



留萌管内の神事・伝統芸能

古来から神前において奉納される数々の舞。留萌管内で活動している伝統芸能の数々をご紹介します。

獅子舞

し し ま い

獅子頭を被り、囃子に合わせて舞い踊る神事的な伝統芸能。舞方は、西日本を中心とした伎楽系と、関東・東北地方を中心とした風流系の二つに分けられる。



苫前くま獅子舞

▶ 苫前町

大正4年12月の三毛別罷事件をモチーフ

として地元住民が先人の偉業を永く後世に伝えようと始めた苫前くま獅子舞。昭和57年、町の無形文化財に指定。



羽幌加賀獅子舞

▶ 羽幌町

大正11年頃、加賀出身の開拓者により、羽

幌神社祭典に奉納されたのが始まり。戦争をはさんで中断していたが、40年程前に復活。今年は赤獅子も復活した。

筑子

こ き り こ

飛鳥時代から田楽として歌い継がれている、富山県五箇山地方の古代民謡。竹製の「筑子」「棒ざさら」、板をつなぎ合わせた「板ざさら」など、独特の楽器を用いて演奏する。



羽幌町こきりこ唄保存会

▶ 羽幌町

富山県平村の出身者が入植

した羽幌町平地区の住民が中心となり、「こきりこ唄」を伝承。「越中五箇山筑子唄保存会」より分家として認証された。



天塩町越中獅子保存会

▶ 天塩町

昭和17年、富山県の入植者

が厳島神社社殿改修完成記念として奉納。戦中・戦後は伝承者が少なくなったが、昭和53年に保存会が結成された。

神楽

か ぐ ら

神道の神事において、神に奉納するために奏される舞。歴史は古く、古事記や日本書記によると、岩戸隠れの段でアメノウズメが神懸りして舞ったのが神楽の由来とされている。



雄冬神楽

▶ 増毛町

明治12年、雄冬地区で神楽舞が伝承されたのが始まり。

松前神楽や八戸地方の太神楽の祭事の影響を受け継ぐ。平成2年、町の無形文化財として指定。



鬼鹿松前神楽保存会

▶ 小平町

明治34年、瀧川弁蔵氏によ

って小樽から伝えられたとされている。昭和50年に保存会が結成され、平成元年には町の無形文化財として指定。



文化の架け橋

ざさら



【旬の人】 … P2



山崎そば店 … P2



北海道海鳥センター … P3



【季節の食材】 … P3

イベント情報

留萌市

るもいコミュニティカフェテリア

- 日 時：1月14日(金)・15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)



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

http://rumoifan.net
 毎日情報更新中!

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

山本 金次さん

YAMAMOTO Kinji

北の大地に響く
ささらの音

『こぎりこの竹は七寸五分じゃ 長い袖のカナカイじゃ 窓のサンサもデレレコデン はれのサンサもデレレコデン』
この歌いだしで始まる富山県の古代民謡、こぎりこ唄 歌い継ぎ踊り継いでゆく、ささらの音とともに 海を渡り羽幌で生き抜いた先人達へ想いを馳せ

筑子の里から

富山県平村(現・南砺市)は近隣の村とともに五箇山と呼ばれる。合掌造りの集落が今も残り、隣接する岐阜県白川村とともに世界遺産にも指定されている。五穀豊穣を願う古代民謡『こぎりこ唄』が、口頭伝承されてきた土地である。



山本 金次さん
昭和15年生まれ 羽幌町在住
羽幌町こぎりこ唄保存会会長
プロフィール

その旧平村より村人が集団で北海道へやってきたのは明治時代。月形町を経て羽幌町へ入植し、平地区を形成した。山本さんの曾祖父も旧平村出身であり、開墾した土地で米を造り、この地で一生を終えた。当時の農村の子ども達がそうであったように、山本さんも幼い頃から

ら農作業を手伝い、先祖が苦勞して開拓した田畑を受け継いだ。

架け橋として

曾祖父の郷里に伝わる『こぎりこ唄』と出会ったのは、昭和53年、山本さん38歳の時だ。翌年、平地区の住民が中心となり、先祖の故郷に伝わる伝統文化を継承しようと『羽幌町こぎりこ唄愛好会』を結成した。結成当初、衣装を揃えるために平地区の休耕田を借りて秋蒔き小麦を植え、その収穫で資金を集めたこともあった。会員らで旧平村を訪ね、先祖が生まれ育った村の風土を身体で感じとったことも懐かしい。『当時は若かったから苦勞も楽しかった』と山本さん。昭和60年に『越中五箇山筑子保存会』から全国唯一、正式に分家として認められたのを機に『羽幌町こぎりこ唄保存会』に改名した。

昨年11月には旧平村と羽幌町の友好町村締結30周年を記念し、地元の中・高校生とともに旧平村を訪問。今年も五箇山の保存会会員が来町し、小学生と交流を果たした。

こぎりこを踊った子ども達が、将来ほかのまちで暮らす時、『心の故郷』として誇りに思えること、それが山本さんの願い。

新天地に根づいた筑子。富山と羽幌の平を繋ぎ、このまちで暮らす人々を繋ぐ。



【筑子】こぎりこ。小切り子とも書く。大化の改新(645年)頃から豊作祈願の田楽として富山県、越中五箇山に伝承された古代民謡。楽器は竹で作られた「筑子」、短冊型の薄い板を合わせた「板ざさら」、鎌を用いた「鎌金」など。踊りは神楽舞、しで竹踊り、手踊り、ささら踊りなどで構成される。

北海道海鳥センター

海鳥の聖地

留萌管内中部に位置する羽幌町は、海鳥の楽園『天売島』、森と花の島『焼尻島』を有する。天売島は世界最大のウトウの繁殖地であり、絶滅の危機にあるオロロン鳥(ウミガラス)の国内唯一の生息地でもある。北海道海鳥センターは日本で唯一の

海鳥専門の調査、研究、保護施設であり、環境省の羽幌自然保護官事務所が設置されている。

無料で一般開放されており、海鳥繁殖地のジオラマや様々な展示物を通して、海鳥や自然環境への理解を深められる施設だ。

子ども達と自然

海鳥や自然に興味を持つ町内の小学生らで構成されるボランティア組織『ジュニアレンジャー』は、自ら

考え行動するための環境活動を行っている。

放課後や休日には自然観察やゴミひろい、リサイクルキャンドル作りなどを通じて、環境保護について考えたり、館内の展示物作成、来館者への展示案内も自主的にしている。

天売・焼尻両島に渡る前に、北海道海鳥センターでウミガラス、ケイマフリ、ウトウなどの海鳥や動植物の知識を得れば、島の自然をより深く楽しめるだろう。



工夫を凝らした展示物で、海鳥への理解が深まる

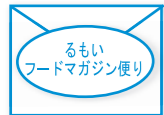


リサイクルキャンドル製作で楽しみながら環境について考えるジュニアレンジャー

北海道海鳥センター
〒078-4116
北海道苫前郡羽幌町北6条1丁目
TEL0164-69-2080

<http://www3.town.haboro.hokkaido.jp/seabird/>

クリスマスがやってきました。それは、クリスマスやサンタクロース(そしてプレゼント)について、子ども達たちから質問される季節でもあります。質問に答えながら「人の手で作られるクリスマスの祝い方を知ってほしい」と、つくづく思います。



クリスマスの伝統

毎年の家族の習慣だからです。祖母や友達らがツリーに飾る手作りオーナメントや、毎年屋根で鐘を鳴らし「ホーホーホームリークリスマス」と大声を出していたサンタが、実は父の扮装だと気づいたときのこと、そしてこの時季ならではの美味しい食べ物。

特に、母の七面鳥コーストは、日を追う毎にサンドウィッチ、キャセロール、スープへ姿を変え、家族を楽しませてくれました。去年のクリスマスに子どもらと作った新しいオーナメントを、私の祖母が作ったものの隣に飾りました。ローストチキンを焼いてクリスマスクッキーの農場を作りました。あとは、留萌管内で誰かが七面鳥を育ててくれれば・・・。

メリークリスマス



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



マダラの子和え
【留萌管内総合食辞典ふるもい食PEDIA】
<http://moeru.fm/shokupedia/>

タチの生臭さが気になる場合は、沸騰した湯に塩ひとつまみと酢少々を入れ、タチを3秒ほど湯がき水で冷ます。

季節の食材

タラ

雪が降って寒さが厳しくなると更においしくなるといわれているタラ。

留萌沿岸ではマダラ、スケソウダラ、コマイが水揚げされる。スケソウダラの卵巣は塩蔵品としてタラコや明太子としてもおなじみ。北海道では紅葉子(もみじこ)とも呼ばれている。マダラの卵巣は、地元では人參やツキコンニャクと一緒に子とえにする。

鮮度のよいマダラの白子は旨味が強い。白子は北海道で「タチ」と呼ばれポン酢で食したり、天ぷらや鍋物にと、捨てることのない魚だ。

タラを使ったレシピを『ふるもい食PEDIA』で紹介している。

旬を迎えるタラを、鰯腹(たらぶく)食べて下さい。

山崎そば店

羽幌町市街地にあるそば処山崎。初代が暖簾をあげたのは、今から80年程前。留萌管内北部のまち、天塩町であった。その後、炭坑で活況を呈していた羽幌町に移転した。現在は三代目として若きそば職人、山崎尚也さんが暖簾を守る。

蕎麦は手打ち、更科とひきぐるみをブレンドした粉を使っている。返しは代々継ぎ足し、厳選した醤油と鹿兒島の鰹節を数種類加え、じっくりと寝かせて使う。

人気はタマネギのかき揚げがのった「天そば」。衣に冷凍したイカをすりおろし、甘みと旨味のバランスが抜群だ。粘りが強いオロロンながいも(羽幌町産)を使った『とろろそば』もある。

その日打った蕎麦が無くなり次第閉店となるため、早めの来店がおすすめ。



人気の『天そば』は700円
山崎そば店
〒078-4103
北海道苫前郡羽幌町南3条1丁目
営業時間 11:00~完売次第終了
定休日 第1・2日曜日
電話番号 0164-62-2269