

おいしい食くわい楽がく志

2013.10
vol.3



良きものは天塩にあり



てしお温泉夕映 夕映レストラン

天塩郡天塩町字サラキシ
5807番地の4
てしお温泉 夕映 内
TEL 01632-2-3111
平 日 11:30~14:30
17:30~21:00
(L.O.20:30)
土日祝日 11:00~14:30
17:00~21:00
(L.O.20:30)

郷土食
03

しじみラーメン



天塩のシジミは昔から十勝川のフナ、厚岸のカキとともにから蝦夷の三絶と謳われていた。その「天塩のシジミ」をたっぷり使った天塩産しじみラーメンが人気で、今や、郷土を代表する味のひとつである。

天塩川で育まれたシジミならではの濃い出汁を塩味でいただくスープは、驚くほどあっさりしているながらも、シジミの旨味がぎゅっと凝縮された絶品の味。町内の飲食店でも提供されており、他にシジミとウニを一度に味わえる天塩しじみの潮ラーメンもある。



【天塩町】

天塩町は北海道の北西部、留萌振興局管内再北部に位置する。一級河川天塩川の河口に位置する町。

人口：3450人（2013年8月末）
町の花：ハマナス
町の木：エゾヤマザクラ

ゆったりと静かに流れる天塩川とともに歩む町。
大河の恵み『天塩のシジミ』を味わうもよし、水平線に浮かぶ利尻富士を望みながら湯につかるのも良い。

てしおちょう
天塩町



大河流れる緑の里



利尻富士とハマナス 空高く、遙かに利尻富士を望む天塩の初秋、次の夏を待つかのように、実をつけたハマナスが鮮やか

夢、叶えて

天塩町から中川町方面へ向かい車で20分ほど行くと、国道40号線沿い、渡辺牧場の敷地内にかわいらしいお店が見える。自家製手作りチーズ工房ベッチFACTORYだ。店主の渡辺詩穂さんは、三十代の若き経営者であり、チーズ職人である。チーズの原料は両親が営む牧場で搾られた生乳だ。渡辺さんは、両親が営む牧場で搾られた生乳でナチュラルチーズを造っている。

さけるチーズ、モッツアレラ、セミハード、ハード、カチョカバロに加え、チーズ豆腐やチーズキムチ、生ソフトクリームと品揃えは豊富だ。



良きものは天塩にあり

北海道第二の河川「天塩川」、その河口に広がる天塩町。

六志内（ロクシナイ）、振老（フラオイ）、産土（ウブシ）、サラキシ、タツネウシなど、先住の天塩アイヌの人々がこの地の自然とともに命をつなぎ名をつけた。和人と天塩アイヌとの交易が盛んに行われた時代を経て、明治には原野開拓の時代へ。「耕耘（こううん） 適当ノ地乏シク泥炭地多キ」と歴史書に記されるほどの土地ながらも、天塩に根をおろした人々は、農業、酪農、漁業に活路を見いだし、未来に希望を繋ぐ大地へと首み続ける。

子どもの頃から牛が好きで、大
学も酪農を専門とした渡辺さんが
描いた夢は、自分の牧場で育てた
健康な牛の美味しい生乳を使った
チーズを造ること。その夢がか
なつたのは2年前のこと。

「マチの人に助けてもらったか
ら、ここまでやってこれた」。たっ
た一人で製造から販売まで手がけ
ている渡辺さんは、工房での店頭



販売はできても、なかなか地方の
物産展などに持ち込み、チーズの
美味しさを伝えることが難しかっ
た。そんな時、渡辺さんに代わっ
てチーズを販売してくれる人達の
存在は大きく、役員職員、仲間、
そして家族、応援してくれる人の
輪に支えられた2年だ。

渡辺さんのチーズは塩分控えめ
で少し物足りなさを感じるかもし
れない。だが、牛乳本来の風味の
あるチーズを届けたいと願う渡辺
さんにとって、この塩加減が職人
としてのこだわりだ。

味、受け継ぎ

天塩川の河口で獲れるサクラマ
スを使った伝統の味、「ます寿司」。

地元本田家に伝わる味を製品化
した「ます寿司」は、3年前まで
本田商店が「てしお夢工房」とし
て製造販売していたが、作り手の
高齢化により製造が難しくなり、
町内の若手経済人である佐久間勇



次さんがその味と製法を継承し
た。佐久間さんの職場は本田商店
の隣にあり、いわゆるお隣さん同

士の間柄。町民に愛され続けた「ま
す寿司」を途絶えさせたくない、
そして、お隣さんが困っているの
を少しでも助けられたらという気
持ちは発端だ。「本業もあるので、
ます寿司を提供できるのは町内の
お祭りやイベントのときだけです
が」と語る佐久間さん。故郷の味
として自らの子ども世代にすっか
りと受け渡す。そんな想いを込め
て造っている。



今、この味で

ご当地キャラクター「てしお飯面」が目を惹く即席麺「天塩しじみラーメン」がこの夏、お目見えした。天塩といえば蝦夷の三絶と謳われるほどの美味なるもの「しじみ」が古くからの産物であり、時代に合わせて、手軽に滋味あふれる味を楽しめる即席麺が注目を集めている。地元の良いものを食べて、知ってもらいたいという心意気が込められている。

こだわりの味、受け継がれた味、そして新たな味。良きものは天塩にある。



「ナチュラルチーズ」

自家製手作りチーズ工房
べこちち FACTORY

天塩郡天塩町字タツネウシ 3416
TEL 01632-4-3553

「ます寿司」

てしお夢工房

天塩郡天塩町海岸通3丁目
TEL 01632-2-1120

「天塩しじみラーメン」

JF北るもい漁業協同組合
天塩支所

天塩郡天塩町字更岸 5808
TEL 01632-2-1113



即席の袋麺に、天然の貝付きしじみが入っている。国内では初めてのこと。しじみの産地、天塩ならではの即席麺が誕生した。

コラム 天塩川と幻の魚

天塩と言えはかつて江戸時代より謳われた蝦夷の三絶として名高い「シジミ」があります。それと同じくらい天塩川が誇るべきモノに国内最大の淡水魚、幻の魚として知られる「イトウ」があります。

半世紀ほど前には、北海道のほとんどの川に生息していたイトウですが、1970年代後半頃から急速に減少し現在では、環境省レッドリストで絶滅危惧IB類に、北海道レッドリストでは絶滅危惧種に判定されており、2006年には北海道の生物として初めてIUCN（国際自然保護連合）のレッドリストにおいて「ごく近い将来における野生での絶滅の危険性が極めて高いもの」と判定されました。

現在の北海道では、ごく一部の限られた水系でしか自然再生産が確認されていません。その中にあっても天塩川は河川水系単位でみた場合には、一番生息数が多いとされています。北海道各地のイトウが急速に減少、絶滅の状態に

なつた要因として開発行為による河川の分断、直線化、河川周囲の牧草地化（乾燥化）による水面低下などに起因する産卵環境の悪化によるもの大きいとされています。これまで水産資源としての経済的価値が無いことから減少への対策が講じられてこなかった経緯もあります。

しかし、近年では生物多様性の観点から見方が変わりつつあります。イトウは生息のために河川の広範囲を必要とし、生態的ピラミッドの最高次捕食者でもあることからアンブレラ種、つまりその種の生存を保障することで他の多数の種の生存も確保される種として位置付けられ、保全の目標として認識されつつあります。

即ち、イトウが生息する環境は、その生態系が豊穡で多面的に機能していることの証明なのです。天塩の特産として高名な天然シジミは、イトウが多数、生きていく環境とセットになっていることに思いを馳せたものです。

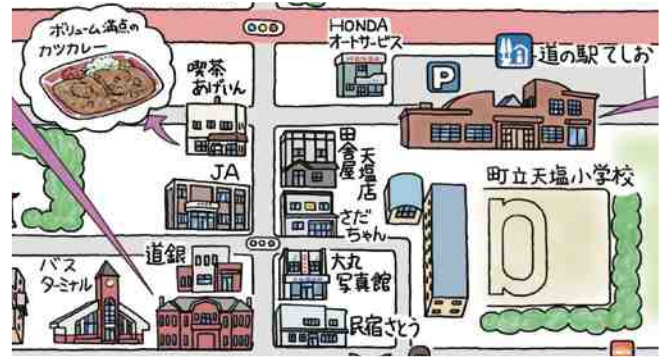


天塩町地域おこし協力隊
菅原 英人

手書きまっぷで小旅行「天塩町編」

留萌管内8市町村には、天売・焼尻島を含め、9枚の「手書きまっぷ」があります。見どころ、食べどころ、遊びどころ、癒しどころ、ランドマークなど細かく紹介しています。

「手書きまっぷ」を片手に、管内を巡ってみませんか。今回は、天塩町を歩いてみました。



日本最北の大河天塩川、日本海、鏡沼という3つの水辺に囲まれた自然環境。洋上には利尻富士が浮かび、春から夏にはエゾカンゾウ、ハマナスなどの原生植物が咲く。この鏡沼海浜公園を会場に7月は「鏡沼しじま祭り」や9月には「てしお味覚まつり」などが行われ、キャンプ場も併設している。近くには、天然温泉「てしお温泉夕映」があり、露天風呂からは、日本海に浮かぶ利尻富士や天塩川の自然を一望でき絶景。

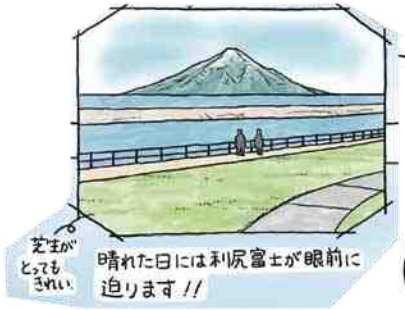


国道232号線沿いにあるレンガを基調に作られた「道の駅てしお」。道の中にあるレストランでは、天塩特産のシジミラーメンやホッキカレール、タコキムチ丼などがある。売店にも特産品が多数販売されているが、小腹を満たすならマスカットサイダーにシジミコロッケがおススメ。「道の駅てしお」から徒歩5分の場所に赤レンガとして町民に親しまれている旧役場庁舎を利用した「天塩川歴史資料館」がある。「新天地天塩」に夢を求め天塩川とともに歩んだ地域の歴史や、文化、教育資料など2,000点を超える貴重な資料を展示している。労苦の多い生活の中で先人が築いた遺産を是非見てほしい。



留萌管内手書きまっぷ オロロンまっぷ
<http://rumoiclub.net/map/>

道道106号稚内天塩線沿いに「川口遺跡風景林」がある。川口遺跡の場所は大きな標識もあり分かりやすく、トイレを備えた駐車場も完備されている。天塩川左岸の整備された遊歩道は、樹木に覆われたトンネルのようになっており、遊歩道沿いにはベンチが備えられているほか、2箇所で竪穴式住居が復元されている。林の中を自然散策をしながら遊歩道を歩いた先には、天塩川が広がり、晴れた日には利尻富士、右手にオトノイルの風車軍を見ることが出来るビューポイントだ。



晴れた日には利尻富士が眼前に迫ります!!



ホッキカレー

ホッキ貝、食べ応えあり！



道の駅てしお

留萌管内最北の道の駅名物はホッキカレー。
シンプルかつ大胆に地元の味覚「ホッキ」をフライで味わうカレー。



道の駅てしお 天塩郡天塩町新開通4丁目
TEL 01632-9-2155

自家製手作りチーズ工房 「べこちち FACTORY」

小平町産の味噌や増毛町産の醤油など、地元食材と組み合わせたチーズもある。

「てしおキムチ工房」のキムチを合わせたチーズキムチも良い。

自家製手作りチーズ工房 べこちちFACTORY

天塩郡天塩町字タツネウシ3416
TEL 01632-4-3553



昭和26年建築の旧役場庁舎を再生し、平成元年6月に開館した天塩川歴史資料館。

母なる天塩川とともに歩んだ町の歴史や、労苦の多い生活の中で生き抜き先人が築きあげた文化、教育資料など2,000点を超える貴重な資料を展示している。また、約300万年前と推定される世界最古のкокクジラ化石「テシオコクジラ」も展示されている。



正面玄関を入ると、昔の手法そのままに2分の1に再現された「長門船」が迎えてくれる。道路網が整備されていなかった時代、天塩川は重要な交通路であり、下りに農産物や薪炭、上りには米、味噌、酒などの生活物資の荷を運び往復していた。住民の命綱とされた「長門船」は、昭和24年、陸路の交通網の発達とともにその使命を終えた。



天塩川歴史資料館 天塩郡天塩町新栄通6丁目
TEL 01632-2-2071
開館期間/5月1日～10月31日
開館時間/午前10時～午後5時 ※入館は午後4時半まで
休館日/月曜日
入館料/一般200円 高校生以下無料



パブリックメディア型観光情報サイト

るもい食楽歩

ウェブサイト好評公開中!

留萌地域の観光、イベント情報、体験観光、旬の様々な情報を紹介!
「まちの旬情報」「イベントカレンダー」「留萌管内8市町村観光マップオロロンまっぷ」ほかコンテンツも充実!



既刊号も掲載!



WEB <http://rumoiclub.net/>

るもいファンクラブメンバー募集!!

るもいファンクラブのメンバーになると、留萌管内の食・人・旬の体験を定期的にお知らせ! **会費・入会金は無料**です。



入会無料



〈モニターツアーのご案内〉
るもいの美味しいものを組み合わせて定期的に紹介!



〈会員限定の体験会〉
年8回、会員限定の体験会を開催!



〈旬のるもいセレクション!〉
メンバー限定のおすそわけセットも用意!(数量限定販売・要申し込み)

ほかにもお楽しみ特典満載。詳細はウェブページにて!

WEB <http://rumoifan.net/>

留萌管内の魅力を伝える WEB CM 撮影中、近日公開、撮影好調
出演者は全員、地元の人々です。

札幌に住む青年、東京に住む若い女性、二人は同時期にそれぞれ祖父、祖母の遺品を整理し古い写真を発見する。その写真には「るもい」にまつわる人や風景が、二人はそれぞれの地からのるもいへと.....

お問い合わせ/株式会社 エフエムもえる TEL0164-42-3871



留萌市 うまいよ!るもい市 **6日(日)**

秋は、るもい大豊作祭で大盛り上がり!ホタテ詰め放題、甘えび盛り放題も楽しもう!
場所/留萌市地方卸売市場
10:00~14:00



留萌市 るもいコミュニティ カフェテリア PLUS **19日(土) 20日(日)**

旬の留萌管内産食材を使った料理を味わおう。
場所/るもい健康の駅
予約/株式会社エフエムもえる
TEL 0164-42-3871



増毛町 るもいファンクラブ 第4回体験会 『最北の果樹の里体験・秋』 **20日(日)**

増毛町のリンゴ農家を訪問の後リンゴピザを作ります。(るもいコミュニティカフェテリアでのランチ付)
参加申込/株式会社コササル



留萌市 留萌やん衆横丁 11月の陣 **中旬**

名物「やん衆浜焼きセット」や市内有名店オリジナル屋台など。
場所/やん衆特設会場(留萌産業会館向かい)



もえ がるた
萌か留た
るもい管内 オリジナル花札
全48種類!! 2ndシーズン 10/7(月)~
<http://rumoifan.net/karuta/>

10月

留萌管内 シーニックパイウェイ北海道 萌える天北オロロンルート 道の駅スタンプラリー 2013 **6月29日(土) 10月20日(日)**

留萌管内6つの道の駅を対象にスタンプラリーを開催中。応募者には抽選で留萌管内の特産品をプレゼント。



○対象道の駅(スタンプシート入手可)
道の駅てしお(天塩町)、道の駅富士見(遠別町)、道の駅☆ロマン街道しょさんべつ(初山別村)、道の駅♡ほっとはぼろ(羽幌町)、道の駅風Wとままえ(苫前町)、道の駅おびら鯨番屋(小平町)

WEB <http://rumoifan.net/ororonstamp2013/>

留萌市 よりみちの駅フェスタ 2013 **27日(日)**

留萌管内の特産品販売、抽選会やフリーマーケットなど。
場所/留萌合同庁舎
10:00~14:00



11月

増毛町 るもいファンクラブ 第5回体験会 『最北の酒蔵白熱教室』 **16日(土)**

日本酒の魅力に触れる体験。増毛の国稀酒造を探索して、一緒に一杯やろう!
参加申込/株式会社コササル



留萌市 るもいコミュニティ カフェテリア PLUS **20日(水)**

旬の留萌管内産食材を使った料理を味わおう。
場所/るもい健康の駅
予約/株式会社エフエムもえる
TEL 0164-42-3871





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

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

てんてつバス株 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) 経由
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)



パブリックメディア型観光情報サイト
るもい食楽歩
<http://rumoiclub.net>

るもいの魅力を伝えるメンバー募集中!!
るもいファンクラブ
<http://rumoifan.net/>



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