

特集

留萌宗谷

そこに行けば、日本にはないと思ひ込んでいた風景に出くわし、圧倒されるのだ。

そこに行けば、諸外国や本州と多くの接点を持つ歴史の意外さに、感心するのだ。

そこに行けば、他地域とは違う独自性の高い文化や風土に、驚愕するのだ。

そこに行けば、厳しい自然環境の中で生きる人々のたくましさに、感動するのだ。

留萌宗谷は、私たちの価値観などたやすく超越する魅力にあふれた。

まさに「異なる世界」と呼ぶにふさわしい地。

最北の異世界は、いつのときも私たちを魅了するのだ。



特集

留萌宗谷

留萌宗谷に見る
異世界の写真館

夜、利尻富士は光の海に浮かぶ

銀河と漁火に煌くサロベツの海

人々の営みである島の灯りや漁火、そして水平線まで広がる満天の星空が、北の海にそびえる秀峰のシルエットを浮かび上がらせる。

PHOTO BY 斉藤 マサヨシ Masayoshi Saito

昭和30(1955)年、稚内市出身。東京写真大学短期大学部(現・東京工芸大学)卒業。稚内市役所に勤務し、2015年に退職後は写真家として稚内や宗谷地域、サハリンの自然や歴史をテーマに撮影活動をする。

写真工房WESTEN TEL.090-1524-8523 HP/<http://westen.jp/>

photo by Masayoshi Saito

太古から変わらぬ野生の営みを見る



オジロワシの狩り

春間近の天塩町内、渡り鳥が集う沼。まだ雪が多く残る利原山をバックに、上空から若いオジロワシがヒシクイを狙う。

静寂の中に、
ひとときの安らぎ

川涼み

緑がまぶしい川辺で戯れるエゾシカの親子。優しさを感じる親シカの表情に癒される。道内各地で見られるエゾシカは、留萌・宗谷地方にも多数生息している。



PHOTO BY
泊 和幸 Kazuyuki Tomari

昭和30(1955)年、留別町出身。留別農業高校在学中に野鳥の撮影を始める。卒業後に実家の農業を営みながら本格的に撮影活動を始め、以後40年以上に渡って地元周辺の野生生物たちの営みを見つめ続けている。地元留別町で写真講座などを行う「株式会社野生塾」主宰。
<https://www.facebook.com/kazuyuki.tomari>



夕日を飲み込むような、日本海の荒波

風波落日

留萌市の黄金岬にて、世界三大波満の一つに数えられる厳冬の荒波と、世界有数の美しさを誇る日本海の夕日のコラボレーション。

海面にたゆたう
真冬の幻想

厳寒の港

厳冬の留萌港周辺で見られる「毛凩」は、海面から立ち上る水蒸気が寒気で冷やされて起こる自然現象。港の海面が結水することも稀で、この2つを一枚に収めた貴重なカット。



PHOTO BY
渡辺 一夫 Kazuo Watanabe

昭和22(1947)年、留萌市出身。20代のころより趣味として写真を撮り始め、以来40年以上にわたって漁師の姿や留萌港に発生する「毛凩」など留萌の人、自然、風土を撮り続けている。
フォトプランナー・カズ TEL.090-7658-0555

HACで行く
札幌丘珠⇄利尻

絶景の浮島 利尻・礼文

ゼロワン編集部は北海道最北の有人島、利尻・礼文へ飛んだ。

日本百名山などに選定される秀峰・利尻山を抱く利尻島に、海拔ゼロメートルから高山植物が可憐に踊る礼文島。そこはまさに、「北海道随一の楽園」と呼ぶにふさわしい場所だった。

取材・文・撮影／総合商研（小濱有希子） 撮影／総合商研（横山 侑貴）

取材協力／株式会社北海道エアシステム（HAC）／利尻富士町役場／利尻町役場／礼文町役場



今回旅したのは……
ゼロワン編集 オバマ
麻児島島出身、北海道
移住歴5年目、初めての
利尻・礼文にすっかり毒
氣を抜かれた（つもり）。



絶景に次ぐ絶景！
旬の利尻・礼文

この号が発行されるころには
すっかり花の見頃は終わっている
が、あえて言う。一度は行くべ
し、旬の利尻・礼文。ぜひ、来年
の6〜7月には万全のトレッキン
グ装備をご用意のうえ訪れてほ
しいと強く願う。

今回、編集部は札幌市と道内
3カ所を結ぶ航空路線を運行し
ているHACを利用。プロペラ機
独特の風切り音をBGMに、眼
下に広がる北海道本土の風景に
感激し、シャッターを切り続けた。
次第に近づいてくる利尻山は、
島全体を天に向かって引っ張り
上げてしまいうような姿をしてい
る。麓からとも頂上からとも異
なる威容は、飛行機で訪れた者
だけが出合える最初の絶景。い
よいよ始まる最北の離島の旅に、
心が震えるのが分かった。この
記事を書いている今ですら思い
出してワクワクするのだ。

わずか55分のフライトで利尻
空港に到着。素晴らしい青空に
心地良い気温、かすかな海のに
おい。島の天気は変わりやすい
——はすが、まさか4泊5日
の間、快晴に恵まれるとは誰も
が予想だになかったのだ。

7月1日 8月31日	丘珠 利尻	10:00→10:55 14:15→15:10
	利尻 丘珠	11:25→12:20 15:35→16:30
9月1日 10月25日	丘珠 利尻	14:15→15:10 15:35→16:30
	利尻 丘珠	



HACは札幌に本社をおく航空会社、JALグループの一員となり、現在「鶴丸」マークの機体に順次
変更中。利尻山の緑に、真紅のマークと純白の機体が映える。28日前までの予約で、運賃が最大
58%割引になる「HAC28割」もぜひ利用したい。(www.hac-air.co.jp)

留萌宗谷

ウニアイスも食べました「愛す利尻山」500円

海藻押し葉に挑戦！

ストラップ

絵葉書

話題：利尻山とHAC

銅まきかき

観光御崎物産でアザラシにエサやり

次のお仕事のため佐藤さんとお別れ

お昼ごはんは「タコ天うどん」750円。ウマイ！

お疲れ様でした！

利尻山とHAC

とれたてを軍艦にしました(1台100円)

バフンウニ キタムラサキウニ

芋を洗うように集まってウニを洗う

パカー

ほれ、船に乗る

次はウニ採り体験！※合法的に

この道60年、松原 光男さん

まだ生きているウニを手のひらにオン！うにうに動きます、ウニだけに……

「ヤスデ」！「オホシ」！「オホシ」！

第一ウニ発見

やりまじだ

その後、仙法志御崎公園でアザラシにエサをやり、地元民お勧めのマル牛食堂でダシがたまらなく旨いタコ天うどんをいただいたところで、佐藤さんは空港へ。札幌へと帰っていった。

ここから翌朝までかけ、編集部は利尻富士を望む島の風景を撮影して回った。姫沼に映る利尻富士、ベシ岬からの朝日、利尻富士と高山植物……。印象的だったのは、朝3時から行われる昆布干し。漁師が引き揚げた昆布を干し場に並べていく作業だが、漁師以外の町民も手伝いに出る。取材に協力してくださった役場職員の方も当然参加。旬のこの時期だけは本業よりも優先されるのだそう。これが利尻の人々には当たり前の風景なのだと思うと感慨深い。

最後に、今回宿泊したアウトドアガイドの西島夫妻が営む「利尻うみねゲストハウス」の8歳の息子さんをご紹介しよう。小学校卒業までに自転車で北海道一周という目標に挑戦中だ。小さな旅人・一樹くんの冒険物語、ぜひ聞いていただきたい。

利尻うみねゲストハウス
西島さん こと 西島一樹くん

海草押し葉クラフト体験
利尻町寄形本町53-1 利尻島の駅
TEL.0163-84-2514

アザラシのえさやり体験
利尻町仙法志御崎 仙法志御崎公園

マル牛食堂
利尻町仙法志本町9
TEL.0163-85-1211

利尻うみねゲストハウス
利尻富士町寄泊字港町85
TEL.0163-85-7717

利尻富士町
島まち歩き観光ガイド
利尻富士町寄泊
蟹泊フェリーターミナル
TEL.0163-82-2201

ミルビス商店
利尻町寄形字新湊150
TEL.0163-84-2227

ウニ採り体験
利尻町寄形 神居海岸パーク
TEL.090-6994-2255

蟹泊フェリーターミナル横、ベシ岬の遊歩道から、向こうには利尻山が鎮座し、眼下のフェリーの航行を見守る。

暮らしの中に
アドベンチャー
利尻島

利尻富士町
地域おこし協力隊
石井 宏典さん

ゼロワン農業
オバマ

HAC 広報
佐藤 寛子さん

この二人で行きました

利尻富士に見守られる利尻の暮らし体験

利尻島ではHAC広報の佐藤夏子さんとともに、島内2町が推すプログラムを体験した。

まずは利尻富士町地域おこし協力隊による蟹泊の町の歴史ガイドツアー。明治期の港の写真と現在の姿を見比べながら1時間半ほどの町内散歩。過去と現在の結び付きを学び気分が盛り上がったところでメインイベント、「ウニ採り体験」へ出発！

沓形の浜の一部をいけすのうに囲い、そこへ漁師が獲ったウニを放流。われわれはそれを網ですくうだけでいいわけだ。無事に獲得したウニはさつそくいただく。自分で割ってプリプリに太った黄色の身をすくって洗うのも初めての経験。「そのまま食べてみれ」と松原さんに勧められるがまま口に……。甘い！しょっぱい！ウマイ！（しょっぱいのは潮の味です）何より舌の上で溶けていく食感に驚いた。

続いて「利尻・島の駅」で海草押し葉を体験。押し花の要領でテングサや昆布、花などを使ったアートを作るものだ。佐藤さんははがきを、オバマはキーホルダーを作成してお土産に。

1. 利尻山とHAC

2. 海草押し葉クラフト体験

3. アザラシのえさやり体験

4. マル牛食堂

5. 利尻うみねゲストハウス

6. 利尻富士町寄泊

7. 利尻山とHAC

8. 利尻山とHAC



①桃岩展望台コースからの猫岩。②最北限・スコトン岬に到着！③ガイド本のとおり真っ青な澄海岬。④レブンキンバイソウ⑤チシマフウロ⑥穴あき貝殻で埋め尽くされた浜辺。⑦レブンアツモリソウは終わっていたので植物園にて。⑧食堂でボタンエビのサービスゲット！個人旅行の醍醐味。⑨飛びたくするようなトレッキング日和！⑩道道40号の終点。⑪スコトン岬の夕日を同宿の仲間たちと眺める。⑫フェリーターミナルまで送ってくれた星観荘の宿主・新山彦さんと。美味しいご飯と楽しいトーク、また遊びに行きます！⑬最後のトレッキングはなかなか感慨深い。⑭レブンウスユキソウ(エーデルワイス)に出会いました！⑮過去号でもご紹介した礼文まんじゅうのうのず製菓さんへ。⑯礼文最後の食事は礼文まんじゅうでシメ。

DATA

うのず製菓
(礼文まんじゅう)
礼文町香深村ジャクニン
TEL.0163-86-2660

FIELD INN 星観荘
礼文町船泊村スコトン星平
TEL.01638-7-2818
<http://seikanso.my.cocan.jp/>
(ゆうひの丘ホームページ)



色とりどりの
自然に包まれた

礼文島



岩が見上げているような
姿の「猫岩」あまりに可愛
いので猫岩シチュウが巨大

とにかく歩くべし！
花の季節の礼文島



礼文島
マスコットキャラクター
あつもん

正直、ちょっとナメていた。スニーカーにジーンズで行こうとしていた編集部だが、礼文島トレッキングのベテランから、最低限シューズとパンツは必要と押されしぶしぶ用意したので。

が、多くの人が踏み固めた遊歩道はデコボコで、予想以上に険しい上り下りもあり、スニーカーでは到底歩けなかっただろう。雨や朝霧が降りればズボンもびしょ濡れになるはずだ。何より、ちゃんと装備を整えたことで心から礼文島を楽しむのだと断言できる。

6月末に訪れたところ、今年は花が早く、7月の花との端境期だったようだ。それでも燦々と日の光を浴びて潮風にそよぐ緑と花々に囲まれ、コバルトブルーの海と青空との境目が溶け合う景色を眺めていれば、5〜6kmはあつという間。弾丸スケジュールのつらさも暑さも気にならない。筋肉痛が明日来るか明後日来るかが心配なだけで。

初日は晴れていたものの午後から霧が出て、利尻山は隠れてしまった。とはいえ花を撮るなら曇りの方が良いというから絶好の撮影日和でもある。断崖絶壁は緑と小ぶりの花々に覆われ、恐ろしさは感じない。丘を上げれば景色が変わり、下ればまた異なる姿に見える。まるでおとぎ話のような風景がそこかしこにあり、圧倒されるばかりだった。

逆に翌日はまさに雲一つない青空となり、最北のスコトン岬や澄み渡る青い入り江・澄海岬、真っ白な砂浜など、とにかく走り回った。昨日のトレッキングコースへリベンジしたところ、利尻富士が見えただけでなく、同じ場所ですら日の当たり具合でまったく印象が変わることに気づいた。何度でも訪れる価値があるというのもうなずける。

その晩はスコトン岬にある「FIELD INN 星観荘」に宿泊。見事な夕日や満天の星空も拝み、素晴らしい締めとなった。

充実感にあふれた旅だったが、半分も回りきれていない。しかし、「旅には心残りがあると良い。また訪れる理由になるから」という利礼の2島好きな友人の言葉を胸に、島を離れた。





◀ヒラメ

留萌市三泊の漁師・濱谷さんから
届いたヒラメ(体長約70cm)

留萌宗谷の隠れた魅力を探るため、名所ではなく、あえてここ。



アンコウ

40cmのアンコウ(これで680円!)でも、ルピナスではトレイを2つ駆使してパック詰め!小さな子を運れたお母さんが切り身にしてもらい、購入していった。



**型破りな産直スーパー
『Aコープルピナス』に潜入!**

留萌市高砂町にある『Aコープルピナス』。地場産品と産直品が占拠する売り場と、「食べて!」というお店の想いがひしひしと伝わってくるポップ、そして漁師から直接持ち込まれる海の幸などが特徴の、地元農家と漁師の食材が集まる産直スーパーだ。

地元の鬼鹿、三泊、白谷の漁師と個人契約し、その日に獲れた魚を並べる鮮魚コーナーは、見ているだけでも楽しい。ヒラメ、ソイ、カジカ、サクラマスが魚

漁師が網獲った魚が持ち込まれるので、並ぶ魚はその日に来ないと分からない。旬の珍しい魚が並ぶこともあり、毎日楽しみに来るお客さんが多い。

市場のように一匹まるごと、少々強引にパック詰められている。そしてどの魚も「え?」と驚くほど安い値段、いわゆる「浜値」で提供されている。ここでは、カナガシラ、カワハギ類など一般のスーパーでは出まわらない魚も安く手に入る。まれにカジキマグロやシイラが1匹そのまま仕入れられたり、オオカミウオが売られたりすることもある。何が出てくるかわからない楽しみも、地元民が毎日通う要因だ。さらに、お店に入ってすぐ目につく「留々菜」の文字が印象的。「もぎたて市」から、より地域が分かる名前がつけられ、地元の千望高校から名前を募集した。朝9時の開店から留萌や増毛で採れた野菜や山菜、果物が並び、ほとんどが午前中で売れてしまふ。

林部長に売れ筋商品を仕入れるコツについて尋ねると、「基本は俺が食いたい!と思うものです」と

カワハギ



珍しい魚が獲れたと言われて港まで取りに行ったことも...



Aコープるもい ルピナス
店長 西村 幸紀さん

カジキマグロ



美味しいよ

取材・文/総合商研(平岩幸也)
撮影/総合商研(和田英敏)

愛すべし 留萌宗谷の 地スーパー

留萌・宗谷は大手チェーンではない地域発祥のスーパーが多く、それぞれが個性的なお店を展開している。JPO1では愛情と親しみを込めてこうしたお店を「地スーパー」と呼ばせていただく。地域の台所、「地スーパー」にはその土地の魅力が詰まっているのだ。

オオカミウオ

ある日のルピナスで売られていたオオカミウオ。見た目に反して白身は淡泊。フライやムニエルにすると美味しいらしい。



お魚

特集 留萌宗谷

留萌の産直野菜・果物が並ぶ。タケノコ、ウド、フキなどの山菜が安く手に入るのありがたい。

新鮮な地場野菜が「留々菜」たくさん！



毎日欠かさず来るお客さんの話を聞く林部長。商品はもちろん、営業時間などの要望にも耳を傾ける。



スーパーの常識を打ち破る 自慢のリニューアルチラシ

「最初のチラシは、ありがたりにしなかった」と林部長。B2サイズ(新聞を広げたサイズ)いっぱい、あえて商品ではなくお店のコンセプトを分かりやすく載せた。熱い思いが伝わるチラシだ。



A-coop るもいLUPINUS
留萌市高砂町3丁目4-6
TEL 0164-42-2104
9:00~20:00 無休

展開で売上がじりじりと下がり、店舗存続も危ぶまれていました。そこで、思い切って産直にかけたんです」と当時を振り返る。

「オープン当初は協力が得られず、売れるものがほとんどありませんでした。上司にもお客さんにも怒られて……。生産者、漁師を1件1件訪問し、頭を下げる日が続いた。そのうち、「やっぱり、自分の作ったものが売れるのはうれしい」と協力者が少しずつ増えていった。現在の売り場の充実、こうした地道な努力の賜物だ。

「将来的には、ルピナスのようなお店がもっと増えてほしい」と語る林部長。道北ブロックと協力し、A-coop同士で互いの地場産品をやりとりできるようにしていく仕組みを模索中だ。実現すれば、前浜の魚、増毛の果樹が道北で手に入り、旭川の山の幸がルピナスで手に入るようになる。北海道の地スーパーはますます充実すると感じた。

Aコープってどんなお店?

Aコープとは農業協同組合(Agricultural Cooperative)の略称です。つまり農協(JA)グループのスーパーマーケットで、新鮮野菜は地場産、道産、国産のみにこだわり、精肉も道産・国産を優先して販売しています。

Aコープチェーン・北海道のAコープ・ホクレンショップは毎年「お客様感謝キャンペーン」を実施し、毎日ご利用いただいている皆様に感謝の気持ちを込めて宿泊券や農畜産ギフトなどの賞品をプレゼントしています。

ぜひお近くのAコープ・ホクレンショップへお越しください。

つくる人の真心を、
たべる人の安心に

A-coop ホクレンショップ



行きたい
スーパーを
追求したら
こうなりました

南もい農業協同組合
生活部長 兼 生活課長
林 秀巳さん

留萌自慢の地場産品を たくさんの人に食べてほしい

笑顔で答えてくれた。例えばテレビのグルメ番組で観た「みかんのコンポート」があまりにも美味しそうなので仕入れを即決。20枚も入っていないもので1300円と値段は高めたが、売れ行きは上々だったとか。「少々高くても、良いものであれば売れ場に置いています。おかげさまで、ここに来たら美味しいものが手に入るとか、来客がある時に地元の美味しいものを食べさせたい、という

お客さまに認知されるようになりまし」と話す。留萌唯一の和牛「あずま牛」を1頭買収しているのも、この和牛の味に惚れ込んだからだ。あずま牛は精肉コーナーのほか、弁当・惣菜コーナーでも和牛弁当やメンチカツなどにして売っている。また、市内の飲食店「司」で食べた「あずま牛バスタ」に感動し、留萌の超硬質小麦「RURUSSO」に合うミートソースを司の店主・大懸信司さんに依頼。今ではすっかり人気商品となった。

林部長に、ユニークなお店展開に至った経緯を聞いた。ルピナスは6年前にリニューアルオープン。リニューアル時に立ち上げを任されたのが林部長だった。「それまでNB商品を中心とした商品



「あずま牛バスタソース」(税込598円)。一度食べてみて気に入る、その後また買いに来る人も多く、

あっという間に 売れた!



林部長が「甘みが素晴らしい」と絶賛する増毛産いちご「けんたろう」は、オープンから1時間半ほどであっという間に売れてしまった。旬の時期は毎日こんな様子だとか。

これが豚ジスカン!

豚

豚

豚

豚ジスカンは留萌のバーベキュー文化「炭焼き」の定番。厚みのある肩ロースとタレの味が絶妙で、思わずシンプルに塩にぎりを頬張りたくなる。

豚ジスカン

留萌のソウルフード

を作ったスーパー

お客さまの声から生まれた商品なんです

株式会社中央スーパー
代表取締役社長
辻本 哲也さん

留萌管内で親しまれている「チューオー」の留萌本店。昭和37(1962)年創業、現在は増毛、羽幌など管内に5店舗を展開する、留萌といえばココとも言える地スーパーだ。

チューオーと言えば留萌市民のソウルフード「豚ジスカン」と「チキンジスカン」。「開発は10年前。羊肉が苦手というお客さまの声で、豚の肩ロースをジーンギスカンタレに漬けてみようと思いつきました」と辻本哲也社長。発売時、試食をすすめながら売ったところ1日で100kg売れた。

タレは従来のチューオーのジーンギスカンタレと一緒に、あえて豚用にはアレンジしていないそう。実際に食べてみたが、「これ、羊より美味いんじゃないか?」そう思わせる味だった。

辻本社長は2代目。「個別のニーズにはできるだけ応えたい」という。「毎日のように来るお客さまから、『俺を○○(注:別の全国スーパー色に行かせる気か!』と叱られることもあります」と苦笑い。恋人のようなセリフが地元客から出てくるのも、地域に深く愛されている証拠だ。



チューオースーパー本店

留萌市錦町3丁目1-33
TEL.0164-42-0758
9:00~22:00 不定休

稚内駅前にある「食品館あいざわ」は、創業94年。惣菜の充実が特徴で、カスベの唐揚げなど地元ならではの料理が並ぶ。美味しさだけでなく体にやさしい食品を提供し、地元民から信頼されている。果物売り場の佐藤晴子さんは、東京オリンピックの年にあいざわにやってきたという。なんと初代から今の四代目まで経営者のもとで働いてきた。そんな昔を知る佐藤さんが、店歌を披露してくれた。昭和チックな歌詞



食品館あいざわ

稚内市中央3丁目5-8
TEL.0162-22-5020
9:00~19:00 年給休

とメロディに、小さいころ通った地スーパーの思い出が蘇った。「もう歌えるのは私だけ。毎朝全員で歌ってから業務開始だったんですよ」と話してくれた。

駅前で94年

営業し続けるスーパー



昭和40年代のあいざわの写真。このころは現店舗のビル横にある駐車場に店舗をかまっていた。



歌詞カードと昔の前掛けを装飾して写真を撮らせてくれた佐藤さん。朝礼で歌ったラテンションが上がりそう。

あいざわの名物店員
佐藤 晴子さん

稚内市
市
お澤食料品店
電話 0164-42-0758
一・三・五

愛すべき地スーパーたち

地元の食文化を支える



卸売スーパー ユアーズ富岡店

稚内市富岡2丁目1-21
TEL.0162-32-6401
9:00~21:00 無休

稚内の「卸売スーパー・ユアーズ富岡店」は、豊富な品揃えと安さでセールの日はレジに延々と列ができる、稚内市民の台所的な存在だ。店内はこれまで訪問したどこよりも品物が揃っている。

惣菜部門の熟食は、稚内空港を発着するANA便のクルー用の食事製造も担っている。どうりでこども惣菜が充実しているなあと、思い、おでんコーナーに目をやると、角蔵店長がすかさず「うちは一年中売っているんです! 稚内は夏も寒い日がありますからね」と教えてくれた。さすが日本最北端の卸売スーパー。真夏でもおでんの需要はしっかりとあるのだ。

夏冬関係なく、毎日おでん1回分は必ず売れるという。おそろべし稚内!

稚内は夏も肌寒いのでからね~

卸売スーパー ユアーズ富岡店 店員
角 誠さん



稚内のスーパーでは夏でもおでんが必ず売れる!