

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.21

2012.12.25

毎月発行

北のブランド

<http://rumoifan.net>



冬の海 冬の深い海の蒼に浮かぶ白い船
【写真：増毛町情報員 仙北清孝さん】



今月の表紙
「北のブランド」
良い水、良い飼料、そして手塩
にかけて育てられた北のブランド
黒毛和牛

冬の保存食「ニシン漬」

留萌市・12月



ニシン漬

北海道の伝統食「ニシン漬」
今も冬の食卓に欠かせない
(留萌市田中青果「やん衆にしんづけ」)

にしん漬教室

留萌市の地域おこし協
力が開催した「にしん漬
教室」には市内外から参
加者が集まった



第4回最北の酒蔵「国稀酒造」日本酒大学ツアー

～酒と人情を味わう大人の体験会～

るもいfan15号でも紹介した「日本酒大学」の4回目が、国稀酒造で行われた。

今回、シリーズ最後の開催だったが初めて参加する受講者も多くいた。

白い冬景色となった増毛町にやってきた参加者は、まず厳島神社を訪ねた。

宮司の案内で社殿内部や奉納された大きな絵馬、美しい天井の絵などを見学した。抹茶や菓子をつるまわれ、お神酒をいただき神社を後に国稀酒造へ向かう。

新酒ができたことを知らせる、杉の穂先を丸く集めた杉玉の下をくぐると、内部は新酒の豊かな香りが満ちている。

蔵内を見学した後は「増毛の民話伝承会」による影絵紙芝居を鑑賞。情感たっぷりの語りを楽しんだ。

増毛町の昔話や人情にふれ、いよいよ「日本酒大学」を受講する。今回は座学の他、特別に工場を見学できることとなった。日本酒大学名誉教授である国稀酒造株式会社製造部長の千田茂氏の説明を受ける。日本酒の仕込みの過程を見学する特



お神酒をいただく参加者



酒造の工程を説明する千田名誉教授

別な体験である。

夜は参加者と、これまでの日本酒大学に協力いただいた地元の人達との交流会を兼ねた夕食会が開かれた。

会場では歓談の中、4回すべてを受講した皆勤賞の「学生」に、国稀酒造株式会社取締役企画室長の本間櫻氏より記念の酒が手渡された。交流会の会場は地元人達が通うアットホームな店で「学生」たち、地元の人々ともに酒と肴で大いに盛り上がり、雪深い夜はにぎやかに更けていった。

翌日は増毛の歴史を「元陣屋」で学び、ましけフ

ルーツワイナリーの工場を見学し、最後まで酒尽くしの体験会にふさわしいプログラムとなった。

体験プログラムをシリーズとして、複数回開催した「日本酒大学」は意味深い体験となった。

何度も訪ねることによって、その土地や人により知ってもらい、ファンになってもらう。同じ場所が時期により様々な表情を持つことも参加者の方には知ってもらえたのではないかと感じた。

体験プログラムのさまざまな可能性が見えた「日本酒大学」だった。

最北の酒蔵「国稀酒造」 日本酒大学ツアー

酒造の工程を米作りから知り、増毛の歴史まで学んで地元の人との交流を深める大人の社会見学。
4回にわたって開催した。

第1回目 5月26日 第2回目 7月28日
第3回目 9月30日 第4回目 12月8～9日



新しい杉玉の下をくぐり国稀酒造へ

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

北のブランド



あずま こうじ
衛生的に保たれた牛舎で健康的に育つ牛（東 幸治さん）

新鮮な海産物が獲れるマチ、留萌。そして、大規模ではないが農産物は、幅広い品種が栽培され、こだわりの畜産物もある。留萌は、豊かな土地柄だ。

地元の生産者と消費者を繋ぐ、流通の要となる小売店もまた、欠かせない存在である。

鮮度の良さ、旬を届ける

南るもい農業協同組合Aコープるもいルピナス店に、生産者と密接に繋がる農協ならではの直販コーナー「留々菜」がある。店内の一番目立つ場所に、生産者自ら収穫した野菜や果物などが並べられ、価格設定も生産者自身が行い、店側は、生産者が販売する場所や機会を提供する仕組み。平成22年の開始から2年、留々菜は店の顔となった。登録している農家は50件以上、それぞれ野菜を持ち込む時間が違うため、日に何度も

買い物にくる客もいるほどだ。新種の野菜などが並ぶと、その野菜を生かすレシピカードを設置し、顧客目線のサービスに気を配っている。

厳冬のこの季節は、葉の色も鮮やかな「越冬ぎやべつ」や増毛町のリンゴなどが人気だ。農産物だけではなく、朝一番に水揚げされた旬の魚介類が、漁港から直接届く。漁師の登録は10件、自らパック詰めして値を付ける。

「農協ですので農家さんとは顔馴染みでも、漁師さんとはゼロからのスタート。今では漁師さんとも気心が知れています」と長島達男副店長。

長島さんは、農家や漁師の元に通い、旬の食材の情報を



「留々菜」には一年を通して旬の食材が並ぶ

ブログやフェイスブックで発信することが日課だ。情報も鮮度が命、ブログをチェックしてから買い物に訪れる固定客も増えた。

店では、昨年の冬から、留萌産黒毛和牛『あずま牛』を取り扱う。「正直なところ、それまでの和牛の販売実績からすると、ロスなく売りさばく自信はありませんでしたが、生産者の東さんの熱意に共感し、踏み切りました。脂の質がほかの肉とは格段に違い、オリジナルのギフトとしても販売しています」と南るもい農協の林秀巳部長。仕入れた枝肉を製品に加工



地元生産者とのつながりを大切に
する店づくりを目指す林秀巳部長

する林さんは、僅かな温度差でも脂が溶け出す高品質の『あずま牛』を扱うときは、常に迅速にと心がける。

そんなスタッフの熱い思いが、留萌の台所を支えている。

こだわりの黒毛和牛

留萌市内中心部から山間部へ20分ほど車を走らせた樽真布地区は、留萌の米どころとして知られる地域。ここに、約250頭の黒毛和牛を肥育する東牧場がある。

東家は水稲栽培と牛の肥育を生業としていたが、平成元年から和牛の肥育を専業とするようになった。

牧場主の東幸治さんは、安全安心な美味しい牛肉を作りたいと、志を同じくする仲間らと協同で『なかなかびーふ生産組合』を立ち上げた。北は北海道から南は鹿児島県まで、ともに切磋琢磨しながら高品質の和牛を生産し、本州

の市場に協同で出荷する。

一方で、留萌の人々に地元肉用牛を知ってもらいたい、流通コストを極力抑え手の届く価格で自ら育てた牛を食べてもらいたいと、南るもい農業協同組合に取り扱いを願い出、昨年から店頭販売が開始されることとなった。

東さんが育てた牛は、肉質等級が最高ランクのA5。『あずま牛』と自らの名で商標登録し、その美味しさに絶対の自信を持つことの証とした。

美味しい牛肉は、特に、とろける脂が決め手であり、不飽和脂肪酸のオレイン酸が多く含まれるほど風味が良いと

される。

「年配の方や脂が苦手という方でも、脂がしつこくなく、箸が進むと評価をもらっています」と東さん。

いい肉牛をつくりたい一心で、30ヶ月もの月日をかけて育てる牛。極力ストレスをかせげず、衛生管理を徹底し病気から守り抜く。樽真布の良水、原料にこだわった配合飼料で育てた健康な牛を見つめる目には自信がみなぎっていた。

今日も、生産者と販売のブローがタッグを組み、この地の豊かな産物を食卓に提供していく。



「あずま牛のカットステーキ」
(留萌市 美食酒家「司」)

南るもい農業協同組合 Aコープるもいルピナス店

留萌市高砂町3丁目
TEL 0164-42-2104
ブログ <http://ameblo.jp/sanchoku-lupinus>

東牧場

なかなかびーふ生産組合員

東 幸治

留萌市樽真布
TEL 0164-46-1733
HP <http://www.nakanaka-beef.com>

ビーフシチューのレシピを紹介します。
ぜひご家庭でお試してください。

ビーフシチュー



■材料

■牛肉	450g	■薄力粉	大さじ2
■ニンニク	1片	■トマト水煮缶	400g
■セロリ	1本	■スープ	300cc
■タマネギ	1個	■ウスターソース	大さじ2
■ニンジン	1本	■トマトピューレ	大さじ2
■ジャガイモ	2個	■ローリエ	1枚
■マッシュルーム	6個	■オリーブオイル	大さじ1
■塩、コショウ		■バター	30g
■赤ワイン	300cc	■生クリーム	

■作り方

- ①セロリは筋をとり、タマネギとともに粗みじん切りにする。ジャガイモは半分に切り、ニンジンは大きめの乱切りにする。
- ②牛肉は3cm角位に切り、ニンニク、塩、コショウをもみこむ。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、②の牛肉をこんがり焼き、赤ワインを加えて煮立て、アルコール分を飛ばす。

- ④鍋にオリーブオイルを入れ、タマネギとセロリを甘味が出るまで炒め、バターを足して薄力粉をふり入れて更に炒める。
- ⑤④の鍋にスープを入れ、牛肉をワインごと移し入れて混ぜ合わせる。
- ⑥トマト水煮缶、ニンジン、マッシュルームを加えて軽く蓋をし、弱めの中火で30～40分煮込む。途中ジャガイモを加える。
- ⑦ウスターソース、トマトピューレで味をととのえる。

るもい人の
ひとりごと
Column

クリスマス、お正月と家族団らんの食卓に並ぶ料理は、すき焼き、しゃぶしゃぶ、シチュー、カレーなど手軽な肉料理が多いかなと思う。最近管内産の肉が、市内のスーパーで販売されていて、身近な生産者の顔がみえる安心な肉を食べることができる。肉の品質も既存のブランド牛に引けを取らず、味も良い。頑張っている地元の生産者を応援する意味もあり、まずは私達がたくさん食べて宣伝していきたい。

(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.21 「管内肉牛特集」

管内では、ホルスタイン種、黒毛和種あわせて約 8,150 頭の肉牛が飼育されている（平成 23 年現在）。特に黒毛和牛は、最高級 A5 ランクの牛が多く生産され、肥育牛は希少な最高級和牛として主に関東、関西の高級レストランに出荷されている。また、留萌で生まれ育った子牛は、本州の有名産地で肥育され、「松阪牛」や「神戸牛」として育てられ市場に出荷されている。管内では、遠別町の「茂野ウコン牛」、小平町の「小平牛」（小平産黒毛和牛）、留萌市の「あずま牛」（留萌市産黒毛和牛）が有名である。

あずま牛（留萌市樽真布）

東牧場は昭和47年から和牛の肥育を始め、平成元年より肥育専業となる。茨城県に事務局を持つ『なかなかびーふ生産組合』に所属し、主に本州方面へ出荷している。平成23年より、地元南るもい農業協同組合の直営店舗『Aコープるもいルピナス』での販売をスタートさせた。

肉質は最高級ランクのA5と高品質。不飽和脂肪酸のオレイン酸を多く含み、さっぱりとした脂の味わいに人気が集まっている。



お問い合わせ

Aコープるもいルピナス 0164-42-2104



小平町産業まつり



小平牛（小平町）

小平町で生まれた素牛（子牛）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。ほとんどが本州へ出荷されるため地元で味わえる機会は少ないが、毎年8月に行われる「小平町産業まつり」ではバーベキューセットとして販売される。また、地元障害福祉サービス事業「ほっぶすてっぷ」の「めぐみ」が製造するハンバーグ、ビーフシチュー、ビーフカレーは、小平産黒毛和牛が使用されている唯一の商品だ。

お問い合わせ

ほっぶすてっぷ 0164-57-1188

茂野ウコン牛（遠別町）

（有）茂野牧場は1976年に設立。遠別町丸筋にあり、雄大な遠別の大自然に生まれ厳しい冬を耐えた健康な肉牛を飼育している。現在一貫飼育で年間500頭前後出荷している。発酵させたウコンを飼料に混ぜホルスタインの雄牛に給与することで肝機能を向上させた。2012年11月からホクレンショップ羽幌店などで販売されている。

お問い合わせ

ホクレン旭川支所 畜産販売課 0166-57-3671



もちつき【留萌市かもめ幼稚園】

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【1月】

8日(火)	 寺久保エレナ コンサート 【遠別町】 マナビィ・21 北海道が生んだ20歳の天才ジャズサクソフ奏者。本格派のジャズをぜひご鑑賞ください。	*** 管内スキー場OPEN情報 ***
12日(土)	 スキーの日のイベント 【増毛町】 暑寒別岳スキー場 スキーの日にちなんで、ナイター半額、甘酒、甘酒ミルク、お菓子の先着無料配布。	1月 月上旬 遠別町 遠別町幸和スキー場 TEL 01632-7-3950 初山別村 初山別村スキー場 TEL 0164-67-2269
12日(土) 19日(土) 26日(土)	 ワックスキャンドルづくり体験会 【留萌市】 留萌合同庁舎1階 親子で灯す留萌の灯り。冬を楽しむワックスキャンドルづくり体験会。	1月 3日(木) 天塩町 天塩町民スキー場 TEL 01632-4-3163 TEL 01632-2-1026 (教育委員会)
20日(日)	 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 海菜メニュー1品付ワンプレートカフェ。 参加料は700円。予約・問い合わせはエフエムもえる(0164-42-3871)まで	1月 6日(日) 苫前町 苫前三角点スキー場 TEL 0164-65-4076 (公民館) 苫前町 古丹別緑ヶ丘スキー場 TEL 0164-65-4076 (公民館)
27日(日)	 札幌ニューイヤーズ・コンサートin留萌 【留萌市】 留萌市文化センター 1961年発足「札幌交響楽団」によるコンサートをお楽しみください。 指揮：尾高忠明／ピアノ：北村朋幹	2012年12月にオープンしたスキー場 羽幌町 羽幌町民スキー場「びゅー」 TEL 0164-62-6800 小平町 小平町望洋台スキー場 TEL 0164-56-2244 増毛町 増毛町暑寒別岳スキー場 TEL 0164-53-3002



※オープンに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。

留萌地域情報サイト

るもいfan

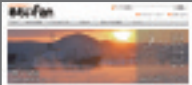
http://rumoifan.net

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/