

# 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

竹村大介司法書士事務所 竹村 大介さん(興部町)

ヤツメウナギ研究会(枝幸町歌登)

(株)住友モーターズ 代表取締役 住友 松男さん(中頓別町)

焼肉スタミナ商店(枝幸町)

写真家 小俣 孝範さん(猿払村)

稚内警察署 知来別駐在所 巡査部長 中田 和伸さん(猿払村)

橋詰産業(株)の天然利尻昆布(雄武町産)「流水昆布」シリーズ(雄武町)

●橋詰産業(株)の雄武の「流水昆布」シリーズ  
天然利尻昆布(雄武町産)のとろろ、細切り  
関連ページ/いいもの見つけた



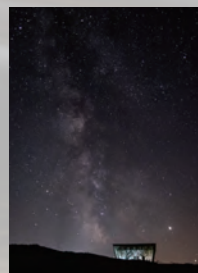
とろろ、粉末、細切り昆布など人気の「流水昆布」



▼橋詰産業(株)のヒット商品には、道の駅おうむの名物「ダッタンそばコロッケ」や「オホーツク海鮮ふりかけ」があります。

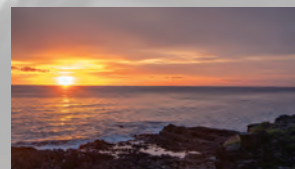


稚内と知床のほぼ中間地点に位置し、オホーツク海沿岸に広がる雄武町。日の出が美しいことでも知られています。多くの人は雄武の特産品といえば、鮭やカニ、ホタテを想像するかと思いますが、同町の橋詰産業(株)では天然利尻昆布(雄武町産)を使った商品を続々開発中。



岬の先端から望む満天の星

Pinup of my town  
OUMU  
(Hinodemisaki)



日の出岬から見たオホーツク海の日の出

# 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。



## 竹村 大介 司法書士事務所

興部町字興部869番地34  
☎0158-85-7771 ①0158-85-7772  
○営業時間／平日9:00～17:30  
<https://judicial-scrivener-586.business.site/>

## 司法書士 竹村 大介 さん

旭川司法書士会 登録番号 第194号  
簡裁訴訟代理等関係業務認定番号 第818080号  
民事法律扶助契約司法書士（日本司法支援センター「法テラス」と民事法律扶助制度について契約）

昭和52年6月7日 金沢市生まれ  
平成 9年 金沢星稜大学 中退  
平成20年 司法書士試験合格  
齊藤隆志司法書士事務所 勤務  
平成30年 齊藤隆志司法書士事務所 退職  
北海道興部町に家族で移住  
興部町にて竹村大介司法書士事務所を開設

国家資格である司法書士は、専門的な法律の知識に基づき登記および供託の代理、裁判所や検察庁、法務局等に提出する書類の作成提出などを行う。また、法務大臣から認定を受けた認定司法書士は、簡易裁判所における民事訴訟、民事執行、民事保全、和解、調停などにおいて当事者を代理することができる。

### 10代後半から20代前半まで遊び呆けていました。そのツケがあとになって廻って来ました。人生は常に勉強。司法書士になってからも日々勉強です。

#### 金沢市から北海道興部町へ移住

新型コロナウイルスの感染拡大の影響を受けて、NHK大河ドラマ『麒麟がくる』の放送中断が発表されました。そのドラマの中で斎藤道三に接見した織田信長の側近の一人として登場したのが、前田利家。彼が尾山城（現在の金沢城）に入城して以来、金沢市はのちに加賀百万石と言われるほどの城下町として繁栄を続けてきました。加賀友禅や金箔工芸、九谷焼などの伝統工芸も後世まで受け継がれ、そんな歴史と文化の香り高い金沢市に竹村さんは生まれ、40年余り過ごしました。

親の期待が大きかったのでしょうか。竹村さんは金沢市きつての進学エリートコースである、地元の国立大附属の小学校に入学しました。

「小中高、場合によっては大学へもエスカレーター式に進学できるのですが、中学で早々に脱落してしまい、高校は県立を選びました。いわゆる落ちこぼれです。勉強は全くと言っていいほどせず、ギターを弾いたりバンド活動に明け暮れていました。大学には合格したものの、ほとんど行くこともなく中退。ブラブラと遊び呆けていました。そんな私がアルバイトとしてではなく、初めて

勤務したのが不動産会社でした。約10年勤めましたが、その時に、仕事上で不動産の登記を扱う『司法書士』の仕事を知り、挑戦したことが、この世界へ入るキッカケとなりました。遊んでばかりいたツケが廻ってきたと言いますか、帳尻合わせみたいに変更して勉強を始めました」。

一般に司法書士試験に合格するための学習時間は、独学なら3千時間以上は必要と言われています。さらに試験は年に一回きり。その年に一度のチャンスをものにできるかどうか、極めて過酷な競争が続いて、その合格率は3%前後だとか。また、

合格まで何年も時間がかかってしまう人も珍しくなく、合格者の平均受験回数は5回前後のようです。「幸いにも1回で合格しましたが、それが勉強が終わったわけではなく、それからが勉強の始まりでした」。つまり、司法書士は試験に合格した時がスタートラインなのです。

「法令の改正は頻繁に行われ、細かいところは都度対応していかねばなりません。全部を覚えるのはとても不可能ですし、忙殺状態ではその時限りで忘れてしまいがちです。そのため毎日日本を片手に、日々勉強です」。

興部町は、長年開業していた司法書士の先生が退会したため、しばらく司法書士不在となっていました。町も熱くラブコールを送っていました。



事務所内部と建物の外観



## My Personality, of the Modern Samurai

この作家  
WRITER

**星新一**。中学生の頃、たくさん読みました。ショートショート(掌編小説)の神様と呼ばれていますが、質が高く、作品数は膨大。



星新一  
1926.9.6-1997.12.30  
小松左京、筒井康隆と共にSF御三家と呼ばれた

このミュージシャン  
MUSICIAN

**エリック・クラプトン**。ジェフ・ベック、ジミー・ペイジと並ぶ世界3大ロック・ギタリストの一人。古めのロックが好きです。



Eric Clapton 1945.3.30-  
写真引用/出典元 Wikipedia

私の趣味  
GUITAR

ヘタですが**ギター**。高校時代はバンドを組み、エレキも弾きましたが、こちらに来てからは一人でアコースティックギターです。



この店  
DINING HALL

ガス燈?いえ、漢字は**賀寿当**。和洋中どれも美味しく、どこか不思議な店。東京や海外で修業を経た後継者がUターンしました。



この味  
TASTE

チーズ工房**アドナイ**。興部町にはたくさんチーズ屋さんがありますが、私のお気に入り。本当に美味しいチーズぞろいです。



【所属団体】  
興部町商工会青年部  
地域社会の一員として、イベントなど  
同年代の仲間たちと一緒に取り組んでいます。

そんな竹村さんは、金沢市内の司法書士事務所にて10年間勤務しましたが、ある日手に取った『月報 司法書士』(2014年8月/No.510)のレポートがいつまでも心に残っていました。

「『司法過疎対策実施対象候補地調査報告』でしたが、日本司法書士会連合会の委員が北海道興部町と周辺市町村での開業可能性を伝える記事

司法書士会連合会の取り組みである司法過疎を解消するための地域司法拡充基金を利用し、興部町役場の関係者や旭川司法書士会のお力を借りながら約1年間の準備期間を設け、2年前に家族でこの町に移住してきました。妻も『いいんじゃない』と言ってくれて、今では7歳(小2)の長女は北海道弁を話し、3歳(幼稚園)の長男はほぼ道産子です」。

北海道の人の優しさにふれて「お世話になった前の事務所にも1年前に退職願いを出し、快く送り出してくれました。まったく不安がなかったと言えれば嘘になりますが、決断して良かったと思います。おそらく大都市であればあるほど仕事は忙しく、不動産登記の割合も高くなり、依頼者とゆっくり話をしたりコミュニケーションを取ることが難しくなるように思います。今にして思えば金沢でももう少し相談に乗ってあげたかったと思うことがしばしばあります。その意味では、こちらでは人と人との距離がとて近く、私のモットーである、身近な暮らしの中の法律家を実現できるのではないかと考えています。法律の、かかりつけ医のような感覚で、地域と住民に密着していけたらと考えています。それと、そもそも都会よりも田舎暮らしに憧れていたものですから、スローライフを楽しみたいです」。

「この仕事は、およそ人口1万人あれば生業として成立すると言われる、興部町や西興部村、そして雄武町を合わせると十分にやってくることができます。今後の人口減少も気になりますが、現在までのところ、予想していた以上にご依頼をいただいています。北海道の人は優しいですね。人間味に溢れ、都会のような警戒心を必要としません。ですから私も人に寄り添う優しさをいつも忘れずにいたいと思います。どうぞいつでも気軽に相談ください」。



Northern Samurai Spirit  
人に寄り添う優しさを  
いつも忘れない。

でした。さらに大きく目を引いたのが、本に同封されていた興部町長の顔写真入りのチラシで、司法書士求む!と書いてあったのです。そのインパクトが強くて、やがて私の活躍の場として選ぶことにしました」。

そうして、日本

人々の財産や権利を守り、未然にトラブルを防止し、トラブルに遭っても法的に解決するためのアドバイスとサポートをしてくれる司法書士。土地・建物などの不動産登記や会社登記。相続、遺言、裁判所などへ提出する法的な書類作成にとどまらず、簡易裁判所における民事訴訟や和解、調停といった当事者の代理を務めることもあります。

「この仕事は、およそ人口1万人あれば生業として成立すると言われる、興部町や西興部村、そして雄武町を合わせると十分にやってくることができます。今後の人口減少も気になりますが、現在までのところ、予想していた以上にご依頼をいただいています。北海道の人は優しいですね。人間味に溢れ、都会のような警戒心を必要としません。ですから私も人に寄り添う優しさをいつも忘れずにいたいと思います。どうぞいつでも気軽に相談ください」。

# 歌登で人工孵化に成功！ 約3万尾を北見幌別川水系に放流

ヤツメウナギの資源回復、河川環境保全を推進する

## ヤツメウナギ研究会

成澤会長に聞く



ヤツメウナギ研究会  
会長 成澤 英輝さん  
枝幸町歌登南町403番地  
☎0163-64-7722  
☎0163-64-7744

### 研究会が生まれるまで

私たちが住む歌登には、かつて沢山のヤツメウナギ（カワヤツメ）が北見幌別川とその支流に棲息していました。それがいつのまにか減ってしまい、町の会合や友人知人との雑談の中でも「昔はヤツメがいっぱいいたのに」といった話を耳にする度に、モヤモヤとした気分がずーっと残っていました。私自身はヤツメウナギとの関わりはほとんどなく、食べるのも好きとは言えません。記憶では確か一度だけ中学生の頃、夏休みに近くの川に入り、ヤツメウナギを獲って食堂へ持って行き、食用に買ってもらったことがあります。いわゆるアルバイトですね。歌登に

限らず、北海道では昔から好んで食べる人も多かったため需要があったのです。その後、長いことヤツメウナギの存在すら忘れてしまっていたのですが、ふと「だったらヤツメウナギを増やせばいいじゃないか！」と考え、仲間たちに「以前のようにヤツメウナギのいる河川に戻したいんだけど一緒にやらない？」と声をかけ、2017年に発足したのが、ヤツメウナギ研究会です。

研究会の目的は3つ。「ヤツメウナギの資源回復」「次世代の育成」「町全体での流域保全」を目指しています。これらの活動の参考にさせていただいたのが「厚沢部町河川資源保護振興会」さんです。豊かな自然と水辺環境を活かし、様々な自然体験型学習や啓蒙活動を行ってきた道内での先駆者であり、我々の先輩にあたります。その厚沢部町では、10年以上前からヤツメウナギをはじめとする水産資源の保護と増殖

に努め、人工孵化を行っていました。そこで同会会長の坂本和晃さん（厚沢部町国保病院／臨床検査技師）に連絡を取り、活動に対するアドバイスだけではなく、マニュアルをくださった。内水面や環境に詳しい講師の先生を紹介していただきながら、私たちも清掃活動などできることからはじめ、北見幌別川水系とその流域の河川資源の保護や増殖事業、環境保全の啓蒙などを行ってきました。

**人工授精・孵化に成功**  
まだ発足して4年目を迎えたばかりですが、昨年は「北海道E-1水プロジェクト」の支援事業に採択されました。このプロジェクトは、北海道と北海道コカ・コーラボトリング（株）、（公財）北海道環境財団の三者による協働事業で、道内の水辺での環境保護活動に取り組む団体を支援している、運良く今年も2年連続で採択団体にノミネートされました。  
今年も新型コロナウイルス感染症対策の影響によって活動に制限が出てくると思いますが、おかげさまで昨年は大きな成果を上げることができました。私たちにとって初となる人工孵化を試みるために、ヤツメウナギの棲息地の調査と人工授精用の個体捕獲を兼ねて、5月中旬から北見幌別川水系に入り、オス15匹・メス9匹を予め捕獲しておきました。経過後、成熟状態が良好なヤツメウナギのみを用い、5月26日に人工授

「町全体での流域保全」を目指しています。これらの活動の参考にさせていただいたのが「厚沢部町河川資源保護振興会」さんです。豊かな自然と水辺環境を活かし、様々な自然体験型学習や啓蒙活動を行ってきた道内での先駆者であり、我々の先輩にあたります。その厚沢部町では、10年以上前からヤツメウナギをはじめとする水産資源の保護と増殖

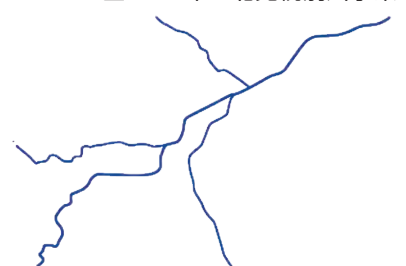
**ヤツメウナギは魚なのか？**  
ヤツメウナギはウナギと名前がつきますが、ウナギとはまったくの無関係です。そればかりかウロコもなく、サケマスなどの魚類とは別の動物の一種です。（脊椎動物亜門・円口類・ヤツメウナギ目に属す動物）非常に原始的な生物ゆえに「生きた化石」と呼ばれることもあります。  
目の後ろに7つのエラの穴があり、目が8つあるように見えることからヤツメウナギと名付けられました。

に努め、人工孵化を行っていました。そこで同会会長の坂本和晃さん（厚沢部町国保病院／臨床検査技師）に連絡を取り、活動に対するアドバイスだけではなく、マニュアルをくださった。内水面や環境に詳しい講師の先生を紹介していただきながら、私たちも清掃活動などできることからはじめ、北見幌別川水系とその流域の河川資源の保護や増殖事業、環境保全の啓蒙などを行ってきました。

■1948年の北見幌別川水系



■2017年の北見幌別川水系



蛇行が激減するなど河川の変化と乱獲がヤツメウナギ減少の原因なのか…

▼ヤツメウナギ研究会/2019年活動実績(2020年4月末現在会員24名)



ヤツメウナギの棲息地の確認と調査



北見幌別川水系支流にて卵床(堀)を確認



春の産卵期に近いヤツメウナギを捕獲



人工授精を待つ間はサケの里で過ごす



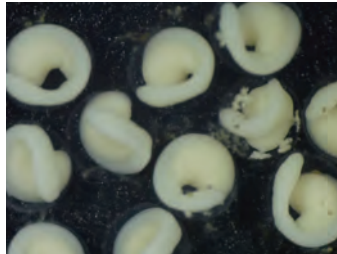
卵子と精子をかけ合わせて人工授精



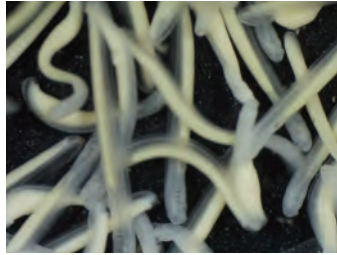
人工孵化に成功! 受精卵はその数約3万



飼育はサケの里と成澤会長の自宅の室で



飼育に最適な温度は18℃。水換えも重要



1ヶ月後、1cm程度の幼生まで飼育に成功



「大きくなって帰って来て!」放流事業より

精を実施し、無事成功を収めることができました。私たち研究会員の他、北海道コカ・コーラボトリング(株)広報CSR推進部の岡田さま、(公財)北海道環境財団の内山さまの2人を合わせた合計14人で行いました。

その後、受精卵を歌登のサケの里と私の自宅の室(ムロ)で温度管理と水換えに気を配りながら飼育し、6月4日に孵化を確認することがで



河川清掃では、1時間で軽トラック1台分のゴミが出たとのこと。



きました。人工授精から丸1ヶ月が経った6月26日には、1cm程度に成長した幼生を歌登小学校の3年生に放流してもらい、さらに同月30日に研究会の5人で合計約3万尾を放流することができ、メイン事業を成功裏に終わらせることができました。喜びを噛みしめたところです。

また、3ヶ月後には放流先の調査を行い、成長した姿を目の当たりにし、会員の誰もがそれはもう童心に帰ったようなハシヤギ振りでした。

**4〜5年後の河川回帰を願う**

その一方で課題も残りました。実際に最適な卵がとれたメスのヤツメウナギは、1匹しか得られなかった

ことと、棲息地の調査もまだまだ不十分ですので、これまでの経験を活かしながら今年以降の活動に備えたいと思います。

この事業の難しさは、幼生にマーキングすることができないことにあります。習性も謎めいていて、川で2〜3年、海でも2〜3年過ごし、5月半ばに産卵のため川に帰って来ますが、なかには秋に河川回帰して越冬し春を待つものもいます。海へ出ないもの、サケのように生まれた川ではなく別の河川を目指すものなど分からないことだらけですが、本事業を通して、幼生が腐葉土を食べること、卵床をつくるのに尾ヒレや

体をバネにして「ガガッ」と小石を飛ばすのではなく、口で吸って運ぶことなども明らかになりました。

困難なことも多いですが、それ以上に大きな感動と喜びが還ってきました。去年放した幼生たちが、4〜5年後に戻って来てくれることを夢見て、根気よく孵化事業を継続し、いつの日か昔のように、ヤツメウナギが沢山棲む自然豊かな歌登と北見幌別川水系を取り戻したいと思っています。

「いろは」555mlの売上の一部が北海道の氷環境保全に活用されています

## 北海道e-水プロジェクト

北海道コカ・コーラボトリング(株)は北海道と(公財)北海道環境財団とともに北海道の水環境を守る活動「北海道e-水プロジェクト」に取り組んでいます。

「北海道e-水プロジェクト」は、北海道の豊かな水質と美しい自然を一体として守り、次世代へと引き継いでいくため、道内の水辺での環境保全活動に取り組む団体などを支援しています。

<http://www.heco-spc.or.jp/emizu/>

動画時間  
3分45秒

動画はYouTubeで「北海道e-水プロジェクト2019@ヤツメウナギ研究会」  
<https://www.youtube.com/watch?v=6tt2yjsZ1T4>





## 北の経営者たち

▲中頓別町

### 松音知生<sup>マツネノリ</sup> 松男<sup>マツオ</sup>

宗谷地方の南部に位置し、管内で唯一海に面していないまち、中頓別。面積の約8割が森林で、四方は山に囲まれ、とりわけ緑の濃い「松音知」（場所は中頓別市街とピンネシリの中間）と呼ばれる地区は、建物も極端に少ない山間地農村です。そんな松音知生まれの男の子だから、両親は松男と名づけたのでしょうか。

「生家はもうないのですが、松音知で農業を営んでいました。私は次男坊で、兄が家業を継ぎましたので、家を出ることを余儀なくされました」。中頓別中学校を卒業した住友さんは、15歳で故郷を後にし隣の中川町へ。昭和34年の春のことでした。

折しもその年にプリンス自動車工業は「グロリア」を発表。トヨタ自動車は「トヨエース」、鈴木自動車工業は「スズライト」をそれぞれモデルチェンジ。さらに、日産自動車は「ブルーバード」を発売し、日本に本格的な自動車時代が訪れようとしていました。



国道275号と道道120号美深中頓別線の交差点に立地し、ショールームや整備工場、車検場などを有する。自動車以外にも自転車やバイク、発電機、除雪機なども販売している。

### 自動車を生涯の仕事に

昭和34年当時の高校進学率は都市部でも半分程度。中卒で働くことは珍しいことではありませんでした。しかし、住友さんは、心の中「兄や妹は高校へ行かせてもらったのに、なぜ自分だけが」と悔しい思いをしていたはずですが、しかし口にはしませんでした。それでも一度だけ、つい口を滑らせてしまうことに。のちに中頓別にUターンし、独立しようと親に相談したところ猛反対された時に、俺には何もしてくれなかった。そ

# 住友松男さん

株式会社 住友モーターズ 代表取締役

月給千円。休みは毎月1日と15日のみ。厳しい親方のもとで修業に耐えながら、自転車、バイク、自動車の整備と修理を覚えていった。



国道より先に鉄道が開通した中頓別。(旧天北線松音知駅)



歴代「サニー」も数え切れないほど修理してきた。

の分、少しでいいからお金をまわしてくれ」と。言うまでもなく開業資金が欲しかったためです。それが思わぬカタチで入ってくることになるのでした。

中川町では、自転車やバイク、自動車の整備と修理を手掛けていた石原商店に勤め、6年間でほとんどなこともできるまで技術を身につけました。

「お世話になった親方のことは今も尊敬しています。大変厳しい方でしたが、来る日も来る日も額に汗して働くことを認めてくれて、何よりも大切なのは技術だ」と教えられ、自動車整備士の3級の資格も取らせてもらいました。月給は千円。衣食住の面倒はすべて

てみてくれましたから、言わばお小遣いです。少ないと思われるかも知れませんが、不満はありませんでした。なぜなら当時の私には中川町でお金の使い道がなかったのです。そのため大半を貯金に回すことができました。3年目に3千円に上がってからも無駄遣いをしないよう心がけ、いつか独立する時の開業資金の足しにしようとして計画していました」。

休みは毎月1日と15日。若干のお盆・お正月休みはあったものの、現在で言えばブラック企業でしょうが、脇目も振らず、その道一筋に歩んだ結果、優れた自動車整備士として、中頓別町に帰ってくることができました。

### 住友 松男さん

昭和18年4月、中頓別町生まれ。昭和34年3月、中頓別中学校卒業。同年4月、町の南西に接する中川町の石原商店に就職。昭和40年4月、中頓別にUターンし飯田板金店に勤務。昭和42年、自転車販売修理業として独立。平成6年1月、(株)住友モーターズとして法人化するとともに代表取締役に就任。

## Personal Profile



# 授人以魚 不如授人以漁

人に授けるに魚を以つてするは 人に授けるに漁を以つてするに如かず

## 授人以魚 不如授人以漁の意味

人に魚を与えるると一日で食べてしまふ。しかし人に釣りを教えれば生涯食べていくことができる。大切なのは「モノ」ではなく「技術」を授けることである。一説では老子が言ったとされている。

## 親が借りて自分で払う50万円

「戻ってすぐに独立を考えました。親に反対され、止むなく飯田板金店に2年間お世話になりました。その間に工具類を揃え、機が熟するのを待ちました」。

そうして23歳の時（昭和42年）、個人創業したのが、今日の（株）住友モータースの始まりです。

「コツコツ貯めた自分の貯金だけでは資金不足なため、生涯でただ一度、親に泣きつくことにしました。自分だけが高校へ行かせてもらっていないのだから、お金を出

してくれと」。

やがて父は住友さんの目の前にポンと50万円を置きました。そして、こう言うのでした。『借金から借りてきた。お前が返せよ』と。

「嬉しいやら驚くやら。まさか自分で働いて返済するなどは夢にも思いませんでした。今にして思えば兄の息子が医大へ進学し、医者になったものですから、生家も相当支援していたのでしようね」。

そのように借金を背負ったの独立開業でしたが、事業の始まりは自動車ではなく、自転車の販売と修理でした。ちなみに、その時の50万円を使って、現在地の土地と建物を購入したとのこと。

「中頓の人は、とかく地元意識が強く、町の出身者には優しい手を差し伸べてくれるところなのです。

すでに同業者が3社ありましたが、誰彼となく、おお、松音知の住友の息子か！』と言われ、随分可愛がってくれました」。

## 国道275号が齎した恩恵

しかし、自転車では、せっかくな取得した自動車整備士の技術が活かせません。運が向いてきたのは、結婚後、息子が生まれた昭和47年以降。それまで鉄道がメインの交通手段だった中頓別に、脚光を浴びる道路が生まれたのです。トンネル掘削工事を終え、浜頓別⇨中頓別を結ぶ国道275号の開通が、地方の小さな町にもモーターゼーションの波を運んでくるのでした。「それ以前、中頓は鉄道の町（町内に10駅）でもあったのです。浜頓へは馬橋が通る程度の砂利道があったと思いますが、この道路が開通することで、自動車が活躍する時代になっていきました」。

個人事業主として始まった住友モータース（奥さんも自動車整備士）では、自動車の販売、整備、修理を行うようになり、従業員も1人2人と増えていく中で、しっかりと福利厚生を考え、退職金制度も導入します。NISSAN、SUZUKI、HONDAなどと販売代理店契約も結び、若い社員にも、かつて中川時代に親方に学び、資格を取らせてもらっていたのと同じように、積極的に3級・2級自

動車整備士の資格取得を支援し、車検を行う自動車検査員も育て上げてきました。

気がつけば独立して50数年が過ぎ、（一社）旭川地方自動車整備振興会（往時会員は700人超）の理事として、また副会長として長く責務を果たしてきました。

「50周年記念のパーティはやりませんでした。急にそんなことしたら潰れますから。色々なことがありましたが、今も昔も嬉しいことは、責任を持って販売した車が、できるだけ長くベスト・コンディションを保つよう、整備士がしっかりと整備をし、万全な修理でお客様の期待に応えることです」。

電気やハイブリッド、自動運転など、いくらクルマが進歩しても、点検や整備の必要性が薄れたわけではありません。定期的な点検・整備を行うことによって、車の寿命も大きく変わってきますので、誰しもが、信頼できる整備のプロとして認められた運輸局指定自動車整備事業者に任せたいものです。「丁稚さながらの中川時代でさえ、苦勞したとは思いません。会社経営での苦勞はなかったも同然ですが、借金の保証人になったばかりに、それを返済したことは一度や二度ではありません。開業時に親が借りてくれた50万円も、もちろん、きちんと返しました」。

## Company Profile

株式会社 住友モータース  
中頓別町字中頓別54番地 ©01634-6-1014 ©01634-6-1053  
■北海道運輸局指定自動車整備事業者 (一社)旭川地方自動車整備振興会会員 ■事業内容/自動車販売・整備・修理・車検など  
■創業/昭和42年 ■設立/平成6年 ■資本金/1,000万円 ■従業員/10人 (自動車整備士資格取得者8人、事務員2人)

噂の店や宿を訪ねて

# マチコミ クチコミ 取材班

## 昨年12月に移転新築オープン

「高校卒業後、旭川の精肉店などで7年間修業し枝幸に戻り、独立して12年が経ちました。お客さまにも恵まれ、仕



TODAY'S SPECIAL、本日は上州産かとう牛。上からスペシャルカルビ、バラ、ザブトン。数量限定で1人前1,500円~2,500円前後で提供。



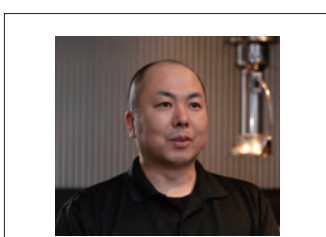
牛ハツ(タレ) 500円。鮮度に自信があるからこの厚み。焼き過ぎ注意、炙る程度でよし。



壺ぶた(タレ) 600円。一本漬け風オリジナルカット。一口大にハサミで切って召し上がれ。



ユッケジャンラーメン700円。みそ玉に仕込まれた出汁の旨みに脱帽。コチジャンは自家製。



焼肉スタミナ商店  
オーナー・肉職人 相澤 寿樹さん

住 枝幸町梅ヶ枝町442-3  
☎ 0163-62-2928  
営 17:00~22:00 (LO21:30)  
休 不定休  
席 テーブル2卓 小上がり5卓  
カウンター4席  
宴 対応 電話予約のこと



※表示価格はいずれも消費税別

事にも自信がついてきましたので、思いきって昨年12月に店を移転(旧店舗も梅ヶ枝町)し、リニューアル・オープンしました。焼肉屋さんとしては珍しくオープンキッチン・スタイルを採用し、カウンターも設け、目の前でお肉を切るところも全部隠さずお見せしよう。」

### お肉は全て塊から包丁切り

「職人気質なところがありません。当店ではお肉を塊肉で仕入れ、仕込みも一切業者さんに頼ることなく自分で行っ

ています。機械切りが大半を占める中でも包丁切りにこだわり、自分で手をかけ、注文を受けてから手切りしてお出ししています。機械に頼ってしまおうとお肉の繊維が壊れてしまいます。牛タンなどが顕著ですが高速回転のスライサーが肉の断面をグチャグチャにしてしまうため、お肉の旨み成分が漏れ、味を損ねてしまいがちです。なので、細胞を潰すことなくスパット、ひとおろしで切り分けます。

他の特徴としては内臓系・

### おかげさまで連日満員御礼

「地元の漁師さんをはじめ若い女性、家族連れ、サラリーマンの方にもご来店いただいております。サイドメニューも豊富です。冷えたビールとハイボール、ソフトドリンクも揃っていますので、どうぞご鼻屑に。」

清潔感溢れる店内は、女性のお客さん、家族連れにも人気。駐車場も完備。



### 主なメニュー

- カルビ(タレ)850円 ■サガリ(タレ)750円 ■牛タン(塩)900円 ■生ラムロース(タレ)700円
- とりもも(タレ)450円 ■ホルモン(タレ・塩)各450円 ■ミノ(タレ・塩)各700円 ■牛レバー(タレ)500円
- サンチュ300円 ■キムチ400円 ■冷麺600円 ■ビールノアサヒスーパードライ樽生500円

肉職人が切ると、焼肉はここまで美味しくなる！  
価格も驚くほどリーズナブルで良心的な店  
枝幸町の「焼肉スタミナ商店」



わたしの  
好きなこと

生きとし生けるもの。村の自然を  
記録として永く猿払に残したい。



小侯孝範写真集「猿払の四季」  
2019年3月15日、FAURA BOOKS (ファウラブックス) より発行  
著者：小侯孝範 発行人：大橋弘一 発行所：(有)ナチュラルー  
問い合わせ：(有)ナチュラルー/TEL.011-261-1658



写真歴35年  
元 猿払村役場職員  
**小侯 孝範さん (62)**  
●1957年 猿払村生まれ ●1980年4月～2018年3月 猿払村職員  
●2018年4月 同村教育委員会 社会教育係専門員として再任用(2年間)。猿払村郷土資料館(旧浜猿払小学校)づくりに奔走する。  
●(一社)猿払ななかまどの会勤務

日本最北の村、猿払。総面積は590km<sup>2</sup>で、東京23区(計621km<sup>2</sup>)に匹敵する道内一広い村です。産業は天然ホタテを主とする漁業と酪農。言うまでもなくホタテの水揚げは日本一を誇ります。また、宗谷丘陵を水源とする猿払川など6つの水系が緩やかにオホーツク海に注ぎ、下流域には大小多様な沼と湿原を形成し、手つかずの自然が今も残されています。幻の魚と呼ばれる国内最大級の淡水魚イトウも棲み、渡り鳥の中継地としても知られ、豊富な種類の動植物が生息する猿払は「サンクチュアリー・ビレッジ」と言っても過言ではないでしょう。そんな村の自然の姿を長きに渡って撮影し、このほど写真集を出版された猿払在住の写真家・小侯孝範さんを訪ねました。

猿払の記録として出版

「最近猿払に飛来してきたペアの丹頂鶴を撮ってきたのですが、村の自然を記録として残そうと思い、日頃から、ことあるごとに野山に入り撮影しています。展示会への出展やコンテストには関心がなく、写真の技術が特別高いわけでもなく、当初はよもや写真集を出すことなどあるまいと思っていたところ、懇意にしていただいている野鳥写真家の(有)ナチュラルーの大橋さんへ相談し、出版することができました。考えてみると役場の職員として38年もの間、村にお世話になってきましたが、私が撮った写真ならば役に立てるかなと思ひ、村への恩返しとして写真集発行を決めました。たとえこの先、自分の命や故郷の景色が消えても、本は残ると思つて。」

定年後は社会教育係専門員に

「定年退職した後も散歩がてら野山で野草や花、野鳥など動植物も含め、四季折々の猿払を写真で記録するかたわら、教育委員会より社会教育係専門員として再任用されましたので、旧浜猿払小学校に郷土資料館を移設するため、その資料整理、

保管、展示を若い職員とともにコツコツと行ってきたところで、漁具や農具、林業に関する小道具や馬具、古い日常生活用品などをはじめ、アンモナイト化石や埋蔵文化財包蔵地の石器なども紹介しています。」

虫採集が好きだった私は、やがて捕虫網をカメラに持ち替え、ファインダーを虫に向けていきなりました。写真の世界に本格的に足を踏み入れたのは、当時好きだったクジャクチョウの撮影を始めてからです。とても綺麗な蝶で、野草でも鳥でもそうですが、それはもう神憑りのな美としか言いようがありません。自然豊かな猿払に生きていることに感謝しています。」

「写真撮影を始めたのは、結婚後に子供が生まれ、成長を撮り始めたのがキッカケです。しかし、幼い頃から野を駆け、昆虫

に感謝しています。」

② 小侯さんが好きな季節は冬



③



④



- ①モケウニ沼遊歩道のまわりは、ワタシゲの果穂で溢れています
- ②カムイト沼の湖面はまだ氷結していますが、春が近づくとペールで覆われたような不思議な光景になります
- ③墨を流したような湖面のカムイト沼。鳥の声しか聞こえない静かな時間
- ④凍れた朝。昨夜、キタキツネたちは獲物にありつけたのでしょうか

① めがるみも多いため湿原での撮影は慎重に



猿払村  
郷土資料館復活

約10年前に閉鎖した郷土資料館が、旧浜猿払小学校を再利用し、昨年復活。小侯さんは村の歴史の保存にも尽力。



多目的ホール



子供の頃、昆虫採集など標本づくりが得意だった小侯さんの標本学、博物学的な才能が活かされている。



# 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

北海道旭川方面 稚内警察署

ちらいべつ  
知来別駐在所 巡査部長 中田 和伸さん (32)



- 出身地：旭川市（出生は南富良野町）
- 赴任地：札幌手稲、道警機動隊、成田空港警備隊、旭川東、士別
- 家族構成：妻と子ども2人（長男3歳・長女1歳）
- 好きなこと：家族と一緒に過ごすこと、旅行、キャンプ
- 好きな場所：猿払の漁船や漁港の風景  
彼らが漁に出る時は、まさに「海の子」という  
感じで、とてもカッコいいです！

中田さん曰く「家族と一緒に過ごすことが、私の趣味かな？」  
夫婦と親子の絆やつながりは、地域社会にも活かされているのだと思います。

親戚ができたみたいな温かい感覚  
生まれたのは南富良野の幾寅  
ですが、その後すぐに旭川に転  
居し、高校を卒業するまで住ん  
でいました。父親は森林管理署  
（旧営林署）に勤める公務員だっ  
たこともあり、気がつけば私も  
公務員を志望していました。実  
は他の試験にも合格していたの  
ですが、その中で警察官を選ん  
だ理由は「社会や人の役に立ち  
たい」という気持ちからでした。  
以来、札幌手稲を皮切りに機  
動隊や空港警備隊なども経験し、  
昨年4月に知来別駐在所に赴任  
してまいりました。初めての駐  
在所勤務で戸惑いもありまし  
たが、猿払の人々は私たち家族を  
温かく迎え入れてくれて、なん  
だか親戚がいっぱい増えたよう  
な、そんな感覚でいます。

▲大雪つりばりにて  
▼ホテルノイシュロス小樽にて



## 成田時代に東日本大震災を経験

3・11（2011年／東日本  
大震災）を経験したのは、ちょ  
うど成田国際空港警備隊に配属  
されていた時でした（千葉県成  
田市震度6弱、成田国際空港震  
度5強）。驚くほどの揺れと大  
津波、液化化現象により県内の  
多くの市町村が被災し、たくさ  
んの人々が避難所での不自由な  
生活を余儀なくされました。当  
時、私が住んでいた寮も恐ろし  
いほどに揺れましたが、建物が  
プレハブ工法だったことが幸い  
し（揺れを上に逃がす構造）、ど  
うにか倒壊をまぬがれました。  
仕事で直接的な出勤や支援、  
災害復興に関わることはありま  
せんでしたが、警察官としての  
使命を新たにする出来事でした。  
駐在所勤務の現在も地域住民  
の安全と安心を守ることは最も  
重要なことと認識し、そのため  
には労を惜しまないつもりです。  
管轄は文字通り知来別、浜鬼志  
別、さらに稚内の東浦を含みま  
すが、いずれもオホーツク海沿  
岸に接する地域だけに、防災意  
識も高めていきたいと思えます。

## 漁師さんの暮らしと地域を守る

基本的に事件・事故の少ない  
地域ですが、自動車事故が目立  
つことが2つあります。エゾシ  
カとの衝突事故と路外逸脱です。  
一帯の海岸線（国道238号）に  
は住宅が並んでいます。毎冬  
のように漁師さん宅に車が突っ  
込む事故があります。この辺（駐  
在所前）は40km制限です。速度  
を抑え安全運転をお願いします。  
加えて、漁師さんがらみの事  
案ですが、彼らにとって我が家  
同然の浜辺や漁港での密漁、マ  
ナー違反の釣り人も多く、取締  
りを強化しているところです。

また、赴任中に解決したい問  
題が一つあります。それは稚内  
猿払線（道道1077号）に携帯  
電話用アンテナの設置です。電  
波が圏外で、通行車が万一事故  
を起こした場合には、警察へ連  
絡する術がありません。

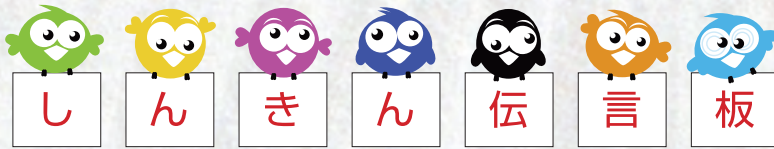
## 電子マネーを悪用した詐欺に注意

架空請求やワンクリック詐欺  
などの支払手段として「電子マ  
ネー」を悪用した被害が全国的  
に急増しています。猿払村のコ  
ンビニ店でも電子マネーカード  
が販売されており、昨今では  
ATMを利用した振り込め詐欺  
に代わる新しい手口として悪用  
されていますので十分にご注意  
願います。通常、業者が料金の  
支払いに電子マネーのID（10  
桁以上の番号）を聞いてくるこ  
とはありませんので、もし購入  
を促し、聞かれるようなことが  
あれば、それは詐欺です！  
私も講話の際などに実物のカ  
ードを見てもらいながら、犯罪  
防止の啓蒙活動にあたっていま  
す。お店側にも「老若男女を問  
わず、電子マネーの高額購入客  
に注意してほしい」と協力を  
求めているところです。



ようやく店頭にもマスクが徐々に戻ってきましたが、新型コロナウイルス感染症に乗じたインターネットでのマスクの転売などにも目を光らせていました（のちに規制）。価格が安くても送料が異常に高かったり、無料配布を騙ったメール詐欺に巻き込まれないよう、村内でも周知しています。

●稚内警察署 知来別駐在所  
猿払村知来別4690番地36  
☎01635-3-4033



## Public Awareness Campaign

啓発運動/東支店▶

### 啓発運動を実施

当金庫各支店では、年金支給日の2020年4月15日に窓口やATMコーナーが混雑することを予想し、新型コロナウイルス感染症予防の観点から、お客さま同士の間隔を十分に取っていただくようご協力をお願いいたしました。

また、東支店では稚内警察署、稚内市消費者被害防止連絡会の協力のもと振り込め詐欺被害防止啓発運動もATMコーナーで行いました。「不審な電話など何か困ったことがあればすぐに110番を」と呼びかけ、お客さまへの注意喚起を行いました。



## Preventing the Spread of COVID-19

### 新型コロナウイルス感染症拡大防止へのご協力のお願い



当金庫では、お客さまの安全・安心を第一に考え、新型コロナウイルスの感染拡大防止に努めております。ご来店いただくお客さまにおかれましては、感染拡大防止のため、以下についてご協力いただきますようお願い申し上げます。

- ご来店の際は、お客さま同士の間隔を十分にとっていただいたうえ、店舗に備え付けの消毒液で手指消毒の励行にご協力をお願いいたします。
- 月末・月初や給料日、年金支給日などは混雑が予想されますので、可能な方につきましては、来店日を分散くださいますようお願いいたします。
- 窓口、ATMをご利用の際は、お客さま同士の間隔を十分にお取りください。

お客さまには、ご不便とご迷惑をお掛けしますが、ご理解とご協力をお願いいたします。

## New Branch Manager

### 新任支店長ごあいさつ



札幌支店長  
中井 俊哉

札幌地区において、宗谷の情報拠点となれるように、笑顔と感謝の気持ちで「ここのかよう札幌支店」を目指してまいります。皆さま、ぜひお立ち寄りください。



清田支店長  
牧野 哲也

地域の皆さまに必要とされる明るく賑わいのある店を目指し、職員と一緒に全力で努力していく所存です。これからも清田支店をよろしく願いいたします。



琴似支店長  
畑野 敦志

これまで以上に活気のある、親しみやすい店になるようがんばります。琴似支店をよろしく願いいたします。

## C.E.O was Changed



### ●主な取引先の後継者 (敬称略)

稚内市 島田 商事 株式会社  
代表取締役 島田 聖 (2019.12.16)

※前代表取締役の島田 耕吉氏は会長に就任

枝幸町 有限会社 シビル 開発  
代表取締役 今野 慎一郎 (2020.3.21)

※前代表取締役の今野 克俊氏は会長に就任

稚内市 エムテガラス 株式会社  
代表取締役社長 種村 圭一 (2020.4.1)

※前代表取締役の種村 政昭氏は代表取締役会長に就任

稚内市 北辰建設コンサルタント株式会社  
代表取締役社長 沖 信夫 (2020.4.1)

※前代表取締役社長の和田 崇之氏は会長に就任

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12月～2020年4月 (カッコ内は就任日)

## 支店だより ～歌登支店～

おかげさまで2020年10月、歌登支店は開設70周年を迎えます!

こんにちは!

歌登支店は清野支店長のもと男性2名、女性2名、計4名と全店舗で最も少ないスタッフで営業しています。サマーフェスティバルや納涼祭などのイベントに参加し、地域の皆さまと幅広く交流させていただいたり、ロビーでの写真・作品展を実施し、気軽に立ち寄りいただけるよう心

がけています。

地域の皆さまに支えられ2020年10月には、開設70周年を迎えます。

今後もお客さまとのふれあいを大切に、明るく親しみやすい店作りを目指します。

※写真左は枝幸支店の川原拓真(歌登地区渉外担当)です。



枝幸部枝幸町歌登西町121番34 ☎0163-68-2141  
開設年月日/1950.10.1 支店長/清野一郎

# いいもの 見つけた



## ザ★プレゼント



**プレゼント商品**  
 天然利尻昆布(雄武町産)  
 雄武の「流水昆布」3品セット  
 ●うどん3袋、とろろ1袋、細切り1袋

今回ご紹介した橋詰産業(株)の天然利尻昆布(雄武町産)を使った雄武の「流水昆布」シリーズをセットにして、抽選で5名様プレゼントいたします。

ご希望の方は、おハガキに「流水昆布」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/2020年8月21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。※9月中旬頃発送予定です。

### 読者のお便りコーナー

- ★転勤族なので地域の情報がわかりやすく掲載されており、地域で生活する上で参考になります。(札幌市・52歳男性)
- ★稚内には年に2、3度行っているので、道北の情報嬉しく読んでおります。(旭川市・61歳男性)
- ★宗谷管内の様々な情報がとても懐かしいです。創刊号から読んでいます。これからも地域に根差した内容を望んでいます。(札幌市・65歳女性)
- ★情報量も取材対象もバランスがよく、すべて興味深く拝見しました。縁がないのに応援したい気持ちになります。(札幌市・62歳女性)

流水の下で育った栄養豊富な天然利尻昆布(雄武町産)を使用した橋詰産業(株)の

## ★雄武の「流水昆布」シリーズ



橋詰産業 株式会社  
 取締役 事業部長  
**橋詰 仁**さん

日本の伝統的な食材の一つ、和食に欠かせない昆布。なかでも古くから京都の料亭などで重宝されてきた利尻昆布は、透明度が高く、風味の良い出汁がとれ、現在も懐石などの高級料理になくはならない存在です。

産地は、主に利尻島と礼文島、稚内市をはじめ、日本海側は留萌以北、宗谷岬から網走に至るオホーツク海沿岸で、雄武町でも毎年たくさん天然利尻昆布が水揚げされています。一説によると雄武町産の利尻昆布は、某コンビニの昆布のおにぎりにも採用され、おにぎり部門の売上で5本指に入るのだとか。

今回は、そんな雄武町産の利尻昆布に着目し、2017年から「流水昆布」(商標登録済み)として様々な商品をシリーズ展開している同町の橋詰産業(株)の逸品をご紹介します。どれも文句なしに美味しいのですが、その理由は明白でした。同社で仕入れている加工用昆布は1等のみ。一部を除けば、すべて自社工場です。一つずつ手づくりされているのです。

★使用する加工用昆布の等級は1等のみ

「当社の食品部門への進出は、道の駅おむの誕生からはじまりました。改良を重ねた『ダツタンそばコロツケ』は、おかげさまで名物の仲間入りを果たしましたが、15年前も現在も、一個一個、心を込めた手づくりであることに変わりありません。3年前から手掛けてきた『流水昆布』シリーズには、うどん、とろろ、細切り、粉末、切り、こんぶ酢などがあり、先頃パッケージを一新し、ギフト商品としての可能性を探るため、東京都のアンテナショップ・秋葉原ちゃばら店でも取り扱っていただいています。流水昆布の特徴は、なんととっても昆布そのものの品質の良さにあります。昆布は産地ごとに品質を等級によって管理していますが、当社では最高ランクの1等にこだわり続けています。ですから、とろろも細切りも、まずは、そのまま食べてみてほしいのです。とろろは汁物や麺類、酢の物、おにぎりなどに。細切りは野菜と炒めて常備菜、煮物、炊き込みご飯、漬物などにも。昆布を丁寧に麺に練り込んだうどんは風味も良く、釜揚げが絶品です。」

雄武町内では「道の駅おむ」 「ホテル日の出岬」などの売店にて販売中!!

雄武の「流水昆布」シリーズ

北海道雄武町産 利尻昆布うどん(乾麺)

- こだわりの昆布うどん 370円  
 名称: 干しうどん  
 原材料名: 小麦粉(北海道産)、昆布(雄武町産)、食塩  
 内容量: 200g  
 保存方法: 直射日光を避け常温
- 流水昆布 とろろ 500円  
 名称: とろろ昆布  
 原材料名: 利尻昆布(北海道産)、醸造酢  
 容量: 50g  
 保存方法: 高温多湿、直射日光を避け常温
- 流水昆布 細切り 400円  
 名称: とろろ昆布  
 原材料名: 利尻昆布(北海道産)、醸造酢  
 容量: 50g  
 保存方法: 高温多湿、直射日光を避け常温

※表示価格はいずれも消費税込み



釜揚げやザルうどんなどで食べる  
**昆布の香りが引き立ちます。**