

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.20 2012.11.25
毎月発行



しる
鯨を記す

<http://rumoifan.net>



三平皿（新美セトモノ店展示品）

タラやサケ、ニシンなどの魚と根菜などを塩味で煮た三平汁は、開拓期の明治時代に北海道全域に広まったとされ、三平汁を盛りつける皿を三平皿という。伝統的な絵柄もある（留萌市）



今月の表紙

「鯨を記す」
小さな手帳に記された日々の記録。鯨漁で活況を帯びていた時代を垣間みる



季節の色



酒林（さかばやし）交換



眠るリンゴ

秋から冬へ 増毛町・11月

蔵元の店舗に飾られた柿。秋から冬へ向かう季節をあらわすしつらえ（左上）

最北の酒蔵で酒林が交換された。今年仕込んだ酒が絞られたのを告げる青々とした杉玉（右上）

この時期の果樹園では、リンゴを倉庫に保管する作業が行われている（左下）

旧花田家番屋でニシンの残像を知る

～鯨漁最盛期を物語る歴史遺産を見学する～

今回は「歴史・産業遺産」の体験プログラムのひとつ、「旧花田家番屋でニシンの残像を知る」体験のため旧花田家番屋を訪ねた。

11月上旬、小雨まじりの午後鬼鹿に到着すると海には波が立っていた。「旧花田家番屋」は、国道をはさんで少し小高くなった所にある。海岸を目の前にした場所は、漁の様子がよく見えるところだ。

一見和風にも見える番屋だが、屋根飾りの意匠や庇の形状など洋風建築の部分もあり、当時の建築様式の流行が取り入れられた造りになっているという。地元大楳（おおとど）地区の山から切り出された木材で建てられた。外観は南北に長い造りで、中に入ると広い板の間とその上の高い吹き抜けが目に入る。板の間は漁夫らの生活空間で、太い角柱や梁に囲まれ囲炉裏が3つ切られている。

最盛期の花田家には雇人が500人以上、米蔵や網蔵など関連建物は100棟近く所有し、鯨の水揚げには蒸気機関を動力にウインチやトロッコも使用し、最新技術を取り入れた大鯨漁家だったという。漁場を何ヶ所も持ち、私設電話で



学生時代には北方史を研究していた長澤氏に番屋について聴く



奥の間には金庫も備えられていた

やり取りした姿には現代の経営者にも通じるものがあるようだ。

内部には、鯨を入れて運んだ「もっこ」と呼ばれる背負子（しょいこ）などの漁具の展示、鯨漁最盛期の写真資料や動画を見られるように掲示されている。

多くの尽力により重要文化財に指定された昭和46年当時、長年の風雪にさらされた屋根が破れるなど激しく傷んでいたという。小平町では指定と共に買収、費用をかけて解体修復し現在の姿にした。歴史を伝えようとした地元の人々の努力と心意気が感じられる。

旧花田家番屋は通年公開しており、冬期にも見学できる数少ない施設だ。例年5月最後の日曜日には「鯨番屋まつり」が開催されて多くの観光客でにぎわう。また毎年1月26日は文化財防火デーにちなんだ防火訓練が行われ、放水訓練が実施されている。

隣接の道の駅「おびら鯨番屋」では鯨の三平汁を味わうことができる。往時に想いを巡らせながら食したい。

学校など教育目的の団体に限りガイドによる解説も受けられるが、事前申込が必要だ。

国指定重要文化財 旧花田家番屋

住所 北海道留萌郡小平町字鬼鹿広富
開館 5～10月 … 9:30～17:00
11～4月 … 10:00～16:00
休館日 月曜日、12月28日～1月15日
6月3月～8月第2月（無休）
入館料 高校生以上 …… 350円
小・中学生 …… 100円
20人以上の団体 … 250円

問合せ
道の駅おびら鯨番屋 TEL 0164-57-1411
小平町文化交流センター TEL 0164-56-9500



海を見渡す南北に長い外観

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

鯨を記す



鯨漁に使われた船（旧留萌佐賀家漁場）

留萌管内は全てのマチが海に面し、その海のお恵みを受けて栄えてきた。

江戸末期から行われた鯨漁は、明治中期頃に千石場所と称されるほど沸き立ち、昭和30年頃の鯨漁の終焉までこの地域の産業の柱となっていた。

商人の記録から

留萌市本町の新美セトモノ店は、大正5年から陶磁器を扱う。初代店主・新美治郎平氏の出身が愛知県ということもあり、瀬戸物を仕入れ商いを始めた。

現在、店先に、鯨漁を記録した写真を飾ったり、店内の一角に鯨漁の道具や写真、漁夫の雇入れ証などを展示している。さながら私設博物館のようである。

今では窯元が製造をとりやめたため、最後



今も大切に昔の資料などを保存する三代目店主、新美則夫さん

の一枚になったという三平皿もある。松や梅の絵付けがされたその皿に、三平汁(※)を盛りつけて食べていたであろう漁夫らの姿が目に見えかぶようである。

三代目店主、則夫さんが古い小さな手帳を見せてくれた。初代の日誌だ。一般の人々への小商いのほか、鯨漁で賑わいを見せていた漁場との商いが記され、その一文字一文字から当時の様子がいきいきと伝わる。

大正8年3月の記録には、『漁場ノ人数買物ニ来ル』とある。当時、中平(ごはん茶碗)、生盛(三平汁の器)などの番屋(いけもち)で使う食器類は、

100枚単位で注文されたという。別の日には『四月十四日、鯨大々漁二万石ト註セラレ近代未聞ニシテ人氣白熱点ニ達ス早旦濱見二行ク』との記録もある。

「この地で百年に亘り商売を続けてきた記録は財産で、鯨場の歴史と深く関係しています」と則夫さん。

大正時代に建造された店舗は今も現役。留萌の歴史は旧市街で守られ、ひっそりと語り継がれている。

旧留萌佐賀家漁場

留萌市内から増毛方面へおよそ5km、礼受漁港を過ぎたあたりに旧留萌佐賀家漁場がある。

国指定史跡に指定された貴重な産業遺産であり、現存する最古の番屋である。

佐賀家は青森県下北郡風間浦村下風呂に現在も続く名家であり、江戸時代末期、弘化



旧留萌佐賀家漁場の番屋

元年（1844年）に佐賀平之丞が開いた漁場で、昭和32年までの113年間鯨漁を営んだ。

番屋（親方と漁夫が寝食をとむする母屋）やトタ倉（ニシン製品の保管倉庫）、船倉などの倉庫群に加え、生のニシンを一時的に保管する廊下と呼ばれた倉庫、漁労具や加工用の道具などが当時のまま保存されている。また、裏山には漁業信仰の対象であった「稲荷社」も残っており、今も佐賀家の漁場を見守るよう

に建っている。

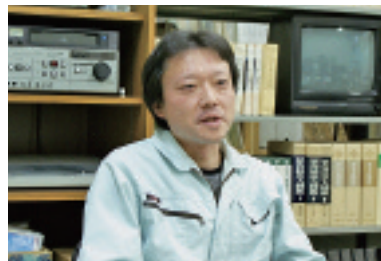
「これほどまでの鯨場景観を残す場所はありません」と留萌市教育委員会学芸員、高橋勝也さん。

佐賀家は経済的に安定した家柄で『筋の良い漁場』であった。漁夫らは、下北半島を中心に集団で雇入れられ、金銭面の不安もなく、安心して働くことができた。

鯨場の協同生活は慎ましく、昼間はニシンの加工や、群来（※）に備えて漁の準備をし、夜は沖合の船に泊まり込み、数十人もの漁夫らが協力して操業するため、滅多に大酒を飲む機会はなかった。

「流行歌やドラマなどの影響で、漁夫らは『やん衆』と呼ばれることがあります。この言葉には威勢の良さが感じられるものの、揶揄する意味合いもあります。鯨場では若い、若い衆などが通称でした」と高橋さん。

宴といえるのは、漁期の初



旧留萌佐賀家漁場について語る留萌市教育委員会学芸員高橋勝也さん

めに漁夫らが揃ったときの網子合わせ、漁期の節目での慰労会、締めくくりの網子別れ程度であったという。東北の人々の実直で生真面目な仕事、留萌の産業を支えてきた。漁夫らが流した汗は、値千金であった。

新美セトモノ店

留萌市本町2丁目
TEL 0164-42-0910

旧留萌佐賀家漁場

留萌市礼受町
平成7年 国指定重要民俗
有形文化財指定
平成9年 国指定史跡指定
平成13年 北海道遺産登録
留萌市教育委員会生涯学習課
TEL0164-42-0435

三平汁用の器があるほど、おなじみの郷土料理です。糠ニシン 1 本を焼き魚と汁とでご家庭で味わってください。

糠にしんの三平汁



■材料

- 糠ニシン 1/2 本
- 大根 5cm ほど
- ジャガイモ 中 2 個
- ニンジン 1/2 本
- 長ネギ 適量
- 昆布ダシ 適量



- ### ■作り方
- ① 糠ニシンは糠塩を洗い流し、好みに 2~3 cm幅に切る。(半身は焼き魚に)
 - ② 昆布でだしを取った汁に糠ニシンを入れ煮立ててアクをとる。魚のうま味がでたら、糠ニシンを取り出しておく。(糠ニシンの頭や骨を一緒に入れて、旨みを強くしてもよい)
 - ③ とった汁に大根、ニンジンのイチョウ切り、ジャガイモを入れて煮る。野菜が煮えたら、取り出しておいた糠ニシンを戻し入れてひと煮立ちさせる。
 - ④ 糠ニシンの塩分の様子をみて塩で味をととのえる。最後に斜め切りした長ネギを入れる。

るもい人の
ひとりごと
Column

三平汁は昆布でダシをとり、塩のきいた魚の塩分で味をつける汁物だ。糠ニシンでも作るが、糠ホッケや塩びきのシャケやタラでも汁にする。魚から染み出す旨みは薄い白色で、身体にじんわりと入ってきて美味しい。我が家は必ず大根とジャガイモを入れる。魚からでた塩分がジャガイモととても良く合う。熱い三平汁をフーフーとする夕食は留萌の冬に何度も登場する。

(編集局)



No.20 「ニシン加工品特集」

ニシンは別名を春告魚（はるつげうお）とも呼ばれ、春の季語としても知られている。現在、留萌管内では身欠きニシン、糠ニシン、鯨の切り込みなどに加工されている。また、留萌市はカズノコ（ニシンの卵）加工日本一としても知られている。

▼留萌管内の主なニシン加工品▼



身欠きニシン

ニシンを半身にして干物に加工したもので、背肉を乾燥させて本州へと運んだ。現在では生身欠、本乾身欠、味付身欠きなどさまざまな種類が加工販売されている。



糠ニシン

ニシンの内蔵を取り除いて、米糠と塩をまぶし、漬け込んだ伝統的な保存食。焼き物、三平汁には欠かせない。汁物の具となる。



鯨切り込み

生のニシンを細く切り、米麴と塩で漬け込み熟成されたもの。塩辛に近く、北海道で切り込みといえば、ニシンを漬けたものが一般的だ。

▼留萌で味わえる主なニシン料理▼



やん衆にしん漬け

キャベツ・大根・身欠きニシンを麴で漬けた留萌地方伝統の漬物。
[丸夕 田中青果]



にしん飯

ニシンの甘露煮と酢飯の押し寿司。留萌千望高校生の課題研究から誕生した。現在、留萌寿司商組合の下記寿司店で味わえる。
※写真は丸喜のやん衆にしん飯



やんしゅうまい

留萌の食の象徴であるニシンとカズノコを使ったしゅうまい。しゅうまいの皮には、留萌産ななつぼし米粉を使用。
[丸喜]

販売店

留萌寿司商組合

- 鯨 天ぷら 釜めし 荒磯鮓
- 寿司 居酒屋 蛇の目【要予約】
- 丸喜

- 寿司の 三福【要予約】
- 海鮮回転寿司 たんぼぼ
- 漁師の店 富丸【要予約】

ホームページ <http://www.rumoisushi.com/>

丸夕 田中青果

留萌市栄町2丁目 TEL 0164-42-0858

ホームページ <http://www.yanshu-tanaka.co.jp>



三平汁【小平町 道の駅おびら鯨番屋】



「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【12月】

<p>～2日(日)</p>  <p>第36回 留萌地方道民芸術祭 【遠別町】マナビィ・21 留萌管内の芸術文化活動の鑑賞。コーラス、和太鼓、よさこい、詩吟、管・打楽器演奏など。</p>		<p>20日(木)</p>  <p>るもいコミュニティカフェテリア【留萌市】るもい健康の駅旬のワンプレートランチを味わおう。参加料は700円。予約・問い合わせはエフエムえる(0164-42-3871)まで</p>	
<p>8日(土)</p>  <p>とままえ町民劇公演「地球 光りなさい!」 【苫前町】苫前町公民館 地球の輝きは生命の輝きであり、私たち一人一人の日々の営みから放たれる輝き。町民参加型演劇公演。</p>	<p>*** 管内スキー場OPEN情報 ***</p>		
<p>9日(日)</p>  <p>留萌駐屯地定期演奏会 【留萌市】留萌市文化センター 留萌駐屯地音楽隊、留萌駐屯地太鼓部「千望太鼓」と市内小中学校吹奏楽部出演による定期演奏会。</p>	<p>スペシャルディナーバイキング 【増毛町】オーベルジュまじけ 増毛で人気沸騰中のイケメンおやじフォークグループ「35」をゲストに、食べて飲んで楽しめます。</p>	<p>12月15日(土) 小平町 小平町望洋台スキー場</p>	<p>12月22日(土) 羽幌町 羽幌町民スキー場「びゅー」 増毛町 増毛町営寒別岳スキー場</p>
<p>16日(日)</p>  <p>うまいよ! るもい市 【留萌市】留萌市地方卸売市場 今年度最後。お歳暮商品が盛りだくさん。新企画『ア王小・ルーレット』も登場します。</p>		<p>12月23日(日) 遠別町 遠別町幸和スキー場</p>	<p>12月 下旬 初山別村 初山別村スキー場</p>
		<p>1月 3日(木) 天塩町 天塩町民スキー場</p>	<p>1月 6日(日) 苫前町 苫前三角点スキー場 苫前町 古丹別緑ヶ丘スキー場</p>
		 <p>※オープンは積雪状況によって変更となる場合があります。詳しくは、各スキー場にお問い合わせください。</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fan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/