



Message

フリーペーパーを作ると、「何のために作っているの?」「どこからお金が出ているの?」とよく尋ねられる。自分が夢中になったあの頃のフリーペーパーには、クリエイティブな表現やメッセージが込められていて、ごく近い人たちに见てもらうために作られたようなものだった。それがいつのまにか広告物の類に変わってしまったのかもしれないし、否定するつもりもない。今回は表現でもビジネスでもなく、今、手の届く範囲で少しでも役に立てることがないかと逡巡した末、気軽な娯楽として発刊することにした。まるめて持ち帰って、気に入ったら本棚の片隅にでも入れてもらって、思い出した時にまたページをめくってもらえたら嬉しい。フリーペーパーはそれくらいの存在でいいと思うから。

When I make a free paper, I am often asked, “What are you making it for?” and “Where is the money coming from?”. I became absorbed in free papers back when they were filled with creative expressions and messages like they were made to be read by peoples very close to me. They may have imperceptibly turned into a sort of advertisement, which I have no intention of denying. This time it was neither a means of expression or profit, and after wondering if it was possible to make it even slightly useful, I decided to publish this as light entertainment. I would be happy if you take this home, even place it in the corner of your bookshelf if you enjoy it, and once again turn over the pages when you think of it. Because I think it is okay for free papers to have at least that much of a presence.

Contents

02. Doutou

道東

04. Northern Wonderland

シゲチャンランド

14. My Way My Life

注目の道東クリエイター

- | | | |
|-----|----------------------|-------------|
| 15. | Yuki・Keiko TAKANO | 高野 夕輝・高野 佳子 |
| 16. | otopukeknit | 清瀬 恵子 |
| 17. | toivoa | 児島 舞 |
| 18. | Ezo Leather Works | 長谷 耕平 |
| 20. | Toshiyuki NAKAMURA | 中村 俊幸 |
| 21. | ELEPHANT IN THE ROOM | 川瀬 幸太 |
| 22. | Ryoji IWASAKI | 岩崎 量示 |

24. Area Guide

道東の街巡り

28. Home Cooking

家庭料理

- | | | |
|-----|--------------------|-------|
| 30. | RESTAURANT DAFNE | 古里 裕之 |
| 33. | MALDINI | 三浦 康弘 |
| 36. | BETTY SAPPORO | 梶原 礼 |
| 38. | TSURUKAME | 岩村 亮俊 |
| 40. | Emmy's Kitchen | 加藤 恵子 |
| 42. | Timwok | 渡辺 高文 |
| 44. | Kissaten YAMAGUCHI | 山口 礼 |

46. Job Recruitment

お仕事のご依頼について

Doutou

Photograph by Hideki AKITA (TOOTOOTO), Ryoji IWASAKI (P02-03, 22-23)

Text by Ryousuke IWAMURA (PILOT PUBLISHING)

自然や食に恵まれた北海道だが、そこに文化が生まれれば、
より豊かに発展していくポテンシャルを秘めているのではないか。
近年の道東は北米の文化を彷彿とさせるような、
自由でスケールの大きな店や作品を想像するクリエイターが増えているように感じていた。
現地を訪れ、地元の人々との交流を重ねるうち、予感確信へと変わった。
そこには、地域ならではの個性や精神を宿す新しい文化が息づいていた。

Hokkaido is blessed with nature and food, but if a culture is born there,
it may have the potential to develop more prosperously.
In recent years, I felt that the number of creators imagining free and
large-scale stores and works that are reminiscent of
North American culture is increasing in Eastern Hokkaido.
As I visited the site and interacted with the locals,
my premonition turned into conviction. A new culture
with the individuality and spirit unique to the region was alive there.

1937年に鉄道橋として建設され、1955年の糠平ダム湖の完成に伴って役目を終えた『タウシュベツ川橋梁』。1年を通じて水没と出現を繰り返し返すことから「幻の橋」とも呼ばれている。11連のアーチが連なった姿を見られるのはそう長くない。

Built as a railway bridge in 1937, the Taushubetsu Bridge became inactive when the Nukabira Dam was completed in 1955. It is also called the "phantom bridge" as it repeatedly submerges into and reappears from the water throughout the year. The time left to see the row of 11 arches is not long.



Northern Wonderland

北国の理想郷

自らの創作の場にとどまらず、道東文化の象徴の一つとして確立した『シゲチャンランド』。
大西重成氏が生まれ故郷で、人生をかけて挑戦し続けた先に、理想郷があった。

Not only an artist's workspace, 'Shigechan Land' has established itself as one of the symbols of Eastern Hokkaido culture.
As he challenged himself throughout life, Mr. Shigenari Onishi found Utopia in his hometown.

津別町出身、在住の造形作家・大西重成さんが2001年に開設した私設美術館『シゲチャンランド』。約8000坪に及ぶ広大な元牧場跡地を、4年の歳月をかけて改修し作り上げた独自のアート空間では、現在もなお大西さんの精力的な創作活動が続く。

大西さん自らの哲学と美学を追求するランドが、老若男女問わず惹きつけてやまない理由はいくつもある。例えば、流木や廃材などを使い生み出された作品は、強烈な印象を与えながらも、ポップで親しみやすい。アップサイクルの概念も、今となっては時代が追いついたと言える。また、整備された敷地内は周辺の自然と調和し、全体がランドスケープともいえる壮大な作品となっている。ランド内の芝生は刈り込まれ、ゴミが落ちていることもなく、隅々まで行き届いていて心地良い。訪れた時は夏の終わりのよく晴れた日で、木陰になっているお気に入りのベンチに座りたくて来たと話す女性がいた。それぞれにとって特別な場所であり、自由な時間が流れているのを感じた。そして、なにより大西さん本人と会えること。作家自らが常駐し、直接対話できる施設は、全国的に見渡してもそう多くはない。大西さんは誰とでも対等に接し、懐深く受け止めてくれる。話終わった後、いつのまにか心が晴れて、自分も後悔のない人生を送りたいと前向きに思えるのだ。

『シゲチャンランド』には地域に根差した、日々の暮らしから生まれる表現がある。大西さんが手がけたランドや作品達は、今日もいつもどおりその地に息づき、たくましく生きている。

Shigenari Onishi, a moulding artist from Tsubetsu town, opened the private art museum 'Shigechan Land' in 2001. Mr. Onishi is still continuing his energetic creative activities in his unique art space, which was formed by renovating a vast former ranch site of about 8000 tsubo (approximately 26,446 m²) over four years.

There are many reasons why Mr. Onishi's pursuit of his own philosophy and aesthetics in 'Shigechan Land' attracts men and women of all ages. For example, works created using driftwood and scrap wood give a strong impression while also being pop and approachable. It can be said that the concept of upcycling has caught up with the times. Also, the improved site is in harmony with the surrounding nature, and the whole work is a magnificent landscape. The lawn is mowed, there is no litter to be found, and attentiveness is evident everywhere, so it is very pleasant. When I visited, it was a sunny day towards the end of summer, and there was a woman who had come because she wanted to sit on her favourite bench in the shade. 'Shigechan Land' is a special place for each person, and I felt that time was leisurely flowing by while I was there. And above all, being able to meet Mr. Onishi himself. There are not many establishments in the country where the artists themselves can reside and maintain a direct dialogue. Mr. Onishi accepts everyone equally. After talking with him, my mind cleared, and I, too, felt that going forward, want to live a life without regrets.

'Shigechan Land' has expressions that are rooted in the region and born from daily life. Today, the land and works Mr. Onishi has worked on are full of life as usual.



Eye House

【アイハウス / 目】

元倉庫の館内には、流木を主体に生き物として見出した作品が集う。酔っ払いを模した「チドリア氏」をはじめ、個性豊かな作品たちは生命力とユーモアに満ち溢れている。

In the former storehouse, works of creatures made of driftwood are gathered. His unique works, including 'Mr. Chidria', who imitates drunkenness, are full of vitality and humour.



Nose House

【ノーズハウス / 鼻】

元牛舎の館内には、流木を主にさまざまな素材を組み合わせた大型の作品が揃う。迫力ある造形は得体の知れない不気味さを感じさせるも、どこか神秘的。ライブなども時折開催。

Inside the former cowshed are large works combined of various materials, mainly driftwood. The powerful moulding feels eerie and mysterious. Live performances are also held here occasionally.

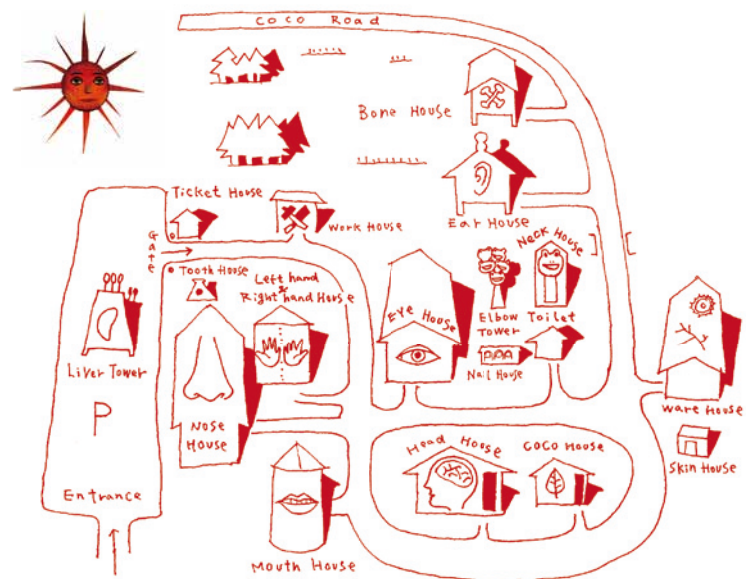


Left Hand & Right Hand House

【ライトハンド&レフトハンドハウス / 左手&右手】

空き缶やレコード、手袋など日用品を主に使った作品を展示。天井からオブジェが吊るされた「左手」、オブジェの入った箱を塔のように積み上げた「右手」と合わせて。

An exhibition of works mostly made from daily necessities such as empty cans, records, and gloves. Combine the "left hand" where objects are hung from the ceiling, with the "right hand" where objects are piled up like a tower.



Head House

【ヘッドハウス / 頭】

元母屋の展示館は、大西さんの脳内をイメージ。デッキにはランドの顔「ひょうたんオヤジ」が鎮座。

主に東京で手がけた代表的な仕事やキャラクターの数々を展示。

The exhibition hall of the former main building is a visualisation of Mr. Onishi's brain. The face of 'Shigechan Land'; 'Gourd Man', is enshrined on the deck. The hall exhibits a number of representative works and characters Mr. Onishi mainly worked on in Tokyo.



Mouth House

【マウスハウス / 口】

元サイロの展示館は、暗がりの中に潜んだ作品を覗き込む演出。大西さんが発見した謎の種族「ナノナノ族」が、「なぜなの?」「どうしてなの?」と問いかけてくる。

The exhibition hall in the former silo is a production that looks into works hidden in darkness. The mysterious 'Nano Nano Tribe' discovered by Mr. Onishi ask the questions, "For what reason?" and "How?".



Ear House

【イヤーハウス / 耳】

離れにある、お堂のような展示館。

形や大きさ、表情さまざまな100体以上の「ひょうたんオヤジ」が鎮座。人の動きでゆらゆらと小刻みに揺れる。四季によって印象が変化。

An exhibition hall that is like a temple in the distance. Here, more than 100 'Gourd Men' of various shapes, sizes, and facial expressions are enshrined. The hall slightly sways due to the movement of people. Depending on the season, the impression it gives changes.



『シゲチャンランド』は目や鼻、口など

人体のパーツから名付けた展示館から構成され、

ランドが一つの生命体ともいえる作品となっている。

現在ある大小14棟の展示館から一部をご紹介します。



'Shigechan Land' consists of exhibition halls named after parts of the human body such as the eyes, nose, and mouth. The land is a work that can be said to be a living organism. An introduction to some of the 14 large and small exhibition halls that currently exist follows.

Shigechan Land 【シゲチャンランド】

◆北海道網走郡津別町字相256

256 Aza-Aioi, Tsubetsu-cho, Abashiri-gun, Hokkaido

☎090-5222-8580 shigechanland.com

📠@shigenari.onishi



COCO House

【ココハウス】

オリジナルグッズや作品を購入できるミュージアムショップ。「ピーナッツマン」など大西さん自ら手作りする一点物も多い。妻・ココさんがやさしい笑顔で迎え入れてくれる。

A museum shop where original goods and works are available. There are many one-of-a-kind items, such as 'Peanut Man', made by Mr. Onishi himself. His wife, Ms. Coco will welcome you with a kindly smile.



Nail House

【ネイルハウス / 爪】

アクアリウムのような小さな展示館は、鑑賞の息抜きとなる癒し的な存在。鹿の脊髄を神の使いになぞらえた「骨天使」など、動物の骨や角を使った作品が並ぶ。

A small aquarium-like exhibition hall that exists as a place to heal and take a break. Works using animal bones and horns, such as 'Bone Angel', which likens the spinal cord of a deer to a messenger of a god, are lined up.



Bone House

【ボーンハウス / 骨】

ランド内の最も奥にある展示館。エゾシカやアザラシ、イルカなどの骨を素材として使った作品が、祭壇のように祀られている。神秘とユーモアに満ちた空間。

The innermost exhibition hall of 'Shigechan Land'. Works using the bones of Hokkaido sika deer, seals, and dolphins are enshrined like an altar. It is a space full of mystery and humour.



Neck House

【ネックハウス / 首】

古道具屋で手に入れた公衆電話ボックスの中に、カエルの成る木「生きガエル」が収まる。漁業用の浮きをカエルの頭に見立て、はち切れんばかりに積み重なる。

The frog tree, 'Living Frog', is fitted into a public telephone box Mr. Onishi got his hands on in a secondhand store. The fishing floats are likened to the heads of frogs and are piled up in pieces.



Skin House

【スキンハウス / 皮膚】

映画『燃えよドラゴン』での「鏡張りの部屋」のシーンから触発され、万華鏡的な世界観を表現。大西さんがロモカメラで撮影した写真が、天井や壁など一面に張り詰められている。

Inspired by the mirror room scene in 'Enter the Dragon', it expresses a kaleidoscopic world view. Photos taken by Mr. Onishi with a Lomo camera are all over the ceiling and walls.



Kumayaki 【クマヤキ】

『道の駅あいおい物産館』からの依頼で大西さんがデザインを担当した、熊モチーフのたい焼き「クマヤキ」。2009年の発売以来人気を博し、相生名物として定着している。「クマヤキ」グッズも充実。道の駅あいおい ◆北海道網走郡津別町字相生83番地1 (国道240号沿い) ☎0152-75-9101

"Kumayaki", a taiyaki with a bear motif designed by Shigenari Onishi at the request of Michi-no-Eki Aioi Bussankan. It has been popular since its launch in 2009 and has become a well-established specialty of Aioi. "Kumayaki" goods are also available at Michi-no-Eki Aioi Bussankan. Michi-no-Eki Aioi ◆83-1 Aza-Aioi, Tsubetsu-cho, Abashiri-gun, Hokkaido (along Route 240) 0152-75-9101



Create Culture

Interview with Shigenari ONISHI

広大な荒地を拓き、作品を創り続けてきた造形作家・大西重成氏。

パイプ煙草をくゆらせながら、波乱万丈なキャリアからランドスケープの完成まで、その内に秘めた想いをゆっくりと語り始めた。

Shigenari Onishi, a sculptor who has cultivated vast wasteland, continues to create works of art. While puffing on his pipe tobacco, he slowly begins to talk about his hidden thoughts, from the ups and downs of his career to the completion of his landscape.

— もともと北海道・津別町のご出身でいらっしゃいます。

そうです。津別の高校を卒業してから、横浜の横浜郵便局に勤めました。通信教育でデザインの勉強を始めて、いったん勉強するために津別へ戻るんですね。それから札幌、小樽、東京へと渡りました。北海道では札幌、日本だと東京へ行かなければと思い込んでいるわけです。さらに文化的なムーブメントが起こってくると、世界でいえばニューヨークへ行くしかないだろうという単純な発想で、勢いまかせて飛び込みました。

— クリエイティブに関心を持ったきっかけはありましたか。

子供の頃から絵を描くのは好きでしたが、クリエイターを目指すつもりはまったくありませんでした。僕は1946（昭和21）年生まれなのですが、あの当時は海外から洋楽や映画、ファッションがどんどん入ってきていて、そういうカルチャーに興味を持ち始めたんです。その当時は横尾忠則さんや和田誠さん、寺山修司さん、ビートルズとか、その辺が洪水のように溢れてきていました。一方で、自分は どうしてこんなに地味に過ごしているのだろうと、鬱屈した思いを抱えていました。だから、今一番燃えている東京へ行くしかない。火事場の泥棒みたいなもので、熱狂的なところへ夜光虫のように吸い寄せられるところがあるみたい（笑）。表現をしたかったというより、時代に引き寄せられたというか、いったい何が自分を焚きつけるのかを知りたかったんです。こんな田舎でぐずぐずしてられないという、焦りがとにかく強かったですね。

— 目標とされた方や影響を受けた方はいらっしゃいますか。

僕はミーハーなのですが、横尾忠則さんに憧れていました。でも、横尾さんの存在は単なるデザイナーではなくて存在でした。それまでに職人的な巨匠はいましたが、あの方はトリッキーというか、一つの枠にはまらないスターが目の前に現れたのが、影響として一番大きかったかもしれません。

— まさに絶頂期で北海道へ移住されましたが、どのような経緯があったのでしょうか。

いろんな要因がありましたが、やっぱりイラストや広告の業界に自分の人生を入れ込めないじゃないですか。業界のために生きなくなりました。僕はありがたいことに、やりたかったことがだいたい実現できたんですよ。質はともかく、単純にポスターやレコードジャケットを手がけたり、モデルになってみたり、本にも書いてもらえたり。目標がある程度達成できて、次のステージを目指した時に、あとの残りの人生は自分のために使いたいと考え始めたんです。

— 大きな転機となりましたが、迷いはありませんでしたか。

迷いはありませんでしたが、整理に時間はかかりました。40代半ばは人間でいうと腰あたりになるんですよ。これからまた折り返しじゃないですか。自分がやってきたことが、だいたい見えてくるんです。そうだとしたら、これからは自分なりの人生を括りたい。小さい頃から、自分は生きている間に何ができるんだろうということばかり考えていました。そして40歳くらいに、僕は横尾忠則さんになれないというのがわかったんです。そういう巡り合わせというんでしょうか。能力以外にも、選ばれしものというか、時代のタイミングや運があると痛感したんです。

— You are originally from Tsubetsu town, Hokkaido?

That's right. After graduating from high school in Tsubetsu, I worked at the Yokohama Post Office in Yokohama. I started studying design by

correspondence education, so I temporarily moved back to Tsubetsu to study. Then I went from Sapporo, Otaru to Tokyo. I was convinced that if you're in Hokkaido, you must go to Sapporo, and if in Japan, you must go to Tokyo. Furthermore, when a cultural movement happened, I had the simple idea that I'd just have to go all in and go to New York.

— Was there something that triggered your interest in the creative arts?

I enjoyed drawing as a child, but I had absolutely no intention of becoming a creator. I was born in 1946, and soon afterwards, Western music, films, and fashion were steadily being imported from overseas, and I started to become interested in that kind of culture. At the time, artists like Tadanori Yokoo, Makoto Wada, Shuji Terayama, and The Beatles were coming in like a flood. On the other hand, I felt depressed, wondering why I was leading such a sober existence. So I decided that I had no choice but to go to Tokyo, which was the hottest place to be. It's like a thief at the scene of a fire, a hectic place that attracts you like a sea sparkle (laughs). Rather than wanting to express myself, I wanted to know what exactly inspired me to be drawn towards the era. At any rate, I was very impatient, knowing that I couldn't just be dilly-dallying out in the country.

— Have there been certain people who have influenced you?

I'm one who follows the trends of the times, but I very much admired Tadanori Yokoo. However, Yokoo's existence was more than being a mere designer. By then, there had been master craftsmanship, but Yokoo was unusual. He was a star who didn't conform to one category that had appeared right before my eyes. In regard to influence, he may have been my greatest.

— You moved back to Hokkaido just as your career had peaked, but what circumstances led to this?

There were various reasons, but just as I thought, I couldn't put my life into the illustration and advertising industry. I didn't want to live for the sake of the industry. Thankfully, I was able to mostly realise what I wanted to do. Regardless of the quality, I simply worked on posters and record covers, tried modelling, and was even written about in some books. When I reached my goal to a certain extent and aimed for the next stage, I began to think about spending the rest of my life for myself.

— It was a big turning point, but did you have any doubts?

I didn't have any doubts, but it took time to readjust. Once you're in your mid-40s, that's when you start to get back pain. You've entered the second half of your life and may begin to see what you've done up to this point. If so, from now on, I'd like to live the rest of my life in my own way. Ever since I was a child, I was always wondering what I'd be able to do during my lifetime. And then, when I was about 40, I realised that I couldn't become Tadanori Yokoo. Is that what we call fate? I fully realised that in addition to one's abilities, timing and luck is a crucial factor for the select few who make it big.

—『シゲチャンランド』の敷地は、もともと牧場の跡地だったそうですね。

そうですね。まるまる4年かけて改修したのですが、今でいうリノベーションというんですか。楽しかったですよ。もう二度とやりたくないですけど(笑)。だいたいもう41・42歳でこっちへ来ると決めて準備をしていましたから、勢いでできました。あとは、50歳は体力もある時期で、60・70歳になっていくともっと厳しくなるだろうから、ここが勝負だと思って。だから、50歳の5月1日に飛行機のチケットを予約しておいて、来ざるをえないようにしたんです。そうでもしないと踏ん切りがつかないですし、都合は後からいかようにも作れてしまうじゃないですか。だから、こういう時に数字は大事だなと思いました。何年の何月何日に行く決めてさえしまえば、いつでもいいんですから。

— 作品が平面から立体に移ったのは、どのような経緯があったのでしょうか。

それまで、「病気アートシリーズ」という日本や世界を批判するようなコンセプトで作品作りをしていたことがあるんです。結構評判が良くて、フランスから本にしたいというオファーもありました。その代わり、日本での仕事がまったく無くなって、電話代も出せなくなってしまいました。このままだとまずいと思って、どうしたらいいのが悩んでいた。そうしていると子供が幼稚園から帰ってきて、牛乳パックで作ったロボットで遊んでいるんですよ。それを見て、こいつはなんて楽しそうなんだろうと思ったんです。その当時はコンセプトをもとに、自分の主張を通す訓練ばかりしていたんです。頭から入って、理詰めで説得していく表現だったのですが、これだと仕事と変わらないんですよ。果たして、それが自分にとって楽しいことなのかと疑問に感じたんですよ。それから、もう一回日常の身の回りのものを見直すようになって、それから立体に少しずつ変わっていききました。うちの子供のように、まずは自分が楽しむという方向性にシフトしていったんです。そうしたら、だんだんと仕事も来るようになって。僕は子供から家族を養うということを教わったんです。

— 北海道の冬は、制作する上でも環境的に厳しいのでは。

確かに厳しいのですが、ここは冬になると出かけられないから寛げるんですよ。集中して作業できるのはいいですね。ものづくりの人は寛ることが大事だと思います。やっぱり集中力というか、孤独が必要なんですよ。地味ですよ、本当に(笑)。でも我慢したり、はねのけるのではなく、雪かきをしたり、草を刈ったりとか、日常の暮らしと付き合うことで生命力が出てくる気がするんです。僕は何かを表現したいわけではなく、生命力を大事にされていて、それが相手に伝わるかどうかだと考えています。

— 素材に自身を重ねたり、命を見い出されているのでしょうか。

最初は、なんとなく惹かれたからくらいだったのですが、雨に打たれて、雪に埋もれて、自分もこんなもんだよなと感じるようになって。生まれてから現在までの、出がらしみたいなものに自分を置き換えてしまうんですよ。だから、この子達をなんとか供養してあげたくて。意志を持ったものとして見ていますから、対話しながら作品作りに取り組んでいます。自分の意思通りにものを動かそうとする作家も多いですが、僕はあくまで素材ありきで、その素材が行きたい方へ行かせてあげたいんです。ものによっては7年かけて、ずっと観察していることもあります。

— 作品に使われる素材は、都度探しに出かけられているのでしょうか。

出合いを大切にしているので、探しに行くということはないですね。台風の後ならたくさん落ちているだろうとよく言われるのですが、それは絶対に嫌なんですよ。たまたま海に行きたいとか、網走にコーヒーを飲みに行きたいとか、そういうついでに、じゃあ砂浜でも行ってみようかと拾ってくるんです。

— 大西さんの作品には、民族文化と共通する部分があるようにも感じます。

世界中のネイティブの影響は受けていますが、自分の目指すクリエイティブは結局のところ、採集民族に行き着きます。道東にもかつてオホーツク人や縄文人といった採集民族が存在していて、彼らが生活の中にあるものを使って道具やお面、衣服を作っていたのと同じように、ただ現在進行形でやっているつもりなんです。そうすると自分の立ち位置がはっきり見えてくる。日常的な暮らしから表現ができれば、北海道はもっと面白くなるように思います。

— 地域に根差した表現は、その土地ならではの個性や魅力につながります。

各地域や場所によって、もっと事情とか理由があっていいんですよ。今はどうしても理論的にまとめようとするから、それだとつまらない。どこかで見たことがあるというのは、それはそれで良いんです。新しいか古いかではなく、その土地に根付いているかどうかというのが大事なんです。最近、いるんな方と話す機会があって、コンセプトや企画書はまとまっているのですが、読んでいるうちに疲れてしまうんです。結局、何をやりたいのかが伝わらない。失敗が良いんですけどね。余分な回り道は嫌われるのですが、それによって考える時間が生まれまし、その人にとって大事な要素になると思うので。それを省いて正解をすぐに求めてしまうと、人間的には成長できないように思います。

— 次の世代や地元に対して貢献したいという想いがあるのでしょうか。

せっかく20年もの間続けてきたので、地方におけるクリエイティブのサンプルの一つになれると良いですね。田舎には何も無いと思っている子供達に、実は魅力がちゃんとあって、胸を張って旅立って欲しいという想いを形にしたい。それともう一つ、この土地を開拓してからたかだか40数年で、原生林だった木を残らず切り倒して、衰退してしまったんです。当時はまず食うのが精一杯で、絵を描いたり、文章を残したり、歌にしたりといった余裕が無かったのですが、ひょっとするとそこに文化があれば、もう少し救いがあったように思うんですよ。せっかくこの土地に生まれたのですから、死ぬ前に種だけでも撒いておきたい。そして、次の世代へ伝えられるものを残していければと考えています。

— It seems that the site of ‘Shigechan Land’ was originally a ranch.

That's right. It took a whole four years to repair, what we now call renovation? It was a lot of fun. I don't want to ever do it again, though (laughs). I had decided that I'd come back here at the age of 41 or 42, so I was prepared and able to do it with great energy. After then, I'd still have my strength at 50 years old, but it would become more demanding when I turn 60, 70. So I thought of it as a challenge. That's why on the first of May, at the age of 50, I booked an airplane ticket to make sure that I'd come. If you don't do that, you can't make up your mind. It's okay to come up with a reason as to why you came afterwards. Which is why I thought numbers are important at such times. As long as you decide which year, month, and day to go, anytime is fine.

— How did the project progress from flat to three-dimensional?

Until then, I'd been making works that commented on Japan and the world with a concept called the 'Sickness Art Series'. It had a good reputation and I even received an offer from France to make it into a book. But on the other hand, I had absolutely no work in Japan and couldn't even pay my phone bill.

I thought that if my situation stayed like this, I'd be in trouble, and I wondered what to do. And then, one day, my child came home from kindergarten and was playing with a robot made from a milk carton. Seeing this, I thought to myself how it looked like such fun. At the time, I was working on a theme and concept through my art. It was an expression that came from my head and influenced me in a rational way, but this is no different from work. As expected, I asked myself if this is really what I find enjoyable. From there on, I once again began to reexamine the things surrounding me in daily life, and then it became three-dimensional little by little. First of all, I shifted my direction towards enjoying myself, like my child. Then, work gradually came my way. I learnt from my child how to support my family.

— It must be tough producing works in the harsh Hokkaido winter.

It's without a doubt tough, but when it becomes winter here, you can't go out much, so I shut myself in. It's nice to be able to focus and work. I think secluding one's self is important for people who create. After all, concentration, or perhaps I should say solitude, is necessary. It's simple, really (laughs). However, instead of just tolerating the winter and brushing it aside, I feel that vitality comes out from clearing away the snow, mowing the grass, and interacting with daily life. I'm not trying to express something. I value my vitality and think about whether that conveys to another person.

— Do you superimpose yourself on the material and see what direction it's headed in?

At first, I was simply attracted to the material, but after seeing it be struck by rain and buried in snow, I started to feel that I, too, am like this. From birth to

now, I replace myself with something that's been leftover. That's why I wanted to somehow commemorate the material. I see it as having a will, so I'm taking on my works while maintaining a dialogue. There are many artists who attempt to move things to their will, but I'm all about the material and want to let it go where it wants. Some works I have been observing for over seven years.

— Do you go out each time when you search for materials to use in your work?

I treasure spontaneous encounters, so I don't go out actively searching for them. It's said that after a typhoon has passed, there's plenty strewn around, but that doesn't interest me. When I suddenly want to go to the ocean or to Abashiri to drink coffee, that's when incidentally, I feel I might as well go to a sandy beach and pick some things up.

— I also feel that your work has something in common with ethnic culture.

I'm influenced by natives all over the world, but creatively, I'm more similar to the gatherer type. Just as there once were gatherers in Eastern Hokkaido like the Okhotsk people and Jomon people, who used what was available in their lives to make tools, masks, and clothes, I'm doing the same except in the present. That way, I can clearly see where I stand. If you can express yourself in daily life, I think Hokkaido will become an even more interesting place.

— Expressions rooted in the region connect them to the personality and charm of the land.

Depending on each region and location, it's okay to have more circumstances and reasons. Now, I try to put everything together theoretically, and that's boring. If you've seen it somewhere before, that's fine. What's important is not whether it is new or old, but whether it is rooted in the land. Lately, I've had the opportunity to talk with various people, and the concepts and proposals have come together, but I get tired while reading through them. Ultimately, I can't communicate what it is that I want to do. But it's perfectly acceptable to make mistakes. I don't like taking extra detours, but it gives one time to think, which may be an important factor depending on the individual. If you take shortcuts and seek the correct answer immediately, I don't think that you can grow as a person.

— Do you have a desire to contribute to the next generation and the local community?

I've been doing this for 20 years, so I hope I can be one of the creative examples in the region. I want the children who think that there's nothing in the countryside to know that it actually has its charms. I wish to give shape to this appeal so that they can be proud of where they're from. Also, in the 40 more years since this land was cultivated, all of the trees of the primeval forest were cut down, and the area has deteriorated. At the time, I was doing my best to feed myself, and I couldn't afford to draw pictures, write, and make songs. But perhaps if there had been culture here, I think it would've helped me more. Since I was born here, I want to at least sow the seeds. And I'd like to leave something that can be passed on to the next generation.

— 北海道にはまだ取り組むべき余地や可能性がある？

いくらでもありますよ。展覧会を都市の大きな会場で開催するより、地方でまずギャラリーから作るという方が面白いじゃないですか。そういう可能性が北海道にはある気がします。デザインやものづくりでもそうですが、足元にある素材や歴史をもう一度手彫りで掘ってみて、それを現代にどうやって活かそうかを考えていけば良いんです。この辺りでも農業で頑張る新しい世代が出てきているので、デザインや写真、コピーもそうですし、クリエイターと一緒に輪になって経済をまわしていけると良いですね。東京にいた頃は大きいお金を稼ぐのが仕事だと思っていましたが、ここで生活をしていると、地域とのつながりをはっきり実感できるんですよね。

— 率直に今、焦りや後悔はありますか。

全然ないですね。僕はいつ、どこで死んでも良かったんですよ。20歳でも30歳でも。その延長でここまで来ていますから。その時代その時代で、十分楽しかったの。もう、しゃあないですもん(笑)。しょうがないと言えるようになったのは最近ですよ。自然はもちろん、いくら挑んでも勝てないものがあるというのがわかってくるので、そう思えるようになったら肩の荷が下りたというか、楽になったんですよ。あまり気張らないで、淡々とやっていくしかない。日々の積み重ねですから。

— ランド自体がランドスケープとしての

壮大な作品ですが、完成はありますか。

今できていないということは、もしかすると自分が死んだ時に完成するかもしれないね。でも、完成は求めています。ランドには「心臓」だけ無いんです。本当は最初に心臓を入れるのですが、あえて保留にしています。最近、僕とカミさんが「心臓」になってもいいかなって。自分自身で実験台になっているのですが、わからないままなのが良いんです。どうなるんだろうという、それが一番面白いところなんですよ。先が見えた青写真があって、それをなぞったって面白くない。もしかしたら失敗するかもしれないけれど、悩みもがける自由があるので、それを楽しんでいます。

— There's still room for Hokkaido's potential to grow.

There's plenty. It's much more interesting to create a gallery in the country

rather than holding an exhibition at a large venue in the city. I feel that there's such a possibility in Hokkaido. As with design and craftsmanship, try to once again dig up the material and history at your feet and think about how to make use of them in the present age. A new farming generation is emerging and working hard around here, and it's the same with design and photography, so it'd be nice if we could all work together as creators and keep the economy running. When I was in Tokyo, I thought it was my job to make a lot of money. But if you live here, you get a real feeling of connection to the region.

— Frankly, do you have any sense of urgency or regret?

Not at all. I could've died anytime, anywhere, at 20 years old or 30 years old. I'm here as an extension of that. That period of time was plenty of fun. It can't be helped anymore (laughs). It's only recently that I've been able to say it can't be helped. Of course, with nature, you begin to understand that there are some things that, no matter how hard you try, you can't win. So when I started to be able to think this way, I felt like a weight was lifted from my shoulders, and it all became easier. Don't push yourself too much and just go about it casually.

— ‘Shigechan Land’ itself is a magnificent piece of work, but will it ever be completed?

It may be that it'll be completed

when I die. But I'm not actively seeking completion. The only thing the land doesn't have is a 'heart'. It's usually the heart that's put in first, but I've dared to put it on hold. Lately, I've thought that my wife and myself could become the 'heart'. I use the land as a working table, but it's better that I don't understand it. Not knowing what will happen is the most interesting part. There's no fun in tracing a blueprint that can see the future. I may make mistakes, but I have the freedom to work on them, so I'm enjoying it.

Mr. Onishi Is Cool.

大西さんはカッコイイ。作品はもちろん、男として。



シゲチャンこと、大西さんをはじめて認識したのは、1990年代初頭のことだ。当時、《モスバーガー》で配られていた『モスモス』という小冊子が大人気だった。冊子全体がお洒落な作りだったし、なにより表紙のイラストにやられた。なんとカッコイイことか！仕事柄、これは一体誰が作っているんだろう？と調べて、はじめてイラストレーター・大西重成さんの名を知ったのである。あ、そういえば！と思い出したように、友人が部屋に置き放しのレコードジャケットを見てみた。『THAT'S EUROBEAT』。やはり、このイラストも大西さんの手によるものだった。

さて、冒頭であえて「はじめて認識した」などと、違和感のある言葉を配したのは理由がある。というのもさらに遙か昔から、自分の手元到大西さんの作品が存在していたことが、ここで発覚したからなのだ！話は1976年まで遡る。当時、中学生になったばかりの僕はハードロックに熱中していた。今と違って情報源はわずかな雑誌のみ。その中の一冊『MUSIC LIFE』の中の、ある広告に釘付けになった。沖縄のハードロックバンド《紫 MURAKI》のデビューアルバムの広告である。紫の噂は「紫、本土上陸。」というコピーと共に飛び交っていたので、デビューが近いことは知っていたが、このあまりにジャストなジャケの世界感に心底痺れ、即、買いに走った。それが大西さんとの初めての出会いだったのだ。その後も、大西さんの作品とは知らずに《Herbie Hancock（ハービー・ハンコック）》を入手したし、突然驚くほど垢抜けた《アナーキー》のジャケットに嫉妬した。これらすべて大西さんの仕業だったとは！

はじめてお会いしたのは、大西さんが来札された際、わざわざ事務所を訪ねてくれた10数年前。忘れもしない、長靴にウインドブレイカーをさらりと着こなす、そのお洒落っぷりに、カッコイイ！と思わずハグしたいほどだった。あの頃からずっと変わらず、大西さんはカッコイイ。作品はもちろん、男として。僕は軽はずみにカッコイイという言葉を使わない。本当にカッコイイものなんてそうそうない。ちょっと俗っぽい表現かも知れないけど、そこも含めて、シゲチャンとはとにかくカッコイイのだ！



Ryohei “WABI” KUDO | 工藤“ワビ”良平

Art director & Graphic designer

1999年、中西“サビ”一志とデザインコンビ「wabisabi（ワビサビ）」を結成。札幌を拠点にアドバイジングから、グラフィックデザイン、オブジェ、映像、ファッション、インテリアまで多方面での制作活動を行っている。《デザ院株式会社》代表。

It was in the early 1990s when I first recognised Shige-chan, or Mr. Onishi. At the time, the ‘Mos Mos’ booklet distributed by MOS BURGER was very popular. The entire booklet was stylish, but most of all, I was blown away by the cover. “How cool is that!” Because of the nature of my work, I wondered who had made this, and after searching around, I learnt of Shigenari Onishi for the first time. I thought to myself, “Come to think of it, it reminds of that record cover my friend left out in his room, THAT’S EUROBEAT”. Sure enough, this illustration was also by Mr. Onishi.

Now, there is a reason for my saying “When I first recognised” etc., at the beginning that may feel out of place. It is because this is when I actually discovered that I had been in possession of Mr. Onishi’s work for a long time! The story goes back to 1976. Back then, I had just become a junior high school student and was crazy about hard rock music. Unlike today, only a few magazines acted as sources of information. In one of those magazines, MUSIC LIFE, was an advertisement I could not take my eyes off. It was for the Okinawan hard rock band MURAKI’s debut album. I knew that the debut was soon because I was running around with the advertisement, but I was truly taken with the album cover and immediately ran off to buy it when it was released. That was my first encounter with Mr. Onishi. After that, I acquired Herbie Hancock’s album without knowing Mr. Onishi had created the cover and was also astonished by his sophisticated cover for ANARCHY. “All of these are Mr. Onishi’s work!”

The first time I met Mr. Onishi was over 10 years ago when I wrote him a letter, and he took the trouble to visit me at my office. I will never forget how stylishly he was wearing rain boots with a windbreaker, how I couldn’t help but think he was so cool that I wanted to hug him! Mr. Onishi has not changed since then. He is still cool. His works are too, of course. I do not use the word cool lightly. It is not often you see something that is really cool. But keeping in mind that that may be a bit shallow to say, at any rate, Shige-chan is cool!

My Way My Life

この土地で暮らすこと、働くこと。そして、生きること。

それぞれが価値観やライフスタイルを大切に、多様な生き方を実現している。

道東はこれから、もっと面白くなる。

Living and working in this land.

Each individual appreciates values and lifestyles and realises diverse ways of life.

Eastern Hokkaido will become more interesting from now on.



Yuki・Keiko TAKANO

〔 高野 夕輝 ・ 佳子 〕

2012 年から鹿追町でアトリエを構える高野夕輝さん・佳子さんのご一家。夕輝さんは現代美術作品や木工、家具などを手がけていたが、趣味で蒐集していた木彫り熊の魅力に惹かれていく。「八雲の木彫り熊が造形的にも魅力的でベースになっているのですが、自分の中に型が入ってくるように追体験を重ねています。新しい挑戦も少しずつ盛り込みながら、衝動的な気持ちも大事にしています」。自分のやりたいことが仕事になるのは幸せだと話す夕輝さん。伝統的な木彫り熊が、現代的な感性によって新しい魅力を引き出している。

結婚指環をオーダーで制作する佳子さんは、すべての工程を手作業で行うのがこだわり。角棒を少しずつ削り、断面を丸くして型を作っていく。「リングは形が一つで、これ以上削ぎ落としようがないシンプルな造形です。毎回型から作っているので、一個一個違うのが特徴。一生に一度のものなので、祝福の気持ちを込めてお作りしています」。高野家の日常の暮らし、家族の営みから今日も作品が生まれる。

Yuki and Keiko Takano have been running an atelier in Shikaoi since 2012. Yuki was engaged in contemporary artwork, woodworking, and furniture, but then became attracted to the charm of wood-carved bears, which was his hobby. Yuki says, “The Hokkaido Yakumo-style wood-carved bear is artistically appealing, and this makes my basis as a sculptor. I am carving wooden bears day-to-day so that I can obtain the concept of the shape in myself. While sometimes trying new methods, I value my impulsive feeling at the same time”. Yuki talks of how happy he is that he can do what he loves for a living. New charm is now discovered in traditional wood-carved bears triggered by modern sensibilities.

Keiko produces custom-made wedding rings all by hand, which is her policy. She files off the square bar little by little and makes the section round and smooth to make a mold. Keiko says, “The mold design of the ring is just one and is extremely simple. Since each ring is made from a mold created from scratch, every piece is characterised by being uniquely different. Since a wedding ring is a once-in-a-lifetime thing, I put myself into working on it with my best wishes”. Works are being created in the Takanos’ daily life as always.

旧牛舎を自分達の手で時間をかけてリノベーションした工房。自然に囲まれ、作品作りに集中できる環境を整えた。

The atelier, renovated from a cow barn. Setting up a natural environment, they can concentrate on creating their works.



現代美術や木工、家具作りを経て、木を削る作業が楽しいと感じた夕輝さん。興味を突き詰め木彫りと出合った。

After working on contemporary artwork, woodworking, and furniture, Yuki encountered fascination with woodcarving.

佳子さんが手がける結婚指輪はオーダーメイドの一点物。それぞれ形状が繊細に異なり、個性が生み出される。

Every made-to-order ring Keiko makes is one-of-a-kind. That's why each ring looks delicately different and distinctive.



2012 年、鹿追町を拠点に活動を開始。現在は、高野夕輝氏による熊と山の木彫り、高野佳子氏による結婚指環を主に制作。

Starting up in Shikaoi in 2012, Yuki Takano mainly carves wooden bears and mountains and Keiko makes wedding rings at present.

page-hd.com
@keikotakano_page



Keiko KIYOSE | 清瀬 恵子

2015年に音更町を拠点として設立。ニット製品をオーダーメイドで手がけるニットブランド。羊やアルパカの原毛を手紡ぎした毛糸を使って手編みしているのが魅力。展示会を主に製品を販売。

Established in 2015 and based in Otofuke. A knitwear brand that handles custom-made knit products. The brand's attractiveness is in that its products are hand-knitted using yarn hand-spun from raw sheep and alpaca wool. Products are mainly on sale at exhibitions.

www.otopukeknit.com
 @otopukeknit

otopukeknit

[オトプケニット]

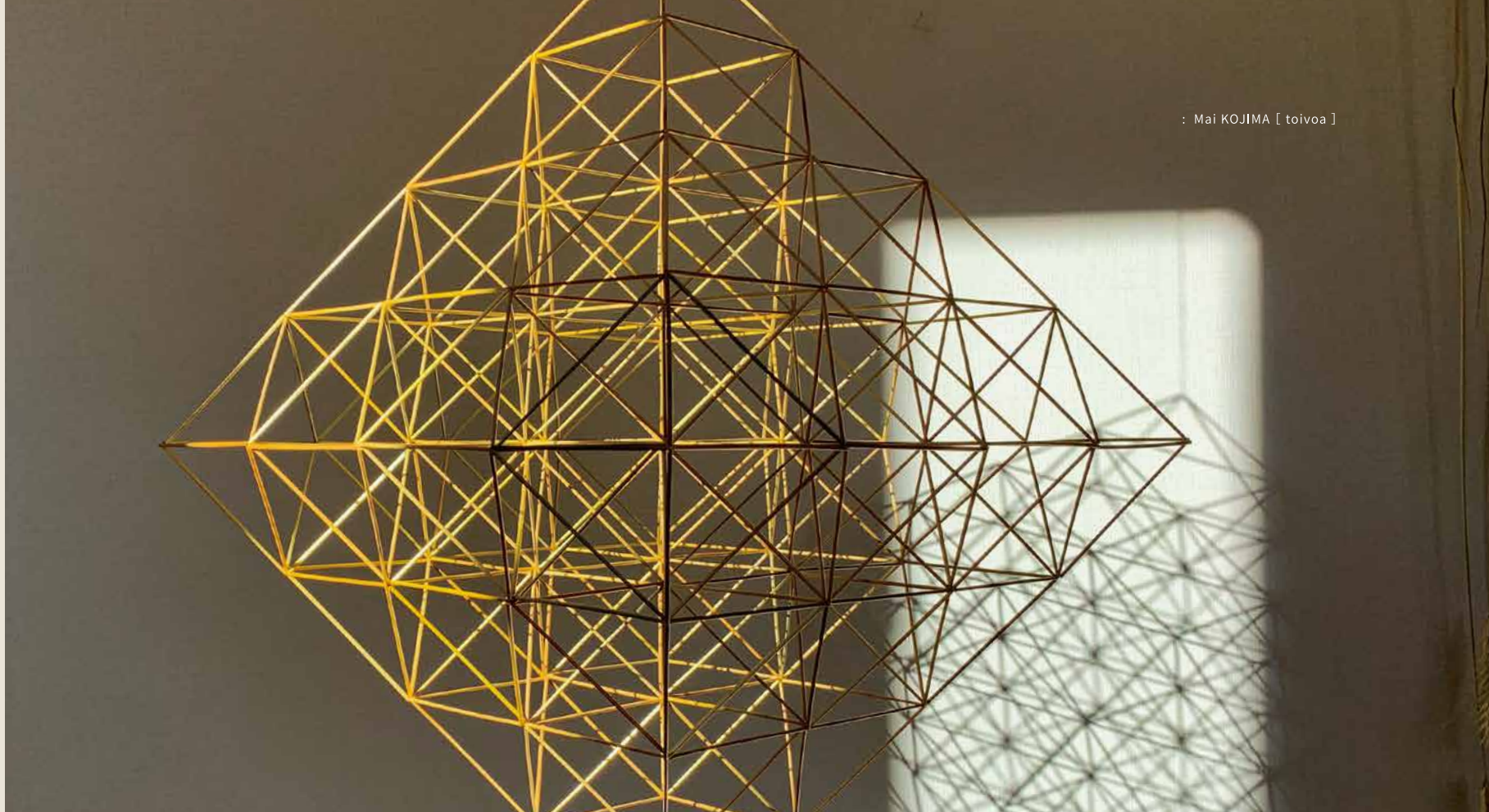
羊やアルパカの原毛を手紡ぎした毛糸で、帽子やセーターを手編みする清瀬恵子さん。牧場で買い付けた原毛は、洗ってから不純物を手作業で丁寧に取り除いていく。セーターだと一着作るのに、洗いや染めの工程を経て編めるようになるまで4週間、完成までには6週間かかるという。「自分が作りたいものを突き詰めていくと市販の糸では表現しきれず、手紡ぎなら手触りや太さなどイメージに合わせて変えられるので、自分で糸から作っています」。2015年、結婚を機に音更町へ移住し、同年ニットブランド《otopukeknit》を開始。飼猫と一緒に身一つで越してきた清瀬さんは、自らの居場所を自身の手で作上げた。「私がこの土地へ来られたのもご縁ですし、古くから伝わる“紡ぎの物語”を自分なりに引き受けて、表現できたらと始めました。ニット作りは、自分がここで腰を据えて生きていくためのアイデンティティにもなっています」。愛猫に見守れながら編み物をしている清瀬さんは幸せそうだ。

Introducing Ms. Keiko Kiyose, who hand-knits hats and sweaters from hand-spun sheep and alpaca yarn. The raw wool, purchased from ranches, is washed and then has any impurities removed by hand. To make one sweater, it takes four weeks to get through the washing, dyeing, and knitting process and six weeks to complete the product. Ms. Kiyose says, “If I pursue what I want to make, I cannot express myself with commercially available threads. If I spin by hand, I can change the texture and thickness accordingly, so I start from scratch with my own threads”. After getting married in 2015, she moved to Otofuke, and in the same year started the knitwear brand, ‘otopukeknit’. Ms. Kiyose, who made the move with only her cat, created her space with her own hands. “It is fate that I came to this place and took on the “spinning story”, handed down from long ago, to express it in my own way. Making knitwear, where I can sit down, knit, and keep on living, is also part of my identity”. Ms. Kiyose, who is watched over by her beloved cat while knitting, looks happy.



1.アウトドアが趣味の清瀬さんが、自分でかぶりたいものを追求して生まれた、機能的かつ実用的なフェルトハット。
 2.牧場へ直接足を運び、原毛を買い取る。洗いや染色などの工程を経て、糸になるまで3〜4週間を要するという。

1.In her pursuit to make something that she would want to wear, the outdoors-loving Ms. Kiyose created a functional and practical felt hat. 2.Raw wool is bought directly from ranches. Through processes such as washing and dyeing, it takes three to four weeks to become a thread.



toivoa

[トイヴォア]

フィンランド発祥の伝統的な装飾「ヒンメリ」は、麦わらを糸でつなぎ合わせたモビールのような吊るし飾りで、北欧ではクリスマスや結婚式に使われるなど、幸運のお守りとされている。10年前に訪れたフィンランドでヒンメリと出会い、いつか自分でも作ってみたいと思った児島舞さん。「6年ほど前に作り始めるようになってから、自分の大切な場所に作品を飾ってもらえたらと、子どもたちを出産した助産院をはじめ、大好きな喫茶店やパン屋さん、旅館などをお願いしてみたところ、ありがたいことに快く受け入れてもらえました」。多面体で構成された幾何学的な造形が特徴で、素朴ながらも洗練されたデザインが美しい。「私自身は伝統的なものが一番美しいと感じています。しばらく飾ってみて、本来の美しさを損なっていないか、よく考えます。ヒンメリにはどこか神聖さを感じますが、もともと願いが込められたものなので、作品の美しさと共にそういった想いがきちんと届く作品を作っていきたいです」。

The traditional ornament “himmeli”, which originated in Finland, is a mobile-like hanging decoration made by connecting straw and thread. It is used as a lucky charm for Christmas and weddings in Northern Europe. Artist Mai Kojima first encountered himmeli when she visited Finland 10 years ago and thought that she would like to make some herself someday. “Since I started making himmeli around six years ago, I wanted my work to decorate places that are important to me. So, starting with the maternity hospital where I gave birth to my children, I began to ask places like my favourite cafe, bread shop, ryokan (inn), etc., to display my himmeli, and thankfully, they willingly accepted”. The himmeli are characterised by a geometric shape composed of polyhedra, and their simple yet sophisticated design is beautiful. Ms. Kojima says, “Personally, I feel that traditional things are the most beautiful. After having the himmeli up for a while, I consider whether their original beauty is spoiled. I sense that there is some sacredness in himmeli, but since they are originally something that is meant to hold your wish, I want to create works that convey such feelings while being beautiful”.

素材となるライ麦は、自宅周辺で自家栽培。収穫した後に乾燥させるなど、下準備には時間も労力もかかる。

The raw material, rye, is home-grown. Sowing the seeds, harvesting, and then drying takes time and effort to prepare.



自然に畏敬の念を抱き、作品名は『雨』や『風』、『つばみ』、『冬芽』といった自然物から名付けている。

In reverence for nature, the works are named after nature, such as ‘rain’, ‘wind’, ‘bud’, and ‘winter bud’.

「子供たちの成長や環境の変化とともに、しなやかに変化しながら作り続けていきたいです」と児島さん。

Ms. Kojima says, “I want to continue creating while changing flexibly as the children grow and the environment changes”.



Mai KOJIMA | 児島 舞

埼玉県出身。旭川の教育大学卒業後は教員を務め、道内各地を転勤で回った後、鶴居村へ移住。教員を退職後にヒンメリ作りを開始。2014年より自身のブランド《toivoa》として展開。

Mai Kojima was born in Saitama Prefecture. After graduating from university in Asahikawa studying education, she worked as a teacher, and after transferring to various parts of Hokkaido, moved to Tsurui. She started making himmeli after retiring from teaching. Since 2014 she has developed her own brand, ‘toivoa’.

@himmeli_toivoa

Ezo Leather Works

[エゾレザーワークス]

十代の頃から自給自足の生活に憧れていた長谷耕平さんは、自ら狩猟で仕留めた蝦夷鹿の皮を活用した革製品を製作・販売。長谷さんは“皮”を“革”として蘇らせたかったそう。「皮と一緒に漬け込んでいるのはミズナラやカシワの木の皮で、タンニンが多く含まれています。世界でもイングランドだけで行われている方法らしく、地元の材料で揃えられるので独学で始めました」。狩猟から製品になるまで、すべての工程を長谷さんが管理する。「顔の見える範囲、手の届く範囲で最後まで責任を持って関わりたいんです」。2018年に池田町で土地とD型倉庫を購入。倉庫内には住居兼トレーラーハウスのほか、ショールームや作業場も完備する。電気の配線と水道工事以外、大工仕事は一人で手がけたというから驚き。「田舎の親父がやっているような生活が好きなんです。畑を耕して、鹿撃ちに行って、仲間と酒を飲んでみたいな生活ができれば満足です」。生きる術を身につけている長谷さんは力強く、たくましい。人生をとことん楽しんでいる。

Mr. Kohei Hase, who has longed for a self-sufficient life since his teenage years, manufactures and sells leather products made from the hides of Hokkaido sika deer he himself has hunted. It seems that Mr. Hase wanted to revive “hide” as “leather”. He explains, “The hide is soaked with barks of mizunara oak and Japanese emperor oak, which are rich in tannins. I started by self-teaching because this appears to be a method that is done only in England and is prepared with local materials”. Mr. Hase manages every process, from hunting until it becomes a finished product. “I want to be responsible for and involved in everything”. In 2018, he purchased land and a D-type warehouse in Ikeda. In addition to a residence and mobile home, the warehouse is also equipped with a showroom and workshop. It is amazing how apart from the electrical wiring and water supply works, all the carpentry was done by Mr. Hase himself. “I like the way of living an old man in the country has. I am happy as long as I can cultivate my crops, go deer stalking, and drink with my friends”. Mr. Hase has learned how to live with vigour. He is enjoying life to the fullest.



1. 半年ほど漬け込んで鞣し、ひまし油を染み込ませて仕上げた革。ハンドメイドならではの質感や風合いが特徴。2. 皮を柔らかくするため、ワイン樽の中で水と塩、草木などの植物に漬け込む「植物タンニン鞣し」で処理した鹿革。

1. For about half a year, the leather is soaked, then it is tanned and further soaked in castor oil. It is characterised by the quality and texture unique to handmade products. 2. Deer leather treated with 'plant tannin tanning' by soaking in water, salt, and plants in a wine barrel to soften the hide.



シューズやバッグなどサンプルが並ぶショールーム。オーダーメイドも可能で、採寸やカスタムなども受け付ける。

Samples such as shoes and bags are lined up in the showroom. Made-to-order products are also possible, and measurements and customisations are accepted.



アメリカのカントリースタイルが好きな長谷さん。近い将来、自らログハウスを建てるのが目標だそう。

Mr. Hase likes the American country style. It seems his goal is to build himself a log house in the near future.



Kohei HASE | 長谷 耕平

オーナー自ら捕獲した蝦夷鹿の皮を革作家へ委託し、シューズやバッグ、小物など多彩な革製品を展開。2017年、オンラインショップを開設。2018年にはD型倉庫を改装したショールームをオープン。

The owner entrusts the hides of Hokkaido sika deer he has hunted to a leatherworker and develops a variety of leather products such as shoes, bags, and accessories. The online shop was opened in 2017. In 2018 a showroom renovated from a D-type warehouse was opened.

北海道中川郡池田町清見 163-12
163-12 Kiyomi, Ikeda-cho, Nakagawa-gun, Hokkaido
☎ 0155-78-7256 ezoleatherworks.com

Toshiyuki NAKAMURA

〔 中村 俊幸 〕

まさに職人である。卓越した技術はもちろん、その仕事にける情熱と姿勢に背筋が伸びた。溪流魚や生物をモチーフにした作品は、どれも細部まで忠実に再現され、造形が美しい。「木彫りと釣りはライフワーク。本当に好きなことなら、どんなに辛くても続けられます」。河口に流れ着いた流木を材料として使うことは、命を再び宿らせるような感覚だという。「何百本と落ちている中で拾ってくるのは20本ほどで、実際に彫れるのは2〜3本程度。乾燥させて切ってみるまではわからないです」。職人としての誇りを持つ中村さんが、仕事をする上で大事にしていることは。「どんな仕事であっても大切なのは、想像力と創作力、次に経験。知識は学校で教えられますが、仕事の中では一番最後なんです」。中村さんは今日も休むことなく彫り続ける。「仕事を通じて何かを残したい、ただそれだけなんです。作品を彫り終わっても、また新しいイメージが浮かんでくる。職人の仕事に完成はありません」。

No doubt a craftsman. You can tell not only from his outstanding technique but also from his passion. The works with the motif of mountain stream fish and creatures are all faithfully replicated in detail, and the moulding is beautiful. Mr. Nakamura says, “Wood carving and fishing are lifework. If it is something that you really like, you can continue no matter how hard it is”. It is said that in using driftwood that has flowed to the mouth of a river as a material, there is a sense of regaining life. “Of the hundreds of driftwoods strewn, I gather around 20, and only two to three can actually be carved. I do not know until I dry and cut them”. What does Mr. Nakamura, who takes pride as a craftsman, value in his work? “In any job, imagination and creativity are important, and then experience. Knowledge is taught at school, but it comes last at work”. Today, Mr. Nakamura continues to carve without rest. “I want to leave something behind with my work, that is all. Even after finishing carving a work, a new image again comes to mind. There is no end to a craftsman’s work”.



1960年、羽幌町生まれ。1980年に阿寒湖畔の民芸店に住み込みで木彫りを始め、30歳で独立。溪流魚をモチーフにした作品や流木を活かした作品を制作。『釧路市湿原展望台』などに作品を展示するほか、個展も開催している。

Toshiyuki Nakamura was born in 1960 in Haboro. In 1980 he was a resident at a folk art store by Lake Akan and started carving wood. He went independent at the age of 30. He produces pieces with mountain stream fish motifs and works with driftwood.



1.フリーになった時に、好きなものを彫りたいと決心。趣味の釣りが高じて魚を彫り始めたのが現在につながる。2.道具のメンテナンスは欠かせない。彫る素材に合わせてはもちろん、仕事と作品作りによっても都度研ぎ直す。3.「今後はいろいろなモチーフに挑戦したい。取り組みたいことがたくさんあって、時間が足りないです」と中村さん。

1.When he became free, he decided to carve what he liked. His hobby is fishing and so started to carve fish. 2.Tool maintenance is indispensable. You must not only match the material that is to be carved but also resharpen each time, depending on the type of work. 3.Mr. Nakamura says, “I want to challenge various motifs in the future. I have a lot of things I want to work on, and I don’t have enough time”.



〈取り扱い〉 Art Kobo Sasaki [アート工房ささき]

北海道釧路市材木町3-31 / 3-31, Zaimoku-cho, Kushiro, Hokkaido
☎ 0154-65-6539 www.gaku-sasaki.com



ELEPHANT IN THE ROOM

〔 エレファント・イン・ザ・ルーム 〕

用も無いのについて行きたくなったり、何かのついでにふらりと立ち寄りたり。最近はそのようなこともめっきり少ないけれど、そんな気分を取り戻してくれるのが『ELEPHANT IN THE ROOM』。オーナーの川瀬幸太さんが世界を旅して集めた雑貨や、ブランドをセレクト。中でも、インドや南米などで探してきたという雑貨や民芸品が面白い。掘り出し物を発見する、あの感覚が蘇る。見ていると値段が付いていないものもあるが、そのゆるさも愛嬌。旅にまつわる思い出話を聞いたり、たわいもない世間話をしたり。川瀬さんはフランクな人柄で、対等に接してくれるので話していて心地良い。人脈が豊富で、自然とつながっていく感じ。「外出は不要ではないですし、心の部分で必要です。単なる情報だけでなく、文化的なものにコミットしていくと、地方はもって面白くなると思います」。いつもまっすぐで、だから皆に愛される。

A store that you want to visit for no particular reason, or just to drop by for something. These days there are not many places like this, but ‘ELEPHANT IN THE ROOM’ brings back this feeling, with a selection of miscellaneous goods and brands collected from owner Kota Kawase’s travels around the world. Above all, the miscellaneous goods and folk crafts from India and South America are the most interesting. That feeling of discovering a bargain is revived. When looking at the items, some are not priced, but this looseness is also charming. You can listen to memories of trips taken or talk about small things. Mr. Kawase is very pleasant to talk to as he has a frank personality and treats everyone equally. He has many personal connections, and connecting with him feels very natural. “Going out is not unnecessary. It is necessary for the spirit. I think the region will become more interesting if we commit to cultural things and not just mere information.” Mr. Kawase is always straight-talking, which is why he is loved by everyone.



1.古着以外にオリジナルブランドも展開。プライベートを充実させるCDや写真集、フレグランスなども揃える。2.カレーは15種類以上のスパイスを独自に配合。地産の無農薬食材を主に、化学調味料は一切使用しない。

1.In addition to second-hand clothing, original brands are also available. There are also CDs, photo books, and fragrances to enrich your private life.. 2.The curry has more than 15 kinds of uniquely blended spices. Locally produced pesticide-free ingredients are primarily used, with no use of chemical seasoning.



北海道帯広市西2条南1丁目18
1 Chome-18, Nishi 2 Jo-minami, Obihiro, Hokkaido
☎ 0155-29-2463
elephant-in-the-room.shop
@elephant_in_the_room_obihiro



その場の状況や閃きのほか、冬の星空やドローンでの空撮など事前に構想を立てて撮影することも。

In addition to the situation and inspiration of the place, you can also plan in advance and photograph a starry winter sky or do aerial photography with a drone.

Ryoji IWASAKI

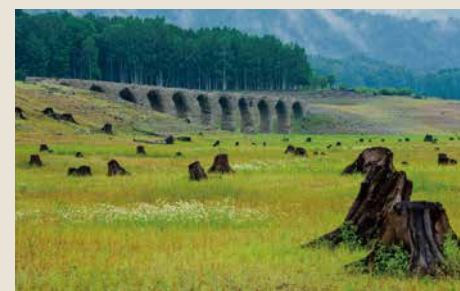
〔 岩崎 量示 〕

岩崎量示さんが『タウシュベツ川橋梁』を初めて見たのは2002年のこと。「こんなところに橋があるのか」という印象だったが、崩落していく橋梁の最後を記録すべきだと考えるようになり、2005年に自らカメラを構える。「撮影には週2〜3回、状況によってそれ以上の頻度で通っています。もう数年前から今年で見納めだろうと言われていたのですが、まだ当分は撮影が続きそうです」と笑う。岩崎さんを駆り立てる橋梁の魅力とは。「その土地の石や砂などを材料に造られた橋梁が、風雪に削られながら再び同じ地へ還っていく過程に惹きつけられています。埋もれていた価値が脚光を浴びていく、その一部始終を間近で体験できているのも大きいです」。足を運ぶ度に橋梁は新しい表情を見せてくれるが、明日には崩れるかもしれないという緊張感も伴う。「橋梁が現存するうちは、実物を目にしてみたいです。日々の見映えがこれほど変わる被写体はそう多くありません。頻繁に撮影に通わなければ捉えられない移り変わりを、私の記録写真などで楽しんでもらえと嬉しいです」。

It was in 2002 when Mr. Ryoji Iwasaki saw the Taushubetsu Bridge for the first time. He had the impression, “So there is a bridge in a place like this”, but he came to think that the final collapse of the bridge should be recorded, and so set up his camera in 2005. “I go shoot 2 to 3 times a week, sometimes more depending on the situation. For the past few years, it’s been said that “This year will be the bridge’s last year”, but it seems that shooting will continue for the time being”, Mr. Iwasaki laughs. And what is it about the bridge that drives Mr. Iwasaki? “I am attracted to the process of returning to the same land again and again, as the bridge, made of local stone and sand, is weathered by the wind and snow. It is also great that you can experience the whole story up close, as the value that was once hidden now has a spotlight”. Each time I visit, the bridge reveals itself in a new way, but there is also a sense of tension that it may collapse tomorrow. “I want you to see the real thing while the bridge still exists. There are not many subjects where appearances change so much day to day. I hope people can enjoy the transitions captured in my recorded photographs, which can’t be seen unless you go shoot frequently”.

現場では、夏は風で揺れる木々や水の音を、冬なら雪を踏んだ感触や音などを感じながら撮影している。

At the site, it seems that in the summer, he is capturing the sound of trees swaying in the wind and the water, and in the winter, the feeling and sound of stepping on snow.



自身でする『タウシュベツ日誌』では、崩落が進んでいく橋の様子を紙媒体に記録として残している。

In his self-published “Taushubetsu Diary”, he records on print media the state of the collapsing bridge.



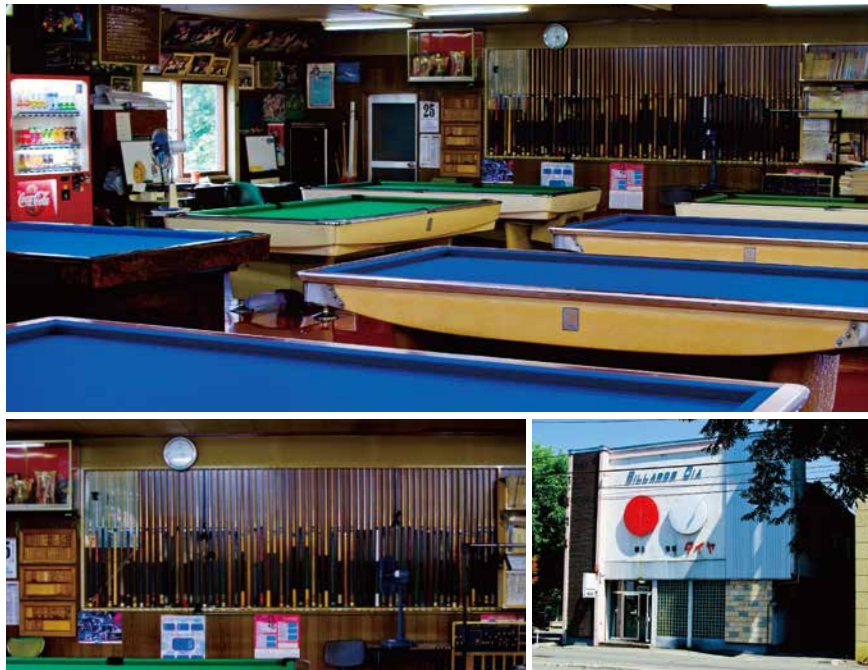
1979年、埼玉県生まれ。大学卒業後に国内各地を旅し、2005年に上士幌町難平へ移住。『タウシュベツ川橋梁』を記録として残したいと独学で写真を学び、今も撮り続けている。

Ryoji Iwasaki was born in Saitama Prefecture in 1979. After graduating from university, he travelled throughout Japan extensively, and in 2005, moved to Nukabira, Kamishihoro. Hoping to keep a record of the Taushubetsu Bridge, he taught himself photography and continues to take photographs.
www.r-y-z.net

Area Guide

旅はわくわく、ときどきするような体験が醍醐味。その土地独自の文化に触れることで、新しい発見や価値観が生まれる。
新しい出会いを求めて、街をぶらり歩いてみよう。

Travel is exciting, and thrilling experiences are the best. By experiencing culture unique to the area,
new discoveries and values are born. Let's wander the streets in search of new encounters.



DAIYA

ダイヤ

初めての店へ入るのには、覚悟と勇気が必要だ。店の前を何度も行ったり来たりしながら、中の様子をそっと伺う。階段を上ると、入口のドアがビリヤード、喫茶室の二つに分かれている。意を決して、恐る恐る喫茶室のドアを開けると、そこには店員と思われる一人の男性が立っていた。一瞬の静寂の後、彼はこりと笑うと、あたかく迎え入れてくれた。「ビリヤードはなくても、喫茶だけの利用も大歓迎ですよ。マスターの菅原通彰さんは強面のように見えるが、気さくで朗らか。昔から変わらないという内観は、古き良き昭和の面影が残る雰囲気。ビリヤード場と喫茶は同フロアだが仕切られており、常連客の方々がプレイしたり、雑談したりする様子を眺めることができる。あとで知ったことが、『ダイヤ』はプレイヤーたちの間ではよく知られた老舗のようだ。次はビリヤードに挑戦してみようか。レモンスカッシュを飲みながらそう思った。

To enter a store for the first time, readiness and resolution are necessary. While going back and forth in front of the store many times, I quietly see what it is like inside. Up the stairs and beyond the entrance door, the space is divided into billiards and a coffee shop. With both determination and caution, I opened the door to the coffee shop, and there stood a man who appeared to work there. After a brief moment of silence, he smiled and warmly welcomed me. "You are welcome to use the coffee shop, even if you don't play billiards". Master Michiaki Sugawara has a tough look, but he is friendly and cheerful. The introspection that has not changed since olden times is an atmosphere that retains remnants of the good old Showa era. The billiard hall and coffee shop are on the same floor, but they are partitioned, and you can watch regular customers playing and chatting. As I learned afterwards, 'DAIYA' seems to be a well-known and long-established store among players. I will have a go at billiards next time. That is what I thought to myself as I drank my lemon squash.

●北海道帯広市西6条南6丁目4-11, Obihiro, Hokkaido
☎0155-23-9333

Pastoral

パストラル

若い時はとりあえず用が足せば良かったけれど、大人になるにつれてどうせなら良い物が欲しいと思うようになった。しかし、いざ買おうとなると、何が良いものなのかわからず、自信が持てなかったりする。インターネットでの通販は便利だが、良いものを見極めるには、それなりの知識や経験が必要なのだ。そんな時に、店の存在の大きさに改めて気がつく。『Pastoral』は、札幌のセレクトショップで働いていた中川孝太さんが2017年にUターンし、オープン。「日々の生活をより良くするために、時代を超えて愛せるもの」をコンセプトに、食器や日用雑貨、洋服など幅広い。その一つ一つに込められた作家の想いや背景を、中川さんは丁寧に、熱を込めて伝えてくれる。ネットとは違って、店だと出会ったという実感が強い。思い入れのある物は大切にするし、使っていくうちに愛着が湧いてくるはずだ。

When I was young, I felt that I had enough for the time being, but as I became an adult, I began to want good things anyway. However, when I attempt to buy such things, I do not know what is actually good and lack confidence. Online shopping is convenient, but it takes some knowledge and experience to identify good things. It is at that time that I noticed the size of the store again. Kota Nakagawa worked at a boutique in Sapporo before making a U-turn in 2017 by opening 'Pastoral'. With the concept of "things that can be loved over time to improve daily life", there is a wide range of items such as tableware, daily necessities, and clothes. Mr. Nakagawa politely and enthusiastically conveys the thoughts and background of each artist. Unlike the internet, I have a strong and real feeling of having experienced the store. I value things that I have special feelings for, and I am sure that I will become even more attached to them as I use them.

●北海道帯広市西1条南4丁目14-1
Nishi 1-jo Minami 4-chome 14-1,
Obihiro, Hokkaido ☎0155-40-9075
@pastoral_obo



COFFEE PUB KAIKIRO

コーヒーパブ 回帰路

《帯広喫茶連合会》の会長を長年務めていた鈴木忠さんは、帯広の喫茶業界では名の知れたレジェンドだ。独自に編み出した89℃で淹れるコーヒーにファンも多い。「いつもこんな調子で、言いたい放題言いがら45年やってますよ。ははは」。相模、政治、健康など、話好きのマスターとのおしゃべりは尽きない。実家でなければ、友達の家でもない、居心地の良さがある。それも、マスターの人柄があってこそだ。「1940（昭和15）年生まれだから、今度誕生日がきたら80歳だけど、まだまだ老いぼれてはいられないからね。"四十、五十は漬垂れ小僧、六十、七十は働き盛り、九十になって迎えが来たら、百まで待てと追い返せ" っていうから、私もまだまだ頑張らないと。ははは」。気がつくつと、そろそろ閉店の時間に。おいとましようとお会計を済ませていたら、若い女子二人組みのお客さんが入ってきた。「今日も長くなりそうだ」とマスターは嬉しそうに目を輝かせた。

Mr. Tadashi Suzuki, who has been the chairman of the Obihiro Coffee Association for many years, is a well-known legend in the Obihiro coffee industry. There are many fans of the coffee brewed at 89 ° C, which was originated here. "I've been doing this for 45 years, always saying whatever I want. Haha". With subjects like sumo, politics, and health, there is no end when talking with the chit-chat loving master. It is not my parent's house, nor is it my friend's, but there is something cosy about the place. This is because of the master's personality. "Because I was born in 1940 (Showa 15), I will turn 80 years old on my next birthday, but I won't become a feeble old man just yet. They say that 'In your 40s and 50s you are young and inexperienced, in your 60s and 70s you are in the prime of your working life, and when you turn 90 and your time comes, tell them to wait until you're 100', so I still have to do my best. Haha". Suddenly, I noticed it was closing time for the store. As I was paying the bill, two young female customers entered. "Looks like today's going to be another long day", said the master, joy shining in his eyes.

●北海道帯広市西11条南13丁目4-7
Nishi 11-jo Minami 13-chome 4-7, Obihiro, Hokkaido ☎0155-25-5363



Coffee En BANKAM

珈琲園 バンカム

「ここで28年、その前に街中で40年。合わせて68年。あと2年くらいは頑張ろうかと思っているよ」とマスターの渥美知哉さん。コーヒーを抽出するサイフォンは、先代がこの店を開店した当初から。現在は知哉さんが2代目として受け継いだ。「納得いくまでに、3年ほどかかったかな。常連さんがある時、今日のコーヒーはおいしいなって言ってくれたんだけど、実はその時の豆が良かっただけで(笑)」。モーニングのブレンドは飲みやすく、安心感のある味わい。「今のブレンドになったのが、1973（昭和48）年。前はブラジルサントスをベースに、モカが入っていたんですよ。ところがある時、モカの質が落ちて、インドネシア産のロブスタとスマトラ産のマンデリンに変えたんです。それからまったく変えていません」。この店のブレンドは一度だけ変わって、それからずっと変わらない。「でも、うちのおすすめはストレートだけだね」とマスターは微笑んだ。

"28 years here, and before this, 40 years in the city. 68 years in total. I'm thinking of working hard for about another 2 years", says master Mr. Tomoya Atsumi. The siphon that extracts the coffee has been used since the predecessor opened this store. At present, Tomoya has inherited the store as the second generation. "It took me 3 years or so to be convinced. One time, a regular customer told me that day's coffee was delicious, but in fact, the beans were just good that day (laughs)". The morning blend is easy to drink and has a reassuring taste. "The current blend came to be in 1973 (Showa 48). Before, it had a Brazil Santos base that contained mocha. However, the quality of the mocha deteriorated, and so I changed to Indonesian Robusta and Sumatran Mandheling. I haven't changed it since then". This store's blend has changed only once and has not changed again ever since. "But my recommendation is the single-origin", smiles the master.

●北海道帯広市西5条北2丁目 八重洲ビル 1F
Yaesu Biru 1F, Nishi 5-jo Kita 2-chome,
Obihiro, Hokkaido ☎0155-25-5570

THE YARD

ザ・ヤード

良い店は、店内へ一歩足を踏み入るとわかるから不思議。『THE YARD』は南園勢治さん・洋子さん夫妻が営むカフェ。一軒家を改装した店内には、生活雑貨や海外雑貨などが並ぶ。「自分たちが使って気持ちの良いもので、昔から好きだったものです」と洋子さん。勢治さんが作る食事は、おいしいのはもちろん、味わいや食感に新鮮な驚き。店内奥には中庭があって、自然光と緑が心地良い。「その時その時で楽しくやってます」と二人は笑う。

It is curious how you can tell if a store is good, just by stepping one foot into it. 'THE YARD' is a cafe run by husband and wife Seiji and Yoko Minamizono. Inside the store, which is a house that has been renovated, daily necessities and miscellaneous goods from overseas can be found. Ms. Yoko says, "They are things that we have felt comfortable using and have liked for a long time". The food made by Mr. Seiji is, of course, delicious, but the freshness of its taste and texture is genuinely surprising. There is a courtyard in the back of the store, and the natural light and greenery are pleasant. "We are having fun in each moment", they both laugh.



●北海道帯広市西8条南10丁目3-4
Nishi 8-jo Minami 10-chome 3-4,
Obihiro, Hokkaido
☎0155-22-5740 www.theyard-cafe.com
@theyard_info

Coffee Shop KOKAGE

喫茶 木かげ

住宅街の中、『木かげ』は緑緑しい葉に覆われ佇んでいた。店内へ入ると、座り心地の良いソファ、充実したメニュー、スタッフの接客と、何もかもがちょうどいい。地元民の憩いの場として、皆が思い思いに過ごしている。包み込まれるようなあたたかさしに満ちた木陰に、今日も自然と人が集まり、身を寄せ合う。カウンター奥の壁に刻まれた横山国夫さんの詩が入る。開店当初から今も変わらず常連なのだと2代目マスターが教えてくれた。

In a residential area, 'Kokage' is covered with green leaves. When you enter the store, with the comfortable sofa, extensive menu, and customer service, everything is just right. As a place to relax for locals, everyone spends their time each in their own way. Today, people again naturally gather and huddle together under the shade of trees full of warmth. A poem by Mr. Kunio Yokoyama engraved on the wall behind the counter catches the eye. The second-generation master tells me that Mr. Yokoyama has been a regular customer since the store opened.



●北海道帯広市東2条南26丁目20
Higashi 2-jo Minami 26-chome 20,
Obihiro, Hokkaido
☎0155-26-2399





Cafe Lilly

喫茶 リリー

ずっと前からある、あの店。1935 (昭和10) 年創業の純喫茶『リリー』は、戦争や震災などの苦難を乗り越え、地元民に愛され続けてきた。店内は時間を積み重ねて生み出される重厚感な佇まい。カウンターに座ると、店主の工藤淑子さんがさりげなく話しかけてくれる。たわいもない話をしながら、日常を忘れられるひと時。自分の立ち寄れる居場所があると、心が軽くなるような気がする。いつもそこにあってくれて、ありがとうリリー。

That store, the one that has been around for a long time. Established in 1935 (Showa 10), the coffee shop 'Lily' has survived the hardships of war and earthquakes and continued to be loved by locals. The interior of the store has built up a profound appearance over time. When you sit at the counter, the owner Ms. Yoshiko Kudo talks casually. While idly chatting, you can forget about daily life for a moment. When you have a place you can stop by, you feel lighter. Thank you for always being there, Lily.

北海道釧路市北大通4丁目6 Kitaodori 4-chome 6, Kushiro, Hokkaido ☎0154-24-2762



Coffee Shop Bolounge

喫茶 ボロンジ

いい感じのサテンが少なくなったように思うこの頃だが、『喫茶ボロンジ』は昔ながらの雰囲気も残しつつ、新しさを感じさせるさじ加減が絶妙。喫茶メニューは今っぽさを加えたアレンジで、雑誌や本のセレクトも良く、随所に店主の喫茶店愛を垣間見れる。お客さんが入ってきて、店主と楽しそうに世間話を始めた。距離感が近く、不思議な一体感。カウンターの一番端に座りながら、仲間入りしたような気分を味わった。

These days, I think that the number of good cafes has become fewer, but the old-fashioned atmosphere 'Coffee Shop Bolounge' retains while also feeling new is superb. The cafe menu is arranged with a modern touch, and there is a fine selection of magazines and books, so you can catch a glimpse of the owner's love for the coffee shop everywhere. A customer came in and started chatting happily with the owner. There was a sense of closeness and marvelous unity. While sitting at the very end of the counter, I felt like I had become a part of the cafe's circle.

北海道釧路市末広町3丁目2-17
3-chome 2-17, Suehiro-cho, Kushiro, Hokkaido
☎0154-45-1203 @bolounge.coffee



Tsujiya Syouten & Tsujiya Shokudo

辻谷商店&つじや食堂

『シゲちゃんランド』の大西重成さんが「なんかいいんだよな」と教えてくれた『辻谷商店&つじや食堂』。奥さんと一緒にドライブがてら訪れているそう。道の駅『摩周温泉』隣にある平屋の戸建は、中で雑貨店と食堂が仕切りなくつながる一体空間。雑貨店は海外で集めた雑貨や古着、CD、食品など多彩で豊富な品揃え。掘り出しものを探す感覚が楽しい。食堂で人気のスープカレーは、この日は早々に売り切れ。また次の機会の楽しみが増えた。

"There's just something about it that's good", Mr. Shigenari Onishi of 'Shigechan Land' said in his recommendation of 'Tsujiya Shouten & Tsujiya Shokudo'. It seems that he visits when he goes for a drive with his wife. Located next to the 'Mashu Onsen' roadside station, the detached one-story house is an integrated space where the general store and restaurant are connected without a partition. The general store has a wide variety of items such as miscellaneous goods, second-hand clothing, CDs, and food products collected from overseas. It is fun trying to find a bargain. In the restaurant, the popular soup curry sold out quickly on this particular day. It is another thing to look forward to on my next visit.

北海道川上郡弟子屈町湯の島3丁目 Yunoshima 3-chome, Teshikaga-cho, Kawakami-gun, Hokkaido
☎015-482-4020 tsujiya.com @tsujiyastore



北海道釧路市阿寒町阿寒湖温泉4丁目7-8
4-chome 7-8, Akan-cho Akanko Onsen, Kushiro, Hokkaido
☎0154-67-2159 www.poronno.com

PORONNO

民芸喫茶 ポロンノ

その土地のものを食べることは、その土地の文化に触れることにもつながる。郷右近好古さん・富貴さんが営む『ポロンノ』では、伝統的なアイヌ料理や独自に考案したメニューを提供。どの料理にも、北の大地で培われてきた生活の知恵が活かされている。「アイヌ料理は基本的に家庭料理。お店では私の祖母が作ってきた料理をお出しています。根底にあるものは残しながら、新しい試みを取り入れていきたいと思っています」と富貴子さん。

By eating local food, it can also lead to exposure to the local culture. At 'Poronno', run by Yoshifuru and Fukiko Goukon, traditional Ainu cuisine and uniquely devised menus are offered. In every dish, the wisdom accumulated from life in the northern land is utilised. Ms. Fukiko says, "Essentially, Ainu cuisine is home-cooked. The store serves dishes that my grandmother used to make. I'd like to try out new things while retaining our roots".

Cafe&Gallery KARIP

カフェ&ギャラリー カリプ

熊の手をモチーフにしたリングが代表作として知られる、彫金作家・下倉洋之さんのジュエリーブランド《Age》。少年時代から趣味で全国各地の伝統工芸品を集め、十代の頃から独学でジュエリーづくりを始めたそう。阿寒湖出身の絵美さんと結婚し、2013年に阿寒湖へ移住。2019年にはアトリエ『KARIP』をオープンした。いくつもの縁や機会が重なり合い、たどり着いたアイヌコタンで、伝統に新たな感性を吹き込んでいく。

Metal carving artist Mr. Hiroyuki Shimokura's jewellery brand 'Age' is known for its masterpiece that is a ring with a bear paw motif. Since childhood, Hiroyuki has been collecting traditional craft products from all over Japan as a hobby and started to teach himself how to make jewellery when he was a teenager. He married Emi from Lake Akan and moved to the lake in 2013. In 2019, he opened the atelier 'KARIP'. Having been reached through a number of ties and opportunities, Ainu Kotan breathes new sensibilities into tradition.



北海道釧路市阿寒湖温泉3丁目8-5
3-chome 8-5, Akan-cho Akanko Onsen, Kushiro, Hokkaido
☎0154-64-1728 karip.life

.DOTO

ドット道東

中西拓郎さんが代表を務める《一般社団法人ドット道東》は、道東に散らばるメンバーとともに組織した団体で、それぞれの地域で築いてきた関係性や情報をまとめ、道東という枠組みで顕在化するために活動を開始。中でも2020年6月に発行した『道東のアンオフィシャルガイドブック .doto』が話題に。情報が羅列されたガイドブックとは一線を画し、その土地での生き方や暮らし方を通して地域の魅力を伝えている。「道東は北海道のほぼ半分の面積にも及ぶ広大な地域ですが、それぞれの地域で知られていないことや、つながっていないことがまだたくさんあります。それらを結びつけることで、新たな価値がもつとつくれるはず。僕たち一人一人が小さな点とするなら、点をつないで線に、線を結んで面にしていきたいんです」。

SNSやクラウドファンディングなどを活用しながらも、地方誌が果たす役割を確信している。「冊子とは、つながりや情報を一つにパッケージする重要な役割だととらえています。情報は探せばそれぞれに散らばっていますが、それらをまとめたときに伝わり方や意味がまったく違うものになると思います」。

'DOTO', represented by Mr. Takuro Nakanishi, is an organisation with members dispersed throughout Eastern Hokkaido. It started its activities in order to summarise the relations and information that have been established in each region and to actualise them in an Eastern Hokkaido framework. Above all, the "Unofficial Guidebook to Eastern Hokkaido doto.", published in June 2020, became a topic of conversation. It differs from the usual guidebooks where information is simply listed and conveys the charm of the area by showing the way of life in Eastern Hokkaido. Mr. Nakanishi says, "Eastern Hokkaido is a vast area that covers almost half of Hokkaido, but there are still many things that are unknown or unconnected in each region. By making connections, we should be able to create more new values. If every one of us is a dot, we could connect the dots to form a line and connect the lines to form a surface".

Mr. Nakanishi firmly believes that local magazines will play a part while also utilising social networking services. "I see booklets like the guidebook playing an important role in the packing of connections and information into one. If you look for information, it can be found here and there, but when put together, the way that information is conveyed and its meaning will be completely different".



Takuro NAKANISHI | 中西 拓郎

1988年生まれ、北見市出身。2015年、『道東をもっと刺激的にするメディア Magazine 1988』創刊。2019年5月、道東の主體的な活動を促す共同体・一般社団法人ドット道東を設立・代表就任。ローカルメディア運営ほか、編集・プロデュース・イベント企画など幅広く手がける。

dottedoto.com



Takuro Nakanishi was born in 1988 and is from Kitami. In 2015 he published the first issue of 'Media Making Eastern Hokkaido More Exciting Magazine 1988'. In May 2019, he established and became the representative of 'Dot Doto', a community that encourages independent activities in Eastern Hokkaido. In addition to managing local media, Mr. Nakanishi is involved in a wide range of activities such as editing, producing, and event planning.

FIELD NOTE

フィールドノート

清水たつさんはいつも忙しい。営業から取材、執筆まですべて一人でこなしているのだから当然のことだ。そんな清水さんが2016年に創刊したのが、フリーペーパー『FIELD NOTE (フィールドノート)』。タイトルは、野外活動や工事現場などで使用されるフィールドノート(野帳)から由来し、釧路地域を現場にさまざまな情報を記していくという想いが込められている。

「地元の方からよく『地元には何も無い』と耳にしますが、それは“ない”のではなく“知らない”だけなのかもしれません。これまで400店舗以上の地元店を取材してきました、釧路には“このマチにしかないお店”も多く、それだけ自分らしく暮らしている方々がいるということが、この地域の魅力でもあります」と清水さん。さらにローカル誌が果たす役割や可能性についてこう話します。「情報過多な時代の中で、顔が見える情報が信頼されるのだと思います。大きなメディアには載らない、地域の営みに根差した情報を一緒に作り発信していく。ローカルメディアには地域の課題解決につながるヒントがあるように感じています」。清水さんは今日も取材のため街へ飛び出す。

Tatsuya Shimizu is always busy. It is only natural because he does everything from sales to interviews and writing by himself. Mr. Shimizu first published the free paper 'FIELD NOTE' in 2016. The name is derived from the field notes used in outdoor activities and construction sites, and the idea is to write various information on the Kushiro area.

"I often hear from the locals that 'There is nothing in the local area', but it may just be that they are 'unaware' of what there is rather than there being 'nothing'. I have interviewed more than 400 local stores so far, and there are many stores in Kushiro that are unique to the city. That there are people who live in their own way is also a charm of this area", says Mr. Shimizu. He also talks about the role and potential of local magazines. "In an era of information overload, I think information that is identifiable can be trusted. Together, we will create and disseminate information that does not appear in mass media from local activities. I feel that local media contains hints for solving local issues". Today, Mr. Shimizu again rushes out to the city for an interview.



Tatsuya SHIMIZU | 清水 たつや

1982年生まれ、釧路出身。2015年、『フィールドノート』を開業し、フリーペーパー『FIELD NOTE』を創刊。2016年より株式会社ユタカコーポレーションへ入社し、事業継続。2020年、株式会社エゾプランニングへ移籍し、コワーキングスペースの運営や企画を担当している。自治体とキャリア講座や定額制クラウドファンディング「FIELD NOTE Community」といった地域に根差した取り組みもおこなっている。

fieldnotekushiro.com

Tatsuya Shimizu was born in 1982 and is from Kushiro. In 2015 he started and launched the free paper 'FIELD NOTE'. He joined Yutaka Corporation in 2016 and has continued business. In 2020 he transferred to Ezo Planning Co., Ltd., and is in charge of co-working space management and planning. He is also involved in community-based initiatives such as career courses with local governments and the flat rate crowdfunding 'FIELD NOTE Community'.

Home Cooking

Photograph by Hideki AKITA (TOOTOOTOO)
Text by Ryosuke IWAMURA (PILOT PUBLISHING)

食卓を囲む大切さが見直される昨今。
そのお役に少しでも立てればと、飲食店のみなさんのご協力のもと、
ご自宅で再現しやすい家庭料理を考案してもらいました。
どのレシピも高額な食材は使わず、スーパーなどで手に入りやすいものばかり。
どうやって作るかを想像したり、実際に手を動かして調理したり、食べたいものを作るって楽しい。
目分量でも、飲みながらでも、自分なりのスタイルでお試ください。

Nowadays, the importance of surrounding the dining table is being reviewed.
With the cooperation of all the restaurants,
we asked them to devise home-cooked dishes that are easy to reproduce at home,
hoping that they would be of some help.
All recipes do not use expensive ingredients and are easily available at supermarkets.
It's fun to imagine how to make it, move your hands to cook it,
and make what you want to eat. Please try it in your own style,
whether it's a measure or a drink.

「食材選びやレシピなど、料理を堅苦しく構える必要はなくて、まずは家にあるもので始めてみませんか」と「Timwok」店主の渡辺高文さん。日々の調理が楽しく、食べておいしいなら、それだけで幸せになるから単純。気持ち次第で、人生はもっと豊かになる。
"You don't have to be formal and stiff about cooking, with things such as selecting ingredients and recipes, so why not start with what you have at home", says 'Timwok' owner Takafumi Watanabe. If cooking is fun and delicious every day, it will make you happy, so it is simple. Depending on how you feel, your life will become more plentiful.

『RESTAURANT DAFNE』料理長の古里裕之さんが考案してくれた〈丸鶏のココット〉は、米を詰めた丸鶏の豪快な煮込みで、テーブルが華やかになること間違いなし。「フランス料理はコースのイメージが強いかもしれませんが、家庭料理では一つの鍋や皿で仕上げる料理が多いんです。大きな鍋があれば作れるので、大胆に作り上げてください」。手間を省きたい場合は、米をリゾットにせず、炊き残ったごはんや冷凍ごはんでも代用可。「丸鶏も竹串を打たず、そのまま鍋に入れて煮込んでも大丈夫。仕上がってから鶏肉を崩し、米と煮汁をよく絡ませるとおいしいです」。

さらに「カリフラワーが生で食べられるの知らない方も多いですが、何とも言えない旨みや香り、食感を楽しめる食材です」と話す古里さんがおすすめなのが、〈カリフラワーのサラダ〉。カリフラワーは細かく下処理することで、見た目や食感が異なって面白い。「小さめにカットし、おいしい塩とオリーブオイルをかけるだけでもおいしいですよ」。食材はやっぱり奥が深い。

“Whole Chicken Cocotte” was devised by Hiroyuki Furusato, the head chef of ‘RESTAURANT DAFNE’. There is no doubt that this dynamic dish consisting of a whole chicken stuffed with rice will make your dining table look splendid. “French cuisine may be well known for serving full course meals, but in home cooking, many dishes consist of a single pot or plate. This cocotte can be made as long as you have a large pot, so give it your best shot”, says Mr. Furusato. If you want to save time, leftover cooked rice or frozen rice can be used instead of making the risotto. Mr. Furusato adds, “It is also okay to put the chicken in the pot and stew it without skewering it. Once the chicken is done, it is delicious if you break it apart and mix it well with the rice and broth”.

Mr. Furusato also recommends ‘Cauliflower Salad’. “Many people do not know that cauliflower can be eaten raw, but it has an indescribable umami, aroma, and texture that can be enjoyed”. Cauliflower is interesting because depending on how it is prepared, its appearance and texture can differ. “Just cutting the cauliflower into small pieces and seasoning it with good salt and olive oil is very tasty”, says Mr. Furusato. The world of ingredients is most definitely profound.



Whole Chicken Cocotte

丸鶏のココット

Ingredients: 材料 [4人前]

丸鶏 ... 1 羽 (約 1kg) 水 ... 600ml
アサリ貝 ... 12 個 バター ... 30g
甘エビ ... 4 尾 オリーブオイル ... 30g
玉ネギ ... 1/2 個 ローリエ ... 2 枚
ニンジン ... 1/4 本 塩 ... 8g
ジャガイモ ... 2 個 (丸鶏の総体量の 0.8%)
白ワイン ... 100ml 胡椒 ... 少々



〈リゾット〉
米 ... 100g シイタケ ... 2 個 水 ... 120ml
ニンニク ... 1/2 片 バター ... 30g チキンコンソメ ... 5g

1 whole chicken 1/4 carrot 2 bay leaves
(approximately 1kg) 2 potatoes 8g salt
12 asari 100mL of white wine (0.8% of the total
(short-necked) clams 600mL of water weight of the chicken)
4 deep-water shrimp 30g butter Pepper to taste
1/2 onion 30g olive oil

〈Risotto〉
100g rice 2 shiitake mushrooms 120mL of water
1/2 clove of garlic 30g butter 5g chicken consomme

Recipe: 作り方



A. 米の下処理

1. ニンニクとシイタケを荒く刻む。
2. 鍋にバターとニンニクを入れ加熱し、香りが出たらシイタケと生米を加え混ぜる。
3. 米が透き通ったら、水とチキンコンソメを入れ沸かし、水分がなくなったら皿に取り出す。

B. 丸鶏の下処理

1. 丸鶏の腹中の水分をキッチンペーパーで拭き取ってから、丸鶏全体に塩をすり込み、なじむまで置いておく。
2. 下処理した米を腹の中に詰め、尻の口を竹串で波縫いする。
3. 丸鶏の手羽を後ろでクロスし、左右腕を通るように竹串を打ち固定する。
4. もも肉を腹に向かって押し上げ、左右もも肉に通るように竹串を打つ。

A. How to prepare the rice

1. Roughly chop the garlic and shiitake mushrooms.
2. Put the butter and garlic in the pan and heat. Once fragrant, add the shiitake mushrooms and raw rice and mix.
3. When the rice becomes transparent, add the water and chicken consomme and boil. Once the liquid has completely evaporated, place the rice on a plate.

B. How to prepare the whole chicken

1. Wipe off the moisture inside the belly of the chicken with a paper towel. Rub salt all over the chicken and let it sit until the salt is absorbed.
2. Stuff the belly with the prepared rice and close the opening with a bamboo skewer.
3. Cross the wings of the chicken behind and secure with a bamboo skewer that passes through both wings.
4. Push the chicken legs up towards the belly and secure with a bamboo skewer that passes through both chicken legs.

- ❶ 玉ネギは1/6 串切り、ニンジンは大きめの乱切り、ジャガイモは皮をむき乱切りする。
- ❷ 鍋にバターとオリーブオイルを入れて加熱する。バターがとけたら白ワインを加え、半量になるまで煮詰める。
- ❸ ②に丸鶏と玉ネギ、水、胡椒、ローリエを加える。沸いたら弱火にし、落し蓋とフタをして 30 分ほど加熱する。
- ❹ ③に残りの野菜、アサリ貝、甘エビを加えて、フタをしてさらに20分ほど煮込む。
- ❺ 煮汁が 1/10 量ほどになるまで煮詰めたら火を止める。煮汁を鶏全体に絡ませ、竹串を外したら完成。

- ❶ Cut the onion into 6 wedges, chop the carrot into chunks, and peel the potatoes and chop into chunks as well.
- ❷ Put the butter and olive oil in a pot and heat. Add the white wine when the butter has melted and simmer until reduced by half.
- ❸ Add the whole chicken, onion, water, pepper, and bay leaves to ❷. Once boiling, set to low heat, cover with a lid, and heat for about 30 minutes.
- ❹ Add the remaining vegetables, asari clams, and deep-water shrimps to ❸. Cover with the lid and simmer for another 20 minutes.
- ❺ Turn off the heat when the broth has boiled down to about 1/10 of the original amount. Douse the entire chicken in broth and remove the bamboo skewers to complete.



Cauliflower Salad

カリフラワーのサラダ

Ingredients: 材料 [2人前]

カリフラワー ... 100g
オレンジヴィネグレット ... 20ml
バゲット ... 1枚
卵 ... 1個
オレンジ皮 ... 1/10個
玉ネギ ... 10g
粉チーズ ... 小さじ1
塩 ... 少々
胡椒 ... 少々
オリーブオイル ... 小さじ1



〈 オレンジヴィネグレット 〉
オレンジ果汁 ... 1/4 個
ママレード ... 5g
ハチミツ ... 5g
マスタード ... 5g
白ワインビネガー
(穀物酢でも可) ... 20ml
オリーブオイル ... 120ml
塩 ... 少々
胡椒 ... 少々

100g cauliflower
20mL orange vinaigrette
1 baguette
1 egg
1/10 orange peel of a whole orange
10g onion
1 teaspoon grated cheese powder
Salt to taste
Pepper to taste
1 teaspoon olive oil

〈 Orange vinaigrette 〉
1/4 juice of a whole orange
5g marmalade
5g honey
5g mustard
20mL white wine vinegar
(can be substituted with vinegar)
120mL olive oil
Salt to taste
Pepper to taste

Recipe: 作り方



A. カリフラワーの下処理
1. カリフラワーの軸から房を大きく切り取る。
2. (1)の大きな片を縦半分にカットし、スライサーでスライスする。半分程度になったら断片を残し、スライスは冷水に10分ほどさらす。細かく崩れた部分は取っておく。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ、(2)で残った断片を強火で表面だけ焼き色をつける。崩れた部分はペーパーで水を切って、粉チーズと和える。

B. オレンジヴィネグレットの作り方
1. ボウルにオレンジを搾った果汁、ママレード、ハチミツ、マスタード、白ワインビネガー、塩、胡椒を入れて混ぜ合わせる。
2. (1)にオリーブオイルを少量ずつ加えながら、よく混ぜ合わせる。

A. How to prepare the cauliflower
1. Cut large bunches from the cauliflower stalk.
2. Cut the bigger pieces in half lengthways and slice with a slicer. When about halfway through, place the slices in cold water for about 10 minutes. Keep the leftover pieces.
3. Put the olive oil in a frying pan and saute the remaining pieces from (2) over high heat until browned. Pat dry with a paper towel and season well with grated cheese powder.

B. How to make orange vinaigrette
1. In a bowl, add the orange juice, marmalade, honey, mustard, white wine vinegar, salt, and pepper and mix.
2. Add the olive oil to (1) gradually, and mix well.

① 卵を茹でて半熟卵にし、半分に切っておく。みじん切りにした玉ネギを水にさらし、水をよく切る。
② 焼いたカリフラワーとバゲットを皿に盛り付ける。その上に①とカリフラワーのスライス、粉チーズと和えたカリフラワーをのせる。塩と胡椒で味を調え、オレンジの皮を搦って振りかけ、オレンジヴィネグレットをかけて完成。

① Soft boil the egg and cut in half. Place the finely chopped onion in water and then drain well.
② Serve the baked cauliflower and baguette on a plate. Place ①, cauliflower slices, and cauliflower mixed with grated cheese on top. Season with salt and pepper. Add the orange peel and drizzle with orange vinaigrette to complete.



Hiroyuki FURUSATO | 古里 裕之
1978 年、青森県十和田市生まれ。調理製菓専門学校を卒業後、札幌のホテルやフランスのレストランで修行を積み、2018 年よりフレンチレストラン『DAFNE』の料理長に就任。
Hiroyuki Furusato was born in 1978 in Towada City, Aomori Prefecture. After graduating from culinary school, he trained at a hotel in Sapporo and a restaurant in France. Since 2018, he has been the head chef of the French restaurant 'DAFNE'.

MALDINI : Yasuhiro MIURA

2 坪という店内のキッチンのスペースは限られ、調理器具も家庭用のものとさほど変わらない。しかも、高級食材を使うわけでもないのに、『MALDINI』店主・三浦康弘さんの作る料理はどれもとびきりおいしい。そんな三浦さんがまず紹介してくれた〈カチャトーラ〉は、鶏肉とトマト缶さえあれば、あとは好みの食材を足すだけ。「鍋肌に付いたこびりつきや、鶏もも肉をカットした際に出る肉汁は旨みになるので、残さず入れるのがポイントです」。

次に〈ラザニア〉は、パスタとソースにチーズを重ね、オーブンで焼くだけ。ラザニア用パスタは下茹で不要のタイプを使うことで、手間を減らして時短にもなるそう。さらに、ソースはいずれも缶詰で代用が可能。「ミートソースとベシャメルソースはあらかじめ混ぜ合わせておくと、味のバラつきがなくなり一体感が増します」。

そして〈ペペロンチーノ〉のポイントは3つ。まずは茹で水に塩を入れること。次に、ニンニクは焦がさないこと。そして、パスタの茹で汁を加えて乳化させること。「乳化によって油と水が合わるんです。フライパンを回しながら、しっかり混ぜ込むことでとろみが出てきます」。仕上げに、塩分を補う分だけ醤油を足すことで味がまとまるそう。あえてのちょい足しも、さりとやってのける三浦さんはやっぱりさすが。

The 2 tsubo (approximately 3.3 m2) kitchen space is limited, and the cooking utensils are not much different from those we use at home. What is more, even though high-class ingredients are not used, the dishes prepared by 'MALDINI' owner Yasuhiro Miura are all delicious. Mr. Miura first introduces "cacciatore". All you need is chicken and canned tomatoes, and then just add ingredients to your liking. Mr. Miura adds, "The residue left inside the pan and the juice that comes out when cutting the chicken thighs add umami, so it is important to add them". Next, for "lasagne", just layer cheese on the pasta and sauce and bake in the oven. By using lasagne pasta that does not need to be boiled, it will save time and effort. Additionally, canned sauces can also be used. "If you mix the meat sauce and bechamel sauce ahead of time, the taste will not be uneven, and the sense of unity will increase", says Mr. Miura. And then there are three steps for "peperoncino". First, add salt to the boiling water. Second, do not burn the garlic. Lastly, add the boiled pasta water to emulsify. "Oil and water are combined by emulsification. While tossing the frying pan, mix it well to make it thicker". To finish, add soy sauce to supplement the salt content, and the taste will be unified. After all, it is like Mr. Miura to add just a little something and easily pull it off.

MALDINI [マルディーニ]

店の面積2坪、L字カウンターの立ち飲みイタリアンバル。パスタや前菜、おつまみなど、一品から楽しめる気軽さが魅力。イタリア産ワインやビールも豊富に揃う。

2 tsubo store size. Italian standing bar with a L-shaped counter. Its appeal is the ease with which you can enjoy pasta, appetisers, and bar snacks. There is also a wide selection of wines and beers.

◆北海道札幌市中央区南3条西1丁目2-1 チトセビル 1F
Chitose Biru 1F, 2-1 Minami 3-jo Nishi 1-chome,
Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido ☎ 011-219-7423

Peperoncino

ペペロンチーノ

Ingredients: 材料 [1人前]

パスタ ... 90g
ニンニク ... 1片
イタリアンパセリ ... 1枝
タカノツメ ... 1本
塩 ... 適量
醤油 ... 適宜
オリーブオイル ... 適量

90g pasta
1 clove of garlic
1 sprig of Italian parsley
1 Takanotsume chili pepper
Salt to taste
Soy sauce to taste
Olive oil as needed



Recipe: 作り方



① フライパンにオリーブオイルを入れ、タカノツメと厚めにスライスしたニンニクを香りが出っまで炒める。色がついたら、刻んだイタリアンパセリを加える。
② ①にパスタの茹で汁を加え、フライパンを回しながら手早く、しっかり混ぜ合わせる。
③ ②に茹でたパスタを加えて絡めるように炒め、仕上げに醤油で味を調えて完成。

① Put the olive oil in a frying pan and saute the Takanotsume chili pepper and thickly sliced garlic until fragrant. Once golden, add the chopped Italian parsley.
② Add pasta water to ① and stir quickly and thoroughly while tossing the frying pan.
③ Add the boiled pasta to ② and saute to combine well, and finish with soy sauce to taste.





Chicken Cacciatore

チキンカチャトーラ

Ingredients: 材料 [2人前]

鶏もも肉 ... 400g	白ワイン ... 適量
マイタケ ... 100g	塩 ... 適量
ニンニク ... 半片	胡椒 ... 適量
トマト缶 ... 1 缶	オリーブオイル ... 適量
ローズマリー ... 1 枝	水 ... 適量 (トマト缶の 8 割目安)
400g chicken thighs	White wine as needed
100g maitake mushrooms	Salt to taste
Half a clove of garlic	Pepper to taste
1 can of tomatoes	Olive oil as needed
1 sprig of rosemary	Water as needed (roughly 80% of tomato can)



Recipe: 作り方

- ① 鶏もも肉に、塩と胡椒をまんべんなくまぶす。
- ② 鍋にオリーブオイルを入れ、刻んだニンニクを炒める。香りが出たら①を皮面から中弱火で焼き始め、両面に焼き色がついたら一度取り出し食べやすい大きさに切る。
- ③ ②の鍋でマイタケを弱火で炒める。②と肉汁を鍋に戻し混ぜ合わせ、さらに白ワインを加え、強火でアルコールを飛ばす。
- ④ ③にトマト缶と水、ローズマリーを入れ、塩で味を調える。フタをして焦げないように混ぜながら弱火で1時間ほど煮込み、とろみがついたら完成。

- ① Sprinkle salt and pepper evenly on the chicken thighs.
- ② Put the olive oil in a pan and saute the chopped garlic. Once fragrant, start searing ① from the skin side over medium heat, and when both sides are browned, take out.
- ③ In the pan used in ②, saute the maitake mushrooms over low heat. Add ②, cut into pieces easy to eat, and the juice from the meat and mix. Add white wine and cook out the alcohol over high heat.
- ④ Put the canned tomatoes, water, and rosemary in ③ and season with salt. Cover with the lid and simmer over low heat for about 1 hour, stirring occasionally, so it does not burn. Once thickened, it is complete.



Lasagna

ラザニア

Ingredients: 材料 [8人前]

ラザニア用パスタ ... 1kg	〈 ミートソース 〉
ピザ用チーズ ... 80g	牛ひき肉 ... 1kg
粉チーズ ... 大さじ2	玉ネギ ... 1 個
〈 ベシャメルソース 〉	セロリ ... 1 本
バター ... 30g	ニンジン ... 1 本
薄力粉 ... 30g	ホールトマト缶 ... 1 缶
牛乳 ... 500cc	料理用赤ワイン ... 適量
塩 ... 少々	ナツメグ ... 少々
	塩 ... 少々
	胡椒 ... 少々
1kg lasagne pasta	〈 Meat sauce 〉
80g pizza cheese	1kg minced beef
2 tablespoons grated cheese	1 onion
Salt to taste	1 stalk of celery
Pepper to taste	1 carrot
Olive oil as needed	1 can of whole tomatoes
〈 Bechamel sauce 〉	Red wine as needed
30g butter	Pinch of nutmeg
30g weak flour	Pinch of salt
500mL milk	Pinch of pepper
Salt to taste	



Recipe: 作り方



A. ミートソースの作り方
玉ネギ、セロリ、ニンジンを刻み、フライパンに油を引いて中火で炒め、さらに牛ひき肉を加え、ほぐしながら炒める。ホールトマト缶、料理用赤ワイン、ナツメグを加えて10分ほど煮詰め、塩と胡椒で味を調えたら火から下ろす。

A. How to make Meat sauce
Chop the onion, celery, and carrot. Put the olive oil in a frying pan and saute the vegetables over medium heat. Add the minced beef and break apart while frying. Add the canned whole tomatoes, red wine, and nutmeg, and simmer for about 10 minutes. Season with salt and pepper, and remove from heat.

B. ベシャメルソースの作り方
小鍋にバターを入れて弱火にかけ、薄力粉を加えてダマにならないように混ぜる。さらに牛乳を少量ずつ加え、なめらかになるまで混ぜる。塩で味を調えたら火から下ろす。

B. How to make Bechamel sauce
Put the butter in a small pan over low heat. Add the weak flour and mix to avoid lumps. Add the milk gradually and mix until smooth. Add salt to taste and remove from heat.

- ① ミートソースとベシャメルソースを2対1の割り合いで混ぜ合わせ、塩と胡椒で味を調える。
- ② 耐熱容器へラザニア用パスタ、①、チーズの順に重ねて繰り返す。一番上まで敷き詰めたら粉チーズを振りかけ、オリーブオイルを回しかける。
- ③ ②を200℃に予熱したオーブンで20分ほど焼いて完成。好みに粉チーズを振りかける。

- ① Mix Meat sauce and Bechamel sauce in a 2:1 ratio, and season with salt and pepper.
- ② In the following order, layer the lasagne pasta, ①, and pizza cheese in a heat-resistant container. After layering evenly, sprinkle the grated cheese and drizzle the olive oil on top.
- ③ Bake ② in an oven preheated to 200°C for about 20 minutes to complete. Sprinkle with grated cheese to your liking.



Yasuhiro MIURA | 三浦 康弘

1978 年生まれ。札幌でイタリアンを中心に修行を積み、2013 年より『TUTTI 2』をオープン。2018 年に独立し、店名を『MALDINI』と改める。

Yasuhiro Miura was born in 1978. He trained mainly in Italian cuisine in Sapporo and opened 'TUTTI 2' in 2013. In 2018 he went independent and changed the store name to 'MALDINI'.



いつもと違うカレーを楽しみたいならと、『BETTY SAPPORO』のシェフ・梶原礼さんが教えてくれたのが、〈鶏肉と野菜のコロンボ〉。使う食材は一般的なのに、作り方を変えるだけで洗練された見た目と味わいに。レモンの爽やかな酸味と、カレー粉のスパイシーさが効いています。「出汁を使わなくても、食材から出る旨みが補ってくれます」と梶原さん。ひと晩寝かせると味が馴染んで、さらにおいしくなるそう。

こちらの店で一番人気のメニュー〈ジャガイモのグラタン〉は、ホクホクした食感のジャガイモと、クリーミーなホワイトソースが相性抜群。「北海道産のジャガイモは優秀なので、手をかけなくても十分おいしいんです」。材料や手順が少なく、とにかく簡単。「ポイントはジャガイモに対して、ソースの分量を同じにすること。火にかけるとジャガイモのデンプン質で次第にとろみが出てくるので、ゆっくり煮詰めてください」。一口でみんなを笑顔にしてくれるジャガイモに感謝。

Potato Gratin

ジャガイモのグラタン

Ingredients: 材料 [2〜3人前]

ジャガイモ 400g (1) May Queen potato
(メイクイーン) ... 400g (1個)
ニンニク ... 1/4 片 1/4 clove of garlic
牛乳 ... 200ml 200ml milk
生クリーム ... 200ml 200ml fresh cream
塩 ... 少々 Salt to taste
胡椒 ... 少々 Pepper to taste



Recipe: 作り方



- ① ジャガイモは皮をむき、5mmほどに輪切りする。
- ② 小鍋に①と刻んだニンニクを入れて火にかけ、牛乳と生クリームを加え、とろみが出るまで中火で煮詰めたら、塩と胡椒で味を調える。
- ③ ②を耐熱皿に入れ、180℃に予熱したオーブンで20分ほど焼いて完成。

- ① Peel and slice the potato to a width of about 5mm.
- ② Heat ① and the chopped garlic in a small pot. Pour the milk and fresh cream into the pot and simmer over medium heat until thickened, then season with salt and pepper.
- ③ Put ② into a heat-resistant dish and bake in an oven preheated to 180°C for about 20 minutes to complete.

Bistro&Rhum Bar BETTY SAPPORO [ベティー・サッポロ]

狸小路にあるビストロ&ラムバー。ラム酒は100種を超える品揃え。アルコールに合うクレオール料理やビストロ料理が味わえる。

Bistro and rum bar in Tanukikoji Shopping Street. Selections of over 100 types of rum. You can enjoy Creole and bistro dishes that go well with alcohol.

北海道札幌市中央区南3条西6丁目〈狸小路6丁目〉2F
2F Minami 3-jo Nishi 6-chome (6-chome Tanukikoji), Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido
☎ 011-233-5575 www.betty-sapporo.com
📱 @betty_sapporo_tanuki6

If you want to enjoy a curry that differs from the usual, 'BETTY SAPPORO' chef, Rei Kajiwar recommends "Chicken and Vegetable Colombo". Although the ingredients are common, a sophisticated look and taste can be created by just changing the method. The refreshing acidity of the lemon and the spice of the curry powder are effective. "Even if you do not use soup stock, the umami from the ingredients will make up for it", says Mr. Kajiwar. Letting it sit overnight makes the flavours come together, and it will be even more delicious.

The most popular menu item at this restaurant, "potato gratin", has an amazingly good combination of soft crumbly potato and creamy white sauce. Mr. Kajiwar says, "The potatoes of Hokkaido are excellent, so they are plenty delicious enough as they are". There are only a few ingredients and steps, so in any case, it is easy. "The key is to make the same amount of sauce as there are potatoes. When put over heat, the starch from the potatoes gradually thickens the sauce, so simmer slowly." Kudos to the potatoes that make everyone smile with a single bite.



Chicken and Vegetable Colombo

鶏肉と野菜のコロンボ

Ingredients: 材料 [2人前]

鶏もも肉 ... 3 本 クミンシード ... 小さじ1
トマト ... 大2個 ローリエ ... 1枚
玉ネギ ... 1個 塩 ... 少々
パプリカ ... 1個 胡椒 ... 少々
セロリ ... 1本 オリーブオイル ... 適量
ズッキーニ ... 1本
ニンニク ... 1片
レモン ... 1/2個
カレー粉 ... 小さじ5

3 chicken thighs 1 teaspoon cumin seeds
2 large tomatoes 1 bay leaf
1 onion Salt to taste
1 capsicum Pepper to taste
1 stalk of celery Olive oil as needed
1 zucchini
1 clove of garlic 300g white rice
1/2 lemon 100g red kidney beans
5 teaspoons curry powder



Recipe: 作り方



- ① 鶏もも肉は大きめにカットし、塩と胡椒、レモンを搾った果汁をまぶす。全体にオリーブオイルを回しかけ、20分ほどなじませる。
 - ② 玉ネギは皮をむいてみじん切りに。パプリカ、セロリ、ズッキーニはひと口大にカットする。
 - ③ オリーブオイルを入れた鍋に、①をつけ汁ごと加えて皮面から中火で焼き、両面に焼き色がついたら一度取り出す。
 - ④ ③の鍋に刻んだニンニクと②を入れ中火で炒める。クミンシードとカレー粉、角切りしたトマトを加えて混ぜ合わせ、③を戻す。
 - ⑤ 水とローリエを入れ、アクを取りながら弱火で30分ほど煮込み、塩と胡椒で味を調える。
 - ⑥ レッドキドニービーンズを入れて炊いた白米に、⑤をかけて完成。
- ① Cut the chicken thighs into large pieces, and season with salt, pepper, and lemon juice. Drizzle olive oil over the chicken and leave it to soak for about 20 minutes.
 - ② Peel and finely chop the onion. Cut the capsicum, celery, and zucchini into bite-sized pieces.
 - ③ Add ① and its juices into a pan containing olive oil. Cook the skin side first over medium heat, then take out when both sides are browned.
 - ④ Put the chopped garlic and ② into the pan used in ③ and saute over medium heat. Add the cumin seeds, curry powder, and diced tomatoes and mix, and put ③ back.
 - ⑤ Add the water and bay leaf, and simmer over low heat for about 30 minutes while skimming off the scum. Season with salt and pepper.
 - ⑥ Complete by pouring ⑤ over white rice cooked with red kidney beans.



Rei KAJIWARA | 梶原 礼

1987年生まれ。料理学校卒業後に札幌のフレンチレストランで修行。キューバ料理店で務めた後、『BETTY SAPPORO』のシェフに就任。日本ラム協会認定ラムコンシェルジュ。

Rei Kajiwar was born in 1987. After graduating from cooking school, he trained at a French restaurant in Sapporo. Following working at a Cuban restaurant, he became the chef of 'BETTY SAPPORO'. Rum concierge certified by Rum Japan.

料理の基本中の基本の出汁を伝授してくれた、『鶴亀』店主の岩村亮俊さん。「基本的には水に浸けておくだけ。あとは水から沸騰させないように、ゆっくり煮出していくのがポイントです」と岩村さん。何にでも使えるのは、合わせ出汁。昆布とかつお節の組み合わせで、味わいがより深く豊かに。みそ汁や煮物など幅広く利用でき、冷蔵庫で数日保存が利くので便利です。

間違いなくおいしい〈鶏鍋〉で残ったスープは、シメや翌日に〈ラーメン〉としてしっかり活用。鶏肉や野菜の旨みが出た残りスープに、かつお節で追い出汁するだけで本格的なラーメンスープに。「追い出汁をしたスープはきちんと濾すこと。麺は別鍋で、たっぷりのお湯で茹でてください」。仕上がりは予想の斜め上をいくおいしさ。驚きや楽しさが味わえるのも料理の醍醐味だ。

Akitoshi Iwamura, the owner of 'Tsurukame', showed us how to make "dashi", the basic soup stock of Japanese cooking. "Basically, you just need to soak the ingredients in water. The key is to slowly decoct so as not to boil the water", says Mr. Iwamura. "Awase dashi" can be used for anything. The combination of kelp and dried bonito flakes makes it taste much deeper and richer. It can be used for many types of food such as miso soup and simmered dishes, and is convenient because it can be stored in the fridge for several days.

The soup leftover from the chicken hot pot is no doubt delicious, so make good use of it by making ramen with it for a final dish or for the next day. The leftover soup contains the flavour of chicken and vegetables and can become an authentic ramen soup by just adding dried bonito flakes. Mr. Iwamura says, "You have to strain the soup stock properly. Boil the noodles in a separate pot with plenty of hot water". The result is delicious and goes beyond expectations. It is a real pleasure to be able to savour surprises and enjoyment.



中華そば 鶴亀 [Chinese Noodles Tsurukame]

千歳市役所向かいのラーメン店。看板の「中華そば」と「煮干しそば」のほか、店主自ら採取した山菜や海藻など旬の食材を使った限定メニューも登場。

Ramen shop across from Chitose City Hall. In addition to the signature menu items "Chinese noodles" and "niboshi ramen", there is a seasonal menu using ingredients such as wild plants and seaweeds collected by the owner himself.

〒北海道千歳市東雲町 2-16-3
16-3, 2-chome, Shinonome-cho, Chitose-shi, Hokkaido
@tyuukasoba.tsurukame

Chicken Hot Pot

鶏鍋

Ingredients: 材料 [2人前]

鶏もも肉 ... 1 枚	シイタケ ... 1 パック	醤油 ... 適量
鶏むねひき肉 ... 200g	長ネギ ... 1 本	ポン酢 ... 適量
ハクサイ ... 1/4 個	昆布 ... 1 枚	水 ... 1ℓ



1 chicken thigh	1 kelp
200g minced chicken breast	Soy sauce as needed
1/4 Chinese cabbage	Ponzu sauce as needed
1 pack of shiitake mushrooms	1L of water
1 Japanese leek	

Recipe: 作り方

- ① 鍋に昆布と一口大に切った鶏もも肉を入れ、水を注ぐ。長ネギは 1/3 にカットする。
- ② ①を強火にかけて沸いたら弱火にし、長ネギ 1/3 の青い方を入れる。アクを取りながら、30 分ほど煮込む。
- ③ ボウルで鶏むねひき肉と刻んだ長ネギ 1/3 を混ぜ合わせ、醤油で味を調える。食べやすい大きさに柔らかく丸める。
- ④ ハクサイ、シイタケ、長ネギ 1/3 を食べやすい大きさに切る。
- ⑤ ②に③を入れ中火にかけ、アクが出たら取る。④を加え、食べ頃になったら完成。ポン酢でいただく。
- ⑥ Put the kelp and bite-sized chicken thigh pieces in a pot and pour in the water. Cut the Japanese leek into thirds.
- ⑦ Put ① over high heat. When it starts to boil, bring it to low heat and add the green third of the leek. Stew for about 30 minutes while skimming off the scum.
- ⑧ Mix the minced chicken and 1/3 of chopped leek in a bowl and adjust the flavour with soy sauce. Gently roll into bite-sized balls.
- ⑨ Cut the Chinese cabbage, shiitake mushrooms, and 1/3 of the leek into easy-to-eat sizes.
- ⑩ Put ③ into ② and put over medium heat. Skim off the scum when needed. Add ④ and simmer until it is ready. Enjoy with ponzu sauce.



Ramen

ラーメン

Ingredients: 材料 [2人前]

麺 ... 2 人前	2 servings of ramen noodles
長ネギ ... 適量	Japanese leek as needed
出汁 ... 360cc	360mL of dashi
醤油 ... 30cc	30mL of soy sauce
菜種油 ... 20cc	20mL of canola oil

Recipe: 作り方



- ① 鶏鍋で残ったスープにかつお節を入れ、1 ～2 分ほど煮出したら濾す。醤油で味を調える。
- ② 丼に菜種油を入れる。
- ③ 丼に①のスープを入れ、茹でた麺を入れて完成。

—

- ④ Add the dried bonito flakes to the soup leftover from the chicken hot pot. Simmer for about 1 to 2 minutes, then strain. Adjust the flavour with soy sauce.
- ⑤ Put canola oil into a serving bowl.
- ⑥ Put the soup from ① into the bowl and add the boiled noodles to complete.

How to Make “Dashi”

出汁の作り方

① Kelp Dashi : 昆布出汁

乾燥した昆布を水に一晩浸しておく。水から火にかけて 70℃になるまで煮出し、昆布を取り出したら完成。

Soak the dried kelp in water overnight. Simmer the kelp in the same water until it reaches 70℃. Remove the kelp to complete.



③ Niboshi Dashi : 煮干し出汁 ※Small Dried Fish

煮干しを冷水に一晩浸しておく。水から火にかけて 80℃になるまで煮出す。サルや布巾で濾して完成。

Soak the niboshi in cold water overnight. Simmer in the same water until it reaches 80℃. Strain with a colander or cloth to complete.



② Dried Bonito Flakes Dashi : かつお出汁

湯を沸騰させたら火を消し、かつお節を入れて 1 ～2 分ほど煮出す。サルや布巾で濾して完成。

Bring the water to a boil and turn off the heat. Add the dried bonito flakes and simmer for about 1 to 2 minutes. Strain with a colander or cloth to complete.



④ Awase Dashi : 合わせ出汁

まず昆布出汁を作り、そこへ、かつお節を加えて 1 ～2 分ほど煮出す。サルや布巾で濾して完成。

First, make the kelp dashi, then add the dried bonito flakes and simmer for about 1 to 2 minutes. Strain with a colander or cloth to complete.



Akitoshi IWAMURA | 岩村 亮俊

1976 年生まれ、千歳市出身のやんちゃ坊主。フランスの船店や札幌のラーメン店などで経験を積んだ後、2020 年に『鶴亀』をオープン。自家焙煎《岩村焙煎珈琲》も展開。

Born in 1976, Akitoshi Iwamura is a mischievous guy from Chitose. After gaining experience at sushi restaurants in France and ramen shops in Sapporo, he opened 'Tsurukame' in 2020. Mr. Iwamura has also developed an in-house roasted coffee, 'Iwamura Roasted Coffee'.

「メキシカンをお家で手軽に楽しめるように」と、『Emmy's Kitchen』の店主・加藤恵子さんが教えてくれたのは、簡単タコミート。ベースは同じでも、トルティーヤで具材を包む〈タコス〉、ご飯の上に具材を盛り付ける〈タコライス〉、揚げたトルティーヤにディップする〈トスターダ〉など、アレンジの幅広さが魅力だ。生のトルティーヤは、輸入食品スーパーで手に入る市販のものを使用。「フライパンに油を引かず、人肌程度に温めると香りが立ちます」と加藤さん。日本でいう手巻き寿司のように、好きな具材好きな分だけ、自分好みに調節できるので、大人数でわいわい楽しむのもおすすめ。

〈ファヒータ〉は、マリネした食材を野菜と一緒に炒めるだけ。鶏肉は、豚やシーフードなど好みでアレンジ可能。「ズッキーニや、シメジやエリンギなどキノコ類を加えてもおいしいですよ。自由で楽しい、メキシカンにはそんな懐の深さがある。

Emiko Kato, the owner of 'Emmy's Kitchen', taught us that this simple taco meat makes it "easy to enjoy Mexican at home". Even with the same taco meat base, the wide range of arrangements is attractive, such as wrapping the meat in tortillas (tacos), serving the meat on top of rice (taco rice), and dipping fried tortillas into the meat. Raw tortillas are commercially available at imported food supermarkets. "If you warm the frying pan to body temperature without oil, it will become aromatic", says Ms. Kato. Like hand-rolled sushi in Japan, you can adjust your favourite ingredients as much as you like, so it is recommended that you enjoy it with a large number of people.

To make fajitas, you just need to stir fry the marinated ingredients with the vegetables. The chicken can be arranged to your liking, using pork or seafood, for example. Ms. Kato adds, "It is also delicious if you add zucchini and mushrooms such as shimeji or eringi mushrooms". Free and fun, Mexican cuisine has that kind of depth.



Fajitas

ファヒータ

Ingredients: 材料 [2人前]



鶏もも肉 ... 2 枚
玉ネギ ... 1 個
パプリカ ... 1/2 個
ピーマン ... 2 個
ペッパーソース ... 適量
〈調味液〉
ニンニク ... 1 片
コリアンダー ... 適量
オレガノ ... 小さじ 1
レモン汁 ... 大さじ 3
塩 ... 小さじ 1
胡椒 ... 適量
オリーブオイル ... 大さじ 3
2 chicken thighs
1 onion
1/2 red, yellow, or orange capsicum
2 green capsicums
Dash of pepper sauce
〈Liquid seasoning〉
1 clove of garlic
Pinch of coriander
1 teaspoon oregano
3 tablespoons lemon juice
1 teaspoon salt
Pinch of pepper
3 tablespoons olive oil



Recipe: 作り方

- ① ボウルに刻んだニンニク、コリアンダー、オレガノ、レモン汁、塩、胡椒、オリーブオイルを入れ混ぜ合わせる。食べやすい大きさに切った鶏もも肉を加える。フリーザーバッグに入れ、しばらく漬け込んでおく。
- ② ピーマンとパプリカは細切り、タマネギはくし形切りする。
- ③ オリーブオイルを引いたフライパンに、①と②を入れて炒め、塩、胡椒、ペッパーソースで味を調える。皿に入れて、チーズを振りかけたら完成。

- ① Mix the chopped garlic, coriander, oregano, lemon juice, salt, pepper and olive oil in a bowl. Add the chicken thighs cut into easy-to-eat sizes. Put in a freezer bag and let it marinate for a while.
- ② Finely chop the capsicums and cut the onion into wedges.
- ③ Put ① and ② in a frying pan containing the olive oil and saute while seasoning with salt, pepper, and pepper sauce. Place on a plate and complete by sprinkling cheese on top.

Tacos / Taco Rice / Tostada

タコス / タコライス / トスターダ

Ingredients: 材料 [4人前]



トルティーヤ (市販品ソフト) ... 6 ~ 8 枚
レタス ... 3 枚
トマト ... 1 個
アボカド ... 1 個
玉ネギ ... 1 個
チーズ ... 適量
〈トマトサルサ〉
トマト ... 1 個
玉ネギ ... 1/2 個
レモン汁 ... 大さじ 2
コリアンダー ... 適量
ハラペーニョ ... 適量
ハラペーニョソース ... 適量
塩 ... 少々
胡椒 ... 少々
〈ワカモレ〉
アボカド ... 1 個
玉ネギ ... 1/2 個
レモン汁 ... 大さじ 2
コリアンダー ... 適量
ハラペーニョ ... 1 片
チリパウダー ... 大さじ 1
オレガノ ... 小さじ 1
ペッパーソース ... 適量
オリーブオイル ... 小さじ 1
塩 ... 少々
胡椒 ... 少々
〈タコスミート〉
合いびき肉 ... 300g
玉ネギ ... 1 個
ニンニク ... 1 片
チリパウダー ... 大さじ 1
オレガノ ... 小さじ 1
ペッパーソース ... 適量
オリーブオイル ... 小さじ 1
塩 ... 少々
胡椒 ... 少々

6 to 8 soft tortillas (store-bought)
3 lettuce leaves
1 tomato
1 avocado
1 onion
Cheese as needed
〈Tomato salsa〉
1 tomato
1/2 onion
2 tablespoons lemon juice
Coriander as needed
Jalapeno pepper as needed
Pinch of salt
Pinch of pepper
〈Guacamole〉
1 avocado
1/2 onion
2 tablespoons lemon juice
Coriander as needed
Jalapeno pepper as needed
Jalapeno sauce as needed
Pinch of salt
Pinch of pepper
〈Taco meat〉
300g minced beef and pork
1 onion
1 clove of garlic
1 tablespoon chili powder
1 teaspoon oregano
Pepper sauce as needed
1 teaspoon olive oil
Pinch of salt
Pinch of pepper

Recipe: 作り方



A. トマトサルサの作り方

水にさらしたタマネギ、コリアンダー、ハラペーニョをみじん切りに。トマトはヘタとタネをとって粗みじんにする。下処理した食材を合わせて、レモン汁、ハラペーニョソース、塩、胡椒で味を調える。



B. ワカモレの作り方

水にさらしたタマネギ、コリアンダー、ハラペーニョをみじん切りにする。アボカドは半分に切って種を取り、実をくり抜いて潰す。下処理した食材を合わせて、レモン汁、ハラペーニョソース、塩、胡椒で味を調える。

C. タコスミートの作り方

オリーブオイルを引いて熱したフライパンで刻んだニンニクを炒め、香りが出たらタマネギを加えてしんなりするまで炒める。合いびき肉を加え、ほぐしながら炒める。チリパウダー、オレガノ、ペッパーソース、塩、胡椒で味を調える。

- ① レタスは千切り、トマトとアボカドは角切りに。水にさらしたタマネギを薄切りにする。
- ② ①、①、トマトサルサ、ワカモレ、タコスミートを皿に盛りつけて完成。トルティーヤの皮に包んでいただく。

A. How to make Tomato salsa

Finely chop the onion, coriander, and jalapeno pepper that have been put in water. Remove the calyx and seeds from the tomato and finely chop. Combine the prepared ingredients and season with lemon juice, jalapeno sauce, salt, and pepper.

B. How to make Guacamole

Finely chop the onion, coriander, and jalapeno that have been put in water. Cut the avocado in half, remove the pit, scoop out the flesh, and mash. Combine the prepared ingredients and season with lemon juice, jalapeno sauce, salt, and pepper.

C. How to make Taco meat

Saute the chopped garlic in a heated frying pan containing olive oil. Once aromatic, add the onion and saute until tender. Add the minced beef and pork and cook while breaking apart the meat. Season with chili powder, oregano, pepper sauce, salt, and pepper.

- ① Shred the lettuce and dice the tomato and avocado. Thinly slice the onion that has been put in water.
- ② Serve ①, Tomato salsa, Guacamole, and Taco meat on a plate to complete. Wrap in tortillas and enjoy.



Emiko KATO | 加藤 恵子

2006年に『Emmy's Kitchen』をオープン。常連から“エミーさん”の愛称で親しまれ、やさしい笑顔に和まされる。お客を対象に不定期で料理教室も開催。

Opened 'Emmy's Kitchen' in 2006. Nicknamed "Emmy-san" by regular customers, she warms you with her gentle smile. Cooking classes for customers are also held occasionally.

『Timwok』の店主・渡辺高文さんが教えてくれたのは、
〈エビとカボチャとオリーブの春巻き〉。「春巻きは難しく思われ
がちですが、皮さえあれば簡単にできるのでおすすめ。中身は
ハムやチーズ、余ったお刺身など冷蔵庫の残り物でもよく、
幅広くアレンジできるのが魅力です」。揚げ上がりの目安は、
油が低温のうちから入れて、見た目がキツネ色に変われば
良いそう。「揚げたら油を切って1分ほど置いておくと、余熱で
中に火が通り、皮がパリパリに仕上がります」。

〈ピータンと花ニラの炒め〉は、渡辺さんが現地で食べて
感動したという台湾の家庭料理。台湾でピータンはポピュラー
な食材で、調理方法もさまざま。日本でも輸入食品スーパー
などで手に入れることができます。「ピータンは殻を剥いて
そのままタッパーに入れ、冷蔵庫で半日置くと、独特の臭みが
抜けます」と渡辺さん。手に入りにくければ、花ニらはニン
ニクの芽で、紹興酒は日本酒で代用可。ご飯にもお酒にも
よく合う一品です。

The owner of ‘Timwok’, Takafumi Watanabe, taught us how to
make shrimp, pumpkin, and olive spring rolls. Mr. Watanabe
says, “Spring rolls are often thought to be difficult, but I
recommend them because as long as you have spring roll
wrappers, they can be made easily. The contents can be
leftovers from the fridge such as ham, cheese, or sashimi, and
the possibilities for creating your own arrangements are
appealing”. A guideline for spring rolls is to put them into low
temperature oil and fry until they become golden brown.
“Once fried, drain the excess oil and let them rest for about 1
minute. The heat will pass through, and the skin will be crispy”.
Spring starflower and century egg stir fry is one of the
home-cooked dishes that impressed Mr. Watanabe in Taiwan.
Century eggs are a popular ingredient in Taiwan, and there are
many ways to use them. In Japan, you can get them at
imported food supermarkets. “Peel the shells of the century
eggs, then put in a plastic container and leave in the fridge for
half a day to remove the unique odor”, says Mr. Watanabe. If
they are hard to find, you can substitute spring starflower with
garlic shoots, and Shaoxing wine with sake. It is a dish that
goes well with both rice and sake.



Timwok [中国料理とお酒 チムウォック]

狸小路の端にある中華居酒屋。北海道産主に旬の食材を生かした中国料理は、
現地の家庭料理を再現するなど、やさしく食べ飽きない味。
営業は15時からで昼飲みも楽しめる。

A Chinese izakaya towards the end of Tanukikoji shopping street.
Its Chinese cuisine, which is mainly made with seasonal ingredients
from Hokkaido, reproduces local home-cooked dishes and has a gentle and
timeless taste. It is open from 3pm, and you can enjoy daytime drinking.

北海道札幌市中央区南2条西8丁目4-3-1 TANUHACHI GARDEN 1F
TANUHACHI GARDEN 1F, 4-3-1 Minami 2-jo Nishi 8-chome,
Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido ☎ 011-223-1234

Shrimp, Pumpkin, and Olive Spring Rolls

エビとカボチャとオリーブの春巻き

Ingredients: 材料 [2人前]

春巻きの皮 ... 2枚
エビ ... 4尾
カボチャ ... 10g 程度

種無しオリーブ ... 4個
小麦粉 ... 適量
醤油 ... 適量

ゴマ油 ... 適量
揚げ油 ... 適量



2 spring roll wrappers
4 shrimp
Approximately 10g pumpkin

4 seedless olives
Flour as needed
Soy sauce as needed

Sesame oil as needed
Frying oil as needed

Recipe: 作り方



- ① エビに塩、醤油、ゴマ油をかけて揉み込む。片栗粉を加えて混ぜ合わせる。カボチャはひと口大に、オリーブは半分にカットする。
- ② 春巻きの皮に①を置いて巻き、水に溶かした小麦粉でのりをする。
- ③ 揚げ油を入れた鍋を強火にかけ、まわりに泡が出始めたら弱火にして②を揚げる。ひっくり返して、両面がキツネ色になったら完成。

- ① Sprinkle salt, soy sauce, and sesame oil on the shrimp and knead. Add the potato starch and mix. Cut the pumpkin into bite-sized pieces and the olives in half.
- ② Place ① on the spring roll wrappers, roll, and seal with the flour dissolved in water.
- ③ Heat a pot containing frying oil over high heat, and when bubbles start to appear, reduce to low heat and fry ②. Turn over, and when both sides have turned golden brown, they are complete.



Spring Starflower and Century Egg Stir Fry

ピータンと花ニラの炒め

Ingredients: 材料 [2人前]

豚ひき肉 ... 120g
花ニラ ... 2束
ピータン ... 2個
ショウガ ... 25g
紹興酒 ... 適量
醤油 ... 大さじ1.5
ゴマ油 ... 適量
サラダ油 ... 大さじ1

120g minced pork
2 bunches of spring starflower
2 century eggs
25g ginger
Shaoxing wine as needed
1 1/2 tablespoons soy sauce
Sesame oil as needed
1 tablespoon salad oil



Recipe: 作り方



- 花ニらは5mmくらいにざく切り、ピータンは角切りにする。
- サラダ油を引いたフライパンに、みじん切りしたショウガを入れて弱火で炒める。香が立ったら豚ひき肉を加えて炒める。
- ①を入れて強火で炒める。紹興酒、醤油、ゴマ油を回しかけ味を調えて完成。

- Cut the spring starflower into 5mm pieces and the century egg into cubes.
- Put the chopped ginger in a frying pan with salad oil and saute over low heat. Once fragrant, add the minced pork and stir-fry.
- Add ① and stir-fry over high heat. Drizzle Shaoxing wine, soy sauce, and sesame oil to adjust the flavour to complete.



Takafumi WATANABE | 渡辺 高文

1979年生まれ、河西郡更別村出身。高校卒業後、札幌でラーメン店や中国料理店、居酒屋などで修行。2014年に独立し、『Timwok』をオープン。

Takafumi Watanabe was born in 1979 and is from Sarabetsu Village, Kasai District. After graduating from high school, he trained at ramen shops, Chinese restaurants, and izakaya in Sapporo. He independently opened ‘Timwok’ in 2014.



余計なものを足さず、シンプルな調理を心けているという『喫茶店やまぐち』店主の山口礼さん。「塩や油は良いものを使うと、仕上がりが格段においしくなりますよ」とアドバイス。そんな山口さんが考案してくれた〈照り焼き鶏の味噌だれ〉は、フライパン一つで作れて簡単。しかも、わずかな調理時間でメイン料理が仕上がるのも嬉しい。「最初に皮面をおさえながら焼き色をつけると、パリッとした仕上がりになります。蒸し焼きの際に、中まで

しっかり火を通すのがポイントです」。醤油味のイメージが強い照り焼きも、味噌味だとよりやさしい味わいに。旬の野菜を足すのもあり。

〈カブの梅おろし〉は、出汁で炊いたやさしい味わいのカブを、さっぱりとした梅おろしが引き立てる一品。「カブは辛みを取るためにしっかり炊いて、出汁を染み込ませてください」。赤カブを使うと色合いが映え、カブがなければ大根でも応用できるそう。晩酌のお供にもぴったりです。

Pickled Ume Flavoured Grated Turnip (Oroshi)

カブの梅おろし

Ingredients: 材料 [2人前]

カブ ... 5 玉	5 turnips
梅干し ... 大 1 粒	1 large pickled ume
かつお節出汁 ... 適量	Dried bonito flakes dashi as needed
塩 ... 適量	Salt to taste
醤油 ... 小さじ 1	1 teaspoon soy sauce



Recipe: 作り方



- カブは葉と根に切り分ける。根の皮をむき、4 玉は面取りする。
- かつお節出汁に塩を加え、①の根 4 玉を入れ中火にかける。沸騰したら弱火にし、火が通るまで煮込む。途中で葉も足す。
- ①の根 1 玉をすりおろし、水気を軽くとり、梅干しはタネを取り、叩いてペーストにする。
- ③を混ぜ合わせて②の出汁でのばし、醤油で味を調える。
- ④を皿に盛り付け、その上に④を乗せたら完成。

- Cut the turnips, separating the roots from the leaves. Peel the turnip roots and round the edges of 4 turnips.
- Add salt and 4 roots of ① to the dried bonito flakes dashi and place over medium heat. Bring to a boil, then reduce to a simmer until cooked. Add the leaves halfway through.
- Grate 1 root from ① and gently remove the excess moisture. Remove the seed from the pickled ume and mash the fruit into a paste.
- Mix ③ together, then dilute it by adding the dashi from ②. Adjust the flavour with soy sauce.
- Pour ② into a bowl and complete by placing ④ on top.

喫茶店やまぐち [Kissaten Yamaguchi]

毎週月曜日まで営業する食事のできる喫茶店。朝は定食、昼はランチを日替わりで提供。自家製ケーキやトーストなど軽食も。

A cafe that is only open on Mondays. Offers different menus every day. Set meals are served in the morning and lunch in the afternoon. Light meals such as homemade cake and toast are also available.

◆北海道札幌市中央区南 4 条西 1 丁目パーキングとわ 3F (日本酒/VL OWL 内)
Parking Tow 3F (inside Nihonshu Bar OWL), Minami 4-jo
Nishi 1-chome, Chuo-ku, Sapporo, Hokkaido ☎ 011-839-3392
📍 @kissaten_yamaguchi



Aya Yamaguchi, the owner of 'Kissaten Yamaguchi' (kissaten meaning cafe in Japanese), says that she keeps in mind not to add unnecessary things and to keep the cooking simple. She advises, "If you use good salt and oil, the finished product will be much better". Ms. Yamaguchi devised the "Miso Teriyaki Chicken" recipe, which can be made easily with just one frying pan. The fact that it only takes a short time to prepare a main dish is an added bonus. "If you brown the chicken by pressing down the skin side first, you can get a crisp finish. When roasting, the key is to cook the meat all the way through", says Ms. Yamaguchi. Although a soy sauce flavour is thought of more often for teriyaki, a miso flavour has a more mild and gentle taste. Seasonal vegetables can also be added.

"Pickled Ume Flavoured Grated Turnip" is a dish that brings out the gentle taste of turnip cooked in dashi, with refreshing pickled ume flavoured grated turnip. Ms. Yamaguchi says, "Cook the turnips well to get rid of the spicy taste and soak them in the dashi". The colour of red turnips is aesthetically pleasing, but if you do not have turnips, daikon radishes can be used instead. It is a perfect dish to accompany your evening drink.



Miso Teriyaki Chicken

照り焼き鶏の味噌だれ

Ingredients: 材料 [2人前]

鶏もも肉 ... 180g	醤油 ... 適量	180g chicken thighs	Soy sauce as needed
シントウ ... 4 本	塩 ... 少々	4 shishito green peppers	Salt to taste
味噌 ... 大さじ 1	ゴマ油 ... 適量	1 tablespoon miso	Sesame oil as needed
酒 ... 大さじ 2		2 tablespoons sake	



Recipe: 作り方



- 鶏もも肉を半分にカットし、筋があれば切っておく。両面に塩を振り、なじませる。シントウは切り込みを入れておく。
- ゴマ油を引いたフライパンを熱し、①を皮面から中火で焼く。フタをして 5 分ほど蒸し焼きにする。
- 鶏肉の表面が白くなってきたら、弱火にしてひっくり返す。シントウを加える。
- ③に味噌と酒を溶いたものを入れて絡める。醤油で味を調えたら完成。

- Cut the chicken thighs into halves and remove any sinew from the meat. Sprinkle salt onto both sides and rub it in. Make an incision on the shishito green peppers.
- Heat a frying pan containing sesame oil and roast ① over medium heat, starting with the skin side first. Cover with a lid and roast for about 5 minutes.
- When the surface of the chicken becomes white, reduce the heat to low and flip. Add the shishito peppers.
- Add the miso and sake to ③ and mix together. To complete, add soy sauce to adjust the flavour.



Aya YAMAGUCHI | 山口礼

九州生まれ、十勝出身。札幌のカフェや居酒屋など飲食店で勤務。2018 年、『喫茶店やまぐち』をオープン。

Aya Yamaguchi was born in Kyushu and raised in Tokachi. She has worked at cafes and izakayas in Sapporo. Ms. Yamaguchi opened 'Kissaten Yamaguchi' in 2018.

PILOT PUBLISHING

Job Recruitment

お仕事のご依頼について

www.pilotfree.com

E-mail. info@pilotfree.com

| MORIHICO. www.morihico.com



With MORIHICO. (2018~) ニュースペーパー『ウイズ モリヒコ』

Planning, Edit, Writing: PILOT PUBLISHING
Design: EXTRACT

Catalog (2018) カタログ

Planning, Edit, Writing: PILOT PUBLISHING
Design: EXTRACT

| SATURDAYS CHOCOLATE www.saturdayschocolate.com



SATURDAYS TIMES (2016~) タブロイド『サタデイズ タイムス』

Planning, Edit, Writing: PILOT PUBLISHING
Design: EXTRACT

SATURDAYS JOURNAL (2020~) フリーペーパー『サタデイズ ジャーナル』

Planning, Edit, Writing: PILOT PUBLISHING
Design: EXTRACT

Card (2018) カード

Planning, Edit, Writing: PILOT PUBLISHING
Design: EXTRACT

Goods (2016) オリジナルマグカップ

Planning: PILOT PUBLISHING
Design: EXTRACT

| MARUYAMA LODGE 5&. www.go-and.com



Website (2021) ウェブサイト

Planning, Edit, Writing: PILOT PUBLISHING



Shop card (2021) ショップカード

Planning, Edit: PILOT PUBLISHING
Design: EXTRACT

| Sapporo International Art Festival 2017



Overview & Document (2017) 概要資料／開催報告書

Edit: PILOT PUBLISHING



| SAPPORO CITY GUIDE



Guidebook & Map (2016) ガイドブック／マップ

Edit, Writing: PILOT PUBLISHING
Design: EXTRACT

| Media PILOT PUBLISHING

AIRDO 『rapora.』 (2021)
エア・ドゥ機内誌『ラポラ』 Edit, Writing

VJA GROUP 『VISA.』 (2021) / 『MY LOUNGE.』 (2021)
VJA グループ情報誌『ビザ』 / 『マイラウンジ』 Production

MAGAZINE HOUSE 『BRUTUS.』 (2021) / 『BRUTUS MOOK.』 (2021)
マガジンハウス『ブルータス』 / 『BRUTUS 特別編集 北海道の大正解』 Writing

HEARST FUJINGAHO 『MEN'S CLUB.』 (2020)
ハースト婦人画報社『メンズクラブ』 Coordination, Writing

JAPAN AIRLINES 『OnTrip JAL.』 (2019)
日本航空『オントリップ・ジャール』 Writing

Additional Information www.pilotfree.com/works/

PILOT PUBLISHING
パイロットパブリッシング

パイロットパブリッシングは、2004年より札幌を拠点とする出版・編集プロダクションです。紙媒体やウェブ媒体、各種広告・販促物などの企画・編集・制作を請け負っております。ご依頼・ご相談は、ウェブサイトフォームまたはEメールよりお気軽にお問い合わせください。

Job recruitment at PILOT PUBLISHING, a publishing and editing production based in Sapporo since 2004. We undertake the planning, editing, and production of print and web media, various advertisements, and promotional materials. Please feel free to contact us with any queries or expressions of interest using the website form or email.



Photograph by Hideki AKITA (TOOTOOTO)

今回まず取り上げたのが「道東」。以前から自然や飲食以外の観光資源に乏しく、行き場がなくなってしまうのは、北海道に共通する問題だと感じていた。もし地域に根ざしたエンターテインメントや個人店、スポーツなど多様な文化があればもっと豊かに、さらに観光資源や経済にも結びついていくのではないか。スケール感が大きく個性的な道東の地元文化を見てまわりながら、何かしらのヒントを得られた気がした。

「料理」は料理人の創意工夫を目の当たりにし、料理はクリエイティブであることを改めて実感した。いつもマンネリで困っている方や、あまり料理をしない方のお役になれば嬉しい。でもやっぱり、店ならではの魅力や感動があるので、落ち着いたら外食も楽しみたい。

親身になって支えてくれたスタッフ、快く協力していただいた取材先やお店の方々に感謝します。お体にはくれぐれもお気を付けください。では、また。

The first thing I took up this time was “Eastern Hokkaido”. I have always felt that other than nature, food, and drink, the lack of tourism resources and the feeling of limited places to visit is a common problem in Hokkaido. If there are diverse cultures such as community-based creativity, entertainment, and sports, it will be richer and lead to more tourist attractions and economic growth. While looking around the local culture of Eastern Hokkaido, which is unique and of a large scale, I felt that I gained some hints about the place.

“Cooking” is witnessing the cook’s ideas and ingenuity and once again realising that it is a part of creativity. I will be happy if this free paper is useful for those always stuck in a rut and those who do not cook often. But after all, there are charms and impressions unique to stores, so I eat out when I want to relax.

I would like to thank the staff who kindly supported me, and the interviewees and shop staff who cooperated with me readily. Take good care of yourself. See you Soon.

Ryousuke IWAMURA

PILOT magazine

Publisher Editor in chief

Ryousuke IWAMURA (PILOT PUBLISHING)

Art Direction / Design

Takuya INOMATA (EXTRACT)

Photograph

Hideki AKITA (TOOTOOTO)

Translation

Aoi HORIKAWA

Special Thanks

Nobutaka SATO (EXTRACT)

MORIHICO.

SATURDAYS CHOCOLATE

MARUYAMA LODGE 5&.

Published by PILOT PUBLISHING

www.pilotfree.com

©パイロットパブリッシング

本誌掲載の写真・記事の無断複写・複製・転載・引用を固く禁じます。※本誌掲載の情報は、2021年7月現在のものです。※本誌に掲載されている商品価格は、特別な表記のある場合を除く、すべて税別価格となります。※掲載内容は変更になる場合がございます。

©PILOT PUBLISHING

Unauthorised copying, duplication, reprinting, or quoting of photographs and articles published in this magazine is strictly prohibited. ※Data in this magazine is accurate as of July 2021. ※All product prices listed in this magazine do not include tax unless otherwise specified. ※The contents of this article are subject to change.