



① 観光案内所

JR増毛駅前広場の角にある大正2年創業の雑貨店は、現在、観光案内所として使われている。下見板張りの2階建て建物に、寄棟屋根が帽子のように載っている姿が印象的。

■TEL:0164-53-1108  
■営業期間:4月下旬~9月下旬(予定)



② 旧商家丸一本間家

佐渡出身の本間泰蔵が築き上げた、町屋様式の豪壮な建築物。

■住所:増毛町弁天町1丁目  
■TEL:0164-53-1511  
■開館期間:4月下旬~11月下旬  
■開館時間:10:00~17:00  
■休館日:木曜日(7,8月は無休)  
■入場料:大人400円 高校生300円 小中学生200円



③ 巖島神社

新潟県の宮大工、篠田宗吉が2年余りの歳月を費やし完成させた本殿は、道内随一の彫刻建築。本殿はケヤキを使用。建物四方全てに中国の物語から題材をとった77面の彫刻が施されている。狛犬や灯籠は江戸から明治にかけての貴重な寄進物。拝殿の絵馬が北前船の活躍していた時代を今に伝えている。

■住所:増毛町稲葉町3丁目  
■TEL:0164-53-2306  
■拝観料:大人300円 小人無料



④ 増毛町立増毛小学校

明治11年開校。現在の校舎は昭和11年建築で72年の歴史があり、現役の木造校舎としては北海道で最も古い。建設当時は、ニシン漁が盛んで景気が良く、良質な建材を使用している。一辺が100mを超えている「口の字型」の校舎となっている。今では見られない体育館のせり出しのステージが懐かしい。現役校舎のため校内の見学はできない。

■住所:増毛町見晴町120



⑤ 総合交流促進施設 元陣屋

郷土資料室やギャラリーなど生涯学習・文化発信の場を提供。郷土資料室では、幕末に秋田藩によって元陣屋が築かれ、北方警備の拠点として機能した増毛町の歴史を学ぶことができる。

■住所:増毛町永寿町4丁目  
■TEL:0164-53-3522  
■開館時間:10:00~18:00  
■休館日:毎週月曜日 ※月曜日が祝日の場合は翌日  
■入館料:一般 400円 高校生 300円 小中学生 200円



観光ガイドが勧める  
おすすめコース  
① 徒歩5分  
② 徒歩5分  
③ 徒歩10分  
④ 徒歩10分  
⑤ 徒歩5分  
⑥

⑥ 国稀酒造株式会社

日本最北の酒蔵。創業は明治15年。明治35年に建てられた酒蔵、大正7年築の木造店舗は現在も使用されている。地域限定の酒を含め16種類の日本酒と焼酎を製造。試飲もできる。酒造りに使用している伏流水が飲める。歴史的建造物群を象徴する建物。

■住所:増毛町稲葉町1丁目17  
■TEL:0164-53-1050  
■営業時間:9:00~17:00  
■酒蔵見学:9:00~16:30  
■休業日:年末年始  
■入場料:無料



旅立ちの春



ホタテ稚貝の水揚げ作業風景(増毛漁港)

○観光ガイドのお申込みは観光協会事務局まで。

■増毛町役場経済課観光推進室商工観光係  
■電話:0164-53-1111

増毛町観光ガイド



小田 敏さん

増毛町学芸員



小野 卓也さん

留萌管内イベント情報

お問い合わせは地域情報発信システム実行委員会までどうぞ

3月下旬~4月末まで

小平町

「カールじいさんの空飛ぶ家」

■日時:4月17日(土)  
開場 13:30 上映 14:00  
■場所:小平町文化交流センター  
■入場料:大人 1,000円 高校生以下 500円

留萌市

「ダムに灯す雪灯り」

■日時:3月27日(土)  
18:00~20:30  
■場所:留萌ダム

「INSPiアカベラコンサート」

■日時:4月10日(土)  
開演 18:30  
■場所:留萌市文化センター



編集後記

北海道の春はゆっくりとやってきます。長く続いた冬に別れを告げるように、4月になれば道路の脇に残った雪も急速に消えてなくなります。留萌管内の各港ではホタテ稚貝の出荷作業が活気を見せ、春の風物詩のひとつとなっています。日本海というゆりかごで育った小さなホタテ貝達が、オホーツク海沿岸地区へと旅立ち、更に大きく育つことでしょう。さあ、旅立ちの春がやってきました。(米倉 礼子)



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~



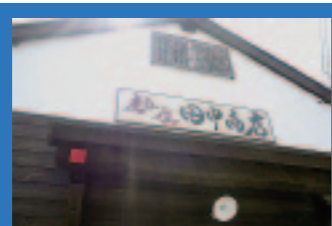
http://rumoifan.net  
毎日情報更新中!



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



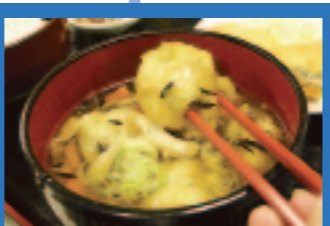
【旬の人】... P 2



麵屋田中商店... P 2



燻製屋すが野商店... P 3



季節の食材... P 3

# 横内 新樹さん

YOKOUCHI A raki

家族と一緒に働く  
今が幸せ

留萌管内南部のマチ・増毛町  
3月半ば早朝午前6時の増毛漁港。まだ眠りから覚めぬ  
マチと对象的に港は人々の活気に満ちあふれている  
ホタテ稚貝の選別作業が始まっているのだ

## 二人三脚で

横内さんは昭和17年、増毛町の漁家に生まれた。ニシン漁やコンブ漁の時期には学校を休み手伝った。父の仕事は問近に見ていると、幼心にも漁師という仕事の厳しさが伝わった。中学卒業後、恩師の勧めもあり旭川市にある職業訓練学校へ進学、建員職人となった。



**横内 新樹さん**  
昭和17年生まれ 増毛町出身  
横内漁業部代表  
増毛漁業協同組合代表監事  
増毛ホタテ養殖漁業部会会長

プロフィール

「親父は漁師をしながら大工の真似ごとをするような手先の器用な人だった」建員職人になったのは親父譲りと話す横内さん。日高で働いていた時に知り合った順子さんと結婚したのは横内さん28歳、順子さん20歳の頃。既に父は他界し義兄が家業を継いでくれた。結婚後まもなく横内さん夫婦は増毛町に戻り、義兄が営むホタテ養殖を手伝うようになった。故郷で生きることは自然の流れと語る。今では笑い話だが、山育ちの順子さんには浜言葉も喧嘩に聞こえたという。「かみさんがいるから漁師が続けられる」「二人三脚、『あれから40年』と笑い合う二人。

## 舵をとる

一年を通じて行われるホタテ養殖の作業。過去には原因不明で稚貝が斃死(※へいし)やカニに喰い荒されたこともあった。その都度、家族や漁師仲間と力を合わせ乗り越え、良質な稚貝を育ててきた。

早春のこの時期、ザブトンカゴと呼ばれる網目の細かいカゴから稚貝を取り出し、網目の大きな丸カゴへ移す作業が行われている。4月にはオホーツク海沿岸地区への出荷作業も始まる。沖合の養殖場から水揚げし選別、待機する保冷トレーラーに素早く積み込む。

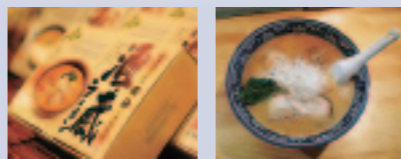


ホタテ稚貝を選別し丸カゴへ移す作業

※斃死・・・動物が突然死ぬことを指す場合が多い。養殖において魚などが死ぬ場合にも使用される。

男女の区別なく同じ作業を手際よくこなす人々の姿は、かつてのニシン漁を彷彿させる。作業は家族総出。順子さん、息子夫婦、娘夫婦、加えて雇いの作業員達が息のあった手順で働く。段取りが狂えばケガをすることもある。「気心を通わせるのが安全作業の秘訣。親方も一緒に同じものを食べて飲むのが一番」と休憩時間を大切にす。

日本最北の酒蔵、國稀酒造の向かい側に「麵屋田中商店」がある。「國稀」の酒粕を使用したラーメンが食べられる店だ。  
店主の田中浩二さんがお店を始めたきっかけは、平成17年に遡る。当時田中さんも所属していた「北の食彩研究会」が國稀の酒粕を使ったラーメンを開発、販売をしていたが、お客さんからの「酒蔵ラーメンを食べられるお店が欲しい」という要望に応え、平成20年の夏に開店した。  
人気メニューは、来店者の9割が注文する酒蔵ラーメンの味噌。店内ではお持ち帰り用の「酒蔵ラーメン」もある。道内では珍しい、酒粕を使用したラーメンを味わってみませんか。



販売用酒蔵ラーメン 酒蔵ラーメン(味噌)

麵屋 田中商店  
〒077-0204  
増毛町稲葉町1丁目16-2  
TEL:0164-53-3680  
FAX:0164-53-2778  
営業時間:11:00~18:00  
定休日:火曜日(12月~3月)  
HP: http://sakagura077.web.fc2.com/

## 燻製屋 すが野商店

### 手作りの味

増毛町市街地から7キロほど離れた留萌市との境、阿分地区に「燻製屋 すが野商店」がある。  
店主の菅野裕介さんの出身地は福岡県。雪のある環境での生活に憧れ、北海道に移住。結婚を機に妻の実家である増毛町で暮らし始めている。

燻製を始めるきっかけは、福岡県が縁となった。増毛町で燻製業を営んでいた先代の「燻製屋 カントリー」の主人が菅野さんと同郷の福岡県出身だったのだ。趣味として始めたが、次第に質の高い燻製づくりを学んでいった。営業を始めたのは、2年前の春。現在は、先代から受け継いだ燻製道具とレシピを元に、完全受注生産で営業している。

の漁師から直接素材を仕入れる。漁師と直接取引をすることで、自分の目で素材を確認できることのできるためだ。素材に下味をつけた後、じっくりと燻煙させる。下味から燻製に至るまで、保存料・添加物を一切使わないため、素材本来の味と燻製とは思えないほどの柔らかさを残している。  
将来は、魚介類に限らず、地元の食材を使ったオリジナルの燻製を作るのが夢。一つ一つが手作りの燻製をご賞味あれ。



燻製中のホタテと鮭



夕風(ゆうなぎ)セット

燻製屋 すが野商店  
〒077-0131  
北海道増毛郡増毛町阿分2丁目16番地  
TEL・FAX: 0164-54-9123

HP: http://www.kunseiya.net/

庭はまだ一メートルの雪に埋れているのに三月に入るとあちこちから「春」という言葉が聞えてきます。  
雪があるのに気持ちはずいぶん早くも雑草のない野菜の列が元気に育っている、夢のような家庭菜園が浮かんでいきます。  
時期を待つ事が出来なくて家のなかでトマトやズッキーニの苗を作ります。やっと暖かくなり苗を外に移す時期が来た頃、外では苗がひょろりと、もやしのように伸びて

## 夢の家庭菜園



枯れてしまいました。また、土が十分暖まった頃、興奮し、種を蒔きすぎてしまうなど様々な失敗から時を待つ大事さを学びました。  
家庭菜園の失敗によってもう一つ得たことは農家さんへの限りない感謝です。輸入物や異常気象との戦いにもかかわらず、

毎年安定した収穫物を出してくれます。努力ばかりではなく、その裏には相当な判断力や知識があることが分かります。  
あと二カ月もすれば私も庭作りに励みます。しかし、私の幻のようなドリーム畑は面白いけどあてにはなりません。幸いなことに私は留萌に住んでいます。家庭菜園が失敗しても農家さんのお陰で安心して経済的な作物に頼ることができます。



主宰 佐藤アレーナさん

「ふるもいフードマガジン」は留萌管内の産地消・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

HP: http://www.rumoi-fan.net/RFM/



スナガレイの唐揚げ



スナガレイの南蛮漬

これまでは豊富に獲れるものの、身の部分が薄く食材として需要が少なかったスナガレイだが、留萌管内の漁業関係者でつくる「お魚普及協議会」が中心となり、すり身に加工し給食で提供したり、料理試食会などで、美味しさをアピールしている。

## 季節の食材 スナガレイ

NO.24



留萌の春を代表する魚といえはカレイ。大型のクマガシラ、中型のマガレイ、小型のスナガレイなどが主に水揚げされる。中でも最近注目を集めているのが、スナガレイだ。  
スナガレイは水深30mほどの浅い海の砂地や泥の海底にもぐるように潜んでおり、腹側のヒレに沿って黄色の帯があるのが特徴だ。スナガレイは家庭でよく食べられており、唐揚げにすると美味しい。