

ご自由にお持ち帰りください

## 清里町とじゃがいも焼酎

今年で醸造開始から40年となる、ジャガイモを原料とした本格焼酎「清里焼酎」のボトルが2014年（平成26年）9月に一新され、出荷量も増加に転じ、ボトルデザインもグッドデザイン賞を受賞するなど、再び注目されています。そんな清里町の特産品「清里焼酎」について取り上げます。

### 「清里焼酎」誕生秘話

大分県で一村一品運動が始まる5年前のこと、北海道清里町の特産のジャガイモを生かした商品「じゃがいも焼酎」を作ろうという動きが起ります。1975年（昭和50年）当時役員として採用された長屋将木さんは、国税庁醸造試験所で研修を受け、昭和



写真・清里焼酎醸造所とジャガイモ畑

和51年、現在の町民プールを場所にあつた旧中学校校舎を利用して試験醸造を始めました。初の商品となり、後にも味を残すこととなる「きよさと」は、昭和54年に完成し、地場産の焼酎とあって、品薄となるほど好評でした。

その後三度の焼酎ブームを支えられながら、昭和63年に「北緯44度」、平成4年に「清里セレクション」、平成9年に「浪漫倶楽部」とヒット商品を作り出します。長屋将木さんは平成22年、58歳の若さでこの世を去ることとなりますが、現在も長屋さんと苦楽をともにした職員の皆様が手によって、あのおいしさが作られています。

### 原料へのこだわり

「清里焼酎」は地元の優れた素材を使い作られています。仕込みから商品ができるまで

使用される水は、斜里岳山の麓から湧く澄んだ水であり、その透明度日本一に選ばれています。また、原料のじゃがいもは清里町の特産であり、現在はデンブン量の多い「コナフブキ」を使用しています。そのほか、もろみに使用する大麦もオホーツク産のものにこだわり、地元の優れた素材がぎゅっと凝縮したお酒となっています。

### 焼酎ができるまで

じゃがいも焼酎づくりは大麦による麦麹づくりから始まり、蒸した大麦に麹菌を混ぜ、生成した麦麴に更に酵母菌と水を加え、ろみを作ります（一次仕込み）。その後、七日間発酵させ、やつとここでジャガイモを投入し、更に二週間ほど発酵させ二次もろみを作ります（二次仕込み）。しっかりと発酵させた後は最後の工程、蒸留です。清里焼酎では伝統的な手法である常圧蒸留を行なっています。特徴として、ジャガイモ本来の風味や香りが残り、この手法で作られる焼酎は本格焼酎と言われる焼酎は焼酎工場で作られるいくつもの商品は、この後タンクや樽で貯蔵熟成され、清里町を代表するお酒「清里焼酎」が作られます。

### じゃがいも焼酎 関連商品

#### 清里焼酎 ポンポン

原材料は、じゃがいも焼酎「北海道 清里(樽)」と砂糖のみ。口の中に入れると徐々に焼酎のうまみが溶け出します。



#### 本格焼菓子 焼酎けーき清里

原材料に、じゃがいも焼酎「北海道 清里(樽)」を使用し、しっとりとした焼酎を活かした大人のケーキです。



### じゃがいも焼酎が一新「北海道 清里」として全国、そして世界に！

「焼酎を世界のスタンダードに」をテーマに掲げた今回のデザインリニューアルは2015年グッドデザイン賞を受賞しました。

#### ◆ 北海道 清里〈原酒〉 ◆



雑味の少ない美味しい部分のみで蒸留をとめ、焼酎としての限界アルコール度数44度に仕上げた逸品。何も足さない原酒ゆえに味わえる、ずっしり濃厚なコクと甘み、ジャガイモのイメージを覆す豊潤な香りをご堪能ください。

「北緯44度」→「北海道 清里〈原酒〉」

#### ◆ 北海道 清里 ◆



清里町が育んだじゃがいも、清廉な仕込み水、練り上げた造り...地域の恵みを磨き、作り上げた記念すべきじゃがいも焼酎第1号。独特の爽やかな風味、更に白麹仕込みのほのかな甘みと優しい味わいが魅力です。

「じゃがいも焼酎きよさと」→「北海道 清里」

#### ◆ 北海道 清里〈原酒5年〉 ◆



北海道清里町の発明、そして誇り「じゃがいも焼酎」の原酒をじっくり5年熟成。地場産の木製フレイムを用いて丁寧に梱包した純白のボトル。まろやかな口当たり、熟成を重ねた深い味わいをご堪能ください。

「清里セレクション」→「北海道 清里〈原酒5年〉」

#### ◆ 北海道 清里〈樽〉 ◆



ホワイトオーク(樺の木)で熟成することで、琥珀色に染まったジャガイモ焼酎。ジャガイモの甘味とオークの香りが渾然と解け合い、洗練された味が楽しめます。

「浪漫倶楽部」→「北海道 清里〈樽〉」

## 地域のイベント情報

### 第35回インターナショナルオホーツクサイクリング2016

【北見市常呂】7月10日～12日

【開催場所】北見市常呂町民センター【宿泊施設・売店の有無】宿泊施設・売店有【イベント内容】雄武町から斜里町までの全走行距離212kmを2日間で走破するサイクリングイベント。北海道内はもちろん、日本全国から多くのサイクリストが集まります。【問い合わせ先】オホーツクサイクリング実行委員会 TEL (0152) 54-1361



### 美幌観光和牛まつり【美幌町】7月17日(予定)

【開催場所】網走川河畔公園【参加要項】焼肉パーティー券1枚1,300円(予定)【宿泊施設・売店の有無】売店有【イベント内容】350基以上の炉を囲んで味わう大野外バーベキュー。ミニ縁日やステージショー、豪華景品が当たる抽選会もあります。【問い合わせ先】美幌観光物産協会 TEL (0152) 73-2211 ※変更・休止・中止の場合があります。



### しれとこ斜里ねぶたまつり/しれとこ夏まつり/友好都市弘前市物産展 【斜里町】7月22日・23日

【開催場所】斜里町市街地【宿泊施設・売店の有無】売店・宿泊施設有【イベント内容】友好都市青森県弘前ねぶたの運行(2日間、19:00～21:00)や、弘前市のリンゴジュース他特産物の展示販売。【問い合わせ先】しれとこ夏まつり実行委員会/友好都市弘前ねぶた斜里保存会 TEL (0152) 23-3131



### 釧路湿原マラソン【釧路市】7月下旬

【開催場所】釧路市民陸上競技場【宿泊施設・売店の有無】売店有【イベント内容】釧路湿原にまたがる湿原横断道路を走るコース。3km、10km、30kmの他、ウォークもあります。【問い合わせ先】釧路湿原マラソン実行委員会事務局 TEL (0154) 31-1230

## 「道の駅」紹介 Vol. 2

網走信用金庫の営業エリアの道の駅をご紹介します！



道の駅 ウトロ シリエトク  
斜里郡斜里町ウトロ西186番地8(国道334号線沿い)

道の駅「うとろ・シリエトク」は国道334号線沿いにあり、世界遺産「知床」の玄関口・観光拠点として、快適な休憩機能・観光情報が充実。ここでしか味わえない食事、ここでしか買えないお土産など魅力がいっぱい。北海道じゃらん道の駅ランキングでも常に上位で、2016年は第1位に返り咲いています。

取材担当Hから見るココがいい！

なんととっても、ここでしか味わえない新鮮な魚介を使用した定食・丼物などの豊富なメニューをそろえるレストラン。知床観光のお昼はここで決まり。

これを食べてほしい!!

オススメする逸品は、「はまなすこけもソフト」です。北海道花「はまなす」と知床の高山植物の「こけも」の少し甘酸っぱくてさわやかな味が特徴のソフトクリーム。写真はリッチで濃厚な「北海道牛乳味」とのダブル。ここでしか食べられない逸品を是非お試しください。



## 穴場スポット

道の駅のすぐそば、ウトロ港近くにある高さ60メートルもある岩です。実はこの岩は頂上まで登ることができます。170段近くある石段を登り頂上まで行くと意外と広いスペースがあり、木道が整備されています。頂上からはウトロの町並み、知床の山々が見渡せ素晴らしい眺望が楽しめます。



ウトロ  
シリエトク

99  
番

# 支店のある町

## 北見市常呂町

第2回目は、常呂町を紹介いたします。  
常呂支店安藤支店長に、町の見所を伺います。



常呂支店  
安藤大史 支店長

流氷が訪れるオホーツク海沿岸の網走国定公園に位置し、日本三大湖の一つサロマ湖のほとりにある漁業と農業と観光のまちです。ホタテ養殖の発祥の地、オリンピック出場のカーリングチーム、サロマ湖100キロマラソン開催等々、スポーツが盛んで自然のスケールが大きいトコロです。

### おすすめのスポット

#### ワツカ原生花園

幅200〜700m、約20キロに及ぶ砂州に広がるワツカ原生花園は、網走国定公園の区域に指定されており、平成13年10月には、北海道遺産に選定された日本最大の海岸草原です。森があり、草原があり、砂丘や湿地までが混在する多様な生態系の中で、帰化植物も含め300種以上の草花が咲き香り、また、野鳥たちの繁殖地となっています。1991年（平成3年）には植生環境の保全を目的に一般車両の乗り入れを規制し、人と自然が響き合うワツカの自然環境をまち全体で守り続けています。見ごろは6月〜7月です。

#### アドヴィックス

#### 常呂カーリングホール

2013年（平成25年）11月に国内最大の6シートを備えた、通年型のカーリングホールとして建設されました。北見市常呂町では、1998年（平成10年）長野オリンピックから5大会連続で延べ18名の日本代表選手を輩出しています。世界女子カーリング選手権2016で銀メダルを獲得したチーム「ロコ・ソラーレ」が練習拠点として活動しています。



写真：アドヴィックス常呂カーリングホール



写真：ワツカ原生花園

### おすすめのお店

#### 株式会社 しんや

（株）しんやは、初代新谷徳治氏により鮭・帆立を中心とした仲立業者として創業。“常呂のほたて”の安定生産を目指し、二代目廣治氏が、当時の水産庁北海道試験場木下博士とともに帆立養殖の研究開発を行い、現在の常呂における帆立養殖の礎を築きました。養殖技術の確立により、今までにない帆立の加工品開発に着手、その後代名詞ともいえる「帆立燻油漬」が完成。現在においても「オホーツク醬」の開発など、帆立のおいしさ、魅力を生かした商品づくりを行っております。

#### 海産物直販 「船長の家」

地元の常連さんが通うお店です。シーズン中は、毎日朝市を行なっており、新鮮なカニ・魚・ほたて・えびを買うことができます。水揚げされたばかりの海産物を1匹からでもお買い得価格で買うことができます。



海産物直販 「船長の家」  
電話番号：0152-54-1111  
アクセス：北見市常呂町栄浦サロマ湖畔  
ホームページ：<http://www.sentyounoie.jp/>



#### 「オホーツク醬」

第25回全国水産加工品総合品質審査会にて最高賞である農林水産大臣賞を受賞。オホーツク産の帆立、鮭、ハマナスの実など、素材を旨沢に使いXO醬風に仕上げた濃厚な旨味と香ばしい香りが特徴の究極のオホーツク流旨味調味料です。

株式会社 しんや  
電話番号：0152-54-2181  
アクセス：北見市常呂町字常呂45-6  
ホームページ：  
<http://www.shinya.ne.jp/>

# 地域のがんばる人

Vol.1

地域で活躍されている企業家を中心に紹介していきます。  
 第1回目は、お漬物の日本一を決める大会  
 「T-1グランプリ」で2011年に最優秀賞を受賞された  
 合同会社大地のりんご代表の道山マミさんです。

## 起業のきっかけ

道山さんは、長野県にある母の実家の自家製みそに感動したことで、食品加工の仕事に興味を持ち、網走の東京農業大学生物産業学部に入学。卒業後は百貨店に勤め、その後結婚、埼玉県に暮らし、北海道で職に関する仕事を夢を諦めかけていたが、転機は10年ほど前に大学時代の恩師から、「起業したことで手伝ってほしい」と誘われたことにはじまる。「このチャンスは逃がしたら、二度とこの仕事はできない」と猛反対していた家族を説得し、夫と小4と4歳の子どもを連れて網走へ。恩師の企業を手伝ったあと、念願だった合同会社大地のりんごを設立することになる。名前の由来は、フランス語でじゃがいもを意味する言葉「ポム・ド・テール」の直訳が由来。

## T-1グランプリ 商品開発のきっかけ

道山さんは、オホーツク地域の素材のよさにほれ込んだ一人。地元の人が「あたりまえ」と思うものが、他から見ると素晴らしい食材であることが多く、「捨てるものは何もない」と強く感じていた。そのことは漬物T-1グランプリ法人の部で最高賞のグランプリを獲得することに結びつく。利用されない山わさびの細い根に着目し、すり下ろしたものとゴボウやニンジンと粕漬けにした「ガツンと辛い山わさび粕漬け」を開発、非常に高い評価を受けた。すでに地域で姿を消しかけていた当地域の伝統食を復活させ、また全国的に高い評価を得たことは、素朴な家庭の味であって、素朴な家庭の味であって、その味のポテンシャルが高いことにほかならない。

## これから挑戦していきたいこと



最後に道山さんにこれらから挑戦したいことを伺いました。  
 「今現在、合同会社大地のりんごと(株)オホーツクテロワールドゥの2つの会社を営んでおり、この2つの柱で事業を進めていく考えです。1つの柱は大地のりんごにおける地域産品を生かした試作品の開発支援、もう1つの柱はオホーツクテロワールドゥの商品販売企画・支援です。試作品開発支援については、地域の良い素材を生かした新商品を開発するに当たっての、その開発までの試作部分と、商

品として製造していくまでの支援を積極的に取り組みたいと考えております。またこの地域には、どういう様に自社の商品売っていかればいいのか悩んでいる企業がいらっしゃると思います。そういった販売面で悩みを抱えている会社の支援をオホーツクテロワールドゥで行っていきたくと考えております。自分は微力ですが、このオホーツク地域が元気になる取組みのサポートを通じて、地域活性化のお手伝いをしていきたいと思っております。」

## 商品紹介



**ガツンと辛い山わさび粕漬け**  
 北海道産の野菜を、おからと塩で一度荒漬けしたものを道産の酒粕、三温糖などを使用した粕床に、たっぷりの山わさびを混ぜ込んで漬けた山わさび粕漬け。山わさびの鼻に抜ける爽快な辛味と風味はやみつきになる。

## 取材を終えて

道山さんは、社長業のかたわら主婦業もこなしておられる、頑張り女性そのものでした。ここでこのオホーツク地域が衰退していくことを心配しており、微力でも何か力になりたい、という地域を思う気持ちが伝わってきました。これからの大いに頑張ってください。

## 編集後記

3月号でみなさまにお知らせしていた、ピカソ版画展「青の時代から晩年まで」が終了となりました。期間中は美術を愛する方だけでなく、これからの未来を創る青少年のみなさまにもたくさん足を運んでいただき、網走美術館歴代2位の来館者数となったことは大変うれしいことであり、改めてみなさまに感謝申し上げます。緑がまぶしい季節となりました。これからは各地域でさまざまなイベントが行われるなど、オホーツク、北海道全体が活気付く時期となります。おいしいものをたくさん食べ、短い北海道の夏を存分に楽しんでください。