



# 秋の景色を堪能！とままえ町体験マップ

留萌管内の中部に位置する苫前町。苫前町を満喫していただける体験マップです。

## ① 夕陽ヶ丘 ウインドファーム・風来望

国道232号線沿い、海水浴場を見下ろす小高い丘の上に立つ3基の風車。風車のライトアップや公共施設などに電力供給。

## ② とままえ温泉ふわっと (道の駅「風Wとままえ」)

TEL: 0164-64-2810  
 「風」のまち苫前町と風車の発電にちなんだ「ワット」を結びつけた「風W」。1泊9340円～。日帰り入浴大人500円。



## ③ 苫前町郷土資料館

TEL: 0164-64-2954  
 10:00~17:00開館。月曜休館。熊の剥製が来館者をお出迎え。開拓時の農林漁業の様子や生活用具を展示。旧町長室では映画「巖嵐」を上映。入館料 町内: 小・中学生 50円 高校・一般 100円 町外: 小・中学生 100円 高校・一般 300円 団体料金については、お問い合わせを。



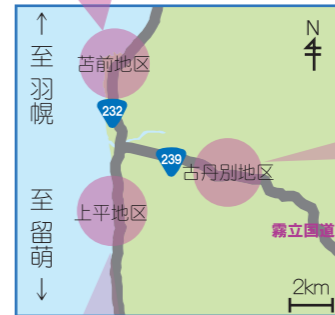
## ④ 夫婦愛の鐘

めもと ハートの中に日本海の夫婦島、天売・焼尻を望み、この鐘を鳴らすと家庭円満・子孫繁栄のご利益があるとされる。入り口はわかりづらいが一見の価値あり。晴れた日には尻尻富士が見えることも。また、振り向くと国内最大級の風力発電所「上平グリーンヒルウインドファーム」の全景が見える。



## ⑤ 上平グリーンヒルウインドファーム

2つの発電所と39基の風車がある。国内最大級の風力発電所で、間近で風車を観ることができる。風車を望みながら歩くウォーキングコースもある。



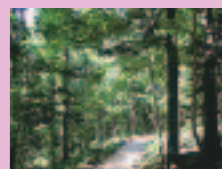
## ⑥ ななかまどの館

TEL: 0164-65-4351  
 宿泊施設利用は素泊まり 3500円から。大衆浴場 日帰り入浴は大人420円。「ななかまどの館」は町木のななかまどにちなんでいる。



## ⑦ 古丹別緑ヶ丘公園

春には1500本ものソメイヨシノが咲く公園。高台にあるので、古丹別市街地を一望出来る。みどりのトンネルで森林浴もおすすめ。



## ⑧ 三毛別ヒグマ事件復元現地

古丹別地区から約12km内陸に入る。開拓の悲話を通して不屈の精神と先人の偉業を後世に伝えようと三溪地区住民の強い熱意で復元された。



# 風が見える町

## 留萌管内の食を札幌で味わえる

**札幌市**  
 さっぽろオータムフェスト2009  
 ■日時: 9月18日(金)~23日(水)  
 10月2日(金)~4日(日)  
 ■場所: 大通公園(8丁目会場 ふるさと市場)  
 ■問い合わせ: さっぽろオータムフェスト実行委員会  
 011-211-2376

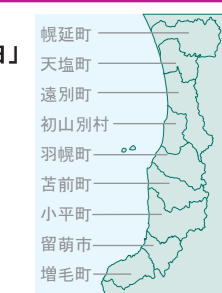
**きた☆北海道フェア**  
 ■日時: 10月10日(土)~12日(月)  
 ■場所: アリオ札幌 イトーヨーカドー  
 ■問い合わせ: 留萌観光連盟  
 0164-42-3871 (株式会社エフエムもえる内)

## 留萌管内 イベント情報

**初山別村**  
 秋の賞味会(相撲甚句)  
 ■日時: 10月17日(土)  
 18:30開場 19:00開演  
 ■場所: しょさんべつ温泉 岬の湯

**苫前町**【舞台・演劇】  
 夫婦印プロデュース「月夜の告白」  
 ■日時: 10月20日(火)  
 18:30開場 19:00開演  
 ■場所: 苫前町公民館

**増毛町**【イベント】  
 第38回増毛町秋味まつり  
 ■日時: 9月27日(日)  
 10:00~14:00  
 ■場所: 増毛港中央埠頭ほか



## 編集後記

今号では留萌管内中部のまち「苫前町」特集をお届けしました。風が運ぶのは季節の匂い、人の想い、そしてまちの魅力ではないでしょうか。この秋ぜひ、あなたも苫前町に吹く風を感じてみませんか。(米倉礼子)

## るもいfan

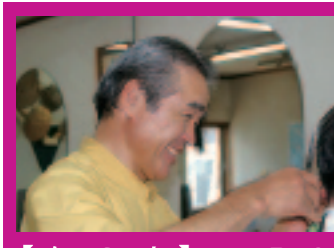
あなたの「人・食・地域」の情報おまちしております!  
 発行・編集・地域情報受信システム実行委員会

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中  
 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 豊行さん

HAYASHI Toyoyuki

## 命の重みと 向かいあう

自然との共生は人間に与えられた課題なのか。  
苦前町三溪の地には、開拓時代の忘れえぬ出来事がある。大正四年十二月九日、原生林を開墾するため入植していた集落を熊が襲い、女性や子供十人が殺傷された。世界最大の熊害事件と伝えられている「三毛別熊害事件」である。

### 名人との出会い

苦前町古丹別に住む林さんは、三溪の水田農家に生まれた。三溪は古丹別から南に12km離れた山間部にある地区だ。子供の頃から、周囲の大人達が語る大正時代の熊害事件を耳にして育った。実際、小学生の頃には



**林 豊行さん**  
昭和24年生まれ 苦前町出身  
『とこやはどこやここや』店主  
苦前町猟友会会長  
〒078-3621 苦前町字古丹別194

た住民の霊を慰めようと熊撃ちになった人物であり、生涯で百頭あまりの熊を仕留めた名人だった。「熊撃ちに連れてってやる」林少年は『鉄砲の春さん』の異名をとる大川さんに誘われた。「熊はどんぐりが好きだから、たぐさん拾ってあげ」子供心にも冗談とわかっていたが嬉しかった。その後、大川さんが熊の師匠となるとは想像もできなかった。

### 命を獲る者として

手に職をつけるため、林さんは理容師の道へ進み、札幌、横浜で修行を重ねた。25歳で地元に戻り理容店を開業した。同時期に猟友会に入り、大川さんと息子の高義さん親子を狩猟の師と仰いだ。



大川さん親子から譲りうけた猟用刀  
■林さんのブログ「北の狩人」  
<http://plaza.rakuten.co.jp/hantaa/>

現在、林さんは駆除目的以外で、動物を撃つことはない。熊よりも、農家などからの要請で鹿の駆除をおこなっている。  
「3月から8月の出産、子育て時期の鹿は撃たない」と公言する林さん。乳離れした小鹿が、群れの中で生きられる時期までは、親鹿の命を奪わないというルールを自分に課している。  
そして、大川さんら先人達が熊の亡骸に米や酒を供え申った姿にならい、欠かさず動物達の供養を行っている。鹿も人間も同じ動物。その命を獲る重みと痛み、野生動物との共生という命題に向きあう林さんだ。

### 呑み喰い処 山海幸

山の幸、海の幸を味わってみたいと店主・原野俊次さんがつけた名前「山海幸」。多様なお客さんの嗜好に対応できるメニューの多さに驚く。なかでもひと際目に留まるのが、店内に貼られた苦前商業高校製作のポスター。「苦前林井」「タコイカあぶり井」「三色井」「やん衆ラーメン」の四メニューが並び、どれも想像力をかきたて食欲をそそる。その中のひとつ「苦前林井」は鹿肉を提供してくれる苦前猟友会会長・林さんの名をつけたものである。鹿肉をジンギスカン風に味付けをした珍しい一品。  
「タコイカあぶり井」は活タコと新鮮なイカを軽くあぶりピリ辛に仕上げている。極めつけは貝の下のご飯。軽くバーナーであぶり焦げ目がついて香ばしい。山海幸で苦前を食べつくしてみてください。



山海幸 (メニュー)  
呑み喰い処 山海幸  
TEL: 0164-65-3301  
11:00~23:00月曜定休  
※日によりクローズタイム有  
電話にて要確認願います。  
〒078-3621  
苦前町苦前町字古丹別124

## 苦前商業高校 商業部

### とままえバザール

苦前町字古丹別にある苦前商業高校。昭和26年4月、北海道羽幌高等学校苦前分校として開校。昭和44年4月に現在の校名となる。自ら考え、自ら学ぶ意欲と能力を育てる「自立」の校訓を目標に、85名の生徒が商業の専門的な知識や技術の習得を目指している。

商業系高校ならではの部活動として商業部がある。地元の農産物や道外商品を紹介・販売。また、部員の開発した地元製品を販売する「とままえバザール」を企画・開催した。  
きっかけは、昨年札幌のデパートの協力でおこなわれた販売会への出店だった。地元商品が完売するなか、町民にもっと地元商品の良さを再認識してもらおうと、今年地元苦前で「とままえバザール」を開いた。

他の地域の特産品も紹介している。道外商品は毎回地域を選定し、企業との交渉から販売に至るまで、全て部員たちでおこなっている。  
地元の生乳を使用した生キャラメルや、苦前産の小麦を使用したパンなど、部員が開発した商品も店頭に並び、すぐに完売するほどの盛況ぶりである。  
自ら考え、学び、その能力を磨くという校訓を実践した活動となっている。



苦前商業高等学校 校舎  
北海道立苦前商業高等学校  
〒078-3621  
北海道苦前郡苦前町字古丹別273番地4  
TEL: 0164-65-3441  
FAX: 0164-65-3442



とままえバザールの様子

苦前商業高校HP: <http://www.tomamaesyougyou.hokkaido-c.ed.jp/>

朝晩めっきり寒くなり季節は秋を迎えました。生産者の方たちにとって春は雪解けと共に農作物を育てる季節へ向かい、秋は一年の成果を収穫する実りの時期を迎え忙しい日々です。  
私は農家ではないのですがこの時期なぜか焦ってしまいます。現代社会では昔のように保存食を準備しなくても冬を越すことができます。私にとって秋は、冬支度の準備にかかるための重要な季節でもあります。



## 秋の冬支度～保存食～

秋晴れの日、小平・中村農園に調理用トマトの収穫に行きました。どの野菜たちも旬の時期に食べるころが一番美味しいのですが、たくさん採れた時にはトマトピューレやマトソースに調理加工し冷凍が瓶詰めにして保存しています。もちろん手間暇かけずとも

缶詰も売っていますが、完熟トマトをすぐに調理保存しておくより美味しいのです。家庭菜園で作ったバジルもペーストにして冷凍しておきます。冬の夜、最高のパスタソースを作り夏の香りで体を暖めます。我が家では秋の保存食作りは量より質の問題なのです。  
この地域の生産者と自分の手によってできる保存食は吹雪いた日の心と体を少し暖かくしてくれます。

「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: rumoi.food.magazine@gmail.com

フードマガジンHP: <http://www.rumoi.net/RFM/>



焼き漬け

### 季節の食材 NO.18 鮭 ニシン目サケ科

北海道で秋の魚といえばサケ。成魚となったサケは産卵のため生まれた故郷の川に戻る。

留萌で獲れるのは「シロサケ」という種類。  
店頭には並ぶシロサケ(通称サケ)には獲れる時期などで名前がある。鮭(けいじ)、時知らず、メジカ、秋味(あきあじ)、フナ鮭。秋に出回るもとも一般的なのサケ、秋味は産卵のため故郷の川に近づいたもので全身が銀色に輝いている。  
料理方法も様々あり塩焼き、みそ味のちゃんちゃん焼き、しょう油とみりんで漬けた焼き漬け、そして石狩鍋。メスならイクラ作りも欠かせない(るもいfan通信5号で紹介)。昔も今も、北国の人々にとってサケは冬を越すための大事な食糧でありご馳走である。