

留萌地域情報受信フリーペーパー

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. 8

2011.11.25

毎月発行

晩秋の彩り

<http://rumoifan.net>



庭先の柿

今年実った庭先の柿も雪化粧【写真：仙北清孝さん】



今月の表紙

「晩秋の彩り」
 厳しい冬に向かう北国のもい。
 人々の体も心も暖める、美味し
 いカボチャの季節がやってきた

るもい・秋から冬へ 10月～11月



冬支度 漬け物用の大根を干す風景は晩秋の風物詩



ミツバチ出発 果樹の受粉で活躍したミツバチ。越冬のため鹿児島に旅立った【写真：仙北清孝さん】



炭鉱の巨塔 ひっそりと羽幌町の山奥にそびえる運搬立坑跡（羽幌本坑跡）



酒林 新しい酒林を吊り下げ、新酒完成を知らせる最北の酒蔵（国稀酒造）

産業遺産 羽幌炭鉱を巡る

～「栄光」と「衰退」の歴史に触れるヤマの遺構～

10月29日、「産業遺産・羽幌炭鉱跡を巡る周遊ツアー」に参加した。石炭産業で栄えながらも、時代の流れと共に衰退し、廃墟と化した「羽幌炭鉱」の現地探索を行った。



道路脇の貯炭場。「羽幌炭鉱所」の看板は風化して殆どが抜け落ちている



建物内部の階段。老朽化が著しく、昇る度に不安定に揺れ動く

羽幌町市街から東へ。人家も途絶えた山間部に、ひっそりと残された廃墟群「羽幌炭鉱跡地」があった。

かつて、そこには鉄道が通り、学校や団地が建ち、1万人以上の人々が暮らしていた。1940年に開鉱した羽幌炭鉱は、羽幌本坑、上羽幌坑、築別坑の3地区で石炭を採掘していた。「煙の少ない良質の石炭」と評判が高く、家庭用炭として使われたほか、旧国鉄や、北海道電力にも出荷された。

ピーク時は年間114万トンを出炭したが、「石油」の台頭で、石炭産業は急激な衰退期を迎え、多くの人々がヤマを離れた。斜陽産業と化した羽幌炭鉱は、1970年、ついに閉山を余儀なくされた。

羽幌炭鉱跡地の建物群の一部が今もなお、残っている場所がある。

今回の周遊ツアーでは、羽幌炭鉱3地区の1つ「羽幌本坑跡地」を探索した。ガイド兼ドライバーの工藤俊也さんの解説付きで、今回は特別に許可を得て、貯炭場や選炭工場、運搬立坑を巡回した。

羽幌郷土資料館より、車で15kmほど山に入ると、道路脇に貯炭場が見えてきた。長年の風化により、壁は色褪せ、看板が抜け落ちている。

車を降りて周囲を見渡すと、外壁が崩れた選炭工場と、その背後には巨大な運搬立坑がそびえ立っている。これらの遺構は「遺跡」というべきなのか。

草木に埋もれ、自然に朽ちた全貌は、芸術とも見てとれる。炭鉱操業時は、石炭貨車が連なり、機関車に牽引されて留萌港へと運ばれて行ったのだろう。周囲の遺構を前に気持ちが高ぶりながらも、本坑周辺の探索が始まる。

小高い山道を少し歩き、運搬立坑の直下へ到着した。

目前にそびえる全高39メートルもの巨塔は、思わず見上

げてしまう高さだ。早速ライトを照らしながら立坑内部へと入った。1階坑口の階段を上り、最上階の5階巻上室に到達。昇降用の大型巻上機や、制御装置、操作盤などが当時のまま残されており、立坑の要であったことが窺える。

続いて立坑下に併設された事務所跡へ移動。運搬立坑入坑口には、多くの坑夫が働いていたと思われるタイムカードの銘板が今も残されていた。

外に出て再び羽幌本坑周辺を見渡す。

石炭産業の黄金時代を謳歌し、一瞬の内に廃墟と化したヤマの遺構は今、木々に覆われ、ひっそりと眠っているようだ。しかし、時を重ね、朽ちてもなお堂々と佇むその全貌は、そこに「炭鉱」が存在し、人々が暮らしていた事実を物語っている。



運搬立坑の巻上室。残されたままの大型巻上機や操作盤

産業遺産・羽幌炭鉱跡を巡る

開催予定 4月下旬～11月下旬の毎日

体験人数 1台につき3名まで

体験料金 1台当り2時間の貸切料金

13,200円

お申込み 株式会社沿岸ハイヤー

電話 0164-62-1551

FAX 0164-62-5544



運搬立坑1階坑口。崩壊した建物内に支柱のみが剥き出しで目立つ



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JR留萌駅2階エフエムもえる内

TEL0164-42-3871 e-mail: info@rumoifan.net

晩秋の彩り



グリーン・ファームえんべつの有機かぼちゃ「らいふく」

秋の味覚、カボチャ。留萌管内で収穫される作物の中でも、生産量が多い野菜だ。ほくほくとした食感と濃厚な甘みは、心もおなかもほつとさせる優しい味わい。留萌管内、南と北二つのカボチャ物語。

こだわりの加工商品

留萌管内南部に位置する留萌市。その玄関口、JR留萌駅前に店を構える『おみやげ処お勝手屋 萌』では管内の特産品を取り揃えている。運営は、NPO法人留萌観光協会が行い、観光案内所も併設する。

今から13年前、朝のテレビドラマ『すずらん』の放送を機に開店した。店を切り盛りするのは、観光協会副会長の安達利子さん、理事の本間福子さんら協会の女性陣と地元主婦達。

取り扱う商品はカズノコ、タコ、ニシンなどの水産加工品から菓子類と豊富。地元の人手作りしたグッズも販売している。今では、観光客だけでなく、地元市民にも人気の店となっている。

開店当初から、安達さんらスタッフが描いていた夢は、オリジナル商品の開発だった。その夢が実現したのは、開店から6年目のこと。

初めて手がけたのは、カボチャペースト。地元の農家が市場にだせずにいた、規格外のカボチャをスタッフ自ら加工した。



『おみやげ処お勝手屋 萌』で商品開発と店頭販売をこなす本間さん(左)と安達さん(右)

半製品のペーストであれば、地元の食品業者に新商品の材料として提案しやすく、消費者には料理に利用しやすいのではないかと考えた。

仕入れたのは100kgのカボチャ。だが、製品になると、その半量強の55%にしかならない。このペーストを練りこんだうどん『かぼどん』、スイーツではシフォンケーキの『かぼシフォン』など、一年に一品のペースで商品を開発した。今では9種に及ぶオリジナル商品を揃えている。「マンネリ化だけは避けたい。注目を浴びる商品を増やすことで、再び来店してもらえる店にしたい」と話す安達さん。

今も、スタッフ共通の想いを形にし続けている。

北の大地の贈り物

もうひとつのカボチャ物語

は、日本最北の稲作地帯の遠別町が舞台だ。

この地で建設業を営む大垣亮雄さんは、平成15年に新規事業として農業に進出した。

『農業生産法人有限会社グリーン・ファームえんべつ』を興し、町内に50ヘクタールの農地で、カボチャと長イモの有機栽培に取り組み。

農家に生まれた大垣さんにとって、遠別という『大地』への想いは、ひとしおのものがある。生まれ育った故郷の遊休農地を減らし、この地で穫れる作物の付加価値を高めたい。そして何より従業員の雇用を維持したいと考えての新規参入であった。

栽培品種は『らいふく』。果肉は濃い黄色で、加熱するとさらに鮮やかになり、ほっこりとした味わいだ。

食味の良さはもとより、比較的低温で日照時間が少ない環境下でも、花粉の発生が良く、実がなりやすい。



カボチャ同様に大切に育てた長イモを手にする大垣さん

大垣さんは除草剤や農薬、化学肥料を使用せず、地元酪農家から出る牛糞とEM菌肥料、有機肥料で栽培し、有機JASマークも取得した。

会社の強みは、出資者であり、構成員でもある地元農家の存在。確かな技術と豊かな経験があつてこそだ。

販売ルートは直売と仲卸業への出荷で、独自の販路を確保してきたこともあり、リピーターやファンが多い。

※EMとは有用微生物群

(Effective Micro-organisms) の

頭文字。



JAS規格取得の『らいふく』は、農薬、化学肥料無使用の有機かぼちゃ

「農業で儲けられなくても、雇用を維持したい」と語る大垣さん。経営者としての信念が垣間見える。

南北に長く連なる留萌管内。大地からの贈り物を届けようとする人々の想いが、晩秋を彩る。

おみやげ処お勝手屋 萌

北海道留萌市栄町1丁目
TEL 01164-43-1100
<http://rumoi-rasisa.jp/>
NPO法人留萌観光協会
「お店紹介ページ」参照

農業生産法人

有限会社グリーン・ファームえんべつ

代表 大垣 亮雄
北海道天塩郡遠別町字北浜170番地
TEL 011632-7-2527
<http://www.farmersnet.net/>
ファーマーズネット
「産地紹介ページ」参照

ミキサーで混ぜて焼くだけの簡単プリンです。
カラメルほろ苦さが口に広がり、洋酒を加えると大人の味になります。

カボチャプリン



■材料 (直径 21 cmのケーキ型 1台分)

- カボチャ (中身) 350g ~ 400g
- 砂糖 50g
- 卵 3個
- 牛乳 100cc
- 生クリーム 200cc
- ブレンダー (香りづけ) 大さじ 1
- カラメルソース
砂糖 50g
水 大さじ 1
熱湯 大さじ 1

(小鍋で砂糖 50g に大さじ 1 の水を入れて火にかけ、茶色に色づいてきたら火を止め、熱湯を大さじ 1 入れる)

■作り方

- 1 カボチャは種と皮をとり、茹でるか蒸す。(小さく切って電子レンジで柔らかくしてもいい)
- 2 カボチャと牛乳などすべての材料をミキサーにかけてクリーム状にする。
- 3 バターを塗った型にカラメルソースを流し入れ、冷めて固まったらミキサーにかけた液を流し込む。
- 4 お湯を張った天板に型をいれ、170度で30分焼く。竹串をさして、ついてこなければ焼き上がり。
- 5 冷めてから型から外す。



るもい人の ひとりごと Column

スーパーでカットされて売られているカボチャの鮮やかな黄色を見ると、つい手が伸びて買いたくなる。丸ごと1個だと包丁を突き刺して格闘しなければいけない。甘辛く煮たり、天ぷらや素揚げ、またカボチャをカレーに入れるのも美味しい。丸ごと1個のカボチャを使い切るのは大変だが、地元ではカボチャ団子にして冷凍保存もしている。
(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.8 「カボチャ特産品特集」

留萌管内で最も収穫量の多い野菜は「カボチャ」で、年間約1470t(作付面積195ha)収穫されている。中でも一番多く作っているのは苫前町で、管内の重粘土質の土壌で遅く育ってくれる。栄養分では、β-カロテン、ビタミンC、E、B群などのビタミンをはじめ、カリウム、食物繊維なども多く含まれている。地元では、煮物や天ぷらなどの調理法の他、ペースト状にしたカボチャに片栗粉を混ぜて焼いた「カボチャ団子」がある。



てまいらず かぼちゃ
400円 (400g)

規格外の留萌産カボチャを100%使用したカボチャペースト。添加物を一切使用していない。簡単に料理に使える。



かぼラスク
420円 (プレーン・シナモン)

カボチャを生地に練り込んだラスク。味はプレーンとシナモンの二種類。カボチャの味が濃厚な「お勝手屋 萌」一押しの商品。



かぼシフォン
小 160円 / 大 630円

カボチャペーストを25%使用した、しっとり、フワフワのシフォンケーキ。(写真は小 160円)



ぶるるん かぼようかん
330円

カボチャ羊羹の上にゼリーをのせ、留萌・黄金岬の夕陽とかもめをデザイン。あっさりとした甘みとつるんとした食感に目にも楽しい。



かぼどん
280円 (240g)

カボチャを30%練り込んだうどんで、細麺・太麺の二種類。ゆで時間は、細麺で8分。温めても冷たくてもおいしい。



かぼ作
1枚 95円 / 5枚入 490円
7枚入 735円 / 12枚入 1,210円

留萌産のかぼちゃを生地に練り込んだサブレ。素朴な甘さと、ほんのりとしたカボチャの風味がオススメ。



ひよこのセス (扇子)
(120g) 330円
ひよこのオザブ (座布団)
(5袋入) 330円



萌かぼアイス
(90ml) 240円



販売店 おみやげ処 お勝手屋萌

「おみやげ処お勝手屋 萌」では、規格外のカボチャをペースト状に加工し数々のオリジナル商品を考案し販売中。現在は9種類ものカボチャ商品が店頭と並んでいる。

留萌市栄町1丁目 TEL0164-43-1100 (1月2月は水曜日定休)
<http://rumoi-rasisa.jp/ok-moe/> (NPO 法人留萌観光協会 HP)

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。

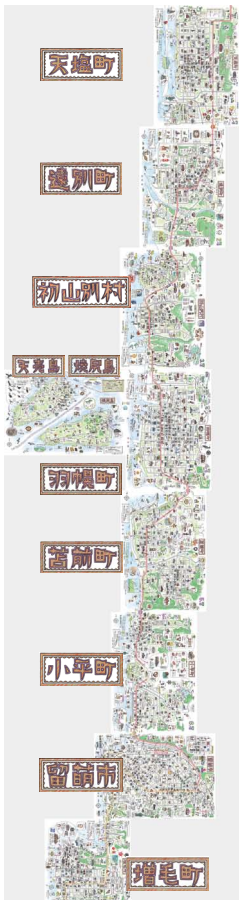
るもいfanでは、留萌地域のネットワークを通じて収集した観光情報、イベント、旬の話題、人、食に関する情報を紹介しています。
北は天塩町から、南は増毛町まで、北海道留萌管内 8 市町村の地域ならではの魅力を全国へ、そして世界へ向けて発信しています。

留萌管内手書きまっぷ【その 2・遠別町】



手作り感たっぷりの留萌観光連盟製作「オロロンまっぷ」。各市町村の市街地が一目でわかるすぐれもの。裏面には各店舗の電話番号

が記載されている。市町村によっては配布しているところもあるが、基本は地域情報サイト「るもいfan」からダウンロードする。



【オロロンまっぷ 全体図】

るもいfan

<http://rumoifan.net/map> よりダウンロード

遠別町オロロンまっぷ ここがオススメ！



富士見ヶ丘公園周辺
道の駅「富士見」に車を止め、付近を散策しよう。富士見ヶ丘公園の桜は 5 月下旬が見頃。野鳥の観察もできる。海側の遠別河川公園はキャンプ場や管内最北の海水浴場「みなくるびーち」もあり、多くのキャンパーが集う。道の駅にはレストラン「とんがりかん」や直売所がある。



国道沿いに立ち並ぶ店の数々
国道 232 号線沿いの商店街を一件一件訪ねながら歩くのもよし、車窓から眺めるもよし。ゆっくりと街中を散策してみませんか。

イベントカレンダー【12月】



4日(日) うまいよ！るもい市
10:00～14:00
【留萌市】留萌市地方卸売市場
今年最後は「大水産まつり」と銚子打ち、数の子や新巻鮭などの御歳暮商品が登場する。



9日(金)
10日(土)
21日(水)
22日(木)

るもいコミュニティカフェテリア
11:30～13:30
【留萌市】るもい健康の駅
地元旬の食材を使用した料理を味わえる。ご予約、お問い合わせはエフエムもえる(電話0164-42-3871)まで。

留萌地域情報サイト <http://rumoifan.net> 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！

るもいfan

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/>