

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

2022年7月、利尻島に日本最北のウイスキー蒸溜所 Kamui Whisky をオープンさせた、アメリカ・ニューヨーク州出身のケーシー・ウォールさん。

Kamui Whisky(株) 代表取締役 **ケーシー・ウォール**さん (利尻町)

利尻アクティビティ (利尻町)

北勝 佐々木水産ホタテ養殖所 (利尻富士町)

食事処 凡天 (利尻町)

利尻島アウトドアガイド **熊谷 洋人**さん (利尻富士町)

稚内市教育委員会 学校教育課 **片岡 秀達**さん (稚内市)

(株)マル米 米田商店の「手づくりほっけかまぼこ」(利尻町)

Cover Photo

**Kamui Whiskyの
ケーシーさん
(Rishiri)**

今号の表紙は、利尻町に誕生した
Kamui Whisky(株)の創業者・代表
ケーシー・ウォール (Casey Wahl) さん。

● 関連/2~3P 北の経営者たち

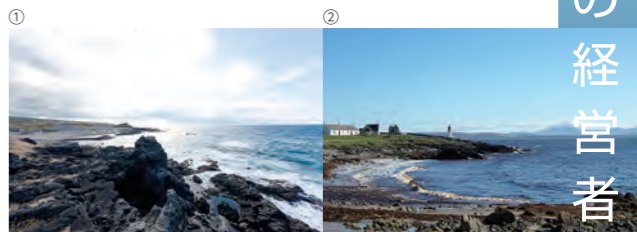
Vol.128
CONTENTS



利尻から世界でオンリーワンのウイスキーをめざす

米国ニューヨーク州出身で、テキサス大学卒業。欧州MBAランキングでトップのIEビジネススクールにてエグゼクティブMBAを取得する起業家で、現在、住まいは横浜、ビジネス拠点を東京に置き、世界を股にかけ忙しく飛びまわるケーシー・ウォールさん。奥様は日本人で、特にIT関連で知名度の高い平野未来さん。この2人が初めて利尻島を訪れたのは今から6年前のことになります。

「僕たち夫婦はともに起業家で、常日頃は国内外で目まぐるしい時



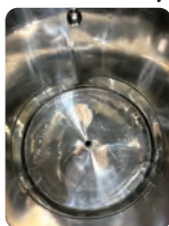
①Kamui Whiskyのある利尻島の神居(Kamui)海岸パーク。
②スコットランド・アイラ島の風景。神居ととてもよく似ている。

ケーシー・ウォールさん

WAHL, Casey James | Founder

Kamui Whisky 株式会社 代表取締役

ウイスキーづくりに関して、スコットランドのアイラ島同様、利尻島は世界一のレベルにあります。



ハートと呼ばれる原酒の第一号。

最初の蒸溜はローワインと呼ばれ飲めない。次に2度目の蒸溜を行う時、ミドルカットと呼ばれる方法で蒸溜液を回収し、蒸溜の最初の部分と最後の部分はカットされ、間のハートと呼ばれる中間部分が原酒になる。

間を過ごし、大きなストレスも抱えています。だから、人間性を回復するために、時々、自然豊かな場所を旅し、安らぎを得るのです。

利尻島へ来るきっかけになったのは、妻が「礼文島の花を見たい」と希望したためで、隣の利尻島まで足を伸ばし、駕泊で30分ほどブラブラし、それから観光バスに乗ったのです。バスの車窓からは、どこからでも利尻の山と日本海が見え、素晴らしい環境だなと思っていたら、ある場所で思わず感嘆の声を上げてしまったのです。それが、神居海岸パークでした。

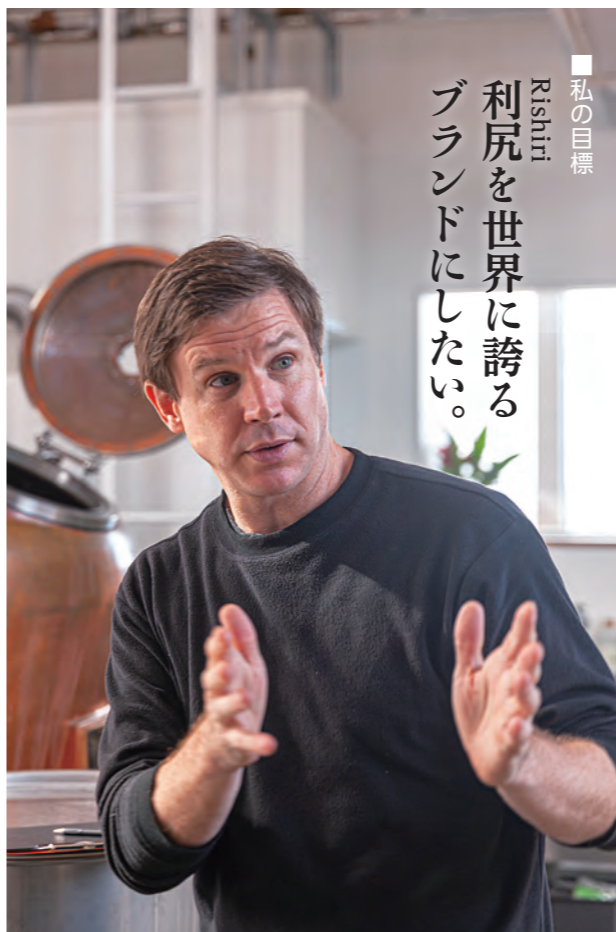
「ウイスキーをつくりたい。だって、ここはアイラ島にそっくりじゃないか」

バスは1時間半〜2時間かけて島を一周し、再び駕泊のフェリーターミナルに戻った時にはすでに決まっていました。利尻のKamuiでウイスキーをつくる。そうして今年の7月に蒸溜所が完成し、6年越しの夢を叶えたところです。



③正面を向いているのが蒸溜所。右がモルトとウイスキー樽用の倉庫。設計は建築家の東草司さんと漁師小屋がモチーフ。ちなみに、夏至の日に蒸溜所に対して真っ直ぐ陽が落ちる。

私の目標 Rishi 利尻を世界に誇る ブランドにしたい。



年間約6千〜1万0製造し、3年間樽で熟成させる。出荷目標は3千本。

僕はアメリカ人ですが、1歳から15歳（高校進学前）までサウジアラビアの砂漠のど真ん中で育ちました。父が石油関係の仕事をしていて、900人くらいのコミュニティでした。父が石油関係の仕事をしていて、900人くらいのコミュニティでいたが、世界中の色んな文化や背景を持った外国人が住んでいて、その頃から現在に至るまで僕には外国人の友達が沢山います。

スキーづくりにこのうえない働きをしてください。いたい日本のどこに、これ以上ウイスキーづくりに相応しい場所があるでしょうか。利尻は間違いなく世界最高峰のウイスキーをつくることのできる条件をすべて持っているのです。



モルトはスコットランドと北海道中標産産用意。

ウイスキーにはなれません。この後最低3年は樽で熟成させ、ゆくゆくは10年、15年と寝かせたものにも挑むつもりです。水も神居の水や甘露水も試したいですし、たまたま昨日、仙法志の老人会でおばあちゃんから聞いた話ですが「その昔、駕泊で大麦を作っていた」そうで、誰かがそれを甦らせてくれたら最高なのですが。

「利尻に」「え！利尻にですか。あのおいしいウイスキーの島に…」

南アフリカのバーカウンタで「どちらからですか?」「日本から」「東京?」「いいえ利尻です」「オーマイゴッド!あのウイスキーで有名なRishi.からですか?それは素晴らしい。ここにも秘蔵の1本が…」

そんな会話や交流を夢見て、世界一のオンリーワンをめざします。」

その中の親友の一人がスコットランドのアイラ島に住んでいて、10代の頃から何度も遊びに行きました。アイラと言えはスコッチ・ウイスキーの聖地で、まさかそれと似た島が、日本の中に存在するとは思ってもみないことでした。

会社の設立、記者会見、蒸溜所の設計など、このところ毎月一度は必ず利尻島へ来ていますが、アイラ島と似ているのは海や山の自然だけではありません。冷涼な気候と夏冬昼夜の寒暖差。潮風もそして何ととっても素晴らしい水があることも。山から湧き出るミネラルを含んだ麗峰湧水は、ウイ

蒸溜用のポットスチルはアメリカで特別に手作りしたものを2台取り寄せ、幸運にも2人の腕のいいウイスキーづくりの職人も出逢うことができました。そしてついに昨日(10月13日)、待望のKamui Whiskyの最初の原酒をつくることに成功しました。想像を遥かに超えた実にはいい味です。この段階でおいしくない樽の中でのどんなに熟成させてもおいしいウ



Kamui Whisky 蒸溜所
<https://www.kamuiwhisky.com>



上/モルトとウイスキーの樽用の倉庫。道産ミズナラの樽も試みたいとのこと。中/ポットスチルの前で蒸溜について流暢な日本語で解説するケーシーさん。下/日本最北にして最小規模のジャパニーズ・ウイスキー蒸溜所の内部全景。

Company Profile

Kamui Whisky 株式会社

利尻郡利尻町沓形字神居128番地 ☎090-3960-4438

■事業の目的/酒類および清涼飲料水の製造、卸および販売 ほか ■資本金/150万円

■職人/2人(田浦 大輔さん/イチローズモルトで知られる肥土伊知郎さんに師事、安積蒸溜所より転籍。チリ人のMr. ハビエルさん)

Personal Profile

ケーシー・ウォールさん

米国NY州生まれ、今年44歳。1歳〜15歳までサウジアラビアで過ごす。

テキサス大学を卒業すると同時に22歳で来日。2010年、東京で人材紹介会社を起業し、サンフランシスコ、ベルリンにも進出。主な著書に「未来をつくる起業家」があり、Amazon(日本)で起業家ランキングで1位を獲得。



雄大な利尻島をフィールドに 新たなアクティビティが始まります。

大自然の中で遊びながら感動体験を！

RISHIRI ACTIVITY

あなたは旅先でアクティビティにチャレンジしたことはありませんか？海、山、川、1日ばかりでなくても数時間で観光の合間に楽しめるアクティビティは、日本だけでなく全世界に多数存在します。旅行中に風景を眺めたり、その土地の飲食、お土産、ショッピングを楽しむのももちろん旅の醍醐味ですが、アウトドアで体験するアクティビティを取り入れてみると、従来とは異なる新しい旅の感動を味わうことができます。



利尻アクティビティも利用している、2020年に開設した利尻町定住移住支援センター「ツギノバ」は、住宅や仕事など町への定住・移住に関する相談窓口であり、利尻町内外の人たちをつなぐ交流場所。テレワークが可能で、カフェラウンジ、コワーキングスペース、ミーティングルーム、多目的スタジオを網羅した地域に開かれた交流スペース。

たとえば、ここでしか見ることので

きない高山植物などの花ガイド、登山、トレッキングなどが代表的ですが、昨年（2021年）利尻町で起業した『RISHIRI ACTIVITY』では、遊びを通して島の魅力を知ってもらうために、次の3つのツールを用意しています。大きな話題を呼んでいる「SUPツアー（サップと呼ばれる Stand Up Paddleboardの略称）」と「レンタル自転車」、そして「手ぶらCAMP」。それぞれどんな遊び方、楽しみ方を提案しているのか、代表の室田さんにお話を伺いました。

利尻にはまだまだ知られていない島の魅力があります。

「水上スポーツのSUPは、ボードの上に立ちパドルを漕いで水面を進むアクティビティです。利尻山を眺めながらSUPツアーで海上散歩に出ると、そこはまさに非日常的な感動の世界。道内屈指の透明度の高い美しい海と、様々な輝く命を感じるこ



RISHIRI ACTIVITY

代表 室田 雄飛さん

●1996(平成8)年生まれ、北海道・洞爺湖温泉出身、26歳。伊達高校(現 伊達開来高校)卒業後、酪農学園大学へ進学。大学では環境共生学類・野生動物学コースを専攻し、卒業と同時に環境省のアクティビティレンジャーの職に就き、利尻島へ。主に登山道整備、国立公園のパトロールや調査における調整業務に尽力。その後、自身がテーマにした「環境教育」を進めたいという思いが強まり、4年後の2021年に退職。利尻町で起業し、『RISHIRI ACTIVITY』を立ち上げる。道北初上陸となるSUPツアーをはじめ、レンタル自転車、手ぶらCAMPをツールに、島で楽しく遊び感動を体験してもらいながら、環境について学ぶ自然ガイドの要素を取り入れている。

とができるでしょう。親切でいいねに指導しますので、初心者の方でも30分あれば立ち上がって乗れるようになります。利尻島は360度ぐるりと海に囲まれていますから、その日のコンディションで北側が波風強い時でも南は風で穏やかだったりします。ツアーの中止をあまり心配する必要はありません。参加人数、気象条件による安全性をきちんと確保するための危機回避コントロールをしています。絶対に無理はしませんので安心してください。島外から来られる旅行者が増えるのはもちろん嬉しいですが、島の若い人たちが新しい遊びとして参加してくれたことが僕にとっては大きな喜びでした。

利尻島観光の移動手段は、以前はツアーバス、現在はレンタカーが主流ですが、主要な観光施設や名所を回って終わりでは島の本当の魅力は伝わらないと思っています。島には素晴らしいサイクリングロードもあ

利尻島で自然環境について 遊びながら学ぶことができます。

「島でのキャンプは道具の準備が大変です。本格的になればなるほど、テント、BQセットなどキャンプ道具一式を揃えるのは容易ではありません。そこで誰もがグランピングを楽しめるよう、手ぶらCAMPで道具一式をレンタルできるようにしました。別途必要なものは食材と飲みものだけ。ぜひ杓形商店街で新鮮な海の幸を調達し、星空のもとBQを楽しみましょう。酒屋さんではビー

ルサーバも貸出してくれます。

地元の子どもたちを対象としたキャンプも実施しています。子どもたちと一緒にテントを建て、食事づくりを楽しみますが、そういう時はSUPツアーで海岸のゴミ拾いなどを通じて、地域の環境問題について考える機会となるよう企画しています。

実は、僕らが提供しているアクティビティ・サービスの特徴は、すべてエンジンなどの動力を使わずに、大きな自然の中で、自分たちの力だけで楽しく遊んでもらうところにあります。加えて、遊びだけではなく、ツアー行程にさり気なくですが、必

ず環境教育を組み込んでいます。

例えば、利尻島では山に降った雨や雪解け水が伏流水となり、長い年月をかけて海底から湧水として湧き出しています。それが昆布の栄養となり、ウニがつき、漁師さんが獲り、生活しているという一つのサイクルがあります。そういうことをツアーの中で知ってもらい、旅から帰った後は『この川はどこから来ているのか？活きているのか？』と自分たちの地域の自然環境に目を向けてほしいのです。とかく環境問題という説教臭くなってしまいがちですが、それがイヤでアクティビティの楽しさや

感動体験

利尻町内の9つのお店で使えるRISHIRI ACTIVITYのオリジナルスタンプカードとそのフライヤー。



さあ！利尻島で遊ぼう！

利尻島に新しいアクティビティ、SUPツアーが登場。



■SUPツアー (所要時間/約2時間30分～3時間 ※送迎時間込み)
島民6,000円、4名以上または学生8,000円、1～3名10,000円
(ライフジャケット・ウェットスーツ・専用靴・保険料・写真、映像代を含む)



■手ぶらCAMP (キャンプ道具一式レンタル)
2名30,000円、3名35,000円、4名40,000円
キャンプ場利用料500円(1泊1張)
※料金はすべて消費税込み



■レンタル自転車 (利用時間/9:30～18:00)
1時間1,000円、1日3,000円
(車体・ヘルメット・鍵・保険料を含む)

利尻アクティビティ

利尻郡利尻町杓形字日出町55 ツギノバ内
☎080-1883-8768
営業時間/08:30～18:00 定休日/不定休

※利用期間などの情報はホームページ、SNSをご覧ください。





利尻産の美味しい
活ホタテをぜひ一度
食べてみてください。



①利尻富士町の南に位置する鬼脇で、島唯一のホタテ養殖を行っている、北勝 佐々木水産ホタテ養殖所の佐々木 勝さん。昭和31年生まれ。②活ホタテ3kg。発泡スチロールの中には、およそ12~15枚入っているとのこと。鮮度を保った「活、なので、消費者には生きのまま届きます。③利尻登山道の一つ、鷗泊コース3合目付近に湧き出る「甘露泉水」。④利尻の海に湧き出る「海底湧水」※引用：国立研究開発法人 産業技術総合研究所地質調査総合センター

これが利尻の島品質。 地下水がホタテに活力を与える 北勝 佐々木水産ホタテ養殖所



地下水を掘り当てた男の物語

この海底湧水である地下水の存在は、古くから漁師さんたちの間では確認されてきました。島の周囲に点在しています。その水があるからこそ、古来より天然利尻昆布はたっぷり栄養を蓄え、その昆布をウニやあわび、毛ガニなどが食べて育ち、利尻島の海の連鎖がこれほどまでに豊かな海産物を生み出しています。今年で66歳になる佐々木勝さんは、利尻富士町鬼脇生まれの生粋の漁師。

「今こそホタテで人手が足りないほど忙しくしていますが、20代の若い頃は冬は出稼ぎが当たり前でした。」

ちょうど30歳になる時、佐々木さんは漁業協同組合青年部の事業として、漁師仲間とともにホタテの養殖に着手します。「お金になるかどうかも分からなかったので、漁で忙しいみんなは1年で手を引いちゃって。当時暇だったのは自分くらいなものでした。その頃は、稚貝だけを育て、それを浜頓別町の業者さんなどに買い上げてもらっていました。」

全国に生きたまま届く活ホタテ

そうして今では3年貝だけ出荷するようになったのが、北勝 佐々木水産ホタテ養殖所です。

「地下水がなかったらやって来れなかったと思います。おかげさまで島内の宿泊施設、飲食店さんにも通年でご利用いただき感謝しています。うちのホタテは3年貝でも貝柱は大きく引き締まり、弾力のあるプリプリの歯ごたえと、海の恵みを丸ごと凝縮したようなクリーミーな旨みと甘みがあると評判も良いです。最大の特徴は、水が腐らないので新鮮な「活ホタテ」を生きたまま九州・沖縄にも届けられること。4日経とうとも、すぐにイキのいい刺身にできます。残念ながら今年9月の台風11号の影響によって沖合施設が被害に遭い、回復するまでに時間を要するため品薄状態が続いています。通常、地元の人には直接工場まで買いに来られたり、観光客の方からも地方発送を依頼されます。また、遠方から電話注文や通信販売、ふるさと納税返礼品としても利尻の名に恥じない商品として自信を持ってお届けしています。」

島品質を約束する利尻産の活ホタテは、今後もふるさと自慢の味であり続けます。

不運にも見舞われました。台風で何度もザブトンと呼ばれるホタテの育成籠が全壊し、何らかの理由で貝が消滅したことも。収入も安定せず、利尻でホタテ養殖は無謀な挑戦なのか、そう諦めかけていた時、佐々木さんは勝負に出ます。「それまで海水を鬼脇港から引いていましたが、時化るたびに泥水が入って、砂や泥で利尻ブランドの品質に傷をつけてしまつと組合に迷惑がかかると悩んでいた頃、25年前くらいになるかな？ たまたま島へ地質調査でボーリングを行っていた会社の人が「明日の便（フェリー）で帰る」という情報を聞きつけ、前の晩に指定した場所を「とりあえず30m掘って地下水が出て出なくても30万円支払うから」との約束でボーリングしてもらったところ掘り当てたのです。水温は育成に適した9~10℃で季節を問わず一定。酸素がない無菌であるため、その地下水をポンプで工場の生簀に掛け流しで送り込み、どんどん酸素を入れホタテの畜養水とすることに成功したのです。その生命の水を使うことで、1年もの稚貝の出荷は数を減らし、3年貝の成貝に力を入れるようになりました。」

⑤工場は平均して10人で稼働。左手前に見える生簀に地下水が利用されています。⑥稚貝を別の育成籠（ザブトン）に移し替えているところ。⑦出荷を待つ3年もの成貝。⑧大量に積み上がっているのが、ホタテを育成するザブトン。後方には工場が見えます。※養殖所の育成順/1cmにも満たない種（ホタテの赤ちゃん）は5月頃、海中へ採苗器を入れ、天然のホタテ貝の幼生を付着させ採取→種から育て1年で2~3cmの稚貝に。ザブトン1段当たりホタテ30枚。→2年でザブトン1段に13枚。貝は8~9cmほどに成長。→ホタテはザブトン1段に8枚。12cmほどの立派な3年貝になり工場の生簀に移される。



ふるさと納税
返礼品でも
高評価！

ふるさと納税でもらう
ふるさと納税
あなたの意思をふるさとに

Wチャンス
2024年
12月発送 3kg

活ホタテ
生きたまま届く

ふるさと納税
返礼品でも
高評価！

ふるさと納税
あなたの意思をふるさとに

噂の店や宿を訪ねて

マチコミ クチコミ 取材班

利尻町の天ぷらの名店に「食事処 凡天」が新登場

父が揚げる天ぷらは格別

「この場所では以前伯父が寿司屋を営んでいましたが、2002年に父が譲り受け、利尻島唯一の天ぷら屋として町のみなさまに親しまれてきました。身内を褒めるのは恥ずかしい気もするのですが、天ぷらを揚げてウン十年の父が揚げる天ぷらは格別に美味しく、まだまだ僕などは追いつけません。」

親子で築く凡天の味

「うちの家系は飲食業に就く者が多く、兄も関東でラーメン店を開業しています。僕も札幌の調理師専門学校を卒業後は、すすきの割烹料理店で2年ほど修業し、Uターン後はホテル利尻の厨房でお世話になりました。月日が経つのは早いもので、気がつけばそれから20数年が過ぎ、父も70代半ばとなり無理の

効く身体ではなくってきました。

た。そこで僕も父と一緒に店を経営しようと思いい、今年の6月1日から、親子で凡天の味を築きはじめました。」

島で唯一の手打ちそば

「天ぷらは名人である父が、そして従来のメニューになかった手打ちそばを僕が担当し、島で唯一「天ぷら」と「手打ちそば」を楽しめる店となりました。」

そばには利尻の名水と昆布を

「そばはどなたにも食べやすい二八で、そば粉は幌加内産です。平均して毎日2回、30人前（1食150g）くらい打っています。そば打ちで最も重要なのが水ですが、利尻島の名水「麗峰湧水」を用いることで、そばの香りを一段と引き立て豊かな味わいを生み出しています。つゆには利尻島で取れた利尻昆布を使用し、風味豊かな手打ちそばに、上品な甘さとキレのある昆布つゆが良く合うと思います。」



冷たいおそば
天盛りそば 1,650円

そばは香りよし、喉越しよし。サクサクの天ぷらも美味しい。



温かいおそば
かしわそば 950円

利尻昆布の出汁と鶏の旨みが相まって、そば通をうならせる。



凡天名物
天丼 900円

甘めの天つゆが食欲を誘い、つい掻き込みたくなってしまう。



食事処 凡天

そば職人・料理人 塩田 幸起さん

住 利尻郡利尻町杵形本町30-1
☎ 0163-84-2861
営 11:00~14:00
夜 17:00~20:00
休 毎週火曜日 第2・4月曜日
席 25席(カウンター、テーブル、小上がり)
P 杵形商店街共用駐車場 利用可



暖簾をくぐり店に入ると正面にカウンターが。左手には「そば打ち部屋」があり、窓越しに実演を見ることができます。



- 主なおしながき
 《丼もの》■上天丼1,150円 ■あなご天丼1,350円 ■海老天丼1,460円
 《定食》■ミックスフライ定食1,150円 ■焼き魚定食1,150円 ■天ぷら定食1,350円 ■カツ定食1,350円 ■刺身定食1,560円
 《冷たいおそば》■もりそば800円 ■おろしそば850円 ■とろろそば900円 ■納豆そば950円
 《温かいおそば》■かけそば800円 ■月見そば850円 ■肉そば980円 ■天ぷらそば1,650円
 《季節限定》■うに天 ■ばぶんうに丼 ■ミニばぶんうに丼 ■むらさきうに丼 ■ミニむらさきうに丼 いずれも時価
 ※そば大盛り200円増し。※そばがなくなり次第終了となります。※天ぷら、フライ、カツ等、単品での注文も可能です。

*表示価格は消費税込み

わたしの
好きなこと

島の魅力をSNSで発信 利尻島のアウトドアガイド

ガイドをする熊谷さん。



自然公園指導員でもある熊谷さんは山の保全活動にも力を入れ、トイレやゴミなどマナーや素行の悪い人に出会うことも。そんな時、腕章が役に立つのだとか。マナーを守り、十分な装備で山を楽しみましょう。

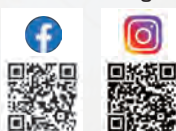
写真はすべて熊谷さん撮影。オタマリ沼から見た利尻山と逆さ富士。秋も夏も美しい。



険(けわ)しい表情をみせつける真冬の利尻山。



Facebook Instagram



ポン山は鷺泊港の後方にコブのように見える標高444mの山。利尻山を望むベストポイントであり、姫沼探勝などにも便利。



北海道アウトドアガイド
Kumagai Hiroto
熊谷 洋人さん

- 1961(昭和36)年、利尻富士町生まれ。●2022年3月に利尻富士町役場を定年退職。再任用され、現在は会計課長。●北海道アウトドアガイド 自然ガイドの資格取得。●環境省 自然公園指導員。

ブログをきっかけに
町職員のかたわらガイドを

「テニスやサイクリング、スノーシューや山歩きも好きだったものですから、そういう趣味や遊びと四季折々の島の様子を利尻富士町から発信するブログを2005年から発信するようになりました。そのブログがきっかけとなり、やがて自然ガイドをするようになりまして。タイトルは『利尻であそぼ!』、ハンドルネームはKumap(クマップ)です。

全国各地からアクセスがあり、例えば『Kumapさん、今度利尻島へ行くのですが、おすすめの場所やいいところはありますか?』と言われ、その日程が私の休日と合えば『じゃあ案内しましょうか』とボランティアでガイドをするようになりました。そのブログは閲覧数百万件を超えたところで区切りをつけ、2017年12月で更新を終え、現在はFacebookとInstagramに移行し、引き続き島の情報と写真をアップしています。」

自然ガイドの資格を取得

「オタマリ沼から見た利尻山や花などを写真で紹介するうちに、問い合わせや質問がさらに増え、私自身も専門書や図鑑などで勉強するようになりました。また、にわかガイドではそれを生業としている人たちから批判の目で見られないとも限り

ませんので、2018年に北海道アウトドアガイドの資格を取得し、年間10組ほど案内しているところですよ。」

SNSによる大きな波及効果

「NHK BSプレミアム番組『日本百名山ひと筆書き/日本三百名山ひと筆書き3 Great Traverse』(グレートトラス)で知られるプロアドベンチャーレーサー・田中陽希さんと知り合ったことも大きいですね。利尻自然ガイドサービスの渡辺敏哉さんを通じて、北海道の本道からシーカヤックで利尻島に渡り、利尻山登頂を目指すお手伝いをする機会を与えられ、それをきっかけに有志で『利尻山岳会』をつくることになりました。また、Facebookには田中陽希さんのファンから500人以上の友達申請(リクエスト)があり、何人もの方から『Kumap

さん、私も利尻へ行きます」とコメントされ来島していただきました。島の魅力を知ってもらうには実際に来てもらうのが一番です。今後一人でも多くの方に利尻島へ足を運んでもらえるよう情報発信とガイドに努めていきます。」

「この自然をいつまでも残したい」
「2015年から毎年ポン山は100回以上、利尻山には15回ほど登ることを恒例にし、ポン山は今年1,000回目の登頂を達成しました。歩けば歩くほど利尻の自然の豊かさを実感します。時には学校の授業に出向き、ポン山ガイドの話をしたり、一緒に登ることもあります。その中から山登りが得意な子、森や花の好きな子、写真が上手な子、自然を守ろうとする子が出てきてくれると嬉しいですね。」

北海道の名物先生 & 教育者 1

若者のチャレンジ精神、そして北海道の開拓魂＝
「フロンティアスピリッツ」を示す言葉

「Boys, be ambitious (少年よ、大志を抱け)。
コート裾をはためかせ、彼方に広がる地平を指差す
クラーク博士の立像は、諸問題を抱えた教育環境にも
永遠に希望を与える道民の師であり続けています。
「志は高く、実践は足元から」。
理想と情熱、そして子どもたちへの愛に溢れる
北海道の優れた教員や指導者をご紹介します。



旭川の小学校での教育実習



空手もダンスも子どもにも無理強いられたのではなく自発的に



稚内市教育委員会

学校教育課 学校教育グループ

主査 片岡 秀達さん

- 1976(昭和51)年6月6日、旭川市生まれ(46歳)
- 出身校：北海道教育大学旭川校(教員免許/小学校教諭一種免許状 養護教諭二種免許状)
- 家族構成：妻、子ども3人(長女 中3・長男 中1・二男 小4)
- 趣味・特技：空手、ダンス(どちらも若い時にできなかったことを、今、子どもと一緒に実現)
- 尊敬する教育者：スティーブン・R・コヴィー博士(『7つの習慣』※1の著者)
- 好きな言葉：ありがとう
- 異色な経験：大学時代、道北のギンガマン※2のキャラクターショーに出演(旭川・士別・名寄・稚内を巡回)

保護者と学校と地域社会が 連携・協働した教育の環境づくりを。

運命的な教育委員会への異動

人は周りから「ああしなさい、こうしなさい」と言われると反発するものです。それは、そうすべき理由や目的が自分の中でハッキリしないから、イヤイヤやることになります。まして子どもは押しつけられると抵抗します。かく言う私もそうでした。

経済的な理由もあって、私は親から「大学へ行くなら公立、就職する際も「公務員になってほしい」と言われ、目標を見い出せないまま大学浪人・就職浪人をおのおの1年経験しました。ささやかな反抗だったのかも知れませんが、そういう迷い悩む時間も今となれば「志」を持つまではない必要だったと思っています。

そんな私が進んだ道は、地元北海道教育大学旭川校で免許を取得しましたが教員にはならず、地元を出て稚内市役所に入職しました。様々な部署を経験する中で、仲間や上司に助けられ、また時には悩みに押しつぶされそうになったり挫折も味わいました。実を言いますと、妻からも了承を得て、市役所を辞める寸前までいきました。そんな切羽詰まった状態でいた中、稚内市教育委員会への異動が決まり、パッと運命が開けたかの

ような思いがしました。その時改めて教育に携わる仕事があったことに気づいたので。

教育とは文字通り「教える」わけですが、もちろん勉強を教えるというテクニク的なことも重要ですが、そもそも何のために学ぶのかという問いを子どもたち自身で考え、咀嚼し、個々に答えを出していけるようなサポート体制、押しつけるのではなく気づいてもらうための育て方も大事なことでないかと強く思っています。そのためには親任せ、先生任せではなく、保護者と学校と地域社会が連携・協働した教育の環境づくりを目指さなければならぬと考えています。

教育委員会へ来てからは、主に施設や物品管理などハード面を扱う学校管理グループも経験し、厳しい財政の中でも、市内の子ども一人一台のタブレット端末導入を行いました。その一方、ソフト面を担う学校教育グループ(現在は二つに統合)では、現場の先生方の人事から学校で起きている諸問題(いじめや不登校など)にも対応しています。多くの教職員が悩みを抱えている実態も把握しました。それゆえに親も学校も地域も、どのような



宗谷中学校のふるさとに学ぶ産業教育は、稚内の誇りであり、地域の宝です。

子どもを育てたいか、共通したビジョンを皆で共有することが何より重要で、自分たちが当事者として力を結集し、稚内に良い学校を地域ぐるみで創っていくために頑張っているところです。地域と繋がる学校づくりとして、稚内独自といえる教育活動に、宗谷中学校が昭和43年以來取り組んでいる「産業教育」があります。1年〜3年生の全員で地場産業について学び、ホタテやタコなどの食品加工の企画・製造・販売までを行い、修学旅行でもPRに当たっています。これも地域の団体・企業、保護者の支援により継続している素晴らしい活動です。

どうか宗谷中の彼らのように、稚内の子どもたちには、この街の良さをと知り、ここに生まれ育ったことを誇りに思い、他の地域に情報発信できる子に育ててほしいですね。どんな時もあるこの街の大人は、未来を担うあなたたち子どものサポーターであることを忘れないでください。

※1 『7つの習慣(R)』は、米国フランクリン・コヴィーまたは、フランクリン・コヴィー・ジャパン株式会社の登録商標です。

※2 星獣戦隊ギンガマン©テレビ朝日・東映 <https://www.super-sentai.net/sentai/gingaman.html>



年金相談会を開催

9月～10月に山田 繁春 社会保険労務士による年金相談会および職員向けの勉強会を稚内市内各店、鬼志別支店、雄武支店で開催いたしました。

当金庫では年金等に関するご相談を随時受け付けておりますので、お悩み等ございましたらお気軽にお問い合わせください。



年金相談会(本店)

特殊詐欺未然防止



9月29日(木)、南支店および同支店職員の適切な対応により特殊詐欺の被害を防いだとして、稚内警察署より感謝状を拝受いたしました。

当金庫では今後もお客さまの大切な資産をお守りするため、職員一丸となって詐欺被害防止に努めてまいります。



稚内警察署より表彰(南支店)

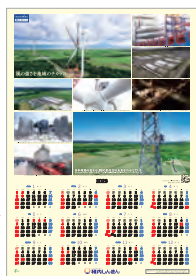
稚内しんきん2023年カレンダー完成!

2023年カレンダーが完成いたしました。「風は北から」をテーマに道北地区での再生可能エネルギー事業を取り上げた1枚となっております。また、カレンダーに関連した動画をご覧いただけるように、二次元バーコードも掲載しておりますので、ぜひご覧ください。なお、こちらのカレンダーは当金庫窓口やATMコーナー等に準備しておりますので、ご希望の方はご自由にお持ち帰りください。

制作スタッフ/Photographer 田島睦三(Advertising Studio WORK)
Aerial Photographer 市川範之
Copywriter 阿野仁志
印刷/稚内印刷株式会社



▲こちらの二次元バーコード、または
<https://work1989.com/wakashin/>
よりカレンダーに関連した動画を
ご覧いただけます。



金融教育を実施

10月7日(金)と11月7日(月)に北海道金融広報アドバイザーの横井 規子 氏を講師に、北海道稚内高等学校にて商業科3年生35名を対象に金融教育を実施いたしました。お金を借りる際のメリットとデメリットや契約トラブルについて横井講師からの分かりやすい説明に学生のみなさんは熱心に耳を傾けていました。

今年度より、高等学校で投資や資産形成についての金融教育が必修となり、お金について若いうちから正しい知識を見つけておく必要性が高まっている中、金融教育に対する地元金融機関の役割も重要となっていることから、多くの学生に知識を深めていただけるよう、当金庫では引き続き金融教育を実施してまいります。

- 1回目/2022年10月7日(金)
内容/10代から学ぶパーソナルファイナンス
- 2回目/2022年11月7日(月)
内容/資産形成について



※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、
オンライン開催

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!!

■主な取引先の後継者 ※2022年5月～2022年10月
(カッコ内は就任日)

有限会社 前端建具製作所 (稚内市)

代表取締役 河野 広秀 氏 (2022/5/23)

※前代表取締役 前端 一男 氏は取締役役に就任

山本建設 株式会社 (稚内市)

代表取締役社長 大森 薫 氏 (2022/10/1)

※前代表取締役社長 菊池 工 氏は取締役会長に就任

石崎石油 株式会社 (旭川市)

代表取締役 石崎 貴義 氏 (2022/10/3)

※前代表取締役 石崎 貞一 氏は取締役会長に就任



～マラソン同好会だより～

マラソン同好会では現在、OB会員を含め18名のメンバーが在籍しております。今年で3回目となりました「日本最北端わっかない平和マラソン」には同好会より7名のランナーが参加し、稚内では珍しく炎天下の中での過酷なレースとなりましたが、出場メンバー全員完走を果たしました。

同好会では、チームTシャツを着用して大会に参加するなど稚内しんきんのPRにも励んでおります。今後も各営業地区で行われるマラソン大会にメンバーで参加し、地域を盛り上げるための走りを魅せていこうと思いますので応援よろしくをお願いいたします。



マラソン同好会



宗谷岬に建つ
間宮林蔵の
立像の前で

2022年9月4日(日)



時に家族も一緒に



ボランティアスタッフとして参加した職員

いいもの 見つけた



プレゼント



プレゼント商品

「手づくりほっけかまぼこ」

(5玉入×2袋)

今回ご紹介したマル米 米田商店の「手づくりほっけかまぼこ」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「ほっけかまぼこ」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/2023年2月28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。※3月中旬頃発送予定

読者のお便りコーナー

★いつも表紙の写真が美しく、手に取ってしまいます。内容も地元密着でいいな~と思います。知らないお店に出会って今回のひまわりさんにも行ってみたいです。愛ある紹介がよかったです。
(稚内市・60代女性)

★北の逸品コーナーで雄武町の商品が紹介されていたので興味深く記事を読ませていただきました。商品が誕生するまでの背景を知ることができるので、このコーナーを読むのが毎回楽しみです。
(雄武町・50代女性)

★地域と人を応援し、後押ししてくれるジャスト・ナウ!大好きです!
(利尻町・60代女性)

★中頓別、雄武など時々行きますが、こんなすてきなお店があることに気付かせてくれてありがとう。
(名寄市・50代男性)



利尻島の故郷の味をいつまでも
守り伝える(株)マル米 米田商店の

★「手づくりほっけかまぼこ」

和の戦前まではニシンの卵を食べる害魚的な扱いを受けていたとか。現在では考えられないことですね。島での漁期はおおむね5月初旬から10月下旬。利尻沿岸には、春は餌を食べるために、そして秋には産卵のため集まる習性があり、いずれの時期も美味しいとのことですが、島の目利きである老舗の(株)マル米米田商店では、常に鮮度抜群の良質のものだけを仕入れ、開きや糠・塩ほっけ、すり身などを提供しています。その中でも今回ご紹介したいのが、島の故郷の味『手づくりほっけかまぼこ』。今ではここしか味わうことのできない貴重な味です。

「島には島の固有文化があり、食文化でも故郷の味として定着しているものがあります。ほっけのかまぼこもそのうちのひとつです。昔は島のどこの家庭でも作られていたもので、おばあちゃんから母へ、母から娘へと伝統が引き継がれていました。しかし、やがて核家族化が進み、共働き世帯も増え、家事の時間も短縮されていく中でいつしか家庭の中でつくる人がほとんどいなくなりました。そんな時だからこそ、島の魚屋として、いつまでも故郷の味を守り伝えていきたいという気持ちから『手づくりほっけかまぼこ』を作り続けています。原材料は利尻島産のほっけと刻んだ野菜、でん粉、卵、ゴマ油、調味料だけで、余計なものは一切入っていません。地元の人は揚げたてをお求めになる場合が多いのですが、真空パックにした冷凍ものも贈答用にご利用いただいています。また、揚げたてを食べ、気に入ってくれた旅行者から自宅等への宅配便を依頼されることも。味は、ほっけの上品な旨みを感じてもらえるよう塩分は抑え甘めに。優しくホッとさせるおふくろの味に仕上げられています。」



北海道で、開き、と言えば、ほっけ。なかでも利尻島産のものは身のしまりも良く、肉厚で脂の乗りも最高。箸でホロリとほぐれる身を頬張れば、ジューッと魚の旨味が口の中に溢れます。ところが、そんなほっけも昭和の戦前まではニシンの卵を食べる害魚的な扱いを受けていたとか。現在では考えられないことですね。島での漁期はおおむね5月初旬から10月下旬。利尻沿岸には、春は餌を食べるために、そして秋には産卵のため集まる習性があり、いずれの時期も美味しいとのことですが、島の目利きである老舗の(株)マル米米田商店では、常に鮮度抜群の良質のものだけを仕入れ、開きや糠・塩ほっけ、すり身などを提供しています。その中でも今回ご紹介したいのが、島の故郷の味『手づくりほっけかまぼこ』。今ではここしか味わうことのできない貴重な味です。

★「島には島の固有文化があり、食文化でも故郷の味として定着しているものがあります。ほっけのかまぼこもそのうちのひとつです。昔は島のどこの家庭でも作られていたもので、おばあちゃんから母へ、母から娘へと伝統が引き継がれていました。しかし、やがて核家族化が進み、共働き世帯も増え、家事の時間も短縮されていく中でいつしか家庭の中でつくる人がほとんどいなくなりました。そんな時だからこそ、島の魚屋として、いつまでも故郷の味を守り伝えていきたいという気持ちから『手づくりほっけかまぼこ』を作り続けています。原材料は利尻島産のほっけと刻んだ野菜、でん粉、卵、ゴマ油、調味料だけで、余計なものは一切入っていません。地元の人は揚げたてをお求めになる場合が多いのですが、真空パックにした冷凍ものも贈答用にご利用いただいています。また、揚げたてを食べ、気に入ってくれた旅行者から自宅等への宅配便を依頼されることも。味は、ほっけの上品な旨みを感じてもらえるよう塩分は抑え甘めに。優しくホッとさせるおふくろの味に仕上げられています。」

鮮魚、海産物加工品の他、島の食卓を支える食料品、お土産など、利尻町屈指の品揃えのマル米 米田商店。



営業時間/8:30~18:00(年中無休)

利尻島近海で獲れた鮮度抜群のほっけを使っています。



名称: ほっけの蒲鉾
 原材料名: ほっけ(利尻島産) 砂糖 食塩 馬鈴薯でん粉 ごぼう 玉ねぎ 人参 インゲン 卵 食用ゴマ油 みりん 風味調味料(かつお) 調味料(アミノ酸等)
 内容量: 80g×5玉入
 保存方法: 冷凍(-18℃以下)保存

