

線

HANASAKI
LINE
MAGAZINE

点。 と

花 咲

TAKE FREE

二〇二〇
冬号



地球探索鉄道

花咲線

北海道根室市

花咲線は、 地球を探索する 鉄道である。

霧に包まれ、曇りがちだった夏からは一変、

冬の道東はまぶしくらいに晴れる日も多い。

豊かな緑が生茂っていた湿原や原生林は

一面、ペールブルーの景色に切り替わり、

海は、キラキラと波を輝かせている。

ピーンと張りつめた空気を吸い込むたび、

まるでカラダの中を浄化してくれるようだ。

それにしてもこの寒さの中、動物たちは夏にも増して

イキイキとしているようにも見える。

少しでも本能を忘れたら、春は迎えられないのかもしれない。

でも、その厳しさと危うさこそが、

この土地の美しさをより一層磨いているのだと感じた。



釧路川の冬の風物詩である『はす は ごり蓮葉氷』。氷同士がぶつかり合い、ハスの葉のような模様が浮かび上がる。街の中でも、地球の不思議はそこかしこに見つかるのだ。



躍

この地で過ごす鳥たちにとって、
冬とはどのような季節なのだろう。
ただ耐え忍ぶだけの日々なのか
それとも、もつと豊かな時間なのか。
尋ねてみたい気もするけれど
きっと答えはないまま、春の空の彼方。



生



氷の下の魚と書いて、氷下魚^{こまい}。

なぜこんな字を当てるのかという

長年の疑問が目の前で氷解していく。

真冬の温根沼、白い息を弾ませながら

分厚い氷の下に仕掛けた網を引く漁師たち。

あちらは、ひとりだった。

こちらも、ひとりだった。

世界はまるでふたりきりのようで

あちらは、とか、こちらは、とかいう言葉が

意味を失ったような気がした。



目が合うだけで、ギョッ!としてしまう。
根室に襲来する冬の味覚、マダラ。
身近な存在だと思っていたけれど、
こんな顔してたとは。
今夜も、たちポンで二杯。
君のお世話になりそうです。



冬の夕暮れ時は花咲線のゴールデンタイムかもしれない。
空が夜に覆われる前のひとときを惜しむかのように輝き
始める景色たちに、目も心も奪われてしまう。

線 のがたり



あら川菓子司 厚岸本店
北海道厚岸郡厚岸町真栄1丁目314
TEL.0153-52-3247
営業時間／9:00～19:00 [平日]
9:00～17:00 [日・祝]

超写実派なお土産銘菓、
ここに誕生。

思わず本物?!と驚いてしてしまうリアルな見た目。ひとくち食べれば、中から出てくるのは貝柱、ならぬ求肥餅! 口いっぱい幸せが広がります。このインパクト大な最中を作っているのは、厚岸の老舗菓子店、あら川菓子司。戦後まだ間もなく、お土産お菓子の黎明期に「厚岸の名物菓子を作ろう!」という初代の熱い想いから生み出されたもの。それから半世紀以上たった今でも人気商品として愛され続けています。写真の牡蠣最中【小】のほかに、岩ガキ風味・量、どこをとってもサービス精神満点のお土産としてお盆やお祭りの時期などには旅行者や里帰りの人々が買い求めます。

カラダにもうれしい
秘密がつまってる。

見た目だけではありません。こちらの最中、なんと「あん」にも牡蠣の栄養素が豊富に含まれているのです。厚岸産の牡蠣を潰して炊いたものから、牡蠣エキスを取り出し、白餡や味噌と共に練り上げれば特製の牡蠣エキス餡の出来上がり。グリーンゲンやタウリン、亜鉛など牡蠣由来の栄養がたっぷり含まれた餡はしつとりと優しい味わい。ココロにも体にも染み入る滋味深きおいしさです。ちなみに牡蠣エキ스가含まれているのは、最中の皮がうす紫のタイプのみ。通常の茶色い皮のものには、これまた自慢のあずき餡がたっぷり入っています。ひとつ渡せば会話が弾む。牡蠣最中はおいしさと共に豊かな時間を与えてくれます。

あら川菓子司
厚岸牡蠣最中

花咲線
と音楽

非日常の時間に身を委ね、揺さぶられる五感とともに、根室産のジャズを!

井上陽水さんから「大川さんの作り出す音は、北海道の自然の音に似て、暖かく広大で美しい」と褒めてもらったことがある。音に命を吹き込むのは、技術や知識でなく、体の底から湧き上がる思いのたけだと、そのとき実感した。そう考えると、私の原点を育み、今なお私の原動力となっている、故郷である根室の自然や人々には、感謝の念を抱かずにはいられない。

花咲線の車窓を彩る景観は、非日常にあふれている。匂いが違う。音が違う。きつと時間の流れは一変し、五感が一気に動き出すだろう。そんな根室での旅の友に、ジャズを加えていただけたら幸いだ。

The Jazz
Songs
for Nemuro
演奏: EPJO
ジャズの街・根室に相応しい、市民によるビッグ・バンド。アルバム全曲を根室に根ざしたナンバーで構成し、川口千里(drs.)、向井滋春(tb.)とともに、魂の演奏を繰り広げる。2019年、根釧管内初となる『北海道文化選奨』を受賞。

浴 みやげも

歴史が息づいている。
味わい深き旅の思い出を、
鞆にひとつ、いかがでしょうか。



端谷菓子店 根室本店

北海道根室市千島町2-11
TEL.0153-23-3375
営業時間／8:00～17:00
日曜日定休

せ

端谷菓子店

オランダせんべい

懐かしいのに新食感。

根室が育てた老舗スイーツ。

直径約16センチ。思わず心ときめく円盤。これぞ、根室を代表するおやつ『オランダせんべい』。昭和25年創業、端谷菓子店の看板商品であります。特筆すべきは、その魅惑の食感。モチモチともフニフニともつかぬ絶妙な柔らかさと伝統の味わいが不思議な懐かしさと新しさを生み出しています。実はこの食感、当時映画館のおやつとして販売された際「音が鳴らないように」との配慮から柔らかめに焼いたのが、始まりだそう。そのルーツはさらに古く、江戸から明治の時代、北前船の漁師たちの小腹を満たすおやつとして本州や函館などを経由し伝わったのが始まりといわれており、港町ならではのロマンと歴史を感じさせてくれます。

変わらない。

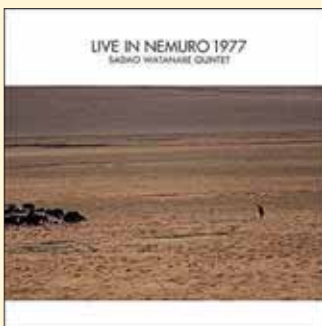
だから時代を越えられる。

原料は、販売当時から変わらぬ黒砂糖や小麦粉などシンプルなもの。長く愛される味わいの秘訣は、飽きのこない甘さの追求だと、2代目代表の端谷雄二さんは教えてくれます。さらに地元ファンたちの中には、軽く触れて自分の好みの硬さを確かめてから買う人や、（くれぐれも強く押してはいけません！）温めてワッフルのようにジャムと一緒に食べたり、パリパリにしたものを砕いてアイスにトッピングしたりなど新たな食べ方を開発する人も増えているのだとか。素朴でありながらも、それぞれの時代に合わせて愛され続けるオランダせんべいは、地球探索の旅にもピッタリ。花咲線乗車のお供に、ぜひお試しください。



セクター
大川 正義さん

根室市出身。レコーディング・エンジニアとして、井上陽水や吉田拓郎、矢沢永吉、玉置浩二、大貫妙子、加藤和彦など数多くのアーティストを手がけ、録音に携わった曲は約3,000曲に上る。ヴァージン・ジャパン設立に際しては制作本部長を務め、宮崎駿監督の『千と千尋の神隠し』では音楽プロデュースを手がけるなど、多彩な活動を行なっている。著書『音楽業界の動向とカラクリがよ〜くわかる本(第4版)』もある。



ライブ・イン 根室 1977

演奏：渡辺貞夫クインテット

根室市民のジャズ愛に遭遇した渡辺貞夫が、会心の演奏を披露。その模様をリアルに記録した音源が発掘され、約40年ぶりのリリースとなった奇跡の一枚。万雷の喝采から、ジャズの街・根室の息吹を感じていただきたい。





どす来い

北海道根室市梅ヶ枝町3-23
TEL.0153-27-1875
営業時間／11:00～14:00・17:00～22:00
日曜日定休(不定休日あり)

お洒落だけど、どこかほっとする
雰囲気。女性同士でも気兼ねな
く入れるお店、どす来いを望月香
央里さんが根室市にオープンした
のは2016年のことだ。「私が
日本酒とワインを好きなのと、根
室になかったタイプのお店をや
りたくてバル風の居酒屋にしまし
た。ただ、都会と違って専門的な
お店は難しいとも感じますね。だ
から色々やらないと」望月さんが
そう語るようにメニューはバラエ
ティに富んでいる。昼は定食と
スープカレー。「根室ではここだけ。
『日本最東端のスープカレー』で
す」。夜には、大きな一枚肉を揚げ
た看板メニューの『どす来いザン
ギ』をはじめ美味しそうな料理が
並び、新メニューもどんどん増えて
いるそう。根室出身、高校卒業
後は札幌で飲食と無縁の仕事を
していた望月さん。帰郷後にどす
来いを始めるに至ったのは飲食店
を営んでいたご両親の影響もあ
るそう。「この場所でお店を始め
られたのは父の後押しですし、店
名をつけてくれたのは母のお友
達。お店は先日3周年を迎えま
したが、いつも色んな方に助けて
いただいていると感じます。だから、
この街に恩返しをしたいという気
持ちは強いですね」。カウンターの
お客さん同士が仲良くなつて後
日一緒に来店したり、お店での縁
が仕事の関係に発展したお客さ
んもいるそう。「これからも人と人
の縁をつなげていきたいです。この
お店が根室の社交場になればいい
なと思います」。たくさんの方が
来てくれるように…という願いが
込められた店名の通り、どす来い
は今日も多くの人で賑わう。

生まれ育った街への恩返し。

どす来い
望月 香央里さん



会に行きたい 花咲人

パティスリー モンタージュ

上村 卓也さん

「高校1年生の夏休みでした。釧路の映画館で『魔女の宅急便』を見て、いつかこんな風に海が見えるところでお店を開きたいと思ったんです」そう語るのは根室市でパティスリー モンタージュを営む上村卓也さん。根室で生まれ育ち、高校卒業後は東京の製菓学校へ。その後、東京とパリでキャリアを積み腕を磨いた。若き日に描いた夢を追って故郷の根室で自分のお店を持ったのは2015年。「東京、妻の故郷の千葉、北海道に帰るなら札幌も…。色々な場所を考えたけど、やっぱり自分の生まれたところだと。もちろん、晴れている日はここから海も見えます」。根室という小さな街でやっていけるか不安もあったというが、オープン当日は大雪だったにもかかわらず長い行列が途切れなかったそう。「あれは泣いちゃいました」と当時を振り返る。25年離れていた根室にお店を開き、様々な発見もあった。「根室では銀座と違って『自分用に1、2個だけ』というお客さんはほほいしません。たいてい家族分や、手土産用まで、まとめてお買い求めになる方が多いんです。法事も多いですし」。お店には20種以上のケーキが並ぶほか、焼き菓子も人気。中でも『ねむろの流水』は「根室ならではのお菓子を作りたい」と東京にいた頃に考案し、温めていたものだ。そんな上村さんが語る根室の魅力は、景色と食べ物、そして空気。「たとえばムースは『泡』という意味ですが、お菓子って空気を含みますよね。だから、根室の澄んだ空気の中で作れば美味しさも変わってくる。僕はそう思っているんです」。

海の見える街で、
美味しさを届けたい。



パティスリー モンタージュ

北海道根室市松本町4-1-1
TEL.0153-27-1010
営業時間／10:00～19:00
火曜日・水曜日定休



知れば知るほど好きになる。

駅弁に恋して 特別編

駅ホームでも受け取れる、根室の名物弁当。



恋した駅弁

やきとり弁当

海風が身に染みる。寒さは、なぜだか急に寂しさに変わっていく。こんなときには：どうしたものだろう。突然ぬくもりが恋しくなる。ふと、頭の中に、妙案が浮かんだ。そうだ、根室にはホカホカのアレがあるじゃないか。寒さがもたらした寂しさは、胸から腹へと落ちていき、完全に私の空腹のスイッチをONにしていたようだ。列車までの時間はまだ十分にある。私はタイエーへと大急ぎで向かうことにした。なにを隠そう、お目当てではなかったの『やきとり弁当』。注文が入ってから、一串ずつ炭火で焼き上げるというこだわりの逸品なのだ。お昼どきのタイエーは、地元の人々はもちろん、名物の味を求める観光客で賑わっていた。お店の中央には本格的な焼き場が構えられている。そうそう、この「やきとり弁当」一番人気は「豚精肉×タレ」の組み合わせ。もちろん鶏串も注文できるが、豚肉文化である北海道ならではのやきとり弁当なのだ。タイエーは、平成元年に根室初の24時間コンビニとして誕生。以降、根室に根差したコンビニとして数多くのオリジナル商品を生み出し続けている。お気づきの人もいるかもしれないが、このやきとり弁当は函館のハセガワストアとの深いつながりとご縁によって誕生したものだ。遡ること約30年前、3代目である田家徹氏が、「函館に自家製のやきとりを出す面白い店がある」との話を耳にしたことが始まり。根室にどうしてもコンビニを開きたい、と考えていた田家氏は函館に出掛けた際、直接ハセガワストアに連絡。突然のアポにも関わらず、夜8時から朝の3

時までお店のノウハウなどを教えてくれたその人こそ、現在のハセガワストアの会長さんだったのだ。アツアツのやきとり弁当の誕生の裏にはお店への情熱が生み出したご縁と心温まる物語が隠されていた。

さて、私が注文した豚串はといえば、熟練の店員さんの手によってリズムカルに裏返され、良い焼き目が付いてきておりますよ。豚の脂がジュワリ！と炭に落ちるたび「もういいかい」「まだだよ」と思わずコールアンドレスポンスしたくなる。固唾をのんで見守る私の前で、豚串と野菜串たちは次々にタレへとダイブ、白飯へとソフトランディングしていくのだった。ああ、この香ばしい匂い。私は列車に乗るまで耐えられるのだろうか。お会計を済ませ、できたてのお弁当を持って向かう駅までの道のりに寂しさなんてもうない。13時34分根室発の花咲線に乗り込む。すぐさま蓋を開け、あたたかな豚肉、そして白飯を頬張る。おいしさと愛情が流れ込む。人のココロを温めるのは、やはり愛と情熱。これに敵うものはない。冬の根室で食べる、アツアツのお弁当はそんな当たり前のことに気づかせてくれた。よし、列車を降りたら、まっ先にあの人に電話をかけてみよう。



タイエー西浜店

北海道根室市西浜町3丁目10番地
TEL.0153-29-2400 24時間営業

根室駅での弁当販売は行っておりません

やきとり弁当のお買い求めはタイエー店舗、または乗車日の前日午前中までのご予約で、根室駅ホームでの受け取りが可能です。

詳しくはJR北海道ホームページ「いつもの列車で観光気分」をご覧ください。※ご利用時間帯は13時台発の便までとなっております。※状況によりお受けできない場合がございます。

地モノのおいしさ、咲き乱れます

名酒と味わう 花咲線

花咲線沿線には、『北の勝』で有名な根室の碓氷勝三郎商店、ジャパニーズウイスキーが話題の厚岸蒸溜所、釧路の福司酒造と、3つの酒蔵が勢ぞろい。水、空気、土壌。それぞれの土地の魅力がギュッと凝縮された味わいは、地元の食材はもちろんのこと、身近なお料理の魅力だって引き出してくれるはず。というわけで、今回は日本酒酎酒師の資格をもつプロの目線から新たなペアリングをご紹介します。ご自宅で、お店で、是非お試しください。

北の勝 × タコのカルパッチョ



明治20年に誕生して以来、地元の人々に愛されている北の勝大海は、キレのあるすっきりとした飲み飽きない辛口。オリーブオイルとの相性が良く、さっぱりとした味わいのカルパッチョとのペアリングがおすすめ。



料理撮影協力：とす来い

くしろ



あつけし

ねむろ

福司 × ザンギ



北海道の食材との相性を追求した酒造りをモットーに掲げる福司酒造。中でもポピュラーな純米酒は米の旨味が引き立つ芳醇な辛口。北海道ではおなじみの鶏ザンギとは旨味同士の相性抜群です。



料理撮影協力：とす来い

厚岸から世界へ、本物のウイスキーを。

冷涼湿潤で寒暖差のある気候など熟成に欠かせない環境が揃う厚岸から本格ウイスキーが誕生。2018年の初リリース以来、注目の存在です。



厚岸蒸溜所

北海道厚岸郡厚岸町宮園4丁目109-2
<https://www.facebook.com/akkeshi.distillery/>



日本酒酎酒師 松岡修司さん

1958年東京都出身。ワインインポーター勤務後、広告代理店へ。ワインの知識を活かし、サッポロファクトリー立ち上げやイベント案件等に携わる。2008年50歳を機に札幌にて『ワイン酒場祥瑞札幌』をオープン。日本酒・焼酎酎酒師、ワインソムリエと幅広い知識を持ち、道産食材とお酒のマリアージュをテーマに多方面で活動中。



ドーンと乗った花咲ガニ。しっかりと身も詰まっていますよ。

Boschetto

北海道根室市光洋町5-94 Tel.0153-27-1931 水曜定休
11:30～15:00(L.O.14:30)／17:30～22:00(L.O.21:00)

観光から地元の交通までを一手に担うバス会社、根室交通で乗務員を務める門馬さん。2019年の4月に晴れて乗務員デビューを果たし、現在は市内の路線バスや都市間バスの運行などを担当しています。「食べるの大好きです！」という門馬さんが教えてくれたのは根室市街から納沙布岬方面へ車で5分ほどにある『Boschetto』（ボスケット）。目の前に海と草原が広がる素敵なレストランです。メニューには牡蠣や鹿肉など道東ならではの食材が並びます。中でも

イチオシの『蟹のトマトクリームスパゲッティ』は、花咲ガニが丸ごと1匹乗っている豪快な一皿。旨みが凝縮されたソースが、これまた絶品です。「ランチはボリューム重視派ですね」と笑顔の門馬さん。シフトによって早朝便や深夜便の担当もあり、タフな面もあるが、今は運転できることが純粋に楽しいという。「お客さんが降りるときに『運転うまいね』って声をかけてくれたのが、ホント嬉しかったんです」根室交通の若きエースは、おいしさ満点のごはんとお客さまからの温かなひとことをパワーに、今日も元気に走り続けています。



私の

行きつけ

紹介者

根室交通 乗務員
もん ま たか むね
門馬賢宗さん



石狩平野の北部、滝川駅から終着の根室駅まで全長443.8kmを結ぶ根室本線。そのうち釧路～根室間135.4kmの愛称が『花咲線』です。約2時間半の乗車中、車窓には原生林や厚岸湖、湿原、落石海岸などダイナミックな風景が続く、まさに地球を楽しむアトラクションともいえる路線。

時刻表など、花咲線への
アクセスはこちら



根室の駅前に、
新たな名所が咲きました。

根室駅前に【道内初】となる『黄色いポスト』が登場。現在、黄色いポストは日本に12本あるといわれ、なかでも日本最南端・JR西大山駅の「幸せを届ける黄色いポスト」が有名です。19年秋、花咲線の新名所として日本最東端の有人駅である根室駅への設置が行われました。沿線の雄大な自然の中で手紙をしたためれば、普段なかなか言えない気持ちも素直に伝えられるかも。この機会に、ぜひ大切な人へ手紙を送ってみませんか。

