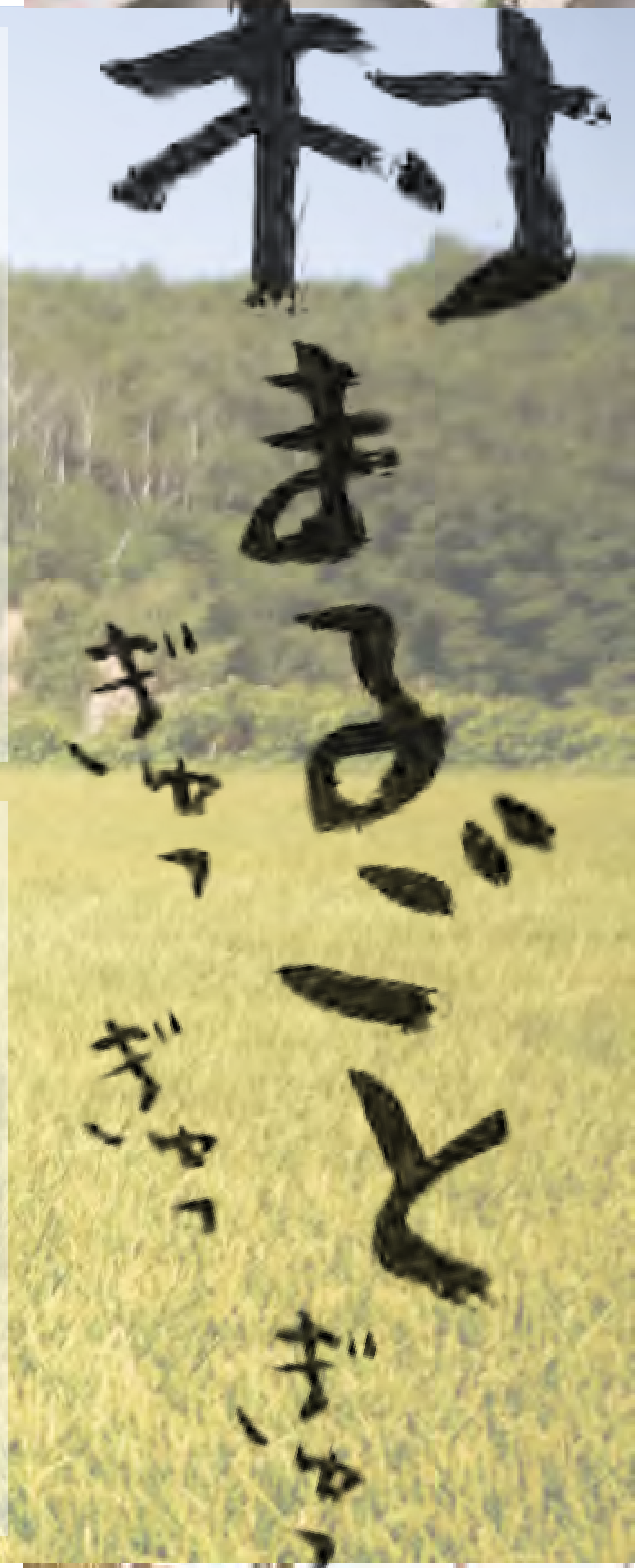
村まるごと ぎゅっ ぎゅっ ぎゅっ



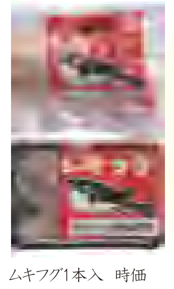
ぬかにしん16尾入　2，520円

北海道の郷土料理三平汁に欠かせないぬかにしん。

ノシガンズ500g　1，300円
ノシガンズ　75g　500円

干ガンズ500g　1，050円
干ガンズ　80g　500円

ふぐ珍味80g　500円



ムキフグ1本入　時価
ムキフグ　300g入り　1，260円

ぬかホッケ20尾入　3，150円

香ばしく焼き上げて酒の肴に、ご飯のお伴にどうぞ。

タコ珍味500g 2，750円
タコ珍味100g　700円

タコ珍味汐吹500g　1，890円
タコ珍味汐吹120g　550円

酢いか1．2kg　2，520円

酢蛸2kg　3，150円

福多幸

ハスカップシロップ（2列目左）	480g	870円
ハスカップ果汁15% 飲料水（2列目中央）	410g	400円
（新発売）	180g	200円
ドライはすかっぷ（2列目右）	60g	800円
ハスカップジャム（前列）	60g	350円

※上記価格は村内での販売価格です。

岬センター「レストラン花みさき」板長　花田さん

40年近く東京で和食の腕を磨いてきた花田板長。初山別村の新鮮な食材に惚れ込み、地元漁師から直接、魚を仕入れるこだわり職人。

（左）「ふぐそば」840円
焼いたふぐの骨からとっただし汁は旨味たっぷり。

ひらめ御膳とふぐそばは岬センター内レストラン花みさきで味わえる。

温泉宿泊施設　岬センター
北海道苫前郡初山別村字豊岬153
TEL　0164－67－2031
http://www17.plala.or.jp/misakinoyu/

ひらめ

ひらめ御膳

初山別沖で1本釣りされるひらめを余すことなく使った逸品。レストラン花みさきで味わえる。

（右）ひらめ御膳は時価となります。
3日前までの予約が必要。
詳しくは岬センターHPへ。

糠にしんの三平汁

（材　料）

糠にしん	1　尾
大　根	中1／3本
人　参	中　1　本
じゃがいも	半　丁
長ねぎ	1／2本

（作り方）

① 鍋にだし汁をとる（1リットル）
② イチョウ切りにした大根、一口大に乱切りしたにんじん、じゃがいもをやわらかくなる程度に煮る。
③ 解凍して糠を洗い落したにしんを2cm幅に切り、②に入れる。
④ あくを取り除き、一口大に切った豆腐を入れ、火がとおったら塩で味を整え斜め切りにしたねぎをはなす。

タコのカルパッチョ

前浜で水揚げされたタコはぷりぷり。厚めにスライスし旬の野菜を盛り合わせ。ドレッシングをかけて、簡単カルパッチョ。

福多幸弁当

初山別沖の荒波にもまれたふぐとたこ。ふぐは天丼風。たこはふっくらやわらか煮。留萌管内産のお米とハスカップで漬けた大根。縁起かついだ自慢の弁当。

一日限定　40食　650円
販売期間　5月～11月

金比羅神社

明治末のお話しです
この浜に金比羅様のお札が流れ着いたので海に戻した。何度お返ししてもお札が戻ってくるので、ここに祠と鳥居を奉ったとさ。

金比羅様は海の中
漁師を守る海の神様

しょさんべつ マイ物語

漁師
吉田孝一さん

吉田孝一さんは漁師歴40年余りのベテラン漁師。父親譲りの負けず嫌い、ヒラメの一本釣りには血が騒ぐ。

厳寒の日本海、20歳の孝一さんは、いつものように父親の政美さんと一緒に漁に出た。いち早く波のうねりの変化に気づいたのは父である政美さんだった。漁をやめて帰る父の言葉に、孝一さんは素直に従った。港に戻るにつれ波は高く、港を目前にしても容易にたどり着けなかった。あの日の記憶は今も鮮明に憶えている。

親子船で漁に出た日が懐かしい。

「親父は星になったべ」つい数年前まで現役漁師だった政美さんは初山別村で一生を終えた。「若い者には負けねえ」と力こぶをみせながら、天国から初山別の漁師達を応援しているに違いない。

初山別の夜空から「孝一、一番でかいの釣ってこい」そんな声が聞こえてきそうだ。

吉田孝一さん（左）と政美さん（右）親子

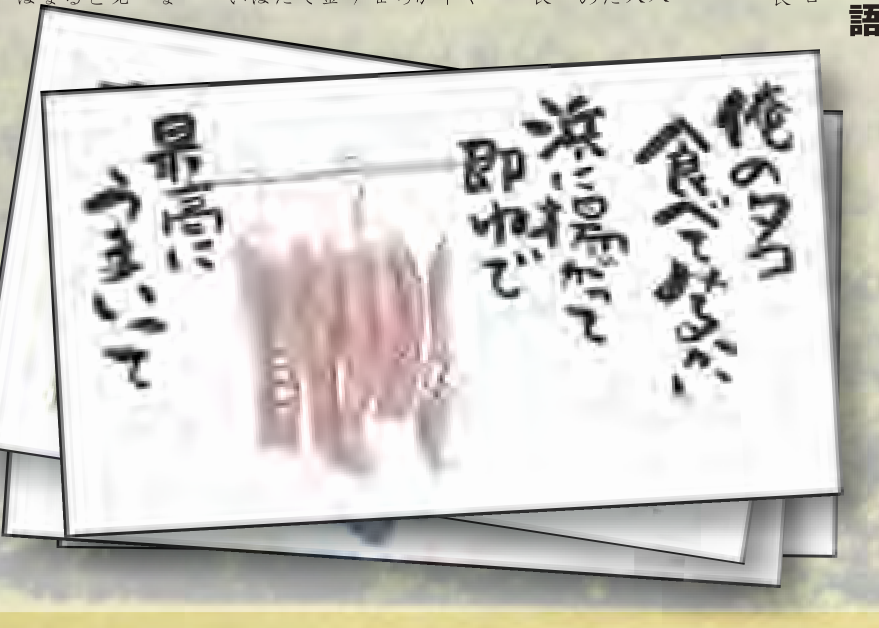
しょさんべつ マイ物語

北るもい漁業協同組合
初山別支所加工係長
佐藤　弘欣さん

加工場に足を踏み入れると、目の前に巨大な釜が現れる。煮えたぎった湯が入っている釜の前には、ねじり鉢巻、紺のつなぎに真っ白な長靴姿の佐藤さん。

そばには、カゴがいくつも並んでいる。その中には水揚げされたばかりの活きの良いタコが入っている。湯の状態を確認し豪快にタコを放り込む。ザブンと湯が釜からあふれ、釜の中では数十匹のタコが踊りだす。湯気の向こうには真剣な眼差しの職人がいる。

若い頃は何も知らなかった。魚のさばき方も、タコの茹で方も身体で覚えた。あれもこれもと手を広げずに勝負するのが初山別流。なぜなら、タコの加工製品には絶対の自信があるから。


俺のタコ
食べてみるかい
浜に揚がって
即ゆでで
最高に
うまいって

漁協直売所

北るもい
漁業協同組合
初山別支所加工場㊓直売店
〒078－4421
北海道苫前郡初山別村
字初山別48

TEL　0164－67－2252
FAX　0164－67－2265

佐藤さん

しょさんべつ マイ物語

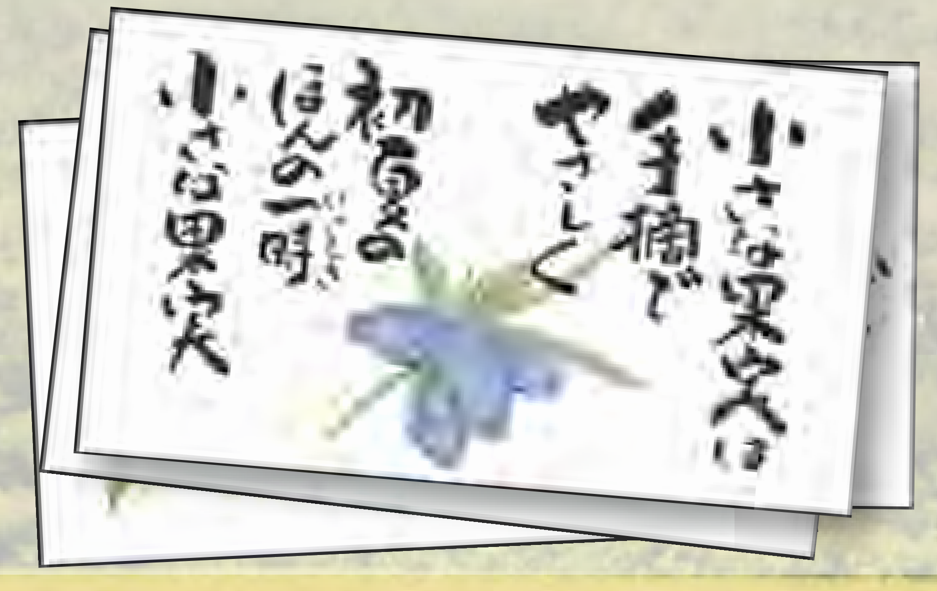
農水産物加工試験研究センター
技術主任
松田　敬さん

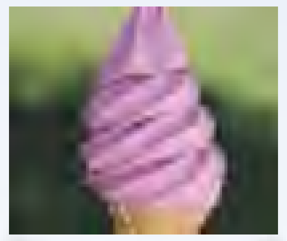
村がハスカップ栽培を始めたのは平成8年のこと。ハスカップの苗木は初山別の厳しい冬に耐えた。強い潮風にも、吹きつける雪にも。

ハスカップの成長を見守ってきた人がいる。農水産物加工試験研究センターに勤める松田敬さんだ。栽培から製品製造まで全ての工程に携わっている。ハスカップの育ての親だ。

7月、夏の日差しをたっぷりと浴びたハスカップは収穫の季節を迎える。一粒一粒、ていねいに摘んでゆく。なぜ手摘みにこだわるのかと問われれば、こう答える。「それが一番だから。」果実を潰さずに新鮮なまま冷凍保存するための最良の方法が手摘みだ。

紫色のベールに包まれた繊細な果実に、村人の心が尽くされる。


小さな果実は
手摘でやさしく
初夏の
ほんの一時
ひととき
小さな果実



ハスカップソフトクリーム

農水産物加工
試験研究センター
〒078－4432
北海道苫前郡初山別村
字明里167

TEL　0164－67－2333
FAX　0164－67－2333

松田さん

しょさんべつ マイ物語

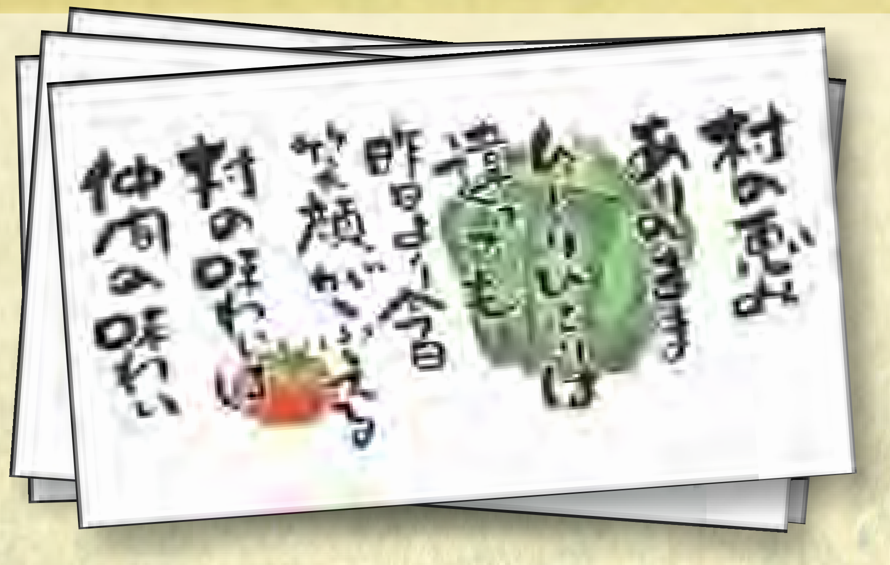
障害者支援施設
風連別学園
支援課長　川畑　豊さん

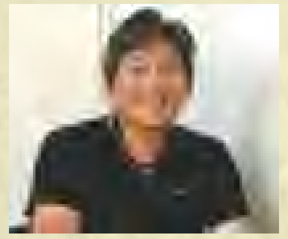
この村には人が快適に暮らすための素材が揃っている。海、水田、果物、そして林業。豊かな自然が人々を包み込む。

学園で生産しているアイスクリームや珍味類、檜のまな板はこの村だからこそ生まれたものばかりだ。利用者の支援にあたる支援員達は、手探りであのままの素材に向き合った。

新鮮な牛乳、夏に手摘みするハスカップ、瑞々しいトマト、ほくほくのカボチャ、もっちり自慢のもち米。珍味に欠かせない魚は前浜のもの。学園伝統の味付けは評判が良い。木加工品も充実している。製品加工を通じての利用者の成長が一番の楽しみ。

この村の味わいは利用者と支援員達との笑顔から生み出される。


村の恵み
ありのまま
みんなひとりは
違っても
昨日より今日
笑顔がふえる
村の味わいは
仲間の味わい



川畑さん

障害者
支援施設
風連別学園
〒078－4432
北海道苫前郡初山別村
字明里165－7

TEL　0164－67－2377
FAX　0164－67－2494

初山別あいす

しょさんべつ マイ物語

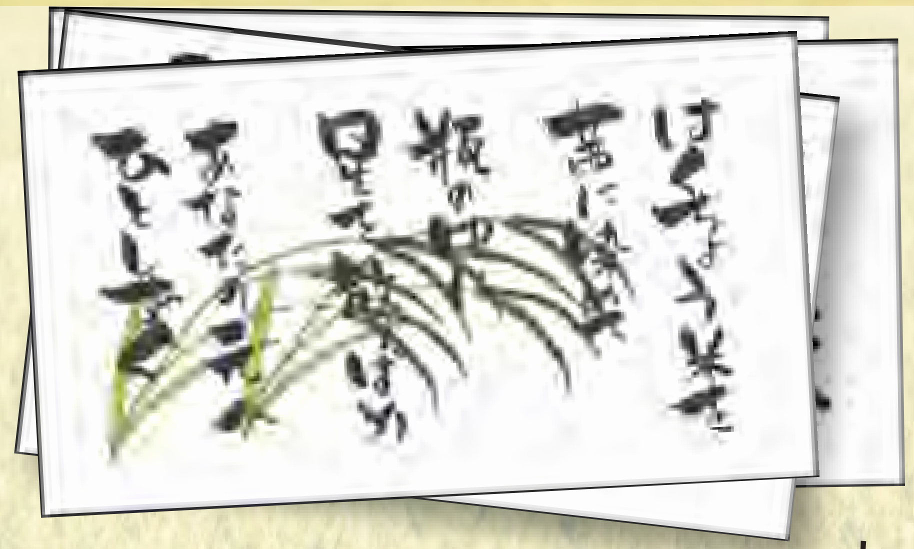
合同会社
しょさんべつ美酥屋
代表社員　長坂　栄一さん

農家は作物を育てるだけじゃない。心を込めて育てた作物に自ら付加価値をつけ、喜ばれ愛されるものを生み出す。

村で穫れるもち米から本みりんをつくる。この大胆な発想を形にしたのは、長坂栄一さんを含む七人の農家だ。

本みりんは、無添加の高級調味料であり上等な酒だ。芳醇な甘味と黄金色の輝きは、村を代表する逸品に仕上がった。原材料のもち米は、メンバーの木村茂さんが育てた無農薬栽培のもち米だ。添加物を一切使用していない。味わいはもちろん、安心安全な製品だ。農閑期には、慣れない営業もこなす。地道に広めていきたいと願っている。

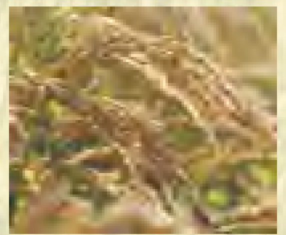
はくちょうもちという美しい名を持つ米から作られる、美しい酒『星の雫・茜の雫』本物を求める人へ伝えたい。


はくちょう米を
茜に醸し
瓶の中
星で輝けば
あなたの手に
ひとしずく

木村さん　長坂さん

合同会社
しょさんべつ美酥屋
〒078－4432
北海道苫前郡初山別村
字明里1639

TEL　0164－67－2533
FAX　0164－67－2537



はくちょうもちの稲穂

檜のまな板

檜のまな板（西洋ひのき）

240cm×350cm　1，100円
240cm×450cm　1，400円
240cm×500cm　1，600円

北の漁師小屋シリーズ

カンカイ　ガンジ
各 200g　500円
ホッケ（くんせい）
100g　400円
鮭トバスライス（みりん・しお・くんせい）
各 100g　400円

鮭トバ（みりん・しお）

鮭トバ	各200g	800円
するめ	2枚入	600円
するめ	3枚入	900円

初山別あいす

バニラ・ハスカップ・トマト・かぼちゃ・もちの5種類。
各120g　210円

星のしずく

初山別　吉祥
味醂酒
星の雫（300ml）

濃厚な甘みと香りを放つ、大人の味わい。「はくちょうもち」からうまれた、星の雫。

星の雫 1,500円

贈り物に「星の雫」「茜の雫」
しょさんべつの星の煌めきと茜色の天空をそっとグラスに注いで、喜びのひとときに
初山別吉祥 shizuku セット

茜の雫 1,500円

茜のしずく

初山別　吉祥
リキュール
茜の雫（300ml）

ハスカップと星の雫が出会った。ほんのり茜の爽やかな味わい、茜の雫。