



# 管内ゆかりの芸術家たち

管内には多くの芸術家たちが生まれ、育った。  
 今回、一部であるが管内の芸術家を紹介する。

**画家** しみず やすお  
**清水 康雄**  
 (1930年～)

増毛町出身の洋画家。働きながら美術を学んだ後、フランスにアトリエを構え、数多くの作品を制作。代表作「ナルシス」シリーズは、ドン・キホーテなどを題材に、実像と水にうつる巨像を同時に表現した作品。



マダム・ド・ピガール  
 (増毛町所蔵)

**版画家** あべ さだお  
**阿部 貞夫**  
 (1910年～1969年)

東京日本橋生まれ、留萌育ちの木版画家。道内各地を転々としながら、その土地での自然を題材にした作品を制作、伝統的な技法で数多くの木版画を世に送り出した。



初冬の港

**音楽家** さとう まさる  
**佐藤 勝**  
 (1928年～1999年)

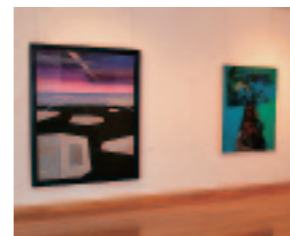
留萌生まれの日本を代表する作曲家。黒沢明監督の映画音楽を手掛け、4度の日本アカデミー賞最優秀音楽賞を受賞。死後、ご家族からピアノなどが寄贈されている。



生前、作曲に使用したピアノ  
 (留萌市 海のふるさと館)

**画家** うえの のりお  
**上野 憲男**  
 (1932年～)

天塩町生まれの洋画家。「種子と惑星」シリーズに代表される、ブルーやブルーグレーを基調とした絵を製作していることから「青の画家」と呼ばれている。



**画家** やまだ のぶや  
**山田 展也**  
 (1948年～)

天塩町生まれのモダンアート画家。アクリル、ミクストメディアなど使い、作品を制作。代表作は「風の景」など。

道の駅「てしお」内にあるてしおギャラリーでは、上野憲男、山田展也、両作品を見ることができる。

**木彫家** おおの せいほう  
**大野 静峰**  
 (1931年～2010年)

留萌市生まれの木彫家。27歳の時にアイヌとともに斧をふるい、さまざまな木彫りや民芸品を製作。倒れた木に命を吹き込むその姿から、「北の匠」と呼ばれた。



2008年開催の展覧会より

**画家** うめざわ たみお  
**梅沢 民雄**  
 (1949年～)

初山別村生まれの洋画家。ヨーロッパに取材旅行に出かけ、水辺をはじめ、その土地の風景画を描いている。

**書家** なかの ほくめい  
**中野 北溟**  
 (1923年～)

羽幌町焼尻島出身の道内を代表する書家。登別「ホテルまほろば」や千歳鶴「吉祥」のロゴを手掛ける。

**版画家** たかの れいこ  
**高野 玲子**  
 (1939年～)

羽幌町出身の銅版画家。擬人化した猫で人間のユーモラスな姿や表情を銅版画で表現。児童文学の挿絵も手掛けている。

**作家** さむかわ こうたろう  
**寒川 光太郎**  
 (1908年～1977年)

羽幌町出身の作家。1940年の作品「密猟者」は、道内初となる第10回芥川賞を受賞。戦前から戦後にかけて活躍した作家。

## 小さな地球

ケイマフリ  
 【撮影:寺沢孝毅氏】



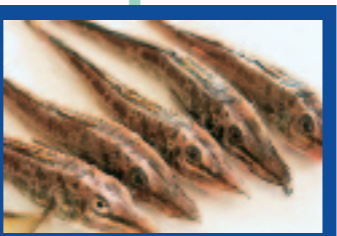
【旬の人】・・・ P2



長田鮮魚店・・・ P2



るもいフードマガジン・・・ P3



【季節の食材】・・・ P3

### イベント情報

**留萌市**  
**第13回萌っこ春待里**  
 ■日 時: 3月13日(日) 10:00～  
 ■場 所: 陸上自衛隊留萌駐屯地グラウンド  
 ■問合せ: 0164-43-2637  
 (実行委員会事務局)



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  
 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!



# 寺沢

TERASAWA  
Takaki

# 孝毅さん

天売島から  
地球を考える

留萌管内羽幌町の沖合に浮かぶ小さな地球・天売島。国内唯一のオロロン鳥の繁殖地であり、海鳥と人間が共生する。この島には小さな生命を見つめ続けるひとりの写真家がいる。

## 心の青い鳥

「幼い頃、3月の雪原で偶然見た青い鳥。その鳥が僕の人生の方向性を決めました」。天売島に暮らす自然写真家の寺沢さんは静かに振り返る。教員をしていた父の転勤先、道北の和寒町で見た青い鳥はルリビタキ。以来、野鳥に魅せられ、一眼レフのカメラを携えて野鳥観察に熱中する少年時代を過ごした。



**寺沢 孝毅さん**  
昭和35年生まれ 天売島在住  
自然写真家 海の宇宙館代表  
有限責任事業組合 守りたい生命プロジェクト代表  
いのちプロファイル

大学卒業後、教員となり希望した赴任先は天売島、鳥への興味がこの島を選ばせた。

当時、オロロン鳥（ウミガラス）の減少はすでに問題視されていたが、その情報は発信されていなかった。赴任した年、運良く報道機関がチャーターした船に同乗することができ、オロロン鳥の繁殖地でコロニーを確認した。だが、その翌年、再度調査に訪れた寺沢さん

の目に映ったのは、オロロン鳥が姿を消したコロニー。以来、断崖の繁殖地に通い、定点観測を続けた。教員十五年目に職を辞し、島で生きることを決めた。最終的に地域を守るのは、そこに暮らす人であるとの考えからだ。

## 地球を旅する

『小さな細胞、小さな地球』寺沢さんは海という宇宙に浮かぶ天売島をこう呼ぶ。人の身体の細胞一つの病み、命取りになりかねないように、天売島の環境に及んでいる現実が、地球の未来を物語ると考えている。現在、天売島という小さな地球を拠点に、東南アジアのボルネオ島、北極の自然環境、そこで生きる動物達の姿を追っている。ボルネオ島では、経済活動の犠牲となっている野生動物を取材。ロザリントと名づけられた孤児のオランウータンの取材を重ねる。



【オロロン鳥】 チドリ目、ウミスズメ科に分類される海鳥。「オロロン」と鳴くことからオロロン鳥と呼ばれる。背が黒く腹は白い。直立した姿はペンギンに似ている。漁網による混獲、天敵の増加、餌の減少などにより絶滅の危機に瀕している。

幼い日に見た青い鳥。天売島へと導き、世界へ誘った青い鳥は、その羽を羽ばたかせ、今も心の中を鮮やかに舞う。

北極では雪と氷の世界で生きるホッキョクグマの今を追う。身近な自然や動物への関心と愛情は、いつの日か遠くで生きる生命にも伝わる。これは寺沢さんの持論だ。天売島は日本の端っこにある。だが、この国のきれいな空気、新鮮な食料を常に下支えしているという誇りを持ち、地球環境第一主義を買いたい。祈る気持ちで各地を取材し伝え続ける。

## 長田鮮魚店

JR留萌駅前にある駅前自由市場。60年以上にわたり、留萌市民に新鮮な魚を提供してきた長田鮮魚店が店を構える。二代目の吉雄さん夫婦、札幌市場での修行を終え三代目を継いだ、長男の潤さん夫婦二代が営む。「チラシを配ったことすらないのに、ひいきにくれるお客さん達。有り難いね」。仕入れたばかりの魚を、鮮やかにさばく潤さんの姿に目を細める吉雄さん。客と何気ない会話を交しつつ、要望に応じて魚の頭を落としたり、身おろしのサービスもする。

平日は地元客、土日は旭川や札幌方面から留萌の新鮮な魚を楽しみにやってくる。また、地方発送にも対応している。この時期はハツカクやエビを中心に、地元の新鮮な魚介類が並んでいる。週末はドライブがてら、留萌を訪れてみてはいかがだろう。



魚も人も活きの良さが自慢

**長田鮮魚店**  
〒077-0007 北海道留萌市栄町1丁目  
営業時間 9:00 - 17:30  
定休日 不定休  
電話番号 0164-42-2547

## 海鳥保護の拠点と自然保護活動

**海の宇宙館**  
天売港から徒歩5分、小さな地球・天売島から地球を考える施設『海の宇宙館』がある。自然写真家、寺沢孝毅さんの活動拠点であり、天売島を訪れる人々の情報収集拠点だ。島は小さいながらも、あらゆる原因と

結果が凝縮される小宇宙との想いが込められている。建物の中に足を踏み入れると、海鳥の写真や展示物がある。ブロックと木造の内装は音響効果も抜群でコンサートなど多目的に利用されている。写真と自然音、寺沢さん自身の解説で構成するフォト&サウンドライブは人気だ。早朝バードウォッチングや写真塾など天売島を体感するメニューも充実。島を訪れた際には、ぜひ立ち寄りた場所だ。天売島や海鳥の今を伝え

る年6回発行の情報誌もここで購読を申し込める。**プロジェクト**  
平成21年に立ち上げた『守りたい生命プロジェクト』有限責任事業組合では、生物多様性の大切さ、地球温暖化を世界各地で取材しホームページや講演、出版物を通して伝えている。卓上カレンダラーの収益の一部が野生生物保護の活動に寄付される。未来の地球を天売島で考えてみませんか。



テラスで野鳥のさえずりを楽しむコーヒータ임을。オリジナルグッズもある。情報誌『天売島ファンクラブ通信・善知島』年会費1000円で購読できる。詳しくは下記お問い合わせ先へ。

**海の宇宙館**  
〒078-3955 北海道苫前郡羽幌町大字天売字弁天  
管理運営：有限会社ネイチャーライブ TEL・FAX：01648-3-9001  
開館時期：4月末～9月末日 入館料：大人300円 小学生以下無料（シーズン料金）

<http://www.naturelive.jp/> <http://www.wildlife-p.com/>

昨年末、家族が一人増え更に忙しい日々を送っています。そんな状況なので、地元の素材を使ったレシピを作ってみる事が好きなのですがこの時期素材が少ないことも手伝って料理に手間暇掛けなくなっていました。思い切って気分転換が必要だと思い、去年の秋段ボールに詰めたままの茎付き大豆と黒豆を殻から出すことにしました。2歳の娘の一番の好物は豆、そして性格は、まめまめしいときています。



## まめまめしく

バケツに入れた殻付きの豆をめん棒で突き、出た豆を拾う作業を夢中で一時間やりました。手間を掛けた大事な豆を豆まきだけに使うのは勿体無いので、前から試してみたいと思っていた大豆入りメキシカンチリを作りました。せっかくなので冷凍しておいた小

平のトマトや保存しておいた家庭菜園の人参も入れました。市販のルーを使ったカレーやシチューより手間をかけた、こだわりをもって楽しく作った事で得た満足感とRE-FRESHの気持ちは何日も続きました。子供が居るからこそ、食べる物にこだわりたい事も思いました。次は、子供たちと「おから」が入ったおやつを計画しています。もちろん「おから」は地元産です。



主宰 佐藤アレーナさん

「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**  
〒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



ハツカクの塩焼きと皮の唐揚げ

【留萌管内総合食辞典サイト  
るもい食 PEDIA より】  
<http://moeru.fm/shokupedia/>

## 季節の食材 35

### ハツカク（トクビレ）

カサゴの仲間、トクビレは厳しい顔に硬い皮、大きな背ビレが特徴だ。身を輪切りにすると、見事な八角形をしていることから、北海道地方ではハツカク（八角）と呼ばれる。漁期は2月から3月、底引き網や刺し網にかかると、大型のハツカクは漁獲量がそう多くはなく、市場に出回る量も限られる高級魚だ。

この時期、よく締まった白身は脂の乗りがよい。開きにして塩をふり、干物にして炙ったり、片面に味噌を塗って焼く田楽も美味しい。刺身やルイベで食べることも。

皮や骨も捨てずに唐揚げにするれば、パリッパリツとした食感と香ばしさを楽しめる。酒のつまみにはもちろん、子供達のおやつにもおすすめの逸品だ。