

# 「初秋の増毛で地域と技術に浸るスクール&ツアー」

北海道の日本海沿岸部にある増毛町に行き、豊かな“食”と北前船や鯨漁の歴史に彩られた“街なみ”を楽しみながら、「日本酒」を軸とした様々な“地域の技術”を学び、地域内外の住民や専門家が親睦を深める旅。

## 開催の記録

- 催行日／平成 18 年 9 月 30(土)～10 月 1 日(日) 1泊2日
- 参加人数／留萌管内 20 名 留萌管外 30 名
- 参加費／留萌管内参加者：10,000 円 留萌管外参加者：15,000 円
- 参加費に含まれるもの／運賃、宿泊料金、往復の昼食弁当（管外参加者のみ）、夕食、朝食、研究会参加費

## 1 日目

### 【行程】

10：00（集合）JR 札幌駅→10：32 お座敷列車乗車（昼食：鹿肉弁当）→13：50 JR 増毛駅→ホテルチェックイン（管内参加者と合流）→14：00 北海道産酒造好適米「吟風」生産農家見学→15：00 国稀酒造見学→16：00 「吟風×国稀」ミニ研究会→17：00 水産加工業「はますい」見学→17：30 夕食懇親会（漁師の店：清宝）



JR 札幌駅出発。貸し切り「急行仕様お座敷列車」で、参加者同士の親睦を深めながら増毛へ向かう。



車中では、参加者差し入れの日本酒を堪能しつつ、増毛の紹介や参加者の紹介を行う。



地域産業研究会 船越さんらの協力により実現した鹿肉弁当。船越さんより鹿に関するお話をうかがっていただく。



増毛駅に到着。ホテルにチェックインし、管内からの参加者と合流する。



北海道酒造好適米「吟風」の水田。頭を垂れる稲穂の風景を背に、「吟風」生産農家の工藤さんと開発者田中さんのトークを楽しむ。



国稀酒造見学。酒蔵案内ガイドさんの説明に加え、酒蔵の改修・増築の設計を担当した平尾さんから解説いただく。



青年技術士会が開催したミニ研修会。会場となった榊国稀酒造の取締役企画室長 本間櫻さんより挨拶をいただく。



北海道立中央農業試験場の田中一生さんから、酒造好適米「吟風」の開発に関するお話をうかがう。



「吟風」を使った日本酒をつくっている、榊国稀酒造の取締役製造部長 舩谷慶亘さんよりお話をうかがう。



水産加工業「はますい(株)」の浜本義夫さんより、工場内施設や商品についてのお話をうかがう。



交流会を兼ねた夕食会。地元海産物と国稀のお酒を漁師の店「清宝」で堪能。地元代表として増毛町の宮津さんより挨拶をいただく。



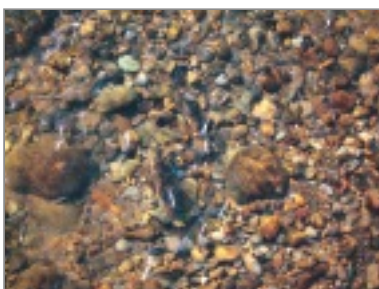
2次会、3次会。地元の方もさらに合流し、交流を深める。

## 2 日 目

### 【行程】

※早朝 各自自由に暑寒別川の鮭遡上観察→9：00 増毛町内北海道遺産・歴史的建造物見学→10：00 自由行動→

10：56 JR 増毛駅・お座敷列車乗車（昼食：にしん親子めし弁当）→15：03 JR 札幌駅到着（解散）



早朝、宿泊した「ホテル増毛」の横を流れる暑寒川を遡上する鮭。



ホテルに近接する海辺。2日間とも天気にも恵まれ、ツアー行程中、バスや列車の車窓からも青い増毛の海の景色を楽しむ。



観光ボランティアガイドの案内で、増毛町内の北海道遺産を中心として歴史的建造物を見学。



駅舎とその周辺は、映画「駅・ステーション」の舞台となったことでも有名。ロケに使われた風待食堂は観光案内所となっている。



増毛駅周辺には、鯉漁が栄えて賑わった頃の旅館や店舗などの建築が残っており、北海道遺産に登録されている。



国の重要文化財「旧商家丸一本問家」を見学。敷地内には、国稀の創業当時の醸造蔵も保存されている。



企業の伝統とまちの歴史の痕跡を残しながら改修した国稀酒造。北海道赤レンガ建築賞を受賞している。



はなれがたき増毛駅。



国稀酒造でお土産のお酒を買い込み、地元の方に見送られながら、お座敷列車で増毛を後にする。



昼食には、数の子の食感と鯉の甘露煮の相性が良い、留萌の名物駅弁「にしん親子めし」。



列車の中で、お土産にいただいた増毛産のフルーツ、日本酒、珍味を味わいながら1人1言ずつツアーの感想を述べる。

