

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 | 苦前町 | 小平町 | 留萌市 | 増毛町

リニューアル創刊号
VOL. 1

2011.04.25

毎月発行

春、始動。

<http://rumoifan.net>

春、始動。

春の物語。山、そして海。



4月、北海道、るもいの春
は時折、雪が舞うほどの厳しさとともにやってくる。

冬の名残りのざらめ雪を消し去るように、家々の庭には黒い土が現れ、黄色い福寿草、白や紫、黄色のクロッカスがその小さな蕾みを精一杯に膨らませ、花びらを広げる。まるで、春が来たよと言いたげに。

命育てる春

長く厳しい冬を乗り越えた田は、まだ眠るように一面白い。小平町鬼鹿地区の水稻農家・谷口ふあーむの春は3月の融雪作業から始まる。融雪剤を散布するには数日を要し、ビニルハウスの中を除雪する。風のない日を選び、その骨組みにビニルをかける。



ビニルハウスの中で作業をする谷口さん兄弟。中に入ると汗ばむほど暖かい。

4月に入ると、種もみを消毒し水につける。一日置きに水を取り替え十日あまりで発芽を迎える。

ひとつひとつ種から、命の芽が顔を覗かせる。「今は芽出し機械に入れるのでが、それでも芽が出るまでには一昼夜かかります」。

春の農作業を丁寧に説明するのは谷口一秋さん。弟の修二さんと二人、谷口ふあーむを支える若き農業後継者だ。

一秋さんは去年の作業日誌

をめくりながらつぶやく。「米作りは、どの作業も手が抜けません。春の作業が秋の実りにも影響しますから」。

4月中旬に種をまき、5月には田を耕し水を引く。そしてようやく、田植えの日を迎える。

今年も大安を選んで植える品種は『ななつぼし』と『ゆめぴりか』。

父、母、祖母、そして兄弟がひとつになつて植えるであろう青々とした苗は、今、静かにその時を待つている。

風が時折強く吹き、乾いた土が舞い上がり、籠が揺れる音が静かな山あいに響いた。

命届ける春

4月も半ば、深夜の小平町白谷漁港は氷点下に凍える朝を迎えた。

ここはホタテ稚貝の養殖が



夜明け前の作業は時間との戦い。寒さを忘れ一心不乱に働く人々。

盛んで、この時期は稚貝をオホーツク海沿岸へ出荷する作業に追われる。深夜にもかかわらず、番屋へと集まる漁師達の顔は引き締まり、頬が紅潮している。

浜言葉が飛び交う中、港では若い漁師達が出漁の準備に余念がない。甲板に薄く張つた氷が寒さを物語る。午前3時、白い船団は一齊に、暗闇の日本海へ向かってゆく。

目、稚貝養殖では二代目である。「稚貝を育てるのは手間がかかるものだ」と語る。ホタテ稚貝の養殖は、海中に浮遊する卵を採取することから始まる。肉眼では捉えられないほどの小さな卵を採取し、成長に合わせ養殖籠の網目を替える。最後は座布団籠と呼ばれる籠で育てあげ、水揚げする。午前4時過ぎ、沖から戻った船を迎えるのは、出荷作業のために雇われた人々だ。ライトに照らされた船上のクレーンが唸りをあげると、港は更に活気づく。クレーンのブームを、上下左右に巧みに操る山田さん。

「出荷は時間との勝負」。

オホーツクへの出荷直前、出荷用の籠に詰められた稚貝には、鮮度を落とさずに長旅に耐えられるよう、海水を含ませた麻袋を被せる。



山田信彦さん（カネタイチ山田漁業部）
新星マリン漁協青年部長。若手漁業者として地域の一次産業を守り、牽引役する。



谷口一秋さん（谷口ふあーむ）
南るもい農業青年部長、小平肉牛改良組合理事。現在、肉牛の生産にも力を注ぐ。

山田信彦さんは漁師三代目、稚貝養殖では二代目である。「稚貝を育てるのは手間がかかるものだ」と語る。

北国るもい、春はあけぼの。遠くの山際を淡い色に染め始める頃、古の言葉を彷彿とさせる光景が広がる。

午前5時。春の朝日が遙か

春、見つけた



「朝の田園風景」

冬と春の境界線。4月上旬の留萌市幌糠地区の田園。



子牛（谷口ふあーむ）



エゾエンゴサク



カタクリ



ふきのとう



ニシンの網外し

留萌市情報員：渡辺一夫氏撮影



山わさび



クロッカス

留萌市情報員：スニフ氏撮影



ミズバショウ



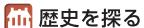
風車と暑寒別岳

留萌市情報員：スニフ氏撮影

5月上旬 サイトオープン！

北は天塩町から南は増毛町まで、北海道留萌管内の体験観光プログラムを幅広くご紹介しています。個人、団体での体験ほか、学校教育向け体験プログラムが充実。

地域密着型体験観光プログラム。各市町村の体験プログラムは、農業・酪農体験ほか、季節ごとのアウトドアスポーツ体験など満載。



歴史を探る



自然に親しむ



アウトドア・スポーツ



食文化・クラフト



農業・酪農・水産



リラクゼーション&健康

旬の体験プログラムをご紹介。

フットバスで巡るるもい観光。

各市町村の観光スポットもご紹介。各ページマップ付き。

リンク情報
食・宿・行業の総合ガイドと旬の情報報

体験学習の一環として是非ご活用ください

市町村別の体験観光をご紹介

留萌管内を楽しむ体験観光を季節別にご紹介。

最新情報

地域密着型体験観光プログラム。各市町村の体験プログラムは、農業・酪農体験ほか、季節ごとのアウトドアスポーツ体験など満載。

The screenshot shows the homepage of Rumoi-Taiken Navi. It features a top navigation bar with links for Home, History, Nature, Agriculture, Sports, Crafts, and Relaxation/Health. Below this is a banner for 'るもい体験 Navi' with a map of the area. To the left is a sidebar with a 'Content' section containing links for various programs and a 'Latest News' section listing recent posts. The main content area has several sections: '最新情報' (Latest News) with news items about historical sites and mountain trails; 'るもいを楽しむ6つのキーポイント' (Six Key Points to Enjoy Rumoi) with images of historical sites, nature, agriculture, sports, crafts, and relaxation; and a '市町村別に巡る' (Tour by Town/Municipality) section with a map and links for each town.



詳しくは
WEBで！
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

留萌管内総合食事典

るもい食べディア ~留萌管内の魅力あふれる食の百科事典~

春になると、留萌管内の野山ではいろいろな山菜が採れます。春の味覚を山菜ご飯で。

山菜ご飯



■材料

- 米 3合（米2.5合、もち米0.5合）
- 昆布 5cm 角1枚
- 留萌管内で採れた（フキ、ワラビ、ウド、ササタケなどの）山菜各70g
- 油揚げ 1/2枚
- 干しシイタケ 3枚
- 水 200ml（シイタケの戻し汁を足して）
- 酒 大さじ2
- みりん 大さじ1
- 醤油 大さじ2
- 塩 小1/2
- さとう 大さじ1/2

■作り方

- ①油抜きした油揚げとシイタケ、山菜を入れ、調味料で味付けをし10分ほど煮る。
- ②米・もち米を合わせ、炊く30分以上前に水洗いしザルにあげておく。
- ③炊く時、昆布と①の山菜の煮汁と水を足して規定の水加減で炊く。



るもい人の
ひとりごと
Column

山際の崖地や小川沿いにエゾノリュウキンカの黄色い花を見つけると、留萌管内にもようやく春が来たのだと感じる。

陽のある南側の斜面から雪が消え、山菜が顔を出す。ギョウジャニンニク、ウド、コゴミ。清らかな森の空気を吸いながら山菜を探して山を歩くのは気持ちがいい。

ニリンソウ、カタクリ、エゾエンゴサクは早春の短い間だけ花をつけるため、春のはかない命「スプリングエフェメラル」と呼ばれる。そんな花々に出会えることも山菜採りの楽しみのひとつである。（編集局）



旬の特産品

From Rumoi Hokkaido

るもいの旬の特産品をご紹介！

No.1 「お米特集」

磯むすび

留萌産のお米の旨さを伝えるおにぎり。

お米は留萌産「ななつぼし」の八分づきと発芽玄米を使用。具は留萌ならではの無添加糠ニシンと数の子の佃煮。一日10セット限定の磯むすびは、観光案内所併設のおみやげ処「お勝手屋萌」にて販売。



おみやげ処 お勝手屋萌

留萌市栄町1丁目

JR留萌駅前駅前自由市場向い側

TEL 0164-431100

るもいの特産品や加工品、グッズなどを販売。



磯むすび（2個入り 300円）



ほしおこし（初山別村）

「ほしの工房」は、初山別村の豊岬地区に暮らす主婦のみなさんが立ち上げた菓子工房。初山別産のもち米「はくちょうもち」を原料に、昔ながらのお菓子「おこし」を商品化した。

もち米を蒸して乾燥させ、油で揚げ、砂糖、水飴を絡めて固める製法はすべて手づくり。

プレーン味と、初山別村特産のハスカップを混ぜたほんのり桃色の「ほしおこし」の2種類がある。



手づくりほしおこし（100g入）

プレーン …… 380円

ハスカップ入り … 420円

ほしの工房

初山別村字豊岬

TEL 0164-67-2611

販売店

- 初山別村 岬センター TEL 0164-67-2031
- 道の駅☆ロマン街道しょさんべつ TEL 0164-67-2525
- お土産処 お勝手屋萌 TEL 0164-43-1100
- Aコープ留萌 ルビナス TEL 0164-42-2104

その他の米の特産品



茜の雫／星の雫

各 300ml 1,500円

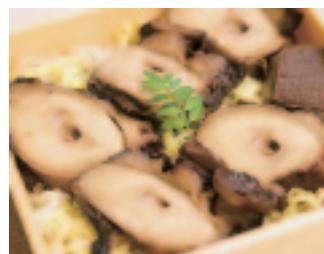
合同会社しょさんべつ美醸屋（初山別村）



大福餅 2個セット 210円

菓子工房 花ぼうろ（遠別町）

販売：Aコープ遠別店



蛸おこわ 600円

道の駅 富士見

レストラン とんがりかん（遠別町）



増毛ノロッコ号

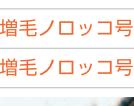
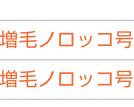
るもいfan
とは？
食・人・観光の情報

「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、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、そして世界の皆様に向けて発信しています。

イベントカレンダー【5月】

| | | | | | |
|-------|---|--|--------|---|--|
| 1日(日) |  | 増毛ノロッコ号 1日(日)、3日(火)、4日(水)、 5日(木)、7日(土)、8日(日) 【増毛町・留萌市】 | 15日(日) |  | 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 遠別で採れた山菜に舌鼓を打ちながら春の息吹を感じてください。 |
| 3日(火) |  | 増毛ノロッコ号 【増毛町・留萌市】 | 22日(日) |  | 第29回にしん番屋まつり 【小平町】旧花田家番屋前 鍾でづくしの春の一日。 郷土芸能、bingo、地元の伝統食 「三平汁」など、見どころ満載。 |
| 4(水) |  | 天売島バードフェスタ2011 ～6日金 【羽幌町天売島】 天売島で自然観察を楽しめるツア ー。 | 28(土) |  | とびっきり自然写真塾 ～29日 【羽幌町天売島】 カメラを始めた方や始めたようと思 っている方対象の写真塾です。 |
| 5(木) |  | 増毛ノロッコ号 【増毛町・留萌市】 | 29(日) |  | 第15回増毛町えびまつり 【増毛町】リバーサイドパーク 増毛の春を彩るえびまつり。 新鮮な増毛のえびやホタテを味わ ってください。 |
| 7(土) |  | とびっきり野鳥講座 ～9日(月) 【羽幌町天売島】 天売島で野鳥の生態を観察してみ よう。 | |  | うまいよ！るもい市 【留萌市】留萌市地方卸売市場 今年も新鮮でうまい留萌の味覚を たっぷりと味わっていただけます！ |
| 8(日) |  | 増毛ノロッコ号 【増毛町・留萌市】 | | | |
| 8(日) |  | 増毛ノロッコ号 【増毛町・留萌市】 | | | |

留萌地域情報サイト

るもいfan

<http://rumoifan.net>

るもい fan

検索

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/>