

# 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

枝幸町/司法書士 高田事務所

雄武町/㈱豊栄削蹄 代表取締役 牧島 司さん

猿払村が「イチゴ栽培」に挑戦

中頓別町/八番食堂

イラストレーター 平松 華奈さん

枝幸警察署 浜頓別駐在所 警部補 白石 俊裕さん

枝幸町/瀧源商店特製「たご飯の素」



昭和23年創業。中頓別町の八番食堂の二代目店主・原岡 健さん(71)が手にしているのは、昔、店で使っていた出前下げのカゴ。初代の原岡武市さん(父)が手づくりしたもので、出前の岡持ちを前後に下げて運ぶ天秤棒も父の手によるもの。道具だけではなく、古い大きな柱時計や「生蕎麦」と書かれた木の看板など、随所に歴史が秘められている。

〈関連ページ/マチコミクチコミ取材班〉



◀良寛和尚(江戸後期)の書ではないかとも言われる「生蕎麦」の看板。

▼店の入口近くにある明治15年頃に造られたとされる柱時計(120×50cm)。現役。



▼レトロなポップも目を引く。



初代店主・原岡武市さん(香川県出身・明治40年生まれ)は、戦中を樺太で過ごし、昭和22年に戦地を引き揚げ、翌年、中頓別駅前にあった料理屋を買取り取り食堂を開業したのが八番食堂の始まりです。その後、昭和43年には健さんが店を継ぎ、親子二代にわたって今日まで長く町民に親しまれています。そこには栄枯盛衰の歴史もありました。

## Pinup of my town NAKATOMBETSU



かつては駅前にあった八番食堂



中頓別バスターミナル(中頓別駅跡)

創業時の電話番号が\*8番。だったことから「八番食堂」と名づけられたとのこと。

昔、岡持ちを前後に下げて運んだ天秤棒



# 北のサムライスピリット

Samurai



士業と呼ばれる職業に「士」の字が付く由来は、かつて、主として武士がその職能に就いていたため。それゆえに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ふ。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。



## 司法書士高田事務所

枝幸郡枝幸町本町459番地2  
☎0163-64-7275 ☎050-3737-2965  
○営業（活動）時間／平日9:00～17:30

## 司法書士 高田 慶太さん (47)

旭川司法書士会所属 登録番号 第184号  
登録年月日 2015年7月22日  
簡易訴訟代理認定 第1443010号  
(公社)成年後見センター・リーガルサポート会員  
日本司法支援センター(法テラス)民事法律扶助制度契約

- 1974年 札幌市生まれ
- 1992年 札幌光星高校卒業
- 1995年 札幌市内の大学を中退
- 2015年 司法書士試験に合格
- 2016年 名寄市に司法書士高田事務所を開設
- 2018年 枝幸町に事務所を移転

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。

## 苦勞して得た資格を活かすには、と突き詰めて考えた時に、開業地として選んだ場所が道北でした。

### 遠回りした人生でした

北海道では高い偏差値と進学校として有名な札幌光星高校を卒業した高田慶太さんは、ある意味で落ちこぼれでした。進学校の落ちこぼれが一番キツイとも言われますが、通っていた足も徐々に遠のいていき、教員から受ける叱咤激励も罵詈雑言に聞こえ、無為無策の状態に陥ってしまいました。大学進学はおろか、就職先のガイダンスを受けることもなく社会へ放り出されたも同然でした。

しかも運悪く、高校を卒業した年の1992年というのは大変就職が厳しい時代で、リクルート社の雑誌

『就職ジャーナル』が『就職氷河期』という言葉が登場させたほどでした。バブル経済がはじけ、長期の景気後退局面へ突入し企業が求人を探り込んだため、なかなか正規社員として就職できず、契約や派遣などの非正規の仕事しか得られなかった人も多かったのです。そんな困難な時代に直面した高田さんは、司法書士になるまでの間に、実にさまざまな職業を経験します。

「最初に就いた仕事は回転寿司の職人でした。その後、パチンコ店のホールスタッフ、コールセンターで事務職や営業職を転々とし、気がつけば30歳をとうに超えてしまいました。そこで『このままではいけない。何か手に職をつけよう』と思い、重機オペレータになろうと決断しました。ところが、道内では実務経験なしの初心者が入り込める隙がなく、たまたま知人を通じて埼玉県の建設会社を紹介してもらい入社することができました。」

「ようやく自分の道を見つけ、北海道を飛び出し喜び勇んで面接に臨んだところ、会社側から「君は事務ができるんだね。じゃあ当面は事務をやってもらってそこから追々」と仕事をスタートするのですが、翌年



事務所内部と建物の外観



「これが人生のラストチャンスだ」と思い、全神経を司法書士試験の受



## My Personality, of the Modern Samurai

『ぼくはこんな本を読んできた』。立花隆さん著。読書の方法論、知の整理法についてのズバ抜けた名著だと思います。



作者：立花 隆  
出版社：文藝春秋  
発売日：1995年12月  
写真引用/出典元 株式会社 文藝春秋

この冊  
BOOK

親しみやすいシューベルトが好き。オーストリアの作曲家で、ウィーンで一生を送り、チフスのため31歳で夭折したウィーン古典派の作曲家で、病弱に悩みながらも叙情的な歌曲600余を残しました。



この音楽家  
MUSICIAN

『アヴェ・マリア』。シューベルトの名曲で、この曲を聴くと天にも昇るような気分になります。

歌詞に「アヴェ・マリア」と出てくるため宗教音楽であると誤解されがちですが、正式名は「エレンの歌第3番 D839」。ウォルター・スコットの叙事詩『湖上の美人』に曲付けしたものの。



この一曲  
SONG

町内の梅ヶ枝町にある**福泉**。2019年にリニューアル・オープンした明るくキレイな店内で、昼はランチ、夜は居酒屋として美味しい料理をお楽しみいただけます。



この店  
RESTAURANT

鯖。塩加減と酢の漬け具合で、できあがりが決まります。なかなか奥が深い一品で、福泉さんの鯖もとても美味しいです。



この味  
TASTE

験に傾け、約5年ひたすら勉強を続けました。とは言え、お金もそんなにありませんでしたから、予備校や専門学校には行かずDVDの教材を中心に、来る日も来る日もひたすら法律を学び、問題を解く訓練を繰り返して。DVDは200枚あったのですが、何度も視聴することにより、最終的には『この問題はDVD〇枚目の〇分ぐらいに先生が言っていたな』と分かるくらいになりました。

を切り抜け、2015年、晴れて司法書士の仲間入りを果たしました。次の課題は、司法書士としてのよう生きていくか、という事でした。両親をはじめ先生や知人にお世話になりながら、苦勞して取った資格なので、少しでもできることがあれば社会奉仕したいと思っていたところ、その方向を決めたのは、司法書士会が開催している『開業支援フォーラム』でした。

北海道は、札幌・旭川・釧路・函館の4つの司法書士会から構成されており、多くの司法書士が大都市部に集中しています。旭川司法書士会の当時の会長は、旭川会の司法書士の偏在化と高齢化を問題視し、その思いが高田さんに、道北（名寄）で開業することを決断させました。

「日本の土地の約2割が所有者が登記簿とは一致していないと言われて、誰が所有しているのか分からない、あるいは相続登記されずに放置されている状態が大きな社会問題となっています。2023年には『相続登



## Northern Samurai Spirit どんな時もあきらめないこと

受験は二度失敗し、40歳を迎える頃、三度目の正直でようやく合格することができました。その時はもう天にも昇るような気持ちで、頭の中でシューベルトの『アヴェ・マリア』が鳴り響いていました。」

名寄で開業し1年が経過しようとする時、枝幸の先生が病気で辞められ、枝幸町が司法書士不在の地となり、司法書士の先輩の勧めもあり、事務所を枝幸に移転しました。そうして現在では、不動産登記をはじめ、商業登記、供託手続き、裁判書類作成、成年後見など広範にわたる業務で忙しい毎日を送っている高田さんです。

「記の義務化」が施行される予定であり、業務の中心になっていくのではと考えます。」  
仕事の大変なところはとうとうとどこかと尋ねたところ「この仕事は忍耐のいる仕事です。例をあげると、旦那さんを亡くされた子供のいない高齢の女性の方から依頼があり、名義を変更するため、旦那さんのご兄弟10数人に手紙を書き、半年かけて必要な書類を集め終わった頃、今度は依頼者の女性が亡くなってしまい、その依頼者のご兄弟がまた10数人があり、また手紙を書いて...ということになります。ひたすら地道な作業の積み上げですが、資格者である自分にはできない事ですから、あきらめずに粘り強く遂行する事が大事ではないかと考えています。」  
高田さんにとって枝幸町は縁もゆかりもない土地ですが、困難を撥ね返してきた闘志によって、この地域を支えようとしているのだと思います。

### 取った資格を活かすため道北へ

合格率3%台の難関



自分が山梨やアメリカで研修を受けてきたように、社員を毎年一人山梨へ研修に送り出している。中にはアメリカで学んできた人も。人材教育は惜しまないのが「牧島流」。



## 酪農家を足下から支援する 最強の男たちが雄武にいた

馬の蹄を整え、蹄鉄をはかせる装蹄という仕事があることは広く認知されています。しかし、酪農家が育てる牛の蹄を切る「削蹄」という仕事があることは、あまり知られていないのではないのでしょうか。酪農王国とも呼ばれるこの北海道でも。

その削蹄の仕事に携わるや否やメキメキと頭角を現し、道内でもほんの数人しか修得していない「機能的削蹄法」という最新技術と設備を有する雄武町の(株)豊栄削蹄の代表取締役・牧島社長を訪ねました。情熱とエネルギーに溢れる男でした。



## 北の経営者たち

雄武町

# 牧島 司さん

株式会社豊栄削蹄 代表取締役

ただ牛の爪を切るだけではない。  
新しい「機能的削蹄法」によって、  
牛の健康と酪農家の利益に貢献します。



①社長の好きな色「赤」のトラック前に集まった社員のみなさん  
②牛を追い込む冊、削蹄機、発電機などを積んだ4tトラック



「かけた情は水に流せ、受けた恩は石に刻め」の如く、恩を忘れない

■2人の削蹄師の恩人

「僕の人生の分岐点には2人の偉



削蹄機はスペインから取り寄せたANKA2(道内唯一導入)



手づくりした良さが活きたオフィス。一見BARのよう

## Personal Profile

牧島 司さん

現在44歳。1977年、雄武町幌内の酪農家に長男として生まれる。家業を継ぐため名寄農業高校に進学し、卒業と同時に予定通り就農したものの翌年父が事故で半身不随に。半年間1人で酪農を経営するも継続を断念。その後いくつかの職を経て、2011年より牛の削蹄師となる。2017年(株)豊栄削蹄の設立と同時に代表取締役に就任。



好きな言葉・モットー

「やればできる」

元氣、ヤル氣、勇氣、この3つがあればALL OK!

大なる削蹄師がいます。ひよんなことから知人に紋別市の削蹄師を紹介してもらい、この世界へ足を踏み入れたのですが、ほどなくしてこの人はスゴいなと思わせてくれるインターネットのブログと出逢いました。それが富良野市にある有名な削蹄会社「HAPPY COW ライズ」の代表取締役・沖田太さんです。すぐに電話をかけお願いをしました。「自分の削蹄に自信がないものだから教えてもらえませんか?」すると『いいよ、おいで』となり、2泊で指導を仰ぐことになったのです。そうして、これまで自分がやってきたこととの違いが分かり、半年後、自分が成長したかどうかを見てもらいたくて再訪問を打診したところ『次は僕がそ

っちへ行くよ』と、当時まったく無名だった僕のところへ2日間指導に来てくれたのです。削蹄とは定期的に牛の伸びる蹄を切る作業のことです。僕は鎌ではなくグラインダーを利用するのですが、その技術である「機能的削蹄法」(Dutch Method)の日本の第一人者、山梨県の林削蹄所の代表・林タカヒトさんというお師匠さんを沖田さんが僕に紹介してくれたのです。「牧ちゃんも勉強会に参加すべきだよ」と勧められ、10日間の研修を終えると、翌年、今度は林さんが「アメリカへ行っておいで」と、機能的削蹄の総本山とも言うべき米国のカール・バーギ(Karl Burgi)さんに繋いでくれたのです。通常は5年経たないと海外研修へは行けないた





左が山梨県の林タカヒトさん、右は従業員井上勇人さん、右から2番目がカール・パーギさん、山梨県にて。

蹄の長さ(背壁)は7.5cm、蹄底と背壁の削る角度は52度が機能的削蹄の基準。産まれたばかりの子牛の角度が52度であるとか。

削蹄は前足担当、後足担当の2人で同時に行う。削蹄棒の機械への納まりからベルトのセット、削蹄、そして開放までの時間は約3分。削蹄にはグラインダーを用い、カットする時にはナイフが使われる。

め、他の兄弟子たちに申し訳ない気持ちでいましたが「カールさんに直接教わってくるのいい」と誘ってくれました。

その富良野の沖田さんと山梨の林さんがいなければ、今日の僕はなかったも同然です。今後もそのご恩を忘れることなく、社員一同切磋琢磨し、僕らが拠点とする北海道のオホーツクエリアから徐々に機能的削蹄を広めていきたいと考えています。

今にして思えばですが、なぜ2人の巨匠がこんな僕に目をかけてくれたのか。それは地位も名誉もお金もない代わりに、元氣、ヤル氣、勇氣だけは誰にも負けない氣骨にあふれていたからではないでしょうか。」

### ■酪農家の2人の恩人

「起業した頃の話ですが、どうしても話しておきたい酪農家2人の恩人がいます。一番最初に削蹄の仕事をいただいた方で、雄武町栄丘の酪農家・三澤さんです。実は三澤さんとお近づきになったのは牛ではなく、ポニーでした。三澤さんは3頭飼われていて、ばんばレースにも出場する名手で、僕もたちまちポニーとばんばにハマってしまい、二頭購入し、毎朝毎晩、日曜日も頻繁に通うなか、やがて『削蹄師として起業します。なのでポニーを辞めます』と言うと、三澤さんが第一号のお客さんになってくれたのです。嬉しかったですね。約60頭で削蹄に3日かかりました。」

もう一人の恩人は、2番目にお客さんになってくれた興部町豊野で農事組合法人支倉牧場生産組合を経営されている支倉さんで、現在も僕が最も仲良くさせられているお客さんです。支倉さんは酪農家ですが、自前で後ろゲートがついた削蹄棒をお持ちでした。それがどうしても欲しくて、恥も外聞もなく「削蹄始めるのですが、この棒ください」「エー、マジですか?」。押し問答の末「牧ちゃんの熱意には負けたよ。あげよう!」となって、おまけに「この削蹄棒は前ゲートがシヨポいから、しっかりしたものをつけよう」と、あちらの社員さんが材料を揃えてくれて、溶接もピシッとした棒を作ってくれま

した。そんなこともあって支倉さんが受注の第2号です。牛は200頭ちょっとで当時10日かかりました。今なら1日半で終わる仕事なのですが。

このように、このお2人がいなかったら、やはり今の僕は存在していません。その感謝の気持ちを示すために、毎年支倉さんの牧場の牧草作業に出向き、お手伝いをしています。また、三澤さんは5年前に病気で亡くなったのですが、葬儀後しばらくして奥さんから連絡があり『父さんのポニーをあなたにもらってほしい』と。けれど、その時にはまだ余裕がありませんでしたからお断りしようと思ったのですが、三澤さんとのご縁に感謝し、生前のご恩に報いるためにも3頭のうち2頭を譲渡していただき、残り1頭はどうかお金を工面して買い受けました。

そして、起業した頃、温かい手を差し伸べてくれたことを忘れないように、当社の社名の二文字は、両氏が暮らす地名「豊野」と「栄丘」からいただき「豊栄削蹄」としたのです。」



### 「牛の健康と酪農家の利益に貢献する」削蹄会社であるために

#### ■削蹄が必要な理由

「現代の多くの牛は、土や草ではなく、コンクリートの上を歩いて暮らす割合が多くなっています。そうすると歩く度に、爪は長く伸びるけれど、底

は減ることになります。だから薄く削ってはいけないのです。なにせ牛は600kg、大きなものだと800kgにもなり、その巨漢をあの細い足と蹄が支えているのです。そこで機能的削蹄の出番となり、牛の踏面の面積、長さに基準を設け、角度を52度にすることで爪に厚みを作り、踏面の中で踏重させたくない部分を深く取り除くことにより蹄病をおさえ、歩きやすくなることで健康に育てることができ、さらに、作業時に牛を追い込む時、棒に入れる時、切る時にも極力ストレスを与えない手法を取っていることも大きな特徴と言えます。足が痛くなったり、大きなストレスがかかる蹄病などの病気を発症しやすくなり、罹った場合、これほど農家に損害を与えるものはありません。乳量減、周産期のズレなども現れやすくなりますから、酪農家の方が本来最も気をつけておかなければならないのが牛の蹄の管理なのです。おかげさまで、創業して10年になりますが、その重要さに理解を示していただき、たくさんのオフアが舞い込むまでに成長しつつあります。また、毎回欠かさず牛のカルテとも言える削蹄記録を作り、データを報告書として提出し、きめ細かなアフターサービスに努めてきた結果、ただ爪を切るだけではなく、牛の幸せと酪農家の経済を潤すことが「豊栄削蹄」の理念であり、使命であると痛感しているところであります。」

### YouTubeチャンネル

YouTube 豊栄削蹄 検索

(株)豊栄削蹄の削蹄風景を動画で見ることができます。 <https://www.facebook.com/株式会社-豊栄削蹄-209361606214008/>

## Company Profile

### 株式会社 豊栄削蹄

紋別郡雄武町字雄武1344-18 ☎0158-84-2425

■営業内容/乳牛の削蹄、蹄病処置対応、牛のフットケアサービス ■創業/2011年9月 ■設立/2017年3月 ■資本金/3百万円  
■営業時間/6:30~15:00前後 ■定休日/日曜日、他に休暇あり ■従業員数/5人



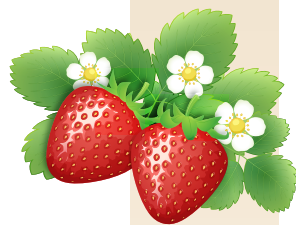


動き出した猿払村 IoT推進ラボ

# 猿払村が「イチゴ栽培」に挑戦



猿払村



「IoT=モノのインターネット」を活用したスマート農業 (SMART AGRI) の実現に向け、事業は2023年度まで実施。企画政策課の阿部課長によれば、夏イチゴは25℃が適温のため、ハウス内が23℃に達すると自動制御され、溶液などの灌水も自動で行われるとのこと。スマホやPCから遠隔操作、生育環境のデータ収集、監視システムも万全で労働力軽減に寄与している。

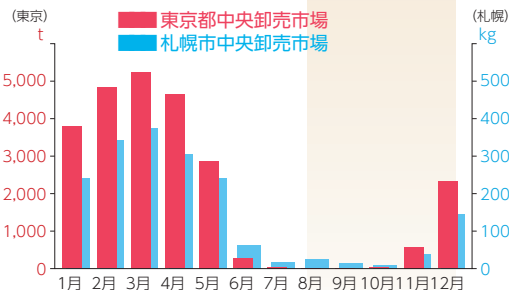
猿払村の天然ホタテ貝は、日本有数の水揚量を誇り、オホーツク海の恩恵を受けた毛ガニや鮭も、さるふつブランドとして産業振興に大きく貢献しています。また、日本最北の村である猿払村は、道内屈指の酪農地帯としても有名です。同村の月平均の最高気温は、東京都の最低気温とほぼ同じと言われ、寒さに強く、暑さに弱いホルスタインにとっては最適な環境の中、酪農家の努力によって作られる高品質な生乳・乳製品は、漁業と並び村の2大基幹産業としての地位を確立しています。

さて、そんな猿払村の冷涼な気候を活かした新たな産業づくりに注目が集まっています。それが『猿払村IoT推進ラボ』の一環として進められているスマート農業 (SMART AGRI) による日本最北の村でのイチゴ栽培です。事業名は『猿払村施設園芸栽培調査研究事業』。村の廃校となった旧芦野小学校(2017年閉校)のグラウンド敷地で昨年度より実施されています。

**イチゴの旬は冬?それとも夏?**  
真っ赤な実と甘酸っぱいジュシーさが魅力のイチゴは、あなたの好きな果物ランキングで常に上位にランクインするほどの人気果物。ビタミンCなどの栄養素を豊富に含み、老若男女に愛されています。ところで、そんなイチゴの旬はいつだと思いませんか?

お菓子屋さんにはイチゴを使ったスイーツが1年中並んでいることもあって、普段の私たちはイチゴの旬を意識していかないかも知れませんが、イチゴ本来の旬は、春から初夏なのだそう。屋外の畑で栽培された場合の収穫時期は4〜6月頃で、俳句でもイチゴは夏の季語。あるいは、クリスマス・シーズンに出回ることから「イチゴは冬の果物じゃないの?」と思った方もいると思いますが、それはあくまでもクリスマス商戦に向け、ハウスなどで人工的に春の環境をつくり、冬に収穫できるようにしたものなのです。猿払村のイチゴ栽培がユニークなのは、夏イチゴを生産している点にあります。

《市場でイチゴが品薄になるのは夏から秋》  
2017年 イチゴの月別入荷実績



※参考資料：平成29年 東京都中央卸売市場 年報  
2017年 札幌市中央卸売市場 成果物部市況統計



## 地域おこし協力隊



猿払村地域おこし協力隊  
さかいり りょうへい  
坂入 亮兵さん

●好物/猿払のホタテ、苺

6月から猿払村地域おこし協力隊員として活動しています。猿払での新生活にもようやく慣れてきたかな、というところです。こちらではイチゴ栽培を担当しており、着任したのがちょうど苺が実りはじめた時季と重なり、日々収穫に汗を流しています。

ひとくちに苺と言っても、たくさんの品種があり、特徴や味がそれぞれ違います。現在、ハウスでは白い苺の品種も育てていますが、最初に見た時は衝撃的でした。苺は赤のイメージが一般的だと思いますし、茨城県出身の私にとっては「苺=とちおとめ、でしたから、白い苺には心底驚いてしまいました。この衝撃的な白い苺は、ただ珍しいだけではなく、育てるのも非常に難しい品種です。実際に苺を育ててみればみるほど、奥が深く、難しいものだと実感しますが、しかし、それこそが、苺栽培の醍醐味なのかなとも思います。苦労も伴いますが、その分、しっかりと実をつけた時の喜びと、出荷し食べてもらう時の嬉しさは何物にも代え難い感動を与えてくれます。

ちなみに私はこれまでに苺を育てた経験はなく、まったくの農業初心者です。それでも猿払村では「IoT」をイチゴ栽培に導入し、より効率的で持続可能な「スマート農業」を推進中なので、私のような未経験者でも十分にやっています。

また、この魅力の一つになっているのが、親切で熱心な先輩たち(地域おこし協力隊2名)がいることです。分からないことや困った時には気軽に相談できる、働きやすい環境にあります。

これから長く猿払で暮らし、いつか、村の特産品の代表であるホタテや乳製品に負けないブランド苺を育てていけたらと思います。



保育園児によるイチゴ狩り体験。



「大きいのが獲れたよ」とイチゴを差し出す園児。給食や老人クラブへも提供。



育てている品種は4つ。真っ赤な「すずあかね」、甘くて美味しい「さるふつイチゴ」(仮名前募集中)、桃のような香りと味がするピンクの「桃薫」、高価で貴重な白いイチゴの「エンジェルエイト」。



村内ではQマートさんで購入可能。



2棟のビニールハウスはともに216m。幅7.2m、奥行30mと大きい。



受粉にはみつばち(巣箱を養蜂場とリース契約)が利用されている。



ふっくらと柔らかく、貴重な白いイチゴのエンジェルエイト。

- 猿払村地域おこし協力隊 Twitter  
<https://twitter.com/sarufutsuokoshi>
- 猿払村地域おこし協力隊 Instagram  
[https://www.instagram.com/sarufutsu\\_chiikiokoshi/](https://www.instagram.com/sarufutsu_chiikiokoshi/)
- 猿払村役場 Facebook  
<https://www.facebook.com/SARUFUTSU/>

エンジェルエイトや桃薫は、大きく育てるために、まびき作業が欠かせません。一方、赤いイチゴはまびきことなく量産化。昨年、NHKの番組でも取り上げられ、放映後の反響も大きく、有名ホテルや飲食店からも引き合いが。地元でもジャムづくり、(有)猿払村畜産振興公社ではイチゴのアイスクリームを試作中です。パック詰め加工では、3人の地域の方を雇用している。

### イチゴ栽培を第3の基幹産業に

しかしながら、ホタテを中心とした漁業や大規模な酪農で潤沢な所得を得ているはずの猿払村で、なぜスマート農業によるイチゴ栽培を行う必要があるのかという素朴な疑問も残ります。自治体の1人当たりの所得税額の番付では、毎年のように上位にその名を響かせ、この7月には日本経済新聞の特集記事で、大幅な『住民税増』で取りあげられたばかりですが、現地で村役場の企画政策課長・阿部真人さんにお話を伺ったところ、なるほどと納得してしまいました。

「確かにホタテ漁を追い風に所得を伸ばし、それが結果的に出生率(2013、17年度平均値1.63)上昇にもつながっていますが、村には悩みもあるのです。人口減少もそう。若者の人手不足などもあり、早急に手を打たなければなりません。そこで、水産・酪農に次ぐ第3の基幹産業の基盤を整備し、高い生産性と雇用の確立を急いでいるのです。イチゴに着目した理由は2つあり、まず冷涼な猿払の気候が生育環境にピッタリなこと。それと、卸売市場で商品が品薄になり、輸入イチゴに頼らざるを得ない夏秋に、高値で取り引きされる「夏イチゴ」なら、経済的にも勝算が見込めるからです。

とは言え、イチゴ栽培も農業ですから、農業力仕事、早起き、経験や専門知識が要求されると思われるでしょうが、このプロジェクトは、最先端のシステムと農業コンサルタントのバックアップを受け、役場の就業(8時30分~17時15分)時間内に農業を行っています。それを可能にしているのが、スマート農業なのです。本事業では、もちろん人の手による作業(定植・収穫など)も行いますが、ビニールハウス内の温湿度、CO<sub>2</sub>濃度、日射量などをセンサーで読み取り、自動制御装置によって灌水、調温、調光などの栽培環境管理を行いながら、日々データの取得を行っているところです。従来は勤と経験によって行われていた作業を数値化し、見える化することで『猿払では誰でも農業ができる』施設園芸栽培のベースをつくっている真っ最中なのです。昨年からは始まった事業ですが、10月頃~2月頃まで葉物野菜(小松菜、リーフレタス他)の栽培を終え、3月頃~11月頃までイチゴの栽培を行っていきます。そこに役場職員一人を専任化し、若い3人の地域おこし協力隊の方々にも担っていただいています。最近では移住を希望される方も増えてきて、村も活気づいてきました。」



## 道産子なら一度は これを食すべし!

写真奥に見える普通サイズの  
丼と比べたい!



中頓別名物  
馬車追いラーメン(醤油・塩) 7,000円 ※写真は醤油味

ド迫力の10人前! 驚くのは量だけではなく、その旨さ!



威風堂々  
海老天丼 1,400円

大きな海老がプリプリ! 自家製タレが食欲を誘います。



中華の王道  
チャーハン 900円

ラーンが味の決め手! あっさりとしたコクが絶妙。スープ付き。



八番食堂  
店主 原岡 健さん

住 枝幸郡中頓別町字中頓別18  
☎ 01634-6-1008  
営 11:00~18:30  
(閉店時間が早まる場合もあり)  
休 日曜・年末年始(不定休あり)  
席 40席(カウンター・テーブル・小上がり)  
P 完備6台



※表示価格は消費税込み

コシのあるちぢれ麺が、まるやかでコクのあるスープによく絡む。  
馬車追い半ラーメン(5人前3,500円)もあります。

どんなに時代が変わっても  
変わらない味がある

「中頓別は小さな町(人口1,600人余り)ですが、かつては木工場や澱粉工場が密集し、大手の森永乳業(株)さん、200人規模の営林署などもあり、商業戸数も最盛期には500を超えたのですよ。鉄道も町を大きく発展させ、この店も開業(創業昭和23年)当時は駅の目の前に立地し、それはそれは忙しい毎

日を送ったものです。戦後に樺太から引き揚げてきた父が母とともにはじめた店ですが、今から50年ほど前の昭和43年に高校を卒業すると同時に私が引き継ぎました。賑やかだったあの頃も、そしてひっそりと様変わりしてしまっただけでも最も人気があるのはラーメンです。もう昔のように、日に400食出すこともなくなりましたが、親が築いた伝統の味を長く守り続けています。」

名物の馬車追いラーメン

「古くから多くの町民の宴会場にも利用され、メにラーメンが付き物でした。そこで、みんな箸でつつける大鉢のラーメン(10人前)を思いつきました。これなら、食べたい派・食べない派の論争に終止符を打つことができると。これが評判を呼び、通常のメニューに登場する時に『馬車追い』と命名しました。馬車追いとは今で言うところの運送屋さんのことです。

昔はこの辺りにも多くて、主に材木や農作物などを荷台に積み、馬に牽かせていたことからそう呼ばれていました。そのような人たちは、いつご飯が食べられるか分からないため一升餅ほどもあるご飯をぶら下げていたり、重労働の環境から大食漢の人というイメージが強いため、それにあやかりました。3~4人で食べられる方が多いのですが、なかには女子プロレスラーの神取忍さんのように一人で平らげた方も。壁には完全食された人の色紙を飾っています。」

※馬車追いラーメン、馬車追い半ラーメンは要予約。※天メンも大人気とのこと。



### 他の主なMENU

- ラーメン(醤油・塩) 700円
- 野菜ラーメン(醤油・塩・味噌) 900円
- 天メン(海老天入り/醤油・塩) 1,100円
- カレーライス 800円
- 親子丼(味噌汁付き) 800円
- チャーシューメン(醤油・塩) 1,000円
- 味噌カツラーメン 1,100円
- かけそば・うどん 700円
- カツカレー 1,000円
- 中華丼(スープ付き) 1,000円

# マチコミ クチコミ 取材班

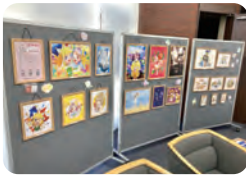
噂の店や宿を訪ねて

名物の馬車追いラーメンをはじめ、  
どのメニューも確実に旨く、味に人柄の良さが漂う。  
大衆食堂の王道に行く、中頓別町の「八番食堂」



わたしの  
好きなこと

## SNSを通じて積極的に オリジナル作品を発信



稚内しんきん浜頓別支店の  
ロビーで行われた作品展示会より  
(19作品を出品)

Sunshower (2021.05.06)



時にはTwitterで絵の完成までを紹介することも。

**Social Networking Service**  
いわゆるSNSは、登録された利用者同士が交流できるウェブサイトの会員制サービスのこと。友人同士や同じような趣味などを持つ人たちが集まり、利用者間で密接なコミュニケーションを可能にする現代社会になくはない媒体になっています。イラストレーターの平松さんは、そこを作品発表の場として積極的に活用し、オリジナル作品を発信し続けています。



イラストレーター  
ペンネーム/ひらかな  
SNS ID/hirakana\_no\_e  
**平松 華奈さん**

●北海道在住のフリーイラストレーター。●オホーツク海に面し、白鳥や野鳥の里として有名なクツチャロ湖(ラムサール条約保護区に指定)で知られる宗谷管内の浜頓別町出身。

### 高校時代から絵に親しむ

「高校時代、美術部に所属し絵を描きはじめました。卒業後は札幌市北区にある北海道芸術デザイン専門学校へ進学し、さらに本格的に絵とデザインを学び、やがて食品ラベルやお土産などのパッケージデザインを広く手がける会社に勤務し、約7年経験を積みました。その後、一旦はこの世界から離れ、自分がやりたいことは何だろうかと思つめ直し、この4月からフリーのイラストレーターとしての活動を開始したばかりです。そんな直後、私のふるさとである浜頓別町に支店のある稚内しんきんさんから『浜頓別支店のロビーで作品展を行いますか』との誘いを受け、幸先よく5月の連休明けから末日までの展示会を開催させていただきました。



①ドーナツショップ (2021.06.20)  
②ワンダーランドへようこそ (2021.04.22)  
③イースターバニーちゃん (2021.04.17)  
④水の巫女 (2021.05/09)



どの作品もデジタルアート。Apple®のiPadとApple Pencilで描かれている。

普段からSNSへの投稿が多い私にとって、原画を一般の人に見てもらえるチャンスはなかなかなく、そのため、気に入ってくれた人には他の作品にもアクセスしてもらえようQRコードを記載した名刺を置いたところ、予想外に大きな反響がありました。なかには『ファンになりました』応援して下さるという嬉しいメッセージもあり、私自身も大きな活力とやる気をいただきました。」

### 女の子のキャラクターが得意

「おかげさまでSNSを通じて、私をシェア、フォローしてくださるフォロワーの方が全国各地にたくさんいます。その人たち(ファン)に向けたイラストを届ける活動が目下のところメインになっていますが、個人や企業さまからも絵のご依頼をいただいています。基本的には何でも描けますが、器用貧乏になつてはいけないと思ひ、得意分野を『女の子のキャラクター』としています。

今後もSNSで新作のオリジナル作品を発表し、絵を見てもらうことで『この人に頼みたいな』という風になつてくれるといいなと思つています。」

Instagramのトップページ



[https://www.instagram.com/hirakana\\_no\\_e/](https://www.instagram.com/hirakana_no_e/)





北海道旭川方面 枝幸警察署

浜頓別駐在所 警部補 白石 俊裕さん (54)



- 出身地：札幌市
- 赴任地：札幌方面札幌中央・豊平・東・南警察署、道警本部
- 家族構成：妻、子ども3人(長男・長女・次男)
- 好きなこと：オートバイでのツーリング  
「最近は行けていませんが、これまで行ったことのない場所へドライブできたらと思っています」
- 好きな食べ物：ラーメン  
「浜頓別町にも美味しいラーメンがあってよかった」

# 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

## 浜頓別は住み良くきれいな町

はじめての駐在所勤務です。末っ子がまだ学生のため妻は札幌にあり、単身赴任でこの4月に浜頓別町にやって来ました。浜頓別はとてもきれいな町です。人口は3,500人前後ですが、この規模としては町がよく整備され活気もあります。単身の私でも買物に困ることもなく大変住みやすいところです。風が強いのが玉に瑕ですが(笑)。住民の方々の人柄も良く、温厚で接しやすいいばかりで、非常に協力的なのでとても助かっています。駐在所では管轄地域の実態を把握するとともに犯罪や事故防止のための警戒、パトロール、巡回連絡、事件・事故への対応を行っています。住民自らで安全で平穏な生活を維

持・確保していこうとする姿勢が感じられます。

## 駐在所勤務を希望した理由

生まれしたのは夕張市ですが、父が高校の教員だったものから各地を転勤し、小学校の途中からはずっと札幌です。高校卒業後すぐ警察官になりましたが、札幌中央署を振り出しに旭川中央署、直近の勤務は函館中央署でした。その間の異動先もほとんど札幌市内で、豊平・東・南警察署にも勤務しました。交通機動隊としてパトカーによる幹線道路交通取り締まりに当たった時も道警本部の琴似庁舎でしたから、50代半ばまで多くの時間を都市部で過ごしてきました。そこで、まだ体が動く元気なうちに一度は駐在所勤務を試してみたいと思います。

す。地域に密着し、その土地の文化・風習に溶け込みながら地元のみならずと協力・連携し合い、安全で安心な地域社会づくりに貢献したい、そういう志でいたところ浜頓別町と出逢えたことは、私にとってはラッキーだと思っています。

## 平和だからと過信してはいけない

まだこちらに来て日も浅く、ましてコロナ禍ですから巡回連絡もままならず、多くの町民と接する機会が少ないのですが、それでも一人でも多くの人に犯罪被害防止を訴えたり、身近な相談相手になれるよう努めています。

浜頓別町は都市部と比較すると事件・事故が少ない平和な町だと思えますが、全くないわけではありません。むしろ数は少ないものの多種多様な犯罪、事故は起こっていますから、平和だからと過信してはいけません。今年度は人身事故で死者・傷者はゼロですが、令和2年・元

## 還付金詐欺にご注意願います

振り込め詐欺などの特殊詐欺が依然として横行し、なかでも還付金詐欺が増えているように思います。特殊詐欺も都市部でばかり起こるものと油断することなく、いつ浜頓別町で起こってもおかしくないと考えてほしいと思います。還付金が、金融機関やコンビニのATM操作で戻ってくるなどあり得ないのです。もしも電話でATMの操作を指示されたなら、それは明らかに詐欺ですから、すぐに110番してください。また、親族を装ったオレオレ詐欺、架空請求詐欺、融資保証金詐欺、昨今ではコロナに便乗した国や自治体の助成金・補助金詐欺(保証金を要求)も多発していますのでご注意ください。とにかくどんな場合でも自分一人では悩んだり判断せず、家族や警察に相談してほしいと思います。



今でもバイクツーリングは憧れ。



専門店だけではなく、食堂にも美味しいラーメンがあると。



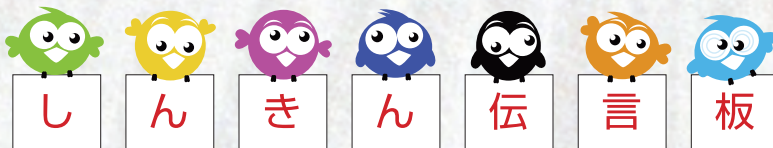
駐在所が発行している広報紙。

年は死亡事故が発生しています。地域的にエゾシカとの衝突事故や熊の出没にも注意してほしいと思います。



●枝幸警察署 浜頓別駐在所  
枝幸郡浜頓別町大通5丁目1番地  
☎01634-2-2110





## NEWS of ATM

### ATMの新設・終了のお知らせ

#### ATM 新設 (6月15日より)

##### Seicomart

- ①セイコーマート大黒店  
(稚内市大黒3丁目4-44)
- ②セイコーマートさの末広店  
(稚内市潮見2丁目5-17)

■お取扱時間 平日：7：00～21：00  
土日祝：8：00～19：00

※硬貨のお預け入れ、現金でのお振込はご利用できません。

#### ATM 終了 (7月30日まで)

北海道宗谷合同庁舎出張所  
(稚内市末広4丁目2-27)

## NEWS of Utanobori Branch

### 歌登支店の月曜日休業と 窓口営業時間変更について

歌登支店の月曜日休業  
および窓口営業時間が変  
更となりました。

さらなる利便性向上に  
努めてまいりますので何  
卒ご理解賜りますようお  
願い申し上げます。



#### 歌登支店休業日・窓口営業時間 (7月より)

■休業日 月曜日・土・日・祝日

■窓口営業時間 10：00～11：30 (午前の営業)  
11：30～12：30 (昼休業)  
12：30～15：00 (午後の営業)

※ATMの稼働時間に変更はございません。

## Project to Support Local Businesses!

### 「地元企業応援プロジェクト」実施中!

当金庫職員組合では、昨年より、新型コロナウイルス感染症により影響を受けているお取引先への支援の一つとして「地元企業応援プロジェクト」を立ち上げ、ランチや職場内研修等でテイクアウトやデリバリー注文を利用しております。

さらに今年の5月からは、デリバリー・テイクアウト等に加え、「地元のお菓子お届け便」と題し、月に1度のペースで各地域のイチオシお菓子を、希望する役職員が購入する取組みも始めています。

現地へ足を運ぶ事が容易ではないこの状況下、各地域の多種多様な美味しいお菓子が購入できると、楽しみにしている職員も多く、好評を得ています。

今後もこの活動を継続しながら、さらにお取引先の力になれることを考え、新しい取組みも行ってまいります。

#### お取り寄せ商品の一例



枝幸町：賞花堂さま

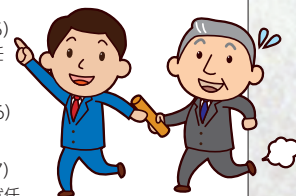


枝幸町：瀧源商店さま

## C.E.O was Changed

### ●主な取引先の後継者

豊富燃料 株式会社 (豊富町)  
代表取締役 打田 剛志 氏 (2021.4.25)  
※前代表取締役の打田 壽男 氏は取締役会長に就任  
株式会社 瀬 越 組 (天塩町)  
代表取締役社長 吉村 巧 氏 (2021.5.6)  
株式会社 電 建 (稚内市)  
代表取締役 石川 修二 氏 (2021.5.17)  
※前代表取締役の茶野下 好春 氏は取締役会長に就任  
根本建設 株式会社 (枝幸町)  
代表取締役 根本 秀典 氏 (2021.6.10)



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!!

※2021年4月～2021年6月 (カッコ内は就任日)

## 支店だよ! ~遠別支店~

こんにちは! 遠別支店は4月から新入職員  
の川村千香が入庫し、現在6名で営業し  
ております。地域の皆さまに支えられ、お  
かげさまで遠別支店は開設70周年を迎え  
ることができました。

今後も親しみやすく頼りになるしんき  
んを目指し、職員一同全力を尽くしてい  
きますので、よろしく願い致します。

ここで《遠別町の道の駅で楽  
しめるグルメ》のご紹介です。

昨年リニューアルしました道の駅「えんべつ  
富士見」では、日本最北のもち米生産  
地としてちょっと変わった「もち米粉ラー  
メン」をはじめ、季節限定アスパラ丼、ホ  
タテやたこ足が入ったえんべつコロッケ  
など地域の食を楽しむことができます。  
遠別町にお越しの際はぜひお立ち寄りく  
ださい!



天塩郡遠別町本町3丁目54番地1  
☎01632-7-2251  
開設年月日/1951.5.14  
支店長/高橋 誠治



●商品のお問い合わせ先

# 有限会社 瀧源商店

枝幸郡枝幸町本町156

☎0163-62-1619 📠0163-62-4141

枝幸町 瀧源商店 🔍検索 <https://www.takigen.shop/>

これぞ北の逸品・ESASHI de

# いいもの 見つけた



## ザ★プレゼント



### プレゼント商品

### 瀧源商店特製「たこ飯の素」2箱

今回ご紹介した枝幸町の瀧源商店特製「たこ飯の素」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「たこ飯の素」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
- 締切/2021年11月30日(火) (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月中旬発送予定

## 読者のお便りコーナー

- ★気になっていた建物やお店、昔からあるのに行ったことのないお店等を知れて毎号楽しみです。礼文支店から見える「利尻富士」とても素敵です! (稚内市・40代女性)
- ★コロナ禍の中で外出がままならない今日、「稚内副港市場」のオープンの記事、楽しく拝読致しました。繁盛するといいですね!! (浜頓別町・70代女性)
- ★今回初めて読ませていただきました。北海道に住んでいながら稚内には行ったことがなくとも興味がある土地でしたので、ますます行ってみたいになりました。ローストビーフとってもおいしそうです♡ (旭川市・20代女性)
- ★北海道の人口が522万人まで減少したと報道されていますが、JUST NOWを読むと道北でも一人ひとりの方が活躍されている様子が分かり、うれしくなります。(札幌市・70代女性)

冷めてもとても美味しい炊飯器で簡単につくれる



## 瀧源商店特製「たこ飯の素」

「たこ」にスポットを当てました。鮭の裏に埋められた新商品で、毛ガニ、ホタテ、

入荷情報を写真付きで投稿しています。」



有限会社 瀧源商店 取締役 滝 正 さん (34)

創業明治37年。「毛ガニ籠漁の漁獲量日本一を誇る枝幸町最古の鮮魚店である瀧源商店には、

長い歳月をかけて培ってきた昔ながらの変わらぬ魚屋さんとしての良さと、時代にマッチした新しいスタイルのセレクトショップ的な2つの顔があります。前者は現在4代目社長の滝浩司さんであり、魚の目利きや捌きは浜でも一目置かれる存在。そして後者が、4年前に家業を継ぐため枝幸町にUターンしてきた取締役の滝正さんです。聞けば正さんは「大学で美術を学び、卒業後TSUTAYAに勤務」してきた異色の魚屋さん。「前職では映画・音楽・漫画などの知られざる名作の発掘と発信、SNSでの宣伝、店内ディスプレイやPOPなどのデザイン業務を担当」し、当時の経験がすべて現在の仕事に結実しているようです。今回ご紹介する『たこ飯の素』も彼ならではの発想から生まれた新商品で、毛ガニ、ホタテ、

★100%枝幸産のヤナギタコを使用 「枝幸を離れて初めて気づくことがあります。この町の産物には、自分が想像していたよりも遥かに高い商品価値があることを。とても良いものがあるのに、外に伝わっていないんじゃないか。まさに枝幸のたこもその一つで、言わば隠れ名物でした。昔おばあちゃんが作ってくれた「たこ飯」はパンチが効いていて、浜特有の濃い味でしたがとても美味しくて、その記憶を辿りながらヤナギタコをふんだんに使った『たこ飯の素』を商品化しました。生姜醤油風味が食欲をそそり、食べた時にたこの甘味と旨味がグツときて食感も楽しいです。冷めてもなお美味しく、おにぎり、お弁当にも最適です。」

### ★SNSを通じたタイムリーな通信販売

「当社では瀧源商店の販売サイト以外にもSNSを通じた情報発信と販売を行っています。新規会員登録が終了した時点ですぐに使えるクーポン券のプレゼントやLINEだけの限定クーポンの定期的な配信、アウトレット品など、お得なセールや希少な商品も見逃せません。Facebook、Instagramでも随時最新の



友だち追加QRコード <https://lin.ee/p07fNlc>



<https://www.facebook.com/takigen.syoten>



<https://www.instagram.com/takigen1904/>



時には店舗横にキッチンカーが登場



店内にはオホーツクの海の幸が並び



生姜醤油風味のタレが食欲をそそる! 枝幸産ヤナギタコをふんだんに使用した 瀧源商店特製の「たこ飯の素」

3合用 580円 (消費税別)



枝幸町優良特産品認定。「しっかりした味付けで、まさに浜の味!」と、太鼓判をいただいているお褒め商品です!

名称: たこの炊込みごはんの素  
内容量: 140g  
保存方法: 直射日光を避け常温で保存 (冷凍不可)

販売者: 有限会社 瀧源商店  
※商品にお米は含まれていません。



作り方①お米3合を研ぐ②お米と本品を全て入れる③分量の目盛りまで水を入れ炊く④炊き上がったら混ぜて完成! ※別売のポイルド鯖足を加えると尚美味!

本誌の印刷には環境に配慮した植物油インキを使用しています。

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。