



ひらめ漁場の

ひらめ底建網オーナーin遠別2010 漁師：中野維重さん

ヒラメを全年で味わえる留萌管内のお店紹介

留萌管内には、シーズン限定で旬なヒラメを楽しめるお店がまだまだあります！詳しくは、るもいfan.net (<http://rumoifan.net>) などをご参照下さい。

栄福鮨



■住所：苫前郡羽幌町南3条1丁目
 ■電話：0164-62-1413
 ■営業：16:00~23:30
 ■定休：水曜日（変更有）
 ■HP：<http://www12.ocn.ne.jp/~eifuku>

ヒラメが味わえるメニュー

ヒラメのお刺身 1,000円
 羽幌にぎり 1,850円
 三色丼 2,300円

羽幌町内のすし屋では1番の歴史を持ち、現在は三代目女将が腕を奮っている。

羽幌町

船天ぶら 釜めし 荒磯鮨



■住所：留萌市開運町3丁目
 ■電話：0164-42-5775
 ■営業：11:00~22:00
 (ランチ14:00まで)
 ■定休：月曜日
 (祝日の場合は翌日)
 ■HP：<http://www.araisozushi.com>

ヒラメが味わえるメニュー

ベストワンにぎり 2,360円

前浜で獲れた旬の魚を、お客様に提供しているお店。ウニ・アワビ・ヒラメなどの高級食材を使ったベストワンにぎりがおすすすめだ。

留萌市

寿司 居酒屋 蛇の目



■住所：留萌市錦町3丁目
 ■電話：0164-42-0848
 ■営業：11:30~21:00
 ■定休：不定休
 ■HP：<http://www.rumoi-nyanome.com>

ヒラメが味わえるメニュー

ひらめ（一貫） 200円
 えんがわ（一貫） 300円

新鮮な素材・ボリューム、そして値段のお得さが自慢のお店。ひらめ、えんがわが一貫から注文できるのが魅力だ。

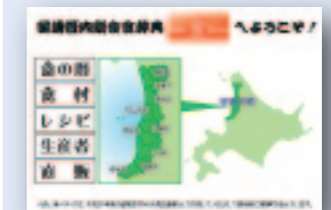
留萌市



インターネットで
留萌管内の食を調べる

るもい食PEDIA

<http://www.moeru.fm/shokupedia>



留萌管内の食の総合事典「るもい食PEDIA（ペディア）」。留萌管内の生産物・食品・生産者から料理のレシピまで、留萌管内の食が全て詰まっている。

ひらめ底建網オーナーin遠別2010

<http://rumoifan.net/hirame/2010>



6月19日に網起こしが行われる「ひらめ底建網オーナーin遠別2010」の公式HP。ヒラメの料理レシピや、開催地である遠別町の観光情報、宿泊情報も掲載されている。随時、情報更新中。

タコ箱オーナーinおびら2010

<http://takobako.net>



留萌管内で初めて行われた、タコのオーナー制度。オーナーになるのもタコまかせなら、タコ箱に入るのもタコまかせ。世界初、タコルーレットによるオーナー決定の瞬間も映像で見ることができる。

イベント情報

5月20日
~6月末

遠別町

ひらめ底建網オーナーin遠別

■日時：6月19日（土）
 前夜祭 6月18日（金）
 ■場所：遠別漁港

増毛町

暑寒別岳開山式

■日時：6月19日（土）
 ■場所：暑寒荘前広場

小平町

藤まつり

■日時：6月12日（土・予定）
 ■場所：鬼鹿天応寺「藤庭園」

伊藤多喜雄・

伊奈かついコンサート

■日時：6月24日（木）
 18:00開場、18:30開演
 ■場所：小平町文化交流センター
 ■料金：2,000円（一般前売り）
 1,000円（高校生以下前売り）

留萌市

オートキャンプフェスティバル inるもい2010

■日時：6月26日（土）・27日（日）
 ■場所：ゴールデンビーチるもい

うまいよ！るもい市

■日時：6月27日（日）
 10:00~14:00
 ■場所：留萌市地方卸売市場



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

編集後記

1隻増の4隻体制となった今年の「ひらめ底建網オーナー」。網起こしが行われる6月19日には、どのようなドラマが待ち受けているのだろうか。そして管内ではもう一つ、4年目を迎える「タコ箱漁オーナー」も行われる。昨年で終了する予定だった「タコ箱漁オーナー」も応募者たちの熱意に後押しされ、継続していくこととなった。ヒラメとタコ。この2つのオーナー制度が、管内を盛り上げる起爆剤になっているのは間違いない。（高橋 信夫）

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~

<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】… P2



【旬の人】… P2



季節の食材 … P3



フードマガジン … P3

ヒラメ漁師四人衆 たぎる、漁師の血潮

平成20年6月、留萌管内北部の遠別町に全国各地から、一日網元を体験しようとする多くの人々がやってきた。「ひらめ底建網オーナー」遠別2008」が開催された。今年、このイベントは三回目を迎える。

俺達の北の海

遠別町漁業協同組合青年部に所属する漁師達が遠別のヒラメを全国に発信しようと力を合わせたのが、一日網元体験ができる「ひらめ底建網オーナー」遠別2008」だった。

一回目は三人の漁師が名乗りを上げた。いずれかの漁師一人に投票し、その網に入った魚をオーナーで山分けする豪快なイベントだ。メインはヒラメの山分けだが、実際に遠別漁港を訪れるオーナーには網に入った様々な魚も山分けされるという特典つきだ。三人の漁師とは、初代実行委員長の白幡広喜さん。世話になった漁師から経営を譲り受けた。三十代で異業種から漁師へ転職した海の男。豊議博さんは恋愛屋の家業を継ぐ

ため漁師に転身した海の男。ミスターひらめの異名を持つ中野維重さんは漁家に生まれた生粋の海の男だ。

「果たしてどれだけの方がオーナーに応募してくれただろうか、不安ばかりだった」と振り返るのは、初代実行委員長の白幡さん。1200人の募集枠に対し、800件以上もの応募があり、遠別のヒラメの知名度は一気に全国的な広がりをみせた。昨年、二回目はリピーターの応募が多く、遠別のヒラメに対する期待度は更に増す結果となった。

そして、三回目を迎える今年も漁師が一人増え、オーナー枠も拡大。最年少ながら中野さんに次ぐキャリアの持ち主、太田直樹さんが参戦、「負ける気がしない」と豪語した。

今年も実行委員長が白幡さんから豊さんに代わった。「今年もオーナーさんとのふれあいが楽しみ。去年以上に獲って、山分けさせるよ」と頼もしい豊実行委員長。

想いを乗せて

ヒラメ漁師四人衆の心の中は……。

中野「ヒラメはまさに、獲るといふ感覚。宝を引き当てるようなもの」
豊「年賀状を送ってくれたオーナーさんがいる。やっぱり、うれしいよ」
白幡「今年は二連覇がかかる。大漁になるようがんばる」
太田「ヒラメはこのマチに必要な魚なんだよ」

6月19日、オーナーの声を背に、それぞれの想いを込めて沖に向かう。漁師とオーナーの熱い血潮がたぎる一日。

それが「ひらめ底建網オーナー」遠別2010」。

ヒラメの村

へらびぎ漁業

留萌管内の市町村はそれぞれ海に面しており、初夏からはヒラメが水揚げされる。遠別町に隣接する初山別村では刺し網や定置網による漁法と、へらびぎ漁業が行われている。海中の鳥居が美しい金毘羅神社のすぐそばの豊岬漁港では、初

夏から秋にかけて、初山別沖でのへらびぎ漁業が行われる。

へらびぎ漁業とは一本の釣り糸に複数の釣り針をつけて魚を獲る漁法だ。豊岬漁港を母港とする漁師、吉田孝一さんはこのへらびぎ漁業でヒラメを獲る。「毎年、自分なりにデータを記録し研究している。永年の勘と経験で大漁になれば血が騒ぐ」と語る。へらびぎ漁業はその年によって変化はあるものの、5月中旬から11月頃まで続くといふ。

「ひらめ御膳」

初山別村では、地元の漁師らが獲ったヒラメ料理を味わうことができる。海水浴場やキャンプ場、天文台もある豊岬地区の宿泊施設・岬センター内のレストラン花みさきだ。料理長自ら漁港で直接仕入れるヒラメを和洋折衷の料理で堪能させてくれる。季節限定「ひらめ御膳」(時価)は、4日前までの予約が必要。温泉につかり、美味しいヒラメを味わう贅沢を楽しみたい。

子供時代とは違い、大人になると周囲の物事のあり方について考える機会が意外となくなってしまうものです。しかし私の場合、長女が歩けるようになった頃からたんぼぼの種を飛ばしたり蟻の巣をじっと眺めたりすることが日々の日課になり、世界の不思議さをあらためて感じるようになった。

ヒラメの不思議

「何？」と。ヒラメは海底で暮らすので、目以外の魚のようだと、海の底の砂ばかりが見えて役に立たないから、両目が海面の方にあることを説明しました。

私の子供の頃に父から教わったヒラメの「不思議」を思い出します。ヒラメは生まれた時は目が頭の左右にあるのに、成長するに伴い一方の目が反対側に移動するということでした。実は5千万年前の大人のヒラメの化石が、現在と同じで平たく横向けで片方の目が移動しかけた状態で終えているのがわかっていそうです。

「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。



るもいフードマガジン
主 宰 佐藤アレーナさん
〒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.rumoifan.net/RFM/>



ひらめ御膳 (一人前3000円~)
レストラン花みさき
〒078-4431
北海道苫前郡初山別村字豊岬153
岬センター内



初山別村豊岬の海岸風景
営業時間 11:00~14:00
17:30~20:00
定休日 無休
TEL: 0164-67-2031

HP <http://www17.plala.or.jp/misakinoyu/>



おた なおき
太田 直樹さん (29歳)
第八欣勝丸 漁師歴14年
今年、熟練のルーキーとして初参戦の漁師



なかの なかのつなぶ
中野 維重さん (40歳)
第三十八大徳丸 漁師歴22年
2008年度(初年度)第一位に輝くMr. ひらめ



しらはた ひろき
白幡 広喜さん (42歳)
第三幸栄丸 漁師歴10年
初代実行委員長、今年は二連覇をかけて臨む



うちやま たかひろ
豊 議博さん (34歳)
第八勝丸 漁師歴10年
実行委員長として、新造船とともに挑む



ヒラメの煮切りパッチョ (6カン800円)
寿司の浜ちゃん
〒098-3543
天塩郡遠別町本町3丁目
TEL: 01632-9-6500
営業時間: 17:00~22:00
定休日: 不定休

店には新鮮な魚料理を楽しみに訪れる漁師も多い。昨年からは町を挙げて遠別産ヒラメのブランド化に取り組み、オリジナルのヒラメ料理を提供する飲食店が増えた。浜ちゃんの自信作はヒラメの煮切りパッチョ。程よい甘めの煮切りタレと、ヒラメ独特の白身魚の甘さと思いが絶妙の味わいだ。東京での寿司修行を終えた息子の公憲さんと共に、今日も、哲郎さんは職人の腕を奮っている。

寿司の浜ちゃん
寿司の浜ちゃん店主の田中哲郎さんが、遠別町に店を構えたのは平成12年。店名は映画「釣りバカ日誌」の主人公に由来する。札幌市で「友寿司」の店名で永く営業していたが、遠別町が奥さんの故郷であり、子供の成長に良い環境を考へて移住した。

季節の食材 ヒラメ

NO.26



高級魚のイメージが強いヒラメは、沖縄と北海道の一部を除く沿岸に生息している。留萌管内では、初夏に獲れる魚の代表格である。平成20年には全道一の漁獲量を記録した。

ヒラメの形はカレイに似ているが、見分けるポイントには眼である。眼が体の左側に寄っているのがヒラメだ。夜に活動する魚であり、周囲の環境に体色を変化させる。

比較的購入しやすい旬のこの時期に、一匹そのままのヒラメを見つけたならば、5枚おろしに挑戦してみたいものだ。調理方法は幅広く、シンブルに刺身で、オリブオイルを使ってカルパッチョにも、ほかにムニエル、アラ汁、煮こしり、皮の唐揚げなど、さまざまに料理を楽しめる。



ヒラメの皮の唐揚げ



ヒラメのカルパッチョ