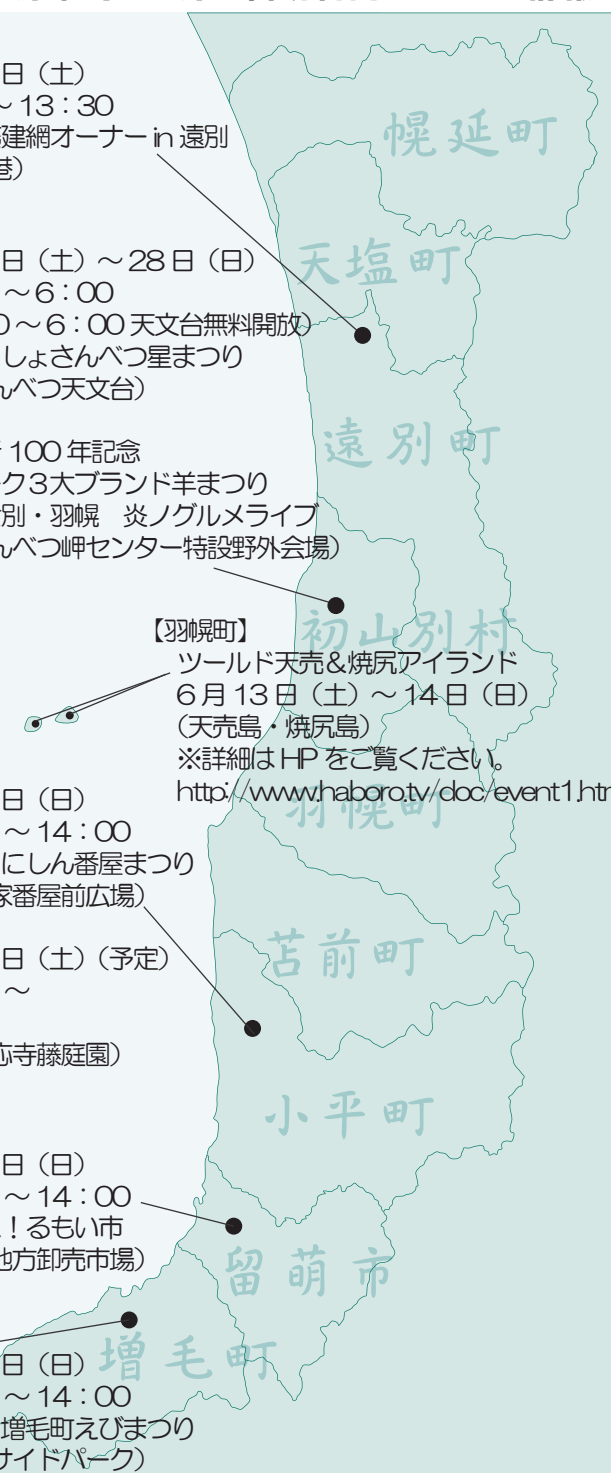
6月13日(土)(予定)
17:00～
藤まつり(鬼鹿天応寺藤庭園)

【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)

【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)



高木いちご園

TEL：0164-59-1372
場所：小平町字平和
アクセス：道道小平幌加内線を達布方向へ向かい8km。第一平和会館前右折。



入園料：500円
【6月7日～6月28日】(日曜のみ)

佐藤果樹園

TEL：0164-53-1508
場所：増毛町暑寒沢
アクセス：国道231号線より道道暑寒別公園線に入り、約4km。道路沿い左。



入園料：600円
【6月7日～7月中旬】

古村農園

TEL：0164-53-2439
場所：増毛町箸別
アクセス：国道231号線沿い。箸別～増毛市街間、山側。看板が目印。喫茶ポルク隣。



入園料：800円
【6月中旬～7月中旬】

編集後記

留萌管内にも春が来て、野菜や果物も「初物(はつもの)」をいただくことが多くなりました。野菜や果物を味わうと、大地の力強さを感じます。今回のるもいfan通信は、肉に蜂にと情報が満載です。次号は羽幌町焼尻島の羊、「幻の羊肉」と言われるサフォーク種の話をお届けします。お楽しみに。
ドライブに気持ちの良い季節です。安全運転で留萌管内の景色と美味しい食べ物をお楽しみ下さい。(佐藤 昌美)

るもいfan

あなたの人・食・地域の情報がまちしております！
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



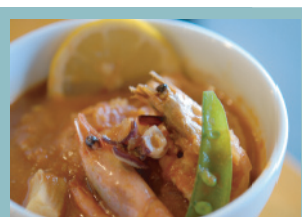
FM もえる 76.9MHz
「わがマチ元気発信」
平日 8:25/12:25/18:25～



<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



海鮮招福スープ … P2



【季節の食材】… P3



中川養蜂園 … P3



【留萌管内いちご狩り】… P4

堀

HORI Hideo

英夫さん

これから一緒に

堀英夫さんの自慢は家族と50頭の牛たち。酪農の営みの中で家族が力を合わせるときが幸せの瞬間だ。

家族の始まり

北緯45度を超えると、そこは留萌管内一の酪農のまち幌延町。寒冷な気候風土から酪農が根付いたマチだ。堀英夫さんは大学卒業後、堀牧場を継ぎ、牛と向いあう日々を駆け抜けてきた。牛乳の消費減少に心を痛めたときはマイカーを牛柄

にペイントしPR。農協青年部長としても精力的に活動していた。30代半ば、独身生活に不安を感じ始めた頃、由紀子さんと出会う。今から4年前、彼女は二人の子どもを育てるシングルマザー。英夫さんの牛に寄せる優しさと温かさに惹かれた。「私の体調が悪いとき、不思議なほど適切に接してくれた」今にして思え



堀 英夫さん
昭和42年生まれ 酪農家
堀牧場 〒098-3225
北海道天塩郡幌延町字上幌延
TEL: 01632-5-1303

ば、毎日何十頭というメス牛の世話をしているから、牛に見立てていたのだと冗談交じりに話す由紀子さん。結婚当初、子どもたちは新たな環境に戸惑った。牛への恐怖心と匂いから、牛舎に近づぐこともできない。転機は子牛にミルクを飲ませたこと。二人は子ども達に伝えなかった。「家族と一緒に汗を流してこそ家族の一員なのだ。一緒に住むだけなら、家族の一部でしかない」と。英夫さんは酪農のプロとして子ども達に接し、子ども達も疑問点はすぐに尋ねた。お互いに気持ち言葉をすることで、英夫さんを中心に家族の絆をつないでいる。そして、そこにはいつも牛がいる。

牛飼いの喜び

堀牧場では春から秋まで昼夜放牧で牛を飼育している。6年前にフリーストールから放牧に転換した。以



左から、和也さん、由紀子さん、菜摘さん、英夫さん

前にも増して、より健康な牛になり、牛飼いとての喜びを得ている。町内の子ども達が牛と触れあう機会を増やそうと搾乳・授乳体験、バター作りも実施している。命の大切さと強さを伝えたいと考えている。

堀ファミリーは4年前にホクレンのテレビCMに登場。由紀子さんの牛の着ぐるみ姿と家族の笑顔が印象的だった。堀牧場には今日も家族の明るい声が響き、笑顔がある。

中川養蜂園

留萌のハチミツ

留萌市に店を構える中川養蜂園。養蜂という名のとおりハチミツづくりは蜂を育てることから始まり、蜂と共に生活をしている。創業当時、静岡県で蜂を越冬させ、春から秋にかけては留萌で蜜を採取していた。現在は通年、留萌で行っている。

春に花が咲き始めるころ、蜂たちは蜜を集めに飛び始める。蜜を集めると巣に戻り、再び蜜を探しに飛び回る。花が咲き終わるまで蜂たちはこの行動を繰り返す。

蜂の巣を遠心分離器に入れて、巣と分離された蜜を容器に詰める。創業から40年、すべての工程を社長である中川又丞(ゆうすけ)さん自身の目で、手で行う。留萌の花の味と社長の情熱が詰まったこだわりの一品。

道外からも中川養蜂園のハチミツでなければという根強い愛好者がいる。

中川養蜂園では、アカシア・あざみ・クローバー・シナといった、4種類の季節の花の蜜が詰まったハチミツを販売している。それぞれの花の匂いをハチミツから感じ、堪能することができ

留萌の蜂たちが集めた天然の甘味を、味わってみてはいかがでしょうか。



中川養蜂園
〒077-0031 北海道留萌市幸町2丁目
TEL: 0164-43-5909 FAX: 0164-43-5599

中川養蜂園 営業時間：午前9時～午後6時

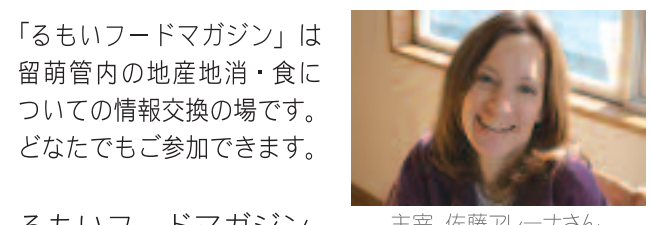
皆さんはゴールデンウィークをどう過ごしましたか。わが家は窓が大きくて変わった雰囲気列車に乗った楽しい思い出が忘れられず、今年も家族で増毛ノロッコ号に乗りました。今回はバーベキューカーに乗り地元海産物を食べながら増毛に向かいました。子供達は動くレストランに大喜びです。列車の乗客はほとんどが旭川や深川から乗ったようでした。

地元再発見



瀬越を過ぎ海が見えた瞬間、皆がいつせいに「わあ海だ海だ」と大声で言っていました。

列車の移動では普段車を運転していると気づかない風景に出会えます。道路からは見えない小川や畑、線路沿いの花々。よく留萌には何も無いという言葉が耳にします。映画館はないけれど、きれいな空気、美味しい食べ物、美しい景色が広がっています。増毛ノロッコ号に乗って改めて留萌を自慢に思いました。子供達もこの小さな旅をいつまでも覚えていてくれると思います。



「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
TEL / 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>



北ふるもい漁業協同組合天塩支所
〒098-3314 北海道天塩郡天塩町東岸5808番地1号
TEL: 01632-2-1130
URL: <http://www.gyokyo.net>
てしおグルメ便
URL: <http://teshio-g.com/>

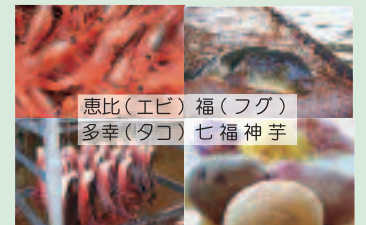
※蝦夷の三絶(北海道三大味覚(絶品))として「天塩のシジミ」「厚岸の牡蠣」「十勝の鮎」を指す。

季節の食材
「粒が大きく泥臭さが無く味は濃い」という特徴がある天塩産のシジミは、「蝦夷の三絶」の一つで道外でも有名な特産品。その中でも「青しじみ」は、身がやわらかく通常のシジミよりも美味しいとされる最高級のもの。年に数回しか店頭には並ばない貴重品である。

シジミには、タンパク質・鉄分・カリウムなどに加えて含流アミノ酸も多く、吸い物や潮汁・味噌汁にする旨味がよく出る。漁場はサロベツ原野を流れるサロベツ川やパンケ沼。漁獲量を制限し限られた漁師だけが漁を行う。漁期は例年6月から9月まで。

旬の「北海道天塩町名産シジミ貝」を味わいたい。

季節の食材
シジミ
NO.14



恵比(エビ) 福(フグ) 多幸(タコ) 七福神芋
近代美術館レストラン「ボーザール」
〒060-0001
北海道札幌市中央区北1条西17丁目
北海道立近代美術館2階
TEL / FAX: 011-643-0208

初山別直送海鮮招福スープ
近代美術館レストラン「ボーザール」

初山別村は今年村制施行100年を迎える。海中に建てられた金比羅神社、フグ(福)、タコ(多幸)、もち米(はくちようもち)、七色の芋(七福神七色芋)、ハスカップ(かつて不老長寿の秘薬と言われた)など村には縁起の良い食やめでたい観光が詰まっている。

地下鉄西18丁目駅下車・道立近代美術館内にあるレストラン「ボーザール」はメニューを一新、道内の食材を使った6つのスープが登場した。その中のひとつに初山別直送海鮮招福スープ「トマトと特製味噌の吉祥仕立て」がある。値段にもこだわった888円は末広がりの吉。福多幸、恵比(エビ)、渡辺農園七福神芋が吉を招く味、芸術の息吹の中でお楽しみください。