



ふるさとだより



<事務局>

滝川市大町1丁目2番15号

滝川市経済部商工労働課

TEL 0125-23-2716 FAX 0125-23-5839

E-mail kougyou@city.takikawa.hokkaido.jp

URL http://www.city.takikawa.hokkaido.jp

総会を開催

東京滝川会の総会を10月22日明治記念館で開催いたしました。総会には、六〇名の会員、来賓の皆様が出席され、平成十六年度の事業報告・決算報告が承認された後、平成十七年度事業計画(案)・予算(案)の審議が行われ承認されました。

懇親会では、急用で欠席された高宮会長に代わり藤森副会長が、「滝川の今後のあるべき姿を一緒に考え、サポートするため力や知恵を集めよう」とあいさつ。来賓の田村滝川市長は滝川市の近況を報告し、「積極的に外向きの情報発信をしていきたい」と述べ、坂本北海道東京事務所行政課長の祝辞の後、山腰滝川市議会議長の乾杯により、なごやかに懇談会が始まりました。



藤森副会長あいさつ



懇親会

懇親会のテーブルには、特産の北海あいがもの薫製や金滴酒造の吟醸酒、手づくりの家とまとのトマトジューズりんごジューズしそジューズ江部乙りんごなど、旬な味が並び古里の味を堪能されました。

また、懇親会では、滝川市の丸加高原に開設を予定している「そらぶちキッズキャンプ」(難病の子どもたちのために特別に配慮されたキャンプ場)について、会員の松本守さん(そらぶちキッズキャンプを創る会事務局長)より説明がありました。続いて恒例となっている「ふるさと産品」抽選会は、松尾ジギスカンギフトセットや道の駅たきかわギフトセット、滝の系ギフトセットなど盛り沢山の景品を玉置副会長、本田征子さん、田島良子さんのご協力をいただき盛会のうちに

終了しました。

最後に大川副会長による結びのあいさつで閉会となり、参加記念品として用意をさせていただいた合鴨ラーメンと滝川高度クリーン米二合、りんごをお土産に家路につかれました。

なお、今回は会場に地元産品紹介コーナーを設け、ヤマキ製菓をはじめ長井製菓、花月堂松尾製菓、おかだ菓子舗、虎屋製菓、野上菓子舗、サルタセカンドの市内7店舗のお菓子、など各種産品の展示を行いご紹介するとともに滝川関連のニュースをまとめたDVDを用意し、併せてお持ち帰りをいただきました。



抽選会

たきかわ、うまいもん 講演会
&大試食会を開催



熱弁を振るう！武内氏

九月二六日に「たきかわうまいもんマスターの会」ほかが主催する北海道観光地の食の魅力アップモデル事業である「たきかわ、うまいもん」講演会&大試食会が開催されました。

講演会には、当会の会員である株式会社タミファーム社長の武内智氏を講師に招き、講演会が開催されました。武内氏は我がふるさとに「うまいもんあり」外食産業から見た農業界」と題し、「地域の自給率を上げるには営業に

出て売りに行くこと。売りに行く人といふのはほとんどいないのでチャンスがたくさんある。」「地産地消のこれからの課題はビジョンや理念、地域住民の自給率への取組と意識、安全性と美味しさ」と話され、約一〇〇人の来場者は武内氏の話に熱心に耳を傾けていました。

また、大試食会では滝川のシェフの手による地元食材を使った料理が和洋合わせて二十五品目出され、参加者は手の込んだ料理に大満足でした。

好評 ハルユタカララーメン！



とびきり美味しい「ハルユタカララーメン」

地場小麦のハルヲカを一〇〇%使った「ハルヲカラーメン」を、地元の新名物

に定着させようと、市内四カ所のレストランやラーメン店が、のほりを立ててPRしています。

ハルヲカは、滝川や赤平の農家が二〇〇一年に作付けを始めました。

十一月に種をまき、雨の少ない七月下旬に収穫することで品質向上を図りました。これを市内の大沢製麺（大沢崇記社長）が昨年六月に製品化し、つるつるで腰が強く風味豊かなラーメンとして、市内外のスーパーなどで販売しています。

飲食店では現在、丸加高原伝習館レストラン「緑風」と温泉施設「ふれ愛の里」のレストラン宇宙（フモス）、焼き肉店「うしだ家」、ラーメン店「十兵衛」の四店が使っています。十兵衛店主の桜庭小三郎さん（五六）は昨年一〇月から使い始め、「常連客にもおいしい」と好評で、客足は以前の二割増しになった」と話しています。

また、のほり（長さ約一・五メートル）はJAたきかわが、二十本製作し、四店に数本ずつ備え、黄色地に緑色の「ハルヲカラーメン」の文字で道行く人にアピールをしています。

新規会員入会キャンペーン実施

十一月十三日から三日間、千葉県幕張メッセにおいて開催された第十六回電気ふるさとしまん市に滝川市として（株）マツオが参加することからブース内に事務局が常駐し、新規入会キャンペーンを実施し、三名の方々に入会をいただきました。

また、期間中会場には会員である佐藤雅二さん、小椋稔さん、三浦竜光さん、稲垣俊幸さん、平野貴之さんをはじめ滝川ゆかりの四十名の方々に訪問いただき、ふるさとの近況をお知らせするとともに、新規会員のご紹介等を行いました。



キャンペーン会場

滝川で羊の生産再び

丸加高原にある市の施設「羊の館」で
 新山敏夫（六十）は羊を育てる。本業の
 建設会社を息子に任せ、二〇〇四年五
 月、飼育に乗り出した。「おとなしくて
 とにかくかわいい。手もかからない」と、
 羊のように優しい目を細める。



丸加山で生まれた子ひつじ

当初は建設会社の資材置き場で三十
 匹ほど飼っていた。採算が合わず、一九
 九九年に羊の館での飼育を中止した市
 から、館を使ってほしいと持ちかけられ
 た。

床に炭を敷き詰めるなど、飼育環境
 へのこだわりが評判を呼び、現場を見に
 きた札幌や小樽の料理人から、卸して

くれと頼まれた。「本州からも数十匹単
 位で頼まれるが、とても需要に応えら
 れない。昨年末から二十匹以上の子羊
 が生まれ、飼育は百二十匹を超えた。
 三月までにさらに五十匹が生まれる予
 定で数年以内に三百匹に持つていきた
 い。放牧地で子どもたちと子羊が触れ
 合える機会も設けたい。」

市内の北海道産羊料理専門店「ラペ
 コ」のオーナーシェフ河内忠一（五一）
 は一九八九年、モンゴルやヨーロッパで半
 年間、羊料理を学んだ。帰国後にオー
 プンした店の名はイタリア語で「一匹の
 羊」という意味。

「地域によって食べ方が違うが、昔か
 ら羊を食べている地域では、一匹すべて
 無駄にせず食べることに感銘を受けた
 からだ。新山が生産した羊を使った地
 産地消で、店にはモンゴルの伝統料理「シ
 ュバウロ」や「ラム肉の刺し身」など、
 多様な料理を目当てに多くの客がやっ
 てくる。

「硬くて臭い」という羊肉のイメージを
 変えたいという河内の思いが、かないつ
 つある。

「松尾ジンギスカン」で知られるマツオ
 の専務、歌原清（六四）は「ブームは悪い

ことではないが、冷静に見ている」と話す。
 「東京での主流は生ラムジンギスカン。味
 付けジンギスカン一筋のうちとは別のも
 のだからだ。」

東京スタイルの生ラムジンギスカンは歌
 原に言わせれば「特殊な焼き肉」。松尾
 ジンギスカン一九五六年の創業から変わ
 らぬ「地元産のタマネギやリンゴを使っ
 た特製のたれにつけ込んである。北海道
 の空の玄関口、新千歳空港に新店した
 のも、観光客に味付きジンギスカンの食べ
 方や魅力を伝えるため。『食べた人がジ
 ンギスカン奉行』になって広めてくれたら
 ありがたい」とほほ笑む。



ジン井屋台

滝川駅前商店街の若手有志で結成した
 「駅前行動隊」の隊員、長野智也（三三）
 は、理髪店で働く傍ら、ジンギスカンの
 魅力を伝えるため「ジン井」を開発した。
 焼いたラム肉にいためた「ラ」とタマネギが
 たつぷりと添えられ、あっさり味が人気
 だ。

手作りの専門屋台で滝川や近隣市町の
 祭りに出店、飛ぶように売れた。市内の
 飲食店でも出してもらえよう交渉中
 で、新しい名物に育ちつつある。料理好
 きで新メニュー「ラムから揚げ」の開発
 も進める。駅前商店街に、再び活気を
 取り戻したいと意気込む。

「アン」ラウール研究会「代表の小野寺
 かね子（七五）は、羊毛から糸を紡ぎ、
 染色、編み物まですべて行う。アン「ラ
 ウサギの毛やシルクを交えて独特の風合
 いを出す。『昔は家で羊を飼って、家族の
 着る物を作っていましたから』」

市の委託を受けて、丸加高原で観光客
 に編み物を教えるなどしている。「少し
 ずつ昔の滝川に戻ってきた感じ」と感慨
 深げにつぶやいた。

雪深い丸加高原。春には緑の牧草地を、
 子羊たちが駆けめぐる。

俳句 寄稿 兼子春三

滝川市 市内挙げての 義士祭
 層雲に 浄土はありや 冴返る
 向日葵の 恐竜となる 夜更かな
 競馬向け 目を細めての 冬至風呂
 風や 魔弾の射手の 蹄音

会員拡大キャンペーン実施中！

お知りあいで滝川にゆかりのある東京近郊在住の方がいらっしゃいましたら、ぜひご勧誘いただき、事務局までお知らせください。

東京滝川会役員名簿

任期～平成17年総会開催日より
平成19年総会開催日まで2年

役 職	氏 名
会 長	高 宮 行 男
副 会 長	藤 森 功
"	大 川 浩
"	玉 置 和 宏
理 事	上 田 英 貴
"	岡 本 光 史
"	栗 原 茂 実
"	河 野 正 康
"	田 島 良 子
"	田 湯 智 康
"	照 井 進 一
"	中 野 録太郎
"	藤 澤 佳 子
"	本 田 征 子
"	前 郁 夫
"	前 田 博 夫
"	巻 口 道 則
"	溝 口 勲
"	森 谷 正 三
"	増 田 聰 允
監 事	菅 原 務
"	稲 垣 邦 夫
事 務 局 長	中 嶋 康 雄
事務局次長	居 林 俊 男

若手3人が起業した会社です
 ので皆様ぜひ応援を！！

滝川産品を5名様にプレゼント！ (有)フォレストのあずきジャム

北海道産のしゅまり小豆をビートグラニュー糖、オホーツクの自然塩で煮上げた「あん」とは一味違う、ユニークなジャムです！

ご希望の方は、電話・FAX・メールで近況を添えて事務局までご応募ください。なお、当選者の発表は発送をもってかえさせていただきます。

会員の動静

平成17年4月以降にご入会いただいた新入会員の方をご紹介します。

- ・門 田 有 治さん（滝川工業高校S42卒）
- ・唐 澤 義 久さん（滝川工業高校S48卒）
- ・平 野 貴 之さん（滝川高校H8卒）
- ・西 山 秀 樹さん（滝川市との関わり）
- ・安 原 和 宏さん（明苑中学校S53卒）
- ・長 井 伸 仁さん（滝川高校S54卒）
- ・稲 垣 俊 幸さん（滝川高校S54卒）
- ・河 野 政 治さん（滝川高校S45卒）
- ・岡 俊 一さん（滝川商業高校7期）
- ・岡 田 雄 一さん（滝川市出身）
- ・岩 見 義 隆さん（滝川高校S52卒）
- ・平野 多嘉弘さん（滝川市出身）
- ・田 埜 寧さん（滝川高校S58卒）
- ・咲 間 泰 彦さん（滝川高校S40卒）
- ・藪 内 康 雄さん（滝川高校S40卒）
- ・岡 本 琢 二さん（江陵中学校S50卒）
- ・今 野 利 春さん（滝川高校S47卒）
- ・三 浦 幸 廣さん（滝川高校S43卒）