

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

【YAMA サウナ】
【MACHI サウナ】



旭川パークホテル **the sauna village [eS.]** (旭川市)

SAPPORO mutoh(株) **帽子屋Charley** (札幌市)

RITARU COFFEE 代表取締役 **三上 悦史**さん (札幌市)

円山MUSHROOM (札幌市)

高校生ピアニスト **橋本 純麗**さん (旭川市)

旭川中央警察署 刑事第一課 鑑識係 巡査 **中野 望来**さん (旭川市)

NAMAKEMONO CAFEの「**ベーグルセット**」(千歳市)

Vol.129
CONTENTS

Cover Photo

the sauna village
[eS.]
(Asahikawa)

今号の表紙は
旭川パークホテルにオープンした
the sauna village [eS.]

●2~3P ズームアップ北



モデルは帽子職人歴10年の打田歩未さん。

オーダーメイドは個人のお客様だけではなく、起業主導型保育事業「札幌モンテッソーリこどもの家 南1条」の保育園帽子も手がけるなど、地域の要望にも応えています。

●本店ショップとアトリエ



上/写真2点は札幌東急百貨店2Fのポップアップショップ(2023年2月末現在)本店ともにメンズはパナマ帽、中折れ、フィッシャーマン、野球帽、ハンチング、ペレ一帽etc. レディースは種類も豊富で、セーラーハット、クロッシェ、ドレープ、キャップ、ニット帽ほか多彩。

あなたに似合う帽子、好きな帽子、自分らしくいられる帽子がここにあります。

メイド・イン・札幌のハンドメイド帽子専門店

帽子屋Charley



「美しさはあなたがあなたらしくいると決めた時から始まる。そんな名言を残したココ・シャネルは、世界トップレベルのラグジュアリーブランドとしてあまりにも有名ですが、その始まりがパリの小さな帽子のアトリエだったことはあまり知られていません。1909(明治42)年に開店した頃、それまでのパリの婦人帽子といえば装飾重視で大きくて重たいものばかり。そこで、自分好みのすっきりしたデザインの帽子を手作りしたことがきっかけで、瞬く間に軽くフィットする帽子がファッション・モードの先端に。ちなみに、明治生まれで無類の帽子好きとして知られる歌人・与謝野晶子がパリを訪れたのは、ちょうどその頃です。お気に入りの帽子を手に帰国した彼女は、やがて夫の寛(与謝野鉄幹)と全国の温泉をめぐり、定山溪温泉にも足を運んでいます。仮にも、その時代に南区に帽子店があれば…。

帽子の卸製造業者の誇りを胸に
自社製品のブランド化へ。

さて、文明開化の足音とともに帽子文化が西洋からもたらされた当初の日本では、輸入品を取り扱う唐物屋と呼ばれる店で売り出され、やがて国内でも製造するようになり、紳士淑女がたしなむファッション・アイテムとして大流行します。全国各地に帽子を仕立てる製造業者が生まれ、多くの帽子職人を育てました。しかし大正・昭和と時代が進む中で、いつしか帽子をかぶらない人が増え、さらに機械化や大量生産を前にして業界は苦境に立ち、職人もその世界から追われていきました。

その波は北の果ての北海道にも押し寄せ、札幌市南区で卸専門の製造業を営んでいた武藤帽子も閉鎖を余儀なくされましたが、見事に復活を遂げ、培ってきたハンドメイドの帽子づくりが再び脚光を浴びることに。

帽子屋Charleyを メイド・イン・札幌のブランドに。

「建物をリニューアルし、アトリエ部分を縮小し、新たにショップを併設したのが、今から3年前です。ショップ名兼ブランド名は『帽子屋Charley』。ネーミングの由来は、私のあだ名『チャーリー』から(笑)。しかし困ったことに社員の誰一人売り方が分からないのです。タグ付け一つまみならず、紙袋のノウハウもなく、ゼロからのスタートでした。そこでまず手はじめに札幌ドームで開催される『サッポロモノヴィレッジ』(全国で活躍する作家・クリエイターがドームに集結する道内最大のハンドメイドフェスティバル)に出展し、良く売れているブースのやり方、ディスプレイ方法などを学び、販売方法を研究しました。

場所でも勉強させてもらいました。すると幸運にも札幌東急百貨店様からお声が掛かり、エスカレーター横のスペースをお借りできることになったのです。立ち上げて3年足らずのCharleyが、東急百貨店様の信用を得ることなどできませんが、引き続き現在も2階で販売させていただいていることに感謝しています。おかげさまで、そうやって手探りでメイド・イン・札幌の帽子ブランドとしての知名度を確立してきました。どうしてもここ(南区澄川)に来ることが難しいお客様も『東急さんなら近くていいわ』と、たくさんご利用いただけるようになりました。

「父から帽子職人に育てられたわけではありません。ただ、ここには優れた帽子職人がいますし、蓄えてきた生地もたくさん残っていました。そこで、経営者として新たに会社を引き継ぎながら私自身も職人の一人として帽子づくりの全工程を把握し、時にスタッフに学びながらも独学で技術を身につけてきました。」

そう語る武藤社長は、自分たちが一生懸命に手づくりしてきた帽子に誇りをもつと同時に、ある疑問や矛盾する気持ちにさいなまれることに。「私たちはそれまで帽子の卸だけをやっていました。卸というのは、言うならば帽子のOEMです。無名の帽子製造業者として大手の小売店(帽子メーカー含む)様に商品を買っていました。そのためここでつくった帽子が、誰の手に渡ったのか(お買い上げいただいたのか)が不明でした。生地にもスタイリングにも、裁縫技術にも自信を持ち、心を

帽子が昔に比べ、格段にかぶる人が少なくなってしまう昨今、実用性もさることながら、帽子をかぶる楽しさ、選ぶ時のワクワク感など、ハンドメイド帽子専門店として、帽子の価値を今一度見直してもらえような店づくりを目指していきます。札幌駅前へお出掛けになる際には東急さんへ。また、定山溪温泉方面へ足を伸ばす時には、どうぞお気軽に本店ショップにお立ち寄りください。

そして、当店で実際に手に取ってもらい、色やカタチ、材質の良さや肌ざわり、そして何よりかぶり心地の良いフィット感を体験してほしいと思います。そうしていただければ、ハンドメイドの帽子屋Charleyの帽子が決して高額でないことを理解していただけるかと確信しています。レディース、メンズともに価格帯は1万円を少し切るくらいのものが中心です。本格的なオーダーメイドは、希望される素材にもありますが、できるだけ2万円を超えないあたりをラインとしています。

帽子はそれこそ300円、500円からある時代ですが、大量生産品には決して真似することのできないデザイン性と最高品質、私たちの付加価値に気づいてくれる人が今後さらに増えてくれるよう、流行すたりのないベーシックなもの、札幌発のファッションとしての提案型の新作



帽子屋Charley
SAPPORO mutoh(株)
代表取締役社長 帽子職人
武藤 弘樹さん

●1972(昭和47)年、札幌市生まれ。30歳で異業種から帽子職人の道へ。2011(平成23)年に法人化。3年前には卸製造業だけではなく『帽子屋Charley』をブランドとして立ち上げ、ショップ経営に乗り出す。ものづくりイベントなどでベーシックなものから新作まで発表する中でハンドメイド帽子が注目を集める。現在、札幌東急百貨店でもポップアップショップとして出店を果たし、札幌を中心に帽子文化をリードしている。今年2月には、東京の松屋銀座(MATSUYA GINZA)にも2週間限定で出展し、話題を呼ぶ。

込めてつくった帽子の行方が分からない。これでは製造者として責任を果たせていないのではないかと疑問を持ちはじめました。私どもの帽子はリペアが可能な商品も多くあり、汚れたらその部分だけを交換したり、修理・修復ができるものもあるのに、その技術やサービスが全く活かされなくて。せっかく世に生まれた子を送り出すように帽子を出荷しても、愛がそこでプツンと切れてしまうような気持ちでいました。しかも流通に乗れば、私どもの帽子は2倍3倍、時には4倍と跳ね上がり、消費者の方が気軽に求めできない価格になってしまっている。こんなに高価でいいのだろうか」と首をひねることも。また、気がついてみれば、全国を見渡しても、製造工程の一つひとつをハンドメイドで行っている事業者はほぼなく、これはチャンスと思い、卸は継続しつつ自社製品のブランド化と小売業への進出を決断しました。」

発表にも尽力し、フィッティングやコーディネートにも専門スタッフがサポートし、メンズ、アクセサリーの強化、充実も図っていきます。普段から帽子が似合わないと思いついでしまっている人でも、必ずあなたに似合う帽子、好きな帽子、自分らしくいられる帽子がきっとここにある、そんな帽子屋Charleyでありたいと思います。」

頭皮冷却帽子『愛帽』プロジェクトに参加。



YouTube



保冷剤製造の国内トップシェアを誇る(株)アイスジャパン(本社:室蘭市)では抗がん剤の投与中に頭皮を冷却することにより、抗がん剤の副作用として起こる脱毛を軽減できるとされた学術論文に基づき、頭部を冷却する帽子を開発中で、帽子屋Charleyも『愛帽』づくりに参加しています。すでにモニター募集が締切られ、実用化に向け治験が開始されていますが、脱毛に悩む患者さんの精神的負担を少しでも軽減したいと思ひます。

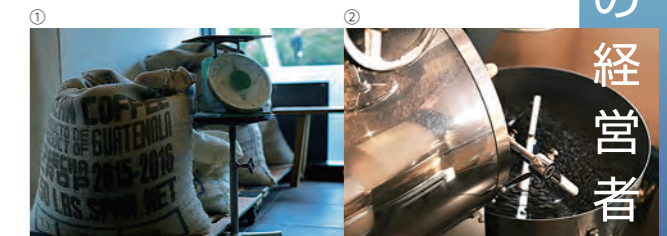
帽子屋Charley
札幌市南区澄川6条3丁目4-1
☎011-799-0149
☎070-8486-8679
営業時間/平日09:00~18:00
土曜日09:00~17:00
定休日/日曜日
Homepage Instagram



コロナ禍で市場から一斉にマスクが消えた時、すぐさま帽子の生地を使いマスクの需要に応えた当社では、今後も社会貢献に努めていきます。



君とよくこの店に来たものさしの歌詞から始まるガロの『学生街の喫茶店』がヒットしたのが1972年。現在でも卒業ソングとして歌い継がれる柏原芳恵の『春なのに』（作詞作曲・中島みゆき）が流行ったのは1983年。歌は世に流れ世は歌につれの諺が示す通り、70年代・80年代の日本には、たくさんのお茶店があり、若者文化を形成していました。そんな時代に札幌で生まれ育った三上悦史さんも高校時代から、喫茶店通いが自身のライフスタイルになっていました。時には長時間話し込んだり、読書や瞑想に耽ったりしながら、



①BEANS／一粒一粒と対話によって選び抜かれた豆は至福の時間のために欠かせない。たとえそこに膨大な手間暇があったとしても。②ROASTING／陽の光の下で、豆の声を耳を傾け、香りを感じ、色を見る。変わらない味のために、変わる日々がある。

三上悦史さん

株式会社 RITARU 代表取締役

利他の心で
もてなす至福の時間を
すべての人へ。

コーヒーの味を覚えていきました。そんな喫茶店好きが高じて、いつしか自分がお客さんとしてではなく、その空間を提供する側にな

りたいという思いが芽生え、三上さんは札幌市内の珈琲専門店に入社するのでした。札幌はいままでこそ自家焙煎の聖地、深煎りコーヒー文化が根づいた街として全国から注目を集めています。就職した先の会社も自家焙煎と深煎りの創成期における役割を果たしました。さらに、同社はオフィスコピーの先駆けでもありました。三上さんは早朝から生豆を焙煎し、午後からは配達。コーヒーを企業に届けた後も夕方から新規開拓のための会社訪問が待っていました。言うならば、オ

蒔き普及させてきた、その立役者の一人が三上さんだったのです。それはとりもなおさず、札幌のコーヒー文化の底上げを意味します。珈琲専門店では焙煎士としての技術やホール・ショップ業務、求人、人材育成、新店舗オープンなど様々な経験を経て、2010年に独立。住宅街でありながら市内で最もオシャレなグルメタウンと呼ばれる、多くの飲食店やカフェがしのぎを削る札幌円山地区に、念願だった自分の店「りたる珈琲」を開店するのでした。3年後には、「RITARU COFFEE」へと刷新し、現在では押しも押されぬ札幌を代表するカフェとなり、コーヒーブランドへと成長しています。



営業時間／08:30~20:30
Morning Service／OPEN~11:30
ハーフトースト(おかめや)・ゆで卵(酒井農場)
定休日／元日
※イベント出展のため休む場合あり

RITARU COFFEEは、地下鉄東西線西28丁目駅から徒歩約3分の場所に位置。8台分のパーキングも完備。店内にはWi-Fi、コンセント完備。全館禁煙。
1F/テイクアウトコーヒー
コーヒー豆の販売
焙煎室
2F/カフェ(41席)
NOTHING(ポップアップショップ、ギャラリー、イベントスペースなど何にでも姿を変える真っ白な空間)

大切なことは「利他の心」と「足るを知る」こと。



「ずばり、RITARU COFFEEとは?」
「RITARU COFFEEは、お客様

別なコーヒーになっていく、このことを胸に、いつも豆と向き合っています。その年輪のデザインを生かした RITARU ROLLという看板スイーツもあります。コーヒーと合わせていただく、たちまちコーヒーがケーキの名脇役となります。」

「店名の由来を教えてください。」
「RITARUは、利他+足るからきています。私が尊敬してやまない稲盛和夫さんの著書で、利他の心」と、足るを知る」という経営哲学に接し、大いに感銘を受けました。開業時から現在まで、折りにふれ自分自身を戒める言葉でもあります。

「飲んでみてください。 (感想…深煎りなのに、後味がすっきり。角の取れた苦みと雑味のないクリアな味。つい、おかわりしたくなるような毎日飲みたい味でした。)」
「飲んでみてください。 (感想…深煎りなのに、後味がすっきり。角の取れた苦みと雑味のないクリアな味。つい、おかわりしたくなるような毎日飲みたい味でした。)」

「年輪がシンボルマークですね」
「コーポレート・アイデンティティである年輪は、一杯のコーヒーに向けて、生産者、ロースター、ハンドドリップとたくさんの方の手が加わっていることの象徴です。プロの手によって一雫となり淹れられた一杯ずつが、それぞれの特

「飲んでみてください。 (感想…深煎りなのに、後味がすっきり。角の取れた苦みと雑味のないクリアな味。つい、おかわりしたくなるような毎日飲みたい味でした。)」
「飲んでみてください。 (感想…深煎りなのに、後味がすっきり。角の取れた苦みと雑味のないクリアな味。つい、おかわりしたくなるような毎日飲みたい味でした。)」

「年輪がシンボルマークですね」
「コーポレート・アイデンティティである年輪は、一杯のコーヒーに向けて、生産者、ロースター、ハンドドリップとたくさんの方の手が加わっていることの象徴です。プロの手によって一雫となり淹れられた一杯ずつが、それぞれの特

「飲んでみてください。 (感想…深煎りなのに、後味がすっきり。角の取れた苦みと雑味のないクリアな味。つい、おかわりしたくなるような毎日飲みたい味でした。)」
「飲んでみてください。 (感想…深煎りなのに、後味がすっきり。角の取れた苦みと雑味のないクリアな味。つい、おかわりしたくなるような毎日飲みたい味でした。)」

IRITARUがコーヒーに込める思い
人が生きるコーヒーを。
大切なのは「おいしい」よりも、その先にある「うれしい」を生み出すこと。だから、お客様一人ひとりにとって豊かな時が流れるよう、私たちは耳を澄まし、目を凝らし、心を砕きます。この琥珀色の飲みものを口にしながら、命に関わることはないけれど、人生には、とても大きな意味をもたらしてくれる。私たちはそう強く信じています。コーヒーは主役になんてならなくていい。味わう人にそっと寄り添えればいい。人が生きることを確かに支えられるコーヒー。RITARUがめざす一杯です。



コーヒーは630円から 看板スイーツRITARU ROLL
焙煎珈琲と、北海道大学との共同プロジェクトから生まれた、失われた樹木の記憶を宿した「アノトキ」

「年輪がシンボルマークですね」
「コーポレート・アイデンティティである年輪は、一杯のコーヒーに向けて、生産者、ロースター、ハンドドリップとたくさんの方の手が加わっていることの象徴です。プロの手によって一雫となり淹れられた一杯ずつが、それぞれの特

「年輪がシンボルマークですね」
「コーポレート・アイデンティティである年輪は、一杯のコーヒーに向けて、生産者、ロースター、ハンドドリップとたくさんの方の手が加わっていることの象徴です。プロの手によって一雫となり淹れられた一杯ずつが、それぞれの特

https://ritaru.com
ホームページからショッピングサイトや[NOTHING]、[rita no zakka]
SNSのInstagram、Facebook、Twitter、YouTubeにジャンプできます。

Company Profile

株式会社 RITARU (店舗名/RITARU COFFEE)
札幌市中央区北3条西26丁目3-8 ☎011-676-8190
■事業内容/喫茶店経営、ギャラリー運営、コーヒー豆の自家焙煎と豆の卸売、オリジナルコーヒー商品の開発・販売、雑貨の企画開発・販売
■設立/2010(平成22)年1月15日 ■資本金/200万円 ■社員数/9人(全員正社員、アルバイトなし)

Personal Profile

三上 悦史さん
1976(昭和51)年生まれ。札幌市出身。
1998(平成10)年~2009年(平成21)年まで、札幌市内の珈琲専門店で修業。
2010年1月、(株)RITARU設立。同年3月、りたる珈琲(現RITARU COFFEE)開店。2020(令和2)年、店舗をリニューアル。

樽の店や宿を訪ねて

マチコミ クチコミ 取材班

ハンバーグ、ここに極まれり
心を満たす幸せのレストラン
「MUSHROOM」

何よりハンバーグが人気

「ご夫婦や家族連れ、カップル、お仲間でご気軽にご利用いただける洋食レストランです。2009年のオープン時より、札幌山界隈では、ハンバーグでお馴染みの店として幅広い年齢層のお客さまに親しまれております。基本的に、当店では道内で調達可能な食材は道産のものを使用し、生産者が手塩にかけて

育てたものを大切に、丁寧に仕上げています。お米や四季折々の野菜なども農家の方から直接仕入れていきますので、ハンバーグに添える野菜にも旬を感じていただけると思います。

本日ご紹介させていただく3つのメニューにも、北海道らしい美味しさが満載です。ハンバーグには、びらとり和牛とルスツもち豚の合挽きをつなぎな

して使用し、食べ進めていっても最後の一口までジューシーな肉汁感を失うことはありません。

デミグラスソースは、仕込みから完成まで500時間を費やして、2012年から継ぎ足してつくっている自慢のソースです。十勝産のマッシュルームは、オーダーを受けてからスピーディに仕上げるため、きのこの香りとゴルゴンゾーラのチーズ

の旨みが相まって、美味しさが二倍三倍にも大きく膨らみます。

冷製パスタは、函館産などのするめいかを使用した『いかソーメン』をアレンジした当店の創作で、コース料理で人気の一皿です。太めのパスタとの食感の違いや、黄身ソースのkokoroと生姜香る醤油が、洋風なのに、いかソーメンを彷彿させます。」



一番人気のクラシックハンバーグ

デミグラスソースのハンバーグランチセット1,300円

柔らかいのに肉感的でジューシー。ソースも完璧なハンバーグ。



ソースはオーダーを受けてから仕上げる

どからマッシュのゴルゴンゾーラ

クリームソースのハンバーグディナーセット1,800円

マッシュルームの名にふさわしい、シェフいちおしの特製ソース。



コース料理の中から人気メニューの一皿

するめいかの冷製パスタ ※価格設定なし

コース料理ではシェフの優れた創作料理を楽しむことができます。

マッシュルーム 円山MUSHROOM

オーナーシェフ 遠藤 輔さん

1979年札幌生まれ、札幌育ち。大学時代から飲食店でアルバイトを始め料理の楽しさを感じる。調理師免許取得後は洋食やフランス料理店などで修業し、2009年のオープンより円山MUSHROOMのシェフに。

住 札幌市中央区南1条西17丁目1-11

☎ 011-613-1183

営 11:30~15:00 (L.O.14:30)

夜 18:00~22:00 (L.O.21:00)

休 毎週火曜日

Ⓜ 全席禁煙 C クレジットカード可

席 約40席 (1F・2F合わせて)

P 提携駐車場 割引サービス有り



※表示価格は消費税込み

Homepage Facebook Instagram



1Fにはカウンター席も。2Fは落ち着き感のある個室と、木のブラインドを間仕切りにした半個室風になっています。



主なランチ/和風ハンバーグ(スープorサラダ・ライス付)1,000円 シェフおすすめランチ(スープ・サラダ・ライス付)1,600円

本日の洋食ランチ(スープorサラダ付)1,300円 デミグラスソースのハンバーグランチ(スープ・サラダ・ライス付)1,300円

主なディナー(3日前までの予約・2名様より)/季節のおまかせAコース(1名)5,000円 季節のおまかせBコース(1名)3,000円

アニバーサリープラン・ホールケーキ付き(1名)5,000円 パーティープラン・90分飲み放題付き(1名)5,000円

アラ・カルト/ポタージュスープ500円~ サラダ400円~ パスタ1,000円~ ピZZa、カレー、リゾット、パエリア、タパス類も豊富

ハンバーグ1,000円~ 道産牛のランプステーキ1,600円~ チキンステーキ1,200円 魚のムニエル1,600円 デザート400円~

ドリンク/グラスワイン(赤・白)550円~ ボトル(赤・白)3,500円~ 自家製カクテル・サングリア550円 ソフトドリンク400円

※ランチ、ディナーともに予約推奨。※夜の営業時間は売り切れ次第閉店となるため要注意。

わたしの
好きなこと

好きなのは「ショパン」、
これからも、もっとショパンを
学んでいきたいです。

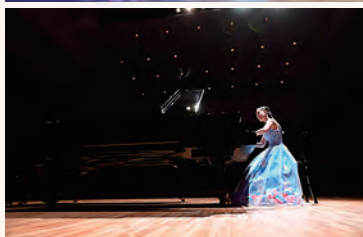
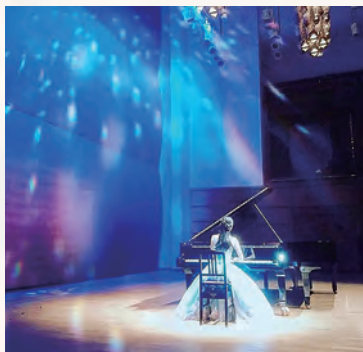


Hashimoto Sumire
橋本 純麗さん

●2005年、猿払村生まれ。●第4回ベートーヴェンコンクール(小学3・4年の部)全国大会3位(1・2位該当者なし)。第6回ヨーロッパ国際ピアノコンクール全国大会(小学5・6年の部)銀賞。第18回ショパン国際コンクールinASIAコンチェルトAA部門全国大会金賞・アジア大会銅賞。●現在、旭川明成高校2年生。



短い時間でしたが、まるで物語や詩を読むように、美しく叙情的な演奏を披露してくれました。



華麗なるコンクールや発表会でのピアノ演奏。



幼少期からピティナ・ピアノコンペティション、毎日こどもピアノコンクール、日本クラシック音楽コンクール、JPTAピアノ・オーディションなど多くの全国大会に出場し、優秀な成績をおさめてきた橋本純麗さん。受賞した楯やトロフィーなどは、猿払村の美家で保管。

ショパンに魅せられて…

紙幣に肖像が使用されていたり、空港の名称にも使われている作曲家・ピアニストと言えませんか？そうです、ショパンです。ポーランド出身で前期ロマン派音楽を代表するショパンは、作曲のほとんどがピアノ独奏曲で占められ、ピアノの新しい表現方法と音楽の地平を切り拓いていったことなどから「ピアノの詩人」とも呼ばれています。わずか7歳にして発表(出版)し

姉の影響を受け2歳からピアノを

「ホタテで有名な猿払村鬼志別出身です。中学校を卒業するまで鬼志別で育ちました。私には9歳の離れた姉(佐々木蒼葉さん)がいるのですが、ピアノはその姉の影響を受け、2歳から習い始めました。以来、姉同様、毎週一回レッスンを受けるため、猿払から旭川(渋谷千里ピアノ教室)へ通う生活が始まり、約13年休むことなく母に車で送迎してもらっていました。

将来はピアノを生かした仕事を

現在、私は旭川の祖父母宅でお世話になりながら、高校とピアノ教室に通っているのですが、姉は私よりもずっと早く、中学進学と同時に旭川へ出てきました。ピアノのためですが、その時に姉の面倒をみるべく祖父母も一緒に猿払から移住してきたのです。言うならば、祖父母は「すべては孫のため、ピアノのために」と私たち姉妹を支え、音楽を学ぶ環境を与えてくれました。そのサポートがあったおかげで、これまでに多くのコンクールや発表会に出場させていただき、賞や表彰なども励みにし、日々ピアノに打ち込むことができました。もちろん両親や渋谷先生にも感謝の気持ちでいっぱい입니다。恩返しのために、ここからさらに大きく羽ばたいていけるよう、今後も努力を続けていきます。」

将来はピアノを生かした仕事を

「コロナの影響はピアノ界にも及び、2020年からは私も出場が決まっていたコンクールの全国大会が中止になったり、リモートでの動画審査が行われるなど様々な制限が現れました。また、4月からは高3になり、受験シーズンを迎えます。音大か音楽学部のある大学を目指しています。以前はプロ志向が強かったのですが、高校の音楽教師もいいかなとも思ったり。それと、もう一つの夢は猿払にUターンし、母のピアノ教室を継いだ姉(加奈子ピアノ教室)と一緒に地元の子どもたちを育てること。とは言え当面は受験まっしぐらですが、それが終わったら、憧れのショパンの『バラード第一番』短調作品23に取り組みたいです。」



Police Officer
of North Town

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

旭川方面 旭川中央警察署

刑事第一課 鑑識係 巡査 **中野 望来**さん (22)



- 出身地：稚内市
- 赴任先：旭川中央警察署末広交番、自動車警ら係
- 家族構成：一人暮らし（両親は稚内市在住）
- 趣味：小学5年から始めたスノーボード（警察官になってからも先輩たちと一緒に楽しんでいます。）
- 好きな食べ物：ブンカフェーのオムライス
旭川市5条通7丁目 フードテラス1F
（鉄板の上に乗ったオムライスとデミグラスソースが絶品。チーズと卵もとろとろ熱々。量も多めで嬉しいです。）

役場職員から警察官の道へ

日本最北の街・稚内市の出身です。高校を卒業するまで住んでいました。日本海、宗谷湾、オホーツク海に面した土地柄で育ったためか、今も休暇で帰省する度に、何するわけでもなくただボーッと海を眺めていると、心がきれいに洗われていく思いがします。

元々、人のため、社会に役立つ仕事がしたいと思っていました。公務員を目指し、道北の自治体の公務員として役場に勤務しました。ふるさと納税の窓口や広報の仕事などを経験するうちに、もっと直接的に地域社会の役に立つことができないうらやまかと思うようになり、役場を退職し警察官になりました。



警察官の先輩たちと一緒に。



大好きな富良野スキー場。

地域課を経て狭き門の鑑識へ

警察官は警察学校卒業後、必ず地域課で勤務するのですが、私の場合は旭川中央警察署の末広交番勤務、その後パトカー勤務（自動車警ら係）を経て、幸運にも希望していた鑑識係（刑事第一課）に昨年10月に配属となりました。

鑑識は、犯行現場の遺留品を手がかりに証拠を見つけ、犯人（被疑者）の特定に迫るTVD（ドラマでも馴染みの仕事です。子ども頃から刑事ドラマやドキュメンタリー番組の『警察24時』、『科捜研の女』などを見ていた影響もあって、特に鑑識は憧れの存在でした。

しかし鑑識は常に人気のある部署の一つで、希望する人も後を絶たないため、配属されるのは非常に狭き門で、旭川中央署でも配属されているのは、わずかな人数となっています。

め、配属されるのは非常に狭き門で、旭川中央署でも配属されているのは、わずかな人数となっています。

鑑識に関する基礎的なスキルは、警察官であれば誰でも身につけています。例えば、最近にわかが増えていた長期不在の一般住宅を狙った空き巣等の盗難被害などの場合、指紋採取などは鑑識でなくても地域課の警察官でも行うことができますが、より高度な専門性を有した存在が鑑識です。犯罪や事件が起きた際、現場に到着次第、現場の保存、写真撮影と観察、遺留品の採取および押収などを行います。指紋や毛髪、血痕、足跡、タイヤ痕など現場に残されたあたりとあらゆるものを採取・調査し、犯人を追うための重要な手がかりを見つけ出すことを業務としています。さらに専門的解析が必要なものについては、科学捜査研究所（科捜研）に送り時にはDNA鑑定などの分析を依頼します。

まだまだ経験の浅い私ですが、犯人につながるヒントを得ることができた時などは、とても大きなやりがいを感じています。

また、一人の女性警察官として、性犯罪等による女性が被害となる事件も多々あるため、女性や弱者に寄り添う警察官でありたいと思います。

交番勤務をしていた頃の思い出も沢山あります。

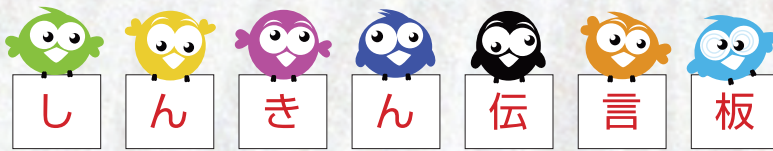


●旭川方面 旭川中央警察署
旭川市6条通10丁目2231番地1
☎0166-25-0110



アルミニウムなどの粉をパタパタと付けて指紋を採取するところを見せてもらいました。

行方不明だった高齢者を発見し、家族の方から「ありがとうございます」と泣きながら何度も言われたこと。旭川駅構内で外国人技能実習生による殺人事件が起きた日、たまたま直だったため、その犯人検索に従事したことも記憶に新しいところです。
自動車事故、特殊詐欺にもご注意ください
外国人によるレンタカー死亡事故などもあり、北海道ではこの冬も自動車事故が多発しています。
詐欺の予兆電話も後を断たず、市役所職員を騙る手口の還付金詐欺などの特殊詐欺も横行していますので、どうかみなさま十分に気をつけ、健やかに過ごしてください。



「北海道食のダイヤモンドロマン」 商談会を開催

札幌市が実施する事業「北海道食のダイヤモンドロマン」の構成自治体28市町村に本社・本店・事業所を有する食関連事業者及び商品の販路拡大を図るため、(一社) さっぽろ産業振興財団主催、(株)エース北海道及びスハラ食品(株)との連携協力による商談会が2022年11月29日(火)・30日(水)に行われ、当金庫のお取引先14社が参加しました。

商談会では、(株)エース北海道及びスハラ食品(株)より、物産展開催のための商品選別のほか、商品販売のポイントや最近の商品トレンドに関する貴重な情報をいただきました。今後は、商品選考会を経て審査を通過した事業者さまの商品を「食のダイヤモンドロマンフェア(仮)」にて販売する予定となっております。

今回の商談会に参加された事業者さまは、バイヤーが何を求めているのかを知り、自社の商品を全国へ発信しようという意識を持つきっかけを得たようです。

当金庫では今後も食関連産業の振興を図るため、地域の食品メーカーと商社・百貨店等の食品バイヤーとの個別対面方式の商談会を実施し、販路開拓を支援いたします。

関心をお持ちの方がいらっしゃいましたら、お気軽に稚内しんきん本支店までお問い合わせください。



金銭教育を実施

2022年12月13日(火)に北海道金融広報アドバイザーの横井規子氏を講師に、稚内市立稚内東小学校で小学5年生62名を対象に金銭教育を実施いたしました。金銭教育は稚内市教育委員会と連携し、2009年から取り組んでおり、授業ではゲーム形式で、貯金をしたりお小遣いで欲しいものや生活に必要なものを買ったりする中で、お金の大切さ、必要なものとそうでないものを自分で考えてもらう良い機会となりました。授業の最後に横井講師より、本当に必要なものかどうかをよく考えてお金を使うようアドバイスがありました。

当金庫ではお金の大切さを考える金銭教育を引き続き実施してまいります。



金融防犯教室を開催

2022年11月4日(金)に当金庫本店にて「交通安全並びに金融防犯教室」を開催しました。本教室は稚内警察署協力のもと、冬の交通安全運動と金融機関を狙った犯罪が懸念される時期を前に防犯意識を高めるために実施しており、防犯対策や危機管理などについての講話や守って欲しい交通ルールの説明等を受けました。

当金庫は今後も、安心して明るい地域社会となるよう地域金融機関としての役割を果たしていくことを誓います。



eSports

eスポーツ部だより

はじめまして、eスポーツ部です!

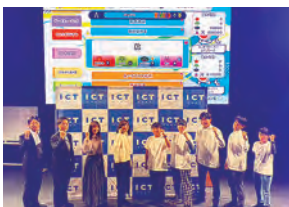
稚内しんきんeスポーツ部です。2022年にサークルを立ち上げ現在22名で活動しております。

対面が難しいコロナ禍でも!部員と部員の距離が遠くても!オンラインゲームを通じてワイワイ楽しんでいます。

先日、旭川のICTパークで企業対抗の大会(太鼓の達人)

が行われ、見事4位入賞という成績を残すことができ、稚内しんきんのPRにも繋がりました。

eスポーツゲームに興味をお持ちの団体様がいらっしゃいましたら、ぜひ交流試合を含めた活動を一緒にしていきましょう!!



いいもの 見つけた



ザ★プレゼント



プレゼント商品 「ベーグルセット」

(アソートパック5個・冷凍商品)

今回ご紹介したNAMAKEMONO CAFEの「ベーグルセット」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「ベーグルセット」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5月31日(水)
 (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。※6月中旬頃発送予定

読者のお便りコーナー

★地域の人たちを応援し、活躍している人の紹介をしていること、ステキです!! (全部読みました♡) 稚内市教育委員会の片岡さんの記事に共感し、感激しました。同じ教育関係者として、このような思いでお仕事されている方が近くにいることを知り、改めて、身の引き締まる思いでいます。私もがんばりたいと思います。

(稚内市・50代女性)

★テレビでも放映されたケーシーさんのウイスキーづくりについても詳細に載せられ大変興味深かったです。利尻島についても色々な情報があり、再び行ってみたいくなりました。紙面にはこのほかにいっぱいニュースが盛り沢山ありました。ありがとうございます。

(北広島市・80代男性)

★利尻の自然を生かした様々な生業がぎゅっと詰まった内容で、隅々まで読みました。P7の地下海水を利用したホタテ育成は初めて知り、驚きました! ぜひ、宗谷管内のほかの市町村も1ヶ所にぎゅっと絞った1冊が読みたいです。

(稚内市・40代男性)

リメイクすると焼きあがり同然の美味しさに!
 ナマケモノカフェ
 ムギユットもちもちNAMAKEMONO CAFEの

★「ベーグルセット」



(株)SEVEN RULE
 NAMAKEMONO CAFE
 代表取締役社長 店長
 大西 悠斗さん

用しないため、ヘルシーブームに乗って上陸しましたが、当時の本場のものの中には「パンほど小麦の旨味を感じない」「ベーグルは硬いからイヤ」と敬遠される向きもありました。ところが2020年に千歳市に開業し、昨年11月には札幌市にも『中の島店』として2号店をオープンさせたNAMAKEMONO CAFEのベーグルを食べると、その印象は拭い去られてしまいます。外はややカリッと。中はムギユットもちもち。食感の良さに加えて、小麦が本来持っている美味しさが見事に引き出されているのです。なぜ、こんなに美味しいベーグルができるのか。そのヒントを少しだけ教えてもらいました。「使っている小麦は北海道産100%の『春の香りの青い空』。これは道産小麦の『春よ恋』キタノカオリ。『きたほなみ』を独自にブレンドしたもので、わずかですが生地に牛乳を加えることで風味も甘みも大きくアップしました」。

ベーグルがN.Y.から日本に伝わって約25年経つそうです。バターや卵を使

★あなたが知らないベーグルがここに
 「酪農学園大学の附属高校に通っていたため農業を営む友だちも多く、彼らの協力を経て、野菜などは直接農家さんから、小麦の製粉所とも直に取引できる環境に恵まれました。『北海道が誇る最高品質の小麦を使えば、間違いなく美味しいベーグルをつくることができる』そう確信し、北海道の玄関口である千歳市に開業しました。ベーグルは、パンと違って茹でることにより発酵を止め、その後オーブンで焼きあげます。また、水分量が少ないため冷凍保存も可能です。そのため店内カフェでお召し上がりにならないくても、ご自宅などでリメイクしてもらえれば、食べたい時、好きな時に焼き上がり同然の美味しさを楽しむことができます。千歳本店では朝8時から女性のお客さまが次々と来店され、商品はしばしば午前中に完売。中の島店では出勤前に毎朝一つ買われていく男性の方も。ベーグルにピッタリの自家焙煎コーヒーも合わせてぜひどうぞ。オンラインショップでは地方発送も可能です。」

Homepage

HP



Instagram



●営業時間／8:00～15:00

●定休日／毎週月・火曜日

・1FはShopとスタイリッシュカフェ。



・2Fにはハンモックが。自由に利用でき、ぜひナマケモノになりましょう。

道産小麦を100%使用した風味豊かな美味しいベーグル。

①プレーン200円／素材本来の味わい。毎日のサンドイッチにも! ②バジルチーズ250円／ワインとの相性もバツグン。③シナモンレーズン250円／スタッフいちおし! コーヒーと一緒にどうぞ。④ブルーベリークリームチーズ280円／クリームチーズの酸味とブルーベリーが好相性♡ ⑤抹茶あんこ270円／ほろ苦い抹茶生地に、甘さ控えめなこしあんを。(特定原材料:小麦・乳含む)

外はややカリッと。
中はムギユットもちもち。



※いずれも消費税込み



2号店「中の島」
 札幌市豊平区中の島1-1-2-14
 TEL.011-598-1933
 ・営業時間・定休日は本店と同じ

※冷凍の場合の美味しい食べ方
 電子レンジで20～30秒温め→トースターで2～3分。トースターは焦げやすいのでご注意ください。レンジはワット数によって調整してください。