

# 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

社会保険労務士・行政書士 山田繁春事務所 山田 繁春さん(稚内市)

うにとり体験・利尻昆布お土産づくり体験 神居海岸パーク(利尻町)

たちかま・飯ずし 花屋商店 代表 花屋 佳郎さん(利尻町)

「STAND BAR 船木」(稚内市)

「花屋北風」(稚内市)

稚内警察署 宗谷岬駐在所・警部補 佐藤 俊昭さん(稚内市)

なかやま農園の「なかやま黒にんにくん」(稚内市)

稚内市富岡で手間ひま惜まず、無農薬で育てられた、なかやま農園のにんにく。使用する種子は最高級の青森県三戸町福地ホホワイト六片種。その収穫したにんにくを独自の製法により長期熟成させた「なかやま黒にんにくん」。フルーティで甘く、とろりとした果肉は、まさに栄養の塊。



芽が出始めた、なかやま農園のにんにく畑。周囲を覆っている柵(廃材ECO利用)は、エゾシカ対策。被害はゼロ。

収穫を喜ぶ  
なかやま農園の  
代表 中山 亮さん  
(昨春秋)



稚内市内最大の住宅地である富岡。同時に多くの学校が集積する文教地区でもあります。一帯は丘に形成され、眼下には稚内港、遠くに利尻富士を望むビュースポットも。土壌は畑作には不向きな珪藻土。それを土地改良によって克服し、にんにく畑に作り変えた、なかやま農園。

**Pinup of my town**  
**TOMIOKA**



今季は1万2~3千株の出荷を予定。

# 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。



## 社会保険労務士・行政書士 山田繁春事務所

労働保険事務所組合 北海道SR経営労務センター稚内

稚内市富岡1丁目11番2号  
☎0162-32-6207 📧0162-32-6210  
○営業時間/平日9:00~17:00

社会保険労務士・行政書士  
年金コンサルタント

## 山田 繁春さん

昭和23年2月28日、浜頓別町生まれ  
昭和41年 北海道立浜頓別高等学校 卒業

【職歴】

昭和41~昭和53年 北海道開発局 稚内開発建設部勤務  
昭和61年 社会保険労務士事務所開業  
昭和63年 行政書士事務所開業  
平成3~平成23年 稚内市議会議員

社会保険労務士は、国家資格の一つ、労働関連法令や社会保障法令に基づく書類等の作成代行等を行い、また企業を経営していく上での労務管理や社会保険に関する相談・指導を行う事を職業とする。業務は主として企業との顧問契約であり、人事・労務諸問題に関する相談、社会保険・労働保険諸手続きの事務代理・提出代行、給与計算などが主となる。また、年金・資産運用に関するコンサルタント業を実務とするため中小企業診断士や行政書士といった他士業資格を保有した上で多角的な活動を行う者もいる。略称として「社労士」や「労務士」とも呼ばれる。ローマ字でのSyakaihoken、Roumushiの各頭文字を取って「SR」とも置き換えられる。徽章は、菊の花弁の中央にSRの文字が付されている。

### 人間なんて運です。

### 自分の人生を振り返る時、そう痛感します。

### そして、そこには必ず恩師がいるのでした。

### 学生時代の恩師に恵まれて

山田繁春さんは浜頓別町の出身。

ラムサール条約に登録されているクツチャロ湖に近いオホーツク海に面した小さな集落「頓別」の貧しい漁師の元で、6人兄弟の長男として生まれました。「昔はホタテやニシンがたくさん獲れましたが、私が小学2・3年生の頃、突如として全く獲れなくなってしまう。それを機に、両親はともに出稼ぎに。残された私たちは祖母に育てられたようなものです。」小学校は頓別にありました。が、中学校は浜頓別にあり、毎日片道4キロの道を歩いて通いました。

「おかげで現在も歩くのが速いです。その頃は何の疑問もなく、中学を卒業したら就職だと思い込んでいたのですが、担任の先生が『奨学金を利用すれば高校へ行ける』とお伽噺のようなことを話してくれて。それが私の人生の最初の転機だったと思います。」当時の奨学金には一般と特別の2種類があり、より多くの教育費を貸してもらえる特別奨学金制度を利用するためには試験があり、それをパスしなければなりません。試験会場は昔の稚内高校で、その時に私は生まれて初めて稚内へ行ったのです。驚きましたよ。街の

大きさに。「無事貸与されることになり、恩師へ感謝の気持ちを抱きつつ浜頓別高校の門をくぐろうとする時、さらに仰天するような運命が待ち受けていたのでした。

「合格発表も終わったというのに、呼び出しがかかるのです。テストを受けに来いと。後ですぐに分かりましたが、英語と数学の二科目だけ選抜試験によってクラス分けが行われたのです。」実は、当時の浜頓別高校は道内でも注目される存在でした。「東大の哲学科を卒業され、剣道部出身の堀内先生という方が入学時の担任となり、いきなりこう言われる

のです。あまりにも衝撃が大きくて忘れられないのですが『君たちが今までやってきたことは勉強ごっこであって勉強ではない。故に君たちの頭は錆び付いている。これから1学期の間は錆び落としの作業をやる。従って少し痛いけれども我慢しな



▲オフィスにて。普段、事務員さんは3人勤務。



◀玄関前。レンガの壁がほどこい重厚さを放っている。

【功労・功績・表彰歴】  
 稚内市政功労者 (平成23年)  
 旭日小綬章 (平成30年春の叙勲)  
 【主な公職】

北海道社会保険労務士会常任理事・稚内市医師誘致応援団

## My Personality, of the Modern Samurai

**ガン**に関する書籍。妻の発症から読むように。全て信じているわけではありませんが、ガンのことや治療法等ためになります。



この本 BOOKS

### 『心をつなぐ10円玉』

八代亜紀の隠れた名曲。これを聞くと小中高校とそれぞれに影響を受けた恩師を思い出します。



2014/10/22  
リリース  
作詞 かず翼  
作曲 杉本真人

この1曲 SONG

**寺内タケシ**とブルージーンズ。カーステレオでは、もうこればかり。青春時代のシンボルで、ずっと聞き続けています。



この歌手 SINGER

**日本酒**が好き。つきあいでは外で水割りなどを飲みますが、家では山田錦の純米など。けれども酒は強くありません。



この味 SAKE

**夫婦での海外旅行**。若い頃はどこへも連れて行ってあげられなかったから。大型クルーズ船の旅も何度か経験。



ギリシャ サントリー二島にて  
ドイツ・ケルン市 大聖堂の前

私の趣味 TRAVEL

「1学期に中学校3年間の総復習です。私は英語は上級のクラスでしたが、最初の試験の時に数学の計算式が面倒で、白紙で提出したため下位に振り分けられました。威厳ある堀内先生のおかげで、通常の数学の時間でも自分だけのテキストを用い、独学で苦手を克服することが許されました。」人数は定かではありませんが、堀内先生は10年計画で国公立大

「しかしながら喜びも束の間、すぐに地獄へ突き落とされる苦い思いを味わいます。「直前になるまで、私は自分の色覚異常(色弱)を知りませんでした。小学校教諭への必須条件でしたから、当然にも不合格です。」  
**開かれた北海道開発局への道**  
 「就職活動を全くしていなかったため先生が心配してくれましたね。」  
 『山田君、北海道開発局 稚内開発建設部の浜頓別出張所で臨時職員を募集しているから行きなさい』と。恩師に勧められるまま開発局の門を叩き、ほどなくして国家公務員の採用試験に合格しました。浜頓別から稚内への配属変えも偶然が生み出した産物と言えます。合格後、稚内で研修が行われましたが、宿泊先はクラブと呼ばれる施設で、私が利用していた部屋に、途中から相部屋として同居する中年男性が現れたのです。私は本を読んでいたのですが、その人がしきりに話しかけてくるものから面倒な人だなと思いましたが、しばらく話したあと『ところで君は稚内へ出てきたのか』と聞かれ、つい『もちろんです。あんな場所にくすぶってはいられません』と。後日、出張所宛に私の辞令が届きました。出勤すると稚内の総務課長の席にあの方が座っているじゃありませんか。私はつくづく思います、人間なんて運です。導いてくれた恩師がいたから道が拓けただけです。」

「1学期に中学校3年間の総復習です。私は英語は上級のクラスでしたが、最初の試験の時に数学の計算式が面倒で、白紙で提出したため下位に振り分けられました。威厳ある堀内先生のおかげで、通常の数学の時間でも自分だけのテキストを用い、独学で苦手を克服することが許されました。」人数は定かではありませんが、堀内先生は10年計画で国公立大

「以後、順風満帆の人生だったかと思えば、そうではありませんでした。「労働組合から誘われて活動に夢中になった時代がありました。当時は地区労と呼ばれ、20代後半です。事務局長として昭和54年の統一地方選挙に向け奔走している時でした。出馬要請をする毎に拒まれ、誰も立ってくれなくて。仕方なく私が出馬を決意し、同時に開発局を辞めました。2期落選でした。もう一つ大きな出来事。開発局の大先輩に吉田さんという年金のスペシャリストがいて、その方の退職後、講演会や相談会のお手伝いをして回りました。その時に初めて、社会保険労務士という仕事があることを知り、この世界へ足を踏み入れることになりました。不思議ですね。選挙は懲りたはずなのに、後に稚内市議会議員も経験することになったのですから。」



Modern Frontier Spirit  
お客さまに余計なお金を使わせない。

社会保険労務士の国家資格を取得後も、10年ほどは苦しい生活が続いたとのこと。仕事は実務的過ぎて印象深いエピソードはほとんどなく、昔、尊敬する大先輩に付いて無料の年金相談員としてお手伝いしていた頃の思い出が多い。無資格と思われた年金受給者を数多く救済し感謝されてきた。

「学と国家公務員試験の合格者を輩出させるのでした。3年次の担任の先生がまたしても吉報を運んでくれました。当時の学芸大学の小学校教諭課程へ進めば特別奨学金がさらに増額して借りられると。募集しているから行きなさい」と。恩師に勧められるまま開発局の門を叩き、ほどなくして国家公務員の採用試験に合格しました。浜頓別から稚内への配属変えも偶然が生み出した産物と言えます。合格後、稚内で研修が行われましたが、宿泊先はクラブと呼ばれる施設で、私が利用していた部屋に、途中から相部屋として同居する中年男性が現れたのです。私は本を読んでいたのですが、その人がしきりに話しかけてくるものから面倒な人だなと思いましたが、しばらく話したあと『ところで君は稚内へ出てきたのか』と聞かれ、つい『もちろんです。あんな場所にくすぶってはいられません』と。後日、出張所宛に私の辞令が届きました。出勤すると稚内の総務課長の席にあの方が座っているじゃありませんか。私はつくづく思います、人間なんて運です。導いてくれた恩師がいたから道が拓けただけです。」

\*1 現在で言うところの連合(日本労働組合総連合会)の地方における構成組織の一つ。また、山田さんは開発局を退職後、労働者福祉中央協議会の下部組織を稚内市に設置し、従事していた時代もあります。

利尻で体験！  
うにとり体験・利尻昆布お土産づくり体験

# 神居海岸パーク

**体験型の新しい利尻の魅力**  
利尻町の観光産業は漁業、商業、宿泊業など様々な地域産業を基として成り立っています。宿泊業・サービス業の売上は、道内の他の観光地と比較して大きいわけではありません

んが、漁業生産額の7割に匹敵するスケールで、工夫次第では漁業に肩を並べる、あるいはそれを超越するほどの伸びしろがあるようです。そのためにも多様化する観光ニーズを的確に捉え、地域一体となった



**神居海岸パーク**  
利尻町沓形字神居149-2  
☎090-6994-2255 (営業期間内)  
☎0163-84-3622 (営業期間外)  
●営業期間/6月1日～9月30日  
●営業時間/9:00～16:00  
※期間中は無休

●交通アクセス  
・車  
沓形港から約10分(約4km)  
鷺泊港から約30分(約16km)  
※駐車場完備  
・バス(宗谷バス)  
「第一神居」停留所より徒歩5分  
「沓形」停留所より徒歩30分  
・自転車  
沓形港から約20分  
鷺泊港から約1時間30分  
・フェリー(ハートランドフェリー)  
礼文島香深港⇌利尻島沓形港/約40分  
(香深⇌沓形の運航期間 6月1日～9月30日)  
礼文島香深港⇌利尻島鷺泊港/約45分  
稚内港⇌利尻島鷺泊港/約1時間50分  
稚内港⇌礼文島香深港/約1時間55分



利尻島へ着いたら沓形港へ。神居海岸パークへは車、バス、自転車で。



夏期シーズンの4ヶ月間は連日観光客で大賑わいの神居海岸パーク。

おもてなしに努め、産業連携を図り、利尻ならではの旅行メニューの開発を行い、滞在時間の延長を促し、経済効果を生み出す新しい仕組みが必要です。神居海岸パークはその一翼を担う事業で、「うにとり体験」と「利尻昆布お土産づくり体験」の申込者は、今年4月中旬ですでに1万人以上の予約を突破。他の地域では味わえない、利尻独自のコンテンツとして観光客、旅行代理店から高い評価を受けています。

**漁業・観光・商業の異業種連携**

利尻町役場の小坂勝哉さんによると「利尻はいままで、そしてこれからも水産の町であることに変わりありませんが、漁師さんの後継者不足問題もあって、海岸を利用する漁業関係者はめっきり減り、未利用のスペースが多くなったと感じています。

「そこで、漁業用に整備された浜の一部を地域活性化用に開放していただくために、地方創生地方創生(利尻町まち・ひと・しごと創生)事業として取り組み、神居海岸パークとして平成27年にオープンしました。それまでは漁業者と観光をリンクするものがなくバラバラだったのですが、漁師さん、飲食店さん、スタッフガイドさんなど異業種が連携することで、初めて体験型の観光が町に生まれました」。

営業期間は6月～9月末まで。あえて、うに漁と同じ時期に設定しています。それは、海岸にある船(停留)で、漁師さんと同じように天然の生きたうにを採ってもらうため。利尻昆布も1枚から余すところなく、お土産づくりを体験することができます。

うにとり体験



停留中の船に乗って、一斉にうにとりを。



漁師さんと同じ箱めがねとタモを使用。



陸に上がり専用の道具でうにをパカッと。



うにの身を取り出して塩水で洗います。



そのまま食べてよし! 軍艦巻きもよし!

利尻昆布お土産づくり体験



花折昆布は木板に沿って折り曲げます。



パッケージングも自分の手で行います。



花折昆布で切った外側の昆布を活用。



おしゃぶり昆布はオリジナルデザインで。



残った小さな切れ端は、だし昆布に。

「現在、利尻町には10人の地域おこし協力隊がいます。最長3年契約で、様々な分野で活躍してもらっています。島の魅力を再発見する意味でも外からの新鮮な視点がとても大切だということを感じています」と小坂さん。また、利尻町観光協会では観光シーズン中の人手不足を解消する目的もあり、毎年8人前後のリゾー



利尻町まち産業推進課  
商工観光振興係  
係 長 小坂 勝哉さん



利尻町観光協会 事務局  
利尻町地域おこし協力隊  
誘客推進 宇佐美 翔太さん

地域おこし協力隊の大きな力

トバイトを2ヶ月から短期で募集しているとのこと。その場面でも地域おこし協力隊にリーダーシップを取ってもらい、若い人たちが神居海岸パークで気持ちよく働けるよう、その環境づくりを担っているのだとか。利尻町地域おこし協力隊の一人であり、観光協会の事務局に在籍する宇佐美翔太さんに、神居海岸パークで体験できる2つのメニューについて教えてもらいました。

島の「ごちそうをいただく」うにとり体験

「漁組さんのご協力をいただき、地元漁師さんが採ったばかりのうにを自然の生簀状態の神居海岸パーク

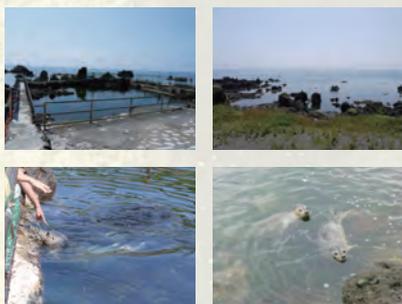
島でお土産を手づくりしよう

利尻昆布お土産づくり体験  
「全国でも有名な最高級ブランドの利尻昆布を加工し、自分だけのオリジナルお土産づくりができます。利尻や昆布についてのレクチャー後、

に放しています。それを漁師さんと同じ方法（箱めがねとタモを使用）で採ってもらいます。船は停留させてありますが揺れますので、子供騙しと思わない方がいいでしょう。うには、その場で割って食べられますが、売店でシャリ玉を購入すると、うにの軍艦巻き」の完成です。」  
● 体験料金／1個1,500円ガイド付き  
● 所要時間／30〜40分

もう一つの体験場  
仙法志御崎公園

利尻島の最南部にある仙法志御崎公園は、利尻富士から流れ出た溶岩がゴロゴロと固まっている学術的にも貴重な溶岩地帯。敷地内には生簀のような場所があり、可愛らしいゴマアザラシが飼育されています。観光御崎物産で餌（100円）を販売していますので、あげてみては。



- 営業時間／9:00~16:00
- 営業期間／6月1日~9月30日
- 定休日／期間中無休 ● 駐車場完備



## 北の経営者たち

利尻町

### Uターンしスローライフを と選んでくれたのが間違いない元

18歳で島を出たその時から、利尻町に戻ってくるつもりはなかったのです。ベアリング事業では国内トップのシェア、世界でも2位のNSK（日本精工株）の会社員として13年勤めましたが、Uターンを決意する転機になったのは、父（糀屋武志さん(60)）の早過ぎる死でした。

父は石川県金沢市の出身で、祖父（明治時代に富山県から移住・初代）の家に婿養子で入りました。祖父は利尻のニシン漁の網元（道具を大事にする職人に多く用いられる屋号）で、その後は水産加工も手がけましたが、金沢から



水産加工食品の製造・販売と利尻町内で唯一のクリーニング店を経営する糀屋さん。夫婦揃ってテニスが趣味で、かなりの腕前。

# 糀屋 佳郎さん

糀屋商店 代表

かつては島のどこの家庭でも手づくりしていた「たちかま」とホッケの「飯ずし」。利尻の食文化の伝統をできるだけ残していきたい。



▲糀屋商店のホッケの飯ずし

◀かぶら寿し

佳郎さんの祖父は富山県出身。父は石川県。共通する郷土の食文化に「かぶら寿し」があります。カブにプリを挟んだものですが、魚と野菜、糀と米で漬け込む「飯ずし」も、同じ「なれずし」の仲間。もしかすると脈々と伝わる北陸の血が、糀屋商店の飯ずしを美味しくしているのかも知れません。

漁網を売りに島へ来ていた父を見初めたのかも知れません。如何せん、そのあたりの詳しい家業の歴史を聞く前に亡くなったものから、分からないことが多くて。そうして島で二代目となった父

は糀屋商店として歩むことになるのです。当時は魚屋でもあったため「島で魚は売れないよ」と周りから揶揄されることもあったようですが、島で獲れる魚種は限られているため、他の地域や本州から仕入れたものは重宝されました。

と言いますのも、そもそも「たちかま」も「飯ずし」も昔はどここの家庭でも手づくりしていたものですから、それを商品化する必然性がなかったのです。ところが、各家庭でつくることを止めてしまっただけで、それほど時間はかかりませんでした。樽を家に持ち帰ってき

■私のモットー  
お客さんの立場になってよく考えること。



その父がいつ頃から、現在の糀屋の看板商品である「たちかま」とホッケの「飯ずし」を製造・販売するようになったかは定かではありませんが、少なくとも私が高校を卒業し、島を出る時までは完成していませんでした。

では、飯ずしづくりに試行錯誤を重ねていた父の姿を今でもよく記憶しています。しかしながら「たちかま」も「飯ずし」も父と母だけで成り立つわけもなく、開発当時から島のお母さんたちの手が必要だったことは言うまでもありません。彼女たちこそが利尻の食文化を守ってきたと言えるでしょう。私も支えられている一人です。

### 糀屋 佳郎さん

昭和36年4月、利尻町生まれ。高校卒業まで利尻町で育ち、大学進学のため千葉県へ。卒業後、日本精工(株)に勤務し、工場のある神奈川県藤沢市に住む。その後、父の他界をきっかけに利尻町へUターン。家業の糀屋商店を継ぐとともにクリーニング事業も手がける。

## Personal Profile

## 「たちかま、ってなに？」



パッケージのイラストは、父の武志さんが描いたもの。

### 利尻島の究極の珍味

#### スケトウダラの白子を使ったかまぼこ

原材料は、新鮮なスケトウダラの白子（100%北海道産）と塩、ごく少量のでん粉からつくられます。ぷりぷり、モチモチとした食感に、ほどよい弾力が加わって、滑らかな舌触りとツルンと喉に落ちていく感触が、何とも言えず美味しい。塩味はかなり抑えられていて、白子本来の滋味で上品な美味さが生きている。利尻島の名産品。糀屋さんによると、父の時代には白子は山に肥料として捨てられることも多く、昔は原材料がタダで手に入ったとのこと。しかし、瞬間に白子が高騰し、高級食材となり、同時に漁獲量もガクンと落ち、年々頭を悩ませているようです。しかも最大の問題は白子の品質にかかっていて、その熟成具合によって、きちんと商品になるかどうかの見極めがとても難しいと。とにかく丁寧につくらないことには、美味しくならない商品であることは間違いないでしょう。



奥さんの真理さんが料理してくれた、たちかまの「お吸い物」と「酢の物」。他の食べ方は、刺身風、味噌汁、バター焼き、フライや天ぷら、鍋の場合は大きめに切って、グズグズ煮ないことがポイント。

### 糀屋だけに麴に拘る。



#### 真心厳選、ホッケの「飯ずし」

ホッケの丁寧な下処理と、糀屋の名に恥じない米麴の活かし方が、味に現れます。独自の製法で漬けた飯ずしはキツさがなく、米の優しいまろやかな甘みと、ホッケ本来の魚の旨みが凝縮され、全国から電話注文が入るほどの人気商品。品質は安定しているものの樽から出す時は毎年「ちゃんとできているだろうか」と不安がよぎるのだとか。温度湿度など自然状況に合わせた樽の環境づくりと、魚の善し悪しだけで判断できないところが発酵食品の難しさ。ホッケも近年価格が高騰し、それも悩みの種の一つ。

実は、Uターンを決めた時、私はペンションを経営し、島でのんびりスローライフを満喫するつもりでいました。水産加工食品のことを何も知らなかったということもありますが、原材料がとても高く、内情を知るにつけ、とても利益を生む仕事とは思えなかったのです。それでも工場で元気に働いてくれていたお母さんたちを見ると、楽こそさせてあげたいけれども、この伝統食の灯を島に絶やしてはいけないと思うようになりました。そんな矢先でしたが、地元商工会から「町内にクリーニング店を誘致しよう」という話が持ち上がり、稚内市の(株)畑クリー

ニング店様から「支店として出店するのではなく、誰か町内でやってもらえませんか。ノウハウを提供しますの」と、白羽の矢が私に立ってしまつたのです。家族に相談すると「ペンションはリスクが大きくて危険過ぎます。クリーニング店と両輪で仕事をしましよ」と即決でした。以来、私の代（三代目）になってからは他の魚種は扱わず「たちかま」と「飯ずし」に絞り込んだ水産加工とクリーニングの2つの事業でここまできました。

#### クリーニング事業に支えられ

もうずーっと働き詰めです。クリーニングは、Yシャツなどは稚

内へ送っていますが、スーツやコートなどドライクリーニングが必須なものは全部私一人でやり切りますから。20年になります。水産加工の材料費に苦しむ時も売上では随分と支えられました。一方、「たちかま」「飯ずし」づくりもお母さんたちに学びながら、必死の思いで自分の手の触覚と味覚、視覚、臭覚、そして温度湿度といった目に見えない自然の声を耳を傾ける聴覚を動員し、島の味を肌で覚えてきました。

うちの2つの商品は機械に頼らない、と言うより頼れないものなのです。人間の持つ感覚が頼りです。一度だけ過去に、団子のように絞り出す「たちかま」の作業を機械化できないかと模索したことがありますが、お菓子の機械を専門につ

くられていたメーカーさんでしたが、自信満々に「人がやれることで、同じことをやれない機械は今はないですよ」と言われましたが、遂に日の目を見ることはありませんでした。工場のお母さんたちにそれを報告すると、みなさん大喜びで「良かった。これで私たちもまだまだ働ける」と。それでも彼女たちの力を必要とする期間は案外短いのです。「たちかま」ですと、11月後半から12月半ば。「飯ずし」でも9月後半から年明けを待たずに終わります。普段、昆布やウニなどの仕事をしているため冬場の仕事として喜ばれてもいるのです。

おかげさまで毎年「たちかま」「飯ずし」もアツという間に完売を迎えますが、今後もできる限り、島が誇る伝統の味を残していきたいと思っています。

## Company Profile

### 糀屋商店

利尻町字日の出町3番地 ©0163-84-2031 工場©0163-84-2466

■事業内容/水産加工食品の製造・販売（たちかま、飯ずし）、クリーニング事業（稚内市の(株)畑クリーニング店の取次・利尻店）  
■従業員/母、妻のほかパート8人（季節雇用）

# 発見隊



知ってるようで知らなかった、地域の魅力。  
道道106号沿いで見つけた「花屋北風」。

道道106号稚内天塩線は、稚内市から天塩町に至る主要道。通称「オロンライン」の最北に位置し、道の大半は日本海海岸に沿って走り、サロベツ原野の中を一直線に進みます。南下するに従い人工物らしきものがなくなり、突如として現れてくる風力発電の風車群に目を奪われてしまいます。さらに海の向こうに秀麗な利尻富士を望むことから、とりわけ北海道らしいドライブルートとして人気があります。今回はそんな106号沿いの稚内市緑にあるおしゃれな花屋さん「花屋北風」にぶらり足を運んでみました。



## とっても素敵なお花屋さん！

自然を意識した茶色の外観。  
木のオブジェやおしゃれな鉢が店先に。



暮らしを花で彩る。  
これほど贅沢なことはありません。

3月が年末年始に次ぐ繁忙期。猫の手も借りたいたほどだとか



**花の仕入れは毎週2〜3回**  
「甘い香りのスイートピーがちょうど旬です。花はセリが行われた翌日に届きます。」色違いを含めると、常時百種類以上の生花をストック。稚内市内・豊富町へは配達も無料でサービスしています。「稚内は人口に対して花屋の数が多い街です。暮らしの中で花を大切にされている方も多いですね。」



ハーバリウム



プリザーブドフラワー

**流行のハーバリウムなども**  
従来にはなかったカタチで花や緑を楽しめることで人気を集めているハーバリウム（植物標本）は、色褪せし難いようにオイルの中に浮かべているとのこと。生花よりも長持ちするという意味では、プリザーブドフラワー（生花や葉を特殊液の中に沈め、水分を抜いたもの）もあり、どちらも店のオリジナルデザインです。」



花屋北風 代表 船木恵美子さん



**お菓子職人から花の世界へ**  
代表者の船木恵美子さんの前はパティシエ。元来、ものづくりが好きだったため専門学校で資格を得、Uターンしたのち稚内の菓子店に勤務していました。その後退職し、改めて自分の将来を見つめ直すそうとしていた時、市内でフラワーショップと総合葬儀サービスの会社を経営する社長と出会い、運命が一変。「指導を受けながら勉強を続けるうちに、どんどん花が好きになっていって。」



スタッフ一同お待ちしています！  
どなたでも参加OK！



作品例

**フラワー教室を開講**  
花屋北風では、定期的にフラワー教室を開いています。午後30名の方が通われているとのこと。参加費用は花瓶付きの場合、3千5百円〜5千円。「お好みの花を店内で選んでいただきます。スタッフが付いていますので予算を心配することはありません。」



美しい店内レイアウトとディスプレイ





北海道旭川方面 稚内警察署

宗谷岬駐在所 警部補 佐藤 俊昭さん (60)



- 出身地：増毛町
- 赴任地：稚内警察署、北見警察署、千歳警察署、門別警察署
- 家族構成：妻と2人暮らし
- 好きなこと：食べ歩き（和洋中を問わず、ラーメンも）
- 好きな場所：抜海の海岸から望む利尻富士の雄大な景色
- 子どもの頃の趣味：切手収集



過去にはサバやチカ釣りの経験も。今後はご当地ならではの鮭釣りを。

み出した街なので、思い出もたくさん残っています。街並みは大きく変わりましたが、駐在所も立派になりました。

# 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

## 30数年ぶりに稚内へ

最初の赴任地が稚内でした。ちょうど1983年9月1日に大韓航空機墜撃事件が起き、私も宗谷沿岸の探索などに携わりました。また、翌年にはグリコ・森永事件が発生し、市内の商店警戒に当たったことなどが思い出されます。

あの頃は稚内署の前に飛鳥食堂さんがあって、タコやイカなどのシーフードがボリュームたっぷりの「どさんこカレー」（確か500円）を昼に出前してもらい毎日のように食べていました。30数年ぶりに稚内に赴任したので「ぜひもう一度食べてみよう」と楽しみにしていました。30数年ぶりに稚内に赴任したので「ぜひもう一度食べてみよう」と楽しみにしていました。30数年ぶりに稚内に赴任したので「ぜひもう一度食べてみよう」と楽しみにしていました。

## 平穏で平和な宗谷岬地区

今春赴任してきたばかりですが、駐在所勤務はこれで3カ所目。いずれも自ら希望してきました。地域の生の声を聞くことの重要さに気づいたからです。この地域では何が問題なのか、そのためには何をすればいいのかを自分の目と耳で確かめ、実態把握を心がけています。当地は約200世帯、人口は550人ほどで、職業別では世帯の9割が漁業関係者です。密漁にも目を光らせていますが、釣り人は駐車マナーにも十分気をつけてください。事件はほとんどなく平穏で平和な地区ですが、宗谷岬には年間70万人もの観光客が訪れていますので、車上荒らしなども数件発生しています。また、旅行者からの忘れ物の問合せも多々あります。自動車での人身事故は起きていませんが、スピードの出し過ぎ、脇見運転や路外逸脱、冬の視界不良にも気をつけてほしいと思います。

## 災害の教訓を生かして

たまたま前任地の門別警察署日高駐在所に勤務していた時の

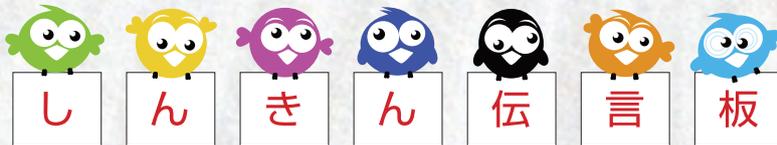
ことですが、2016年に大きな災害を経験しました。連続して北海道を直撃した台風の大雨が、土砂崩れや河川の氾濫を招き、道東と道央をつなぐ日勝峠（国道274号）や沙流川にかかる橋が崩壊し、完全に交通網が遮断されました。その時に警戒に当たっていた私は、沸騰した湯の如く恐ろしいほどの有様を呈した沙流川と、山の樹をなぎ倒し「ゴーツ」という濁流音とともに、ものの数分で崩れ落ちる橋の姿を目の当たりにし、自然の脅威をつくづく感じました。川の水が堤防をわずかに超えた時点から役場職員や消防とも連携し、避難措置をとっていたため付近の住民は大事には至りませんでした。自治体や関係機関との連携の大切さを痛感しました。同時に「ここでは災害は起らない」と決めつけずに、

防災について常日頃から想定し、いつ自分の身に降りかかってくるかもしれないという意識を強く持つてもらいたいと思います。  
**令和を語った詐欺にも注意**

依然として振り込め詐欺が横行しています。架空の裁判所からの督促状や請求ハガキ。主にコンビニでの電子マネーを使用した詐欺。新しいところでは「年号が令和に変わったため通帳やキャッシュカードを新しいものに換える必要がありますので」と言ったような新元号「令和」を語った詐欺なども被害に遭わないためには、まず自分は大丈夫だと思いません。お金を振り込む前に必ず家族や警察に相談すること。そして留守番電話やナンバーディスプレイを利用すること。私も巡回連絡や会合の席などで地道に啓蒙していきたいと思えます。



●稚内警察署 宗谷岬駐在所  
稚内市宗谷岬5番21号  
☎0162-76-2002



## Travel Funds 旅 | 行 | 積 | 金 「ゆったり春の南房総と東京湾屋形船4日間の旅」

2019年4月、総勢100名の方が「ゆったり春の南房総と東京湾屋形船4日間の旅」に参加されました。

今回の旅は、鋸山・日本寺・成田山新勝寺・ポピーの里などを見学したり、春の味覚いちご狩り体験、夜景を

見ながら屋形船でのご宴会など、見所満載のコースを楽しみ、あっという間の4日間を過ごされました。

参加された皆さまは、素敵な思い出とお土産を持ち帰ったようです。

ポピーの里 館山ファミリーパーク▶



## New Branch Manager 新任支店長紹介



中頓別支店長  
今野 貴之

地域の皆さまにもっと親しまれる店になるよう力を尽くしていきます。中頓別支店をよろしくお願いたします。

よろしく  
お願いたします



## C.E.O was Changed

### ●主な取引先の後継者 (敬称略)

- 稚内市 有限会社 沢野豆腐店 代表取締役 澤野 宏樹 (2019.04.01)  
※前代表取締役の澤野 憲一氏は取締役会長に就任
- 遠別町 有限会社 ササキ機械 代表取締役 佐々木幾代 (2019.04.01)
- 稚内市 株式会社 武藤はくぜん 代表取締役 武藤 尚 (2019.05.01)  
※前代表取締役の武藤 雅史氏は取締役会長に就任
- 枝幸町 井手上建設 株式会社 代表取締役 河村 洋 (2019.05.06)

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!!

※2019年4月~5月 (カッコ内は就任日)

## Event Calendar 2019 イベントカレンダー (6月~8月)

日程	市町村名	イベント名
1日	礼文町	最北フラワーマラソン
2日	利尻島	第19回利尻島一周悠遊覧人G
2日	中頓別町	鍾乳洞芝桜まつり
5~9日	札幌市	第28回YOSAKOIソーラン祭り
12~16日	旭川市	花フェスタ2019旭川
14~15日	稚内市	第6回日本最北端わっかない白夜祭
14~16日	札幌市	北海道神宮例祭 (札幌まつり)
15日	遠別町	ひらめ底建網オーナーin遠別2019
16日	旭川市	忠和公園スポーツチャレンジ
16日	中頓別町	敏音知岳山開き
22~30日	札幌市	花フェスタ2019札幌
28~30日	旭川市	買物公園まつり・第18回大道芸フェスティバルinあさひかわ2019
29~30日	雄武町	第41回おらおら産業観光まつり
4~6日	稚内市	北門神社例大祭
6日	札幌市	北海道真駒内花火大会
6~7日	枝幸町	第52回枝幸かにまつり
6~7日	天塩町	第38回鏡沼しじみまつり
12~14日	雄武町	第38回インターナショナルオホーツクサイクリング
13~14日	浜頓別町	第56回クッチャロ湖湖水まつり
14~15日	枝幸町	厳島神社例大祭
14日 (予定)	遠別町	第17回みななるびーちオープン記念ビーチバレーボール大会
14日 (予定)	利尻富士町	みなとピアガーデン
19日~8月16日	札幌市	第66回さっぽろ夏まつり
20~21日	猿払村	第45回さるふつ観光まつり
20日 (予定)	礼文町	水産まつり うめ~ペヤフェスティバル
25日	稚内市	豪華客船飛鳥IIを見に行こう!
26日	札幌市	2019道新・UH花火大会
27~28日	幌延町	おもしろ科学館2019inほろのべ
28日	稚内市	第35回稚内市民レガッタ
28日	稚内市	稚内空港「空の日まつり」2019
28日	浜頓別町	第9回北オホーツク100kmマラソン
28日 (予定)	利尻富士町	第47回北海道まつり (鬼籠会場)
未定	豊富町	ザロベツ100マイルロードレース
未定	稚内市	副港市場夏祭り
未定	稚内市	第7回わっかない海の駅まつり

日程	市町村名	イベント名
7月 未定	豊富町	豊富温泉観光夏祭り
未定	利尻町	利尻岩盤焼きinくつがた
1~3日	旭川市	2019年旭川夏まつり
3日	旭川市	第29回烈夏七夕まつり
3日	遠別町	商工夏まつり
3日 (予定)	利尻富士町	第47回北海道まつり (鷗泊会場)
3~4日	旭川市	北彩都ガーデンフェスタ2019
3~4日	稚内市	第59回稚内みなと商工まつり
3~4日	中頓別町	第39回北緯45度夏まつり
5~6日	利尻町	利尻浮島まつり (5日: 杓形地区、6日: 仙法志地区)
7日	礼文町	礼文ふるさとまつり 湖畔まつり
9~10日	札幌市	さっぽろ八月祭2019
10日	礼文町	礼文ふるさとまつり 海峡まつり
10~11日	幌延町	第49回ほろのべ名林公園まつり
10~16日	旭川市	夜の動物園
11日	浜頓別町	2019ウツタン砂金公園フェスティバル
11日	中頓別町	第32回砂金まつり
11日 (予定)	利尻富士町	うららにフェスティバル2019
14日	旭川市	"音と光のファンタジー"花火 in KAGURA 2019
15日	枝幸町	うたのぼりサマーフェスティバル
15日	豊富町	商工夏まつり (花火大会)
7月 or 8月中旬	天塩町	第44回天塩川港まつり
中旬	天塩町	第30回雄内夏まつり
中旬	旭川市	第11回田んぼアートフェスティバル
24日	稚内市	稚内市子ども芸能祭・南中ソーラン祭
24~25日	旭川市	2019道北の観光と地産品フェスティバル
25日	遠別町	遠別町農業まつり
25日	旭川市	旭川市民サイクリング
25日	札幌市	2019北海道マラソン
25日 (予定)	利尻島	利尻島一周ふれあいサイクリング2019
未定	枝幸町	えさし商工納涼まつり
未定	枝幸町	えさし商工納涼花火大会
未定	豊富町	ザロベツトニーばん馬大会
未定	利尻町	飲むべや喰うべやフェスティバル

※各イベントは予定ですので、開催されない場合や日程が変更になることがあります。詳しくは各市町村役場、または観光協会までお問い合わせ願います。

## 支店だよ! ~ 清田支店 ~

こんにちは! 今年の清田支店は職員が2名増え総勢13名にパワーアップ! 元気いっぱい支店です! 昨年、清田支店はお陰さまで20周年を迎えることができました。

フットワークの軽い頼れる渉外担

当者、笑顔の窓口担当者として今後も皆さまの頼れるパートナーであり続けたいと思います。地域の皆さまに愛される支店を目指し、より一層励んでいきますので今後ともよろしくお願いたします!

おかげさまで昨年「清田支店」は、開設20周年を迎えました!



札幌市清田区清田1条4丁目1番40号 ☎011-886-5588  
開設年月日/H10.10.12 支店長/田中 慎司

●商品のお問い合わせ先

## なかやま農園

稚内市富岡3丁目28番23号

☎0162-32-6879 ㊟0162-32-2350

店頭販売/ユアーズ卸売スーパー富岡店・中央大豊店

これぞ北の逸品・WAKKANAI de

# いいもの 見つけた



## ザ★プレゼント



### プレゼント商品

なかやま農園の  
**なかやま黒にんにく**  
●1箱6個入り(1個40g)

今回ご紹介したなかやま農園の「なかやま黒にんにく」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「なかやま黒にんにく」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/2019年8月30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。※10月中旬頃発送予定です

## 読者のお便りコーナー

★身近な人物、お店等々わかりやすく、また、きれいな写真が大好きです。仕事の合間のリフレッシュタイムに読ませていただいております。  
(枝幸町・57歳女性)

★地域に密着した記事が大好きです。今回の記事の「マチぶら発見隊」を読んで、今年はこちらへ行こうと旅の楽しみを見つけました。これからもプチ旅的な記事待ってます!  
(天塩町・60歳女性)

★信金さんから初めていただき拝読させていただきました。「マチコミクチコミ取材班」や「北の経営者たち」、とても読みごたえがありました。  
(旭川市・64歳女性)

★初めていただいたジャスト・ナウに、行ってみたかった「はるのそら」さんが載っていてびっくり。さっそく友人を誘いランチの予約をしました♪札幌だけじゃない記事も楽しみです!  
(長沼町・60歳女性)

まずは皮を剥きそのまま食べて。料理にも最適! なかやま農園の

## ★「なかやま黒にんにく」



なかやま農園

代表

中山 亮さん

なかやま農園の『なかやま黒にんにく』は、一定の温度と湿度の環境下で40〜50日かけて熟

成させたもの。黒にんにくには、通常の白いものと比べると大きく変わる点がいっつかあります。当然黒く変化することもそうですが、最大の特徴は、にんにく特有の匂いや刺激が抑えられ、柔らかく甘くフルーティな果肉に変身すること。成分や効能にも変化が起き、栄養価の高い健康食品として普及しつつあります。そんな黒にんにくを手がける中山さんですが、農園は富岡の地域おこしのために取り組んでいます。連作障害を防ぐ意味もあり、遊休地は幼稚園や住民に市民農園として開放し、収穫した作物は市の調理室で料理してもらい、公共施設の利用度UPも図る計画。用具や種苗、農業指導員の設置も考えています。近隣の稚内大谷高校には学生アルバイトを募集し、働いたお金で各々クラブ活動の部費に充ててほしいと。夢は、畑の上の利尻富士を望む丘で農園レストランを開くこと。

なかやま農園

## ★寒冷地での栽培に向くホワイト六片

「家庭菜園は、私の子どもたちの野菜嫌いを解消しようと思ったのがきっかけで、10年ほど前から始めました。自分で育て、作物の成長過程を見るうちに食べられるようになるのではないかと。予想は当たりでした。にんにくの栽培は、その後、母がホームセンターで種子を購入したのが始まりで、私も6年前から富岡の空き地を活かして手がけ、少しずつ面積を広げました。その間、様々な種子で生育を試みましたが、最終的に選んだのは、青森県三戸町福地ホワイト六片でした。そうして、本家青森にも負けない美味しい『なかやま黒にんにく』を時間をかけ今日まで育ててきました。」

## ★無農薬栽培に込められている愛情

「今季は1万4千株を栽培し、そのうち種子やハネ品、飲食店向けの香味野菜としての白を除き、1万2〜3千株の出荷を予定しています。規模は決して大きくとは言えませんが、植え付けから草取り、収穫、加工まで手作業で行っています。無農薬栽培のため大変手間がかかりますが、その分『なかやま黒にんにく』には大きな愛情が込められています。」

## なかやま農園の「なかやま黒にんにく」

熟成黒にんにく

名称: なかやま黒にんにく

原材料名: にんにく

内容量: 40g

賞味期限: 製造日から1年

保存方法: 直射日光、高温多湿を避け

常温で保存

冷凍も可能

○種子 青森県三戸町福地ホワイト六片

○産地 北海道稚内市



収穫後、  
今秋以降  
地方発送も  
可能になります。

### 【美味しい食べ方】

皮を剥いてそのまま食べるのが一番。食事の付け合わせ、酒の肴にも最適。細かく刻んでサラダドレッシング、焼肉のタレ、ステーキソース、餃子、カレーに加えても美味。



## なかやま農園のこだわり

その地域に住む人々と同じ環境で育った作物は、必ず身体に合う。

なかやま農園の中山亮さんは、(有)稚内通信設備の代表取締役社長。農園事業は異業種への参入ではなく、あくまでも地域おこしの一環。富岡に、にんにくと畑を役立てることが目的。

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 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。by MORISAWA