

JUST NOW

<https://www.shinkin.co.jp/wakashin/>

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



Vol.134 CONTENTS

酪農家が手掛けるアイスクリームとカタラーナ 道北 池田牧場（浜頓別町）

マルタカ
(株)高田商店 代表取締役社長 高田 英行さん 常務取締役 高田 彬さん（枝幸町）

(有)小林食品 代表取締役 芦澤 順三さん 取締役 芦澤 雄一郎さん（興部町）

フルーツいっぱいのケーキ、タルト、焼き菓子 パティスリー ひらおか（枝幸町）

ヴォーチェ
ゴスペルサークル Esashi Heart Sing “VoCE”♪（枝幸町）

北海道警察旭川方面稚内警察署 地域課 巡查 工藤 宥佳さん（稚内市）

(株)シーグレイセスの「帆立ソフト貝柱燻製とタコバジル」（浜頓別町）

Cover Photo

(株)高田商店
「めじか鮭燻製」
〈Esashi〉

今号の表紙は
屋号“マルタカ”で知られる
高田商店の北海道特選鮭燻製

● 4～5P 北の経営者たち



※1/1896(明治29)～1899(明治32)年にカナダのクローンディク河川流域で金が発見され、一攫千金を狙う3～4万人が大挙したことが、しばしばウツナンナイ川ゴールドラッシュに例えられる。



※2/日本では細麦とも呼ばれるペレニアルライグラス。天北農業試験場(現 上川農業試験場天北支場)でも導入試験が行われていた。現在の池田牧場では、シロクロパー、オーチャードとチモシーとの併用を進めている。



雄大な牧草地で乳牛を放牧する池田牧場。

豊かで夢のある酪農を目指し、六次化に取り組む頼れる三代目。

酪農家が手掛けるアイスクリームとカタラーナ

道北 池田牧場

雄大な放牧酪農地帯にある牧場

池田牧場は浜頓別町の宇曾丹と呼ばれる、おおよそ牧草地しかない、南宗谷屈指の放牧酪農地帯にあります。試しにGoogleマップのアプリケーションで「浜頓別 池田牧場」と検索し、地図を航空写真に切り替えてみてください。とにかく圧倒的なスケールです。池田さんのお話では、牧場全体の面積は約135ha。これは東京ドーム28個分に相当する大きさで、奇遇にもそれは池田さんが学んだ江別市文京台にある酪農学園大学のキャンパス総面積と同じです。



父はウソタン砂金共和国の大統領

宇曾丹、漢字だとピンときませんが、カタカナにすると聞き覚えがありました。その昔、東洋のクローンダイクと呼ばれ、ゴールドラッシュに沸いた「ウソタンナイ川」！明治31年からわずか5年のうちに推定2トンを超える「砂金」が採られたとされる所縁の地を浜頓別の観光資源の一つにしようと計画し、伝説と歴史を伝える施設(ゴールドハウス)建設と誰もが気軽に砂金掘り体験を楽しめる公園づくり、さらに世界砂金掘り大会を誘致した町おこしの中心メンバー、それが、池田牧場二代目の池田邦雄さんでした。ウソタン砂金共和国の「大統領」と呼ばれた二代目は、実は日本の酪農家の中でいち早く放牧酪農を取り入れた先駆者として著名で、北端の厳しい気候と泥炭土壌を克服し、乳質の良い生乳生産が評価され、平成11年には天皇杯(畜産部門)を受賞しています。

三代目の挑戦「フリーストール」さて、幼い頃から両親の手伝いをしてながら育ってきた三代目の池田辰実さんは、家業を継ぐことに対峙迷ったことは一度もないとのこと。酪農学園大学の食料を平成17年に卒業し、そのまま実家に就農。やがて平成28年には父から経営を引き継ぎます。父同様に勉強家で、若い頃から研究会やセミナーなどにも積極的に参加していく中で、三代目として自分がやりたい酪農のイメージも経営を継承する前から確立していました。

フリーストール牛舎で仕事中の池田辰実さん。牛の通路・牛床(寝床・休息場所)・飼槽・飲水設備を整える。



枠内の写真／上段:自動搾乳機のミルクングパーラー。下段:栄養価の高い牧草サイレージを食む牛たち。



季節により、ほのかに牧草の風味香る牛乳本来の優しい味わいに満ちた「放牧牛のアイスクリーム」。混ぜても美味。

▲放牧牛のアイスクリーム

1個¥432(消費税込み)
そばは浜頓別町産そばの実を使用
6個入り・9個入りBOXセットあり

▶牧場カタラーナ

1個¥1,000(消費税込み)
プレーン・あずき・マンゴーの3種類
3個入りBOXセットあり
リッチで濃厚な生クリームと香り豊かなパナビーンスの甘い誘惑



半解凍が食べごろ合図。詳しい成分表はHP参照。



半解凍が食べごろ合図。詳しい成分表はHP参照。

半解凍が食べごろ合図。詳しい成分表はHP参照。

牛乳の旬、知ってる？



池田 辰実さん
北海道酪農協会理事
妻と2歳になる子をもつ。
現在の牛の飼育数は、搾乳70頭、
哺育・育成合わせて115頭。
酪農する農家が揃っているため、
賛同者がいればその土地を活かし
肉牛の放牧和牛もやってみたいと。

「道北・南宗谷であり進んでいない六次化に力を注いでいます。一番最初に自前のアイス工房を設けたのは父で、現在は直接酪農の仕事はしていませんが『放牧牛のアイスクリーム』と『牧場カタラーナ』を物産展などのイベントで販売するときは売り子になって活躍してもらっています。

北海道の酪農といえば、いかにも牧歌的のどかな放牧イメージを持たれる方が多いと思いますが、実際には放牧して牛を育てている酪農のシェアは約10%しかありません。それだけでも貴重な存在とも言えますが、健康な土づくり・草づくり・牛づくりを通して、優れた品質と高い栄養価を保ち、安心・安全で美味しい牛乳と商品を作っていることに日々誇りを感じています。

この農法の優れた点は、私たち人間に『牛乳にも春夏秋冬の味がある』ことと『牛乳の旬を教えてください』ことにあると思っています。牛だって生き物である以上、温度や湿度などの気候、風土、環境の違い、食べている餌、ストレスの感じ方によって乳質、乳量が変わるのは当然のことなのです。

例えば、一般的な牛乳の乳脂肪分は3.5%以上とパックに表記されている

「土↓草↓牛↓人↓土…」の自然サイクルを重視し、牛にできることは牛にさせ、自然の中で牛が快適に過ごせる環境づくりを行うのが酪農家の仕事であると結論づけました。

牛の排泄物などを土の中の微生物によって自然に分解し、栄養分として牧草の生育に寄与するよう土づくりから取り組み始めました。本格的な放牧に移行するにあたっては草づくりに「ペレニアルライグラス」を国内で初めて酪農現場に導入すること。この種は数ある牧草の中でも栄養価が非常に高く、生育が旺盛かつ冷涼な浜頓別の気候・風土に適した草種でした。さらに足腰が強く寒冷地の寒さにも耐えられる牛づくりへと改良や飼育環境の変更を行いました。これら一連の取り組みは健康な牛をつくり、安心・安全な生乳生産につながると同時に、環境負荷を軽減し自然と共存していく、昨今で言うSDGを先取りしていました。

ることが多いと思いますが、うちの場合、平均脂肪分は4.1%。暑さが苦手なホルスタインは夏に数値が下がりますが、それでも3.8%を超えることはありません。冬だと5%を超える時もあるからです。その違いは「放牧牛のアイスクリーム」と「牧場カタラーナ」にも現れてきます。牛も人様に夏バテ気味になり食欲が落ち、水を欲しますから夏の牛乳はサラツとしていて軽い口当たりになります。逆に冬は寒さから身を守るため牛が最も脂肪分を蓄えるので、濃厚な口当たりとコクが生まれ、飲みごたえのある牛乳になります。では春と秋は？といいますが、これまた私たちと同じように、新芽が息吹き生命力が甦ってくる春はウキウキし、収穫の秋には食欲も増し、最高の季節を迎え乳脂肪分と無脂乳固形分のバランスの取れた飲み頃となります。ということは、あなたの好みに合ったものが『牛乳の旬』だと言えるのです。

現在、アイスクリームとカタラーナは浜頓別の道の駅、夏期シーズンはクツチャロ湖畔の温泉・ベニヤ原生花園売店のほか、HPからネットショッピングで購入することができます。業務用としてはソフトクリームミックスや生クリームの販売なども承っています。今後の計画としては、もっとストリートに季節の味が分かる『牛乳』そのものと『飲むヨーグルト』のサブスク的な定期販売も考えています。将来はカフェとゲストハウスの経営、そしていつかアルパカのいる牧場や馬も持つことが私の夢です。とにかくアルパカがたまらなく好きなので笑。」



北の経営者たち



▲枝幸町

代表取締役社長（二代目）

ひでゆき

高田 英行さん

常務取締役（三代目）

あきら

高田 彬さん



SHOP

流水が去った海明けの毛がに籠漁が枝幸の春の合図

1月下旬から1カ月と少しの間、今年も枝幸の海は真っ白な流水で覆われ、この時期だけは港に船の往来も、水揚げの賑わいも、波の音さえもない、どこか孤独で寂しさ漂う冬景色の中になりました。でもオホーツク海・枝幸の春はもうすぐそこ。毎年3月16日になると、いっせいに毛がに籠漁が始まり、港は新しいエンジン音と人々の歓声と笑顔に包まれ、昨日までの静寂が嘘だったかのように町の命が輝きだします。海に沈められた籠から引き揚げられた毛がには、熟練漁師が船上で素早く選別し、陸（枝幸漁業協同組合）に持ち帰り、魚地方卸売市場での競りを経て、その中でも最高品質のものを（株）丸高高田商店が買いつけます。

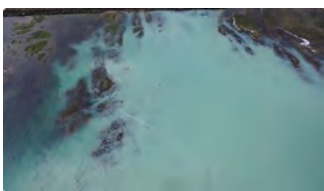


「枝幸ほたて」のブランド化を図るため、枝幸漁協では令和3年に全国初となる地域団体商標に登録。高田商店では水揚げ直後に殻から貝柱だけを外し、綺麗に洗浄。一粒ひと粒サーモジャックフリーザーで凍結し、新鮮なまま急速冷凍の玉冷に仕上げます。

オホーツク海の恵み、毛がに、ホタテ、鮭（めじか）が主力

社長「当社は先代の父（高田 英二さん・平成29年90歳で死去）が昭和34年に立ち上げた会社です。もともととは枝幸漁協で販売を担当していたが独立し、枝幸で水揚げされる鮮魚を市場に出荷する仕事をしていました。ぼんやりとした記憶ですが、私が子どもの頃の枝幸は魚種が豊富で、昭和40年代にはタコやスケソウダラなど、比較的単純な加工もはじめたように思います。その後、毛が

に、鮭、ホタテの加工に着手してきました。」
常務「毛がに、鮭、ホタテは現在でも主力商品ですが、その中でも単一の魚種としても売上高から言ってもホタテがメインになっています。」
社長「漁期が一番長いためそうなります。例年5月下旬から10月中旬まで、工場はホタテで占められます。年間通してですと、春は3月の毛がに。約1カ月間、毛がにの製造に追われ、量は多くありませんがトラバ・ズワイガニも扱っています。それが終わるとホタテ。9月は1カ月くらい鮭に集中します。その後は仕入れた魚の魚卵の加工、真たらの粕漬けやホッケフライなど魚の製品化が待っています。」



昨年の群来の様子
写真／出典：枝幸町観光協会

厚生労働省認定 HACCP施設 対米 No.0193003 対EU No.0193004
MSC CoC 認証 No.MSC-C-55827



スポーツマンらしく、とても明るく元気な高田 彬さん

知性的で人柄も口調も優しい高田 英行さん



厳格な基準をクリアする天然ほたて



バター焼きにすると格別の旨さ
ベーコンで巻いたホタテステーキ



巷の堅い鮭トバとは一線を画す
旨さ際立つソフト珍味、めじか鮭燻製



筋子の道内シェアは10%に及び
巧みの技、超熟成プレミアム筋子



サッカーファンのことをサポーターと言うように、同社ではファン同然、長年おつきあいいただいているお客さまを「糟家さん」と呼んでいるのだとか。リピート率は驚異の80%を誇ります。（上記写真2点：ギフトカタログより）



枝幸からニシンが去って久しく、浜では数の子をつくるノウハワを失っていました。そこで同業の増毛町の水産会社に依頼して、枝幸産の数の子に特化した商品を限定生産してもらったとのこと。味も歯触りも最高だったようです。

常務「一日に何千本獲っても本当にいい鮭は何十本もない時もあります。ソフトにスモークした、めじか鮭燻製も絶品で酒の肴に最適です。」

厳しい国際基準をクリア

社長「当社の強みでもあります、対米、対EU-HACCPという厚生労働省が認証する厳しい国際基準をクリアしています。それは輸出に向けて、というよりも社員のモチベーションアップのためでした。加えてMSC認証というサステイナブルな海のエコラベルと呼ばれる世界認証も取得し、水産資源を持続可能なカタチで利用する企業であること全社員で共有しています。商品も宝ですがその前に人が宝です。従来ホタテは輸出先で保水し再加工されましたが、今は生食用ジャパンプレミアム商品としてパートナーさんや外国人実習生の力も借りながら世界戦略に挑んでまいります。」



マルタカ
株式会社（株）高田商店
MARUTAKA CO.,LTD.

枝幸郡枝幸町梅ヶ枝町6204-17
☎0163-62-1101

■創業／昭和34年(1959) ■資本金／1,000万円
■主な営業品目／水産加工、販売、輸出 ■従業員数／47名(役員4、社員21、パート6、外国人実習生16)

高田 彬さん

昭和61年、枝幸町生まれ。平成18年3月、日高高校（日高町産業学習スキーコース）卒業。平成21年3月、札幌学院大学 法学部卒業と同時に、同年4月、（株）丸高 高田商店に入社。平成31年4月、常務取締役に就任。S.A.J.スキーインストラクター（テクニカルプライズ）としても活躍し、枝幸スキー協会の事務局長を務める。

高田 英行さん

昭和31年、枝幸町生まれ。昭和53年3月、駒澤大学 法学部卒業。昭和54年4月、家業である（株）丸高 高田商店に入社。平成16年11月、代表取締役社長に就任。枝幸町の社会福祉法人 枝幸福祉会（特別養護老人ホーム枝幸苑）の理事長も務める。

Personal Profile

Personal Profile

Episode2. 紅麹コレステヘルプの問題が発覚後、高田商店では、めじか鮭燻製に使用している紅麹着色料の安全を確認し、直ちにHPIに掲載。

Episode1. 中国が全面禁輸を決定した8月24日、中国に向かっていた高田商店のホタテは洋上でカナダへと輸出先が決定。

魚を増やしたいなら、山に木を植えよ。100年かけて100年前の浜に戻そう。枝幸の昔の漁師さんや漁協の人たちはそんな叡智をもっていました。獲るためには育て、守り続ける必要があります。創業者である先代の高田英二社長も枝幸の恵まれた環境や資源に対し決して奢らず、町の水産業の発展を願い、地域に貢献する企業の範となる手本を二代目に示していたように思います。

美味しいのはワケがある

社長「オホーツク海に接する各市町村のみなさんは、おそらく自分の地域で獲れるものが一番美味しいと思っっているはずです。その意味では私も枝幸産の毛がに、ホタテ、鮭が最も美味しいと自負しています。森の木の腐葉土が幾筋もの川から枝幸の海へ流れ込み、流水が運んでくる豊富なプランクトンを餌にする枝幸産の毛がには、たつぷりと栄養が与えられ、海明けにカニみそも身もギッシリと詰まったものだけを

漁獲します。枝幸の場合、毎年終漁後に資源を調査し翌年の漁獲量・割当を取り決めます。甲羅のタテが8cm以上のオスのみ捕獲し、それ以下のものやメス、甲羅の柔い若蟹はすべて海にリリースします。このルールを貫いてきたからこそ、枝幸の毛がに籠漁の漁獲量は日本一を誇ります。当社ではその中から最高品質のものを厳選し仕入れ、極上の毛がにに仕上げ、全国へ届けています。」
常務「ホタテこそが育てる漁業を象徴するものです。枝幸では地撒きによる稚貝の放流から4年間かけて育てています（4輪採制）。ヒトデなどホタテを脅かす外敵駆除と海底造成を行うため、貝は危険から身を守る必要性がないため殻は薄くなり、貝柱の成長に栄養を注ぐことができます。砂の上で自由に動き回りなが

ら育つホタテは弾力に富み肉厚で、繊維もキレイで粒揃いです。当社独自の製法によって旨味と甘味をギュッと閉じ込めた玉冷となります。」
社長「9月から11月にかけてオホーツク海の一部の地域で貴重な「めじか」と呼ばれる鮭が水揚げされます。名前の由来は文字通り目と鼻の距離が近いことから、そう呼ばれます。過去の標識放流（タグ付け）によって、枝幸のめじかは、山形県の母川に回帰する鮭であることが判明しています。遠くアラスカ湾、ベーリング海を回遊し、東北へ向かう時、他の銀毛とともに、枝幸沖のさけ定置網にかかります。産卵までまだ約1千kmの旅に備えているため身は丸々と太り、脂の乗った若い鮭なのですが、食べるとそれはもう絶品で鮭の最上級グレードにランクされます。」



道の駅おこっぺの売店で人気

稚内市とオホーツク海の網走市を結ぶ国道238号。興部町で交差する239号（紋別市と名寄市經由で日本海の留萌市を結ぶ）に進むと1kmもしないうちに、道の駅おこっぺに到着します。ここは旧興部駅（名寄本線・興浜南線）跡を利用した施設で、鉄道歴史展示コーナーや、ルゴース・エクスプレスと呼ばれるディーゼルカーを改装した簡易宿泊施設、そして興部の特産品のみを販売する売店（営業期間／4月上旬～10月末）があります。

その道の駅売店で、売れ行き好調なのが（有）小林食品の麺類です。代表的なものは『オホーツク流水ラーメン®』、『喜楽そば』と『ダツタンソバ満天きらり』。北海道産小



小林食品の工場内部。通常、製麺作業は午前中で終了し、午後から袋詰め、ラベル貼り、箱詰めなど梱包が行われる。写真左：商品毎に異なる粉を投入し、加水し捏ねる機械。右：自動製麺機。それぞれの用途に合わせ麺帯巻、熟成、圧延、麺線（切出し）する機械。

代表取締役（三代目）

芦澤 順三さん

取締役（四代目）

芦澤 雄一郎さん

有限会社 小林食品

家族経営を基本とする

小さな製麺所の大きなスキルとノウハウ。

精米所から製麺所へ転換

「昨年ちょうど創業70周年を迎えたところです。今でこそ道の駅は目と鼻の先ですが、昔は線路を渡る踏切がなく、ぐるーっと遠回りをして駅舎の改札まで歩かねばなりませんでした。道路も狭く砂利道で、簡易水道すらなく、時代の移り変わりを感じます。

創業者は小林茂といいまして、当初は精米所からスタートしました。その頃の北海道では、オホーツク地方でもお米を栽培していたので、精米は小さな町でも需要はあったようです。しかし昨今の美味しい北海道米とは違って品質は劣り、凶作にも見舞われたため、オホーツクの農業政策は大規

模な酪農業に転換してきました。そんな時代の変化の中、創業者は問屋さんからヒントを経て、精米所から製麺所へ」と転換を図り、麺づくりを中心に納豆など地域に求められる食品加工に携わりながら様々なスキル（技術・能力）とノウハウを身につけていき、製麺所の基礎を築いてきました。

実は私は興部出身ではなく、妻の実家の家業を継ぐために、東京から昭和63年に一家でここに移り住みました。ぎりぎりまだ興部駅があった頃です（平成元年廃止）。義父亡き後は義母（故人）が数年間代表取締役を務めました、私も専務として従事し、新商品開発と技術革新に取り組みしました。」



研究開発と試作を得意とする芦澤 順三さん

父から製麺技術を継承中の芦澤 雄一郎さん

地域と道産へのこだわり

「いわゆる家庭用・お徳用の生麺など日配品は地元のスーパー、おこっぺマート」で取り扱っていただいていますが、ギフトや観光用のお土産品は道の駅で販売しバランスよく住み分けができています。

私も小林食品は、家族経営を基本とする本当に小さな会社ですが、常に真心を込めて、安心かつ安全な良質の商品を提供するよう

いくつかの商品を紹介しますと

『オホーツク流水ラーメン』は無着色のもちもち食感が楽しめる自然派の麺で、北海道産小麦を100%使用しています。独自に開発した自然乾燥熟成麺でもあり、みそ・しお・しょうゆ味、の他に北海道らしい、かに・ホタテ・さけ風味の6種類があります。

『喜楽そば』は、町内にある喜楽

浜という地名から命名した商品で、蕎麦粉八割の本格的な二八です。この商品は、かなり前の興部郵便局長さんから「興部発のふるさと小包として通販できる商品をつくれないうか」との相談を受け開発したものです。すでに道内の市場は中国産の蕎麦粉が席巻していましたが、それを使つては意味がないため、喜楽浜で空いていた農地一町を農家さんから借り、自らで蕎麦を栽培し、道産蕎麦の美味しさを独自に追求しました。北海道新聞にも記事として掲載され、

大変大きな反響を呼んだものです。それまでの私は製麺を生業としながらも、北海道「ラーメン」のイメージが強く、まさか道内にこれほど蕎麦好きの方がいるとは思っていませんでした。なにせ3日間電話が鳴りっぱなしで、その対応に追われたことも良い思い出です。蕎麦粉はのちに自家栽培から道内産へと切り替えました。

『ダツタンソバ満天きらり』の

『満天きらり』という品種は、ルチンの含量が通常の日本の蕎麦の80～100倍と豊富で、苦みが少ないのが特徴です。ルチンとはポリフェノールの一種で抗酸化作用をもち、高血圧症や動脈硬化など生活習慣病予防などに効果があると言われています。北海道農業研究センターと雄武町の（株）神門さんと協力し合い、取り組んできた一大プロジェクトであり、平成27年に産学官連携功労者表彰において、農林水産大臣賞を受賞、郷土興部町の奨励表彰者（産業奨励賞）にも選ばれました。その後も北海道食品機能性表示制度認定ヘルシーD.O認定、名誉な「北農賞」もいただき、高く評価されたことは小さな製麺所の誇りでもあります。」

地元の興部高校とKONBU RAMENをコラボ

芦澤 雄一郎さんにも伺いました。



芦澤さん家族。左は社長の奥さんの麗子さん。右は長女の神島里依さん。イベント出店時には家族総出で販売をします。

有限会社 小林食品
Kobayashi Syokuhin

紋別郡興部町字興部865-3
☎0158-82-2069

■創業／昭和28年(1953) ■設立／昭和61年(1986)法人化
■主な営業品目／製麺業(自社製品・OEM受託)、販売 ■従業員／5名

Personal Profile

芦澤 雄一郎さん

1981年10月生まれ。幼少期を東京都、名古屋市、浦和市（現さいたま市）で過ごす。小学1年生の時、一家で興部町に移住。大学卒業後、16年間、事務職として医療機関に勤務。医療機関を退職し、2020年、（有）小林食品に入社。会社の事務をはじめマーケティング、販売、ホームページ作成・SNSなども担当。

芦澤 順三さん

1948年1月生まれ。群馬県太田市出身。東京都内でサラリーマンをしていた時に、興部町出身の麗子さん（旧姓小林）と出会い結婚。1988年、麗子さんの実家の家業「（有）小林食品」を継ぐために興部町に移住。2005年、同社代表取締役に就任。

Personal Profile

噂の店や宿を訪ねて

マチコミク取材班

道産素材へのこだわり

「フレッシュな生乳からつくられた北海道産のバターは、なめらかでまろやかな風味とコクがあり、素材本来の美味しさを引き出してくれます。タルト生地にも贅沢に道産バターを使用しています。生クリームは、道産の中から3種類を厳選し独自にブレンドするなど、お菓子づくりのベースとなるものは可能な限り道産を使用しています。牛乳、グラニュー糖、鶏卵なども。それは2013年のオープン以来、変わっていません。」

季節のフルーツをたっぷり

「当店の一番人気は、いちごのタルト」です。いちごは、まあう〴〵など全国各地のその時期に一番美味しいものを厳選して使用しています。サクサクのタルト生地につた自家製カスタードクリームとたっぷりのいちごを存分に召し上がってみてください。

新鮮で完熟した季節のフルーツを産直で仕入れていることも当店の特徴です。今時季オススメなのは、デコポンのタルト。デコポンは熊本県産で、タルト

フルーツいっぱいのケーキ、タルト、焼き菓子が人気の枝幸の洋菓子店「パティスリー ひらおか」

生地の上に白いヨーグルトクリームを敷いてあり、その上に薄めのスポンジ、たっぷりのカスタードクリーム、甘くみずみずしいデコポンがたくさんのついています。果物の旬によって、メロン、マンゴー、桃、梨などが登場し、なかでも季節ものとしてとても人気があるのがシャインマスカットです。

定番中の定番である、いちごのショートケーキには、愛媛県産の〴〵かおりの〴〵という酸味の少ない品種のいちごを使用しています。上品な甘さは生ク

リームとの相性も抜群です。クリーム層は3段で上段にはスライスしたいちごも配しています。また、いちごの入荷が少ない夏場でも、北海道産（浦河町）の〴〵ずあかね〴〵という夏いちごを仕入れ、道産いちごの爽やかな美味しいケーキを提供しています。ショートケーキの中には毎日20種類前後が顔を揃えています。」

多彩な焼き菓子

「焼き菓子も豊富で、マロンパイ、ブルドネージュ、フロランタン、アイシングクッキーなどが売れ筋です。」



いちごのタルト 777円

甘酸っぱい完熟いちごをたっぷりと盛りつけた絶品タルト。添えられたブルーベリーのキリッとした酸味もいいアクセントに。タルト生地もサクッと香ばしい。



デコポンのタルト 637円

香ばしいタルト生地とコクのあるカスタードクリーム、そしてみずみずしいデコポンの香りが口いっぱいに広がって。爽やかなヨーグルトムースも効果的。



いちごのショートケーキ 486円

甘過ぎない生クリームと口溶けの良いスポンジが、主役のいちごの美味しさを引き立てる究極の逸品。シンプルであるがゆえに、パティシエの実力が光る。



パティスリー ひらおか

代表 パティシエ 柴田 真理子さん

住 枝幸郡枝幸町幸町286-4

☎ 0163-62-1274

営 10:00~18:30

休 日曜日

年末年始、クリスマスなど

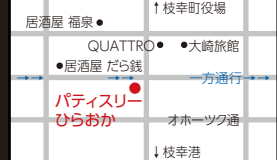
季節行事がある日は除く

※有料の保冷剤付き保冷バッグ、

町民向け無料(要返却)の保冷

バッグも完備しています。

📍店舗うらに2台完備



毎日イイ顔をしたケーキやタルトが並びショーケースと店舗外観。



「パティスリー ひらおか」の焼き菓子の一例

枝幸町民をはじめ、車で1~2時間かけ周辺のまちからスイーツを求めて「パティスリー ひらおか」に沢山のお客さんがやってきました！

クリスマスや誕生日、ひなまつり、こどもの日など、行事に合わせたケーキやタルトもバリエーション豊富。予約も承っています。

【売れ筋の焼き菓子のご紹介】 ●マロンパイ380円(栗の渋皮煮を丸ごと包んだ贅沢なパイ)

●ブルドネージュ・各4個入り194円(卵を使用しないサクサクほろほろの食感がやみつきに) プレーン、紅茶、コーヒーなど7種類。

●フロランタン216円(カリカリにキャラメルコーティングしたアーモンドが香ばしいクッキー)

●アイシングクッキー-290~464円(粉砂糖と卵白を混ぜてつくったハートや星型、季節に応じた可愛いデコレーションクッキー)

★焼き菓子は価格に応じたバラエティセットがあります。★焼き菓子とロールケーキは発送も可。

※表示価格はいずれも消費税込み(価格は2024年4月中旬のもので、変更になる場合があります)。

わたしの
好きなこと

みんながハッピーになれる音楽活動を。

ヴォーチェ

Esashi Heart Sing “VoCE”♪

※VoCE(ヴォーチェ)とはイタリア語で「声」を意味する言葉です。



今春、転勤で枝幸を離れることになったメンバー。出産数日前まで練習に参加し、産後は1ヵ月もしないうちに復帰し再び歌うように。不思議と生まれた子は、お母さんのお腹の中で聞いていた曲を聞くと喜ぶのだそう。



毎週火曜日に枝幸町中央コミュニティセンターで行われているVoCE♪の練習風景。コンサート出場やイベント参加が決まった場合は、週2回に増え、さらに熱が入ります。アレンジの譜面がない場合は経験豊富な小椋先生が創作し編曲します。



VoCE♪のライブの様子。千葉さん曰く「コーラスでハーモニーが揃うと鳥肌が立ってしまうほどです。みんなで声を合わせ一つに重なると最高の気分です。」

メンバー募集中!!

参加条件は小学3年生以上。それ以外は年齢・性別・経験不問。練習は基本毎週火曜日に行い、会費は月500円。とにかく歌うことを楽しむことが好きな方なら大歓迎です!!

アオネコ
小椋さん「実力派音楽ユニットのAo-Nekoさん（リーダー…山本加津彦さん、ヴォーカルMC…川島葵さん他）が2008年に枝幸でライブを行った際、事前に彼らから町の教育委員会に『町の人もゴスペルコーラスで参加しませんか?』とお誘いがあり、約30名が応募しステージで一緒に共演させていただきました。

千葉さん「Ao-Nekoさんとは以前から交流があり、三笠山展望閣（眼下に枝幸市街とオホーツク海のパノラマが広がるスキー場山頂のカフェラウンジ）の旧店主さんが『いつかここでライブを』という夢を持っていて彼の知人の伝手でAo-Nekoライブが実現しました。その時スタッフとして参加したのがご縁でおつきあいが続き、VoCE♪10周年記念コンサートの時にもゲストとして参加してくれました。」

VoCE♪は家族のような存在
小椋さん「会の活動（練習）は毎週火曜日、午後7時〜午後9時まで枝幸町中央コミュニティセンターで行っています。当初は小学3年生から70歳手前くらいまで約30人の大所帯でしたが、次第に学校を卒業したり、転勤でこの町を離れたりとメンバーが減っていきました。現在の会員数は9人ですが、1人で3人分くらい活躍する人ばかりです。パワー不足に陥ることはありません。それでも今後もっともっと枝幸の音楽活動を盛り上げていきたいと思っていますので、歌うことが好きな人は、気軽にどんな人参加してほしいと思います。」

発表の場は2年に1回私たちが主催する独自のコンサートをはじめ、枝幸かにまつりなど地元のイベント、旭川・札幌でのライブ参加、名寄のイオンさんに呼ばれたり活動の場が広がっています。」
みんながハッピーになれるよう
小椋さん「人前で披露するからには本番に備え努力しますが、ステージを終え『良かった。感動した。泣いちゃった』と言われることが何よりも嬉しくて。お客さんに楽しんでもらうことがVoCE♪の目標であり、みんながハッピーになれるよう音楽活動が続けていきます。実は地元の人に勘違いされていることがあります。『VoCE♪は上手い人たちしか入れない』と。全然そうじゃありません。声楽家も譜面を読める人もいませんし、みんな耳コピで覚えます。ただ歌うのが大好きなんです。」



代表
小椋 聡代さん

●枝幸町内で『小椋音楽教室』を開講し、長きにわたり多くのピアニストを育成すると同時に、ジャンルを問わず枝幸の音楽振興に寄与している。



副代表
千葉 絵美さん

●第一種動物取扱業者に登録する枝幸町内でドッグハウスを運営するトリマー。VoCE♪をはじめソロ、ユニット、バンドで活躍するシンガー。



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

北海道警察旭川方面稚内警察署

地域課 巡査 工藤 宥佳^{ゆうか}さん (19)



- 出身地：稚内市
- 赴任地：稚内警察署
- 趣味：映画鑑賞（最近では『名探偵コナン 100万ドルの五稜星』^{みちしるべ}『ゴジラ-1.0』、『ゴールデンカムイ』もT・ジョイ稚内で鑑賞済み）
- 好きな食べもの：味源（みげん）の台湾ラーメン
コスパ最強の町中華（台湾料理）!!
- 好きな場所：温泉（よく行くのは稚内副港市場の『ヤムワッカナイ 温泉 港のゆ』、『てしお温泉 夕映』、『えんべつ旭温泉』など）
- 好きなスポーツ：テニス（バドミントンも経験あり）



▲稚内副港市場の『港のゆ』露天風呂

▼中学・高校を通して親しんだテニス



警察官として自分が目指すべき道はまだ見つかっていませんが、今後警察官として経験を積み重ねながら方向性を決めていきます。

警察24時のTV番組で見た勇敢な女性警察官に憧れて
警察官になりたい。そう思ったのは、犯人検挙や逮捕、摘発する瞬間を捉えたTVのドキュメンタリー番組『警察24時』で勇敢な女性警察官を見たのがきっかけです。現場は都内の繁華街でしたが、一人の女性警察官が物怖じせずに犯人に立ち向かって、私もああいう警察官になりたいと思ったからです。

そこで一昨年の9月、高校3年次に採用試験に挑み、合格後は警察学校（札幌市）で学び、今年の1月から稚内警察署の地域課でお世話になっていきます。現在（取材・4月中旬）は刑事実習の期間中で、来週いっぱい

は稚内勤務ですが、その後、再び警察学校で3ヵ月実務研修を経て、また稚内警察署（配属先は中央交番）に戻ってきます。

警察学校は、男女平等が基本
警察学校は、一人前の警察官になるために必要な基礎的な知識や技能を身につけるための全寮制の施設です。そこは、志を同じくする仲間との絆を深めつつも、同時に男女分け隔てなく競い合う場でもあります。体力を要する訓練でも条件は男女一緒。言わばみんな同じ土俵の上に立っているのです。トレーニングの目標は教官によって設定されますが、女性でも頑張れば高い評価をいただける平等で公平なシステムになっています。

警察官としての厳しさを知る
警察官として自分が目指すべき道はまだ見つかっていませんが、今後警察官として経験を積み重ねながら方向性を決めていきます。

ていきたいと思っています。しかし私が目標とする理想の警察官像は、TVで見た『警察24時』のあの時の勇敢な女性警察官です。その実現のためにはどんな苦しい訓練にも負けないつもりです。

まだ新人研修的な業務しか経験していませんが、日毎に警察官としての厳しさも味わっています。今後いつどのような事件・事故の現場に立ち会おうかも分かりませんが、時には危険と隣り合わせになる場合もあることでしょう。でもそんな時もケガすることなく、安全に容疑者を制圧、逮捕できなければなりません。闘うことは本当に勇気が要ります。そして自分の行動一つ、言葉一つのミスで状況が悪化してしまう場合もあるため、現場では常に冷静に、的確な判断ができる警察官になりたいと思います。

詐欺について考えてほしいこと

詐欺や還付金詐欺などの特殊詐欺を防ぐためには、警察署から注意を促すことも必要だと思いますが、それ以前に

住民のみなさんにまず特殊詐欺について理解してもらわなければ、危険性も認知してもらえないのではないのでしょうか。そこで、みなさんにお願があるのですが、手口や被害など詐欺に関する情報を少しでもまわりの人に教え、伝え、広げて共有していくってほしいのです。そうすることで特殊詐欺は徐々に抑えられるはずなのです。

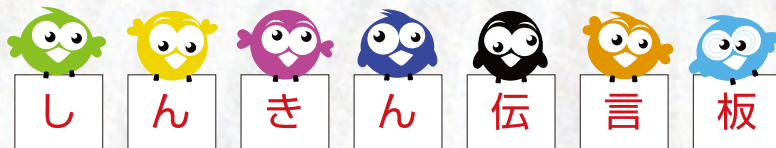
相手は専門用語などを使い本物の警察官や弁護士を装い騙そうとします。いますぐ行動させるために考える時間を与えないのが常です。そういうやり口を知っていれば「あれ？この手口、前に誰々さんから聞いたことがあるな」と気づくでしょうし、電話を切りその後、落ちていて警察に連絡してください。身に覚えのない請求や税金の還付などは詐欺の可能性が非常に高いのでお気をつけください。



●稚内警察署

稚内市大黒1丁目6番48号

☎0162-24-0110



新任支店長 ごあいさつ



鬼志別支店長
渡邊日出男

地域のみなさまに愛される支店を目指し、明るく・元気に職員一同頑張つてまいります。
今後とも鬼志別支店をどうぞよろしくお願いいたします。



中頓別支店長
幅田 知行

みなさまにとつての「憩いの場」のひとつとして、中頓別支店を気軽にご利用いただけるよう取り組んでまいります。
みなさまのご来店、心よりお待ちしております。

特殊詐欺未然防止

4月9日(火)と4月26日(金)に、本店および利尻富士支店職員の適切な対応により特殊詐欺の被害を未然に防いだとして、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、警察署さまと連携を取りながら職員一丸となって詐欺被害防止に努めてまいりますので、少しでも疑問や不安に感じることがありましたら、一人で悩まず、お気軽に稚内しんきんへご相談ください。



4月9日/本店営業部



4月26日/利尻富士支店

2024 イベントカレンダー〈6月~8月〉

日 程	市町村名	イ ベ ン ト 名
6月	1日	礼 文 町 最北フラワーマラソン
	2日	利 尻 島 利尻島一周悠遊覧人G
	2日	千 歳 市 千歳JAL国際マラソン
	5~9日	札 幌 市 第33回YOSAKOIソーラン祭り
	8~9日	旭 川 市 2024春の地場産フェア
	8~16日	旭 川 市 北海道音楽大行進 旭川ミュージックウィーク
	9日	北 広 島 市 Fビレッジハーフマラソン2024
	12~16日	旭 川 市 花フェスタ2024旭川
	14~15日	稚 内 市 日本最北端わっかない白夜祭
	15~16日	稚 内 市 白夜映画祭 in 稚内
	14~16日	札 幌 市 北海道神宮例祭 (札幌まつり)
	15日	豊 富 町 豊富八幡神社例大祭
	16日	中 頓 別 町 敬音知岳山開き
	28~30日	札 幌 市 サッポロフラワーカーペット2024
	29~30日	雄 武 町 おうむ産業観光まつり
7月	4~6日	稚 内 市 北門神社例大祭
	6~7日	枝 幸 町 第1回「オホーツク枝幸うまいもん祭り」
	6日	札 幌 市 北海道真駒内花火大会
	7日	天 塩 町 天塩川しじみまつり
	13日	浜 頓 別 町 クッチャロ湖湖水まつり
	14日	遠 別 町 みなくるびーちオープン記念ビーチバレーボール大会
	中旬	旭 川 市 北彩都ガーデンフェスタ
	20日	豊 富 町 豊富町商工会青年部ビアガーデン
	20日	天 塩 町 天塩川花火大会
	20日	札 文 町 水産まつり (うめべやフェスティバル)
	20~22日	旭 川 市 ホタル祭りin西神楽
	20~21日	猿 払 村 さるふく観光まつり
	28日	稚 内 市 百年記念場まつり
	30日	稚 内 市 豪華客船飛鳥II 寄港
	未 定	稚 内 市 稚内空港「空の日まつり」

日 程	市町村名	イ ベ ン ト 名
7月	未 定	稚 内 市 宗谷岬灯台一般公開
	未 定	豊 富 町 サロベツ100マイルロードレース
	未 定	幌 延 町 おもしろ科学館 in ほろのべ
	未 定	利尻富士町 みなとピアガーデン
	未 定	利尻富士町 北海道まつり (鬼協会場)
	1~3日	旭 川 市 旭川夏まつり 大雪さんろく祭り
	2~3日	利 尻 町 利尻浮島まつり (5日: 杓形地区、6日: 仙法志地区)
	3日	中 頓 別 町 北緯45度夏まつり
	3日	遠 別 町 商工夏まつり
	3日	旭 川 市 烈夏七夕まつり
8月	3~4日	稚 内 市 稚内みなと南極まつり
	10日	遠 別 町 遠別川夏まつり
	10~16日	旭 川 市 旭山動物園 夜の動物園
	10~11日	幌 延 町 ほろのべ名林公園まつり
	10~11日	札 文 町 礼文ふるさとまつり
	11日	浜 頓 別 町 ウソタン砂金公園夏祭り
	15日	豊 富 町 商工夏まつり
	17日	遠 別 町 ビアガーデンフェスティバル・仮装盆踊り大会
	中旬	天 塩 町 雄信内夏まつり
	24日	猿 払 村 道の駅祭り (移動動物園)
	25日	札 幌 市 北海道マラソン
	25日	枝 幸 町 うたのぼりサマーフェスティバル
	未 定	中 頓 別 町 砂金まつり
	未 定	豊 富 町 豊富温泉観光夏祭り
	未 定	利尻富士町 北海道まつり (鷺泊会場)
	未 定	利尻富士町 うらにフェスティバル
	未 定	利 尻 町 利尻岩盤焼き in くつがた
	未 定	利 尻 町 飲むべや喰うべやフェスティバル
	未 定	利 尻 島 利尻島一周ふれあいサイクリング
	未 定	札 文 町 ONSEN・ガストロノミーウォーキング in 礼文島

※各イベントは予定ですので、開催されない場合や日程が変更になることがあります。詳しくは各市町村役場、または観光協会までお問い合わせをお願いします。

主な取引先の後継者

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!!

※2024年1月~4月 (カッコ内は就任日)

旭川市 有限会社 酒井自転車商会
代表取締役 酒井 洋平 氏 (2024.01.01)

旭川市 有限会社 道北宅建
代表取締役 田中 秀道 氏 (2024.03.01)

稚内市 三浦電機 株式会社
代表取締役 三浦 悠平 氏 (2024.04.01)
※前代表取締役の 三浦 寿裕 氏は取締役会長に就任

サークルだより ~写真部~

写真部は令和4年4月1日に創部いたしました。スマートフォンから一眼レフまで撮影機器を問わず写真が好きな12名にて現在活動中です。各営業店内や地域のイベントなどで展示会

を開催しており、昨年は稚内高校写真部さんとのコラボ展示会も実施いたしました。今後は写真を通じた宗谷エリアの魅力発信にも関わっていただくと考えております。

各地域での展示会出展依頼もお受けしておりますので、お声掛けお待ちしております！
代表 (神居支店) 齋賀 勇気



『かみゆうべつチュリッパ公園』
福田 悠美 (清田支店)



『滝つぼ』
柿木 七海 (資金証券部) 川原 香純 (利尻支店)



南支店での展示会の様子





いいもの 見つけた



ざ★プレゼント



プレゼント商品 帆立ソフト貝柱燻製と タコバジル

今回ご紹介した浜頓別町の(株)シーグレイセスの「帆立ソフト貝柱燻製とタコバジル」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「帆立ソフト貝柱燻製とタコバジル」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/2024年8月30日(金)
(当日消印有効)
- 当選者の発表/商品の発送
をもって換えてさせていただきます。※9月中旬頃発送予定

読者のお便りコーナー

- ★北の経営者たち「男山株式会社」、四代目五代目と地元企業がこれほど頑張って地元へ愛飲されている企業は他にありません。お酒好きな人には必ず男山を買ってお届けしています。とても喜ばれる商品です。
(旭川市・80代女性)
- ★企業紹介が本当に楽しみ！毎回興味深い内容で、しかも読みやすい。お店紹介は役に立っています。
(旭川市・50代女性)
- ★稚内にもコイイチキッチンカーが来るのを楽しみにしています。ジャスト・ナウは信金に行くたびにあったら持ってきます。地元稚内の店等が紹介されるとついニコリとしています。
(稚内市・70代男性)
- ★毎回、北のマチのおまわりさんの記事は楽しみのひとつです。お世話になっているのに、よく知らない警察の方々を知ることができて、いいなと思います。
(枝幸町・40代女性)

※一部抜粋して掲載しています。

この美味しさは、まじハマる！
浜頓別町の(株)シーグレイセスの

★帆立ソフト貝柱燻製とタコバジル

さて、帆立ソフト貝柱燻製とタコバジルをご紹介します前に、それらをつくり全国に届けている(株)シーグレイセスとその社長 森江さんについて若干触れておきましょう。同社の設立は2019年と若いのですが、茨城県出身の曾祖父がこの地で漁業を始めて、再来年で創業百年。浜頓別町で五代におよぶ漁師さんなのです。長きにわたり漁師魂を受け継いできた森江さんが自ら獲り、加工し、販売(6次産業化)している商品ですから、マズいはずがありません。現在はネット販売をはじめ、ふるさと納税返礼品でも知られるようになり、宗谷総合振興局が北海道とさんくら有楽町店(東京都)でも毎年行っている「北海道宗谷フェア」にも出店し、年々高い評価を得ています。



株式会社シーグレイセス
代表取締役
森江 久則さん

「とことんハマる、とくべツなまちに、がキャッチフレーズの浜頓別町。代表的な特産品であるオホーツク海産の天然帆立や毛ガニ、

鮭などは、まさにどれもこれもハマってしまう美味しさにあふれています。

「オホーツク海で4年かけて育てた良質な帆立を厳選し、さらに本当に質のよい貝柱だけを用い、塩茹でから乾燥、自家製スモーク機で燻製(香りのよい桜チップを使用)にした当社の自信作です。いわゆる燻油(くんゆ)漬けとは違い、

素材そのものの自然な味わいが楽しめる究極のおつまみと言えるでしょう。もちろん、お酒を飲まない方にも好まれ、お年寄りから小さなお子さんまで、おやつとしてもパクパク食べられる美味しさです。ソフトタイプのため口の中で貝柱の繊維が優しくほぐれていきます。」

★ちよっとイタリアンなタコバジル

「当社では帆立、毛ガニ、鮭のほかにイカ、タコなど20種類ほどのアイテムを揃えています。その中でも最近じわじわと人気が高まっているのがタコ。オホーツクの冷たい北の海で育ったミズタコはとても美味しくて、プリプリとした食感と歯触りが持味です。そのタコにバジルの爽やかな香りを加え、イタリアンテイストに仕上げたのが「タコバジル」。女性にも人気で、パスタやピザのトッピング、サラダにもピッタリな逸品です。」



浜頓別から漁師直送

浜頓別は1月から3月まで流氷のため漁ができません。森江社長はその期間の仕事として商品開発に着手。これで季節労働者の雇用問題の解決に手を差し伸べ、福利厚生にも気を配っています。

■帆立ソフト貝柱燻製

原材料名:帆立(頓別沖)、塩、植物油
内容量:50g ¥1,100
保存方法:-18℃以下で保存

■タコバジル

原材料名:タコ(浜頓別町産)、食塩、植物油、バジル
内容量:100g ¥770
保存方法:-18℃以下で保存

いずれも消費税込

オイリーなのに上品で
しつこさがまったくない。



素直に美味しいとしか
言いようがない。



※いずれの商品も自然解凍が最適。(タコは湯せんも可) 電子レンジは不可。