



芸術の秋・スポーツの秋！おびら町体験マップ

留萌管内の南部に位置する小平町。小平町を満喫していただける体験マップです。

① いちい窯

TEL：0164-57-1209
 事前に予約をすると、見学・体験が可能。ギャラリーも併設・作品も販売。鬼鹿ツインビーチ手前の信号を右折。



ホタテの貝殻で独特の光沢を表現した「鬼鹿焼」



② 鬼鹿国際パークゴルフ場

TEL:0164-57-1900
 コースからは天売島や焼尻島が見えることも。コースに隣接する大型風車も見応えあり。
利用料 大人500円 小人300円

⑤ 小平町

望洋台キャンプ場
 TEL：0164-59-1950
 開設期間は6月～9月。詳細情報はこちら
<http://rumoifan.net/rumobeach/index.html> (北の西海岸)



⑥ ゆうゆうそう(夕遊館)

TEL：0164-56-2380
 事前予約をすると、陶芸体験や化石発掘体験、地元農水産物の加工体験ができる宿泊施設。

⑦ 登り窯「北創窯」

TEL：0164-59-1144
 全長10m、最上部は3mの高さの窯をもつ。4000点の作品を一度に焼ける。料金は事前にお問い合わせを。



道北唯一の登り窯

⑧ 小平町国際パークゴルフ場

TEL：0164-56-2230
 日本海を望みながら、多彩なコースを楽しめる。全18ホール。地図⑩ゆったりかんに併設される。
利用料 大人500円 シニア(65歳以上)300円



③ 重要文化財

「旧花田家番屋」
 TEL：0164-57-1411 (道の駅)
 道北管内最大級の練番屋。月曜定休。
入場料 大人350円 小人100円



④ 道の駅「おびら練番屋」

TEL：0164-57-1411
 地元食材をはじめ、郷土料理の練三平汁などメニュー豊富。月曜定休。



練ルイベ刺し (600円)



⑪ おびらしべ湖

小平ダムを利用して作られた人造湖。湖上橋として全道一の長さを誇る「滝見大橋」を渡ることができる。



⑨ 小平町

B&G 海洋センター
 TEL：0164-59-1216
 カヌーやヨットなどの海洋スポーツも体験できる総合体育施設。海洋センター体育館、武道館、運動広場(グラウンド)、トレーニング室等の各施設や宿泊施設は利用形態により異なるため事前にお問い合わせを。



⑩ 小平町総合交流ターミナル施設ゆったりかん

TEL：0164-56-9111
 地元食材を楽しめるレストランと、美しい日本海を望みながら入浴ができる大浴場が人気の施設。

小平のタコ

8月下旬～9月末 留萌管内 イベント情報

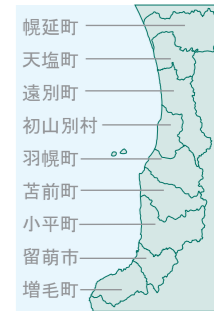
幌延町
 おもしろ科学館 2009inほろのべ
 ■時間：9月5日(土)～6日(日) 9:30～16:00
 ■場所：幌延町総合体育館

天塩町
 第2回てしお味覚まつり
 ■時間：9月13日(日) 10:00～
 ■場所：鏡沼海浜公園

留萌市
 2009LOVE RIVER るもい川まつり
 ■時間：9月6日(日) 10:00～14:00
 ■場所：高砂公園裏河川敷

留萌市
 うまいよ！るもい市
 ■時間：9月13日(日) 10:00～14:00
 ■場所：留萌市地方卸売市場

増毛町
 第38回増毛町秋味まつり
 ■時間：9月27日(日) 10:00～14:00
 ■場所：増毛港中央埠頭特設会場



編集後記 今月の「るもいfan通信」は、留萌管内南部に位置する小平町にスポットをあてました。海と太陽と緑の里、小平町には黒毛和牛をはじめ、アイボリーメロンやスイートコーンなどの特産品や、四季折々の雄大な自然を望める場所など、魅力がたくさんあります。皆さんのお手元にこの号が届く頃には、留萌管内にも秋が近づいているでしょう。秋の留萌管内も美しい景観や美味しい食材など、様々な魅力があります。「るもいfan通信」次号をご参考に是非留萌管内までいらしてください。(佐藤 昌美)

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



【旬の人】… P 2



寧楽共働学舎 … P 2



藤田水産 … P 3



フードマガジン … P 3

阿部 喜三男さん

ABE Kimio

競うのは 昨日の自分

小平町のタコ箱漁オーナー制度をご存じだろうか。二人の漁師が小平町のタコPRに一役買い、三年連続で協力してきた。その一人、阿部喜三男さんの想いに迫る。

18歳の約束

阿部さんは小平町臼谷で三代続く漁師の家系に育った。子どもの頃から海や港、父母が働く作業場で遊んでいた。高校卒業を迎えた18歳の時、人生の羅針盤を

しっかりと胸に定め父と約束を交わした。「25歳になったら、必ず漁師になる。それまでは自分の思う通りに外の世界を見てくる」と。札幌へ進学、卒業後は道央圏で会社員として働いた。そして、約束通り25歳で小平町に戻り漁師となった。

子どもの頃から港町で育ったせい、潮の匂い、波の音、「海」のそばでの暮らしが一番落ち着くという。小平町に戻ってすぐに、

漁師の先輩達に誘われ地区に伝わる神楽の笹振りを務めた。今では、若い漁師達に継承してゆく立場である。

駆けだしの頃には、他の漁師に負けたくないという気負った時期もあった。日々の水揚げに一喜一憂することも多かった。鮭の定置網で自分を育ててくれた父の背中を追いつつ、昨日より今日、今日より明日へと自分の腕を磨き続けている。

漁師の意気地

転機がやってきたのは3年前。「タコ箱漁オーナー制度」への協力だった。一箱5千円でオーナー気分が味わえるという企画が反響を呼び、見学会には本州からもオーナーがやってきた。実際にタコ箱漁を知ってもらえる貴重な機会となった。「小平のタコの美味しさをもっと伝えたい」と真剣な表情で語る。年々、タコの水揚げ量が



阿部 喜三男さん
昭和42年生まれ 小平町出身
漁師 喜宝丸船長
〒077-0038 留萌郡小平町臼谷



阿部さんの船 喜宝丸



阿部さんのお母さんが茹でるタコは美味しいと評判だ

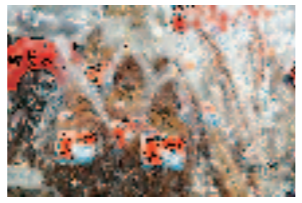
■HP「タコ箱漁オーナー2009 in おびら」
<http://takobako.net/>

タコの加工品ならここ 蛸専門店・藤田水産

代表を務める藤田貢さんは、藤田水産の三代目。初代は祖父の長作さん。練建網の親方として、練や数の子の一次加工をなわいとしていた。戦争が終わって、

貢さんの父・正さんが復員したのをきっかけに、前浜で水揚げされる魚の加工を手掛けた。とりわけ、タコの加工を中心とし、現在の蛸専門店へと発展を続けた。初代が開発した「一杯だこ」は藤田水産の代名詞ともいえる。研究熱心だった祖父や父から受け継いだ加工に関する覚書は、今も貢さんの商品開発の助けになっている。

直売所では妻の弘子さんが笑顔でお客様を迎える。小平の美味しいタコひとすじに夫婦二人三脚、伝統の味を守りながらも新しい味を追及している。



自慢の薫製は種類豊富だ



タコの塩辛 160g 各525円 (さんしょう・みそこうじ・わさび)

蛸専門店 有限会社藤田水産
〒078-3454 北海道留萌郡小平町鬼鹿
TEL: 0164-57-1048 FAX: 0164-57-1947
営業時間 8:30~18:00 定休日 元旦(1月~2月は日曜日)

藤田水産HP <http://www.tako-fujita-suisan.com/>

留萌はドライブをするのに最適な地域です。しかし最近燃料が高くて地球温暖化も気になります。でもドライブに寄り道箇所をいくつか足すと燃料コストが高くても納得できるルートがあります。

納得・寄り道ドライブ

いまは。その間、子供たちはアマガエルを追いかけていました。そこからは更に1キロ進むと福田さんのオーディナリーファームです。トマトなど新鮮な野菜を買いました。その後寧楽・共働学舎で豚さんを見て、おいしいソーセージを買いました。ピーツを買ったため

観光地に連れて行くだけのドライブと比べると地元のお店も買える寄り道ドライブは、いくらかの二酸化炭素のセーブにもなるかと思えます。自然豊かな留萌近郊のドライブには是非お買い物寄り道コースをくわえてみてはいかがでしょうか。

「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。



主宰 佐藤アレーナさん

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



バッファロー



セイベル

ブドウの食べごろは、ブルーム(果粉)という白い粉がブドウの表面に現れたとき。これを目印に美味しいブドウを味わってみてはいかがでしょうか。

季節の食材 NO.17



秋の果物ブドウ。増毛町の果樹園で最も多く栽培しているブドウ「バッファロー」は、糖度が高く味が濃厚。「ポートランド」も甘味が多くジュシーである。増毛町では9月から10月にかけて、ブドウ狩りや、直売所で購入することができる。小平町では、ワイン用の「セイベル」や「バッカス」といったヨーロッパ原産の品種を栽培している。ワイン用のブドウは、果実が山ブドウのように小さい。達布試験圃場のブドウは、ワイン「オー・ピラージュ」の原料として使用。



寧楽共働学舎(母屋)
ロース: 173円/100g
挽肉: 126円/100g
ソーセージ: 231円/100g
寧楽共働学舎
TEL: 0164-58-1037
FAX: 0164-58-1137
共働学舎HP
<http://www.kyodogakusya.or.jp/>

寧楽共働学舎は、ロース、バラ肉、挽肉など安全で美味しい精肉や、濃厚な味わいの鶏卵を販売。保存料や添加物を一切使用していないソーセージやベーコンなどの加工品もおすすめです。ご購入の際には、まずは電話でお問い合わせを。

飼料の8割を占める穀類には、北海道産の規格外の小麦を使用。自らの手で酵母菌を飼料の中に入れていく。できるだけストレスをかけず、自然に近い状態でじっくりと飼育している。

小平町の国道232号線から道道126号線を14キロ入ったところにある寧楽地区。自然豊かなこの地に、「NPO法人共働学舎」の「寧楽共働学舎」がある。豚と鶏を育て、米と野菜を作り、豚肉や卵、ソーセージを製造している。