

パブリックメディア型観光情報誌

ふとしい食^く楽^が志

2013.6

vol.1

愛で繋がる、
ル ル ロッソ
RuRu Rosso





【小平町】

小平町は北海道の北西部、留萌振興局管内南部に位置する。北は苫前町、南は留萌市に接し青い海と緑にあふれている自然豊かなマチ。

人口：3540人（2013年3月末）
町の花：ツツジ
町の木：イチイ

銀の鱗、乳白色に染まった春の海、大漁に沸き立つ若い衆。「オースコイ、オースコイ」の掛け声と、ソーラン節が風に乘って浪間から岸に届いたあの日の記憶を知るマチ、小平町。

おびらちょう 小平町



鯧魚の浪漫を巡るマチ



例年5月に行われる春の小平を代表する祭り「鯧番屋まつり」。北海道内最大級の鯧番屋 国指定重要文化財 旧花田家番屋で披露される鬼鹿松前神楽は圧巻。伝統を受け継ぐ小平町の人々の熱い想いに触れるひととき。

(写真投稿：留萌市在住 ^{ふるたともお}古田智生)

「何も似ず すがたやさしき
おみなえし
女郎花 なまめき立てる
おにしかの里」

幕末、北海道の名付け親でもある ^{まつうらたけしろう}松浦武四郎が鬼鹿の情景を詠んでいる。遙か水平線上に利尻富士の白い頂。

(写真投稿：留萌市在住 古田智生)



三平汁



小林支配人



道の駅おびら鯨番屋

留萌郡小平町字鬼鹿広富

TEL 0164-57-1411

開館／ 8:00～17:00
(5～10月)

9:00～16:00
(11～4月)

※但し6月第3月曜日～
8月第2月曜日は無休

鯨黄金時代の息吹を感じながら、旬の料理を食べられる『道の駅おびら鯨番屋』。

「三平汁」の名前の由来は、松前藩の齋藤三平という人が始めた料理という説や、有田焼きの三平皿という深皿に盛りつけたという説など、諸説ある。

冷蔵庫がなかった時代、生魚は糠や塩に漬けて保存していた。

「三平汁」は、塩漬けた魚と保存のきく野菜、ダイコンやジャガイモなどを煮込んだ料理だ。地元では、ニシンの他にサケやタラなどの魚を使うこともある。

ニシンを使う三平汁は、鯨場として栄えたこの地ならではの郷土食である。

愛で繋がる、 ル ル ロ ッ ソ RuRu Rosso

真つ赤に燃える夕陽が水平線に沈む、
小平町大榎おほのの沿岸。

春には太公望がカレイやマス釣りを楽
しむ。

浜辺から国道を挟んだ山側には雪の下
で遅しく育った青々とした麦の若葉が広
がる。

留萌管内の農業は稲作が盛んだ。転作
作物としての小麦の作付面積は、北海道
全体のわずか1%ほど。1270 haの畑
から4700tを取穫する。

平成21年、一人の農業者の手に託され
た小麦は「北海259号」。
小平町大榎地区の農業者 林寛治はらひろしさん
は0.5 haの畑で育てた。

デュラム小麦に近い特徴を持つその小
麦は、後にルル Rosso と名付けられる。



ルルロツソ生産者 左から岩倉健悟さん、三口勇一さん、松本貴之さん、空橋寿美さん、林寛治さん、有路誠さん



林寛治さんは地元産のパスタに適した超硬質小麦を生産、加工、流通を地域ぐるみで取り組むプロジェクト「留萌・麦で地域をチェンジする会」に生産者として参加している。「実際に栽培して驚いたのは、穂の大きさと色。特徴的な赤茶色の穂はこれまでの品種とは違います」と林さん。茎が太く、背が低いので育てやすく、潮風にも負けない強さも感じた。「小麦の味がしっかりでている」

ルルロツソの生パスタを味わったときの感慨はひとしおだった。その後、大隈地区の農業者仲間も加わり、今では7人で8haを作付けするまでになった。ある日、地元のスーパードで見つけたルルロツソには、留萌産の文字が記されていた。自分達が育てた証に嬉しさがこみ上げた。

今年も仲間達と収穫の喜びを分かち合う夏がやってくる。

親子で繋ぐ

「この時点で全てが決まる」

真剣な表情で粉と卵液をミキサーに投入し攪拌する仲田^{たかみ}尊美さん。株式会社フタバ製麺（留^{るもい}萌市）の創業者であり、麵加工50年のキャリアを持つ。日々の気温、湿度で割合を変え、その配分は職人の勘だ。息子の仲田隆彦さんは「留萌・麦で地域をチェンジする会」の代表でもある。練り上げられた麵を圧力をかけて帯状2mmまで薄く伸ばし麵状に裁断し、遠赤外線で殺菌する。こうしてルルロソの生パスタは誕生する。多くの企業から麵の試験加工の依頼を受けるたび、断ることなく探求を続けてきた仲田さん親子。日本人の味覚に合う、心底美味しいと思えるパスタをつくりたいと願っていた二人は、初めてルルロソを食べた瞬間、その風味に確信を持った。

「この粉なら、いける」と。



株式会社フタバ製麺

留萌市栄町2丁目

TEL 0164-42-1699

余りある力強さ

ルルロツソはアイヌ語のルルモツペ（留萌の地名）と、夕日をイメージした赤を表すイタリア語「ロツソ」の造語。留萌の夕日に映え、潮風にたなびく小麦をイメージした。

留萌市内のルアウでは、ルルロツソを4種類のソースで味わえる。オーナーの渡辺千春さんは、「留萌・麦で地域をチェンジする会」のメン



▼ ハワイアンカフェ ルアウ

留萌市栄町3丁目
TEL 0164-43-8021

バーであり、ルルロツソの完成度の高さに惚れ込んだ一人。シェフである奥さんが作る地元産甘エビを使うたトマトクリームソースとの相性も良く、地元リピーターや観光客にも人気。「年々、ルルロツソの注文が多くなっているけれど、まだまだこれから」惚れ込んだからこそPRにも力が入る。

「食べてもらえれば、わかります」
南るもい農協の長島達男さんは、直



▼ Aコープるもいルピナス

留萌市高砂町3丁目
TEL 0164-42-2104

営店舗Aコープるもいルピナスの店頭に並ぶルルロツソを紹介する。鮮やかな赤いラベルに包まれた生パスタは人気商品で、土産品として買い求める人も増えているという。

この春、調理用の粉も販売を始めた。手作りパンの材料として購入した客からの評判は上々だ。地元でとれた商品や加工品を適正価格で流通させる当たり前の商いをルルロツソが教えてくれていると感じている。

暑寒別岳連峰の伏流水で仕込んだ地酒「國稀くまね」の酒粕をルルロツソに練り込んだパン「高嶺たかね乃華のな酒粕本食さけかぼんしよく」。

作っているのは、店主の池田太郎さんとパン職人の奥さんの夫婦二人で営むパン屋「スカンピン」。パス



▼ スカンピン

増毛郡増毛町畠中町3丁目
TEL 0164-53-3935

夕用超硬質のルルロツソをパンにするため、何度も試作を繰り返した。たつぷりの水分に加え酒粕を吸収し、しっかりと膨らむルルロツソの力強さ、池田さんいわく、「こいつは、余りある力強さを持つてるんだよ」。手強い相手と向き合うのを楽しんでいる。「高嶺乃華 酒粕本食」は週末のみ、店頭と国稀酒造（増毛町）で販売している。弾力のある生地の食感と漂う酒粕のほのかな甘みがあるともいえない美味しさだ。



この春、「生パスタ RuRu Rosso」

は北海道を代表する食品として認められ、食の達人が推奨する「北のハイグレード食品」に留萌管内から初めて選定された。

「将来、地元で獲れるエビをたつぷり使ったパスタソースを作り、すべて留萌産の一皿をここ留萌で食べてもらえるようにしたい」と「留萌・

麦で地域をチェンジする会」代表の

仲田隆彦さん。

ここに来なければ食べられないものがあってもいいじゃないか。

その心意気がルルロツソの可能性を広げていく。

地元の人々の愛情をたつぷりと注がれた幸せな小麦、それがルルロツソ。

るもいコミュニティカフェテリア PLUS。
留萌管内の食材で、食を通じて情報発信を行っている。詳細はエフエムもえるへ。

▼ るもいコミュニティカフェテリア PLUS

エフエムもえる
留萌市船場町2丁目 TEL 0164-42-3871

▼ 北のハイグレード食品

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/marke/hg/top.htm>

コラム

小平の化石、 再発見！

小平町達布地区は、恐竜がいたところ白亜紀の地層が地表近くにある国際的にもめずらしい場所です。大小様々なアンモナイトが出土します。

その中でも学名ニッポニテスミラビリス、翻訳すると「すばらしい日本の石」という名を持つ一風変わった異常巻といわれるアンモナイトがあります。実はこのアンモナイト、小平町で初めて発見されたのですが、小平町ではみる事が出来ません。道内や道外の博物館でアンモナイトがあつたら探してみてください。出土地が「小平町」って書いてあるかも知れません。

1987年おひらしきがわ小平薬川上流の更生橋付近で動物の骨らしい化石を発見しました。本格的な発掘調査の結果、クビナガリュウ（エラスモサウルス科）の仲間であることがわかりました。

ドラえものの「のび太と恐竜」って映画に出てる「ビー助」を知っていますか。

「ビー助」は福島県いわき市で発掘されたクビナガリュウの仲間、フタバスズキリュウがモデルになって

います。
ちなみにクビナガリュウは恐竜には分類されないのですが、ドラえもんはフィクションです
すからこの辺は突っこまないでお願いします。



小平町教育委員会
社会教育主事
長澤 政之



食べる 「管内ルルロッソの食べられる店」

くらぶ
るもい食楽歩
セレクション



「小平町オススメのお土産」

買う

ダイニング&ワインバー プリムール

留萌初、世界のチーズと本格フレンチやイタリアンを、ワインの魅力とともに味わえる店。オーナーはソムリエの資格を持ち、お客様の要望に応えワインをチョイス。オリーブ、ピッツァなどワインに合うメニューも豊富。中でも、生バスタルルロッソは、留萌ならではの旬の食材を使い、ソースもバジリコ、クリーム、トマトの3種類から選べる。



本格フレンチとイタリアンを是非!!



〒 留萌市錦町3丁目
☎ 0164-43-4568
HP <http://primeur.cc/>



La・Frasca (ラ・フラスカ)

羽幌町市街地にある本格イタリアン。ピザやパスタの他、留萌産小麦粉「ルルロッソ」を使った手打ちパスタ料理が味わえる。



羽幌にお越しの際は、お立ち寄り下さい。

〒 苫前郡羽幌町南6条4
☎ 0164-62-5078



かずも KAZUMOちゃん食堂

ルルロッソは、ナスとシーフードのトマトソース、ホタテとアスパラのクリームソースの2種類。留萌の旬の食材を使用。



メニューも豊富、土日限定です。



〒 留萌市大町2丁目
海のふるさと館2F
☎ 0164-43-6817

千望台景食ハウス

留萌市街を一望できる千望台にあるロジック風のレストラン。

ルルロッソはミートソース、クリームソースの2種類。



景色もこちそうです。

〒 留萌市礼受町680
☎ 0164-42-0569



有限会社 藤田水産

タコののぼりが目印、国道232号沿い「旧田家番屋」近くに店舗がある。日本海産の新鮮なタコを使用し、干珍味・燻製を製造販売。タコの頭や足だけではなく、タコの口トロン皮・タコの皮・タコのまぶたなど、ほとんどの部位を製品化している。素材の旨味を損なわないよう、ほとんどの工程が手作業で行われている。



〒 留萌郡小平町字鬼鹿広富
☎ 0164-57-1048
HP <http://www.tako-fujita-suisan.com/>

お酒のおつまみ、子供のやつにも是非。



真嶋商店「べこ餅」

「べこ餅」と言えば、誰もが真嶋の「べこ餅」と答える、歴史ある老舗店。黒砂糖を使い、甘すぎずモチモチした食感が人気。冷凍保存も出来、電子レンジで温めてもよい。

〒 留萌郡小平町鬼鹿港町
☎ 0164-57-1501
不定休（日曜日販売）

日曜日もやっています。伝統の味を是非ご賞味ください。





天塩町 第32回 鏡沼しじみまつり **6日(土)**
▼
7日(日)

天塩町特産のしじみにちなんだ祭り。メインは、しじみ狩り。特産品の販売もある。
場所/天塩町鏡沼海浜公園



羽幌町 はぼろ花火大会 **20日(土)**
(雨天順延)

約3000発の花火が羽幌の夜を彩る。海面に乱反射する色鮮やかな花火の景色は必見。
場所/羽幌町港西防波堤



天塩町 キャンプフェスタ in 天塩 2013 **26日(金)**
▼
28日(日)

天塩の夏と体験観光を満喫するキャンプイベント。田舎ならではの体験が盛り沢山。
場所/鏡沼海浜公園キャンプ場



羽幌町 天売島 天売ウニまつり **27日(土)**
▼
28日(日)

島で獲れたウニを中心に新鮮な海産物を格安で提供。夜には花火も予定。
場所/天売港フェリーターミナル周辺



留萌市 うまいよ! るもい市 **28日(日)**

7月のオススメは、ウニの袋詰め放題。子供達に人気のホタテ釣りもある。
場所/留萌市地方卸売市場 10:00~14:00



7月

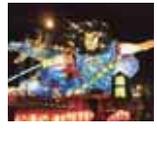
羽幌町 焼尻島 焼尻めん羊まつり **6日(土)**
▼
7日(日)

幻の焼尻サフォークと新鮮な海の幸や浜鍋などを用意。歌謡ショーや花火大会も予定。
場所/焼尻港フェリーターミナル周辺



留萌市 るもい呑涛まつり **26日(金)**
▼
27日(土)

留萌市民が熱く燃える2日間。26日は前夜祭、27日はあんどん行列。
場所/26日留萌港南岸地区 27日市内中心部



苫前町 第10回 北海道風車まつり **27日(土)**

風の見える苫前町ならではのイベント。同時に開催される「エビ籠オーナー in 苫前」は、当日受付もできる。
場所/とまな夕陽ヶ丘未来港公園



増毛町 第56回 増毛町観光港まつり **27日(土)**
▼
28日(日)

増毛港で打ち上がる約1000発の花火は迫力満点。ビアパーティーもある。
場所/増毛港特設会場



小平町 おびらしべ湖 森と湖に親しむつどい 下旬予定

緑豊かな人造湖で開催される夏のイベント。特産品販売、小平太鼓演奏など。
場所/おびらしべ湖



6月

小平町 落語協会寄席普及公演 おびら寄席 **4日(火)**

お雛も賑やかに落語林家正蔵ほか紙切り、太神楽曲芸とおびら寄席開幕。
場所/小平町文化交流センター



増毛町 暑寒別岳開山式 **22日(土)**
予定

登山シーズン開始を告げる開山式。多くの登山客が標高1492mの暑寒別岳に挑む。
場所/暑寒荘前



留萌市 第4回オートキャンプ フェスティバル in るもい **29日(土)**
▼
30日(日)

全道・全国のオートキャンパーが集合。ドラム缶風呂、オールバンカーバットゴルフ、海岸花火、浜辺の工作教室、るもい浜焼き、グルメ屋台など、食べる遊ぶを満喫できる。参加申込み受付中、詳細はネットで。
URL:<http://rumoi-rasisa.jp>



場所/ゴールデンビーチるもい

留萌市 留萌海岸花火大会 **29日(土)**
▼
8月17日(日)

海岸に咲く夏の夜空の花 6月29日(土)~8月17日(日) 但し7月27日を除く毎週土曜日午後8時花火打ち上げ。
場所/ゴールデンビーチるもい



遠別町 ひらめ底建網オーナー in 遠別 2013 **22日(土)**

底建網によりひらめの漁獲量を競うイベント。昨年度は総漁獲量857.5kgと過去最多を記録。会場では特産品販売もある。
160名の1日網元の思いを背負い、遠別町の4人の漁師が漁に臨む。



場所/遠別漁港

羽幌町 第3回 はぼろ甘エビまつり **29日(土)**
▼
30日(日)

水揚げ量日本一の甘エビと羽幌の旬の味覚に舌鼓! 甘エビ今年10トンに倍増! 町キャラオロ坊も登場。



○羽幌町屋台村(浜鍋、新鮮海の幸 漁師の店)
○同時開催『EBI-1グランプリ』
当日限りのオリジナル甘エビ料理 30日(日) 獣電戦隊キョウリュウジャーショー
場所/はぼろバラ園(道の駅「ほっと♥はぼろ」内) 10:00~15:00(雨天決行)

留萌市 うまいよ! るもい市 **30日(日)**

6月は、ホタテとウニの袋詰め放題。その他、旨い留萌を丸ごと体験★体験。
場所/留萌市地方卸売市場 10:00~14:00





MAPエリア



オホーツク海



アクセス情報

留萌管内のアクセス案内

J R JR留萌駅 TEL 0164-42-0640

バス 北海道中央バス 留萌ターミナル
TEL 0164-42-2073
札幌ターミナル
TEL 011-231-0500

沿岸バス 羽幌本社ターミナル
TEL 0164-62-1550
留萌営業所
TEL 0164-42-1701

てんてつバス TEL 0164-42-0620

フェリー 羽幌沿海フェリー(株) TEL 0164-62-1774
FAX 0164-62-5231

自動車・バイクの道路アクセス

札幌市▶増毛町

●海沿い:国道231号経由 115km (2時間29分)

札幌市▶留萌市

●国道275号経由 136km (3時間5分)

●道央道~深川留萌自動車道 (留萌大和田IC) 経由
156km (2時間7分)

新千歳空港▶留萌市

●道央道~深川留萌自動車道 (留萌大和田IC) 経由
190km (2時間20分)

旭川市▶留萌市

●国道12号経由 78km (1時間39分)

●道央道~深川留萌自動車道 (留萌大和田IC)
92km (1時間20分)

稚内市▶天塩町

●海沿い:道道106号経由 68km (1時間8分)

●幌富バイパス経由 71km (1時間8分)



留萌地域情報受信サイト
るもい食楽歩 6月オープン
<http://rumoiclub.net>

北海道留萌管内体験観光サイト
るもい体験Navi
<http://rumoifan.net/taiken>



FMもえる 76.9MHz
「わがマチ元気発信」
平日 8:25/12:25/18:25~

発行・編集

留萌観光連盟

【事務局】北海道留萌市船場町2丁目 JR 留萌駅2F (株)エフエムもえる内
TEL (0164) 42-3871 ・ FAX (0164) 42-2200