

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

VOL. 4

2011.07.25

毎月発行



小平の黒毛和牛

<http://rumoifan.net>



小平町産業まつり

地元の郷土芸能「小平太鼓麓龍＆麓龍ジュニア」の演奏で幕を開ける、小平町最大の夏まつり。小平町産黒毛和牛のバーベキューに舌鼓を打ちながら、歌謡ショーや米のすくい取りを楽しめる。地元の農産物や水産加工品の直売もある。今年は8月28日に行われる。

るもいfan
vol. 4

小平の黒毛和牛

<http://rumofan.net>

今月の表紙

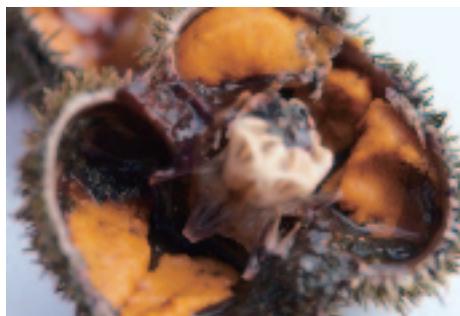
「小平の黒毛和牛」

留萌管内小平町では肉用牛を育てている。仔牛は本州のブランド牛生産地へ出荷される。

るもい・夏色 7月



ナマコ船 沈む夕陽と漁を終えたナマコ船
【写真：渡辺一夫さん】



エゾバフンウニ 夏の味覚。濃厚な味わい



増毛山道 復元された古道を歩く



野イチゴ 増毛山道で見つけた野生のイチゴ

増毛山道体験トレッキング

～増毛山道 蘇る道を歩く～

7月16日午前7時、参加者24名。案内役を先頭にルートを歩きはじめた。天気が良ければ眼下には日本海、見上げれば暑寒別岳が見えるのだが、この日はあいにくの空模様。しかし湿った木の葉は絨毯の様に靴底に心地良い。笹が刈られた道幅1メートル程のルートをはずれれば、そこは険しい山中。時折見かける熊の糞に、ここが山道であることを思い出す。

2時間ほど歩くと、朽ちかけた木柱が現れた。険しさの増す道をさらに歩くこと3時間。ルートのほぼ中間に位置する「武好駅遙」跡に到着した。すでに建物はなく、かつてここで通送人が郵便物を交換し、



別荘側にある標。体験トレッキングは、この場所からスタートする。

宿泊にも使っていた拠点であることを物語るのは、周辺に点在するビール瓶や三平皿のみである。

後半は前日までの雨で水かさの増した川を越え、急な下りはロープを伝って降りるなど、さらに険しさが増す。参加者はただ黙々と目的地を目指す。午後5時、数時間ぶりに見た「人工物」の木橋を渡り、



電報などを送るために使われていた電信用の電柱。現在は使用されていない。

待機していた山道の会メンバーと再会。ようやく目的地の岩尾に着いた。

今回の体験で、先人達がいかに険しい山道を使っていたのかを、身をもって知ることができた。山を登り、過去を探索するこの体験トレッキング。夏、秋の山道に出会うため、再び参加したいと思う。

注1 駅 遙:郵便局の旧名

注2 通送人:郵便物を運ぶ人



「大日本麦酒（現在のサッポロビール）」のロゴがあったビール瓶。

増毛山道とは

増毛山道は安政4年、増毛の漁場を請け負っていた伊達林右衛門が私財を投じ、増毛町別荘から石狩市浜益区幌までの約37キロを切り開いた道。江戸末期から昭和初期にかけて使われていたが、険しい道であったために往来が減り、次第に忘却された道となってしまった。平成20年、伊達林右衛門の直系である伊達東さんの呼びかけで、増毛山道の会が発足。山中に埋もれた道を復元するべく、山に入って笹を刈り、歩けるように整備した。現在は、増毛町別荘から岩尾までの約16キロを復元している。

この体験プログラムは、増毛山道の今後の利用のあり方の検討資料とするために開催するものです。参加者の方には実際に歩いてみての感想などのアンケートにご協力をお願いします。

NPO 法人増毛山道の会

開催期間 2011年は7／16、8／20、9／17、10／8（各土曜）開催
お申込み E-mail oldis21@kosugi-sp.jp ※お申し込みはE-mailのみ（7日前まで）
ウェBSITE <http://www.kosugi-sp.jp/sando/top.html>



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 留萌觀光連盟事務局

〒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

小平の黒毛和牛



留萌管内小平町。古くは鰯漁で栄え、今はホタテ養殖やタコ漁などの海の恵み、米やアイボリーメロンなどの畑の恵みがマチを潤す。

もうひとつ、このマチを代表する産物に小平黒毛和牛がある。

町営牧場

小平町市街地から車で北へおよそ20分。国道232号線沿いの丘陵地帯に小平町営鬼鹿牧場がある。広々とした敷地内では、初夏から秋にかけて、農家から預かれた牛を放牧しており、今年から指定管理者として、地元の南るもい農協が管理を行っている。

この牧場で長く牛を見守つてきた岡晃さん（おかあきら）の案内で、牧場内へと入った。牛を刺激しないよう、ゆっくりと牛の群れに車を近づける岡さん



牛を刺激しないよう、ゆっくりと牛の群れに車を近づける岡さん

海からの潮風が心地よく吹き渡り、牛達はのんびりと群れている。しかし、初めての訪問者の様子を窺っているのか、こちらを凝視している牛、おずおずと近づき、車のミラーに顔をこすりつける牛もいる。「こここの牛達は丘と麓を往復するから足腰が強くなつて、安産に繋がつていると思う。無事に飼い主へ返すことが一番です」幼い頃から動物好きで、町役場の技術職として、牧場一筋に働く岡さんは、優しく語った。

ブランド牛

小平町の肉用牛導入は、昭和46年から実施された米の生産調整によるもの。稻作と畑作、そして肉用牛、三本柱の複合経営に活路を見いだした。

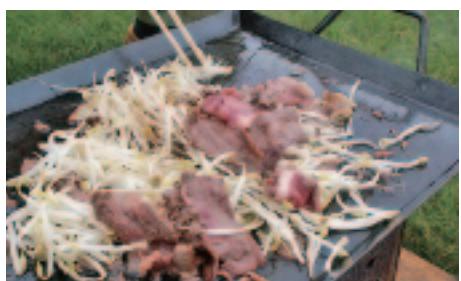
小平町和牛生産改良組合の設立、草地や施設の整備も進み、平成元年には優良な黒毛和種の素牛（仔牛）を島根県より導入、その後、町営牧場で生産した素牛の譲渡を始めた。

小平で生まれた素牛は、本州のブランド牛生産地に出荷されている。平成20年には『北海道枝肉共励会』で最優秀賞を受賞し、その肉質が高く評価されている。

現在では、小平町川上地区に肥育センターが設置され、預託肥育も行っている。



牧場から麓を見渡すと、眼下には日本海。
広々とした牧場で過ごす牛達に、ストレスは感じられない。



小平産業まつりで青空のもとバーベキューに舌鼓を打つ。
焼き台や炭は準備されており、小平黒毛和牛を会場で貰って味わう。
町民だけではなく、遠方より観光客もやってくる人気のまつりだ。



曾我部 健さん 小平町和牛生産改良組合 組合長
『牛はめんこいよ。健康に育ってくれるのがなにより』と語る。

小平の黒毛和牛は確実に町を代表する産物となつた。

小平町和牛生産改良組合長の曾我部健さんを訪ねた。

家族4人で水稻とメロンを栽培し、素牛の生産を行つている。牛の健康管理が一番大切、風邪をひかせただけでも、牛の成長に響くからと、日々小まめな観察を欠かさない。

ほかの地域の農業者、酪農家の悲しみは、決して他人事ではないのだ。

おいしい肉を食べてもらいたい、その想いを胸に、今日も牛の世話をする。

普段、地元では小平産の牛肉を食べられる機会は限られている。ほとんどが本州へ出荷されるため、まさに幻の牛肉である。町民は年に一度、「命拾いしたよな」牛を撫でつつ、静かに話しかける。

ほかの地域の農業者、酪農家の悲しみは、決して他人事ではないのだ。

おいしい肉を食べてもらいたい、その想いを胸に、今日も牛の世話をする。

海と太陽と緑の里で生まれ育った小平黒毛和牛を、思う存分味わおう。

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~

甘味のない食事用のホットビスケット。通常の強力粉に替えて今回は手に入った留萌産の小麦粉、ルルロッソで作りました。強力粉に比べ、こんがり色づきが良くサクサクした食感です。全粒粉を混ぜたり、粉を替えると違った食感が楽しめます。

ホットビスケット



■材料

- 強力粉（ルルロッソ粉）130g
- 薄力粉 120g
- 砂糖 小さじ1
- 塩 小さじ1/4
- ベーキングパウダー 大さじ1
- バター 70g
- 牛乳 150g

◎留萌の小麦粉 ルルロッソ (RuRu Rosso)

留萌オリジナルの秋まき小麦は、留萌の夕日をイメージしてルルロッソと名付けられました。硬く弾力のある特徴から、デュラム小麦に近くパスタに適した小麦です。

現在は生パスタとして販売されています。

■作り方

- ①強力粉、薄力粉を合わせ、塩、砂糖、ベーキングパウダーを入れて良く混ぜる。その中にバターをサイコロ状に切って入れる。
両手で揉んで粉がサラサラになるようにする。（フードプロセッサーにかけると簡単にできる）
- ②牛乳を混ぜ入れ軽く捏ねる。ひと塊りになつたらラップに包み、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
水分は季節や温度によって調整する。
- ③生地を麺棒などで1cm厚さにのばし、2つ折りにしてからまたのばして型で抜く。
- ④オーブン190度で15分ぐらい色づくまで焼く。



管内は農業者の担い手不足や高齢化が深刻な地域ではあるが、それでも様々な取り組みの中から知恵を出し合い将来に活路を見出そうとしている。

そのひとつとして今注目されているのが留萌産の小麦である。JA南るもいの若手生産者や地元フタバ製麵、そして留萌の新しい風を後押しする飲食関係者がいる。

大産地とは違う留萌地域の個性が発揮できる小麦に成長してほしい。
(編集局)

旬の特産品

るもいの旬の特産品をご紹介！

No.4 「管内小麦特集」

留萌管内では遠別町や初山別村、苦前町を中心に年間約 3.1 t (22年度) の小麦が収穫される。畑作物の作付面積は 2,633ha (22年度) のうち、最大の 47.6%を小麦が占める。

生パスタ RuRu Rosso (ルルロッソ)

小麦商品 RuRu Rosso(ルルロッソ)は留萌オリジナルの超強力秋まき小麦を使用。強く弾力のある特性を持つことからデュラム小麦に近く生パスタに適している。生産から加工まで留萌管内で行い「留萌産」にこだわった生パスタ「RuRu Rosso」が誕生。商品名は、留萌を意味するアイヌ語の「ルルモッペ」から「ルル」を、留萌の夕陽をイメージした赤のイタリア語「ロッソ」を組み合わせ名付けた。



販売店 ▪ A コープるもいルピナス店 240g 値段 298円
留萌市高砂町3丁目4-6 TEL 0164-42-2104

製造者 ▪ (株)フタバ製麺
留萌市栄町2丁目3-6 TEL 0164-42-1699



とままえ潮風うどん

うどんやパンの原料として生産量が増えている苦前町産「春よ恋」を使用したオリジナル手延べうどん。平成18年に町内の若者達有志により開発された。苦前町産小麦「春よ恋」に自然塩「宗谷の塩」道産「菜種油」を使用し、すべて北海道産の原材料にこだわった苦前町農業協同組合のオリジナル食品。腰が強く、滑らかな舌ざわりが自慢。同農協では強力粉も販売。ネット販売も行っている。

お問い合わせ

▪ 苦前町農業協同組合 苦前郡苦前町字古丹別203-1
ホームページ <http://www.ja-tomamae.jp/>

販売店

▪ A コープオリーブ店 …… TEL 0164-65-4410

苦前産小麦使用食パン



販売・お問い合わせ

苦前産小麦を使用したパンを焼いているのが留萌市末広町にオープンしたBlanc(ブラン)。モチモチ感がありトーストにすると麦の香りが香ばしい。毎週金曜日と日曜日の午後に焼き上がる。

▪ Blanc (ブラン)
留萌市末広町3丁目(末広会館斜め向かい)
TEL 0164-56-4676
食パン 1斤 420円
定休日：毎週水曜日





ゴールデンビーチるもい（留萌市）

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【8月】

6日(土)		2011商工夏まつり 【遠別町】遠別町役場前広場 歌謡ショーを見て・飲んで・食べて。夏の一夜を屋外パーティーで盛り上がろう。	20日(土)		増毛山道体験トレッキング 【増毛町】 先人が歩いた道をただいま復元中。山道を歩きながら過去の遺物を探してみよう。
		しょさんべつ岬まつり ～7日(日) 【初山別村】みさき台公園 演歌で盛り上がる夏まつり。間近で打ち上がる花火は迫力満点。	28日(日)		第35回小平町産業まつり 【小平町】ゆったり館裏多目的広場 小平産黒毛和牛が食べられる年に1度のイベント。地元の農産品、水産加工品の直売もある。
8日(月)		旧留萌佐賀賀家漁場一般公開 ～14日(日) 【留萌市】 国指定の史跡が年に1度の期間限定期間一般公開。14日は特別解説もある。			うまいよ！るもい市 【留萌市】留萌市地方卸売市場 8月のオススメは、元祖ホタテ釣り大会。留萌の美味しいものを提供。
11日(木)		BBBB Live2011 in TOMAMAE 【苦前町】苦前町公民館 ニューオリンズスタイルのバンド。問い合わせは0164-65-4076へ			萌える天北オロロンルート 道の駅スタンプラリー2011 7月16日(土)～9月25日(日) 期間中、留萌管内6町村の道の駅にあるスタンプを押して応募すると、3,000円相当の留萌管内特産品が抽選で20名に当たる。 スタンプシートは、管内の各道の駅と地域情報サイト「るもい fan」で入手することができます。応募の締め切りは9月30日金(消印有効)まで。
12日(金)		第36回天塩川港まつり ～14日(日) 【天塩町】天塩町内 ゲーム大会や盆踊りなど、楽しい催しが目白押し。			

留萌地情報サイト

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・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/>