

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. 18 2012.9.25
毎月発行



秋味

<http://rumoifan.net>



牧草ロールのある風景（天塩町）

酪農のマチ、天塩町。牧草地にロールケーキのような牧草が点在している。北海道らしい光景だ。一年を通して牛のエサとなる
【写真：留萌市情報員 スニフさん】



今月の表紙

「秋味」
9月から11月は秋味（アキアジ）のシーズンだ。留萌管内の定置網漁はこれからが最盛期を迎える

中秋の風景 留萌市・増毛町 9月



里の秋 果樹の里、増毛町暑寒沢地区では9月上旬から秋の果物がたくさん出回る。パートレット、ブルーン、ブドウ、リンゴなど種類も豊富だ。今年は、好天が続き甘味も十分に美味しい。パートレットは、例年より数日早く9月6日より収穫が始まった
【写真：増毛町情報員 仙北清孝さん】

ハマナス

国道231号線、礼受漁港に続く道に咲くハマナスの花（留萌市）

小平黒毛和牛でハンバーグ作り

～食品加工を体験する～

夏休みが明けた8月28日、天塩町立啓徳中学校の1・2年生15名が宿泊研修のため、小平町にやってきた。今回、障がい福祉サービス事業所「ほっぶすてっぷ」での、小平産黒毛和牛肉を使ったハンバーグ作りを体験した。

「ほっぶすてっぷ」は知的障がい者の自立支援を目的に様々な事業部門を展開している施設である。布団の洗濯・乾燥部門「ほわいと」、委託清掃・美化活動部門「さわやか」、パン・菓子製造販売部門「げんき」、今回体験する牛肉加工部門「めぐみ」の4部門が活動しており、施設利用者の働く場となっている。

生徒たちは小平町に入り、ゆうゆうそう（夕遊館）で昼食を済ませてから「ほっぶすてっぷ」に到着。施設長の丸田英一さんやスタッフと元気にあいさつを交わす。

支度を整え調理加工室に入るとまず、手洗いと消毒。食品加工の現場で衛生管理は大事な作業手順だ。施設の職員秋山さん・槻さんの指導のもと、



牛肉のミンチ、材料の混ぜ合わせ、成形に至るまですべて手造り



小平産黒毛和牛使用・保存料未使用のハンバーグ。小平町道の駅等で販売

生徒たちは実際の作業に入る。

牛肉のミンチ、調味料の計量、玉ネギを炒めるの3つの作業班に分かれて取り組んだ。次に全てをよく混ぜ合わせ、ハンバーグの形にする。

トレーに名前を書いたメモを貼り、自分の作ったハンバーグを乗せる。翌日の持ち帰り用に、トレーごと大きな冷凍庫に保存する。

これらの作業中、指導の職員以外にもスタッフや利用者が不慣れな生徒たちのためにサポートに入る。生徒たちが次の作業に移っていく間に使用

したボウルや機材を洗って片付け、必要な道具を用意するなど黙々と仕事を進める姿が目に残る。

体験終了後は生徒たちの質問タイムとなった。下調べで感じていた疑問や実際に作業して感じたことが質問された。家業が酪農の生徒もおり、質問内容も具体的で牛が身近な存在でもあるようだ。

生徒たちは肉を機械でミンチにしたり初めての調味料を使うなど、家庭とは全然違うと感想が上がった。さて自分で作ったハンバーグはどんな味だったろうか。

小平黒毛和牛でハンバーグできた！

体験期間 通年（但し施設休館日を除く）
体験場所 ほっぶすてっぷ
体験人数 1～5名
体験料金 300円～
お申込み 障がい福祉サービス事業所「ほっぶすてっぷ」
 留萌郡小平町字鬼鹿田代
 TEL 0164-57-1188



障がい福祉サービス事業所「ほっぶすてっぷ」

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



出港直前の第十二祐盛丸（留萌市 礼受港）

秋の味覚、サケ。
全道一円で行われるサケの
定置網漁業は、秋の風物詩
だ。留萌管内の沿岸域では、
苫前町を除く7市町村で、定
置網19ヶ統（網）が9月から
11月まで操業を許可されてい
る。
今年も、秋サケ漁の季節が
やってきた。

サケの命をいただく

遡上のため、沿岸にやって
くるサケは主にシロザケであ
る。産卵間近のため、身に脂
は少ないが、その卵（筋子）
はイクラの原料として
需要が高い。別名は秋
味。産卵期以外の季節
外れのをトキシラ
ズ、本州の川に戻るサ
ケが回遊中に北海道で
漁獲されたものをメジ
カといい、ともに脂の
りが良いとされる。



オスメスの選別をする漁師の菅井好文さんは素手でサケの腹を触るだけで卵の成熟度がわかる

海水から真水域へと進むサ
ケを沿岸で獲るのが定置網漁
法だ。
船には6、7人が乗り込む。
網を起こしサケを船へと引き
寄せ、1カ所に集めて巨大な
タモ網で何度もすくい揚げて
は船倉へ貯める。この作業を
海中に仕掛けた二箇所の定置
網（沖網と陸網）で繰り返す。
港に戻ると素早く出荷作業
を行う。港に設置した選別台
にサケを降ろし、オス、メス
の区別、魚体の大きさを見極
め、瞬時に選別する。
銀や銀白色の魚体の中に、
黒や黄色、ピンク色が縞状に浮
き上がり婚姻色となったブナと
呼ばれるサケが混ざっている。

厭しい週上に耐えられるよう、皮も固くなっている。

サケは捨てるところがなく、その身はもちろんのこと、頭部の軟骨（水頭）をなますや漬物に、中骨を昆布巻の具材に、卵を筋子やイクラにと加工して伝統的に食べられてきた。内蔵や皮・ヒレさえも全て食してきた日本人の知恵は今も受け継がれている。

留萌管内最北部の天塩町。

漁師の菅井好文さんが営む豊慶漁業部では、8月から11月まで地方から乗組員を雇い漁を行っている。菅井さんは乗組員らを「若い人、若い者」と呼び、彼らは菅井さんを「親父」と呼び合う。

漁の期間中は寝食を共にする番屋の居室には、経年の漁獲高の記録が壁面に張り出され、日々の水揚げを今

も記録し続けている。この記録を眺めながら、酒を酌み交わし、同じ釜の飯を食う。それは、危険を伴う、海上での作業を『あうんの呼吸』で行う秘訣でもある。

天塩の魚介類を美味しく食べてもらうための活動も行う菅井さんは、食育授業やイベントでの料理講師を引き受けている。

イクラの作り方やサケを余すことなく使う調理法を伝授することで、サケの命を全うさせ、昔ながらの味を伝えられると考えている。



食育授業でイクラの作り方を実演する菅井好文さん。
(平成21年 東京都谷戸小学校にて)

サケを待つ

早朝午前5時、留萌市礼受漁港から第十二祐盛丸は、定置網を設置した沖合へ向けて出港する。

漁を終えて港に戻るまで、およそ2時間あまりの漁。

「今年は水温が高く、なかなかサケが岸に寄れずに沖に留まり、定置に入らない」と話すのは、漁師三代目の祐川博樹さん。家族や地元の漁師らとともにサケを獲っている。

サケ漁に最適の水温は18度前後と言われているが、船の水温計は23度を指している。北海道にしては記録的な益明けの残暑は、始まったばかりの秋サケ漁にも影響を及ぼしているらしい。

漁業関係者らが資源保護や安定的な漁獲維持のため、春先に稚魚を放流し、その際、海中飼育を行うなどサケの回帰率の向上に心血を注いでいるが、今年のような異常気象



水揚げされたサケを選別する祐川博樹さん(右)

には、さすがに抗えない。「普段の食卓にサケを使った料理が並ぶこと。気軽に食べてもらえるのが望み」漁の不振によるサケやイクラの価格高騰は、漁師の本意ではないとも語る祐川さん。

川の記憶や水の匂いを探しながら命がけて戻ってくるサケを、今日も北の漁師達は、それぞれの想いで待っている。

みそ味で食べるチャンチャン焼きをチーズやケチャップの入った濃厚なソースをのせてオープンで焼いたものです。味の付いたライスと絡めて食べるとワンプレートの食事になります。

生鮭の洋風チャンチャン焼き



■材料

- | | |
|------------|--------|
| ・生サケ | 2切れ |
| ・トマトケチャップ | 大さじ1 |
| ・パルメザンチーズ | 小さじ1 |
| ・カッテージチーズ | 大さじ1 |
| ・パン粉 | 大さじ2 |
| ・生クリーム | 大さじ1 |
| ・卵の白身 | 1個分 |
| ・ガーリックパウダー | 小さじ1/2 |
| ・オリーブオイル | 小さじ1 |
| ・塩、コショウ | お好みで |



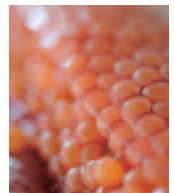
■作り方

- ①生サケは塩、コショウをして10分ぐらい置いておく。
- ②そのほかの材料を全てボウルに入れ、ねっとりとペースト状になるようよく混ぜ合わせる。
- ③ペースト状になったものを塩をした生サケの上ののせて200度のオープンで20分ほど焼く。
- ④パセリの入ったバターライスと一緒にほぐし、絡めて食べるとよりおいしい。

るもい人の ひとりごと Column

サケが戻ってくる季節になりました。
地元では、家庭で自家用にイクラを作ります。留萌ではサケを、『秋味』と言いますが、北海道に来たばかりの頃、『秋味（秋鮭）』あげるから『秋鮭』と勘違いし笑われたことがあります。それほどサケは、秋を代表する味なのです。
イクラ作りに始まり、秋も深まる頃には、『鮭の飯寿司』作りが待っています。

(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.18 「管内鮭の加工品特集」

管内では9月からサケ漁が始まっている。捨てる場所がない魚サケは、イクラ、焼きもの、汁もの、酢のもの、漬け物と様々な料理方法で食されている。昔ながらの保存食の一つとして、管内の水産加工場では、サケトバ（鮭冬葉）が作られている。トバとは、サケを寒風で乾燥させた干物でアイヌ語の「群れ」という意味の「トバ」からきているとの説もある。



鮭とば
(200g)

秋サケを半身におおして皮つきのまま縦に細く切り、海水で洗い潮風に当て干した商品。塩気が強く一度に大量に食べられるものではない。細く切ってそのまま食べたり、炙ると柔らかくなる。



カットサーモン
(140g / 50g)

北海道の天然秋サケを干し上げ、食べやすく皮をはぎ、カットした商品。そのまま食せる。密封容器に入れ、マヨネーズをかけ、一晩冷蔵庫に入れると、ほどよく柔らかくなる。七味唐辛子を振りかけると風味が増す。



やわらかカットサーモン
(40g)

北海道天然秋サケ使用。商品のカットサーモンをプレスし、より柔らかく仕上げ食べやすくした商品。煮たり、焼いたりせず、そのまま食す。



鮭明太スティック
(58g)

北海道の伝統保存食「鮭トバ」を明太風味にした商品。やわらかな食感と程よい明太風味の辛さが後にひろがる。酒のつまみにぴったり。



留萌のとばせん
(80g)

留萌千望高校生が考案した商品。製造過程で捨てられるサケの皮を揚げた珍味。サケの風味が豊かでほんのり塩味。サクサクカリカリの皮の食感。

販売店

■ おみやげ処 お勝手屋萌

留萌市栄町3丁目 TEL 0164-43-1100 (営業時間 9:00~18:00)

ホームページ <http://rumoi-rasisa.jp/ok-moe/>



てしお味覚まつり【天塩町】(写真提供:天塩町役場企画商工課)

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、そして世界へ向けて発
信しています。

イベントカレンダー【10月】

<p>14日(日)</p> 	<p>うまいよ！るもい市 【留萌市】留萌市地方卸売市場 秋の大収穫祭、グルメコンテスト など新鮮で美味しい留萌の秋の味 覚が盛りだくさん。</p>	<p>20日(土) 21日(日)</p>	 <p>秋田民話の語り 【増毛町】旧商家丸一本間家 重要文化財建造物である「旧商家 丸一本間家」の会場で、秋田市民 話の会によるどこか懐かしい方言 の民話語り、秋田に古くから伝わ る昔ばなしの数々を楽しめます。 増毛町芸術文化施設活性化事業。</p>
<p>20日(土)</p>  	<p>るもいコミュニティカフェテリア 【留萌市】るもい健康の駅 毎月20日はカフェの日。 地元旬の食材を使用した料理が ワンプレートランチで味わえます。 開催日/毎月20日(～12月) 11:30～13:30 参加料/700円(材料費として) 限定30食(要事前予約) ご予約・お問い合わせは、エフエム もえる(0164-42-3871)まで。</p>	<p>28日(日)</p>	 <p>イエマンジャー 結成20周年記念コンサート 【留萌市】留萌市文化センター 留萌を中心に活動するラテンジャ ズビッグバンド「イエマンジャー」の 魅惑の演奏をお楽しみください。 開演/15:00(開場/14:30) 入場/一般1,000円、中学生500円 小学生以下無料</p>
 	<p>農業まるごとふれあい広場2012 【羽幌町】羽幌町車輛総合倉庫 留萌管内の農家のお母さんたちで 組織する「農村女性ネットワーク オロロン」が手塩にかけた野菜、 果物や漬物、菓子、チーズ、手芸 品などの加工品を販売。 農業クイズ、ドライフラワーレ ンジなどの体験コーナー、ジャン ポかぼちゃ重量当てなど楽しい催 しが盛りだくさん。</p>		<p>初山別村 羽幌町 苫前町 フォトコンテスト作品募集 応募期限:平成24年10月31日(水) 【テーマ】四季折々の初山別村、羽幌町、苫前町 の感動風景、風土、生活、ネイチャー ・最優秀賞【1点】特産品3万円相当 ・優秀賞【3点】特産品2万円相当 ・各まち賞【3点】特産品1万円相当 ・佳作【数点】副賞 応募要項(応募票)は、留萌地域情報サイト 「るもいfan」よりご確認ください。</p>

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/