



海に生きる

キタムラサキウニ（ノナ）

天塩町・遠別町・初山別村
羽幌町をご紹介

管内直売所情報

作物の生育状況により、開催期間が前後する場合があります。

天塩町【シジミなど】

北るもい漁協
天塩支所直売店

■直売場所: セイコーマーケット
天塩サラキシ店向い
■開催期間: 6月～9月
■営業時間: 10:00～16:30
■電話番号: 01632-2-1113



セイコーマーケット向いにある建物



道の駅「てしお」の案内板が目印

天塩町【野菜など】

手塩にかけた
天塩産品直売店

■直売場所: 道の駅「てしお」前
(天塩郡天塩町新開通4丁目)
■開催期間: 7月上旬～10月上旬の土曜日
■営業時間: 10:00～13:00
■電話番号: 01632-9-2155

遠別町【鮮魚・乾物など】

遠別漁協
道の駅えんべつ直売店

■直売場所: 道の駅「富士見」内
(天塩郡遠別町字富士見)
■開催期間: 4月中旬～10月15日
■営業時間: 9:00～17:00
■電話番号: 01632-7-2235



道の駅「富士見」の案内板が目印



道の駅「富士見」の案内板が目印

遠別町【野菜・花の苗など】

フレッシュ市場「花菜夢」

■直売場所: 道の駅「富士見」内
(天塩郡遠別町字富士見)
■開催期間: 6月13日～10月10日の日曜日
(8月14日(土)も開催)
■営業時間: 10:30～16:00
■電話番号: 01632-7-3596

初山別村【鮮魚・乾物など】

北るもい漁協
初山別支所直売店

■直売場所: 苫前郡初山別村初山別
■開催期間: 年中(日曜定休)
■営業時間: 8:00～17:00(月～金)
8:00～12:00(土)
■電話番号: 0164-67-2252



国道232号沿いにある看板を曲がる



漁協直売店隣のガレージで直売

初山別村【野菜など】

しょさんべつ青空市

■直売場所: 北るもい漁協
初山別支所直売店隣
(苫前郡初山別村初山別)
■開催期間: 7月2日～10月2日の土曜日
■営業時間: 11:00～13:00
■電話番号: 0164-67-2121

羽幌町【鮮魚など】

北るもい漁協
羽幌直売店「海楽市場」

■直売場所: 苫前郡羽幌町港町1丁目
■開催期間: 6月26日～8月13日
(8月13日のみ午前中まで)
■営業時間: 9:00～15:00
■電話番号: 0164-62-1291



北るもい漁協羽幌本所前で直売



国道232号線沿い、のぼりが目印

初山別村【野菜など】

山本農園

■直売場所: 苫前郡初山別村字栄
■開催期間: 5月15日～11月上旬の
火・木・土・日
■営業時間: 9:00～日没頃まで
■電話番号: 0164-67-2235

海水浴場
情報
&
イベント
情報

遠別町	遠別みなくるビーチ	7月17日(土)～8月22日(日)
初山別村	豊岬海水浴場	7月15日(木)～8月20日(金)
羽幌町	はぼろサンセットビーチ	7月 8日(木)～8月23日(月)
苫前町	とまま夕陽ヶ丘ホワイトビーチ	7月17日(土)～8月22日(日)
小平町	おにしかツインビーチ	7月10日(土)～8月22日(日)
小平町	白谷海水浴場	7月 3日(土)～8月20日(金)
留萌市	ゴールデンビーチるもい	7月10日(土)～8月22日(日)
増毛町	暑寒海水浴場	7月17日(土)～8月15日(日)

増毛町

「第53回増毛町観光まつり」
■日時: 7月31日(土)・8月1日(日)
■場所: 増毛港など

小平町

「第34回小平町産業まつり」
■日時: 8月29日(日)
■場所: ゆったりかん多目的広場

初山別村

「しょさんべつ岬まつり」
■日時: 8月7日(土)・8日(日)
■場所: みさき台公園

羽幌町

「日本一の味覚 天売ウニまつり」
■日時: 7月31日(土)・8月1日(日)
■場所: 天売フェリーターミナル周辺

「サンセットビーチCUP
ビーチバレーボール大会」

■日時: 8月7日(土)・8日(日)
■場所: はぼろサンセットビーチ

「オロロンの里はぼろ味まつり」

■日時: 8月21日(土)・22日(日)
■場所: はぼろバラ園周辺

留萌市

「るもい呑涛まつり」
■日時: 8月6日(金)・7日(土)
■場所: 留萌市中心部など

「旧佐賀家魚場一般公開」

■日時: 8月2日(月)～8日(日)
(8日は特別解説付き)
■場所: 旧佐賀家魚場

「うまいよ！るもい市」

■日時: 8月8日(日)
■場所: 留萌市地方卸売市場

留萌市

「るもいコミュニティ
カフェテリア」
■日時: 8月 6日(金)・7日(土)
20日(金)・21日(土)

■場 所: るもい健康の駅

■定 員: 各回30名(事前予約制)
■参加料: 500円
■受 付: 0164-42-3871
(エフエムもえる)

イベントは天候等により、

変更・中止になる場合があります。
ご了承ください。

お問い合わせは、
地域情報受信システム
実行委員会までどうぞ



編集後記

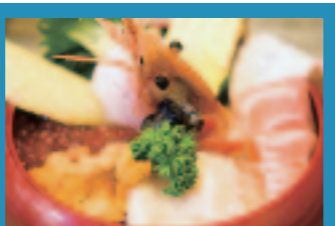
ウニ丼を食べる時にふと思う事がある。人類で初めてウニを食べた人は、どんな気持ちで食べたのだろうか。ご存じの通り、ウニは外敵から身を守るため、多数の棘で覆われている。食べようとは到底思えない。なぜこの生物を食べようとしたのだろうか。干潮時にカラスがウニを狙う姿を目撃することがある。カラスが食べている姿を見て、美味しそうに見えたのだろうか。そんな事を思いながら、目の前にあるウニ丼を美味しく頂く。(高橋 信夫)



季節の食材 … P 3



【旬の人】… P 2



るもいの鮭 … P 3



直売所情報 … P 4

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

相馬 龍平さん

SOMA Tappei

再生の海を信じて

海花月
みかづき

留萌管内増毛町舎熊。胴付合羽を身につけ、腰のあたりまで海中につかり、水中カメラで藻場の状況を確かめる人がいる。「いい昆布だべ」。褐色の昆布が繁る磯には人々の想いが。

藻場再生へ

明治初期、相馬龍平さんの高祖父は青森県川内村から増毛町阿分の練場にやってきました。当時、同郷の人々は相馬家を頼りに練場に草鞋を脱いだという。

戦後、祖父の代には、町の漁業者らと共同出資で増毛海洋漁業株式会社を立ち上げ、経営の幅を広げた。

この会社で働くことを決めた相馬さんは、30歳の時に妻を連れて東京からUターンした。

平成5年、水産物を加工する際の残渣を微生物で分解する研究と、その装置の試験運用に携わる。増毛水産加工組合青年部の仲間と、高品質の肥料である醗酵魚粉（魚力ス）を開発したが、

その活用の目途が立たず、模索の日々を過ごしていた。

平成10年、増毛漁協と北海道大学の共同研究による「いそ焼け」対策に参加する機会を得た。藻場（海藻の群落地帯）の再生に相馬さんらが開発した肥料を活用できるという専門家の見解は、相馬さんと仲間達に勇気を与えたこととなった。

いそ焼けとは沿岸の海藻が死滅した結果、ウニなどの水棲生物が減少する環境問題であり、漁業者にとっては死活問題である。その対策には諸説あるが、増毛町では醗酵魚粉と、製鋼スラグ（※）を混ぜた肥料を海底に沈め、栄養分を補給する方策を選択した。

現在、経済産業省をはじめとする行政機関や増毛漁業協同組合、新日本製鐵株式会社、舎熊藻場保全会による、豊かな海の再生を目指すこの取り組みは、国内外から熱い注目を浴びている。

末裔という自分

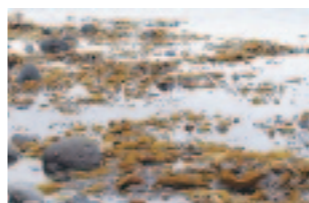
「たいそつなことでなく、練とりの、なれの果て」とユーモアを交えながら、藻場再生への歩みを語る。

藻場は命が巡る海の森。

小魚や練が海藻に卵を産み落とし命の棲み家とする。やがて成長し、大海を旅して故郷の藻場に帰り、新たな命を繋いでゆく。この浜辺で生き抜いた先人達がそうであるように。

「僕の身体は練で出来てるからさ」。

高祖父から五代続く相馬家の末裔として、今日も舎熊の海に生きる。



藻場の風景【増毛町舎熊の浜】

増毛町の藻場再生プロジェクトの取り組みを紹介するサイト
<http://moba.ws/>

※製鋼スラグ・・・鉄鋼製造工程で発生する副産物



うに二色丼 2200円

海花月
〒077-0207
増毛町舎熊（国道231号線沿い）
TEL: 0164-54-2688
営業時間：午前11時～午後6時
定休日：不定休

るもいの鮓

寿司の街

日本海に面する漁業の街、小平町、留萌市、増毛町の寿司店8店が加盟する北海道鮓商生活衛生同業組合留萌支部（留萌鮓商組合）は、昭和37年の設立。

ウニを主役にキャンペーンを行っている。今年で8回目を迎える「寿司の街 留萌 うにまつり」だ。今年も新鮮なウニを沢山味わってもらえるよう、加盟店それぞれ工夫を凝らしている。期間中、利用した加盟店でアンケートに答えると、抽選で留萌の特産品などが当たる（7月31日まで）。

心と味のおもてなし

今年はさらに、魅力ある観光と食の街 留萌を盛り上げようとオリジナル企画

「2010円セット」を提供している（4月10日～11月30日）。加盟店ごとにオリジナルメニューやサービスを統一価格で提供するという内容だ。2010年にちなんだ料金設定だが、もちろん内容は料金以上だ。半年以上ものロング企画なので、季節ごとの食材を食べ比べたり、加盟店を食べ歩くのもいい。

日本海前浜のとびきり新鮮なネタとともに、腕自慢の料理人達の味をじっくりと味わいたい。

食べ物の定義



レベルの分類をします。その分類の定義は生活習慣や文化、あるいは個人的な理由に影響されます。留萌で新鮮な甘さのウニに出会うまで、私にとつて、ウニは『海の生き物』でしかなかったし、今では最後の一口を子供らと争うくらい大好物のイクラ

らは、以前はカニ釣りのエサか、あるいは、ほかの臓物と同じく生ゴミ程度にしか思っていませんでした。留萌に来て14年が経ちます。その間、先入観を捨て心を開けば、自然と口も開くというところに気づきました。世界には、まだまだ美味しいものがあると考えるだけでわくわくします。日本の食文化と留萌の豊かな食の美味しさで、自分の食べ物の定義が広がっています。

「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: alainasato@hotmail.com

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



好評の「留萌うにまつり」

北海道鮓商生活衛生同業組合 留萌支部
〒077-0042 北海道留萌市開運町2丁目 TEL: 0164-42-1476

HP <http://www.rumoisushi.com/>



小鉢・天ぷら・椀も付く2010円セット（丸喜）

季節の食材

サクランボ

NO.28



バラ科サクラ属の植物、サクランボは7月が旬。別名桜桃（おうとう）とも呼ばれる。花が咲くのは5月、ミツバチによる受粉を行うと、実が大きく膨らみ、やがて赤く色づく。収穫間際のサクランボは、雨にあたり水分が浸透して実が割れてしまうため、収穫は細心の注意が払われている。

管内の産地は増毛町が有名で、日本で最も多く栽培されている佐藤錦（さとうにしき）をはじめ、酸味が強い水門（すいもん）、甘酸っぱい南陽（なんりょう）、期待の品種として注目されている紅秀峰（べにしゅうほう）、この他の品種も栽培されている。

旬のこの時期は果樹園でもぎたてを味わうのが一番だが、シロップ煮にして保存も可能だ。



シロップ煮のサクランボゼリー

レシピはWEBで検索「るもい食PEDIA」