

JUST NOW

<https://www.wakashin.co.jp/>

稚内しんきんの情報は、ホームページでも詳しくお伝えしております。
また、本誌ジャスト・ナウでは皆さまからのお便りをお待ちしております。
身近な話題、取り上げてほしい題材など、お葉書・FAXでもお気軽にお寄せください。

ご自由にお持ち帰りください

丸尾法律事務所 弁護士 丸尾 正美さん (札幌市)

虹屋 Hair Professional (札幌市)

楸扇松園 代表取締役・女将 高橋 仁美さん (旭川市)

飲茶「はるのそら」(札幌市)

コーヒー&ランチ「料理のえほん」・キルトショップ「ヴィラ旭川」(旭川市)

旭川東警察署 旭正駐在所・巡査部長 伊藤 光秋さん (旭川市)

ノース物産(株)の「Saihok まるごとチキンスープカレー」(旭川市)

旭川市のノース物産(株)のヒット商品「Saihok まるごとチキンスープカレー」が売れている理由は、ズバリ美味しいから！入っている具材は、チキンレッグと皮付きの道産ジャガイモ(インカのみぎめ)。あとは好きな野菜を加え自分流にアレンジを。
※写真は調理のイメージ



アムールトラ



ペンギンの散歩



ユキヒョウ



レッサーパンダ



シシリンオオカミ



寒波到来で厳しい寒さが続いた道内ですが、今年で第60回を迎えた「旭川冬まつり」は多くの人で賑わいました。2/6~2/11の来場者数は98万3千人。期間中に開催された旭山動物園の「雪あかりの動物園」では閉園を20:30に延長し、夜の動物を観察することができました。

Pinup of my town ASAHIYAMA



幻想的なムードの「雪あかりの動物園」

北のサムライスピリット

Samurai



士業と呼ばれる仕事がありますが、その「士」とは何でしょう？士農工商で言えば士は武士であり、それゆえサムライ業と言われることも。主なものに弁護士、弁理士、司法書士、行政書士、税理士、社会保険労務士、土地家屋調査士があります。が、どうにもお固いイメージがつきまといまいます。しかし実際はどうなのでしょう？現代の北のおサムライさんを訪ねました。



丸尾法律事務所

札幌市中央区北1条西10丁目 原田ビル4階
☎011-231-6313 ●011-231-6315
○営業時間/平日9:00~17:30
※事前連絡があれば夜間・休日・訪問も対応可

弁護士

丸尾 正美さん

札幌弁護士会
北海道税門法書会

昭和39年3月6日、東京都生まれ。
昭和57年3月 東京都立八王子東高等学校 卒業
昭和61年3月 早稲田大学法学部 卒業

【職歴】

昭和61年4月 学校法人早稲田大学 勤務(図書館司書)
平成 6年 司法試験合格 早稲田大学退職
平成 7年4月 司法修習生(前橋、高崎)
平成 9年3月 司法修習 修了
平成 9年4月 山根喬(たかし)法律事務所 勤務
平成12年8月 丸尾法律事務所 開設

弁護士とは法律の専門家であり、司法試験に合格して法曹資格(国家資格)を得て、弁護士として登録された人のこと。弁護士法では「弁護士は、基本的人権を擁護し、社会正義を実現することを使命とする」とされている。法律相談から始まり、民事・家事事件では原告・被告等の代理人として権利の主張や立証活動を行う他、破産、民事再生や会社更生等の倒産処理・債務整理手続も行う。刑事事件では弁護人として被疑者・被告人の不起訴ないし無罪あるいは適正な量刑を求め検察官と争う。弁護士が胸につけているバッジは、外側に「ひまわり」、中央に「はかり」がデザインされており、それぞれ「自由と正義」「公正と平等」を表しています。

縁もゆかりもしがらみも、
まったくの予備知識もないまま来道・来札したことが、
私の強みでもあり、弱みでもあります。

図書館司書から

もう一度、弁護士を目指して

司法制度改革により、欧米に倣い法科大学院(ロースクール)が設立され、現在ではロースクールを修了した人が司法試験を受験できるようになっています(若しくは予備試験合格者)。但し、受験可能年数には5年という限りがあり、つまり受験できるのは最大5回までということになります。近年の合格率は20%台のようですが、丸尾さんが目指していた頃の旧制度では2~3%の狭き門。なかには10年20年と挑み続ける人も少なくなかったとか。

「父は警察官で、杉並、目黒などの官舎住まいを3年毎に引っ越すような感じでしたが、やがて母方の実家のある八王子に落ち着きました。いわゆる23区の西側に位置する多摩地区で急成長を遂げた街ですが、当時はまだ田んぼがあったり、川でザリガニを捕って遊んだり、のんびりとした環境で育ちました。性格は内向的で人見知りがちで、運動神経が悪くて本や図書室が大好きな子どもでした。それが血液型がO型のせいか、だんだん変わってきて、今では人前で話すことが好きになってしまいました。」

高校は、清新で活気にあふれた新設4年目の八王子東。「図書委員で出されて、やむなく辞めてしまいました。」縁は異なるもの味なもの。司法試験を目指し、卒業後、早稲田大学法学部の門をくぐった丸尾さんが、最初に就いた職は法曹ではなく、図書館司書でした。さらに、もう一つの縁は、高校時代の同級生だった女性と大学時代に交際し、その後結婚するのでした。



オフィスでの普段の仕事風景。昼食はカロリーメイトと野菜ジュースだとか。



堂々たる風格。太楷書のシブい看板。

法律の本は、起承転結のある普通の本と違って、条文がズラッとあって、最後ブツツと切れる無味乾燥なものでした。当時は憲法、民法、商法、刑法など7科目の基本書があった、それを読むだけで1年が終わってしまうのです。翌年もまた同じ季

【主な役職】
北海道情報公開・個人情報保護審査委員会
安平町情報公開・個人情報保護審査委員会
公益財団法人 札幌法律援護基金監事
札幌もいわライオンズクラブ (会長歴3回)

My Personality, of the Modern Samurai

京王プラザホテル札幌

社長も総支配人も旧知の間柄。でもお世辞ではなく、ホテルの宴会料理では札幌一美味しい。



この味
FOOD

『木綿のハンカチーフ』

今でも太田裕美のファン。過去には舞台上で握手したことやラジオ番組内で電話で話したことも。



昭和50年
12月リリース
作詞 松本隆
作曲 筒美京平

この1曲
SONG

落語。 大学生の頃から新宿末広亭通いを。ライオンズクラブの余興では自らも披露。酒宴の席では『親子酒』『芝浜』も。



亭号は
小法廷ならぬ笑抱亭
名前はお丸
和服も好き

この1芸
SKILL

キャンピングカー 所有。これで家族4人、全道旅しました。遠くは新潟までフェリーに乗って、山口の秋芳洞、広島まで。



現在は故障中

この1台
CAR

カメラ。 大学時代に彼女(妻)を撮るために購入したのがミノルタX500。その後古いライカやハッセルブラッドなどを収集。



書棚の下段の扉を開けると沢山カメラが

私の趣味
CAMERA

節に同じ本の同じ条文をなぞる…、これは自分にはできないなと思ひ、違う道を探さなければなりませんでした。講義を後ろからオペラグラスで覗くようなマンモス大学でしたが、その中であつてもかなりマイナーな中国法と図書館学を選んだ私は、教授の研究室でマンツーマンでコーヒーをいただきながら楽しくゼミの時間を過ごし、晴れて母校早稲田大学の図書館員となりました。」

「3年目に早稲田大学本庄高等学校へ転勤となりました。本庄市は埼玉にあるのですが、ほとんど群馬といていい場所、そこに住むとなると彼女と相当離れてしまうため結婚しました。結局のところ、図書館

で仕事をしながら、私は8回司法試験に落ちました。毎年最初のマークシートの短答式試験が行われるのが『母の日』で、さらにその前のGWはいつも勉強ばかり。母にも妻に対しても、すまないことをしたなと思います。」そうして30歳の時に挑んだ9回目の司法試験で合格したその年、くしくも母は帰らぬ人となり、吉報を届けることができませんでした。だからでしょうか。丸尾さんは現在札幌で、義父義母と二世帯で暮らし、親孝行をしているように思えます。

「札幌の修習生はボス弁^{※2A}の山根先生が大先生過ぎて遠慮していたところに、何も知らない私がイソ弁^{※B}として飛び込んだ形でした。」そういう怖いもの知らずで、しがらみに縛られないことが丸尾さんの強みです。逆に後遺症として残ったものも。「本当に器の大きな大先生で、報酬も顧問料も気にされませんでした。当時の金額を知っているだけに、独立し事務所開設後も基準通りの請求書が書きにくくて、それが悩みです。」

Modern Frontier Spirit 喜びを人に、仲間に自らに。

札幌もいわライオンズクラブの会長を三たび務めた丸尾さんですが、クラブのマークの「L」が象徴しているものは、ライオン(Lion)もそうですが、法(Law)、自由(Liberty)、労働(Labor)、忠誠(Loyalty)、愛(Love)、生命(Life)なのだそう。弁護士の必要条件そのものに思えました。

元来、図書好きだった丸尾さんの「夢叶ったり」と思いましたが、大学図書館の職員はみな教授顔負けの優秀で多彩な人材に溢れ、それぞれに得意分野の武器を持つ人ばかり。

「そんな環境の中で自分の武器として『法』が再度浮かび上がってきたのです。」そこから司法試験に向けた勉強が始まります。

3年目にボス弁の事務所を居抜きで継ぐことに
実は、乗り気だったのは奥さんで、大学時代から道内中のユースホステルや民宿を泊まり歩くほどの北海道フリークでした。ところが当の丸尾さんは、北海道とはまったくの無縁。そこで、お世話になった前任地が札幌の指導検事に何人かを紹介してもらい、選んだのが『山根番法律事務所』。



※1 山根高弁士は、北海道公安委員長 他、多くの公職を歴任され、平成12年に亡くなりました。※2A-B 業界用語で、ボス弁は弁護士事務所の経営者である弁士のこと。対してイソ弁は、そこで給料をもらい居候(いそうろう)している弁士のこと。

読書家で探究家。理論家で実践家の上戸 輔さん。



ちゃんとした人、
ちゃんとした仕事が、
素敵をつくる。

顔も髪も職業も好みも十人十色。
お客さま一人ひとりと向き合って、
“素敵”をつくるのが、私の仕事です。

虹屋

Hair Professional

札幌屈指の美髪サロン「虹屋」

髪の毛の悩みはつきない。薄い、濃い。細い、太い。天然パーマのクセ毛、剛毛で直毛。ボワツと広がる、ペタツとしちゃう。パサつく、ごわ

つく。枝毛、切れ毛などの髪の傷み。カラーや失われた艶。そして髪型。そもそも、一人ひとり顔がみんな違うように、髪質が違うのは当たり前。でも、自分の髪質についてちゃん

んと把握している人は、意外と少ないとか。どうしても弱点と思われることに目がいきがちですが、生まれもった髪質は、顔同様にその人の個性でもあります。どうせなら、その個性をよく知ってもらった上で、職業や年齢にふさわしく、男性であれば端正なカッコ良さ、女性なら美しさ、可愛らしさを追求してくれる、知識や技術の豊富な優れたヘアデザイナーに出会いたいものです。

実は上戸さんは、札幌市内の店に勤めていた時代に、理美容業界の数々の全国大会でグランプリをはじめ各賞の受賞歴の持ち主で、それらの大会で得た優勝賞金を元手に、ロンドンの『ヴィダル・サスーン』で約1ヶ月間サロン研修を受けてきた実力者なのです。お話を伺いました。

■好きで入った業界じゃなかった

「出身は釧路で、実家は床屋です。苦労をしたのか両親は本当はこの仕事に就かせたくなかったようで、母は典型的な教育ママでした。『将来は公務員など固い仕事に就きな



虹屋 Hair Professional
札幌市清田区北野3条3丁目2番66号
☎011-802-5099
○営業時間/平 日10:00~19:00
土日祝 9:00~18:00
○定休日/火曜日、第2・第3月曜日
※駐車場完備(2台)。クレジット利用可。
<https://niji8.net/>
髪や頭皮、トリートメントに対する虹屋の考え方は、ホームページをご覧ください。

代表 Hair Designer
上戸 輔さん
昭和53年1月生まれ。
◇資生堂ビューティーフェスティバル 全国大会グランプリ
◇ルベルデザインワード 審査員特別賞
◇Vidal Sassoon (ロンドン校) 渡英エディケーションディプロマ取得

PRICE ※消費税別

- カット
 - ・カット (シャンプー ハンドブロー込み) ¥4,000
- カラー
 - ・カラー (カット別) ¥8,000~¥17,000
- パーマ
 - ・パーマ (カット込) ¥11,000~¥15,000
- 縮毛矯正&毛髪改善
 - ・縮毛矯正&毛髪改善 ¥10,000~¥23,000
- ヘッドスパ
 - ・ヘッドスパ ¥3,500~¥4,500
- トリートメントメニュー
 - ・個別診断による料金設定
- ◎全ての技術に共通し、仕上げ時にロールブラシを使用したブローやカールアイロンを使用してのデザインは、+¥2,000承ります。
- ◎虹屋ではカラー、パーマの単品施術は一切行っておりません。ケア (ダメージを最小限にとどめてカラー、パーマの施術をする事) トリートメント (今以上に美髪になっていただく施術) は、必ずお願いしています。

ヘアウォッシュ(シャンプー)、ヘアマスク(トリートメント)はオーダーメイドの虹屋オリジナル。国内でも珍しいポリフェノール入り商品を導入したり、オリーブやグレープシードオイル、蜂蜜なども調合し使用します。



広々として心地良いミラー・ドレッサーまわり。冬はスリッパ着用でも床が温かい。



仕切りのないシャンプーブース。その奥には多様な美容施術アイテムが。

い」と言われ、イヤでも中学までは勉強も習い事も目一杯させられました。それが高校2年の時に一気に弾け、一切勉強をしなくなってしまったのです。当然、受験にも失敗しますが、それで予備校(東進)に通うのですが、何のために生きているのか分からなくなってしまっ。すると、当時釧路で理容組合の副理事長だった父が、自分の面目もあってか、見かねて、札幌にいる知り合いの先生(学校教員)のところへ行けと、捻じ込まれてしまったのです。

ところが、その先生が『君は学校へ行くだけムダだ。理美容室で働きながら、通信教育で理容師・美容師免許を取得しなさい』と言われ、店

まで決められて、来札1週間後には仕事をやるようになっていました。それが私の理美容師人生の始まりで、以来、一度も店を変えることなく12年間、ズーっと同じ店でお世話になりました。

つまり、自分の意志でこの業界に飛び込んできたわけではなかったのですが、それが幸いしたように思います。この世界に、もしも憧れの気持ちから入ったとすれば、思っていたイメージと違う、であるとか、朝から晩まで働いて、全然カッコいい職業じゃない、とか言って、途中で嫌気がさしたかも知れませんが、何一つ疑問に思わず、練習と勉強に明け暮れたからこそ、気がつけば確かな技術と知識が身につけ、経験を積み長く続けてきたことが、私の大きな財産になっています。」

■看板がないのは理由がある

「同じ学校の通信教育のスクーリングで出会ったのが家内(副代表の時来さん)で、夫婦2人で虹屋を経営10年になります。当初は、育てていただいた恩を業界にお返しする意味から、スタッフ育成も考えましたが、現在は大手の企業が参入してくる時代となり、その役目も薄れました。むしろ、お客さまの髪質を吟味し、希望や提案によって複雑な施術を行うパーマやカラーは、知識の少ないアシスタントに任せるのではなく、2人で責任を持つとうと。

そんな夫婦2人で営む虹屋の建物には一切「看板」が付いていません。その理由は明確で、わずか2席だけです。通りますの人の人が看板を見て来店されても『いらっしやいませ。はいどうぞ』とはいきません。加えて虹屋では、常連さんでも10、15分、新規のお客さまには30分ほどのカウンセリングのお時間を頂戴しています。その上でカットだけでも1時間、パーマやカラーですと、さらに1、2時間みていただく必要がありますので、一人のお客さまとおつきあいが長く深くなり、そのことが虹屋の特徴となっているのです。

私たち2人が持てる時間には限りがあります。その時間の中で、最大限お客さまが抱えている髪の毛の悩みを解決する方法論を考え、頭皮と髪の毛の健康をお客さま自身にもホームケアしていただくようアドバイスしています。また、カラーの際には染める前よりも確実に美髪にしてあげたいですし、さらにトレンドにも気を配りながら、年齢や職業、人生経験や背景、ライフスタイルも含めた、その人の個性にふさわしい洗練されたスタイリングを心掛けています。

ご予約からご来店、お見送りまで、2人で行う、とても小さなサロンの虹屋ですが、きつと帰られる時には素敵な笑顔を浮かべ、自信があふれていると思います。素敵をつくること、それが私どもプロの仕事です。」

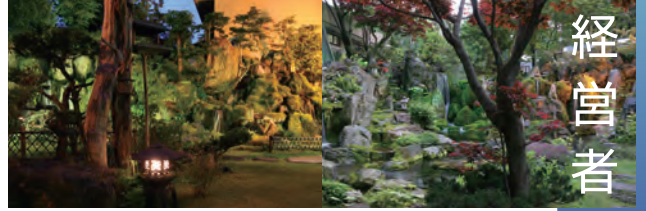


北の経営者たち

旭川市

すべては、旅館業というこの道につながっていました。

人は生まれてくる場所を選べません。たまたま私は扇松園という旭川の小さな旅館に生まれましたが、若い頃はそこから逃げ出そうとして違う道を選ぼうとしても、結局は旅館業という糸にグーッとたぐり寄せられているのです。高校を卒業し向かった先も北海道で一番最初のホテル科となった札幌YMCAで、研修ではホテルオークラにお世話になり、のちに副社長までなられた橋本様から「国内でもいいし、海外でもいいから、わがホテル（オークラ）で働きませんか」とスカウトされても、不思議と「せっかくなのお話ですが、



季節を通じて、移りゆく自然の豊かさを堪能することができる扇松園の日本庭園。滝や夜のライトアップ、紅葉も見事です。

高橋 仁美さん

株式会社 扇松園

— 代表取締役・女将

昨年おかげさまで創業80年を迎えました。祖父母、両親、夫、子どもたち、歴史を繋いでくださった従業員みなさま、そして支えてくださったお一人おひとりのお客さまに感謝しています。



旭川市8条7丁目、昭和通りにあった旧旅館 扇屋。初代の祖父母が経営し、二代目の父の時代に、高砂台3丁目に移転し、名称を「扇松園」と改め、同時に蕎麦処「そば扇」も開業。

旭川のお役に立てる企業でありたい。



家は旭川で小さな旅館をやっております。札幌でサラリーマン（大林組勤務）と結婚したことも、家業から脱出を図るための所業でなかったとも言いきれません。なのに子どもが

小学校入学を控えた時、悩んだ末、夫を札幌に残し、子を連れて旭川へ戻る決断をしました。それ以前から、ことあるごとに忙しくなると母（昨年三回忌が済みました）から「忙しくて手が回らない。ちょっとでいいから手伝いに帰ってきて」と催促されては手伝いに戻っていたのです。でも人って「あ

あしなさい、こうしなさい」と言われると、だんだんイヤになるもので、そんな時、まるで太陽のように、祖母が優しく、温かく包んでくれました。「まだ子どもが小さく大変な時期なのだから、お子と旦那さんを見てあげなさい。店のことは心配しなくていいですよ」と。そう言われると、逆に手伝わなくてはいけないのでは、と思うのです。その祖母も平成4年に亡くなり、祖父とともに扇松園の前身『旅館扇屋』を市内8条7丁目に創業し、その長い歴史を両親へ、そして私に連綿と紡ぎ繋いでくれたことに、持って生まれた使命感を覚え、はいられません。

かれこれ10年前になりますが、70周年の時に祝賀会を催し、日頃よりお世話になっている約250

高橋 仁美さん

扇松園の三代目の女将。昭和27年9月26日、旭川市生まれ。中学からバレーボール部で鍛え、高校卒業まで旭川で育つ。その後、札幌YMCAのホテル科で学び、ホテルオークラで研修を受ける。札幌市でサラリーマンと結婚。子の小学校入学に合わせて旭川へ戻り、家業に従事。夫も退職後に来旭し、そば扇でそばを打つようになる。

Personal Profile

昭和13年創業
和風旅館 扇松園



外観 夜景

扇松園こだわりの (その一例)

■こだわりのお米

上川産(平成10年から農家の方から直接仕入)。現在は主にゆめぴりかを使用。

■こだわりの蕎麦粉

江丹別産・幌加内産(平成7~8年頃からのおつきあい)。蕎麦は毎日、打ちたて。蕎麦だれも自家製。

■こだわりの野菜

春は山菜摘みに。アスパラは美瑛・西神楽産。夏はほぼ旭川産の野菜。メロンは深川・雨粉産。収穫の秋はジャガイモ・とうもろこし。大豆・小豆・黒豆はご飯や餡などにも。冬は和寒越冬キャベツ、越冬した甘いジャガイモ・大根も。

■こだわりの酒

新蕎麦が出来た時だけつくる扇松園特製蕎麦ビール。旭川大雪地ビール。日本酒は旭川の蔵元、男山・高砂・大雪の蔵。ワインは富良野・函館・小樽など北海道産を用意。



旭川はじめ道内の食材をふんだんに取り入れた夕飯の例



邸宅型をはじめ、広々、くつろぎの和室などを完備



シャワールーム完備の部屋



日本庭園を望む宴会場



自然石を使った女性大浴場



打ち立ての蕎麦処 そば扇

名様の方をお招きし、ちようど四代目となる息子の宏典の結婚のご報告もあつてスピーチさせていだいたのですが、それが私の三代目としての最初の挨拶でした。その時に、かつて祖母が常日頃から口にし、仏間に額装として飾っていた、ありがとう、という言葉のシールをつくり、以来、扇松園のキャッチフレーズにいたしました。当社が今までであるのも、歴史を繋いでくださった従業員の方々、多くのお客さまに支えられて来たからであり、お取引きをさせていただいている方々へも、感謝の気持ちを決して忘れない扇松園であり続けます。

また、結婚後、逆単身赴任であるかのように夫を残し旭川へ帰って来てしまいました。この間、夫からは愚痴一つ聞かされることもなく、最大の理解者として「あなたでなければできない仕事をしなさい」と許してくれたことにも感謝しております。平日は週に一度私が札幌へ行き、土日などの休日は夫が来てくれて。夏の日は留萌と増毛の間にある舎熊(しゃぐま)まで双方から向かい、ワンボックスカーにキャンプ用品を積み、僅かな3、4時間でも子どもたちと遊び、よくふれあつてくれました。函館に転勤となった時など、毎週飛行機(当時はHACが就

で)に3回胃に穴が開き、一度だけ家族も仕事も全部忘れ、3週間弱でしたが放浪の旅に出たこともあるのです。辿り着いた先は大分県湯布院。金鱗湖畔『亀の井別荘』さんでお世話になりながらも、当時の中谷社長様にお部屋を全部見せていただいたり、湯布院を代表する他の宿泊施設の中に入れてもらうなど、気がつけば仕事の延長にあるようなことばかり繰り返していました。いくつもの県を巡り大阪へ着いた時、親しくしているご家族の息子さん(娘と同級生の高2)の訃報に接し、比叡山に登り、ただお参りをするしかありませんでした。

恩師でもある心理学者の言葉が身に沁みました。『42歳までに覚悟を決めなさい』、当時の私は40歳頃。『置かれたところで咲きなさい』。その旅で、私も覚悟を決めることができ、もう二度と迷うこともなくなりました。昨年80周年を迎えた時、新たな誓いを立てました。それは、旭川にお世話になり、育ててもらい、ここまで来られたのだから、旭川のお役に立てる企業でありたいと。観光の前線にいる私たちにもできることがあります。それは、地場の美味しいお米や野菜、蕎麦粉などの食材、お酒、織物、木工品、絵画など旭川の優れたものを使うことで応援してまいります。そのことを通じて、もしもお客さまが「旭川、良かったよね」と喜んでくださるならば、それこそが本望です。

航)に乗って帰って来てくれました。

実は、これまでに3回胃に穴が開き、一度だけ家族も仕事も全部忘れ、3週間弱でしたが放浪の旅に出たこともあるのです。辿り着いた先は大分県湯布院。金鱗湖畔『亀の井別荘』さんでお世話になりながらも、当時の中谷社長様にお部屋を全部見せていただいたり、湯布院を代表する他の宿泊施設の中に入れてもらうなど、気がつけば仕事の延長にあるようなことばかり繰り返していました。いくつもの県を巡り大阪へ着いた時、親しくしているご家族の息子さん(娘と同級生の高2)の訃報に接し、比叡山に登り、ただお参りをするしかありませんでした。

Company Profile

株式会社 扇松園

旭川市高砂台3丁目 ☎0166-61-5154 ☎0166-61-6223 <http://www.sensyoen.co.jp/>

■業種/ホテル・旅館業 ■事業内容/宿泊・宴会・レストラン・日帰り入浴

■創業/昭和13年8月1日 ■設立/昭和40年(法人成り) ■資本金/5,000万円 ■従業員/約40名

週替わりランチメニューには、この他に〈ハーフ担々麺と料理のランチ〉〈つゆそばのランチ〉があり、いずれも1,400円。



週替わりランチ
中国おかゆのランチ 1,400円

サラダ前菜盛り合わせ、本日の点心4品、今週の中国おかゆ、さらにデザートまでセットになった、ちょっと贅沢なランチメニュー。



海鮮XO醬炒め 1,300円

プリプリ、熱々。絶妙な火加減のエビとホタテ、柔らかなイカなどの海鮮。そして彩り鮮やかな野菜と、XO醬の旨みが見事に調和。



担々麺(ゴマ辛味) 1,100円

甘過ぎず、辛過ぎず。深いコクがあり、中国山椒の花椒(ホアジャオ)も華やか。美味しい。



紹興酒は、古越龍山と陳年紹興貴酒の3年~15年物まで各種用意。極上の麴(かめ)出しもあり。

「前の店は十坪ほどの小さな店でしたが老朽化により取り壊しとなり、昨年5月にここ大通公園へ移転しました」

お洒落なカフェのような空間で、壁などには一切裝飾的なものがない。器は白で、料理が一段と映える。地下1階、店のサイン。



ランチの試食を終えて／点心はプリッとしたエビ蒸餃子、赤酢と針生姜でいただく肉汁溢れる小籠包、病みつきになりそうならまんじゅう、そしてなんと大根餅の美味しいこと。滋味深い中国おかゆには胃が癒され、ジュレがけ杏仁豆腐も絶品でした。

メニューの概略
 ■ランチ/単品料理1,000円〜
 ■点心/昼夜ともに各種420円
 ■ディナーコース/4,000円〜

Dim Sumとは点心のこと。飲茶(ヤムチャ)とは文字通り中国茶を楽しむながら点心を食べる中国の伝統的な習慣。

ホテルで鍛えた中華の腕
 「ホテル畑一筋に、長く中華部門や中国料理レストランを渡り歩き、食欲に向上心を持って学んできました。その中で出会ったある一人の料理長さんが、今も私を支えてくださる親方的存在で、その人の導きによって、ここまで来れたようなものです。平成24年に独立し、はるのそら」

開店できたのも、周りの人たちの力添えがあったからであり、通っていたらいいお客さま、クチコミやインターネット等を通じて評価していただいているすべての人々に感謝しているところです。」

(大通西6丁目)に移転してきました。大通公園に面した素晴らしい環境で、これ以上の立地はないと思いますので、私も全身全霊で料理に打ち込んでいきます。何事にも手を抜かず、心を込めておつくりし、特に最も得意な分野の「点心」をお楽しみいただければ幸いです。但し、料理はすべて一人でこなしますので、お時間を

頂戴しお待たせしたり、満席等ですぐにおもてなしできない時などはご容赦くださいませ。」
オーソドックスな味に磨きを
 「これまで様々な料理法を経験してきましたが、行き着くところは最後ベーシックなものだと考え、それがうちの店のカタチでもあります。その上で、時代の流れを読みながら現代風に仕上げています。オーソドックスでありながらも、常に洗練する気持ちを忘れずに、今後もみなさまに喜んでいただけるよう精進します。」



「はるのそら」
 Dim Sum
 一つひとつに真心込めて、手を抜かず。ただひたすらに「点心」を極める
 札幌市中央区大通の「はるのそら」

*表示価格はいずれも消費税込み。

マチぶら 発見隊



知ってるようで知らなかった、地域の魅力。 末広にテディベアとパッチワークの達人がいた!



なんだろう?
Pink色の謎の建物を発見!



喫茶店を経営しながら、これまで数千のテディベアを作ってきた姉のみち子さん



ティーサロン風な店内



姉は「料理のえほん」を開店
一方、姉のみち子さんにも転機が訪れます。喫茶店を開く夢を叶えるため、栄養士(同時に地方公務員)の職を辞し旭川へ。「ケーキが作りたくて。店名は、絵本に出てくるような料理を出したかったから。現在はパスタなどのワンプレートランチが主流です」。建物の完成は平成6年。10月に25年を迎えます。↓



素材には天然のアンゴラヤギの毛を使用
アトピーや喘息の子が抱っこしても安心

テディベアづくりを開始
旭川へ来た当初は、妹のマルカツ店で裁断と経理を担当しました。この姉妹がユニークなのは、姉は裁縫が苦手で、妹は料理をしないこと。その姉がパッチワーク教室に通ってくる生徒を見ながら「何か作りたい」と選んだのがクマのぬいぐるみで、苦手を克服したどころか、テディベアのスペシャリストになったのです。↓

台場を起点とする旭川新道(国道12号)を国道40号方面に向かい、らーめん橙や末広店がある交差点を末広の住宅街へ進むと、その建物があります。ひと呼んで「ピンクの館」。車の交通量も決して少なくないので、多くの人がその建物が何なのかを知りません。なんとなく「絵本を置く本屋さん?」あるいは「個性的なケーキ屋さん?」とも思いましたが、実は喫茶店でした。ところがただの喫茶店にあらず!ここは知る人ぞ知るテディベアとパッチワークの達人のアトリエでも



そこは渋谷姉妹の創作の場

この建物のオーナーは、下川町出身の渋谷さん姉妹。1階は姉のみちさんが営むコーヒー&ランチの店「料理のえほん」。そして2階は妹のふじ子さんがキルトショップ「ヴィラ旭川」を営んでいます。元国鉄マンの父が支えた家庭で、同じように育った姉妹なのにキャラクターはまったく別。前職も大きく違い、姉はかつて宗谷管内で栄養士の仕事を。妹は東京でマスコミ系の会社員として活躍したのち、両親が終の住処として選んだ旭川で再会するのでした。↓



妹はパッチワークの世界へ

最初に旭川の父の元へ帰って来たのは、妹のふじ子さんでした。多忙を極める仕事の合間に、たまたま都内でパッチワークの展示会を見たところ、すっかり心を奪われ、すぐに教室通いが始まります。そして3年が過ぎた頃、パッチワークを仕事にしようかと転職を決意。「この仕事なら場所は問わない。北海道に帰って自分の店を持つ」と。10年暮らした東京を後にし、旭川へ向かいました。↓

愛犬の名はメリー



「パッチワークを通じて世界とふれあえるのです」と言う、ふじ子さん



キルトの店「ヴィラ旭川」開店

「マルカツさんに店を出し、当初からパッチワーク教室も開講し、多い時には生徒さんが百人もいました。10年ほど経ってから拠点を末広に移しました」。実は建物をピンク色にするのも、設計を決めたのも、ふじ子さんでした。「短大では建築を学んでいました。パッチワークって模様もそうですが、幾何学的要素が強く、角と角が合うと気持ち良くて。製図通りに仕上げる喜びもあるのです。」



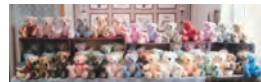
ショップでは生地やパッチワーク商品を取売



2階のアトリエ

テディベアを愛の贈り物に

2階で妹がキルトショップとパッチワーク教室を併設させたように、姉も1階の喫茶スペースの半分をテディベア教室にし、現在も多くの生徒さんに手仕事を伝授しています。また、東日本大震災の時には生徒さんたちと協力し、110体ものテディベアを手作りし、悲しみに暮れる被災地の保育園、幼稚園の子どもたちに無償の愛を届けてきた優しい姉妹でした。



一針一針思いを込め被災地へ...子どもたちに笑顔と少しでも癒しを届けられたらと、願いを込めて



北海道旭川方面 旭川東警察署

旭正駐在所 巡査部長 伊藤 光秋さん (38)



- 出身地：小樽市
- 赴任地：千歳警察署、道警本部自動車警ら隊、稚内警察署
- 家族構成：妻と長女
- 特技：講道館 柔道三段（高校・大学時代に励む）
- 趣味：バレーボール、鮭釣り
※稚内では奥さんと共にバレーボールを。市民大会にも出場し、現在も参加しているとか。
- 好きなもの：&DONUT（東川町）



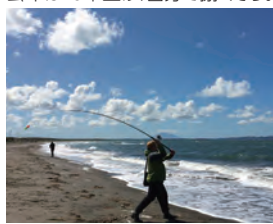
一人ひとりの心がけと地域の力を結束して 「地域の安全と安心を守る」 北のマチのおまわりさん

子どもの頃から憧れて

幼稚園児か小学校低学年だった頃から、警察官に憧れて、その気持ちのちのちまで変わらなかったため採用試験を受けました。高校を卒業するまでは小樽で過ごし、その後は室蘭工業大学へ進学したのですが、卒業後の進路も警察以外は一切考えていませんでした。ところが落ちてしまい、やむなく大学院へ進みましたが、8月の採用試験に無事合格し、警察官としての一步を千歳で踏み出しました。

駐在所勤務は初めてですが、来てみて良かったですね。子どもが嬉しそうに挨拶してくれますし、地域のお年寄りの方も気軽に話しかけてくれます。こちらに来る前までは7年間、稚内警察署でお世話になりました。

稚内勤務時代に覚えた「鮭釣り」。去年は10本上げ、自分で捌くそう。



家族で桜を愛でに北門神社へ。ここは神職が常駐する日本最北端の神社で、1785年、村山伝兵衛氏によって建立された。

たくさんさんの素晴らしい思い出のある街で、なかでも北門神社が好きで、初詣や花見へ行ったり、あるいは仕事では賽銭泥棒や社務所荒らしの犯人を検挙するなど、公私にわたって縁を感じています。妻（朋美さん・稚内市出身）との神前結婚式も北門神社の宮司さんにお願いました。

いつまでも平和な旭正地区に

昨年の10月に着任したばかりですが、東旭川町の旭正は東川町のそばで、周辺環境は大雪山系を望む田園地帯となっていて、事件・事故の少ない平和なところ。しかしそれは地域住民に限った話で、旅行者、最近特に外国人の自動車事故が大変増えています。例えば赤道付近に住むシンガポールの人が冬の旭川空港に降り立って、そのままレンタカーに乗ったりするの

です。スタッドレスタイヤの経験もないまま冬道を走るわけですから、事故を起こすのも当然と言えます。そのためレンタカー協会でも、外国の方が運転しています。というステッカーを作製してくれていますので、見かけた時には十分な車間距離を取ってほしいものです。旭川と東川を結ぶ道道1160号（旭川旭岳温泉線）、旭川空港から旭山動物園へ向かう主要道の交差点もあり、交通量も少なくありません。特に冬は旭川・東川の双方向とも渋滞を引き起こしていますので、私も勤務前の早朝には小学校の登校時間に合わせ、スクールゾーンに立ち自主的に交通指導を行っています。

私が目標としているのは、赴任期間中に旭正駐在所管内で交通事故死亡者を出さないこと、そして振り込め詐欺の被害者を

出さないこと。もちろん一人の努力で実現できるものではありませんので、地域と一体となって守っていきたいと思います。管内世帯は約600、人口1,200人余りですから、どこにどんな人が住んでいるのかは前任者からの引き継ぎもあり把握しています。巡回連絡でお年寄りの方を訪ねる時も、振り込め詐欺の最近の手法を紹介するとともに「息子さんと連絡は取ってる？」、「お正月に帰ってきたの？」など、そのお宅の事情に合わせてコミュニケーションを取りながら一軒一軒まわるようにしています。

警察官には私服刑事のような道を目指す人もいますが、私はいつまでも地域の子どもが憧れる制服警察官でいたいと思っています。そしていつの日か私と同じ道歩んでもらえれば。



●旭川東警察署 旭正駐在所
旭川市東旭川町旭正214番地の3
☎0166-31-2349

愛娘の今日花ちゃん(11ヶ月)と



稚内会場



Ski School 稚内しんきんスキースクール開催!

平成31年1月8日(火)、9日(水)の2日間の日程で予定していた稚内しんきんスキースクールですが、枝幸会場は開催できたものの、稚内会場では雪不足でスキー場



枝幸会場 (開会式)



枝幸会場

のオープンが間に合わなかったため、体育館での講習会開催に変更となりました。

本年は、毎年ご協力いただいております札幌冬季五輪で旗手を務めたスポーツコーディネーターの鈴木謙二ディレクターと全日本スキー技術選手権で総合優勝の経験をもつ栗野利信コーチに加え、枝幸町出身で歴代のゲストコーチである、現在日本体育大学附属高等支援学校校長島崎洋二コーチの計3名をゲストコーチとしてお招きしました。

また、今年もサッカーくじのtotoでお馴染みの独立行政法人日本スポーツ振興センターさまとタイアップして開催いたしました。

枝幸会場では、例年通り地元指導員の皆さまにご協力いただき、約90名がスキー講習に参加。青空の下、笑顔で雪国ならではのスポーツを元気に楽しみました。

一方、スキー場のオープンが間に合わなかった稚内会場では、稚内市体育館に場所を替え、特別講師3名による『スキー技術向上と体力作りを目的とした講習会』を開催しました。約80名の参加があり、スキーの上達に必要な動きを教わり、楽しくトレーニングをする室内でのスキー講習となりました。

来年度以降も、地域の皆さまの「スキー技術の向上と健康増進」に貢献してまいりますので、ぜひご参加ください。

Shinkin Festa オホーツク初開催!

「しんきんフェスタIN枝幸」

平成30年11月18日(日)、当金庫本店で毎年開催している「しんきんフェスタ」を枝幸支店で初開催いたしました。当日は、1億円体験や模擬紙幣つかみ取り体験・窓口体験などに加え、子供縁日や韃靼そば試食会、稚内しんきんの歴史が一目でわかる「しんきん歴史ロー

ド」の展示やクリスマスオーナメントをみんなで作りクリスマスツリーを完成させる催しなど、盛りだくさんの内容で終日賑わいました。

これからも、皆さまの身近な存在であり続けられるよう様々なイベントの開催や積極的な地域行事の参加をしておりますので、今後も一層のご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。



1億円体験、持てるかなあ?



みんなでクリスマスツリーをつくろう!

C.E.O was Changed

●主な取引先の後継者 (敬称略)

株式会社 うろこ市 [稚内市]

代表取締役 秋元 哲哉 (平成30.10.1)

※前代表取締役の秋元 正智氏は取締役に就任

株式会社 フナヤマ [稚内市]

代表取締役社長 船山 郁夫 (平成30.10.1)

※前代表取締役社長の船山 保徳氏は会長に就任

株式会社 稚水エステート [稚内市]

代表取締役 竹谷 和泰 (平成30.11.1)

株式会社 牧野組 [稚内市]

取締役社長 牧野 克広 (平成30.11.1)

稚内信用金庫は中小企業の円滑な事業承継をサポートします!!

※平成30年10月~平成31年2月 (カッコ内は就任日)

支店だより ~ 琴似支店 ~



2019年11月、琴似支店開設10周年!

こんにちは! 稚内信金で最も若い琴似支店ですが、今年の11月で10周年を迎えることとなりました。これもお客様からの温かいご支援のおかげと、職員一同心より感謝しております。

これまで多くのお客様に支えていただき少しずつ地域に根付いてま

いりましたが、まだまだ駆け出しの支店です。今年は10周年記念に伴い、これまでのお客様への感謝を込めたイベントも企画しております。より一層お客様に喜んでいただけるよう尽力してまいりますので今後ともよろしく願いいたします!



札幌市西区山の手3条1丁目3番5号 ☎011-631-5102
開設年月日/H21.11.30 支店長/山片 正晃

●商品のお問い合わせ先

ノース物産 株式会社

旭川市東鷹栖東3条1丁目1922番地
☎0166-57-9974 ☎0166-57-9976
https://www.northbussan.co.jp/

これぞ北の逸品・ASAHIKAWA de

いいもの 見つけた



ザ★プレゼント



プレゼント商品

Saihok
まるごとチキンスープカレー
●450g (1.5人前) ×3個

今回ご紹介したノース物産(株)の「Saihok まるごとチキンスープカレー」を、抽選で5名様にプレゼントいたします。ご希望の方は、おハガキに「まるごとチキンスープカレー」と書き、①住所 ②氏名 ③年齢 ④職業 ⑤電話番号 ⑥ジャスト・ナウに対するご意見、ご感想等をご記入のうえ下記まで郵送ください。

●送先/〒097-0022

稚内市中央3丁目9番6号

稚内信用金庫

ジャスト・ナウ編集部行

●締切/平成31年4月19日(金)
(当日消印有効)

●当選者の発表/商品の発送をもって換えさせていただきます。

読者のお便りコーナー

★地元の話話が満載で、毎号とても楽しみにしています。稚内信金さんにも親しみを感じます。(雄武町・86歳女性)

★いつも感心、感動します。今回の北のサムライ・スピリット、心が打たれました。(旭川市・64歳男性)

★初めて拝見しました。道北の魅力、オホーツク沿岸の風情を感じる内容はすばらしいですね。職場の同僚にも回覧し、いつか浜頓別町を訪ね、真だちの唐揚げを食べようと勝手に盛り上がっていました。楽しい記事を待っています。(札幌市・52歳男性)

★稚内を離れ30数年になりますが、ジャスト・ナウを拝見し故郷が元気がいいことが確認でき嬉しく思います。特に「猿狨イトウの会」のこれからの活動応援したいです。(札幌市・59歳男性)

旨い!カンタン!
いつでも楽しめる



「Saihok まるごとチキンスープカレー」



ノース物産(株)
Web事業部 マネージャー
佐藤 まどかさん

旭川市のノース物産(株)のオリジナル商品、「Saihok まるごとチキンスープカレー」は、インターネットショッピングだけで、これまで約5万食を販売してきたヒット商品。スープカレーは、サラサラとしたスパイスの効いた薬膳風なスープの中に、チキンレッグや野菜などの具材を大きめに入れるのが特徴で、いまや北海道のローカルフードの一つとして、すっかり定着したと言えるでしょう。もちろん現在では全国で食べることができ、ますます、この商品が生まれた当時は、まだまだ美味しいスープカレーは、専門店ではか食べることができませんでした。同社のWeb事業部の統括マネージャーであり、北海道のこだわりグルメのバイヤーでもある佐藤さん曰く「レトルトやスープカレーの素はあったのですが、満足できるものではありませんでした。それならば、ご当地グルメの名に恥じない味を私たちが再現してみようと思ひ、たどり着いた結論が冷凍でした。」

★決して期待を裏切らない味
「旭川はラーメンでも有名ですが、その有名店に卸したり、レストランにも一次加工した業務用商品を納入する、お肉屋さんとの出会いから生まれた商品です。長年に渡って美味しいスープを作る研究をされていきましたので、きっと美味しいスープカレーも作ってくれるだろうと。冷凍にこだわった理由は、本格的なスパイスとコクを追い求めたからです。全国の人をガツカリさせるわけにはいきませんが、当初はノーマルな中辛だけでしたが、お客さまのご要望に応え、辛口、激辛(本当に危険なほど辛い)も加わり、10年かけてここまで育ってきました。」

★様々な味が派生する中で原点の味を
「中の具材にもこだわりました。チキンレッグとジャガイモ(インカのめざめ)だけにしたのです。スープカレーと言うと、誰もが野菜が沢山入ったイメージを持つと思いますが、煮込んで食感を損ねてしまうものは思い切って省きました。自由にアレンジしていただける余地を残したことで、そしてスープカレーの原点に近いオーソドックスな味が、多くの支持を集めているのだと思います。」

Saihok まるごとチキン スープカレー



ネットでのお求めは
「最北の海鮮市場」
https://www.saihok.jp/

冷凍食品

名称: スープカレー

原材料名: 鶏骨付き肉、ジャガイモ(インカのめざめ)、玉葱、ニンニク、牛脂、食塩、醤油、砂糖、パパイア、リンゴ、レーズン、豚エキス、鶏エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉、リンゴを含む)

内容量: 450g

保存方法: -18℃以下



激辛590円 辛口550円 ノーマル490円

※価格はすべて消費税込

※写真は調理のイメージ



美味しさ溢れる3つの魅力

1. スープがうまい
2. 肉がおいしい
3. じゃがいもが甘い

食べたい時に、冷凍パックを沸騰したお湯に「ポチャ、つと」するだけで食べられる。冷凍のままだと10分。冷蔵庫で解凍すると、さらに時短。ひと手間加えて、野菜をトッピング!

本誌の印刷には環境に配慮した植物油インキと再生紙を使用しています。

UD FONT
by MORISAWA

見やすく読みまちがえにくい
ユニバーサルデザインフォント
を採用しています。