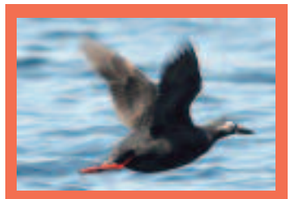
フリーペーパー
るもいfan通信
http://www.rumoifan.net
「るもいfan通信」は留萌地域の情報員による留萌地域の情報受発信フリーペーパーです。

2009年6月20日
vol.15
幌延町
天塩町
遠別町
初山別村
羽幌町
苫前町
小平町
留萌市
増毛町

萌州ファームのサフォーク種（焼尻島）

二島めぐり

サフォーク種 …P2


ケイマフリ …P2

チシマフウロ …P2

【旬の食材】…P3

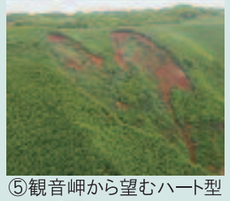
天売・焼尻おすすめ観光スポット！！

濃紺の海に浮かぶ小さな大地。羽幌町から約27㎞の沖合に浮かぶ海鳥の楽園、天売島。羽幌町から約25㎞の沖合に浮かびきれいな花々が迎えてくれる焼尻島。今回は天売島と焼尻島の観光スポットをご紹介します。

【天売島】

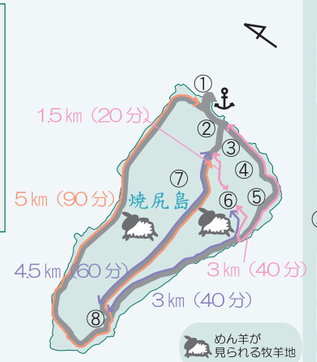
③赤岩展望台から望む赤岩

④海鳥観察舎から望む海岸


⑤観音岬から望むハート型の斜面

⑥炭火海鮮番屋
TEL：01648-3-5515

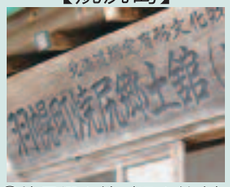
①おろろんレンタサイクル（レンタカー・サイクル）
TEL：01648-3-5305
②ウトウの巣
③赤岩展望台
④海鳥観察舎
⑤観音岬
⑥炭火海鮮番屋
旬の海産物を食べられます
⑦海の宇宙館
P2をご参照ください



①観光案内所
TEL：01648-2-3993
②布目旅館
TEL：01648-2-3311
③焼尻郷土館（旧小納家）
開館期間：5/1～8/31
開館時間：9:00～16:00
見学料金：一般（15歳以上）310円
高校生以下　無料
15人以上の団体については一人、250円
④旅館磯乃屋
P3をご参照ください
⑤焼尻めん羊牧場
⑥オンコの荘
⑦雲雀ヶ丘公園
⑧鷹の巣園地

散歩コース
1時間コース
2時間コース
3時間コース

【焼尻島】


③焼尻郷土館（旧小納家）看板

⑤焼尻めん羊牧場

⑥オンコの荘（原生林）

⑧鷹の巣園地から望む天売島

天売・焼尻へは羽幌沿海フェリーをご利用ください。TEL：0164-62-1774　HP　http://www18.ocn.ne.jp/~enkai/

【留萌管内イベント】

サフォーク三大ブランド 吉祥羊まつり（初山別村）
6月27日（土）～28日（日）
場所：しょさんべつ温泉岬の湯　屋外庭園

第28回鏡沼しじみまつり（天塩町）
7月4日（土）18：30～（前夜祭）
7月5日（日）10：00～
場所：鏡沼海浜公園

焼尻めん羊まつり（羽幌町）
7月4日（土）～7月5日（日）
場所：焼尻島

日本海ビーチバレー留萌大会（留萌市）
7月12日（日）
場所：ゴールデンビーチるもい

みなくるびーちオープン記念 ビーチバレーボール大会（遠別町）
7月19日（日）予定
場所：みなくるびーち

サンセットサマーライブ（羽幌町）
7月19日（日）
場所：羽幌サンセットビーチ

【海開き】

留萌管内の8つの海水浴場は7月上旬から海開きの時期を迎えます。 詳細は各市町村観光協会にお問合せください。
下記サイトもご覧ください。

留萌管内の海水浴場＆キャンプ場情報サイト
「北の西海岸」
http://rumoifan.net/rumoibeach/

編集後記

焼尻島の中央部に延びる1本の道。「旬の人」でご紹介した大井公世さんは「中央フリーウエイ」と呼び、この道を愛している。右も左も見えるのは羊ばかり。道幅は狭く1車線であるが、道の先には夕日と天売島が臨める素敵な景色に辿りつける。手つかずの自然が残っている、天売・焼尻島に足をお運びください。

次号では海水浴シーズンにちなんだ特集をお届けする予定です。

（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／地域情報受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

フリーペーパー るもいfan 旬の人

大井 公世さん

めん羊も人間も同じ

001 Kimiyo

「こーい、こいこいこいこい」。初夏の焼尻島、めん羊牧場の放牧地に、草を食むめん羊の群れ。一斉に駆け寄っていく先には、育ての親・大井公世さんがいる。

焼尻（やぎしり）とめん羊

焼尻島は留萌管内羽幌町の沖合いに浮かぶ島。自然豊かな心癒される緑の島だ。焼尻島では食肉羊のサフォーク種が飼育されている。かつて、漁民の副業振興策としてオーストラリアから導入された。

潮風が運ぶ塩分を含んだ草を食べる羊の肉は、かみしめるほどに、ほのかな塩気とうま味がにじみ出る。島の静かな環境も羊の飼育に適している。昨年4月、町営から指定管理者制度に移行し民間経営となった。幻の羊と呼ばれ、地元でも口にする機会は少ない高級食材。「プレ・サレ・焼尻」のブランドで更に名を高めている。その幻の羊を育てているのが大井さんだ。町営牧場の管理人に採用されたのは35年前。家族で島に渡った。酪農をなりわいとする家で育った大井さんにとって、家畜相手の仕事は天職だったのだろう。めん羊一筋の人生を歩んでいる。

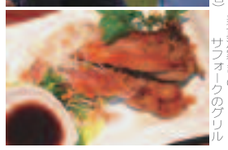
プロフィール
大井　公世さん
昭和２５年生まれ　羽幌町出身
萌州ファーム（株）　取締役場長
焼尻めん羊牧場管理事務所
〒078−3871
北海道苫前郡羽幌町大字焼尻字白浜２５６番地
TEL: 01648−2−3441

めん羊の気持ち

厳寒の1月、大井さん家族にとって最も忙しい羊の出産が始まる。自然交配での出産だ。産気づいた羊は群れを離れ、畜舎の隅で大井さんの助けを待つように鳴き続ける。無事に出産がすむと、すぐさま親に子羊の体をなめさせてやる。これが大切な仕事だ。出産直後にこのスキンシップがないと、子育てを放棄する親羊がいるからだ。「めん羊も人間も同じ」と話す大井さん。出産後は子羊の成長に一喜一憂する日々だ。片腕は息子の公彦さん。二人で560頭を管理する。「羊を見れば牧場がわかる。衛生面や普段の仕事の結果が羊に現われる」という。めん羊はわがままで贅沢だが、がまん強い動物だと大井さんは分析する。人間も羊を見るが、羊も人を見ている。だからこそ、気持ちをこめて世話をしていると語る。

バックパッカーが羊の群れを眺めている。大井さんの声が風に乗って響く。焼尻島にいつもの光景が続いている。

大井さん親子 公世さんと公彦さん（右）



美食酒家 司のサフォークのグリル

プレ・サレ・焼尻が食べられるお店
焼尻島：島っこ食堂01648−2−3176
旅館磯乃屋01648−2−3511
留萌市：美食酒家 司0164−43−1002
夢　物　語0164−43−1150
東京都：銀座レカン03−3561−9706
銀座レディタン ザ・トトキ 03−5568−3511
※事前のご予約をおすすめします

販売に関するお問い合わせ
萌州建設（株）西村課長（ファーム担当）
TEL:0164−42−2255
http://www/housyu.co.jp/farm/

海の宇宙館 ～天売（てうり）島～

海という広大な宇宙に浮かぶ「小さな星」天売島。港から徒歩5分のところに海の宇宙館がある。

館内には絶滅危惧種のウミガラス、ケイマフリ、ウトウ、断崖絶景に群舞するウミネコの情景など大型写真が展示されている。又、野鳥観察記録や季節の花々・島の暮らしなどの写真も並んでいる。すべてオーナーの自然写真家、寺沢孝毅（てらさわたかき）さんによるものだ。屋外にもガーデンテーブルとチェアが置かれノゴマのさえずりを聞きながら贅沢な時間を過ごすことができる。季節ごとに様々な自然体験企画、講習会、合宿なども行われている。

海の宇宙館は、島の自然を通して地球環境の変化や、失われゆく動物たちの生命に思いを馳せられるような施設を目指している。

天売島海鳥情報センター　海の宇宙館
開館：9時～17時（4月末～9月末）
施設：展示・喫茶・上映・資料閲覧
オリジナルグッズ販売など
料金：300円（1シーズン）・小学生以下無料
TEL: 01648−3−9009
寺沢孝毅公式サイト http://www.naturelive.jp

旅館　磯乃屋

島の拠点 オンコに囲まれた旅館

焼尻島の原生林に囲まれている旅館「磯乃屋」。焼尻港から徒歩10分。港から送迎も行っている。

昭和43年、焼尻島（当時は焼尻村）は羽幌町と合併。その年、「磯乃屋」は開業した。ほどなく、離島ブームが沸き起こり、焼尻島にも年間7万人の観光客が訪れた。

当時は宿泊施設がほとんどなく、旅館や民宿が次々と開業した。しかし、離島ブームはあっという間に過ぎ去り、現在の観光客は年間2万人程に落ち込んでいる。旅館や民宿も経営者の高齢化、後継者不足により減少し、現在は「磯乃屋」と老舗「布目旅館」だけが営業している。「磯乃屋」は現在、2代目磯野 直（すなお）さん夫婦が二人三脚で営業を続けている。

オーナーおすすめの場所は、焼尻港から徒歩30分の雲雀ヶ丘公園（ひばりがおかこうえん）。5月連休明けには春の訪れを喜ぶように花が一斉に咲きはじめ、最も美しい光景が広がる。近年は渡り鳥の研究者やバードウオッチャーも訪れる。焼尻島が初めてという方には、オーナーに案内してもらうのも良い。

朝は野鳥の鳴き声で目が覚める。食事は、地元で獲れた新鮮な海と山の幸。オーナーとの語らいのひとときも旅を満足させてくれるだろう。

旅館　磯乃屋　〒078−3871　北海道苫前郡羽幌町大字焼尻字東浜
TEL：01648−2−3511　FAX：01648−2−3512

宿泊料金（1泊2食／税込み）
10，500円（1名1室）
9，450円（2名1室）
8，400円（3～4名1室）

客室　12室
（個人20名、団体30名まで対応）
※長期滞在者向けのビジネスプランもあります。

磯乃屋HP　http://www.isonoya.com

るもいフードマガジン便り

海まで行くのに

私の故郷アメリカの実家から海へは3時間かかります。

ワシントン州の草原を通り更に1時間かけて山を越え、そして太平洋岸北西部地域の最大の都市である港町シアトルに着きます。シアトルの海の風は都会の匂いがします。都会の匂いがしない海を求めると更に4時間くらいかかります。

草原で育った私にとって毎年、海への旅は楽しみでした。波の音を聞きながら眠ることもとても新鮮に感じました。しかし、どこを見ても畑が地平線まである自分の家へ帰ると何となく落ち着きます。やはり農家の娘は土とは離れて暮らせないと感じる瞬間でもあります。

大人になったらどんな土地で生活するのだろうと想像していました。

海の町、山の町、草原・・・想像しなかったのは全てがある地域に暮らすこと。

留萌に来てから13年が経ちました。家から歩ける距離に岸壁、砂浜、岩浜があります。でも、やっぱり畑の匂いが恋しくて出かけてしまいます。

恵まれた環境の中で暮らしていると留萌のように海も山も畑もすぐ近くにある地域は世界中にどのくらいあるのかしらとふと、考えたりします。

「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。

主宰　佐藤アレーナさん

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

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

季節の食材 ウニ NO.15

地元では「ガンゼ」「ノナ」と呼ばれる、北海道の夏の味覚「ウニ」。管内では6月中旬から漁期を迎え、7月・8月は最盛期となる。

「ガンゼ」の正式名称は「エゾバフンウニ」。形が馬の糞に似ていることから、名付けられた。身はオレンジ色で大変甘く、また漁獲量が少なく高価なため、「ウニの王様」とも呼ばれている。一方の「ノナ」の正式名称は「キタムラサキウニ」。形は「エゾバフンウニ」と比べるとトゲが長く、身は白っぽく、味はあっさりしている。温かいご飯の上に、たっぷりとウニをのせた「ウニ丼」はこの時期が一番美味しい。

夏にしか味わえない貴重なウニは、生でも炙っても絶品だ。一度ご賞味あれ。

エゾバフンウニ（ガンゼ）

キタムラサキウニ（ノナ）