

留萌地域情報受発信フリーペーパー

# るもいfan



天塩町 | 遠別町 | 初山別村 | 羽幌町 | 苫前町 | 小平町 | 留萌市 | 増毛町

VOL. 5

2011.08.25

毎月発行

星空と蛍

<http://rumoifan.net>



### 古丹別川の夕暮れ（苫前町）

北海道の秋の訪れは早い。盆を過ぎると朝晩は涼やかというよりも肌寒く感じるほどだ。夕方5時、古丹別川越しに日本海に沈みゆく夕陽を撮る。雲も秋の様相だ。



### 今月の表紙

「星空と蛍」

夜空には星、大地には蛍の光。自然の豊かさを感じる初山別村の夏の風景。

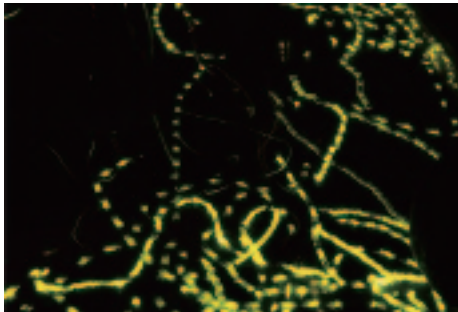
【写真提供：黒田弘章さん（しよさんべつ天文台）】



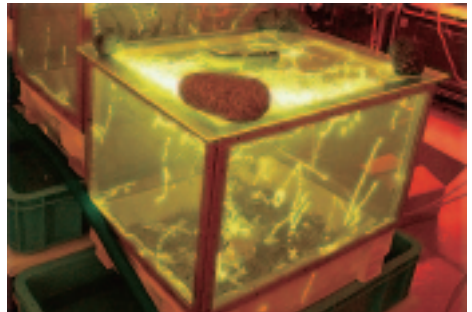
夕映の利尻富士 初山別村から、海に浮かぶススキ越しに映える利尻富士

## るもい・夏から秋へ

8月



蛍の軌跡 暗闇の中を<sup>は</sup>這う蛍の光



蛍の人工飼育 室内で人工飼育されている蛍の群れ

# サクランボの里で ～青空教室とジャムづくり～

日本最北の果樹産地、増毛町暑寒沢では7月から8月初旬までサクランボの出荷が盛んに行われている。

夏休みに入った7月29日、8組の親子と共に青空教室とジャムづくり体験に参加した。

真っ赤に実ったサクランボの木を囲み青空教室が行われた。お話は、ヤマセン仙北果樹園の仙北清孝さん。

仙北さんから、果物の種の秘密や、実りのために働いてくれるミツバチの役割について、子供達にも分かりやすい説明があった。また、果実が雨に当たらないよう、自らが高いところによじ登ってビニールの屋根をかける話では、参加者から驚きの声が上がっていた。

ちょっぴり期待していた(!) 試食タイム。仙北さんが手塩にかけたサクランボは、甘く爽やかな味と香りがした。

その後、会場を暑寒沢自治会館に移してジャムづくり体験。先生は地元食材を使った手作りの食品で、増毛をPRしている「ママの会」の船木美登里さん。フライパンを使ったジャムづくりは、サクランボが目の



青空教室では、子供達からたくさんの質問があった



講師船木美登里さん(右)がジャム作りの課程を説明

前で黄色から赤に変化し、さながら理科の実験のようだ。

果実を煮詰める甘い香りが漂う中、美味しいジャムを作ろうと熱中する親子の真剣な表情は、並んだサクランボのようにそっくりで、スタッフも思わずにっこり。

出来上がったジャムを瓶につめたら、仕上げは手書きのオリジナルラベルづく

り。お母さん達が用意したシールと、子供達が思い思いに創作を楽しんだラベルでジャムが完成した。

また、留萌を訪問していた高橋はるみ知事が会場を視察に訪れ、一緒にジャムづくりを体験。瓶に入りきらなかった増毛の恵みを子供達と一緒に味わっていた。



増毛町を訪れた高橋はるみ知事も、子供達と一緒にジャム作りを楽しむ

## 果樹の里でジャムを作る

**開催期間** 6月～9月  
**体験場所** 果樹園またはましけマルシェを予定  
**お申込み** ○ママの会 (代表: 船木美登里)  
 電話 0164-53-9077  
 ○ましけマルシェ  
 電話 0164-53-2266



北海道留萌管内体験観光サイト

るもい体験ナビ



北海道留萌管内の体験観光プログラムを幅広くご紹介。  
<http://rumoifan.net/taiken/>

るもい体験ナビ

検索

主催/北海道留萌振興局産業振興部 商工労働観光課 留萌観光連盟事務局  
 〒077-0005 留萌市船場町2丁目J R留萌駅2階エフエムもえる内 TEL0164-42-3871 e-mail:info@rumoifan.net

# 星空と蛍

星、お預かりして  
大切な想いが込もった星を  
大切に  
お預かりして

(綺羅星列伝★星々の物語より)

写真提供 / 黒田弘章さん (しよさんべつ天文台)

ここは、初山別村。  
耳を澄ませば、秋の訪れを告げる虫の音。夜空には満天の星と地上を照らす月の光、足下には夏草の陰でほのかに光る蛍の姿。

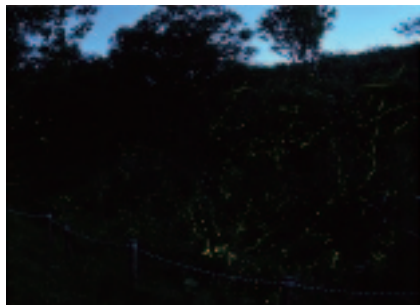
## 故郷の光、蛍

夏の宵になると当たり前のように飛び交っていた蛍。だが、水田周辺の環境変化に伴って、その姿を見ることは難しくなった。かつての自然の姿を取り戻そうと、昭和60年代、村に「ホタルの会」が発足し、会員による人工飼育、放流が行われていた。その後、「ほたる愛らんどプロジェクト」構想に基づき、平成10年度より自然交流センターにて、蛍の人工飼育と放流が始まった。村で放流されるのは、主に水田や湿原などの止水域で繁殖するヘイケボ

タル。例年6月中旬に放流が行われる。故郷の豊かな自然が、次世代へ繋がることを願いつつ、放流には村の子供達も参加する。

だが、放流地は昨年の大雨で被害を受けたため、今年もかつての豊岬地区の私有地に放流された。

盆の送り火が過ぎ、風が涼やかに感じられる夜に放流地を訪ねた。民家の庭先を通り、一歩一歩木立の中を進むと、足下で光る蛍を発見。



初山別村の蛍の光。昔の夏の風景を取り戻しつつある。



気温が低めのせいとか、飛び交う姿はまばらだ。夜8時過ぎ、暗闇の中、ゆつくりと光る雌、呼応するようにリズムカルに光を発する雄、互いに草の陰に身を隠すように光り続ける。その光は透明感のある青や暗闇に対比するかのよくな黄色と、様々だ。時折ふわりと綿雪のように、光を放ちながらあたりを舞う。光の筋に導かれて空を仰ぐと、木々のシルエットの遙か彼方に星が瞬いていた。

## 星に願いを

村には人工の光が少ない。あたりにネオンやライトアップが少ないからこそ、星の輝きに圧倒される。

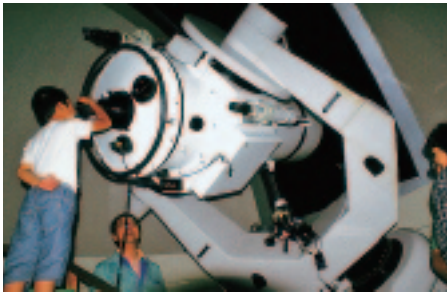
「星が降る」というよりも、「星を浴びる」という感覚。

豊岬地区にある『しょさんべつ天文台』には、65cm反射式



天体について、いきいきと語るしょさんべつ天文台職員黒田さん。

天体望遠鏡が設置されている。北海道内唯一の海に面した天文台だから、水平線に沈む星を見ることが出来る。「ひとりでも多くの人に、気軽に天体観測を楽しんでもらいたいから、観望の時間制限を設けず、可能な範囲で要望に応じています」と語るのは職員黒田さん。天文台の開設とともに村に移住した人だ。自身も少年時代から星を愛してきた。



360°回転するカセグレン式望遠鏡。肉眼では見ることの出来ない土星や月が見える。

ドーム型の観測室では、黒田さんの解説が行われ、訪れる人はゆつくりと星を観測することが出来るため、まるでプライベート天文台のようだ。隣接のキャンプ場を利用するキャンパー達も立ち寄る。しょさんべつ天文台ならではの取り組みのひとつに、「マイスターズシステム」がある。無数に瞬く星に名前をつけられるというものだ。大切な人の想い出や、子供



「綺羅星列伝」。名付けた星の物語を250編余り掲載されている。

の誕生記念など、それぞれの人の想いを、星に名前をつけ、託す。星の所有者が公式に認められたり、学術的に認められるということはないが、初山別村で星の名前とともに大切に登録・保管している。

村には、都会の便利さや華やかさはないが、ここでしか体感できない、贅沢な時間と自然が流れている。

## 留萌管内総合食事典

# るもい食ペディア ~留萌管内の魅力あふれる食の百科事典~

食感の違う2種類のゼリーを組み合わせせたデザートです。リキュールが入った寒天は濃厚で甘酸っぱく、ゼリーのユルユル感とともにハスカップの美味しさを存分に味わえます。

## ハスカップの2色ゼリー



### ■材料

#### ◎ハスカップ寒天

- ハスカップシロップ 200ml
- ハスカップリキュール 50ml
- 寒天パウダー 2g
- レモン汁 小さじ1

#### ◎ハスカップゼリー

- ハスカップシロップ 100ml
- 水 220ml
- 白ワイン 大さじ2
- ゼラチン 5g
- レモン汁 小さじ1
- 砂糖 大さじ2

※材料のハスカップリキュールは、ハスカップシロップは、P7「旬の特産品」を参照

### ■作り方

- ①鍋にハスカップシロップ、レモン汁、茜の雫を入れて沸騰させる。寒天パウダーをふり入れ、静かにかき混ぜながら煮立てる。
- ②平たい器に濾し器を通して流し入れ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固め、好みの大きさにカットする。

#### ◎ハスカップゼリー

- ①鍋にハスカップシロップを入れ、砂糖、水、白ワインをいれ、一度煮たてる。火を止めゼラチンを溶かし入れ、レモン汁を加える。ワインを入れない場合は、水30mlを足す。



るもい人の  
ひとりごと  
Column

7月下旬、増毛町の果樹農家でハスカップ摘みをした。ポロポロ落ちてくる実で手は赤紫に染まり、果樹を摘む楽しさと、根気のいる作業の大変さも体験した。ハスカップの実でシロップを作り、濾して残ったものをジャムに煮詰め、無駄にすることなく丸ごとハスカップを味わう。ハスカップはビタミンCやポリフェノールが豊富で古くからアイヌの人々も食してきたと聞く。生の実の出回る時期は短いですが、初山別村の特産品にハスカップを使った製品が多数ある。手軽に濃厚な甘酸っぱさを味わえるのが嬉しい。

(編集局)



# 旬の特産品

るもいの旬の特産品をご紹介します！

## No.5 「ハスカップ特集」

ハスカップはスイカズラ科に属する植物。酸味が強く生での保存が難しいため、ジャムや果実酒、シロップなどに加工・使用されることが多い。栄養成分はビタミンC、鉄、カルシウム、ポリフェノール的一种アントシアニンなどが豊富。

留萌管内では初山別村が平成8年から栽培し、丁寧に手摘みしたものを加工・販売している。



### ハスカップ15%果汁飲料

初山別村産の完熟ハスカップをゆっくりと搾り、酸味と甘さのバランスが良いドリンクに仕上げている。サイズは180gと410gの二種類。ほんのり甘酸っぱい味はハスカップそのもの。

- 410g 400円
- 180g 200円



### ハスカップシロップ

初山別村産の完熟ハスカップを、じっくりシロップに漬け込み、自然に溶けだしたエキスで作っている。水や炭酸水で割ったり、ゼリーなどのお菓子の材料としても利用できる。

- 480g 870円



### ハスカップジャム

ハスカップを煮詰めながら、砂糖・ペクチンだけを加えたプリザーブスタイル（果実の原形を保持した加工）のジャムに仕上げている。程良い甘さ、ほんのり甘酸っぱい味でパンに塗っても、ヨーグルトにかけても美味。

- 60g 350円



### ドライハスカップ

ハスカップの実を3回シロップに漬け、リキュールを軽くふって乾燥させた。1回の製造で果実3キロを使用。完成すると750gに凝縮される。そのまま食べても美味しいが、お菓子づくりのアクセントにもなる。

- 60g 800円

**販売先** 岬センター売店、北極星(夏期のみ)、道の駅☆ロマン街道しよさんべつ、おみやげ処お勝手屋 萌(留萌市)

**問合せ先** ・初山別村  
〒078-4421 苫前郡初山別村字初山別  
TEL 0164-67-2211



### 茜の雫

平成18年初山別村のもち米農家が立ち上げた「合同会社しよさんべつ美醴屋」製。特別栽培で育てたもち米を昔ながらの製法により1年以上熟成させた、まるやかな本物のお酒「のんでみりん」を造る。

- 300ml 1,500円

平成21年、村制施行100年を記念し「のんでみりん」の商品名を「星の雫」に改称。村の特産品ハスカップを原料に加えたリキュール「茜の雫」もお披露目した。農家のこだわりと酒蔵の技が生んだ贅沢な味。アルコール度数は9度。

**販売先** ・オロロン農協初山別支所 〒078-4431 苫前郡初山別村字豊岬187-1  
**問合せ先** TEL 0164-67-2121

**お詫びと訂正** 先月の、るもい fan 4号の P7 (旬の特産品) 掲載記事で、平成22年度の小麦の収量「年間約3.1t」は、正しくは「年間約3.10t」です。記事に誤りがありましたことを深くお詫びをし、訂正致します。



サケのつかみ取り【てしお味覚まつり(天塩町)】

るもいfan  
とは？

食・人・観光の情報

「るもいfan」は、留萌地域情報員による留萌地域情報受発信のフリーペーパーです。

るもいfanでは、留萌地域のネットワークを通じて収集した観光情報、イベント、旬の話題、人、食に関する情報を紹介しています。

北は天塩町から、南は増毛町まで、北海道留萌管内8市町村の地域ならではの魅力を、全国へ、そして世界の皆様に向けて発信しています。

## イベントカレンダー【9月】

4日(日)



### Love river るもい川まつり 【留萌市】高砂公園河川敷

留萌市を流れる一級河川「留萌川」の河川敷で行われる、水と親しみ、触れあうイベント。今回は防災を目的としたEポート体験、リバーレスキュー訓練、降雨・浸水体験のほか、恒例のEポート大会も行われる。会場には、ラブリバーまか店、子供も楽しめるエアークラッシュも設置。



25日(日)



### うまいよ！るもい市 【留萌市】留萌市地方卸売市場

9月は秋の味覚市と銘打ち、留萌の美味しい物が大集合。すぐに売り切れる商品も続出。



### 第4回増毛町秋味まつり 【増毛町】増毛港中央埠頭

秋味(サケ)がメインの秋まつり。水揚げされたばかりの秋味を浜値販売するほか、フルーツの里ならではの旬の果物も販売。ホタテリスビーは、活ホタテを水中のカゴに投げ入れ、商品もゲット。留萌開発建設部の港湾業務艇「ゆりかもめ」に乗って、海から増毛町を眺めることも出来る。



17日(土)



### 増毛山道体験トレッキング 【増毛町】

夏とは一味違った、秋の増毛山道を歩いてみませんか。10月のトレッキングは8日土の予定。

18日(日)



### 第4回てしお味覚まつり 【天塩町】鏡沼海浜公園

4回目を迎える秋の味覚まつり。好評の秋味(サケ)つかみどりは、プールに放された秋味を豪快に素手でつかみとる。町民が育てた野菜の販売をはじめ、天塩の味覚が盛りだくさん。大抽選会では、開基130年にちなみ、130本の賞品を大放出。友好町、和寒町の味覚も販売。



### 萌える天北オロロンルート 道の駅スタンプラリー2011 7月16日(土)～9月25日(日)

期間中、留萌管内6町村の道の駅にあるスタンプを押して応募すると、3,000円相当の留萌管内特産品が抽選で20名に当たる。スタンプシートは、管内の各道の駅と地域情報サイト「るもいfan」で入手することができます。応募の締め切りは9月30日(金)(消印有効)まで。

留萌地域情報サイト

るもいfan

http://rumoifan.net

るもい fan

検索

るもいの旬の情報を毎日更新中！

あなたの人・食・地域の情報  
お待ちしております！



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 トップページ  
「わがマチ元気発信」からアクセス



北海道留萌管内体験観光サイト  
るもい体験Navi  
http://rumoifan.net/taiken/