

留萌地域情報受発信フリーペーパー

# るもいfan



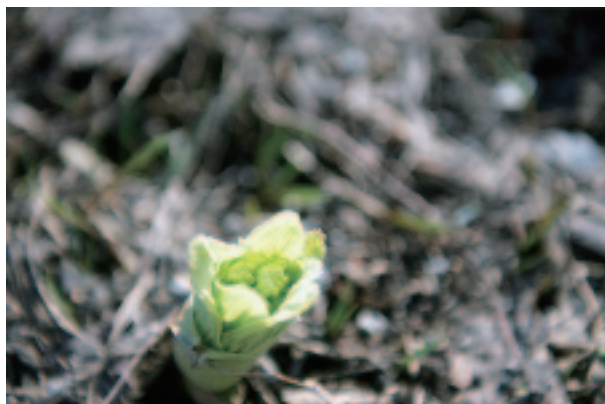
天塩町 | 遠別町 | 初山別村 | 羽幌町 | 苫前町 | 小平町 | 留萌市 | 増毛町

VOL. 13 2012.4.25  
毎月発行

## 最北の酒蔵



<http://rumoifan.net>



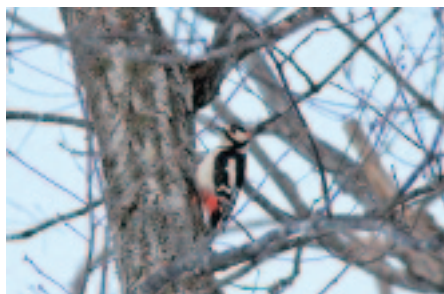
**フキノトウ** 雪解けの遅い今年の春。待ちかねたようにフキノトウが顔を出した



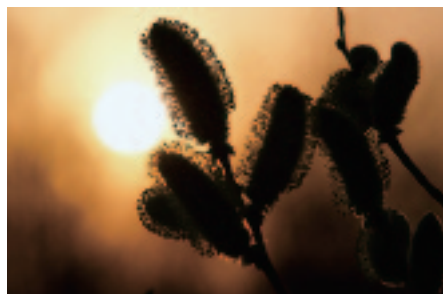
### 今月の表紙

「最北の酒蔵」  
酒の仕込み水に使われる暑寒別岳の伏流水。地元の人も水を汲みに来るほど美味しい水

## 春景色 4月



**エゾアカゲラ** 果樹畑の裏山、静寂を破るリスミカルな音が響いた。赤、黒、白の色が鮮やか  
【写真：仙北清孝さん】



**ネコヤナギ** 4月中旬、日没時の一枚。一日中ほぼ快晴で夕日が映えた。暑寒別川のすぐそばにて  
【写真：仙北清孝さん】



**暑寒別岳** 前日の雨で空中の埃が洗われた快晴の朝。暑寒別岳がくっきりと見えた。青空と真っ白な山肌の深いコントラストで見える暑寒別岳は珍しい 【写真：仙北清孝さん】

# 一日陶芸体験～いちい窯

留萌市から北へ車で約30分ほどで小平町鬼鹿に到着する。鬼鹿は港町。かつて鯨漁で栄え、道北管内で最大規模の鯨番屋、旧花田家番屋（国指定重要文化財）が現存する。

市街地を抜け、国道232号線から東に入るとすぐに鬼鹿焼き「いちい窯」の工房が見える。陶芸家の村井フミ子さんが主宰する工房では、陶芸の一日体験ができ、初心者ながら茶碗作りチャレンジした。

工房には萩から取り寄せた土や道具類、窯に入れる直前の作品が並んでいる。少し緊張した気持ちを、村井さんの気さくな語り口が和らげてくれる。

まずは、既に柔らかく練られた灰色の粘土に触れてみる。ぎこちない手つきながらも、冷たい粘土を丸く形成し、手ろくろ（手動式の回転細工台）の中心に据える。

次は、その上から両手の親指をゆっくりと押し当て真ん中に穴を開けてゆく。

3cmほど広がったら、ろくろをゆっくりと回し、コーヒーカップをイメージしながら側面の土をつまみあげてゆく。土の感触がしっかりと心地良い。

円筒形になり側面がある程度の高さになったら、指や木ベラで表面の凹凸をならして形を整える。

「土の厚さを薄くしすぎな



時間を気にせずのんびり体験できるのも陶芸ならではの魅力

いようにするのがコツ」と村井さん。ろくろのスピードに慣れてくるにつれ、いつしか陶芸家気分、夢中で作り続けた。

好みの形になったら外側を、薄い針金を輪にした「かきべら」でカンナをかけるように余分な粘土を削り滑らかさを出す。ここまでくれば、完成までもう一息、仕上げの工程だ。

作品の高さを均等にするため最上部を削り、ろくろ



形が完成。後は素焼きして焼き上がり待つのみ

## 一日陶芸体験～いちい窯

**住所** 留萌郡小平町字鬼鹿田代  
**開館時間** 9:00～17:00  
**休館日** 不定休（お問合せください）  
**体験料金** 1,500円  
（材料費・指導料込み）  
**問合せ先** 鬼鹿焼き「いちい窯」  
代表 村井フミ子  
電話・FAX 0164-57-1209



楽しく指導してくれた村井フミ子さん（向かって右）

を回しながら、水で濡らした「なめし皮」で口が当たる部分を滑らかにする。そして、茶碗をろくろから切り離すため、接着面に「きり糸」を廻し糸を絞る。

形を崩さないように両手で静かに茶碗の下部を持ち上げ、ろくろから茶碗を離すことができた。

「たとえ形が悪くても、自分が作った茶碗がいちばん！」と村井さん。

いちい窯では自由に土に触れさせてくれ、充実した1時間30分を満喫できる。もちろん手の添え方、道具の使い方は丁寧に教えてくれるので安心だ。最初に描いていたイメージと違って、それもまた陶芸の醍醐味だ。

完成した作品は乾燥させ、村井さんが釉薬を施し、焼いたのち発送（着払い）してくれる。仕上がりは届くまでのお楽しみだ。自作の茶碗に手料理を盛りつければ、いちい窯で過ごした楽しさが甦るだろう。



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

# 最北の酒蔵



辛口、甘口、自慢の逸品が並ぶ

増毛町が誇る暑寒別岳。その峰に降り積もった雪は、ミネラル分を含んだ豊かで清らかな水となり、麓に暮らす人々を潤し、米を育て、酒の仕込み水となる。

## 吟風を作り続ける

増毛町朱文別の農家、工藤君男さんは、平成16年から酒造好適米（酒米）を生産している。当時、10軒ほどの農家が酒米を作付けしていたが、その後軒数が減り、現在、工藤さんが唯一の栽培農家だ。収穫量で1000俵、12ヘクタールを作付けている。品種は、北海道を代表する酒造好適米・吟風。酒造好適米はうるち米よりも米粒が一回りほど大きい。酒造りの最初の工程、精米で銘柄によっては、40%近く表層部を削られる。雑味となるタンパク質や脂肪分を米粒から取り除くためだ。

もう一つの特徴は「心白」。米粒の中心部にある白色で不透明な部分をいう。この心白部分はデンプン粒が粗くつまっていて軟らかい。その隙間に麹菌が入り繁殖することで、質の良い麴を造ることができる。

本州産の代表的な酒米に匹敵するほどの品質を誇る吟風だが、比較的寒さに弱く、天候に左右されやすいため、収穫まで決して気を抜くことができない。「毎年、一年生の気持ちで春を迎える」と語る工藤さん。農家は自然が相手、努力や技術だけに頼れないもどかしさもある。



4月上旬、春一番の大仕事、ビニールハウスを準備するため除雪作業を行う工藤君男さん。

酒米を作り始めて8年目のこの春、これまで経験したことがないような豪雪の冬を乗り越え、いよいよ、米作りが始まった。

例年よりすでに作業が一週間以上も遅れているが、40年に渡る経験と智恵で、秋の実りに希望を託す。

工藤さんの楽しみは、初夏に酒蔵に並ぶ『月涼し』での晩酌だ。田植えが終わり、仕事に一段落がつく頃に絞られるこの酒は、辛口でキレがあり工藤さん好みの酒だ。工藤さんが丹精込めて育てた吟風が使われている。

『月涼し』を買いにいくと、時折、目にする光景がある。蔵元を訪れた人々が、試飲しながら酒を吟味し、真剣に銘柄を選んでいる姿だ。

「自分の仕事が、人のためになっていることを感じる瞬間が酒米を作り続けてきた喜び」と笑顔を見せる。

## 酒造りの醍醐味

「酒造りに欠かせないものは、水と米、寒冷的な気候、そして人と技。その全てが増毛には揃っています」と語る千田茂さんは、酒造りにおける設計士である。最北の酒蔵、国稀酒造の製造部門を南部杜氏や蔵人達とともに担う。

酒造りに興味を持ったのは、日本酒が好きだった父親の影響が大きい。大学で醸造学を学び、卒業後は小樽市に

ある酒造会社に就職。駆け出しの頃、仕込みの時期には、杜氏と寝起きを共にし経験を積んだ。

その後は旭川の蔵で酒造りに携わり、40年以上が過ぎた今、日本最北の酒蔵で、その手腕を振るう。

「日本酒造りは複雑で面白い。良い米から良い麴を作り、醗酵させ、清らかな水で仕込む。数値でどんなに美味しい酒と分析されても、最後は人の鼻と舌が味を決める」と千田さん。蔵の味を一年を通じて一定レベルに保つには、製品に仕上げる直前の利き酒が重要だ。微妙な味の違いがわかるまでに5年、一人前と認められるには10年かかると言われる。

「日本酒は繊細。これから料理との相性を銘柄を選ぶ時代です」。辛口でキレの良い酒をぬる燗で、肴は刺身。寒い冬の夜なら重たい酒を熱燗にし鍋と合わせるのも良



「酒は人生の伴侶ともいうべき存在」と語る  
国稀酒造株式会社 製造部長 千田茂さん。



明治15年創業。國に稀なる良い酒をとの願いは今も変わらない。

い。四季折々に味わう日本酒の魅力は尽きない。  
最北の酒蔵の春。酒造りに取り組む人々の想いと、暑寒の恵みが五臓六腑にしみ渡る。

## 国稀酒造株式会社

〒077-0204  
増毛郡増毛町稲葉町1丁目17  
TEL0164-53-1050

営業時間 9:00~17:00  
酒蔵見学 9:00~16:30  
休業日 年末年始など  
入場料 無料  
駐車場 大型バス用3台  
普通自動車用30台

ホームページ  
<http://www.kunimare.co.jp/>

相性の良いエビとアボカドをワサビと醤油を加えて和風サラダにしました。

## 甘エビとアボカドのサラダ



### ■材料

▪甘エビ	200g
▪アボカド	1個
▪白ワイン	大さじ1
▪ドレッシング	
レモン汁	大さじ1
サラダオイル	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1
醤油	小さじ1
ワサビ	小さじ1/4
甘エビの蒸し汁	大さじ1



### ■作り方

- 1 甘エビを鍋に入れ、白ワインをふりかけて、身がサッと白くなるように蒸し煮をする。蒸し汁はドレッシングに使うのでとっておく。
- 2 ドレッシングの材料をよく混ぜ合わせる。
- 3 食べやすいように一口大に切ったアボカドと蒸した甘エビをドレッシングで和える。

※アボカドは時間がたつと色が変わるので、食べる直前に和える。



ほぼ1年中、新鮮なエビが手に入る地域に暮らしている私たちには、エビは刺身で食べるのが一番美味しいと思っている。もちろん、天ぷらだって、フライだって、まるごとの素揚げだって美味しいに決まっている。生きのいい透き通ったエビの頭は、捨てるのはもったいなくて、吸い物にする。

我が家では、定番以外の食べ方で食卓にのぼるのは稀なのだが、たまにはしゃれたサラダも目先が変わっていいかも知れない。  
(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.13 「日本酒」

日本最北の酒蔵「国稀」がある増毛町。北前船が飲料水を補給した地でもある増毛町は、古くから良質な水に恵まれている。暑寒別岳連峰を源とする豊かで清らかな伏流水と選び抜かれた原料を、杜氏が昔ながらの技で丹精込めて酒を醸し出す。

### 純米 吟風國稀

暑寒別岳連峰を源とする質の良い水と厳選した道産米吟風を65%まで磨き南部杜氏が伝統の技で醸し出した一品。純米酒のこくがありながらさわやかな後味で料理を引き立てる淡麗な中辛口。常温または、ぬる燗。



- アルコール度数：15度
- 原材料名：米（国産）米麴（国産米）
- 原料米：北海道産吟風100%
- 精米歩合：65%

### 吟醸 雪のかおり

北海道酒造好適米・吟風を使用した繊細で味わいのある吟醸酒。気品ある香りと、さわやかな飲み口の酒で和食・洋食どちらにも合う。少し冷やして飲むのもおすすめ。



- アルコール度数：15度以上16度未満
- 原材料名：米（国産）米麴（国産米）  
醸造アルコール
- 原料米：北海道産吟風100%
- 精米歩合：50%

### 上撰 國稀

増毛町で生産される酒造好適米「吟風」を100%使用している。従来の1級酒タイプで淡麗辛口、あと味のスッキリした味わい。



- アルコール度数：15度以上16度未満
- 原材料名：米（国産）米麴（国産米）  
醸造アルコール
- 原料米：北海道産吟風100%
- 精米歩合：65%

### 暑寒美人 地域限定販売

暑寒別岳の伏流水と、増毛産の酒造好適米で仕込み、やや甘口のすがすがしい味わい。香りも良く、女性や日本酒の入門酒としてもおすすめ。少し冷やしても美味しい。



- アルコール度数：15度以上16度未満
- 原材料名：米（国産）米麴（国産米）  
醸造アルコール 糖類
- 原料米：北海道産吟風
- 精米歩合：65%



## 日本最北の酒蔵「国稀酒造株式会社」

国稀は初代本間泰蔵が、明治15年に創業。当時は、「丸一本間」を名乗り、本業の呉服商の他に、荒物・呉服雑貨販売や海運業、ニシン漁と多角的な経営で一時代を成した。

120年目にあたる平成13年には、国稀酒造株式会社と社名を改めた。酒蔵は随時見学可能で、試飲コーナーでは全種類の酒を無料で試飲することができ、容器があれば、国稀の仕込み水を持ち帰ることができる。

販売先・  
問合せ先

増毛郡増毛町稲葉町1丁目17 TEL 0164-53-1050 ホームページ <http://www.kunimare.co.jp/>

**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6・小平町】



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】

<http://rumoifan.net/map>  
よりダウンロード

イベントカレンダー【5月】

3日祝 天売島バードフェスタ2012 【羽幌町天売島】	20日祝 第21回しよさんべつ桜まつり 【初山別村】東山樹園
5日祝 春の天売島で自然観察を楽しむ2泊3日のとっておきツアー。	「桜ロード」の先、東山樹園で開催。焼肉を食べながら歌謡ショーなどで楽しもう。
13日祝 第41回さくらまつり 【苫前町】古丹別緑ヶ丘公園	第30回鯉番屋まつり 【小平町】旧花田家番屋
桜の木の下のジンギスカンを味わえる。カラオケ大会などのステージイベントも必見。	かつて鯉漁で栄えた「旧花田家番屋」で行われる鯉づくしのイベント。
20日祝 富士見ヶ丘公園開き山菜まつり 【遠別町】富士見ヶ丘公園周辺	26日(出) 増毛えび地酒まつり2012 27日祝 【増毛町】増毛駅前歴史通り周辺
遠別の春は山菜から、山菜料理に吉鼓を打ちながら、多彩なイベントで盛り上がる。	昨年までの「えびまつり」に加え、「酒蔵まつり」を併せた新イベント。
1日火 6日祝 増毛ノロッコ号 【留萌市・増毛町】	旭川駅発 留萌駅着 留萌駅発 増毛駅着
今年も「増毛ノロッコ号」が4月28日から5月6日まで運行。予約制のバーベキューでは海鮮バーベキューが味わえる(5月1日・2日は除く)。詳しくはJR各駅で。	増毛ノロッコ1号 8:33→10:20→11:00→11:39 増毛ノロッコ3号 13:32→13:59
	旭川駅着 留萌駅発 留萌駅着 増毛駅発
	増毛ノロッコ2号 12:27→12:00 増毛ノロッコ4号 16:16→14:38→14:35→14:08

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！

**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

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