

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. 6

2011.09.25

毎月発行

増毛館

旅の途中

<http://rumoifan.net>



Cafe 吉里吉里

旅人が集い、地元の人がホッと一息つくカフェの中庭に一本のリンゴの木。リンゴは自家製ジャムとして、宿の朝食に添えられる



今月の表紙

「旅の途中」
増毛町ふるさと歴史通りに建つ宿『ぼちぼちこか増毛館』は駅前歴史的建造物群として北海道遺産に選定されている

旅の寄り道

風まかせの一人旅、気の合う仲間との小旅行、旅の途中の寄り道に、心和む場所は忘れられない思い出となる



Cafe 吉里吉里

上) カフェのテーブルには、愛機のiMAC。訪れたライダー達の映像が流れる

下) カフェで提供されるメニューは、オーナー夫妻手作りの料理ばかり。写真はシーフード・ガーリックオイルパスタ



Cafe 海猿舎

上) とほネットワーク旅人宿の会発行の宿ガイド本。ぼちぼちこか増毛館には第一号から揃っている

下) 海猿舎の珈琲はネルドリップ。CHEMEX(ケメックス)のコーヒーメーカーでゆっくりと時間をかけて

てしおキムチ作り ～天塩の恵みでキムチ作り～

夏休み明けの8月23日、天塩町立啓徳中学校1・2年生10名が、体験学習の一環としてキムチづくりをした。

会場は、「てしお温泉夕映」の多目的ホール。講師は「てしおキムチ工房」代表、和田洋子さん。

酪農経営の傍ら、天塩町の食材を中心に、人工添加物や保存料を一切使用しないキムチ作りを続けている。

生徒達が体験するのは、白菜キムチとタコキムチ。

白菜キムチは、下漬けのあと細く刻んだ大根と人参に、ネギと薬味を混ぜ、白菜の葉と葉の間に挟み込んでいく。

薬味は、和田さんが一週間前に仕込んだものだ。

薬味が入った容器の蓋を開くと、唐辛子やニンニクといったキムチ特有の香りが会場いっぱい広がる。

どんな味のキムチが出来るのだろう。生徒達の期待が高まる。

挟み込み方はさまざま。白菜からはみ出ないようにじっくり丁寧に挟み込む生徒がいれば、豪快に、スピーディーに挟み込む生徒もいた。生徒達の個性が形になる様子が楽しい。



和田さんの見事な包丁さばきに生徒達は真剣に見入っていた

タコキムチは、天塩港で水揚げされたばかりの茹でたミズダコが主役。

和田さんは、天塩町の素晴らしい食材であるタコに全員が、直接、触れてほしいという思いで、タコを配る。生徒達はミズダコ相手に悪戦苦闘。感想を聞いてみると、皮を剥く（特に内側の白い皮を剥く）のが難しかった。



和田さんのキムチは地元天塩町産の野菜を使った地産地消のキムチ



和田さんオリジナルの薬味を塗り込んで作る白菜キムチ

たとのこと。タコを食べやすい大きさに切り、野菜や薬味と混ぜていく。生徒達の力作が完成した。

私も一緒に体験した。食材の良さを発信する農漁業者の気持ちと、体験者の楽しさが一緒になったキムチは、どんどん箸が進む、美味しいものに仕上がった。

生徒達が手塩にかけたキムチの味は、格別だったに違いない。



てしおキムチ工房

〒098-3314 天塩郡天塩町字更岸 4453
TEL: 01632-2-3377
営業日: 毎週水曜日～土曜日
11:00～16:00

てしおキムチ工房でキムチ作り

開催期間 通年（但し、施設休館日を除く）
体験場所 天塩町内の公共施設など
体験人数 団体、学校教育（10～20名）
体験料金 1,500円
お申込み てしおキムチ工房
電話 01632-2-3377
（1ヶ月以上前の要事前予約）



北海道留萌管内体験観光サイト

るもい体験ナビ



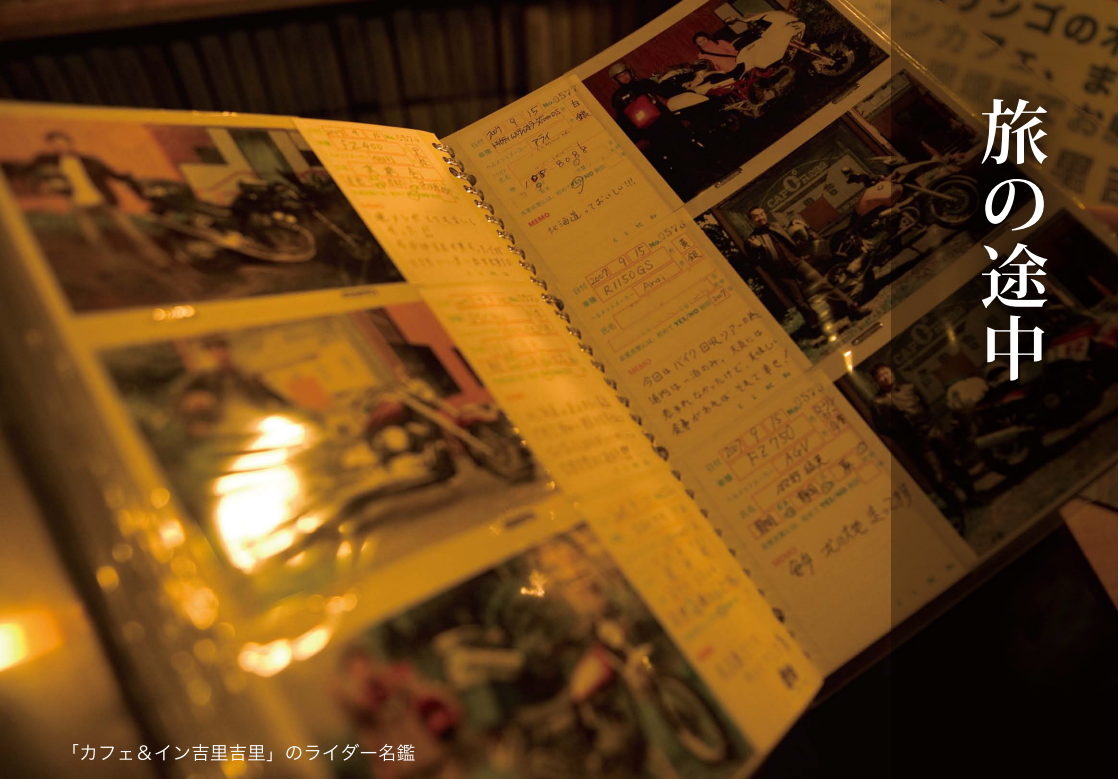
北海道留萌管内の体験観光プログラムを幅広くご紹介。
<http://rumoifan.net/taiken/>

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

旅の途中



「カフェ&イン吉里吉里」のライダー名鑑

留萌管内には二つの『とほ宿』がある。
とほ宿とは一般に、男女別相部屋（ドミトリ形式）で旅人同士の情報交換ができ、宿主との交流もできる宿を指す。ホテルでは味わえない魅力が旅人を惹きつける。

歴史通りの宿

留萌本線終着『JR 増毛駅』のすぐそばに『ぼちぼちいこか増毛館』はある。

増毛の歴史を刻んだ建物が並ぶ一角で、永年の風雪に耐えたその宿は、訪れる旅人に安堵の一夜を与える。

旅の始まりは十九の春。

オーナーである平戸^{いっさゆう}一休さんは、希望の職に就けなかった自分自身に自信を取り戻したいと、自転車での日本一周の旅に出た。各地を周り多くの人々と出会い影響を受けた。

北海道に住み、宿を営む決心をしたのは23才の冬。毎年、正月を迎えるため訪れていた小樽の宿で、宿主に将来の夢を打ち明けた。翌日には二人、吹雪の中、増毛を目指して車を走らせた。そこはかつて野宿をしようとしていた平戸さんを家に招き入れ、世話してくれた恩人が住むマチだ。背中を押されるように、このマチで宿を開き、25年の歳月を重ねた。



常連の旅人から送られた開店記念日の寄せ書き
(ぼちぼちいこか増毛館)

ぼちぼちいこか増毛館の楽しみは夕食後の交流。ギターをつま弾きながら、旅人同士が偶然出会った一夜を分かち合う。平戸さんは最後にこう語る。「旅は偶然の重なりを楽しむもの」。平戸さんの肩書きは今も、旅人のままだ。



平戸一休さんと奥さんの純子さん
(純子さんが営むCafe 海猿舎にて)

変わるらぶらぶら

羽幌町の玄関口にある「カフェ&イン吉里吉里」はライ

ダーを中心に愛される宿。客室はドミトリースタイルが基本だが、個室もある。

おもしろそうだ。

オーナーの坂本貞義さかのりさんが20才のとき、バイクで初めて訪れた北海道に抱いた印象だ。空間に占める家並みや人の割合、自然の厳しさは故郷の大阪とまるで違った。様々なところからやってきた人々が、出身地の文化を持ち寄り生きてきた土地柄に、一言では語れない魅力を感じた。

吉里吉里を開いたのは昭和50年から。「バイクでやってくる旅人は面白い奴が多くてさ」と貞義さん。吉里吉里を訪れたライダーを撮影した『ライダー年鑑』や毎年届く年賀状を、カフェの本棚に大切に保管している。人との関わりを作りながら、来る者を拒まず、去る者は追わず、よ

そにも出てゆかず、当たり前のもてなしで、旅人を迎える宿の象徴のようだ。宿の内外のデザイン、家具、寝具、料理や酒に至るまで、貞義さんが好みで選んだものだ。吉里らしさが滲んでいる。

休日には羽幌周辺の、まだ走ったことのない道を車で走り、野の花にカメラを向ける。その写真がカフェのテーブルにさりげなく置かれてい

る。吉里吉里を愛する旅人のために、出来ることは全て自分達で行うのがモットーだ。今、若い頃にユースホステルを利用した世代が、吉里吉里を楽しんでいる。当時と同様に男女別の相部屋を利用するのだ。若い世代の方が個室に予約を入れがちだが、貞義さんは宿の主義を押しつけることなく、今の旅のスタイルも受け入れている。

自分で創るのが旅なら、こだわりのもてなしで迎えるのが宿。

人生は互いに出会う旅の途中。



二人は相棒、貞義さんと敏江さん二人三脚で
(カフェ&イン吉里吉里にて)

カフェ&イン吉里吉里

苫前群羽幌町栄町106-4
TEL 0164-62-3480
<http://www15.plala.or.jp/KIRIKIRI/>

ぼちぼちいこか増毛館

増毛郡増毛町弁天町1丁目
TEL 0164-53-1176
<http://www10.plala.or.jp/botiboti/>

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~

北海道の伝統的な漬物・鯺漬けは各家庭それぞれの秘伝の漬け方があるものです。その年の気温や天候でつける時期や、食べごろが決まるため、経験を重ねることで上手になるようです。

鯺漬け



■材料

- 身欠き鯺 20本 (600g)
- キャベツ 1個 (約5kg)
- 白菜 1個 (約3kg)
- 大根 3本 (2.5kg)
- ショウガ 大2かけ
- ニンジン 1本
- 麴 375g (1袋)
- 赤唐辛子 適量 (輪切り)
- 塩 全体量の3% (10kgなら300g)



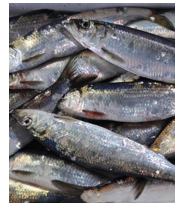
■作り方

- 1 下準備をする。身欠き鯺は米のとぎ汁に一晩つけた後、流水でよく洗うと生臭さがとれる。キャベツ、白菜は3、4日軽く日に当てる。大根は1週間ほど干す。
- 2 キャベツ、白菜は大きく切り、漬ける4、5時間前に分量の中の塩をまぶして、重石をし下漬けする。
- 3 漬けもの容器（一斗樽）に材料を交互に入れていく。
- 4 重石は10kgを乗せ、水が上がったら5kgのものに替える。
- 5 風通しが良く、日の当たらない所に置き、3週間ぐらい過ぎたころから食べ始める。



るもい人の ひとりごと Column

若い頃は、母の漬けた鯺漬けは苦手だった。麴や身欠き鯺の独特な味もなじめなかった。子どもの頃母の傍で大根を乱切りにする手伝いや、寒い物置きの樽から取り出す鯺漬けの冷たさを今でも覚えている。苦手な鯺漬けだったが、数年前からは時期になると食べたくなるのは何故なのだろう？もう、母の味を教わることは出来ないが、母から娘へ、家の味を嫁へと受け継がれていく漬けものの奥深さに気付かされている。
(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.6 「管内漬け物特集」

留萌では晩秋から漬け物の準備が始まる。軒先には大根を干す風景が広がる。留萌沿岸はかつてニシン漁で栄えた地域。鯨番屋に寝泊まりし「やん衆」と呼ばれた漁師達も食したであろう伝統的な漬け物「にしん漬け」がある。



● 内容量：150g 販売価格 300円

かあちゃん漬け（増毛町）

2006年1月増毛町内で果樹園を営んでいる農家のかあちゃん三人が、それぞれの名前の頭文字をとり「さとやの会」を結成。地元の野菜をいったん塩漬けにし、秘伝のタレに漬け込んだ福神漬「かあちゃん漬け」を商品化した。野菜は大根・ナス・キュウリ・干し椎茸・シソの実・種抜き小梅などで、合成保存料などは一切使用していない。調味料も地酒の国稀を使うなどこだわっている。

販売店

留萌市：南るもいAコーブルピナス、おみやげ処 お勝手屋敷
増毛町：増毛マルシェ、オーベルジュ増毛、阪口果樹園、
富野果樹園、山口果樹園



やん衆にしんづけ（留萌市）

留萌市丸夕田中青果の看板商品は伝統の味「やん衆にしんづけ」。素材は吟味された身欠きニシン、キャベツ、大根など。時期によりキャベツは希少な越冬キャベツを使用。天然塩をベースにした昔ながらの漬け方を守っている。

保存料、着色料を一切使用せず漬物本来の持つ野菜の乳酸発酵と自浄作用（乳酸発酵による雑菌淘汰）を最大限活かす造りのため、加熱処理もせず漬物自体が生きている。



● 内容量：200g(真空パック), 750g, 1kg

販売店

株式会社丸夕田中青果

留萌市栄町2丁目 TEL 0164-42-0858



■ 増毛直売店

増毛町永寿町3-1

4月下旬より10月末日迄土・日・祝日のみ営業

■ 札幌店：三越百貨店地下食品売り場

漬物の種類

丸夕田中青果では季節ごとの漬け物や主に初山別村ハスカップの果実から搾る100%の果汁で生干しの大根を漬け込んだハスカップ大根などが店頭と並んでいる。



やん衆鮭づけ



大根粕漬（国稀の酒粕を使用）



ハスカップ大根



秋の味覚リンゴ。増毛町の果樹園ではリンゴのもぎとり体験ができる【増毛町】



「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、そして世界へ向け発信しています。

イベントカレンダー【10月】

<p>1日(土) 2日(日)</p>	 <p>遠野の昔ばなし 1日 18:00～、2日 10:30～ 【増毛町】旧商家丸一本間家 民話・神話のふるさとも言われる、若手県遠野地方に伝わる数々の不思議な物語を披露。語り部「いろり火の会」の会長、工藤さのみさんによる楽しくも心温まる話を、国指定重要文化財「旧商家丸一本間家」でじっくりと聞いてみませんか。入場は無料ですが、事前に申し込みが必要。申し込みは増毛町教育委員会（0164-53-2427）まで。</p> 	<p>15日(土)</p>  <p>農業まるごとふれあい広場 10:30～12:30 【羽幌町】羽幌町車輦総合倉庫 各市町村で活動している農家のお母さんたちで組織する「農村女性ネットワーク「オロロン」」が手塩にかけた地元の農産物や加工品を販売。会場前は駐車スペースがないので、羽幌町役場の駐車場を利用する。</p>
<p>8日(土)</p>	 <p>増毛山道体験トレッキング 7:00～16:00 【増毛町】増毛山道復元地 今年最後の体験トレッキング。葉の落ちた木々の間から見える景色は、春・夏とは違った感慨がある。20人限定のため、申し込みはお早めに。詳細は増毛山道HPより。</p>	<p>16日(日)</p>  <p>ウキウキワクワクキドキツアー 【天塩町】～16日(日) 天塩町の大自然の中で、地元農業青年連と搾乳体験や牛乳を使用した調理体験が楽しめる1泊2日のツアー。申し込みは天塩町農業後継者協議会（01632-2-1001【天塩町役場内】）まで。</p>
<p>14日(金) 15日(土) 26日(水) 27日(木)</p>	 <p>るもいコミュニティカフェリア ワンプレートカフェ 14日(金)・15日(土) スープカフェ 26日(水)・27日(木) 11:30～13:30 【留萌市】るもい健康の駅 予約はエフエムもえる（0164-42-3871）まで。</p>	 <p>森と自然と海鳥を学ぶバスター 9:50～14:00 【羽幌町】北海道海鳥センターなど 国際森林年の今年、植樹体験を通して、郷土の緑をみんなの力で回復・復元しませんか。羽幌町で植樹体験や北海道海鳥センターの見学を通して、地元の自然環境を再確認しよう。留萌市・小平町・苫前町からは無料の送迎バスを運行。詳細は留萌振興局産業振興部林務課（0164-42-8464）まで。</p> 

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/