



「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信フリーペーパーです。

星降る村☆初山別を満喫する

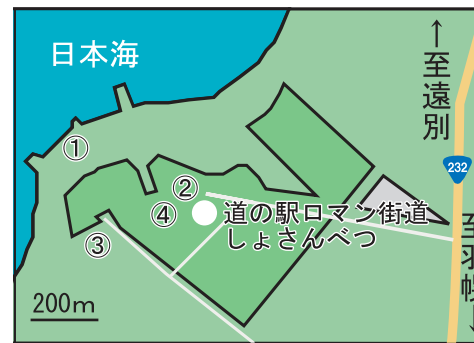
留萌管内の中部に位置する初山別村。初山別村を満喫していただける体験マップです。

金比羅神社 MAP①



岬に流れ着いた金比羅様のお札を、漁師が拾い祭ってきた神社。岩場付近は有名な波の高いところで、幾度か遭難船があったが、お札を祭ってから、船の遭難が無くなったという言い伝えがある。

豊岬地区詳細地図



星おこし MAP②

豊岬婦人会が作る昔懐かしい「星おこし」。初山別でとれた「はくちようもち」を使い、地場特産品として販売している。甘すぎず、さっぱりとした口当たりが大好評。岬センターで購入可能。
■TEL: 0164-67-2031



1袋100グラム
280円

しょさんべつ天文台 MAP③



道内2番目の大きさを誇る直径65センチの反射望遠鏡を設置している。夜空の星に自分の好きな名前をつけることができる「My Stars system」は、この天文台オリジナルのシステム。
■登録料: 1件につき5,000円
■TEL: 0164-67-2539

■しょさんべつ天文台HP

開館時間
4月~9月 10:00~21:00
10月~11月 10:00~19:00
3月 10:00~19:00
※12月から2月末休館
入館料
高校生以上200円
小・中学生100円
※幼児は無料



http://www.hokkai.or.jp/shosanbe/index1.html

星の雫／茜の雫

ストレートで飲んでもよし。カクテルで味わうのもよし。星の雫には、可愛い星型の金箔が入っている。
■販売: 合同会社しょさんべつ美醜屋
■TEL: 0164-67-2533
■FAX: 0164-67-2537
■営業時間: 9時~17時
■定休日: 土日祝日
■Eメール: shosanbetsu_mirinya@movie.ocn.ne.jp



綺羅星列伝

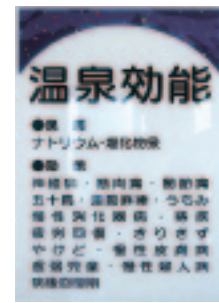


綺羅星列伝には、星に託された数々の想いが253編綴られている。タイトルの綺羅星は、登録された星ひとつ、ひとつを意味している。綺羅星列伝は、「しょさんべつ天文台」にて500円で販売している。
■販売: しょさんべつ天文台

~初山別村星にまつわるシナリオ大賞~
初山別村は、今年で村制施行100年。この記念すべき年に、星に込められた想いや重ねられたエピソードのシナリオを全国から公募。全国各地から多数の応募があり、大賞及びしょさんべつ天文台賞受賞など7作品が決定した。10月13日には、俳優の藤村俊二氏ら芸能人や文化人で構成する昭和9年会により東京銀座博品館にて朗読会「星の雫」として上演された。

岬の湯 MAP④

露天風呂からの星空は最高の立地の賜物。黄色みを帯びたお湯は透明で滑らかな肌触り。予約制の家族風呂に露天はないが、バリアフリー設計で、備え付けのベビーベッドや簡易的な介護用椅子も常備されている。
■TEL: 0164-67-2031



吉 祥

た め た ら

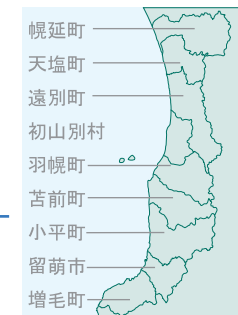


留萌管内 イベント情報

~11月末 10月下旬~
留萌市 音楽
第7回留萌げんき moriMORI 音楽祭
■時間: 11月8日(日)
開場 12:30 開演 13:00
■場所: 留萌市文化センター

遠別町 講座
遠別町民大学 (講師 藤田 弓子氏)
~いつもなにかにときめいていよう~
■時間: 11月5日(木) 19:00
■場所: マナビィ・21
■受講料: 町民大学生 無料
町民大学生以外の方 2,000円

遠別町 オペラ
札幌室内歌劇場 in 遠別
■時間: 11月7日(土)
開場 18:00 開演 18:30
■場所: マナビィ・21
■入場料: 一般 1,000円 (中学生以下無料)



編集後記 今月の「るもいfan通信」は、留萌管内中部に位置する初山別村がテーマです。星の降る町として知名度が高い初山別村ですが、他にも地元食材を使った特産品がたくさんあり、とても魅力のある村です。また取材を通して、村の人々の温かい心に触れることができ、ますます初山別の魅力を発信したいという気持ちになりました。天候が良ければ、11月中旬に天文台で獅子座流星群を眺めることができます。大切な人と、大切な時間を初山別村で過ごしてみるのはいかがでしょうか。ゆったりとした時間を体感できると思います。
(D.K)

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



長坂 栄一さん

NAGASAKA Eiichi

ひと粟に願いを

留萌管内の中部に位置する初山別村。この小さな村に生まれた黄金色の味醂酒「星の雫」。夜空に煌めく星々に物語があるように、ひと粟が物語る。

支えられ支えつつ

長坂栄一さんは、もち米を生産する農家である。この地に長坂家が入植したのは明治の頃。富山県からの入植であった。栄一さんは四代目。父・一郎さんの急逝により、18歳で跡を継ぎ大黒柱となった。

祖父と母に支えられ、先祖伝来の土地を守る身となったが、父に続くように頼りにしていた祖父も亡く



長坂 栄一さん
昭和31年生まれ 初山別村出身
もち米生産農家
合同会社しよさんべつ美聯屋 代表社員

なり、母と二人三脚で無我夢中で働いた。稲の生育が不順なときには、近所の農家に教えを請いながら、稲作の技術や知恵を身体に叩き込んだ。当時の農作業は田植えから収穫まで手作業であり、身体的には今より昔の方がきつかったと振り返る。

村の宝は人

平成18年、長坂さんは本みりんを販売する合同会社しよさんべつ美聯屋を立ち上げた。販売商品は本味醂「のんでみりん」。仲間の圃場です。

平成18年、長坂さんは本みりんを販売する合同会社しよさんべつ美聯屋を立ち上げた。販売商品は本味醂「のんでみりん」。仲間の圃場です。



しよさんべつ美聯屋の七人衆
後列：左から渡辺さん、木村さん、金田さん
前列：左から坪江さん、長坂さん、立田さん、江端さん

星に願いを。ひと粒の米、ひと粟の「星の雫」に願いを込める人がこの村にいる。

今年6月、村制施行百年を記念し、商品名を「星の雫」に改称。村の特産品ハスカップを原料に加えたりキュール「茜の雫」もお披露目した。黄金色と茜色に煌めく対の姿は縁起も良く、祝いの席やハレの日の酒として多くの人々に愛されるようになると願う長坂さんだ。

初山別学園・風連別学園

村の一番星

「障害者支援施設 初山別学園」は昭和53年4月1日、初山別村豊岬に開園。村民の理解と協力のもと、障がいのある人や年齢の高い人たちが安心して生活できる環境を目指して取り組んでいる。その後平成7年、働くことを通じて自主・自律と生活を目的とした、「障害

者支援施設 風連別学園」が同じ地に誕生。現在は入所者・利用者・職員、両施設合わせて150名ほどが生活している。

「初山別学園」では、早くから入所者の作業訓練として、新巻鮭・鮭とばなどの水産品、まな板・お盆などの木工品、アイスクリームなどを作っている。現在、作業のほとんどは「風連別学園」が担当している。材料はすべて地元で調達。「村外に安いものはいくらでもあるが、少しでも地元で恩

返しをしたい」という理念のもと、地元産業に密着した商品製作、販売している。出来上がった商品は、みさき台公園にある「北極星」と、道の駅内にある「ともしび」にて販売。2店舗とも両学園の入所者が接客してくれる。商品は受注生産で行っており、道外からも注文が来ている。

二つの学園は、村のまつりやイベントに参加、協力するなど村には欠かせない存在であり、これからも大きく輝き続ける。



地元の新鮮な海の幸を加工している
障害者支援施設 初山別学園
〒078-4432
北海道苫前郡初山別村字明里165番地7
TEL: 0164-67-2244
FAX: 0164-67-2494



風連別学園外観
障害者支援施設 風連別学園
〒078-4432
北海道苫前郡初山別村字明里165番地7
TEL: 0164-67-2377
FAX: 0164-67-2494

HP: <http://city.hokkai.or.jp/~sinsei/>

わが家に「一光男爵の七色イモ」が届きました。「北あかりの芽は少し赤いんだね」と私が言ったとたん、ママ、イモの「目」はどこにあるの？6歳の娘が「目」を探し始めました。

イモの目はどこにある？



イモは、保存しやすく調理方法も様々。三十種類以上を作っている初山別村の渡辺一光さん。購入した冒頭の「七色イモ」には、一箱に十一種類が入っていました。我が家では今、地産三色ポテトフ

イモの目には、一箱に十一種類が入っていました。我が家では今、地産三色ポテトフ

「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

HP: <http://www.rumofan.net/RFM/>



イモ団子



カラフルポテトサラダ

イモ団子を揚げたり、バターで焼いたり、汁物の具として利用したり食べ方は各家庭により異なる。それぞれの特性をいかした料理法で北海道のジャガイモをおいしく食べましょう。

季節の食材 NO.19

ジャガイモくナス科

北海道で栽培されているジャガイモは「男爵」「メイクイン」など、おなじみの品種をはじめ約40種類にもよる。「栗じゃが」ともよばれる「キタアカリ」、色あざやかな黄色の「インカのめざめ」、皮も果肉も紫の「キタムラサキ」など目にもおいしさが伝わる。肉じゃが、ポテトサラダなど定番料理も多いが、北海道では昔から「イモ団子」は欠かせない家庭の味だ。茹でたジャガイモを熱いうちにつぶし片栗粉を加えよく混ぜ、団子にするシンプルなもの。



特選ひつまぶし 1,200円

レストラン「花みさき」
住所：初山別村字豊岬153番地
電話：0164-67-2031
営業時間：11:00~14:00
17:30~20:00
初山別産真ふく照り焼き丼：980円
初山別産真ふく天ぷらそば：840円

「初山別産真ふく天ぷらそば」は、真ふくの骨からとった旨みだしが絶品。7月に誕生した新商品「特選ひつまぶし」は地元、旬の海産物を丼に盛り合わせた一品。味わいは、まずはそのまま食べる。次に特製昆布だしをかけて食べると、最初と違った味に驚きと感動が味わえます。「岬センター」のお湯にゆつくり浸かった後は、「花みさき」で海の幸をご賞味ください。