



### 塩狩ヒュッテ (ユースホステル)

ごうだ としゆき  
合田 俊幸さん  
ごうだ やすよ  
合田 康代さん



大阪府出身の康代さんと、和寒町出身の俊幸さんご夫婦で経営しています。2012年、夢であったユースホステルを運営するため大阪府から北海道に移住、建物は雄武町の木材を使って自分達で建てました。ご主人が高校で建築を専攻していたこともあり、ユニークな建物だったら面白いと山小屋のような赤い屋根にしました。山登りがご夫婦共通の趣味で、各地の山小屋は赤い屋根が多く、赤い屋根が見えてくると力が湧いてきます。旅人からここに辿り着きたいと目指してもらえそうな宿になるようにという思いを込めました。



**Q3. 宿泊するのにおすすめの時期**  
春は桜、新緑。夏は避暑、鳥を見に来る方もいます。冬は北海道ならではの景色を見ることができ、季節によって違った魅力があります。冬道の運転に慣れていない道外からお越しの旅人さんは、冬はハード

**Q2. 旅人について**  
塩狩駅が近いので、「鉄ちゃん」が多いです。冬は半分以上が「鉄ちゃん」です。ほかにもユースホステルの会員様や夏休みシーズンには家族連れ、オフシーズンは年配のご夫婦や一人旅が多いです。※「鉄ちゃん」とは鉄道を愛好し趣味としている人たち。

**Q1. 塩狩ヒュッテを始めたきっかけ**  
夫と私は旅が好きで、若い頃にワーキングホリデーで海外生活をしていました。その時によく利用したのがユースホステルで、ドミトリー主体の今で言うゲストハウスのようなものです。この経験から将来的にユースホステルを運営したいと漠然と思っていました。夫の幼少期、和寒町には塩狩温泉やユースホステルがあり賑わっていました。当時の賑わいを少しでも取り戻したいという思いから塩狩を選びました。

**Q5. 宿泊された方のエピソード**  
90歳を過ぎた方が息子夫婦と来てくださったとき、「ここで生まれ育ったんです。もう一回来たかった」と言っていたのが印象深いです。偶然同じ日に宿泊した旅人さんたちが意気投合し、翌朝車に乗り合わせて出かけた時、地元に戻ってからも連絡を取り合ったりしている話を聞くととても嬉しくなります。大学生の一人旅の女性が同じ日に宿泊した方に就職活動の相談をして、とても良いアドバイスを貰ったことでもありました。その女性は社会人となった今も旅を続けています。人との出会いは財産だと思えます。その一助となることはとても光栄です。

**Q4. アクティビティについて**  
サイクリングが好評でレンタサイクルを無料で提供しています。自転車ガイドを希望するお客さまがいた場合、ガイドの手配もできます。ガイドお勧めの場所へ連れて行ってもらうことで様々な発見もあるようです。初めての方は塩狩から和寒周辺のコースを回りますが、リピーターの方は剣淵や士別のコースや、深名線の跡地を巡るコースがあります。他にも、お客さま自ら沸かして入ってもらおう五右衛門風呂を設置しています。夏は夫婦岩のハイキングコースや冬はスノーシューを履いて山へトレッキング、雪道を自転車で行く等、体験型アクティビティを用意しています。館内にある薪ストーブは旅人さんにとっても好評です。

ルが高いと感じているかもしれませんが、冬道の運転をしなくてもJRとバスで来ることが出来ます。3月下旬から4月、10月中旬から12月の時期は宿のメンテナンスや事務仕事をするために休館しています。

**Q6. イチオシの料理**  
人気があるのは秋のカボチャグラタンです。これを目当てに来る方も多いです。和寒産の「ゆめぴりか」のご飯も「美味しいね」と好評です。

**Q7. 今後取り組みたい事**  
旅人さんが和寒をはじめとするこの地域の人たちと関わったり、この地域のことをもっと知ってもらおう機会を増やせれば良いなと思っています。ワーケーションや長期滞在して頂けるよう設備を整え、通り過ぎるだけではない体験をしてもらえるようにしたいと考えています。

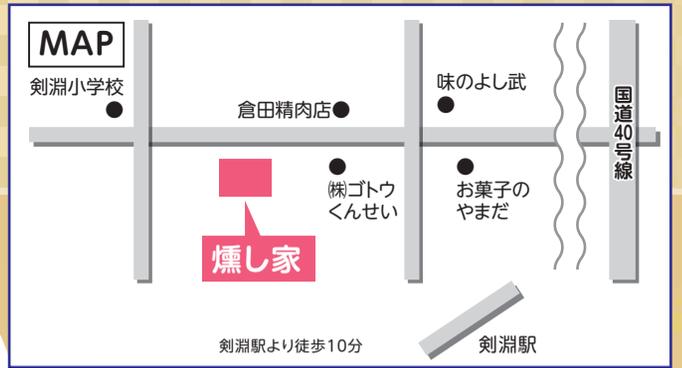



住所 〒098-0125  
北海道上川郡和寒町  
字塩狩503番地2  
電話 0165-32-4600

Facebook Instagram HP



# 燻し家



営業時間  
 lunch : 11:00 ~ 15:00  
 dinner : 17:00 ~ 22:00(予約制)  
 定休日 : 火曜日  
 住所 : 上川郡剣淵町西町6-5  
 TEL : 0165-34-3771



**プロフィール**  
 当店は「ゴトウくんせい」直営のお食事処として小倉奈津美さんが運営されています。燻製を知ってもらうためのレストランというコンセプトで始めました。剣淵に飲食店が少なかったので、地域貢献・恩返しをしたいという想いがありました。  
 平日は地元の方やお仕事の方が多く、土日は観光客が多いです。なかには「燻し家」に来るために剣淵に来たというお客様もあり、色々な地域の方々に愛されています。

**キッチンカーの導入**  
 現在は、「ゴトウくんせい」のスモークドチキンレッグが入った「燻し家カレー」を持って色々なイベントに出店していて、「剣淵湖水まつり」に毎年出店しています。  
 今年からキッチンカーで販売する予定で現在準備中!

## メニュー紹介

## 人気メニュー



**燻し家カレー** ¥1,450 (税込)

スモークドチキンレッグを丸ごと1本ドン!!とのせた、ボリューム満点の贅沢なカレー。素揚げ野菜と手造りの芋だんごをトッピング。甘味のあとからピリッと辛さのくる濃厚なルーとの相性バツグン!!



**ベーコンランチセット** ¥1,450 (税込)

脂身に旨みたっぷり!自家製ベーコンの濃厚な燻製の香りがたまらない!!

## 店長おすすめ

**メニューについて**  
 メニューはどんどん新しいものを作って、地元の方やリピーター、お昼は男性のお客様が多いので飽きないようにしたいです。  
 燻製はあまり馴染みがない方も多いと思うので、気軽にこういう食べ物があるんだということを知って欲しいです。

**今後のお店の展望**  
 長く続けていきたいと思っています。同級生が作っているお菓子を「燻し家」でも販売しています。コラボしてデザートメニューを作りたいと考えています。  
 現在は同級生と4人体制で営業しており、今後は地域貢献という意味も込めて町内をキッチンカーで動いていきたいです。



**トントロスモーク丼** ¥1,050 (税込)

サクサクのトントロ燻製に塩だれとネギをトッピング。レモンとわさびでさっぱりとお召し上がりいただけます!!



夜は完全予約制

HP <https://oshokujidokoro-ibushiya.com>  
 Instagram ID IBUSHIYA.723  
 LINE ID ibushiya3



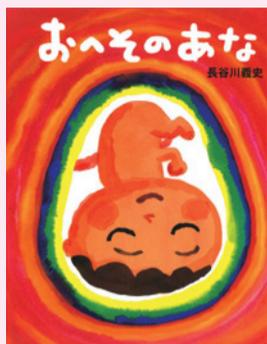
Instagram

# けんぶち絵本の里絵本大賞受賞作品

2007年 第17回受賞

## 『おへそのあな』

文・絵 長谷川 義史



ちいさなちいさな赤ちゃんがおへそのあなからのぞいています。そのあなから見えるのは赤ちゃんが生まれてくるのを楽しみにしている家族の姿。お兄ちゃんも赤ちゃんに見せるために口ポットを作り、お姉ちゃんもきれいな花を見せるために大切に育てます。おへそのあなから聞こえる家族の声を聞いて、赤ちゃんは家族に会えるのがとても楽しみにしています。

赤ちゃんが生まれてくるのを楽しみにしている家族の愛が、生まれてくる赤ちゃんにもしっかりと伝わって読んで読み終えた時には家族の大切さ、そして感謝を伝えたいくなる心温まる一冊です。

2008年 第18回受賞

## 『もったいないなごいっしょなごいっしょ?』

作・絵 真珠 まりこ



もったいないなごいっしょなごいっしょ?、いつでもどこでもあらわれるもったいないなごいっしょなごいっしょ。『もったいないなごいっしょなごいっしょ?』から『おへそのあな』まで、日常の「もったいない」から愛情のある「もったいない」を教えてください。

もったいないなごいっしょなごいっしょ! もったいないなごいっしょなごいっしょ! 雪が降っているのに遊ばないのはもったいない! もったいないなごいっしょなごいっしょ! 詰まっている作品です。

大人から子どもまで愛されているもったいないなごいっしょなごいっしょ。昔ながらのもったいないなごいっしょなごいっしょ、生活する上での新しい発見になること間違いなしです! 食べ物粗末にしない事、ものを大切にすること、当たり前前のことではありますがもったいないなごいっしょなごいっしょの愛情で改めて気づかせてくれます。

# 超簡単クッキング



## 豆腐のえびそばろあんかけ

- 【材料(2~3人分)】
- |                |                         |
|----------------|-------------------------|
| 木綿豆腐……………400g  | 水溶き片栗粉(片栗粉・水)……………各大さじ1 |
| えび……………8尾      | サラダ油……………適量             |
| 鶏ひき肉……………100g  | ねぎ(小口切り)……………適量         |
| ★めんつゆ……………大さじ3 | おろし生姜……………適量            |
| ★水……………200cc   |                         |
| ★酒……………大さじ1    |                         |

- 【作り方】
- 豆腐はキッチンペーパーに包み、電子レンジ(600W)で3分加熱し、余分な水分を取り、食べやすい大きさに切る。
  - えびは殻と背わたを取り、細かくたたく。
  - フライパンに油を熱し、①の豆腐を両面こんがり焼き、器に盛る。
  - フライパンに油を熱し、鶏ひき肉を炒め、色が白っぽくなったら②のえびを加え炒める。
  - 炒めた鶏ひき肉とえびに★を加えひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉を加えとろみをつける。
  - 豆腐に⑤をかけ、おろし生姜とねぎを添えたら完成。



## 絹豆腐白玉

- 【材料(2~3人分)】
- |              |             |
|--------------|-------------|
| 絹豆腐……………100g | 砂糖……………大さじ2 |
| 白玉粉……………100g | 塩……………少々    |
| きなこ……………大さじ4 |             |

- 【作り方】
- 絹豆腐と白玉粉を耳たぶの硬さになるまで混ぜ、丸める。
  - 鍋にお湯を沸かし、①を入れ、浮いてから1分ほど茹でる。
  - 冷水にとって冷まし、混ぜ合わせたきなこ、砂糖、塩をまぶしたら完成。

フィール編集委員 作

今回、「とうふの藤井」さんの豆腐を使用しました。藤井さんの豆腐は北海道大豆100%使用で香りと甘みがあるのが特徴です。



## 商品紹介

# 生活ミニ知識『自家製果実酒づくり』

スーパーで販売されている果物を使って、自宅で果実酒を作ることができるとは、実は簡単でしようか? 一見すると難しく思えるかもしれませんが、実は簡単でしようか? 一度漬ければ始めは置いておくだけで味わい深いお酒が飲めるのでおすすめです。材料によってお酒への漬け込み期間に違いがあるので、飲み頃をしっかりと押さえておくことが重要になります。今回はそんな果実酒づくりについて、初心者でも始めやすいものを紹介します。

①梅酒(旬:6月~8月ごろ)

さわやかな香りが特徴で、初心者でも簡単においしい果実酒が作れます。つけ始めてから3か月ほどで完成しますが、1年以上長く置けば置くほど味に丸みが出ておいしくなります。

【材料】

- 35%ホワイトリカー…1,800ml
- 梅…1,000g~1,200g
- 氷砂糖…400g~600g

1. 梅を水洗し、キッチンペーパーで一粒ずつ表面をよく拭き、ヘタを取り除きます。

2. 十分に洗って乾かした保存容器に、梅と氷砂糖を3分の1ずつ交互に入れ、ホワイトリカーを注ぎます。

3. お酒が琥珀色になる3か月程度から飲むことができます。ウメの実は1年後に取り出しましょう。

②サクランボ酒(旬:6月~7月ごろ)

甘酸っぱい香りが楽しめるサクランボは、ホワイトリカーなどの透明なお酒につけることで、まろやかな味わいが特徴のほんのり赤い果実酒になります。色合いがきれいなため、見た目も楽しめるお酒です。つけこみ期間は2か月から5か月です。

【材料】

- 35%ホワイトリカー…1,800ml
- サクランボの果実…1,000g
- 氷砂糖…200g~300g

1. あまり熟していないものを水洗いし、水気をよく拭き取り、そのまま氷砂糖とともに漬けていきます。

2. 飲み頃になる2ヶ月目に果実を取り出しましょう。

③イチゴ酒(旬:5月~6月ごろ)

イチゴの香りと味が残る、鮮やかなルビーレッドの果実酒になります。味、香りともに甘くまろやかで、お酒があまり得意ではない方でもおすすめです。1週間~3週間程度で飲み頃を迎えます。

【材料】

- 35%ホワイトリカー…1,800ml
- イチゴ…800g~1,000g
- 氷砂糖…200g~300g

1. イチゴを水洗いし、水気を拭き取り、ヘタを取って氷砂糖とともに漬けていきます。

2. 飲み頃になる1~3週間後に果実を取り出しましょう。

◆今回紹介しました分量の場合、ガラスの保存ビン4Lのものが適しています。

◆お好みに合わせて、お酒や氷砂糖の分量を調整してください。

◆作るのに慣れてきたら、さまざまな種類のお酒に挑戦してみるのも楽しみのひとつです。

【保存のコツ】

冷蔵での保存が基本ですが、直射日光を防げる場所であれば常温でも問題ありません。冷蔵庫で保存すると温度が低すぎるためうまく熟成できないので注意しましょう。また、漬けたときに果実の種類やお酒、日付を書いたラベルを張っておくと、果実を取り出すタイミングや熟成期間が把握しやすくなり便利です。

【注意点】

自家製のお酒を作るうえで知っておきたい「酒税法」自分や家族、知人間で楽しむための果実酒づくりは問題ありませんが、以下の点に気を付けましょう。

- 手作り果実酒や漬込み酒を販売してはいけません。
- アルコール分20%以上のお酒を販売してください。20%未満のお酒を使うと酒税法違反となります。
- 米、麦、あわなどの穀物や、ぶどう、山ぶどうなどを漬けて飲むことは酒税法により禁止されています。

