

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. 14

2012.5.25

毎月発行

自然とともに

<http://rumoifan.net>



### 赤い足、みつけたよ

天売島に生息するケイマフリ。繁殖期には断崖の岩場の隙間で繁殖する。体長は40 cm、ハトよりも少し大きい鳥。アイヌ語のケマフレ（『足が赤い』の意）に由来する。目のまわりが白いのがなんともいえずかわいい 【写真：石郷岡卓哉さん】



### 今月の表紙

「自然とともに」  
羽幌町の豊かな自然が育む小さな命。巣立ちを迎えるエゾフクロウのひなの姿がそこにある 【写真：石郷岡卓哉さん】

## 風薫る 苫前町・5月 【写真：小島一信さん】



**桜** 春といえば桜。古丹別地区の緑ヶ丘公園にて



**エゾエンゴサク** 苫前町の花はエゾエンゴサク。香川地区の金刀比羅神社に群生している



**春の里山** 苫前町内の山間部、美しい山の風景。若葉の季節はもう間もなく



**春の夕暮れ** 柔らかな輝きを放つ春の夕陽。たなびく雲が春色に染まる時間

# オープンガーデンで革細工にチャレンジ!

～オリジナルコースター作り体験～

留萌管内小平町は管内でも有数の米どころ。潮の香りがする海沿いの道から脇道に入ると、そこには広々とした田園風景が広がっている。

オリジナル・レザークラフト『アトリエ クローバー』を主宰する谷口修二さんは、小平町鬼鹿で農業の傍ら、革細工の制作と販売、体験プログラムを行っている。今回はコースター作りの手ほどきを受けた。

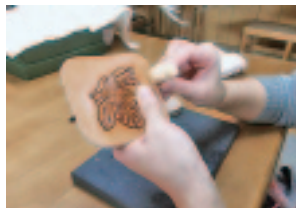
母屋の隣、納屋を改造した工房は『大人の隠れ家』といった設えで、敷地内には色とりどりの花が咲き、トマトやブルーベリーが実るオープンガーデンもある。

工房内には革細工の材料や工具類が整然と並び、谷口さん制作の財布やコースターなどがディスプレイされている。広々とした作業台には、丸や四角に切りだされた革が並び、好みの色と形を表裏各1枚ずつ選ぶことができる。表用の革には、あらかじめ花などのモチーフがデザインされている。

両面2枚の素材を選んだら、片面の裏側に専用の接着材を塗り、もう一方の革と張り合わせると



谷口さんのわかりやすい説明を聴きながら体験は進んだ



固形ワックスは毛羽立ちを防止し、革の傷みを抑える役割もあるのでしっかりと塗り込む

コースターの土台となる。素材独特の毛羽立ちが縁に残っているので、ヤスリで軽く削り、毛羽立ち防止の固形ワックスを塗り、さらに専用の薬品を綿棒で塗ってなじませる。

ここからは、少し力仕事だ。縁をかがる革紐を通す穴を開けるため、ゴム板の上にコースターを置き、目打ちで、縁から5ミリ程内側を、等間隔に木槌で叩き一周させる。

その穴に、専用の針で革紐を通して縁をかがる。

紐の始末をして全体にワックスをすり込めば、艶のあるオリジナルコースターの完成だ。革紐も含め、全ての素材を選べ

るため、作品に自分らしさがあらわれ、世界にひとつだけのコースターが誕生した。

この日は、さらに電気ペンでコースターに日付と名前を入れた。ただたどしい文字だが、体験の思い出が刻まれたようで、満足感がアップする。

今回のコースターづくりは2時間程で完成する。親子で体験し、子どもの夏休みの自由研究に利用してもよいだろう。財布などの本格的な大作に挑戦するなら、何度も通いながら作ることも可能だ。素敵な庭を楽しみながら、大人の創作タイムはいかがだろうか。

## オープンガーデンで革細工にチャレンジ!

体験期間 通年(但し施設休館日を除く)

体験人数 1～5名

体験料金 2,000円～

お申込み アトリエ クローバー

代表: 谷口修二

電話・FAX 0164-57-1954



丸、四角、革の色を選び、個性あふれる作品が完成

北海道留萌管内体験観光サイト

るもい体験Navi

<http://rumoifan.net/taiken/>



るもい体験Navi

留萌スペシャルプログラム

ウェブサイト公開中!!

<http://rumoi-taiken.info/>



主催/北海道留萌振興局産業振興部 商工労働観光課 Powered by「るもい観光産業コーディネーター育成事業委託業務」受託 コンソーシアム  
〒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

# 自然とともに



北海道海鳥センター施設内 ジオラマ【写真：石郷岡卓哉さん】

海鳥の楽園・天売島を有する羽幌町。ここには国内唯一の海鳥専門施設『北海道海鳥センター』がある。施設は海鳥類の調査、研究、保護の拠点であり、海洋環境の保全について、普及や啓発事業を行っている。

## 教科書

オロロン島と呼ばれるウミガラスの日本で唯一の繁殖地である天売島には、ウミスズメ、ウトウ、ケイマフリなどの海鳥が生息する。5月から7月にかけての海鳥繁殖期に島を訪れる人々が多い。海鳥センターには町職員が普及啓発スタッフとして常駐しており、海鳥や島について学ぶことができる。

この春から嘱託職員として勤務する敷越ゆりかさんは函館市の出身。社会人を経て動物園での飼育員を目指し専門

学校で学び、卒業を機に羽幌での生活を開始した。

二年前にセンターが主催した環境教育講座に参加したのが縁で、羽幌への移住を決めた。「島の自然環境や暮らしに興味がありました」すでに二度、島に渡りその自然を楽しんでいる。

海鳥センターでは専門学校で学んだ動物の飼育知識を実践している。傷ついたり病気で運び込まれる鳥類を保護する現場は、更なる学びの場となっている。羽幌の歴史や羽幌炭鉱にも興味があり、探求心は尽きない。



北海道海鳥センター施設内

「私にとつて、海鳥センターは教科書」。弾ける笑顔、輝く瞳に力がこもった。

## 自然に学ぶ

「毎日でも通いたいけれど、週二回だけにしてるの」と海鳥センターについて語る岩澤光子さん。18歳までを羽幌町で過ごし、その後、東京で長く暮らしていた。5年前から実母の生活全般の世話をするため、単身赴任で故郷へ



羽幌での新生活にも慣れ、顔馴染みも増えた藪越さん。憧れの島巡りがこれからも続く

戻り、東京と羽幌を行き来し、つつ一年の大半を羽幌で暮らしている。

海鳥センターには海鳥繁殖地のジオラマや、海鳥の生態を五感で知ることができる展示、図鑑や専門書が充実した読書コーナーがあり、施設、情報ともに充実している。

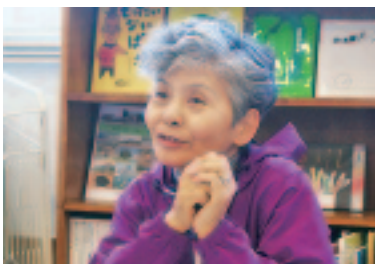
羽幌に戻って間もない頃に参加した冬の自然観察会で、ホオジロガモやコオリガモの美しさに魅せられ、以来、海鳥の情報を求めて、足繁く海鳥センターを訪れるようになった。岩澤さんは自身が楽しむだけではなく、子ども達の自然体験活動も支えている。海鳥センターを拠点として、子ども達が環境に良いことを自主的に学び、実践する『ジュニアレンジャー』の活動サポートとして、屋外での活動の際の食事の支度などを行っている。「自然保護に関して、大人の意識を変えるのは難しいけれど、子ども達は

体験から学ぶことができま

す」。専門的な話題に触れ、実際にその自然環境を体感できる羽幌の子ども達が、大人へと成長する過程で得るものは大きいと感じている。

あるとき、海鳥センターのスタッフが防風林の大木の樹洞に営巣するエゾフクロウとそのヒナを確認した。

翌年もその場所での営巣を確認し、ヒナの巣立ちをジュニアレンジャーの子ども達や



知的好奇心を満たしてくれる故郷の自然環境を守っていききたいと語る岩澤さん

自然仲間と見届けたが、一昨年強風によりその木が倒れてしまった。そこで、大きな巣箱を準備し、『北海道海鳥センター友の会』の仲間が付近の樹木に取り付けた。いつかフクロウが戻り、繁殖してくれることを、みんなが心待ちにしている。

北海道海鳥センターは、自然に学び、自然を学ぶ場であり、旅鳥、留鳥、それぞれの羽を休める安息地のようでもある。

### 北海道海鳥センター

苫前郡羽幌町北6条1丁目  
TEL 0164-69-2080  
開館 午前9時～午後5時  
休館日 月曜日・祝日の翌日  
年末年始

入館料/無料 <http://www.seabird-center.jp/>  
北海道海鳥センター友の会  
会員を募集しています。詳しくは上記までご連絡ください。

### 体験プログラム



北海道海鳥センターで海鳥を  
シル・ワカル体験プログラム

<http://rumoifan.net/taiken/>

管内で獲れる季節の魚を使って作るイタリア料理。魚介類をトマトやオリーブなどと水で煮込んだ料理です。

## アクアパッツア



### ■材料

- 魚 ガヤ、ソイなど (25 cmぐらい)  
白身の魚 (カレイでもよい)
- ニンニク 2片 (包丁でつぶす)
- アンチョビフィレ 1~2枚 (5mmに切る)
- アサリ 12~20粒
- グリーンオリーブ 10粒
- トマト 1個 (ミニトマトだと5,6個)
- タイム 2~3本 (生でもドライでも)
- 白ワイン 少々
- 水 180cc
- 塩、コショウ
- オリーブオイル

### ■作り方

- ① 頭はつけたままで、魚のうろこや内臓を取り、下処理してよく洗う。強めに塩をしてからコショウをふり、30分程度置く。
- ② 浅めの鍋かフライパン (食卓にそのまま置けるものがよい) にオリーブオイル、ニンニクを入れ、弱火で香りがでたらアンチョビを加え、余分な水分を拭き取った魚を入れる。
- ③ 強火にして、白ワイン、水を加える。じゅっつと音をだすのがコツ。
- ④ アサリ、トマト、オリーブオイル、タイムを入れ、蓋をして10分程度蒸し煮にする。時々魚にスープをかけながら煮る。
- ⑤ 塩で味をととのえ、仕上げにオリーブオイルをまわしかける。



るもい人の  
ひとりごと  
Column

新鮮な魚が手に入る留萌では料理法として、まずはお刺身、焼き魚、煮つけ、唐揚げ、鍋など定番の食べ方がある。

今回紹介する「アクアパッツア」は、イタリア料理、と言ってもむずかしいものではない。アクアパッツアは、イタリア語で白ワインと水で煮る調理法に由来する「水で薄めたワイン」という意味の名称である。

いつもと同じ魚をいつもとは違う料理法で食べてみるのはいかがだろう。(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.14 「羽幌イサバヤ食堂」

日本海沿岸オロロンラインの拠点羽幌町。天売島・焼尻島の玄関口でもある。留萌沖 100 km に位置している「武蔵堆」（むさいたい）は北の日本海において最大にして最高の漁場である。そのお膝元羽幌町には、地元で水揚げされる魚をいちばん美味しく食べる方法を知っている「羽幌イサバヤ食堂」がある。

※羽幌イサバヤ食堂は、架空の食堂をコンセプトにした羽幌町有志たちによる うまいものづくりプロジェクトです。  
ホームページ <http://isabaya.sakura.ne.jp/>



**糖にしんフレーク**  
(数の子入り 100g)

羽幌伝統の糖ニシンを、頭も骨もまるごとフレークにした商品。そのまま白いご飯にもおすすめだが、アンチョビのようにポテトサラダやパスタに入れると、うまみが倍増する。

### 販売店

- 株まるや渋谷水産  
苫前郡羽幌町浜町 2 丁目 TEL 0164-62-1840



**糖にしんマリネ**  
(2 枚入り)

かつてニシン漁で栄えた羽幌では、今も伝統の糖ニシンづくりが盛んだ。ニシンを米ぬかと塩だけで漬け、さらに秘伝のマリネ液でさっぱりと仕上げた。そのまま寿司ネタとしても使える。



**洋風いかめし**  
(1 袋 2 尾入)

夏場に水揚げされたイカと留萌管内で生産されたもち米をリゾット風にトマトソースで煮込んだイカ飯。チーズをのせてオープンで焼いてもいい。新しい浜の味。

### 販売店

- ㈱高本水産  
苫前郡羽幌町北大通 1 丁目 4  
TEL 0164-62-2011



**甘えびの釜あげ**  
(8 尾入)

羽幌一の特産品甘エビをレンジでチンするだけで味わえる。特製うまみダレとパックされているのでレンジ加熱中に絶妙な味付けになる。ごはんが何杯でもすすむうまさ。

### 販売店

- 株⊕重原商店 苫前郡羽幌町南 1 条 3 丁目 TEL0164-62-2138



**甘えびの沖漬**  
(8 尾入)

羽幌沖の漁場「武蔵堆」沖でとれた鮮度抜群の甘エビを、酒粕入り調味料で漬け込んだ。酒粕により甘みが増してお酒のお供にもってこい。



**たこザンギ**  
(250g)

日本海名物のタコが一番おいしい部分のみを使ったザンギ（唐揚げ）。冷めても柔らかく、お弁当やおつまみに重宝する。

