

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. 3

2011.06.25

毎月発行

天塩の絶品

<http://rumoifan.net>



夕景・天塩川と利尻富士

しじみ漁が行われる天塩川からは、晴れた日には利尻富士が間近に見える



今月の表紙

「天塩の絶品」

天塩川の名産しじみは6月から9月に漁期を迎える。粒が大きく味噌汁や潮汁、酒蒸しで味わいたい。

初夏の花と小鳥たち 6月の風景



菜の花 6月～7月に国道の沿道を飾る



天売島の小鳥 ① 沿道で見かけたノゴマ(雄)



エゾカンゾウ 開花は6月～7月の間



天売島の小鳥 ② なかなか出逢えないマミジロキビタキ

とびつきり写真塾

～海鳥の聖域でプロの写真家に習う～

天売島は海鳥と人間が共生している、世界的に貴重な島。5月最後の週末にそこで開催された「とびつきり写真塾」に参加した。海鳥をはじめ天売島の動物、花、森、海などの撮り方を島の自然の中で教わる一泊二日のツアーだ。羽幌港から羽幌沿海フェリーで約1時間半、焼尻島経由で天売島に降り立つ。港で出迎えてくれた(有)ネイチャーライヴの代表取締役 寺沢孝毅さんがこの「塾」の講師。寺沢さんはアラスカやボルネオ島、コスタリカなど世界を舞台に活躍するプロの写真家で、この天売島を拠点としている。

1日目、(有)ネイチャーライヴの拠点でもある「海の宇宙館」で、写真撮影の基本を習う。つづいて船外機つきのボートに乗り、オジロワシ、ウミネコなどが飛び交う港を出て海鳥の聖域である島の西側に向かった。途中アザラシの群れに出会う。彼らと私たちの間は10m余。その間にあるのは静かに揺れる海面だけだ。檻や柵なしにこれほど大きな野生動物と対峙するのは初めてだった。さらに進んで断崖を見上げる頃、「オロロン鳥がいます」と寺沢さんが教えてくれた。今では幻の鳥となってしまったこの鳥を写



「海獣」という文字が一瞬頭をかすめ、微かな震えが体を走る

真に収めることができたのは本当に幸運である。

夕食後、ウトウが一斉に帰巢する繁殖地へと向かう。辺りが暗くなるにつれて、徐々に増えるウトウの数は、日が完全に沈んでしまうと加速度的に増え、空を埋め尽くすほどになった。この状況を「体験」以外で伝えるのは困難だ。「どうやったらこの凄さを人に伝えられるだろうか」寺沢さんほどの写真家でさえ”伝える”ことの苦勞は尽きないらしい。



10m 四方に 200 前後が作られるという巣穴がどこまでも続く (左)

卵が孵って間もないこの時期、親鳥はエサを口一杯に持ち帰る (右)



国内では「幻の鳥」となってしまったオロロン鳥

2日目、「雨上がりの早朝の森を撮る」とのこと。朝6時に出発して、森の中を散策しながら撮影を続ける。森の甘い匂いと、潮風のさわやかな空気に体がつつまれた。午後からは、陸路で島を一周し、赤岩、観音岬展望台などを巡りながら写真塾がつづけられた。

私が撮った写真の良い点、悪い点を海の宇宙館のモニターで見ながら寺沢さんが評してくれた。同じ場所で撮った寺沢さんの写真と見比べる。決定的に「何か」が違う。はじめはその違いがわからなかったが、寺沢さんに教わったこの2日間の終わり頃には、その「何か」が少しだけわかった気がした。

この小さな島の奥深さは一度だけではわからない。何度も人を引きつける魅力のある島だ。(編集局)

(有)ネイチャーライヴ(海の宇宙館)

開館時間 9時～17時(5・9月)
8時～17時(6～8月)
休館日 10月1日～GW前(冬季休館)

写真塾のほか天売島における各種体験メニューがあります。詳しくはお問い合わせください。

お問合せ 電話/FAX 01648-3-9001
ウェブサイト <http://www.teuri.jp/watch.html>



北海道留萌管内体験観光サイト

るもい体験ナビ



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J R留萌駅2階エフエムもえる内 TEL0164-42-3871 e-mail:info@rumoifan.net

天塩の絶品



北海道の旨いものとして江戸、明治時代から賞された「蝦夷の三絶」といえば、十勝川のフナ、厚岸のカキ、そして天塩川のしじみ。

北見山地天塩岳を源に、名寄盆地から天塩平野を流れ日本海に注ぐ天塩川。その本流と支流、パンケ沼で採れるしじみ漁は、今、旬を迎えた。

天塩川、解禁の季節

天塩のしじみ漁は5月末頃から始まる。資源の枯渇が危惧されているパンケ沼での採取時期は短く、5月末からの二週間程度。その後、天塩川で9月下旬までおよそ3ヶ月間採取される。

6月半ば、早朝午前4時。天塩川下流の船溜に、ひとりまたひとりと漁師達が姿をみせる。

船外機つきの小さな船に乗り込み、川を遡ってゆく。親子三代にわたりしじみを採る前山拓海さんの案内で漁場へと向かった。

船上には「マンガン」と呼ばれる鋼鉄製の漁具、それを引き上げる滑車、しじみの大きさを選別するための道具が設置されており、小さな船の中で漁師はひとり、しじみを手揚げし、簡易的な選別までを行っている。

今日の漁場は、数日前から選んでいた川の浅瀬だ。漁師達はしじみを採取する場所を常に探し、それぞれに見当をつけている。目的の場所に楯状の爪がついたマンガンを投げ入れ、船を前進させながら川底を曳き、砂や泥の中に生息する貝を掘り起こす。マンガンには袋状の網がついており、川底から浮き上がった貝が入る仕組みだ。

全身に力を込めて一気にマンガンを沈める。風の音、鳥の鳴き声、それらを一瞬かき消すように、ザバツと音をたてマンガンが川底に沈む。エンジン音を唸らせ勢いよく船が進むと、マンガンに繋がったロープが水中に滑り込み、ピンと張る。船の後方を振り返ると深い青緑の水面に、砂と泥が描くひと筋の長い帯が現れている。その帯の下では、静かな眠りから呼び起こされたしじみ貝が漂っているに違いない。



船尾から続くひと筋の帯、長い眠りからまもなくしじみが目覚めようとする瞬間

「水揚げ直前に網を水中で左右に揺すり、貝についた砂や泥を振り落とす抵抗感で、採取量がわかるようになってきた」。経験を糧に成長する、若い漁師の力強い言葉だ。その直後、たつぷりとしじみが入った袋が姿を見せると笑みが溢れた。「青しじみ」と呼ばれる貴重なしじみが混じっている。しじみといえど泥中で長い年月をかけて成長した、黒く光った貝が一般的だが、天塩産の中には黄緑色の大きなものがある。これらは若い貝がぐんぐんと成長した証とされており、味が濃く、水揚げもそう多くないため別格なのだ。



黒い固まりが水中から姿を見せる

人が支える天塩の宝

天塩のしじみは天然の産物である。だが、天然であるがゆえに、自然界の影響を受けるのは否めない。その採取量と資源量は昭和50年代後半をピークに減少。漁師、漁協、行政、専門機関が一体となり資源保護に努めている。

かつては好漁場であったパンケ沼（35ヘクタール）を保護区に指定し、しじみの好適環境の整備を進めている。沼の土壌改良のため砂を入れる「覆砂^{フクサ}」を行い、すでに保護区内の7.5ヘクタールに施した。生息しやすい環境を整えつつ、今年からは保護区に稚貝を放流する。また、天塩町内の人工種苗生産施設では、試験的にしじみの人工孵化に取り組んでいる。

「しじみ貝の横縞^{よこしま}の筋は年輪です。今、僕らがとつてい

る大粒のしじみは25年以上前に生まれたもの。代々守ってきたしじみは天塩の漁師の誇り」と語る前山さん。

食卓に天塩のしじみが届くまでには、多くの人々の手間がかけてられている。水揚げ直後の漁師による洗浄と選別、陸揚げ後も浜の人々が洗浄と選別を繰り返し、美しく輝く粒揃いのしじみに仕上げている。

手塩にかけた「天塩のしじみ」は、その名のとおり今も、蝦夷地の絶品である。



前山拓海さん
北のもい漁業協同組合天塩支所青年部部長

アサリに替えて天塩の大粒のしじみでパエリアです。
しじみのエキスがお米に溶け込んでいます。

天塩のしじみでパエリア



■材料

- 米 1.5カップ
- タマネギ 100g くらい (みじんぎり)
- ニンニク 1片 (みじんぎり)
- ピーマン 1個 (1cm角の粗みじん切り)
- オリーブ油 大さじ3
- 白ワイン 100cc
- コンソメスープ 250cc ~ 300 (コンソメ1個)
- 完熟トマト 200g (缶詰でもいい)
- しじみ (天塩産) 150g
- エビ 200g
- サフラン ひとつまみ
- ソーセージ 2本
- パプリカ 1個 (飾りで)
- イタリアンパセリ 少々
- レモン 1個
- 塩、コショウ

■作り方

- 1 サフランは大さじ2のお湯につけておく。ニンニク、タマネギはみじん切り、ピーマン、トマトは1cm角に切る。エビは背ワタを取る。
- 2 パエリアパンにオリーブオイル大さじ3を入れて、ニンニク、タマネギを炒める。タマネギが透き通ったらエビを加えて炒め、殻に火が通ったらエビをとりだす。ピーマン、米を入れて1分炒める。
- 3 コンソメスープ (250ccほど) 白ワイン、トマト、サフランをお湯ごと加えて、煮だってから3分、時々混ぜながら加熱する。塩、コショウで味の調整をする。
- 4 しじみ、エビ、ソーセージの上に載せ、ふたをして弱火で15分煮る。鍋の中心ばかり加熱させると中心が焦げるのでガスの上のパエリアパンの位置を少しずつずらしながら加熱する。水分がなくなったら、米に火がとおっているか食べてみて、かたいうなら残りのコンソメスープを追加して煮る。水分が多い場合はふたを取って水分を飛ばす。(オープンに入れて焼き、上部をカリッと仕上げる調理法もある)
- 5 仕上げとして火を止める3分前にパプリカをのせ、火を止めた後5分ほど蒸らし、食べる直前にイタリアンパセリとレモンのくし切りを添える。

るもい人の ひとりごと Column

熟々のご飯としじみの味噌汁。フーフー言いながら汁をすする。美味しい！
天塩の大粒のしじみを見ると、味噌汁で食べるだけではもったいないような気がする。ボールにざるを重ねて薄い塩水につけ暗いところで砂出しをする。旨みが溶け出てコハク色になった汁は、そのまま塩で味付けて汁として食するのもいい。黒コショウをひと振りすると、また違った味に出会える。
(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.3 「しじみ貝」

北るもい漁業協同組合（天塩町）

天塩産のしじみは、粒が大きく味は濃厚。しじみには、たんぱく質、鉄分、カリウム、ビタミン B² 等の栄養素に加え、含流アミノ酸も多く、潮汁や味噌汁にすると旨みがよく出る。猟場はサロベツ原野を流れるサロベツ川やパンケ沼、漁期は例年6月から9月まで。



砂出ししじみ貝

北るもい漁業協同組合天塩支所

〒098-3314
北海道天塩郡天塩町字更岸 5808 番地 1 先
TEL 01632-2-1130
URL: <http://www.gyokyo.net/>
てしおグルメ便
URL: <http://teshio-g.com/>

北るもい漁協 天塩支所直売店 セイコーマート天塩サラキシ店向い

開催期間 6月～9月
営業時間 10:00～16:30
TEL 01632-2-1113



セイコーマート向いにある建物

留萌管内イチゴ情報

この時期、イチゴが旬の季節です。留萌管内では増毛町、小平町、苫前町でイチゴ狩りが出来ます。イチゴには、ビタミンC、葉酸、食物繊維が豊富で1日に数粒食べるだけで、風邪予防に効果があるとされています。子供から大人まで楽しめるイチゴ狩りに行ってみたいはいかがでしょうか。

【増毛町】 ●ふれあいファーム 秋香園

開催期間 6月下旬から7月上旬
住 所 増毛郡増毛町暑寒沢 236 番地
電話番号 0164-53-2117 FAX 0164-53-3117
入場料(食べ放題) 大人 800円 小人 600円



●後藤果樹園

開催期間 6月15日から7月上旬
住 所 増毛郡増毛町暑寒沢 217 番地 2
電話番号 0164-53-2962 FAX 0164-53-2962



●古村農園

開催期間 6月12日から7月初め
住 所 増毛郡増毛町箸別
電話番号 0164-53-2439 FAX 0164-53-2439



【小平町】 ●高木いちご園

開催期間 6月12日 日曜日、6月19日 日曜日、6月26日 日曜日、7月3日 日曜日
住 所 留萌郡小平町字平和
電話番号 0164-59-1372 FAX 0164-59-1372



【苫前町】 ●(有)無限樹

開催期間 6月18日から
住 所 苫前郡苫前町字小川
電話番号 0164-65-3783 FAX 0164-65-4634



さくらんぼ食べにおい day 7月17日(日)・18日(月)

増毛町果樹協会が主催。町内の協賛果樹園 20 軒で行われます。サクランボ狩り入園者に限り、お一人につき 200g 相当のサクランボをプレゼント。入園料 お一人様 800 円～1000 円程度 ※当日の協賛園は青色ののぼりが目印。





夏の味覚 キタムラサキウニ (天売ウニまつり など)

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、そして世界の皆様へ
向けて発信しています。

イベントカレンダー【7月】

2日(土)	 第30回焼尻めん羊まつり ～3日(日) 【羽幌町焼尻島】 日本海の潮風を浴びて育ったサフ オークを焼尻島で味わおう。	29日(金)	 キャンプフェスタin天塩2011 ～31日(日) 【天塩町】 天塩でキャンプをしながら、さま ざまな体験をしてみませんか。
3日(日)	 第30回鏡沼しじみまつり 【天塩町】 年に1度、鏡沼でしじみ狩りができ るチャンス。蝦夷の三絶と云われ る天塩のしじみを堪能しよう。		 るもい呑溝まつり ～30日(土) 【留萌市】 やん衆魂が熱く燃える2日間。 やん衆あんどんは迫力満点。
16日(土)	 第36回てしお川港まつり ～18日(月) 【天塩町】 天塩最大の夏まつり。今年は7月 ・8月の2ヶ月連続開催。	30日(土)	 日本一の味覚・天売ウニまつり ～31日(日) 【羽幌町天売島】 旬のウニを味わうなら、ぜひ天売 島にお越し下さい。
23日(土)	 はぼろ花火大会 【羽幌町】 今年から名称が変わった羽幌町の 花火大会。約3000発の花火が羽 幌の夜を彩る。		 第54回増毛町観光港まつり ～31日(日) 【増毛町】 増毛港で打ち上がる約1000発の 花火は迫力満点。
24日(日)	 第8回北海道風車まつり 【苫前町】 風のマチ苫前町ならではのまつり。 風に吹かれつつ、地元の美味しい 味覚を満喫しよう。	31日(日)	 うまいよ！るもい市 【留萌市】留萌市地方卸売市場 7月のオススメは、ウニの袋詰め 放題。子供達に人気のホタテ釣り もあります。

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/>