

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. 15

2012.6.25

毎月発行

ヨッ！日本一

<http://rumoifan.net>



エゾカンゾウ

初夏のオロロンラインを彩る黄色い花、エゾカンゾウ
遠別町の金浦原生花園は今が見頃



今月の表紙

「ヨッ！日本一」
日本一の甘エビの漁獲高を誇る
羽幌町。新鮮な甘エビはとろける
旨みがある。

ひらめ底建網オーナー in 遠別 遠別町・6月 【写真：留萌市情報員 渡辺一夫さん】



水揚げ 網からタモですくい、船底の水槽にヒラメを移す



水揚げ 「どうだ！大きいだろ！」
笑顔の相内実行委員長



水揚げ 船から生け簀へオーナーさん自ら台車で運ぶ



計量 ヒラメを山分け。今年の結果はいかに…。

ひらめ底建網オーナー in 遠別は、海底に網を設置して行う底建網（そこだてあみ）により、ヒラメの漁獲量を競うイベントです。オーナーに登録すれば、その日水揚げされたヒラメを山分けする権利が得られます。例年6月中旬に開催されています。

▶ホームページ <http://rumoifan.net/hirame/2012/>

春に酔う！増毛に酔う！美酒・美味！ 最北の酒蔵「国稀酒造」日本酒大学ツアー

留萌管内の4つの特別な体験プログラムを紹介するwebサイト『留萌スペシャルプログラム』。

そのひとつに『最北の酒蔵 国稀酒造 日本酒大学ツアー』がある。

架空の大学を設定し、地元の人々との交流を深めながら伝統の酒造りを学ぶという内容。札幌発着の日帰りバスツアーで、5月から12月までに4回シリーズで開催される。

第一回目のツアーが『まじけえび地酒まつり』に併せ、5月26日に開催された。

正午過ぎ、増毛に到着したツアー客は思い思いにまつりを楽しみ、オプションで、地元のコーディネーターとともに、増毛厳島神社や歴史的建造物の町並みを散策した。

その後、朱文別で国稀の酒米を生産する農家工藤君男さん（日本酒大学客員教授）の圃場を訪れ、第一講義を受ける。講義は写真を交じえながら早春の融雪作業から種蒔きまでの作業工程を学んだ。

田園風景を眺めながら、工藤さんの酒米で仕込んだ地域限定酒『暑寒しずく』を試飲する。清々しい風景の中での一杯はまさに美酒そのもの。緊張



真剣に利き酒を体験する参加者



農家の工藤さんを囲んでの質問タイム

感も溶け、ほどなく工藤さんを囲んでの質問タイムとなった。圃場を出発する頃には、「工藤さん、がんばって！」とエールや拍手が起きるほど、打ち解けた。

第二講義はガイドによる蔵見学。国稀酒造の歴史をしっかりと学び、いよいよ本日の最終講義へ。

第三講義は千田茂製造部長（日本酒大学名誉教授）に教を乞う。今回は、日本酒の歴史と世界のアルコールの紹介、現在の日本酒の消費傾向などを学んだ。

一般客が入れない、奥座敷で行われ、熱心にメ

モをとる参加者も多かった。講義の締めくくりは、利き酒の作法。

吟醸酒、純米酒、普通酒の3種類の味を利きわけ体験は、ほとんどの参加者が初めてだ。

「その蔵の味を守るのは、人間の舌。利き酒（テイスティング）は10年でようやく一人前の世界」と語る千田名誉教授の講義は、日本酒党の参加者を唸らせた。

夕方6時。増毛での一日を楽しんだ参加者は、日本海に沈む夕陽を眺めながら、札幌へと帰る。

第2回目のツアーは7月28日、増毛観光港まつりに併せて開催される。増毛の人々との交流を深める旅は始まったばかりだ。



最北の酒蔵「国稀酒造」 日本酒大学ツアー

【第2回目】7月28日土曜日

参加料 お一人様7,200円

開催予定 【3回目】9月30日

【4回目】12月8日～9日

※3回目、4回目：料金未定

募集人数 30名（最少催行人員20名）

お申込み

■(株)シービーツアーズ

http://www.cb-tours.com/

■留萌スペシャルプログラム

http://rumoi-taiken.info/

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/





エビの水揚げで活気づく深夜の羽幌漁港

甘エビ、シマエビ、ボタンエビ、イバラモエビ。留萌管内の沖合いで漁獲されるエビの種類は多様である。平成23年のエビ類の留萌管内漁獲高は1,800tを超え、中でも管内中部の羽幌町は、その全体の6割を占める。羽幌町は甘エビ漁獲高日本一のマチである。

夜の漁港から

エビ籠漁は、日本海沖合いの武蔵堆と呼ばれる好漁場で行われる。武蔵堆は大正14年に測量艦武蔵が発見したこと由来し、堆とは海底にある海山を指す。羽幌町はこの武蔵堆に最も近い位置にある。エビ籠漁は文字通りエビ籠と呼ばれるドーム型の籠の中にエサを取り付け、海底に仕掛ける漁法で、300m以上の海底で一日以上仕掛け、エビが入るのを待つ。

有限会社羽幌水産所有の第

八十一天祐丸漁労長瀧田武美さんは、エビ籠漁一筋40年以上のキャリアを持つ漁師だ。出漁のタイミングを計るため、絶えず天気図のチェックを怠らない。深夜に出漁し、6、7時間かけて漁場へと向かう。わずかな時間睡眠をとり、早朝から漁を開始する。9人の乗組員はそれぞれの持ち場で仕事をこなす。仕掛けた籠を引き上げ、鮮度が落ちないように、素早く船上で、大、大メス、中、小、小小、3小、小メスの7種類に選別する。選別されたエビは専用の籠に詰められ、帰港するまで船



留萌管内の大型エビ籠船団長でもある瀧田さん

底の水槽で活かしたまま保管される。ひとたび漁にでれば、全ての判断は漁労長に委任される。操舵席のそばには、これまでの操業日誌が何冊も保管され、今も日々記録を続けている。「可笑しいかもしれないが、甘エビの気持ちを考えることがあるよ」と話す瀧田さん。エビ一筋に生きる漁師の境地は計り知れないものがある。

出港から20時間あまりをかけ、船は操業を終えて港へと戻ってくる。

全国へと

羽幌町で水産加工場を営む重原伸昭^{（しんしょう）}さんは仲買人でもある。

羽幌漁港で水揚げされる新鮮な魚介類を買い付け、全国の市場へと送り出す。

毎朝、7時。主要な市場の情報入手が一日の始まりだ。前日の価格や他産地の水揚げも気にかかる。独自に入手す

る情報を確認し、競場^{（がば）}へと向かう。

8時、入札。競落としたエビを荷造り、トラックへ載せる。午後2時には、新千歳空港から全国の市場へと空輸される。取扱量は平均一日300〜600kg程。築地、金沢、大阪、遠くは九州まで全国52箇所の市場が得意先だ。

それぞれの市場ごとに需要は異なる。金沢では料亭や温泉旅館でエビの子を醤油漬けや塩漬けにするため、子持ちが好まれる。一方、関西では

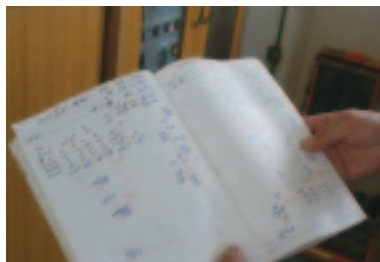
鰯ネタとしてオスが重宝される。「鮮度の良さが自慢。漁師も翌日の競の時間を見込んで、最高の状態で沖から運んできてくれる」と重原さん。漁師を信頼しているからこそその力強い言葉だ。

羽幌町では甘エビをもっとPRしようと、昨年から『はばろ甘えびまつり』を実施している。今年は6月23日、24日の両日開催され、重原さんは2年連続で実行委員長を努めた。

子ども達にふるさとを誇りに思ってもらいたい。それにはまずマチが元気でなければ、甘エビ漁獲高日本一のマチをPRし、まちおこしになげようとの人々の願いが形になり、誕生したのが、「はばろ甘エびまつり」だ。

武蔵堆の恵み、甘エビ。プリプリの食感、口いっぱい

に広がるとろける甘さ。漁師や仲買人、それぞれの想いを想像しながら食す時、その味わいは更に旨みを増す。



瀧田さんが長年記録している漁日誌。この記録がベテラン漁師の証



北るもい漁協（羽幌町）内の競場には屋号とともに仲買人の木札が掲げられている



毎日全国へ羽幌の新鮮なエビを届ける仲買人、重原伸昭さん

留萌管内総合食事典

るもい食ペディア

 ~留萌管内の魅力あふれる食の百科事典~

オマール海老に代え、留萌管内で獲れるエビで作ったビスク*。
エビをまるごと使った濃厚なスープとトマトなどの野菜から出る甘味が溶けあつた贅沢なスープです。

エビのビスク



■材料

- エビ 約 300g
- タマネギ 1/4 個
- ニンニク 1 片
- トマト缶 1 缶 (約 400g)
- 生クリーム 大さじ 2
- エビのスープ 400cc
- オリーブオイル 大さじ 2
- 塩 小さじ 1

■作り方

- 1 エビの頭とむいた殻をフライパンで空炒りする。鍋に移し1,000ccの水と野菜（タマネギ、ニンニク、セロリなど）を入れて30分ほど煮るとエビのブイヨンができる。
- 2 鍋にオリーブオイル、ニンニクのみじん切りを入れ弱火でゆっくり炒めた後、タマネギのみじん切りを入れ、甘味が出るようにじっくり炒める。トマトを潰して汁ごと加える。トマト臭さをとるため、一旦強火で煮詰める。トッピング用のエビを除き、残りを入れる。
- 3 粗熱が取れたらミキサーで搅拌する。
再び鍋に戻して生クリームを入れ、塩、コショウで味を整える。



るもい人の
ひとりごと
Column

新鮮なエビはお刺身で食べるのが一番おいしいと思っていたが、昨年スープ専門店のオマール海老のビスクを食べる機会があり、その持論を撤回した。早速スタッフで管内の甘エビを丸ごと使用したエビのビスク作りに挑戦、コミュニティカフェテリアで紹介した。生で食べるエビとは一味違ったエビの風味や旨味を味わえた。今後も素材の良さを活かせる料理に挑戦したい。

(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.15 「エビふりかけ」

留萌沖約100^{km}には北の日本海的好漁場である「武蔵堆」を有している。中でも留萌管内は全道一のエビの漁獲量を誇っている。新鮮な甘エビは、お刺身として食することはもちろんだが、むき身を使用した加工品やエビの頭や殻を利活用する商品開発がすすんでいる。

天然甘えび丸干しふりかけ

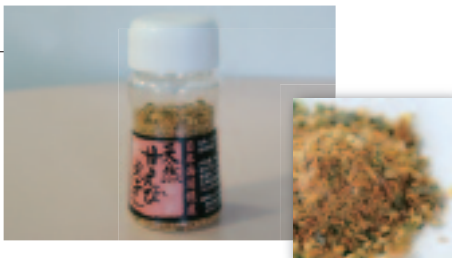
羽幌産の甘えびのみを使用。鮮度の良いエビを自然乾燥させて粉末にしているので鮮やかなエビの色がそのまま出ている。

製造者 / 梅澤商店

苫前郡初山別村字有明 48

TEL 0164-68-1215

販売先 / お勝手屋 萌 (TEL 0164-43-1100)



フリかけ・えびマーチ

留萌産南蛮えびの殻を軽く炒り、香ばしさを出し粉末にしたふりかけ。お客様にサービスで提供している。近々販売予定。

すきやき・しゃぶしゃぶ友禅

留萌市明元町 6 丁目

TEL 0164-43-1535

甘えびふりかけ

増毛町寿し店「福よし」が販売している甘エビのふりかけ。そのまま白いご飯にふりかけても旨いがチャーハンなどに入れるとむき身を入れなくてもエビの味が楽しめる。

製造者 / 鮪・お食事処 福よし

増毛郡増毛町永寿町 2 丁目 30-1

TEL 0164-53-1190



甘えびまるごと挽いちゃいました。/ 甘えびの殻挽いちゃいました。

JF北るもい漁業協同組合がエビの殻の利活用として開発した商品のひとつ。カルシウム豊富でふりかけ、料理の風味付けなどアイデア次第で様々な用途に使用できる。

製造者 / JF北るもい漁業協同組合 初山別支所加工場

苫前郡初山別村字初山別 48-1

TEL 0164-67-2252

