

百年の記憶 驛



昭和32年の留萌駅（高木勲さん ペン画）

列車の待ち時間に
ぶらぶらと

留萌駅前散歩

右下の地図を参考に
駅前を歩いてみよう

① エフエムもえる

マチの聴こえる回覧板を合言葉に、2004年10月に開局。100名以上のボランティアパーソナリティと協力し、地元の生活情報を日夜放送している。

■住所：留萌市船場町2丁目
■電話番号：0164-42-3871



② JR留萌駅

11月23日に開駅100年を迎える留萌の玄関口。改札口では、特産品であるカズノコのオブジェがお出迎え。開駅100年にちなんだ展示も行われている。

■住所：留萌市船場町2丁目
■電話番号：0164-42-0640



③ 駅前自由市場

長田鮮魚店、佐々木肉店、白鳥精肉店、佐藤青果店、鈴木かまぼこ店の5店舗が連なる、留萌の台所。肉や魚、野菜や果物まで何でも揃う。揚げたてのかまぼこが食べられるのも魅力だ。

■住所：留萌市栄町1丁目



④ お勝手屋「萌」

留萌管内のお土産が揃う。留萌産米「ななつぼし」にかずのこの佃煮、糠にしんの具が入っている「磯むすび」や、「KAZUMOちゃん」ストラップも人気だ。

■住所：留萌市栄町1丁目
■電話番号：0164-43-1100
■営業時間：9:00~18:00



⑤ 丸タ 田中青果

色とりどりの生花や新鮮な果物を販売。右隣に隣接する漬物部では、自家製の「やん衆にしん漬け」をはじめ、様々な漬物を販売。野菜のピクルスもオススメだ。

■住所：留萌市栄町2丁目
■電話番号：0164-42-0858
■営業時間：9:00~18:00（青果部）
10:00~18:00（漬物部）



⑥ 大判焼

「豚ちゃん焼」が食べられるのは、このお店。豚の形をした皮にカレー風味の具が入っている。大判焼やたい焼、カレーやラーメンもある。

■住所：留萌市栄町1丁目
■電話番号：0164-42-5944
■営業時間：9:00~19:00
■定休日：第2・第4火曜日



⑦ 増毛ノロッコ号

旭川ー増毛間を走る「増毛ノロッコ号」は、今年で運行10周年。留萌ー増毛間はゆっくり運転することで、沿線の景色を眺めることができる。予約制のパーベキュー列車では、日本海の海の幸を味わえる。



増毛ノロッコ号 運行ダイヤ

旭川発	留萌着	留萌発	増毛着
1号	8:33	10:20	11:00
3号			13:32
増毛発	留萌着	留萌発	旭川着
2号	12:00	12:27	
4号	14:08	14:35	14:38
			16:16

■運行期間：5月1日~5日・8日・9日
■問い合わせ：0164-42-0640（JR留萌駅）
■料金：大人350円（留萌ー増毛間）



イベント情報 4月20日 ~5月末

遠別町 「ひらめ底建網オーナーin遠別」 ■募集：4月20日（火）~5月10日（月） ■受付：インターネット又はハガキのみ ■HP：http://rumoifan.net/hirame/2010/ ■電話：0164-43-7057（午前9時~午後5時）	天塩町 「天塩ふれあい観光牧場 鏡沼海浜公園オープン」 ■日時：4月29日（木） ■場所：天塩ふれあい観光牧場 鏡沼海浜公園	初山別村 「しよさんべつ桜まつり」 ■日時：5月9日（日） 11:00~15:00 ■場所：東山樹園	お問い合わせは 地域情報受発信システム 実行委員会までどうぞ
苫前町 「古丹別緑ヶ丘公園桜まつり」 ■日時：5月16日（日） 11:00~14:30 ■場所：古丹別緑ヶ丘公園	小平町 「にしん番屋まつり」 ■日時：5月23日（日） 11:00~14:00 ■場所：旧花田家番屋 前庭	留萌市 「うまいよ！るもい市」 ■日時：5月30日（日） 10:00~14:00 ■場所：留萌市地方卸売市場	増毛町 「第14回増毛町えびまつり」 ■日時：5月30日（日） 10:00~14:00 ■場所：リバーサイドパーク

編集後記

様々な人生が交錯する場所… 駅・ステーション。多くの人たちを見送りそして出迎える場所留萌駅は、この11月で節目の100年を迎える。現在、JR留萌本線の終着駅は増毛駅。昭和62年3月までは留萌駅から北へ延びる羽幌線も運行していた。駅前の様子も様変わりしたが、今回のるもいfan通信は、この駅前の地で長く商売を続けている人たちから語られた昔の留萌の記憶を残したい。（香島 幸子）

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

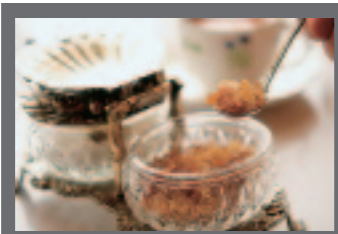
FM もえる 76.9MHz
 「わがマチ元気発信」
 平日 8:25/12:25/18:25~

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!



【旬の人】… P2



軽食喫茶 キタノ … P2



ときよし食堂 … P3



フードマガジン … P3

笠井 為宏さん

KASAI Tamehiro

留萌駅と ともに歩む

平成22年11月にJR留萌駅は開駅百周年の節目を迎える。出会いと旅立ちの舞台としての駅、人それぞれに「想い出」のかたちが違って、心に刻まれた駅の姿がある。

記憶の彼方から

笠井家は明治40年に富山県より留萌へ入植、山合いの幌糠地区で雑貨店を営んでいた。その後、昭和21年に留萌駅前支店を構え、昭和28年には駅前支店を本店とし、米や小麦粉を主に扱うようになった。戦後、食糧が配給制であった頃には、精米や製粉の仕事が主体となった。



笠井 為宏さん
昭和4年生まれ 留萌市出身
株式会社 笠井商店 代表取締役会長
プロフィール

留萌駅前大通り商店街の老舗として60年以上も留萌駅や界隈を見つめ続けている。「駅は生活の場であって、人生のすべてがあるね」。ひとつひとつ記憶を手繰り寄せつつ笠井さんは語る。

駅は新天地へ赴く人を送り出し、希望を胸に秘めて

この地へやってくる人々を迎え入れ、日常の何気ない出来事だけでなく、非日常の出来事さえも時として受け入れてきた。

第二次世界大戦当時、郡部から旧制留萌中学校や高等女学校などに汽車で通う生徒達は、女子と男子が別々の車両に分かれて乗り、車中には張りつめた雰囲気があった。駅から学校までは整然と列をなし、学校までの道のりを軍歌を歌いながら歩いた。

戦地へ出征する人々を見送ったこともある。戦地で無念の死を遂げた兵隊さんの無言の帰郷を見届けたことも。

駅前で生きる

昭和23年、東京の大学へ進学する笠井さんの旅立ちも留萌駅からだった。函館まで汽車に乗り、青函連絡船で本州へ渡る。青森から、また汽車に乗り継ぎ、上野まで二晩がかりで上京した。

二世世代食堂

ときよし食堂

ときよし食堂は昭和33年に横川八郎さんと利子さんが夫婦が始めた食堂だ。店名は八郎さんが命名。開店当初は漢字二文字で「時好」としていたが、いつしか平仮名で表すようになった。最初に店を構えたのは留萌駅前の「廉売」の中。建物は既になが、

当時は八百屋、魚屋、惣菜屋、呉服屋、セトモノ屋などが軒を連ねていた。時好は駅前界隈に住む人々の台所代わりとして親しまれていた。その後、店を近所へ移し、さらに現在地に住居兼店舗を新築したのが昭和45年。駅前という立地柄、駅員や荷役に携わる人、汽車を乗り降りするお客も、気軽に立ち寄る駅前食堂として繁盛してきた。「馴染みのお客さんが旅先で買った土産物を届けてくれることもある」と嬉しそうに語る利子

さん。八郎さんはすでに他界したが、息子の英雄さん夫婦、孫娘と一緒に暖簾を守っている。人気はジギスカン定食。甘めのコクのあるタレが自慢だ。利子さんが若い頃、韓国の料理人から直接教わった作り方を今も受け継いでいる。定食のほかに、卓上コンロで焼きながら味わうこともできる。



暖簾を守る横川さん家族



ジギスカン定食（700円）

ときよし食堂
〒077-0007
北海道留萌市栄町1丁目
TEL: 0164-42-1868
営業時間 11:00~20:00
定休日 不定休



昭和30年代の笠井商店前にて撮影
株式会社 笠井商店
〒077-0007
北海道留萌市栄町2丁目
TEL: 0164-42-1385

大学卒業後は留萌に戻り、四代目として家業に励んだ。「昔は駅前を歩く人の雰囲気や服装で、どこからやって来たのか、わかったものだ」。炭鉱がある幌糠線から降り立った人は肌の色がどことなく浅黒い。漁師や魚の行商人が多く利用するのは増毛線。駅前には「待合」と呼ばれた食堂や市場、娯楽施設があり、商店街は憩いの場として賑わった。

軽食喫茶 キタノ

JR留萌駅前にあるキタノは1階は理容院、2階が喫茶店となっている。昭和54年創業の老舗だ。

場所柄、駅の利用客も多く来店するため、朝9時から営業している。コーヒーと厚切りトーストのモーニングセットは380円。

コーヒーに添えられる砂糖は琥珀色のコーヒー専用シュガーとグラニュー糖の二種類。ぼつとりとした硝子製のシュガーポットがしっとりと店内にマッチしている。列車の待ち時間をゆつくりと過ごせる店だ。



キタノ自慢のナポリタン（550円）
軽食喫茶キタノ
〒077-0007 JR留萌駅前
留萌市栄町1丁目 TEL: 0164-42-0284
営業時間: 9:00~18:00
定休日: 月曜日

自慢のメニューは昔懐かしい味のナポリタン。豚肉や野菜とスパゲッティを特製ケチャップで炒め、熱々の鉄板で味わう。どこかしら懐かしさが漂う喫茶店だ。

季節の食材 サクラマス

NO.25



桜の咲くころにやってくる春の魚、サクラマス。サクラマスは鮭の仲間。大きさは3kgを超えるものもあり、流通量が少ないため高級魚として扱われている。秋に溪流で生まれた卵は、孵化した後一年半を川で過ごす。その後、全てのメスと一部のオスが海に出てサクラマスと呼ばれる。海にくぐらわず一生を川で過ごすオスをヤマメ（ヤマバ）という。

サクラマスは一年後、生まれ育った川に戻ってくる。その時期が桜の咲くころで、その色が桜色であることから桜鱒と呼ばれるようになったという。

3月から5月にかけて日本海側で獲れるサクラマスは見た目も味もよく、身は脂のり旨みが出てくる。煮ても、焼いても、揚げてもいろいろな食べ方ができる魚である。



サクラマスのムニエル



サクラマスの揚げだし

家の前からはこの地域を代表するような海、港、暑寒別岳などの景色が見えます。

もうひとつ意外と嬉しく思っている景色は、家の庭のそばを通っているJR留萌線です。線路が家の側にあるとついつい感じると思いますが、一日6回通る列車は生活のリズムを感じさせてくれる役割を果たしています。寝過ぎしそうな朝6時半、列車の音で時間に気付き起きる。

JR留萌本線



子供が出来て冬の二年連続、札幌の産婦人科へ通っていました。列車の中は暖かく冬でも安心安全に利用できました。また、子連れの外国人妊婦が珍しいのか、いろいろな方に声を掛けられ、何年か後に別の関係でお友達になったこともありません。

SLすずらん号が走っていた頃、家の窓から煙が見えて発車音が聞えてきたら急いで子供達と庭に出て目の前を通るSLに手を振ることが何回もありました。

幼稚園の遠足や連休の間、運航している増毛ノロッソ号に普段は忙しい夫と一緒に乗り、増毛まで行き、楽しい思い出もたくさん作りました。

JR留萌線は家族で過ごした楽しい記憶を思い出させてくれます。

「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.rumoi-fan.net/RFM/>