

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. 11

2012.2.25

毎月発行



旅立ちの日に

<http://rumoifan.net>



始業式

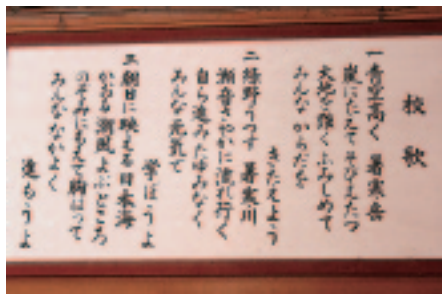
3学期が始まる。児童147名の元気な歌声が体育館に響き渡る。6年生はこの木造校舎最後の卒業生となる。在校生は新校舎での新たな学校生活が待っている



今月の表紙

「旅立ちの日」
3月、昭和11年建造の木造校舎は、その役目を終える。4月、増毛小学校は新たな旅立ちの日を迎える

増毛小学校 1月～2月



校歌 青空高く 暑寒岳…体育館に掲げられた校歌は増毛小学校の誇り



教室 休み時間、冬休みの楽しかった思い出を話しているのか



体育館 柱のない広々とした空間は木造トラス構造ならではの。ダイナミックで美しい

地元カメラマンと冬の海を撮る体験

～『気嵐(けあらし)』撮影に挑む～

世界三大波濤に例えられる留萌の海。冬はことさら厳しく、冷え込んだ朝には冬特有の自然現象『気嵐(けあらし)』が発生する。この気嵐や凍てつく海を地元カメラマンのガイドで撮影する体験プログラムがある。

ガイド役は留萌市在住の渡辺一夫さん。写真歴は50年近い。留萌の海や夕陽、祭りの風景などを撮り続けている。ライフワークは留萌の漁師の姿を写すこと。早朝の漁港巡りで、漁師とも顔なじみだ。

体験前日、渡辺さんから電話が入る。絶好の気嵐撮影日和とまではいかないが、気嵐が出るだろうとのこと。撮影当日、しっかりと防寒対策をし、また、海辺での撮影は海中転落の危険も伴うので、滑りにくい防寒靴も履いた。午前7時、渡辺さんと合流まずは朝日と気嵐を撮影するため留萌港南岸壁へと向かった。

車内で待機すること数分、黄金色の輝きを放ちながら朝日が昇ってきた。いよいよ撮影開始だ。湯気のように立ち上る気嵐を撮影するのは意外に難しく、渡辺さんのアドバイスを受けながら撮影を続けた。ピント合わせから構図、カメラの取扱い方まで丁寧な指導だ。



渡辺さん撮影の幻想的な気嵐(2009年12月撮影)。早朝の漁を終えて港に戻る船のシルエットを気嵐が包み込む

10分ほど撮影したところで暖をとる。氷点下5℃、頬を刺す冷えた空気にカメラを構える指先が痛い。

カメラバッテリーの消耗も激しい。渡辺さんから撮影間際まで防寒着の中にカメラをいれバッテリーの消耗を防ぐコツも教わった。

最後は景勝地である黄金岬からゴールデンビーチる



一眼レフカメラ初心者も安心。気嵐撮影のコツを伝授する渡辺さん(奥)

もいへと続く海岸沿いでの撮影にチャレンジ。暑寒別岳連峰を仰ぎ見ながら、沖合に向かって流れる気嵐を撮影する。体験プログラムはおよそ1時間ほど。渡辺さんにデータを預けると撮影の記念にベストショットをA4サイズでプリントしてくれる。

観光などで留萌に宿泊する場合、早朝に撮影体験をし、宿泊先に戻り温かい朝食をとり、チェックアウト時に渡辺さんから写真を受け取る。こんなスケジュールも組み込める。

冬の天候はめまぐるしく変わる。体験当日に気嵐が出ない場合もあるが気象情報は事前に渡辺さんが教えてくれるので、直前のキャンセルも可能だ。自然からの美しい贈り物『気嵐』を撮影し、留萌の冬の体験プログラムを楽しんでみてはいかがだろう。

地元カメラマンと冬の海を撮る体験

体験期間 12月～3月

体験人数 1名～5名

個人(学校教育要相談)

体験料金 1名2000円(複数名要相談)

お申込み フォト・プランナー・カズ
電話 090-7658-0555



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階エムもえる内 TEL0164-42-3871 e-mail: info@rumoifan.net

旅立ちの日に



北海道内最大最古の現役木造校舎「増毛町立増毛小学校」

小樽から稚内へと続くオロロンライン。かつてニシン漁で栄えた沿岸地域である。ニシン千石場所として知られる増毛町の高台に建つ増毛小学校は、北海道内最大にして最古の木造建築の現役校舎である。平成13年には増毛小学校を含めた駅前通りの歴史的建造物群が北海道遺産に指定されている。

歴史を重ねて

開校は明治11年。教師1名、児童36名の記録が残る。創立時の名称は増毛教習所、その後増毛学校、増毛尋常小学校、増毛国民学校と改称が続き、昭和22年に増毛小学校となった。昭和11年に新築された木造校舎はまもなく現役校舎としての役目を終える。この春から旧増毛高校の校舎を使用し移ることとなる。かつてニシン漁で栄えた頃、児童も浜の作業を手伝う

ため、最盛期には臨時休校になることもあった。朝、校庭のポールに旗が上げれば休校の合図であったという。

スケソウ漁が盛んな頃には家族連れで出稼ぎにやってくる労働者が多くなり、短期間だけ転校してくる子どももいた。中には毎年のようにやってくる子どももいたので、互いにすぐに打ち解け一緒に勉強や遊ぶ光景が見られた。漁業で栄えたマチならではの学校の様子である。

昭和22年卒業の平田廣司さんは戦中戦後の増毛小学校を知る人だ。



暖かな教室で冬休みの学習発表をする一年生

終戦直後、一度だけ空襲警報で学校から避難したこと。広々とした緑豊かな中庭の池に錦鯉が泳いでいたこと。そして、校舎から市街地へと続く一本の坂道の思い出がある。

登校時、子どもにはかなり急勾配であったその坂道を友達同士、背中やお尻を押しながら、息弾ませ上りきったものだ。冬の下校時にはランドセルをソリ代わりに滑り降りては先生に注意された。

その坂はいつしか「なかよし坂」と呼ばれるようになり、現在も児童らの通学路となっている。

「思い出の校舎に感謝している。何らかの形で保存できたら」と語る平田さん。

我が子4人がこの校舎で学んだというPTA会長の工藤信幸さん。長女の入学から数えて15年、PTA活動として夏の窓ふきや玄関の掃除、運動会の手伝いに汗した。



下校時、友達となかよし坂を駆け下りる姿は昔も今も変わらない



冬でも元気に過ごす児童ら。春には新校舎での学校生活が待っている



昭和22年卒業の平田さん（左）、PTA会長の工藤さん（右）木造校舎への想いを語る

木造トラス構造：柱のない大きな空間が作れる構造

「高台に校舎があり、防災面で安心感がありました」。この春、末娘が木造校舎最後の卒業生となる。工藤さん父娘に、思い出の校舎との別れの日が近づく。

築立つ日まで

1月中旬、3学期始業式の朝。木造2階建てコの字型の校舎と木造トラス構造が美しい体育館に囲まれた中庭は、雪に覆われ、児童らの成長を見つめた木々も朝方の雪でほんのりと雪化粧している。

廊下は氷点下の外気とほとんど変わらず、吐く息の白さがその寒さを物語る。対照的に各教室は蒸気皿をのせた大きなストープで充分に暖められていた。

「卒業までの48日間、感謝の気持ちを持って一日一日を大切にします」と始業式で元気に挨拶する6年生。

小田健二校長も新たな想いを胸に秘め新学期を迎えた。

「伝統と歴史ある、おらがマチの学校。教職員や建物を守る町民の想いを受けながら、新校舎で新たな歴史を刻

んでいかなければ」と語った。

歩くたびにぎしぎしと音がする廊下。夢中で遊んだ体育館。坂を登り仰ぎ見た校舎。不便さ、不自由さの中に、

楽しみを見つけ過ぎた児童らのその遅しさは、歴史を重ねた学び舎の記憶とともに、語り継がれ未来へと続く。

増毛小学校。

吹きつける潮風、吹雪や豪雪に耐え続けた校舎に、児童らの校歌が力強く響き渡った。

夏から冬にかけて出回るキャベツは、葉が固く巻いており、ずっしりと重量感があります。歯ごたえがしっかりしているので、煮込みにもむいています。

キャベツのポトフ



材料

- キャベツ 1/2 玉
- ニンニク 小1片
- オリーブオイル 大さじ1
- 固形スープの素 1個
- 水 3カップ
- 野菜 適量
(タマネギ、ニンジン、じゃがいもなど)
- ベーコンやウィンナー 2、3枚(本)
- 塩、粗挽き黒こしょう



作り方

- 1 鍋にオリーブオイルを入れ、ニンニクのみじん切りを香りがでるまで弱火で焦がさないように炒める。
- 2 火を止め、芯を残して6等分に切ったキャベツ、大きめに切ったニンジン、小さいタマネギならそのまま、じゃがいもなどの野菜を入れ、ベーコンも入れる。
- 3 水3カップと固形スープの素を入れ、火をつけ沸騰したら弱火でコトコト野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 4 野菜からうま味が出るので塩は少なめにし、味をととのえ、食べるときに黒こしょうをふる。

るもい人の
ひとりごと
Column

外は雪、台所のガス台には湯気の上がる鍋が・・・中には大きく切ったキャベツやニンジン、ジャガイモがゴロンと入っている。牛肉や豚肉の塊もいいが、ベーコンやウィンナーは子供たちの好物だった。それぞれの旨みが溶け出たスープは身体にしみこむようだ。

日本の鍋料理も寒い冬の定番だが、フランスの鍋料理といえるポトフとフランスパンの夕食も時には楽しい。
(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.11 「安心・安全で美味しいもの特集」



豚にストレスを与えないよう広いスペースの豚舎でのびのびと育てられている。また、酵母菌を含んだ発酵飼料を与えることにより、豚舎全体を酵母菌に支配させ病気の発生を防いでいる。餌も北海道産の安全な小麦を使用しており、また病気を防ぐための抗生物質は一切使用していない。



ソーセージ3種

プレーン、あらびき、チリ



ベーコン

豚肉を塩漬け燻製



豚ひき肉



鶏

広い空間で自由に運動できる「平飼い」方式で飼育されている鶏。
エサも北海道産小麦を中心に与えている。



平飼い鶏の卵

特徴は黄身が薄黄色



天然酵母パン



特定非営利活動法人 共働学舎 寧楽共働学舎

1977年に開設。米や野菜を作り動物を飼う。どんな能力の人間でも大切な命を尊重しあい「共に働く学び舎」「農業家族」としての共同体である。飼育している鶏や豚から製品を作り少量販売している。大切に育てられた命をいただいていることの感謝を忘れず食したい。

※製品の注文は寧楽共働学舎までお問い合わせください。

問い合わせ先 留萌郡小平町字寧楽 503-1 TEL 0164-58-1037 FAX 0164-58-1137

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、そして世界へ向けて発信しています。

留萌管内手書きまっぷ【その4・天売島&焼尻島】



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。



羽幌町限定「幸せの黄色いハンカチ」ロケ地マップ



表面(羽幌町)

日本テレビ系列で2011年10月に放送されたテレビドラマ「幸せの黄色いハンカチ」のロケ地マップが羽幌町限定で登場。羽幌町、天売島&焼



裏面(羽幌炭鉱&焼尻島)

尻島の手書きまっぷにドラマの名シーンをイラストで再現。入手方法など詳しくは羽幌町観光協会(電話0164-62-6666)へ。

【オロロンまっぷ 全体図】

<http://rumoifan.net/map>
よりダウンロード

イベントカレンダー【3月】

4日(日)



萌っご春待里

10:00~14:00

陸上自衛隊留萌駐屯地グラウンド

留萌に春を呼ぶ祭り。メインの萌っごばんばレースには史上最多の18チームが登場。

9日金



10日出

22日(休)

23日金



るもいコミュニティカフェテリア

11:30~13:30 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

地元の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

るもいfan

<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!



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/>