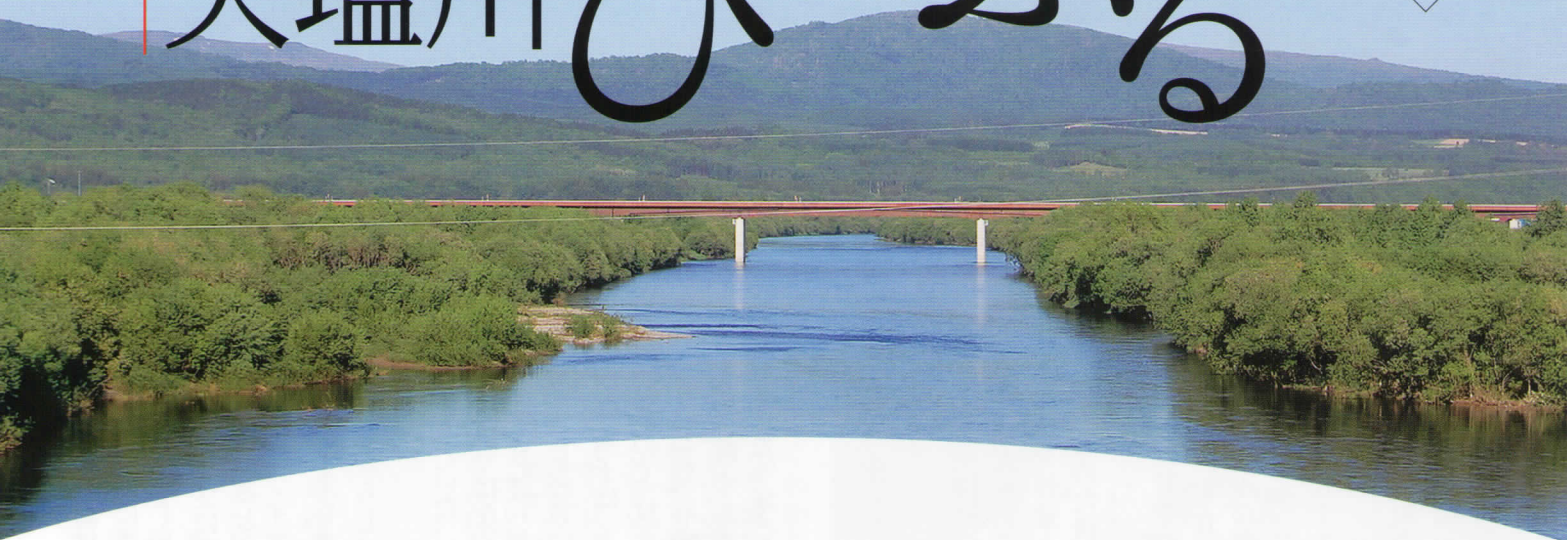


天塩川 ぴーふる



びふか温泉料理長 南雅二さん(美深町)



【その1】

水の月に天塩川で チョウザメの群れをみた 幕末探検家のロマン、再び。

『美深町でチョウザメの人工ふ化に成功!』の記事をマスコミ報道で知ったのが、昨年夏のことだった。あれから1年、「国産のフレッシユなキャビアが食べられるかも!」そんなデリシヤスな話題に触れたいと、天塩川左岸の三日月湖を活用した美深アイランドを訪ねた。

チョウザメ館には、天塩川とチョウザメの深いイ関係が盛りだくさんに展示されている。幕末の探検家松浦武四郎が、天塩川で群れなすチョウザメを不気味に思うと書いたエピソードには、共感する。はじめて見るチョウザメが、ワニみたいにとどう猛だったら…ゾッと!



「うーん、キャビアですか…。たしかに、飼育員の宮城さんや北大の先生らのご尽力で、昨年までよりも多くの量のキャビアを採卵できるところになっていきます。そこで、現在は宿泊のお客様向けの夕食メニューの中にキャビアを組み込むようになってきました。」

食べる方は温泉宿泊施設だということ、びふか温泉の古市支配人を訪ねた。支配人に趣旨を説明していた、南雅ニシエフへの直撃インタビューとなった。

フレッシユ・キャビアで まちおこし!

る設備があり、例年3月頃、この作業が行われている。



びふか温泉
中川郡美深町森林公園びふかアイランド内
TEL01656612129000

「はい。キャビアってメインの素材ではないので、実は、どう料理に添えて、どのように食べていただくか当宿泊施設のイメージアップにつながるのかと、悩んでいるところなんですよ。」

そこで南シエフはひと工夫を考えた。「魚卵という視点からしよゆ漬けにしてみよう」

実際に試食させていただいた。

「ふ〜ん。これが塩漬けではなく、醤油漬けのチョウザメ卵ですか…」ところが、しよばいキャビアしか食べたことがない編集子は、上物のキャビアを知らないの、試食してみたところで、旨いとも、不味いとも…キャビアを理解する素養の無い編集子なのでした。ゴメンナサイ。

宴会料理にもイタリアンの良さをアレンジ

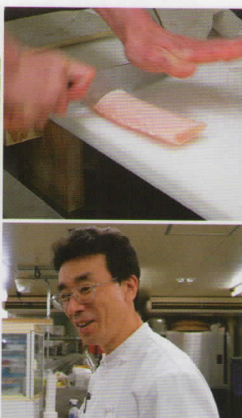
南シエフは1964年、美深町で生まれ育ち、洋食の料理人をめざして上京。イタリア料理を得意としてホテルの料理人を勤めた後、帰郷。

素性の知れた地元食材を利用して、和食通の年配者にも食べていただきやすいユニバーサルな食の提供を目指している。現在、自身のチョウザメ肉の料理にも工夫を重ねているところだ。

「キャビアをお土産として販売するにはいたっていません。当館の宿泊客向けのサービスですが、チョウザメの肉は白身で、刺身でも美味しくいただけます。ぜひ、一度、お客様ご自身の舌で味わって、批評してみてください。」

美深町の長年にわたるキャビアでまちおこしの夢の重責を担う南シエフの真摯な取り組みに拍手。

5月／中流域・美深町にて



【その2】

道北の初夏の味はやつぱりグリーンアスパラ。陽をあびてニョキニョキ。



グリーンアスパラの収穫に追われる季節に

夏至の朝。早朝から、明るい土色の畑に、ぼつりぼつりと人の姿が見える。日本一のアスパラガスの産地名寄は、その露地ものグリーンアスパラの収穫が、最終盤を迎えている。

名寄市智恵文の野菜農家、伊東和江さんのお宅にインタビュに伺った。天塩川左岸、国道40号と名寄バイパスとに囲まれたところに農地がある。

「アスパラは天気がいいと、日に10センチ以上も育つんですよ。時には一日に3回も収穫することがあるんですよ」と教えてくれた。

「アスパラの露地物は例年5月中旬から6月末までの40〜45日間収穫するのですが、今年は雪融けが早かったにもかかわらず天候不順で2週間遅れ、5月27日から始まりました。」

収穫作業は朝7時から1時間ほど、鎌で25センチ以上に育ったものを刈取り、作業小屋で出荷サイズに切りそろえて、J A道北なよろ農協の選別センターに持ち込む。

「名寄のアスパラガスは、特に美味しいんでしょうね？」

「私は自家のものしか食べたこ



伊東さんは、名寄市砺波地区の水田農家を営む両親の元で生まれ育ち、昭和45年に夫輝夫さんと結婚、現在地で専業農家として働いてきた。2男に恵まれ、今は、長男の浩次さん夫婦と2世帯で伊東ファームを営まれている。

とがありませんので、よくわかりません。ただ、転勤族の方が道内の他産地へ行ってからも『名寄のアスパラは軟らかくて甘さもあり美味い。また送ってくれ』とおっしゃってくれます。品種や土の成分による違いなどいろいろな要素があるのでしようが、寒暖差の大きい気候が旨味を引き出しているんだらうなと思っています。」



アスパラのようにすくすく育っているお孫さんとアスパラパウダー。活用のアイデアを募集中です!

「アスパラの品種はスーパーウエルカムやガイリンムというものが主流ですが、『昔から作られているヨードルが美味しい』とお嫁さんは言っていますよ。」とカタワラで孫二人の面倒を見ながら立ち回っているお嫁さんの亜希子さんと目をあわせる。

「かわいい孫たちと一緒に暮らすのはとても楽しいですよ。」

イベントを盛りあげるお母さんのアスパラパワー

さて、智恵文地区の農家のお母さんたちが平成6年に「いきいきかあさんの会」の活動を始めた。そのときから、伊東さんが代表をつとめている。

「北の天文字焼の実行委員さん

から頼まれ、イモ団子やカボチャ団子を作ってイベントの手伝いを始めたのがきっかけです」

「農業の現場にこもりがちだったのですが、イベントに参加することで様々な人との交流する事で仕事にもハリがもてるようになりましたよ。」

「いまは、アスパラ料理のレシピづくりをしているところです。好評なのは漬物ですね。太目のアスパラに味噌、粕、醤油を味つけして楽しめます。削り節入りのめんつゆに漬けこむ一夜漬けも美味しいですよ。アスパラ春巻きや、イモ団子にアスパラパウダーを加えたグリーンイモ団子も、色がきれいで好評でした。さらに、アスパラパウダーをうまく使ったアスパラ新商品作りにチャレンジしていこうと思っています。」

6月に開かれているなよろアスパラまつりにも、毎年参加して「今後も、どんどんまちづくりイベントなどに参加して、楽しみたいですね。」

今回、「天塩川流域で暮らす意味」を伊東さんに問うことが、インタビューの締めだった。

毎年着実に実りをもたらしてくれる手塩にかけた豊かな畑、それにつらなる流域の大地。そこで、親子三代の語らう声が響きあうここち良さ。

「定年も無く、マイペースで近所

の仲間たちと共に野菜作りが出来るのが楽しい」と語る伊東さんに「生まれかわっても、再びこの地で暮らしたいか?」は、まったくの愚問に思えた。

「ちえぶん旬菜／智恵文地区の農家7戸で作った共同の直売所『旬菜』今藤代表。伊東さんらしいいきい母さんのメンバーも参加している。今年のオープンは7月23日。トウキビやジャガイモから始める。その後、ピーマン、キャベツ、白菜、レタス、カボチャなど新鮮野菜が続々。

6月／中流域・名寄市にて



隣の畑も旬菜(しゅんさい)仲間。今年も、看板のように、土、日曜日の午後1時から5時までの営業が始まっている

毎朝、生番組で地域情報をお伝えしています。

ラジオ局パーソナリティ
三宅明希さん。

エフエムなよろ社員。1990年、北海道足寄町生まれ。公務員の父親の転勤で学生時代を道内各地をすごし、岩見沢から今春、名寄へ転居し、自立の道を歩き始めた。アニメ好き。スポーツアニメや青春アニメをこよなく愛する。人生の目標は「何ごととも全力で楽しむ!」ただいま名寄のコミュニティラジオ局の朝の情報番組「おはようてっし」の6代目パーソナリティとして活躍中。



平日の情報ライブ番組

7:30~ 「おはようてっし」 ~10:00

天気・交通情報/JR名寄駅~いってらっしゃい/てっしインフォメーション/名寄市からのお知らせ/イオン情報/名寄振興公社情報/てっしネットワークチャンネル/名寄新聞・北都新聞ニュース/天気・交通情報/北海道新聞ニュース/西條情報/給食献立/モーニングブレイク/12星座占いランキング

12:00~ 「お昼の公園通り」 ~14:00

天気・交通情報/名寄新聞・北都新聞ニュース/名寄市からのお知らせ/新着図書情報・もう一品いかが?・ちょっとおいしい話・ミニポップチャート/北海道新聞ニュース/天気・交通情報

16:00~ 「てっしジャーナル」 ~18:15

天気・交通情報/JR情報/北海道新聞ニュース/旭川地方気象台/名寄警察署パトロールメモ/週末観光情報/交通安全メモ/お悔やみ情報/名寄市からのお知らせ/天気・交通情報/名寄振興公社情報/

天塩川ものがたり

毎週水曜日上午11時から11時30分まで、「天塩川ものがたり」を放送しています。この番組は天塩川流域の地域の歴史や特色、頑張っている人を紹介していく番組です。私たちに身近な天塩川の新たな魅力、新・発見します。再放送は翌日木曜日の午後6時30分からです。ココで音が楽しめますヨ → www.nayoro.fm/teshiogawa/



↑「ダウンザテッシ」カヌー大会は今年20回を迎えた

*エアてっしは、FM78.8メガヘルツの周波数で、年中、24時間、放送しています。
*土日の番組は主に再放送ですが、地域イベントを生中継する場合もあります。

突撃、口コミ調査団!

「旅人のカレー」

第1回
調査

タレこみ人:30代、男性、販売業

地元人オススメの食メニューを実食調査してレポートする第1回目は、下川町のモレーナのカレーという指令。

カレーといえば、インドの人もびっくりの国民食だよ。それがオススメってどんなに美味しいんだろう...とにかく実食。

豆と野菜のカレー、卵と野菜のカレー、ひき肉とナスのカレーの3種類。どれも800円。説明は、「豆は店前の畑で取れたもの」。じゃあそれで!

店内に貼られていた絵葉書を見ながらマスターとシルクロード話をしながら待つこと10数分、「パンも食べたいんだけど」「じゃあライス半分とチャパティ半分出しますよ」。

実食、小さめのスプーンでお豆入りのルーをすくいパクッ。

うーん、もう1回豆入りルーを口に放り込む。古色蒼然とした強烈な店内の印象とは違って、とても優しい味。口中をすんなり通って内臓腑に滑り落ちていく。マスターの人柄さながら。芸術家のこのマスターはどんな人生をたどって来たか...。それを確かめに、もう一度行ってみたい店。



□cafe MORENA (モレーナ) / 下川町北町309 / 営業11時00分~17時 / 月曜定休。国道239号から道道60号に入り1.1km。道から店舗が見えないので、事前に電話が望ましい。TEL01655-4-4110



□モレーナ店主、栗岩英彦さん。兼業画家、元旅人。1943年、静岡県三島市で生まれ、長野県で育つ。サラリーマン生活をして30歳のとき、子どもの頃から抱いていたロビンソンクルーソーへの憧れから、片道切符を手に世界一周の旅に出る。1990年、結婚の後、自然が残っていて温厚な住民との距離感が好ましく思えた下川町で、腰を落ち着かせることになった。いま、「自分が置き去りにしてきた人間的でゆったりとした憧れの時間」を描きながら、人生の旅人を相手に喫茶店を営業している。

