



種類豊富！ニシン加工品

かつてニシン漁で栄えた地域 留萌。ニシンを余すことなく使用した伝統の味を様々な加工品として受け継ぐ

塩カズノコ

カズノコを塩で漬けたもの。そのままでは食べられないので、薄い塩水につけて塩抜きし、好みの味付けをして食す。

味付子持昆布

ニシンが直接卵を産みつけた昆布を用い、味をつけたもの。水産加工場によって味が違う。

松前漬

カズノコにスルメやコンブを合わせ、塩や調味液などで漬けたもの。北海道松前町発祥の郷土料理。



カズノコ

味付カズノコ

塩抜きしたカズノコに味をつけたもの。そのまま食べられる。水産加工場ごとに様々な味がある。

干し数の子

初夏の数週間という限られた期間に天日干しをしたカズノコ。手作りのため、生産量が限られる。井原水産の商品。

やんしゅうまい

ニシンのすり身にカズノコを加え、地元米「ななつぼし」の米粉を使った皮で包んだしゅうまい。寿司・割烹「丸喜」考案。



鯨の残像

旧花田家番屋（小平町）



留萌にしんソーラン巻

三枚におろしたニシンの中骨を取って、一匹分を丸ごと昆布で包んだもの。うしろ商店の商品。



鯨そぼろ

ニシンを3日間煮込んで骨ごとやわらかくし、ほぐしたもの。留萌千望高校生が開発し、井原水産で製造されている。



鯨切り込み

新鮮なニシンとカズノコ、塩、米麴などで漬けたもの。水産加工場ごとにさまざまな味が楽しめる。



にしん飯

ニシンの甘露煮と酢飯を押し寿司にした物。留萌千望高校生が開発。留萌寿司商組合加盟店6店で食べられる。



ニシン

(写真提供)留萌振興局留萌南部地区水産技術普及指導所

別名、春告魚。春に北海道沿岸に産卵で訪れたことに由来する。かつて北海道では沢山のニシンが獲れたが、昭和30年以降に漁獲量は激減した。



鯨ニシン

ニシンの内臓を取り除き、食塩と米糠で作った糠床に漬け込んだ保存食。米糠に漬け込むことで、より深い味わいが広がる。水産加工場ごとそれぞれの味わいがある。



ニシン漬

身欠きニシンにキャベツ、ダイコン、ニンジンなどを米麴とともに漬け込んだ物。各家庭でも作られる冬の保存食。

本州方面にニシンを運ぶために編み出された、ニシンの干物。各水産加工場では、生身欠、本乾身欠、味付身欠など、さまざまな種類が販売されている。



身欠きニシン

イベント情報

留萌市

「うまいよ！るもい市」

- 日時：12月5日(日)
- 場所：留萌市地方卸売市場
- 問合せ：0164-43-6817 (留萌観光協会)



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
 るもいfan.net トップページ
 「食の交流放送」からアクセス



道の駅おびら鯨番屋 ... P3



道の駅おびら鯨番屋 ... P3



【旬の人】 ... P2



るもいフードマガジン ... P3

運上 光彦さん

UNJYOU Mitsuhiko

後世に伝えたい 番屋の風情

親方、漁夫、船大工など、練漁に携わる人々が暮らした練番屋旧花田家番屋は日本最北の国指定重要文化財である。北海道遺産でもある番屋は、練漁の記憶を今に伝えている。

番屋の思い出

運上光彦さんは小平町の隣、苫前町の出身。建網2ヶ統の鯉魚場を持つ親方の息子として生まれた。鯉の漁家を経営する親方といえば、一目置かれ地域の経済に多大な恩恵をもたらす存在であった。番屋で生まれた運上さんには、当時のかすかな記憶がある。



運上 光彦さん
大正14年生まれ 小平町在住
旧花田家番屋 初代館長
陶芸工房 土友庵主宰
平成22年度北海道文化財保護功労者表彰
プロフィール

幼い頃、雇いの漁夫達が寝起きする大広間の梁に縄をかけ、ブランコを作ってもらい遊んだこと。またある時は、囲炉裏の淵に足を乗せただけで、父親に叱られたこともあった。海の男達にとって、囲炉裏は神聖な場所とされていたからだ。

運上さんの青春は時代に翻弄された。戦争が始まり、教師になることを夢みてもの海軍へ志願。

終戦後、北海道に戻った運上さんは小平町役場の職員として、社会教育の現場で職務を全うした。

復元へ

昭和40年代前半、小平町望洋台キャンプ場の造成に携わっていた運上さんは常々、雨の日でもキャンプ場を訪れる青少年達が楽しめるよう、花田番屋を文化財としてキャンプ場へ移築し活用できないかと考えていた。

しかし、当時の番屋は荒廃著しく、漁夫達の居住部分の屋根は苔むし、壁には穴が空き、土間には水が流れ込んでいた。その光景は文化財指定を危ぶむ声があるほどであった。

辛うじて、花田家の親族が実際に生活の場としていた居住スペースや「はなれ」の保存状態が良好であったため、多くの関係者の協力を得ることができた。

運上さんの願いであった



【漁夫の居住空間】
板張りの大広間は、簡素でありながらも大勢の漁夫達にとって、安らぎの空間であった。中央の囲炉裏の土中からは観音像が出土している。海上安全を願った漁夫達の想いが伝わる逸話だ。

12歳の時、運上さんは父親から手紙を託され、花田家を訪れていた。その夜、泊まったときに感じた番屋ならではの風情を、運上さんは忘れてはいなかった。「番屋の復元に携わっているとき、仕事を超えた説明したい気持ちで働いたように感じる」

キャンプ場への移築は叶わなかったが、昭和46年、花田番屋は日本最北の国指定重要文化財となった。

国指定重要文化財 旧花田家番屋

練番屋

明治から昭和にかけて、小平町やその近隣の町は練の大漁で浜は沸き立ち、遠く本州から出稼ぎの漁夫達を雇い入れた。漁期には、網元の親方家族と漁夫達は番屋と呼ばれた木造家で寝食を共にした。番屋の内

部は親方家族の居室、漁夫達の居住空間、接客や商談に使われる「はなれ」、漁の司令塔「見張り台」などで構築されている。

機能的な構造

旧花田家番屋は昭和46年、重要文化財として国から指定を受けた歴史遺産である。明治38年に建てられ、練が前浜から姿を消した後も、花田家の人々は番屋で暮らし続けた。番屋に入ると広々とした

土間。漁の最盛期には飯台が置かれ、草鞋を履いたまま短時間で食事がとれる仕組みであった。土間を挟むように部屋が左右に分かれ、一方は質素な板張りの大広間であった。そこは漁夫達の生活空間であり、囲炉裏が配置され、壁沿いに三段の寝台が据え付けられていた。もう一方は畳敷きで贅を尽くした親方家族の居住空間が広がっている。海の男達の仕事と暮らしを、この番屋は支え続けていた。



来客や親方家族が使用した便所。有田焼の豪華な男子用の便器である。

土間から座敷を眺める。日差しが差し込む窓辺は帳場である。

国指定重要文化財 旧花田家番屋

〒078-3435 北海道留萌郡小平町鬼鹿広富
TEL/0164-57-1411(道の駅おびら練番屋) ※詳しいお問い合わせは左記へ

http://obira.on.arena.ne.jp/ 小平町 HP 内

寒くなりましたね！

でも我が家ではお気に入りのお米を家にストックしたので安心して冬を迎えることができます。

お米さえあればなんとかなる。今のお米への愛着からは想像できないのですが、最初海外から嫁に来た頃、毎日続けてご飯を食べる事に飽きた時期もありました。

でも、日本の漬物の美味しさのお陰でその気持ちが変わりました。アメリカにも漬物はあるの



ご飯と漬け物

ですが、ほとんどキャベツかキュウリを塩や酢漬けにした物に限られています。しかし、日本では大体の野菜や海産物などを数々の調味料で(例えば糖、麴、醤油、味噌、お酒など)漬ける為、数え切れないほどの種類の漬け物が色んな地域で作られています。

春先のウドの味噌漬の緑っぽい味、暑い夏、種類豊富な野菜漬、冬始まりにしか食べられないニンジン漬、春まで楽しめるたくあん漬、一つ一つが楽しみになります。ご飯と漬け物の組み合わせは体と環境に優しい、北海道の厳しい環境のなかでもエコロジ的に継続可能であるユニークな食文化です。それらを味わうチャンスを与えられた事に感謝し、これから子供たちにも伝えたい。



主宰 佐藤アレーナさん

「ふるまいフードマガジン」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。

ふるまいフードマガジン

〒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



長イモのソテー
【留萌管内総合食辞典のふるまい食 PEDIA】
http://moeru.fm/shokupedia/

【お問い合わせ】
JA オロロン 0164-62-2144
南グリーンファームえんべつ 01632-7-2527

道の駅おびら練番屋

小平町市街地から国道232号線を北へ15km、国道沿いにある『道の駅おびら練番屋』は、日本最北の国指定重要文化財 旧花田家番屋に隣接している。

施設内には小平町の特産品や土産物などを取り扱う直売店、ニンジン料理が味わえるレストランもある。また、館内は車いす使用の方も安心して利用できるようになっていく。

三平汁、練そばといった伝統的な練料理や、ルイベ定食、練親子丼などのオリジナル料理もある。

ニシンの旨味がダイコンやニンジンなどの野菜にしみ込んだ塩味の汁物「三平汁」、甘露煮のニンジンと味付けカズノコをご飯の上に乗せた「練親子丼」を前浜を眺めながらゆっくりと味わえる道の駅だ。



留萌といえばニンジン、そして三平汁
道の駅おびら練番屋
〒078-3454 北海道留萌郡小平町鬼鹿広富
営業時間 9:00-16:00 (11月-4月)
定休日 月曜日
電話番号 0164-57-1411

季節の食材 32

長イモ

晩秋の留萌管内では長イモが旬の時期を迎える。留萌管内の長イモは、幌町や遠別町で多く収穫され、寒暖の差が激しい環境のもと栽培されることから、甘みと粘りが強いことが特徴である。

羽幌町の長イモは『オロンながいも』として人気がある。遠別町では特別栽培(※)されている。

すりおろして、とろろで食べることが多い長イモだが、熱を加え、ソテーにすれば食感が変化し、また違った味わいを楽しめる。調理の際に、皮を厚めにむき、皮を素揚げにすれば、余すことなく食べられる。

※特別栽培 農林水産省のガイドラインに従い、慣行的に使われる農薬の使用回数および化学肥料の使用量を半分以下で栽培すること