

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. 10

2012.1.25

毎月発行

こま
冬のひと齣

<http://rumoifan.net>



オオワシとワタリガラス

真冬の遠別沿岸で躍動する生命を捉えた。海岸、遠別川、原野で一年を通しワシの子育て、巣立ち、渡りまでを40年近く撮り続ける（撮影：泊和幸さん）



今月の表紙

「冬のひと齣」

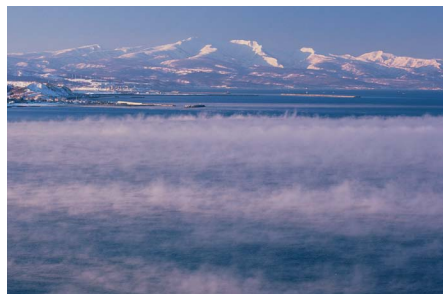
冬の輝きを捉える写真家の特集。小平町沿岸で撮影。白波の向こうに気嵐と暑寒別岳連峰

【撮影：田中宏一さん】

冬を写す



遠望 利尻富士を望む原野で群れるエゾシカ（撮影：泊和幸さん）



光る朝 朝日に照らされた暑寒別岳連峰を小平町から望む（撮影：田中宏一さん）



春待つ 農家は春の種まきに向け、寒い冬にも作業をする（撮影：松葉師正さん）



構えて カメラにポーズ！向こう三軒両隣の良い関係が滲む（撮影：松葉師正さん）

地元産もち米で大福餅作り体験

～遠別町で、昔ながらの大福作り～

留萌管内北部に位置する遠別町は日本最北の稲作地帯。この地で栽培しているのは、うるち米ではなく、もち米『はくちょう』だ。地元の主婦、熊田春子さんによる『はくちょう』を使った大福餅作りを体験した。



黒豆、カボチャ、ヨモギなど地元の食材を使った色とりどりの大福



餡の詰め方、餅の丸め方を参加者に伝授する熊田春子さん（左奥）

熊田さんはご主人と二人、長く農業を生業としてきた。育ててきたのはもち米『はくちょう』だ。今は米作りは引退したが、自宅の納屋を改造した菓子工房『花ぼうろ』で大福餅やおこしを製造している。製品は遠別町と隣町天塩町それぞれのAコープで通年販売しており、春から秋には、町の農家の女性達が運営する直売所『フレッシュ市場・花菜夢(かなむ)』で、自らも販売している。

今回の参加者は札幌、天塩、留萌、地元遠別から男女併せて6名、皆、初めての体験だ。

春の若芽を手摘みしたヨモギ、丹精込めて自家用に育てた黒豆、カボチャのペーストを練り込む『変わり大福』など4種類を作る。

工房に入ると、もち米を蒸す甘い匂いに包まれた。ほどなく、蒸し上がった

たもち米は、一粒一粒がツヤツヤと光っている。それを杵と臼が一体となった業務用の餅つき機に移し入れて餅をつく。

つく度に徐々にもっちりとした伸びの良い餅に仕上がっていく。

熊田さんは澱粉を薄く振った作業台に餅を移し、熱々のうちに素早くちぎり、参加者に手渡してくれる。



力仕事の餅つきは業務用の機械で、色鮮やかなヨモギを混ぜてつく

手本として餅の丸め方を見せてくれた。餅を皮のように丸く広げ、餡を包み込むまで20秒ほど。さすがに手早い。出来上がった大福は丸くふっくらとしていかにも美味しそう。

私たち参加者も次々と丸めて並べていく。かなり不格好だが、自分達でつくったからか、それもまた良しと思えるから不思議だ。

お楽しみは、つまみ食い。つきたて作りたての大福は、ほんのりと温かく、餡の甘さと餅の塩味が丁度良い塩梅(あんばい)だ。ヨモギの風味、黒豆の歯ごたえも堪らない。つい何個も食べてしまう。気づけば、お腹いっぱいになってしまった。

大福餅作りは子供からお年寄りまで楽しめるので、家族や仲間と一緒に体験するのもお勧め。作ったものは全て持ち帰ることができるので、お土産にもなる。

菓子工房花ぼうろで大福作り体験

体験期間	通年(但し施設休館日を除く)
体験人数	1～4名
体験料金	2,000円(1種類1kgにつき)
お申込み	菓子工房 花ぼうろ 代表 熊田春子 電話 01632-7-3594 FAX 01632-7-3594



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



立ちこめる気嵐とともに望む暑寒別岳連峰【留萌市黄金岬にて／写真／田中宏一さん】

留萌地域の冬。強風と雪、凍えた大地がここに。一寸先も見えないほどの吹雪かと思えば、どこまでも広がる青空と頬に突き刺さるような凍えた空気の朝もある。過酷な自然環境に背を向けず、冬のひと齣を写真に取る人達がいる。

白の世界で

留萌管内北のマチ遠別町。小麦生産農家の泊和幸さんは少年時代から写真を撮る。40年近くになる。農業と撮影活動を両立させながら、遠別町に生息するワシなどの鳥類、エゾシカやエゾモモンガなどの野生動物を撮影し続けている。冬が近づくと長年の撮影ポイントにドーム状のブラインド（※）を作り撮影に備える。農業用資材を利用した骨組みに真っ白なシートをかけてカモフラージュ。雪が積もればドーム状となったブライン

ドの中で野生動物の出現を待つ。身の安全に過敏に反応する野生動物は人の気配を感じる。と決して姿を見せないため、たとえブラインドの中であっても暖を取ることも、ラジオをかけ音をたてることもできない。常にシャッターボタンに指を添えるため、氷点下でも素手のまま、ひたすらに待つ。雪原から顔を覗かせたイタチを撮影できたのは冬と自分が一体となった瞬間。数秒のチャンスまで15年かかった。



厳冬を生き抜くニホンイタチを捉えた瞬間
限界まで自分を追い込んだ末の一枚

※ブラインド 野生動物や鳥などの撮影に際し、撮影対象にストレスをかけないように設置される仮設テントや迷彩ネット等のこと

冬と生きる人々

松葉師正まつばのりまささんは留萌管内中部、羽幌町の商店街で眼鏡店を営んでいる。幼い頃からカメラに興味を持ち、数多くの写真コンクールに出品し入賞している。

写すのは一貫して同じ町に暮らす人々の姿。漁師や酪農家、子ども達や町の人々。シャッターチャンス

を逃さないよう、どこに出かけるにもカメラを持ち歩く。レンズを向けた相手が緊張しないように、声をかけながら撮る。元来は人見知りの性格だがカメラを持つと話しも弾む。普段着の姿、同じ町で暮らす者同士のほど良い距離感、飾らない笑顔が松葉さんの写真だ。

大雪が降った商店街、吹雪の中を一軒一軒配達する郵便局員に声をかける。



吹雪の中、バイクで郵便を配達する姿に雪国に生きる逞しさが滲む

「撮ってもいいかい？」

吹雪の中の一瞬の晴れ間、一期一会の『一枚』が生まれた。

冬の授かり

留萌市で撮影活動を続ける田中宏たなかひろさんは『メイドイン留萌』にこだわる写真家。

上京し写真を学び、その後家業を継ぐため帰郷。20代で二人の写真家に出会い、運命的な影響を受けた。30代、自らの足下を撮ろうと向い合ったのが留萌の風景である。故郷の豊かな自然は自分自身の

内面を表現するには欠かすことができない対象と感じた。大雪山に行かずとも、アラスカの果てまで行かずとも、ここには暑寒別岳連峰があり、四季折々に表情を変える海があった。

雪があつてこそ暑寒別岳標高はそう高くないが、冬には大量の雪が降り、雪解けの水は人々を潤す。初夏でもない真つ白な雪が残る。

「留萌の美しさは黄金岬や夕日だけではないし、冬の海の色は鉛色一色だけではないと思う」。

田中さんは固定観念を捨て、自身が美しいと感じる場所や時間、季節を絵を描くようにデザインするように撮る。この地で育ち、培った感性が表現させる世界がある。

撮った写真と向き合つて暮らし、縁のある風景を残すと決めた。50代を目前にして到達した境地だ。



冬の小平薬川。晴れた日の夕暮れ、鏡のような海面に夕焼けのグラデーションが広がる

冬の厳しさが生み出す美しさを感じるままに写し撮る人々がここにいる。

そして作品が生まれた冬が授けた賜物のように



泊 和幸

日本写真協会会員
日本野鳥の会道北支部会員
天塩郡遠別町幸和3号
TEL 01632-7-3614



松葉 師正

北海道写真協会留萌支部会員
苫前郡羽幌町南大通1丁目
まつばメガネ
TEL 0164-62-1390



田中 宏一

田中寫真事務所
留萌市栄町2丁目5-3
TEL 0164-42-1332

生で食べることの多いナガイモですが、熱を加えると食感が変わります。熱の加え方で多様な食感が楽しめます。

ナガイモのソテー



■材料

- ナガイモ 適量
- バター 大さじ 1/2
- 醤油 大さじ 1
- ニンニク 1片



■作り方

- 1 ナガイモは1cmぐらいの厚さに切る。(厚さは好みでよい)
- 2 フライパンに油をひき、ナガイモを入れて焼き色をつける。
- 3 スライスしたニンニクを入れ、両面こんがり焼く。焼き加減は中まで火を入れると、ほくほくと柔らかくなるが、表面だけ焼くと中はシャリシャリになるので焼き方は好みで。
- 4 ナガイモを皿に取り、フライパンの油をキッチンペーパーなどで拭き、バターと醤油を焦がさないように軽くからめてソースを作る。
- 5 焼いたナガイモにバターしょうゆのソースをかけ、ニンニクを飾る。

るもい人の
ひとりごと
Column

昔から滋養豊かな食材として知られるナガイモ。生をとろろや酢のもので食べるのが一般的ですが、火を通すと違った食感が味わえます。ジャガイモと同じようにフライドポテト風に、皮の素揚げもほくほくして美味しいものです。鹿児島のお菓子「かるかん」も粘りや甘みのある管内のナガイモを使って簡単に作ることができます。手がかゆくなったら酢やレモン汁で洗い流すと良いようです。
(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.10 「管内ナガイモ特集」

留萌管内で収穫されるナガイモの最大の特徴は、寒暖の差による甘みと強い粘りです。保存性が高く通年出回るが、収穫は晩秋から冬。デンプン、ムチン、ビタミンB群、C、カリウム、食物繊維などの栄養成分を含む。デンプンの消化吸収を助けるデンプン分解酵素アミラーゼを豊富に含んでおり生で食べる事ができる。独特のぬめりは成分ムチンによるものでムチンは、多糖類のガラクトサンとタンパク質が結合したもので、胃壁を保護し傷ついた粘膜を修復する作用がある。すりおろして食べることが多いナガイモだが、加熱すると又違った食感が味わえる。

オロロンながいも

羽幌町の「オロロンながいも」は強い粘りと甘みが特徴。羽幌町は、夏の季節昼夜の温度差が大きいいためナガイモの甘みが強く、また、その粘りの強さから「ねばり長いも」「とろろ長いも」と呼ばれている。(2011年収穫分の販売は終了。2012年は11月末収穫後、販売予定)



販売店

■ オロロン農業協同組合

苫前郡羽幌町南6条2丁目 TEL0164-62-2141

JAオロロンHP <http://www.ja-ororon.or.jp/>

■ 南るもいAコープルピナス

留萌市高砂町3丁目4-6 TEL0164-42-2104

■ ホクレンショップ羽幌町

苫前郡羽幌町栄町112-1 TEL0164-62-2121

特別栽培 遠別産ながいも

平成15年、農業者とともに法人を設立し建設業から農業へ参入した「農業生産法人有限会社グリーンファームえんべつ」は、クリーン農業の推進と安心安全な農作物づくりに取り組んでいる。ナガイモの作付は約1ヘクタール、冬期間



雪の下の畑で保存したナガイモは、自然の甘さが増して美味しい。(2011年収穫分の販売は終了。2012年は11月末収穫後、販売予定)

販売店

■ 農業生産法人有限会社グリーンファームえんべつ

天塩郡遠別町字北浜170番地

TEL 01632-7-2527 <http://www.farmersnet.net/>



長いもしょうゆ漬

長いも 梅酢漬 (各300g)

シャキシャキとした歯触りが残るナガイモの漬け物二種。管内産のナガイモが出回る時期は極力使用している。



長いもピクルス (120g)

酢等に漬け込んだナガイモに、オレンジやクローブ(香辛料)を加えたことで、かすかな香りが食欲をそそり見た目にも美味しい。



長いもキムチ (250g)

材料のほとんどを地元の食材でまかない保存料や食品添加物を使用していない。長いもキムチの他、白菜キムチなど7種類を販売。

販売店

株式会社 丸々田中青果

留萌市栄町2丁目 TEL 0164-42-0858

販売店

てしおキムチ工房

天塩郡天塩町字更岸4453

TEL 01632-2-3377



「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。

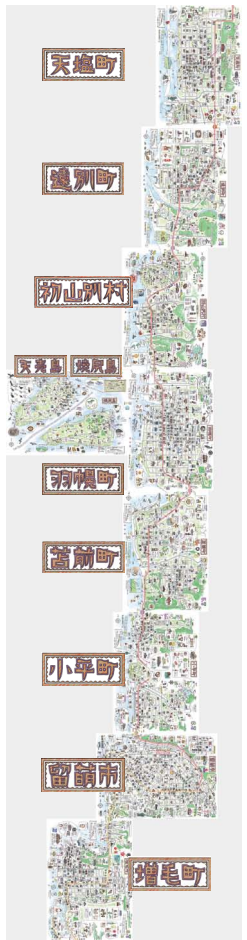
るもいfanでは、留萌地域のネットワークを通じて収集した観光情報、イベント、旬の話題、人、食に関する情報を紹介しています。北は天塩町から、南は増毛町まで、北海道留萌管内 8 市町村の地域ならではの魅力を全国へ、そして世界へ向けて発信しています。

留萌管内手書きまっぷ【その4・羽幌町】



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 検索

http://rumoifan.net/map よりダウンロード

イベントカレンダー【2月】

3日(金) 4日(土)	留萌やん衆横丁 【留萌市】旧北海道合板特設会場 無料配布のかじ汁や各種屋台で寒い留萌の冬を吹き飛ばそう。	18日(土)	てしおスノーランド2012 【天塩町】天塩小学校グラウンド ボニーが引く馬そりや雪像コンテストなど各種イベントが満載。
5日(日)	やん衆雪合戦&うももん！コンテスト 【留萌市】旧北海道合板特設会場 雪合戦を楽しんだ後は、南もい米使用のグルメを食べて投票しよう。	19日(日)	第23回オロロンウィンターフェスティバル 【羽幌町】羽幌町総合体育館横 大人が引く馬そり引きは迫力満点。子どもたちはタイヤ引きで盛り上がり。
7日(火) 12日(日)	オロロン・スノーパラダイス 【留萌市】海のふるさと館ほか 冬の留萌を満喫する6日間。イグルーやかまくら、雪の迷路が登場。	26日(日)	第20回北海道風あげ大会 第39回苫前町風あげ大会 【苫前町】たまえ温泉ふわっと 風のみえる町、苫前の冬の風物詩。全道各地から自慢の風が大集合。空に高く舞い上がる風は圧巻。
12日(日)	第32回えんべつ冬まつり 【遠別町】ナビビ21駐車場 スノーモービル体験乗車やビンゴ大会で盛り上がりそう。	9日(木) 10日(金)	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 ワンプレートカフェ：700円、スープチョイスカフェ：500円 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。
	スキー場まつり 【増毛町】番寒別岳スキー場 仮装スキーパフォーマンスやもちまきなど、スキー以外でも楽しめる。	22日(水) 23日(木)	

留萌地域情報サイト <http://rumoifan.net> るもいfan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 検索

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 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/>