

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. 9

2011.12.25

毎月発行

腕のみせどころ

<http://rumoifan.net>



## しめかざ 注連飾り

新年を迎えるために欠かせない注連飾り。増毛町の白石主税さんは自宅用と親類、お世話になっている方に手作りの注連飾りを贈っている。



## 今月の表紙

「腕のみせどころ」  
留萌市で活躍する技能士や「るもい匠の駅」を紹介。写真は匠手作りの木のボール。



鶴を中心に縁起物を配した全て手作りの注連飾り

## 年越しの仕度

## 年越し料理

地方には地元ならではの受け継がれた味がある。年越しに欠かせない飯寿司、鯨漬けもそのひとつ。鯨番屋の味を受け継ぐ、増毛町の相馬美江子さんに年越し料理を教えていただいた。飯寿司の仕込みは、お正月に間に合う45日前と決まっている。お姑さんから教わった分量は手が憶えているという。正月が待ち遠しい。(編集局)



相馬家の飯寿司には、こだわりの下ごしらえと独特の切り方がある。下準備した鮭、野菜、混ぜたご飯と麴、調味料を何段にも重ね漬け込む。お正月らしくニンジンも花型だ。



受け継がれてきた鯨漬け



相馬さんと鯨樽を囲んで



飯寿司の漬け終わりを山高にし笹を挿す

# 羊毛糸紡ぎ、ミニクラフトづくり体験

～羽幌町でゆったりと過ごすひとときを～

留萌管内中部に位置する羽幌町に羊毛の糸紡ぎ体験ができる喫茶店『ガロ』がある。店主の本間範子さんは手作りグループ『緬羊（ひつじ）工房 アイランドサフォーク』の代表でもある。体験に使われる羊毛は、羽幌町の沖合、焼尻島で飼育されている羊・サフォーク種だ。本間さんらは、このサフォークの原毛を洗浄し、昔ながらの足踏み糸紡ぎ機で糸にし、セーターなどを編んでいる。

本間さんは自分達が楽しんでる糸紡ぎやクラフト作りを、羽幌町を訪れた方の旅の思い出作りになればと、体験教室を開催している。今回は札幌と地元羽幌町の方々と共に、糸紡ぎと羊のマスコット作りを体験した。

糸紡ぎは木製で足踏み式。綿状の羊毛の毛先を指先から繰り出し、糸巻き部分に送る。本間さんの実演は実にスムーズで均一な太さに糸が纏れていくが、実際にやってみると、手と足の動作が噛み合わない。足に意識を集中すると手が疎かになり、手元を気にすると足が動かないという具合だ。

そのごちなさげが笑いを誘う。だが、何度かチャ



一見簡単そうに見えて意外と難しい、羊毛糸紡ぎ体験



完成した羊のマスコット「もこたん」それぞれの味わいがある

レンジするうちにコツを掴み、縄状からなんとか糸らしくなった。

次は羊のマスコット作りだ。既に制作キットが準備されており、まずは羊の骨格作りからスタート。針金で胴体、脚、頭のパーツを作って組み合わせ、そこに綿状の羊毛を巻き付けて、モコモコの身体を作っていく。いつの間にか童心に戻り製作に没頭していることに

気づく。胴体への巻き付け具合により、仕上がりの可愛さに違いがありそれぞれの個性が出るのも面白い。およそ1時間半ほどで体験を終えた。コーヒーを注文し、ひと息いれつつ羊マスコットの品評会が始まった。さらに話しは弾み、最後は記念撮影となった。

「口コミで本州からの旅行者が体験に来ることもありますよ。子ども達も楽しめる簡単なクラフトも用意しています」と本間さん。

手編みのカウチンセーターをオーダーして帰る人もいるという。店内には本間さんが編んだセーターや帽子、靴下なども展示販売されている。



手先の器用な人もそうでない人も、夢中でマスコットを作った

## 羊毛糸紡ぎ、ミニクラフトづくり体験

体験期間 通年（但し施設休館日を除く）

体験人数 ～30名

体験料金 500円

お申込み 緬羊工房アイランドサフォーク  
電話 0164-62-1529  
FAX 0164-62-1529

見て楽しむ観光だけではなく、実際に地元の人と触れ合い、自分の手で形あるものを残す。

それもまた、旅のひとつの形なのかもしれない。



北海道留萌管内体験観光サイト  
るもい体験Navi



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

# 腕のみせどころ



匠の技、鉋がけ

さしがね、すみづぼ、すみぎ、かんたのみ  
指矩・墨壺・墨差し・鉋・鑿・鋸・玄能。

大工にとって無くてはならない七つ道具。建築現場では機械化が進み、今では使用頻度が少なくなつたものもあるが、道具は大工の手にあつてこそ、命が吹き込まれ、匠の技に活かされる。

## 技の継承

師走の冷えた空気に包まれた作業小屋に鉋がけの音が一定の間隔で響き、薄く削られた木肌がしなやかな布のように足下に折り重なる。

千田勇蔵さんは大工一筋56年、円熟の職人だ。

木工の町、上川郡東川町で生まれ故郷で大工修行を積んだ。腕試し、武者修行、志と大工の七つ道具を胸に抱き20歳で留萌へやって来た。

以来、山高建設工業株式会社  
社に籍を置き、今も第一線で

現場に立つ。

千田さんの修行時代、職人の世界は上下関係が厳しく、仕事は見えて覚えるもの、技は盗むものと教わつた。

刃物は洗うほど研がなければ  
笑うほど切れない」

「大工と雀は軒で泣く(鳴く)」  
棟梁から授かつた言葉は  
身体に染みこみ、年月を重ねてもなお、職人の気概として  
千田さんの血潮を熱くたぎらせる。

時折、郊外で見かける放置されたままの朽ち果てそうな建物。その姿を見るたび早く楽にしてやりたいと心の底から思う。



手入れの行き届いた道具には、長年使い込まれた艶が感じられる

昔の大工にとって、解す（解体する）ことも仕事だった。ひとつひとつの材料を自らの手で吟味しながら解す作業は材木の勉強にもなった。

千田さんは仕事の傍ら20年以上にわたり、留萌地方高等職業訓練校の指導員として後進の育成に貢献、また卓越した技能者として北海道知事より、北海道産業貢献賞を受賞した。

「惜しみなく教える」

千田さんはこれからも、若い技能士たちへ技術と知恵、大工の心意気を伝えたいと願っている。

## プロ集団・匠の駅

大工、とび職、左官に板金、馴染みのある職人達は国家資格を持つ技能士である。

彼ら技能士が所属する留萌地方総合技能士会は平成21年、家屋内外の簡易な修繕をワンストップサービスで利用

できる組織『るもい匠の駅』を設立した。

家庭と技能士をつなぐ新たなビジネスモデルとして塗装、建築、ガラス、洋裁、防水、電気など多岐にわたる職種に従事する技能士らが電話一本、インターネットからの問合せでさまざまな相談に対応する。大工の千田さんも『るもい匠の駅』に登録している。

発足以来、1週間に2件ほどのペースで相談と修繕を請け負ってきた。高齢者からの相談も多い。

相談、見積、技能士の手配までを一手に引き受けるのは、留萌地方総合技能士会会長であり、株式会社高田建設を営む高田昌昭さんだ。大工の父親を持ち、作業場と生活の場をひとつ屋根とし、職人を肌で感じて育った。自らも大工となり技能士、建築士の国家資格を持つ。

高田さんいわく「プロは常に研鑽し、技能にこれで良し



「諦めずに自分の道を歩んでほしい」若い技能士達の指導を続ける千田さん

ということはない」と語る。

もうひとつ、高田さんが取り組むのが『木のボール』作り。留萌市から委託され、熟練の技能士達それぞれが蓄積した技を駆使して木のボールを作っている。

大量の木のボールが入ったプールで子ども達に遊んでもらう予定だ。安全に配慮し、口にしても安心な蜜蝋ワックスを仕上げに使い、子ども達の笑顔を想像しながら、ひとつひとつ手仕事で作っている。

時代が変わっても、暮らし



北海道技能士会副会長でもある高田さん匠の駅の駅長として精力的に各地で広報活動も行っている

を支える匠の技や知恵に違いはない。

二人の匠は語る。人間同様に木にも上と下、背、腹があり、クセもある。それを見極め使いこなす腕を磨き続けてほしいと。

匠の気概、ここにあり。



### るもい匠の駅

駅長 高田 昌昭  
北海道留萌市南町1丁目17番地  
TEL 01164-42-2663  
<http://takuminoeki.com/>



## 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~

温かいリンゴとサクッとしたピザ生地がチーズとよく合います。  
アップルパイとは違った食感でハチミツをかけるとより美味しくなります。

## リンゴのピザ



### ■材料

- ◎ピザ生地
  - 強力粉 60g
  - 薄力粉 60g
  - ドライイースト 小さじ1
  - 塩 小さじ1/2
  - 砂糖 ひとつまみ
  - オリーブオイル 大さじ1
  - 牛乳 60～70cc
- ◎トッピング
  - リンゴ 1/2個
  - オリーブオイル 少量
  - ピザ用チーズ 適量
  - ハチミツ 好みで

※ピザ生地は市販のものでも良い。

### ■作り方

- ①ピザの生地を作る。ボールに粉などの材料を全部入れ、30℃ぐらいに温めた牛乳を混ぜ入れる。  
生地がまとまったら5分ぐらい捏ねる。油を塗ったボールに入れ、倍に膨らむまで発酵させる。(40分から1時間)
- ②リンゴは2mmほどの薄切りにする。
- ③生地をめん棒で直径28cmぐらいにのばす。
- ④生地にオリーブオイルを塗り、薄切りしたリンゴを並べて上にピザ用チーズをのせて280度に熱したオーブンで10分から12分、焼き色がつくまで焼く。
- ⑤食べる時、ハチミツをかける。



### るもい人の ひとりごと Column

果物の名前をひとつと聞かれたら最初に思い浮かぶのはリンゴ。果物の絵を描いてと言われたらやはりスラスラとリンゴの絵を描いてしまうだろう。リンゴの甘酸っぱい味もほとんどの人が想像できるはず。増毛の果樹園に行くと、色々な名前の品種が並んでいる。色や酸っぱさや堅さ、甘みの異なるリンゴを食べ比べて見る楽しさもある。食物繊維やビタミンCなど栄養価の高いリンゴをおおいに食べたいものです。(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.9 「リンゴ特産品特集」

留萌管内増毛町は、日本で最も北に位置する果物の生産地域で、暑寒別岳のすそ野に約100haの果樹園が広がっている。この周辺は暑寒別岳にかこまれ風の影響を受けにくく、暑寒別岳からのきれいな水また、果樹に適した水はけの良い土地柄で、果物の栽培に適している。

増毛町でのリンゴ栽培は1883年(明治16年)に藤原筆吉(ふできち)が、ニシンの千石場所で栄えた小林吉三郎(きちさぶろう)の庭に植えられていた「リンゴの木」に関心を持ち、暑寒沢で本格的な栽培を始めたと伝えられている。現在はリンゴの品種も豊富で、リンゴを使用した様々な商品もある。



### マシケ 100%りんご果汁 980円(1000ml)

増毛のリンゴジュースは、甘味系品種と酸味系品種をほどよくミックスしているのが特徴。品質にこだわったリンゴばかり厳選して製品加工している。

#### 販売店

- お勝手屋 萌
- Aコープるもい ルピナス



### 果樹園特製ジャム

暑寒沢地区の果樹園では、それぞれがオリジナルのジャムを作り販売している。

#### 販売店

- 増毛町の各果樹園
- Aコープるもい ルピナス



### 林檎ようかん 500円(1棹)

増毛・中村屋製菓は小豆の皮をむいて製造した餡が特徴の店。林檎ようかんは、増毛の「リンゴ」と増毛の「果汁100%ジュース」で練りあげている。

#### 販売店

- 中村屋菓子舗
- Aコープるもい ルピナス



### 増毛シードル 740円(340ml)

増毛シードルは良質かつ多品種な北海道・増毛産の、厳選されたリンゴのみを使用した発泡性のお酒。皮ごと磨り潰されたリンゴは、ゆっくり時間をかけて発酵。香料、着色料、砂糖など一切加えていない。

現在、樽の識別番号 0019 0020 0021を販売中。

#### 販売店

- 増毛フルーツワイナリー
- Aコープるもい ルピナス
- 甲谷商店



### 増毛シードル ポム・スクレ 3,150円(360ml)

ポム・スクレとは、フランス語で“甘いリンゴ”という意味。増毛産リンゴを果汁にし氷結。その過程で水分を取り除き、果汁を約6分の1まで濃縮した後、低温発酵タンクの中で、ゆっくりと発酵させたデザートワイン。飲み頃の最適温度は、3℃～8℃。



「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。

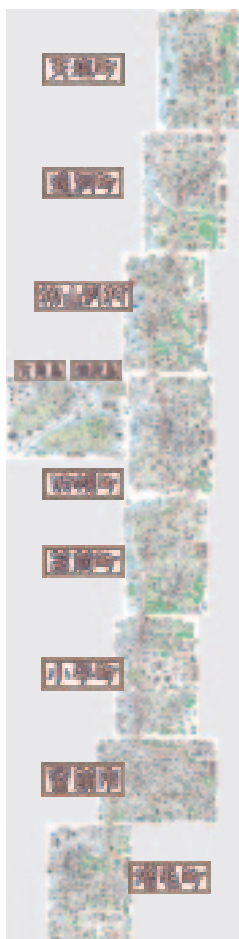
るもいfanでは、留萌地域のネットワークを通じて収集した観光情報、イベント、旬の話題、人、食に関する情報を紹介しています。  
北は天塩町から、南は増毛町まで、北海道留萌管内 8 市町村の地域ならではの魅力を全国へ、そして世界へ向けて発信しています。

留萌管内手書きまっぷ【その3・初山別村】



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】

<http://rumoifan.net/map> よりダウンロード

管内スキー場OPEN情報

ここがオススメ!

12月	17日(土)	小平町望洋台スキー場 TEL:0164-56-2244
	18日(日)	羽幌町民スキー場「びゅー」 TEL:0164-62-6800
	23日(金)	増毛町宮寒別岳スキー場 TEL:0164-53-3322 遠別町幸和スキー場 TEL:01632-7-3950
1月	3日(火)	天塩町民スキー場 TEL:01632-2-1823
	6日(金)	苫前三角点スキー場 古丹別緑ヶ丘スキー場【苫前町】 TEL:0164-65-4076
	上旬	初山別村スキー場 TEL:0164-67-2269



綺麗星列伝 (裏面)  
裏面右側では「My Stars System」に登録された星にまつわる物語から一編を紹介している。

イベントカレンダー【1月】

13日(金)		るもいコミュニティカフェテリア 【13日・14日】 ワンプレートカフェ (700円) 【25日・26日】 スープチョイスカフェ (500円) 11:30~13:30 【留萌市】るもい健康の駅 ご予約、お問い合わせはエフエムもえる 電話0164-42-3871まで。
14日(土)		
25日(水)		
26日(木)		

留萌地域情報サイト

**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~

<http://rumoifan.net>

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

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!

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