

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

稚内市みどりスポーツパーク 新カーリング場オープン (稚内市)

(株)群来留(クキル) 代表取締役 **佐藤 和久**さん (利尻町)

礼文島カフェめぐり (礼文町)

和洋創咲「いろは」 (利尻富士町)

利尻島郷土史研究家 西谷 榮治さん (利尻町)

稚内警察署 仙法志駐在所 巡査部長 工藤 開陽さん (利尻町)

(株)思縁の「**うまみオイルドレッシング**」^(ガーリック&ハーブ)「**利尻昆布酢うまみビネガー**」(利尻町)

●美味さ間違い!島の恵みをダイレクトかつ
豪快に楽しめる「BAR 1721」の炙りコース
関連ページ/北の経営者たち

スパイスカレーも格段に美味



世界初!?の炙りBAR



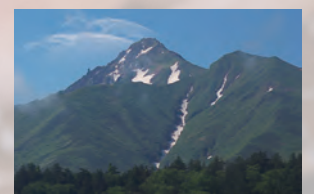
世界の酒をラインナップ



床には利尻島の鉄平石が敷き詰められている

利尻島の玄関口、鷺泊港から車で約15分。島の西側に位置する利尻町香形は、例年であればこの季節、多くの観光客で賑わっているところですが、新型コロナウイルスの影響を受け、静かな夏を迎えていました。そんな中にあっても力強く起業した(株)群来留(クキル)は、利尻島の旅の醍醐味を味わえる一大拠点になりそうです。

**Pinup of my town
RISHIRI**



町のシンボルである利尻岳(標高1721m)

●本誌ジャスト・ナウでは「UD(ユニバーサルデザイン)フォント」を採用し、見やすく読みまちがえにくい紙面づくりに取り組んでいます。

夢ではない。稚内からカーリングの日本代表選手が出てくる日は近い。

稚内市みどりスポーツパークの中核施設 新カーリング場がオープン

カーリングは、氷上で行われるウィンタースポーツ。1998年に開催された長野オリンピックで初めて正式種目となり、高度な戦略が必要とされ、頭脳的な理詰めを試合展開から「氷上のチェス」とも呼ばれています。

その後、2006年トリノでは女子代表の「チーム青森」の全試合が国内で中継され、7位入賞という活躍を見せたことで、日本におけるカーリングの認知度が高まりました。そして、まだ記憶に新しい2018年平昌オリンピックでは、女子代表の「ロコ・ソラーレ」(北見市)が、五輪初となる銅メダルを獲得し、試合の休憩時間の「もぐもぐタイム」に注目が集まったり、競技中に彼女たちがしばしば口にした「そだねー」と言う言葉は、その年の新語・流行語大賞(ユーキャン)に選ばれるなど、かつてないほどのカーリング旋風が巻き起こりました。そんなカーリングブームを追い風に受け、稚内に新カーリング場がオープンしました。

■NPO法人稚内カーリング協会
富田会長に聞く



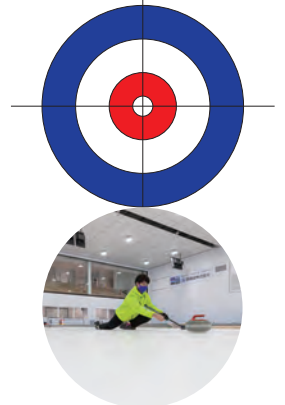
NPO法人
稚内カーリング協会
会長 富田 伸司さん
北海道カーリング協会
監事を兼任
<https://w-curling.org/>

稚内のカーリングの歴史

市民の方も稚内とカーリングの関わりをご存じないかも知れませんが、稚内には約40年のカーリングの歴史があります。1980年に北海道とカナダ・アルバータ州が姉妹都市関係を結んだことがキッカケで、スポーツ交流の一環として、カナダで盛んだったカーリングを日本で広めようと講師として派遣されたのがウォーリー・ウルスリアックさん(元世界チャンピオン)でした。1981年には当市の東小学校のグラウンドに屋外リンクを造成し、最初の講習会が催され、翌1982年には「国内初の屋内カーリング場」が開設され、ウォーリーさんから受けた指導

とカーリング熱は瞬く間にこの街に浸透し、カーリング教室や指導者講習会も開催され、以来、競技の普及を図ってきました。

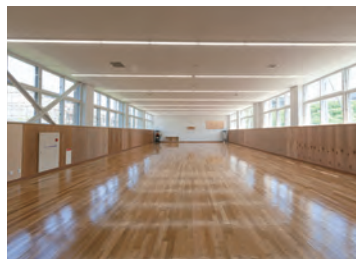
しかし、旧カーリング場(ノシャツ公園内に立地)は、太平洋戦争後に旧米軍基地の施設として使われていたスパーマーケットを改築したもので、すでに築50年以上が経過していました。また、屋内でしたが毎年11月から3月末までしか利用することができず、3シートあるうち2シートは非正規(短縮)シートだったため、練習や大会開催にも大きな壁となっていて、新しいカーリング場の建設が待ち望まれていました。そこで旧稚内大谷高校跡を利用した「稚内市みどりスポーツパーク」構想の中に組み込んでいただき、ようやく今年の5月30日に新カーリング場をオープンすることができました。4シートを備え、通年で利用できるホールから、再び稚内のカーリングの歴史が始まろうとしています。



現在約20チームを有する稚内市は、かねてからカーリングが盛んだった。中でもチーム「稚内協会」は注目株!



武道場①柔道場 ※空手も利用可
競技用畳 約220㎡
(約22m×約10m)
用具庫、競技用タイマーあり



武道場②剣道場
※杖道、居合道、空手も利用可
フローリング 約210㎡ (約21m×約10m)
用具庫あり



武道場③アーチェリー場
※障がい者アーチェリーにも利用可
四脚 2台設置
インドア射場18m

- その他の設備
各会議室(ダンスなどの練習ができる鏡付き、大型プロジェクター完備の会議室など)
- 現在整備中
○多目的体育館(人工芝)
(利用可能な種目)
・フットサル・野球
・パークゴルフ・弓道
・ボルダリング
・運動会等のレクリエーション

稚内市みどりスポーツパーク
稚内市緑3丁目14番1号
☎0162-73-4125

2020年5月30日、稚内市みどりスポーツパークに オープンした新しいカーリング場



▲1Fコーチジャッジスペース
今後ここで、いくつもの国内大会、国際大会が開催される。

- 開館時間／10時00分
- 閉館時間／21時00分
- 休館日／毎週月曜日、年末年始
- カーリングホール／4シート
- 主な設備／コーチジャッジ控え室
コーチジャッジスペース
1F観覧席16席
試合観戦用モニター
2F観覧席180席
車椅子優先スペースあり
トイレ、授乳室、ベビーベッド
給湯、FreeWi-Fiなどを完備



▲カーリングホール全景
上部カメラとモニターによりストーンの状態を見ることができる。



▼2F観覧席
使用料の目安/団体一般1シート1時間1,400円、個人一般(午前午後夜間各)300円(学生料金あり)*消費税込み
用具のレンタルもあり、誰でも気軽に体験ができる。詳しくは <http://wmssp.info/>



(公社)日本カーリング協会
会長
貝森 輝幸さん

北海道カーリング協会
会長を兼任
<http://www.curling.or.jp/>

■(公社)日本カーリング協会
貝森会長に聞く

オリンピック選手を稚内から

日本のカーリングの父と呼ばれるウォーリーさんから稚内でカーリングの指導を受けた一人です。まさか、これほどまでにカーリング人生を歩むことになるとは思いませんでした。日本カーリング協会の会長をお引き受けし7年。先頃再任となり、4期目に入りましたが、協会事務局

は東京にあり、五輪や世界大会での金メダル獲得を考えているため、なかなか稚内のために働くことができません。富田会長のご尽力に感謝するばかりです。実は、私がウォーリーさんからカーリングを学んでいた時の稚内カーリング協会の会長だったのが、現在の富田会長のお父様(富田勉さん)でした。現会長も優れた現役のシニア選手(1986年からのキャリア)ですが、稚内市内には、ほかにも素晴らしい選手がおりますし、長野オリンピックの時にはメンバー入りは叶いませんでしたが2名の強化選手を輩出しています。また、北海道カーリング選手権大会兼アル

バータ杯カーリング大会出場の間でもある「チーム稚内」、ミックスの「稚内協会」、世界大会出場を手にした「チーム北海道」でも活躍中の女子シニア選手などなど。

今後は稚内カーリング協会を中心にJrクラブの育成、学校教育での取り組みや稚内北星学園大学のカーリング特待生、北海道タレントアスリート発掘・育成事業、強化指定チームを対象とした合同合宿などを通じて、近い将来稚内から未来のオリンピック選手が生まれることと信じています。目下は11月予定の「パシフィックアジアカーリング選手権2020 稚内大会」の開催を祈るばかりです。

屋内多目的運動施設 「稚内市みどりスポーツパーク」

老若男女を問わず、障がいをお持ちの方も、誰でもさまざまなスポーツに親しむ機会を与えてくれる「稚内市みどりスポーツパーク」は、カーリング場のほかに、アーチェリーや剣道、柔道、野球、サッカー、パークゴルフ、室内レクリエーションなどが楽しめる総合型スポーツ施設。

カーリング場に続き、すでに武道場も6月にオープンし、10月予定の「屋内多目的体育館」の完成が待たれています。

カーリング場では、全道・全国規模の大会が開催される予定となっており、11月の「稚内市みどりスポーツパーク」のグランドオープンの際には、国際大会である「パシフィックアジアカーリング選手権大会」を開催予定です。

■今後のカーリング予定
パシフィックアジアカーリング選手権
2020 稚内大会
令和2年11月7日(土)～11月14日(土)



完成予想図



北の経営者たち

利尻町

新進気鋭の経営者は元公務員

生粋の利尻町生まれの利尻町育ち。町の高校を卒業すると同時に、この島の役に立つ仕事があったらいい、公務員となり利尻町役場に。教育委員会を皮切りに建築農林係（まち環境整備課）、水産係（まち産業推進課）など、ひと通りの職務を経験したのち、2018年12月31日をもって依願退職。最後の役職は、もつとも町長室に近い総務係長でした。

そんな佐藤和久さんですが、公務員の頃から、島を内外両面から見る視点を大事にしてきました。例えば、ある首都圏の国立大学の学生が利尻島について論文を書くこととする時、島を代表して調査・インタビューに協力してきたのが佐藤さん。ユーチューバーとしても有名で世界を旅する定住旅行家、篤泊港のエスカレーターから



①社名の由来になっている鯨の群来（佐藤さんが今年、大磯で撮影）。
②「いちななにーいち」[1721]は、利尻島の標高にちなんでいる。

佐藤和久さん

株式会社 群来留 KUKIRU 代表取締役

アウトドア・アクティビティと

段違いに美味しい島グルメ。

利尻島の旅の醍醐味を丸ごとどうぞ。



尊敬する渡邊敏哉さん(左)と



遊漁船「RISHIRI-1721」
ヤマハ発動機 UF-23HT
全長6.27m 幅2.35m
エンジン：トーハツ MD50B×2機

降りてきた時も、プラカードを持って笑顔で迎え入れるのは彼でした。言うならば、佐藤さんは利尻島のエントランスであり、フロントであり、コンシェルジュのような存在でした。

また、今夏は新型コロナウイルス感染症対策のため、やむなく中止となりましたが、踊りやパレード、大規模な露店で賑わう、利尻

浮島まつりでは、ムードメーカーとして会場を沸かせ、誰よりも島のイベントを盛り上げてきた一人です。

「島のみなさんは、私のことをよく知ってくれているので、25年間勤めた役場を辞める時も、何でだ？どうしてだ？」と咎められることもなく、むしろ、何がやりたんだ？と、色んな助け舟を出してくれてとても感謝しています。

もともと旅行が大好きで、色々な場所を観光して回っていましたから、旅先での現地の人たちとの交流や趣味を通してのコミュニケーションを楽しんできました。そんな中で、様々なリゾート地や自然豊かな街のゲストハウスに泊まり、登山や釣りなどをして帰ってきたある日、あつ、自分がやりたかったのはこれだ！と気づき、ようやく実現したところです。」

今年6月1日、コロナ禍での苦しいオープンとなりましたが、佐藤さんが経営する利尻島ゲストハウス「いちななにーいち」は、おそらく島内一の格安宿泊施設だとは思いますが、ここは単なる安宿ではありません。

ゲストハウスという形態は、かつてはバックパッカーなどの一人旅向けの安宿で、安かろう悪かろうというイメージがどこかについて回っていました。ところが、ここには、そんな印象はありません。確かにベッド周りのスペースは最小限ですが、無限の楽しみ方があります。そんな予感さえします。「自分だったらこういうスペースや機能があったら嬉しい、という



- 主な資格など
- ・日本山岳ガイド協会認定登山ガイドステージ1
- ・北海道山岳ガイド協会員
- ・利尻山岳会会員
- ・利尻バックカントリーネットワーク会員
- ・利尻島スノーモービル適正利用協議会事務局
- ・小型船舶操縦士
- ・軟式野球審判員1級（利尻町軟式野球連盟理事長）

佐藤 和久さん

1975年6月13日、利尻町生まれ。1993年4月、利尻町役場に勤務。2018年12月、利尻町役場を退職し、翌2019年4月、株式会社群来留を設立。利尻山の自然ガイド業を開始。2020年6月1日、「ゲストハウスいちななにーいち」[BAR 1721]をオープン。フィッシングガイド用の遊漁船「RISHIRI-1721」所有。

Personal Profile



地元民と旅行者の一期一会の場「BAR 1721」にて

今年の春も鯨の群来がありました。美しいエメラルドな海を作ってくれた鯨に背中を押されます。

ようなイメージを形にしました。旅行者には外国人も多いため、和室も設けて、日本文化に触れてもらおうと。談話室には自炊ができるようにキッチンをつけて、間取りを広めにし人と人の繋がりを

できたらなど。ついでに自分がハマってる薫製やスパイススレーも看板メニューにしたいと。そして、古民家風居酒屋をリノベーションした『BAR 1721』も併設し、クオリティの高いゲスト

この場所で登山やバックカントリ（ゲレンデスキーではなく自然の山に登頂し新雪の中を滑り降りてくる）、スノーモービル、トレッキング、ボートでのフィッシングガイドも仕事にしよう」と、利尻のカルスマガイドであり、佐藤

さんが尊敬してやまない渡邊敏哉さん（利尻自然ガイドサービスマスター）に意見を聞きながら、ガイド事業も本格化しています。ゲストハウスやBAR、船のネーミングにも利尻岳の標高である「1721」が使われるなど、利尻へのこだわりが半端ではない佐藤さん。社名には、利尻島の歴史と切っても切れない鯨漁にちなんだ言葉「群来」の二文字がついています。ゲストハウスの中に、古い時代の木製の古い漁具が再利用されています。その箱は鯨を入れて背負い加工場まで運ぶ道具「もっこ」と呼ばれるものでした。なるほど、佐藤さんはそこまで島を愛しているのか。新しく起業したばかりの経営者の肩に乗った「もっこ」は、どんな宝を利尻島に運んでくるのでしょうか。

生む場所になれば。トイレやシャワー室、洗面化粧台は清潔感のある最新のものを。さらに、リーズナブルなお酒や食事を楽しんでいただいて、世界中探しても利尻にしかないような食文化の魅力を、炙りBARで提供

ハウスが完成しました。宿泊業・飲食業のほかに、佐藤さんにはもう一つ別の顔があります。それは役場退職後すぐに始めた自然ガイドの仕事です。「外から内から色んなふう

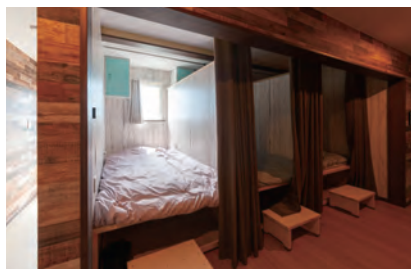
を見てきました。どこから帰ってきてても実感することがあります。それは、あやつぱり利尻はいいな。利尻が大好きだ」という単純なことなのですが、歳をとればと

さんが尊敬してやまない渡邊敏哉さん（利尻自然ガイドサービスマスター）に意見を聞きながら、ガイド事業も本格化しています。ゲストハウスやBAR、船のネーミングにも利尻岳の標高である「1721」が使われるなど、利尻へのこだわりが半端ではない佐藤さん。社名には、利尻島の歴史と切っても切れない鯨漁にちなんだ言葉「群来」の二文字がついています。ゲストハウスの中に、古い時代の木製の古い漁具が再利用されています。その箱は鯨を入れて背負い加工場まで運ぶ道具「もっこ」と呼ばれるものでした。なるほど、佐藤さんはそこまで島を愛しているのか。新しく起業したばかりの経営者の肩に乗った「もっこ」は、どんな宝を利尻島に運んでくるのでしょうか。

利尻島杓形に新しい形の宿泊施設が登場 利尻島ゲストハウス 海拔4mの山小屋 「いちななにーいち」

カプセルホテル感覚で利用できる手頃な価格の宿泊施設。利尻島観光をはじめ滞在型のワーケーション、1泊2日の旅行から長期滞在まで、幅広いニーズに対応します。（通年営業）

●施設概要/チェックイン15:00～20:00、チェックアウト9:00、鷺泊港フェリーターミナル・利尻空港への送迎サービスあり（要予約）、シャワールーム・冷蔵庫・電子レンジ（いずれも共同利用）、鍵付きロッカー、駐車場、FreeWi-Fi完備



▲縦に広い独立した空間のシングルタイプ。床下には大型スーツケースを収納可能。
素泊り1名¥3,850～

▲4名まで利用可能。家族やグループでの貸切も可能なドミトリタイプ。
素泊り4名で利用した場合1名¥2,800～
（いずれも消費税込み）



自炊キッチン付き談話室「りしり時間」



2階建て全18室



シャワールーム



洗濯機も完備



ゲストハウスとBAR 1721の外観



所在地/利尻町杓形字富士見町75番地

・利尻山登山プラン
・BAR 1721プラン
などがあります。
・「どうみん割」については直接お問い合わせください。

チェックイン後、到着祝いにBAR1721で乾杯！利尻礼文の海鮮をはじめ、ご当地グルメを楽しめる炙りコースは1人¥4,000円～（消費税込み）

※BAR 1721については本誌表紙も参照してください。

Company Profile

株式会社 群来留

利尻郡利尻町杓形字日出町50番地5 ©0163-84-2561 <http://www.kukiru.com/>

■事業内容/利尻島杓形ネイチャーガイドオフィス、フィッシングガイド、ゲストハウス、BAR、利尻昆布等の販売
■設立/2019年4月26日 ■資本金/100万円 ■スタッフ/5人（自然ガイド2人、ゲストハウス&BAR 3人）

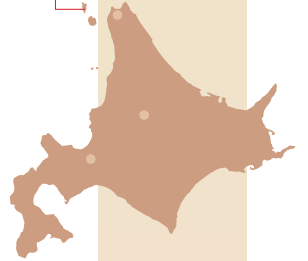
島の新しい個性と出逢える旅 礼文島カフェめぐり

絶景とともに味わいたい、それぞれの自慢の味。
礼文島に最近オープンした3つのカフェを訪ねました。



礼文町

REBUN



自家製のスイーツをどうぞ。
[Kanaria CAFE]



礼文産のシーフードをどうぞ。
[Drining Cafe 海]



美味しい杉屋珈琲をどうぞ。
[Café Ru-we]

優しい笑顔で迎えてくれるカフェのスタッフ。
3人とも島外出身者で、キッカケは様々ですが、みなさん礼文に魅了され長期滞在中。



・ホットコーヒー¥400・エスプレッソ¥400
・ラテ各種¥500
・ハンバーグプレート¥1,000・とろろ牛すじカレー¥800

①



ケーキは日替わりのため
スタッフまで!

②



写真はミニうに丼。武ちゃん寿司と
同じ最高品質のうにが味わえる!

③



- ④ オリーブグリーンの壁がモダン。地元のお客さんはビールやお酒とセットでおつまみをオーダーする機会が多いとか。
- ⑤ ケーキセット (本日のケーキ¥400+飲み物¥400~)
(ぶんわりチョコチップケーキ・チーズケーキ・ガトーショコラなど)
- ⑥ オーナーは漁師でもあり、自分で獲ってきたうにを提供。
うに丼¥2,500・ミニうに丼¥1,500 ※味噌汁付き
※季節限定。※入荷状況により提供できない場合もあり。
- ⑦ 2階は民宿「のんの」。アイヌ語で花の意味。
- ⑧ 「ルーウェ」もアイヌ語。足跡、道というニュアンスの意味。
- ⑨ オーナーの柳裕 裕司さん (武ちゃん寿司にいる場合が多い)

2019年5月10日
香深港フェリーターミナルそばにOPEN!

Café Ru-we 〈カフェ・ルーウェ〉

フェリーターミナルから徒歩で約1分

●住所/礼文町大字香深村字ワウシ958-16

●電話/0163-85-7868

営業時間10:00~17:00

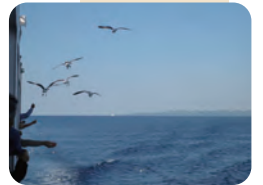
定休日(年中無休)

11月1日~3月31日まで冬期休業

<https://www.instagram.com/ruwe.nonno/>

全24席(カウンター4席・テーブル席20席)

駐車場なし



フェリーで礼文島香深港へ



北のカナリアパーク



礼文林道を越えて元地へ



船泊から最北のスコトン岬へ

礼文島の玄関口、香深港フェリーターミナルそばに立地しているため、何かと便利なカフェ。現在、同店2階で営業している民宿『のんの』(2011年から)のお客さんから寄せられていた「食事も出してほしい」という期待に応えてのオープン。店の特徴はコーヒーが美味しいこと。札幌市で個人経営されている『杉屋珈琲』で焙煎した、深煎りのオリジナルブレンド。苦みが強くピターでコクもあり、あとからくる酸味も絶妙。フェリーターミナルの『武ちゃん寿司』の系列店のため、うに丼も店の名物で、気軽に食べられる料金設定が嬉しい。

Detailed Map

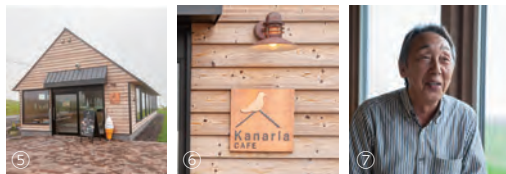


礼文島のカフェの魅

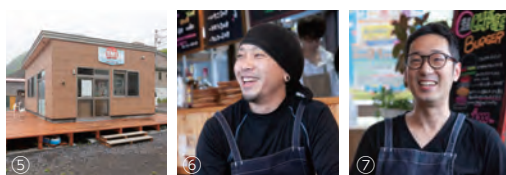


2013年、礼文島初の喫茶店としてオープンして以来、多くの観光客に親しまれている、お休み処 談。トレッキングでのひと休みに、バスの時間待ちなどに利用してみてもは。挽き立て淹れ立ての徳光珈琲（札幌市）をどうぞ。

●住所／礼文町船泊字大備
●電話／0163-87-2287
営業時間9:00～18:00（不定休）
コーヒー¥400（浅・中・深煎りとも）
欧風ビーフカレー、スイーツも用意
▲ジャスト・ナウVol.93（2013年8月発行）
マチコミクテコミ取材班 掲載



①全席窓側が気持ちいい店内。
②自家製あんバターぱんSET¥700（ドリンクなし単品¥300）
パンは天然酵母を使用。小麦粉は道産はるゆたか。
生クリーム・バターももちろん道産。あんこの甘さとパターの塩気はまさに幸せのハーモニー。ぜひ一度お試しあれ！
③カナリアカフェ特製 小豆白玉サンデー¥750
ソフトクリームには豊富牛乳を使用。十勝産の餡と白玉団子、礼文島産の天草で作った寒天との相性が抜群！
④礼文島産の天草。非常に手間ひまがかかる。⑤カフェ外観
⑥ロゴマーク・サイン⑦代表の久保 和夫さん（餅やまじょう社長）



①居心地のいい木目の店内。黒看板の手書メニューが楽しい！
②漁師の佐藤さんがザルごと運んできた、獲れたてのうに。うにの三大人気メニュー・雲丹のクリームソースパスタ
→うにバターソースの和風オムライス・ミニうに丼
③ぼたん海老（礼文島産）のとまとソースパスタ¥1,500
※ソースに海老ミソのクリーミーな旨さが。
④ホッケ（礼文産）バーガー¥700 ※一個でお腹がいっぱい！
⑤天気の良い日はテラスで
⑥相棒の元地在住の漁師、佐藤 芳行さん
⑦オーナーの三浦 智也さん（番屋にいますことが多い）

※各店表示価格はいずれも消費税込み

2020年6月14日
北のカナリアパーク 園内にOPEN!

Kanaria CAFE 〈カナリアカフェ〉

フェリーターミナルから車で約7分、徒歩約35分

●住所／礼文町香深村字フンベネフ621
北のカナリアパーク
●電話／0163-86-1177（花れぶん）
営業時間10:00～16:30／L.O.16:00
定休日（毎週火曜日）
https://twitter.com/kanariacafe_9
<https://www.instagram.com/kanariacafe/>
全24席（窓側テーブル席24席）
駐車場あり



海の向こうに利尻島を望む、絶景の北のカナリアパーク敷地内にあるカフェ。言わずと知れた、吉永小百合さん主演の東映創立60周年記念作品、映画『北のカナリアたち』のロケ地。観光客が少ないコロナ禍でのオープンを迎えましたが、連日、予想外に地元ファミリーや夫婦に人気を集めている。カフェを運営するのは島を代表する宿泊施設の一つ「花れぶん」の若女将。心を込めた自家製スイーツは、どれも、とことん原材料と手づくりのこだわりが奏でられるような優しさに満ちてくる。

2019年3月10日
地蔵岩とメノウ浜が美しい元地にOPEN!

Dining Cafe 海 〈ダイニングカフェ 海〉

フェリーターミナルから車・宗谷バスで約10分

●住所／礼文町大字香深村字元地454-1
●電話／0163-85-7105
営業時間11:00～15:00
定休日（毎週月曜日）
<https://www.facebook.com/diningcafeumi/>
https://www.instagram.com/diningcafe_umi/
全15席（カウンター7席・テーブル席8席）
その他にテラスあり 駐車場あり



礼文島唯一の焼肉店、連日満員御礼の『番屋』の二代目が、漁師と一緒にプロデュースした元地にあるダイニングカフェ。とにかくロケーションが素晴らしい、目の前が海。コンパクトな店内の窓からオーシャンビューを楽しむもよし、ハンモックが揺れるテラスに佇むのもよし。さらには、メニューをテイクアウトし、海の透き通った青に魅了されるのもまたよし。本来は夜のディナータイムまでの営業のところ、新型コロナウイルス感染症対策のため時間を短縮しての営業。礼文島らしい新鮮なシーフードを使った料理はどれも美味しくグレードが高い。

噂の店や宿を訪ねて

マチコミ クチコミ 取材班

東京、横浜で修業しUターン

「利尻富士町生まれで、高校卒業後に島を離れ、東京都内や神奈川県のお店で修業を積み帰ってきました。もともと自分の店をふるさとして持ちたいと思っていましたので、できるだけ短期間で色々なジャンルの料理を勉強しようと思い、和食屋を中心に、居酒屋、イタリアンのお店、焼肉店にも勤めました。



これで1人前
刺身5点盛り合せ2,300円・うに刺1,800円

ホタテとミズタコは島もの。うにの漁期は6月から始まりますが、質を重視する「いろは」での提供は7月～8月は長くてもお盆まで。



利尻島の究極の珍味
たちかまバター900円

地元の糰屋商店さんのものを使った「たちかま」は、島の人にも大人気。スケトウダラの白子を「かまぼこ」にした最高の珍味です。



これぞ利尻島の自慢の味
ほっけの開き1,200円

観光客におすすめなのが、シンプルな「ほっけ」の一夜干し。肉厚で甘みもあり、一皿で大満足。うなる美味しさにご飯が欲しくなる。



和洋創咲「いろは」
オーナー・料理人 佐藤 雄河さん

住 利尻富士町鷺泊字本町71-1
☎ 0163-82-1077
営 17:00～22:00 (L.O. 21:00)
休 木曜日
席 カウンター6席 テーブル2卓
小上がリ3卓 計36席
宴 対応 電話予約のこと



*表示価格はいずれも消費税込み

開店して今年の5月で丸2年になりましたが、新型コロナウイルス感染症の影響もあって、現在は営業時間やメニューも変更しながら対応しているところですよ。」

うに以外に食べてほしいもの

「ブランドメニューのほかに本日のおすすめ」、観光の方も来店されるため、利尻島産メニューもご用意しています。

一言で言いますと観光の方のお目当ては「うに」ということになりませんが、島にはもちろん、それ以外にも沢山美味しいものがあります。例えばタコ、ホタテ、ホッケなども島のものには格別の旨さですから、ぜひ食べてほしいですね。地の物を食べ慣れている地域のお客さまには、島内ではなかなか食べることができない子牛の厚切りタンズ

「私もスタッフも若いですが、島を活気づけられる店でありたいと思っています。利尻富士町も飲食店経営者は高齢化が進んでいるため、その人たちが引退してしまうと、この業界も衰退してしまうのではないかと危惧するところがあります。自分たちが頑張ること、で、周りの人も一緒に頑張ろうっていう気持ちになってくると嬉しいですね。」

観光の人にも地元の人にも愛される。美味しい料理について話が咲き、笑顔が咲く店。利尻富士町の和洋創咲「いろは」

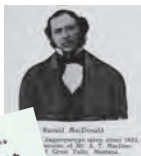
料理を食べてもらうことで話が咲く、笑顔が咲く、そんな店でありたい。そのため「いろは」では創作のことを創咲と書く。



- 主なメニュー
- 刻み莖わさび400円
 - しらすサラダ900円
 - 刺身3点盛1,500円
 - 旬魚のカルパッチョ1,500円
 - メサバ刺550円
 - とり唐揚げ800円
 - とり串400円
 - 豚串450円
 - カマンベールチーズのアヒージョ1,500円
 - 鮭ハラス焼き1,000円
 - モッツアレラチーズフライ1,000円
 - 季節のシャーベット400円
 - 生ビール550円
 - 日本酒(各種地酒)一合650円～
 - 焼酎(各種芋・麦)グラス550円～/ボトル4,000円～
 - ウイスキー・竹鶴800円/余市900円ほか
 - ワイン(赤・白)グラス600円～/ボトル4,000円～
 - 耐ハイ・ソー系500円～
 - カクテル600円
 - 果実酒600円～
 - ソフトドリンク350円

わたしの
好きなこと

写真 利尻富士町教育委員会
ラナウド・マクドナルドの肖像



「自らの道を自ら切り開く」 Ranald MacDonaldの研究

ラナルド・マクドナルド



マクドナルド奨学基金支援の会が支援する
利尻高等学校のアメリカ短期留学～5年間の記録。
西谷さんは同会の事務局次長を務め、
2013年から毎年利尻高校の生徒2名（英検準2級以上）と教員1名を留学に送り出している。



利尻島郷土史研究家
元 利尻町立博物館 学芸課長
西谷 榮治さん (65)

●1954年11月 利尻町荻形生まれ ●1977年 利尻町教育委員会勤務 ●1980年 学芸員として利尻町立博物館に勤務。以後35年勤務し、2015年 定年退職 ●現在、ネット上に「個立利尻Dしま博物館」を開設し、島の情報を発信中。

東京へ出て初めて利尻島を知る
「利尻高校を卒業した私は働
きながら東京の國學院大學へ入
学し、痛烈に思い知ったことが
あります。それは、利尻島の歴史
を知らない」ということでした。
大学の先生が言うには『利尻島
には縄文時代はあるけれども弥
生時代はない』であるとか、『古
墳時代、奈良・平安・鎌倉時代も
ない』と…。どうやら利尻島には、
高校までの授業で習う日本史と
は違う独自の歴史がありそうで、
おおいに興味をそそられました。
考古学を専攻していたため利尻
島の縄文文化やオホーツク文
化を探るうちに、すっかりこの
島にハマってしまい、東京から
故郷の歴史を学び、思いを巡ら
せたものです。今でも調べれば
調べるほど面白く、ここから世
界史や日本史も見えてきます。」

写真 <http://rishirikirin.jugem.jp/>



1918年に舞われたのを
最後に木箱の中で長い眠り
についていた麒麟獅子。
来年6月20日には、能の
舞台も観られる予定。

麒麟獅子の伝承と島文化の創造
「そんなわけで卒論テーマも
利尻島でしたが、卒業時の春に
島内の亦稚貝塚遺跡の発掘調査
に加わり、それが縁となって、
利尻町に博物館をつくる計画が
あることを知り、運良く島に戻
ることができ、以後、学芸員と
して35年間お世話になりました。
定年退職し、博物館業務は終わ
りましたが、個人の業務は終
わってはいないだろうと思ひ、
引き続き利尻島の歴史を調査す
るなかで、島と島民のみなさん
への恩返しとなるよう、主に2
つのことをテーマに活動してい
ます。目的は、島の歴史を島の
未来へつなぐためです。
一つは利尻島の長浜地区に伝
わる麒麟獅子の研究と伝承です。
鳥取県から伝わった郷土芸能を、
約百年の時を経て2004年に
長浜神社境内で復活し、利尻島
に山と海の恵みと幸せが沢山訪
れることを願っています。但し、
残念ながら今年は新型コロナウイルス
の影響により中止となりました。」

マクドナルドの意志を次世代へ
「ある時、博物館に『1848
年に鎖国の日本に入るために利
尻島に上陸したラナルド・マク
ドナルドについて』の照会があ
りました。知らない史実でした。
しかしそれをキッカケにマクド
ナルドについて調べることにな
り、それも私の研究テーマに加
わることとなりました。アメリ
カの捕鯨船に便乗し、日本海で
小舟に乗り移り、漂流民を装い
利尻島までやって来るのですが、
従来の定説では彼が一番最初に
上陸したのは焼尻島（羽幌町）
だと言われていました。しかし
文献を調べるうちに、記述と地
図との整合性が取れないことに
気づきました。そこで『嘉永元年
にラナルド・マクドナルドが上
陸した焼尻島についての疑問』
という論文を北海道史研究協
会（会報第103号2018年
12月25日）に発表し、焼尻島で
はなく礼文島の海驢島（トド島）
へ上陸し、利尻島へ向かったと
結論づけたところです。マクド
ナルドを研究して面白いと思う
ことは、彼の生い立ち（父はスコッ
トランド人、母はアメリカインディアン）
や生き方、あるいは利尻島を通
して、世界史や日本史が見えて

くることです。当時のアメリカ
の捕鯨漁の歴史も見えてきます
し、鎖国中の日本の姿も。一例
で言いますと、来島後、松前藩
に捕えられた彼は長崎で幽閉さ
れ、取り調べを受けるのですが、
そこでオランダ通詞たちに日本
で初めて英語を教えることにな
ります。その時に教えるを受けた
一人が6年後、黒船で来航した
ペリーの通詞となるなど、近代
日本史に繋がってきたりと。
国や組織から命令されたので
はなく、自らの意志で自らの道
を切り開いてきたマクドナルド。
その心意気と精神を利尻高校の
生徒にも受け継いでほしいと願
い、マクドナルド奨学基金支援
の会を設立し、毎年2名を2週
間留学生として派遣しています。
オレゴン州には『マクドナルド友
の会』という組織があり、友の会
も町民も、お隣の利尻富士町も
支援してくれています。留学の
動機はどうであっても、異国の
地で自らのアイデンティティに
気づく時、島で生まれ育った彼
らの未来は、そこから大きく羽
ばたいていくことでしょう。」

※本誌の「いいもの
見つけた」(終面)で
は、西谷榮治さんの
著書『利尻島』の豆
本が、プレゼントにつ
いてきます。(5名様)



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
せんほうし 仙法志駐在所 巡査部長 工藤 開陽さん (27)



- 出身地：小樽市
- 赴任地：函館中央警察署、道警本部警備部機動隊
- 家族構成：妻、長女（2歳）
- 好きなこと：家族と過ごすこと、登山、釣り
- 好きな場所：仙法志御崎公園
(子どもとアザラシのエサやりを楽しんでいます)
- 好きな食べ物：マル中食堂（仙法志唯一の食堂）の鍋焼きうどん



マル中食堂
<https://www.rishiri-plus.jp/shima-shop/385/>



▲一人娘の一華（いちか）ちゃん
▼休日には家族で島めぐりを（姫沼）



地域住民の心の温かさに感動
ちようど仙法志駐在所から前任の山岳救助隊（正式には山岳遭難救助隊）の先輩と入れ替わるように、昨年4月に赴任して来ました。駐在所勤務は希望です。妻が稚内市出身のため、利尻島は近くていいですし、ここには利尻山がありますから、私もお役に立ちたいと思って。

仙法志はその土地柄から漁師さんが圧倒的に多くて、現役で漁の仕事をしている方も私の父親以上の年齢の方がほとんどですが、顔を合わせれば何かにつけ「所長さん、所長さん」と言っているのを立ててくれます。孫ほどの年齢の私なのに、偉ぶったり威張ったりする人がいないのです。こんなに素晴らしい人間性に出逢えたことに感謝です。

るとともに、来てよかつたところから思っています。ちなみに何も頼んでいないのに引越しの手伝いもしてくれました。警察官としてはまだまだ若輩者ですが、地域のみさんの支えがあつて仕事ができている、ということをお忘れずに、少しでも島のため、仙法志のために頑張りたいと思います。

安心安全な地域であるために
仙法志をはじめ基本的に利尻島は平和で安心安全な地域です。7月25日には、交通事故死ゼロ4000日[®]を達成し、地域ぐるみで取り組んで来た啓発活動の大きな成果だと思えます。しかしながら、ここで過信することなく次の目標、45000日、50000日に向け努力を続けてほしいと願っています。

事件も少ないとはいへ、未だに島には架空請求詐欺のハガキや封書が届いています。みなさん免疫が付いていて振り込め詐欺に引っかけませんが、私も巡回

連絡（新型コロナウイルス感染防止対策により先日再開）の際には注意喚起を、また毎月、署で発行している広報にも載せて、最近流行している電子マネー[®]がらみの詐欺などについても注意を呼びかけています。

楽しい利尻山登山のために
これまで山岳救助隊として夏山・冬山の厳しい訓練に耐え、登山技術だけではなく、応急手当などの一次救命措置、搬送・雪上救助技術も身につけてきました。過去には冬の大雪山系旭岳（道内最高峰）で、死と隣り合わせの極めて危険な救助活動も経験してきましたが、利尻山でも死者が出ています。利尻山には多くの観光客が訪れ、未経験者や初心者が軽い気持ちで登山したばかりに起きてしまう事故も少なくありません。これは私自身が利尻山で経験したことです。が、いくら夏で涼しいと言

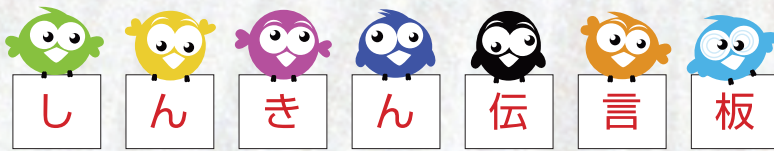
っても気温が25℃を超えると熱中症による脱水症状の危険があります。登山が楽しい思い出となるよう、どうか事前の十分な準備とゆとりある計画、体力や技量にあつた登山を心がけてください。

北海道胆振東部地震でも出勤
最大震度である震度7を記録した北海道胆振東部地震（2018年9月6日）では、家屋ごと土砂崩れに巻き込まれるなど、数多くの犠牲者を出しましたが、当日、午前5時には私も出勤し、厚真で救助活動に当たりました。自然災害の恐ろしさを肌身で感じてきましたが、日本は、いつ何時、どこで災害が起きるかは分かりません。近年、利尻島では地震や津波の経験はありますが、だからと言って安全に対して胡座をかくことがないよう、防災意識も今後は高めていきたいと思えます。



稚内市出身の純佳さんと長女の一華ちゃん、とても笑顔が素敵でした！

●稚内警察署 仙法志駐在所
利尻町仙法志字本町90番地
☎01638-5-1110



Local Company Support Project

「地元企業応援プロジェクト」 「在庫処分SOS!」実施中!

当金庫では、新型コロナウイルス感染症による影響を受けているお取引先さまの売上げ減少の影響を少しでも緩和するため、「在庫処分SOS!」と称しまして、過剰在庫をお持ちのお取引先さまの商品を役職員が購入する取組みを行っております。

また、職員組合では「地元企業応援プロジェクト」を立ち上げ、テイクアウト・デリバリー、お取り寄せ注文が可能なお取引先の情報や、近隣の観光情報を集めたファイルを作成し、職員がいつでも閲覧可能な環境を整備いたしました。

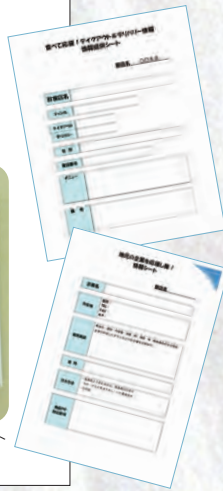
現在は月に数回、各店にて昼食や職場会議等でテイクアウト弁当を購入したり、地元の自慢の逸品を遠く離れた家族や友人知人へ贈ったり…という取組みを続けております。

この取組みを始めたことで、地域の魅力を再発見出来ました。また、このような状況下だからこそ気付いたことも数多くありました。

地元地域の活性とお客さまなくして稚内信用金庫は存続できないという思いから、今後も出来ることから少しずつ活動を広げてまいります。



地元企業応援プロジェクト
情報ファイル



Cleanup Activities

「秀逸な道」の清掃活動に参加

2020年7月5日(日)、国道238号線「秀逸な道」(宗谷ヒストリーロード)の清掃活動に参加いたしました。同時開催となった稚内市による「クリーンアップわっかない2020 声問海岸クリーン作戦」に参加する団体のみなさまと共に開会式を行い、式後は道路清掃班と海岸清掃班に分かれてそれぞれ清掃活動を行いました。

当金庫では、今後も「きれいな街づくり」、「魅力ある観光空間づくり」を目指して、地域の清掃活動に参加してまいります。

C.E.O was Changed

●主な取引先の後継者 (敬称略)

ヤマシメ桑田海運 株式会社 (天塩町)

代表取締役社長 桑田 幸治 (2020/4/1)

※前代表取締役社長 桑田 憲治 氏は代表取締役会長に就任

株式会社 ホクタン (稚内市)

代表取締役社長 中居 利文 (2020/5/27)

※前代表取締役社長 中居 詳往 氏は代表取締役会長に就任

株式会社 前田 (稚内市)

代表取締役 前田 義裕 (2020/7/1)

※前代表取締役 前田 拓幸 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!!**

※2020年4月~2020年7月 (カッコ内は就任日)

75th Anniversary

おかげさまで 創立75周年 地域と共にさらなる飛躍を!

新型コロナウイルス感染症による影響を受けておられるすべての皆さまにお見舞い申し上げます。また、毎年繰り返される自然災害で犠牲となられた方々、被災された皆さまにお悔やみとお見舞いを申し上げます。

当金庫は、2020年10月15日(木)に創立75周年を迎えます。これもひとえに、地域の皆さまからの長年に亘るご支援、ご愛顧の賜であり、役職員一同、心より感謝申し上げます。

75周年を迎えるにあたり、より一層地域に根ざし少しでもお客さまの信頼にお応えできるよう役職員心一つに力を尽くして参りますので、今後とも変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

支店だよ! ~利尻富士支店~

おかげさまで2020年5月、利尻富士支店は開設70周年を迎えました。

こんにちは!

利尻富士支店は男性4名、女性3名、計7名で営業しています。

今年は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止となりましたが、例年、利尻富士町の夏の一大イベントである「北海島まつり」、利尻島一周悠遊覧人Gなどの各種イベントに参加し、地域の皆さまと幅広く交流を深めています。

店舗正面のディスプレイは季節感を大切にし、お客さまには好評をいただいております。

地域の皆さまに支えられ2020年5月に、利尻富士支店は開設70周年を迎えることができました。

今後もお客さまとの関わりを大切に、明るく元気な店作りを目指して頑張ります。



利尻富士町鷺泊字本町6番地18 ☎0163-82-1126
開設年月日/1950.5.1 支店長/米津 隆範

いいもの 見つけた

(ガーリック&ハーブ)

利尻昆布のうまみを活かした(株)思縁の



「うまみオイルドレッシング」
「利尻昆布酢うまみビネガー」

ザ★プレゼント



プレゼント商品 (ガーリック&ハーブ)
「うまみオイルドレッシング」
「利尻昆布酢うまみビネガー」
 利尻島郷土史研究家の西谷 榮治さんの
 豆本「利尻島」付き

今回ご紹介した(株)思縁の「うまみオイルドレッシング(ガーリック&ハーブ)」と「利尻昆布酢うまみビネガー」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「ドレッシング・ビネガー」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/2020年11月20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。※12月中旬頃発送予定

読者のお便りコーナー

- ★いろいろな業界で活躍している方の情報を知ることができ、自分も頑張ろうという気になります。
 (稚内市・59歳女性)
- ★ステイホームの中で、3密を避けて日帰りで動ける道北地域の話が沢山で、より身近に感じました。
 (雄武町・54歳女性)
- ★初めて拝読しましたが非常に面白かったです。それぞれの人生観が良かったです。
 (旭川市・58歳男性)
- ★道北は生まれ育ち30年間暮らしたところなので、いつも楽しく読ませて頂いています。地方の人達の頑張りの様子、こちらにも励まされます。
 (札幌市・62歳女性)



株式会社 思縁
 代表取締役
手塚 康友さん

(株)思縁の本社がある利尻島の沿岸から沖合にかけての海域は、日本海から北上する暖流の対馬海流と、間宮海峡付近から日本海を南下する寒流のリマン海流がぶつかる道内でも屈指の漁場で、豊かな水産資源に恵まれた地域です。思縁では、この地域特性を生かし、市場にはなかなか出回ることの少ない「島もの」と呼ばれる商品を中心に産地直送で全国へ届けています。

利尻昆布を活かした銘菓もあり「平成30年夏に天皇皇后両陛下が利尻島を行幸啓された際は、御休憩時、当社の「利尻昆布まんじゅう」をお茶菓子としてお召し上がり賜りました」とのことです。

利尻山の沿岸域は「海の森」とも呼べる大きな藻場が広がり、全国的に名高い利尻昆布が育まれています。香り豊かで上品な澄んだ出汁がとれるため、京料理などの懐石料理にも欠かせない昆布ですが、その利尻昆布が本来持っているうまみを活かした思縁の「ドレッシング」と「ビネガー」を今回ご紹介いたします。

★利尻昆布のうまみを追求して

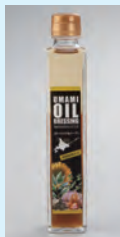
「最近の当社のオススメ商品は、うまみオイルドレッシング」と「利尻昆布酢うまみビネガー」です。

ドレッシングは、ガーリックオイルにひまわり油、かつお節、そして利尻昆布エキスを融合させ、どんなサラダにかけても良しの万能タイプです。うまみビネガーは、利尻昆布を丸ごと練り込み、さらに凝縮させたうまみの強い調味料となっています。ポン酢やつげダレ代わりとして何にかけても、つけても、混ぜても美味しいです。ぜひお試しください。」

★6次産業化事業を積極的に推進

「利尻島産の天然利尻昆布や季節限定の生うに、蝦夷あわびなど、地元屈指の漁師さんと提携し、食品加工から流通販売まで手掛ける6次化に大きな力を注いでいます。利尻町ふるさと納税返礼品としての取り扱い、各種ECサイトでも販売を行っています。」

- 楽天市場
<https://www.rakuten.ne.jp/gold/nmc-1/>
- BASE
<https://shien.thebase.in/>
- OWL
<https://owl-food.com/sellers/242>



(株)思縁の (ガーリック&ハーブ) 「うまみオイルドレッシング」

名称: 分離液状ドレッシング
 原材料名: 食用ひまわり油(国内製造)、りんご酢、糖類(異性化液糖、砂糖)、昆布エキス、たんぱく加水分解物、ガーリックオイル、かつお節エキス、食塩、酵母エキス、おろしにんにく、ガーリックパウダー/香辛料抽出物、香料、酸味料(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

内容量: 200ml
 保存方法: 直射日光を避け常温で保存



「利尻昆布酢うまみビネガー」

名称: 調味酢
 原材料名: りんご酢、蛋白加水分解物、砂糖、異性化液糖、利尻昆布(北海道産)、かつお節エキス、食塩、酵母エキス、(一部に大豆・りんごを含む)

内容量: 300ml
 保存方法: 直射日光を避け常温で保存

利尻昆布のうまみが、
 香り高くマイルドに、
 素材の味を引き立てる



うまみオイルドレッシング
 (ガーリック&ハーブ)
稚内しんきん 利尻支店
大村支店長 御墨付き!

「我が家の食卓に欠かせない一本です。利尻昆布のうまさと食欲をそそるニンニク、ハーブの香りが見事に調和し、サラダをはじめ、何にでもよく合います。」