

# 線

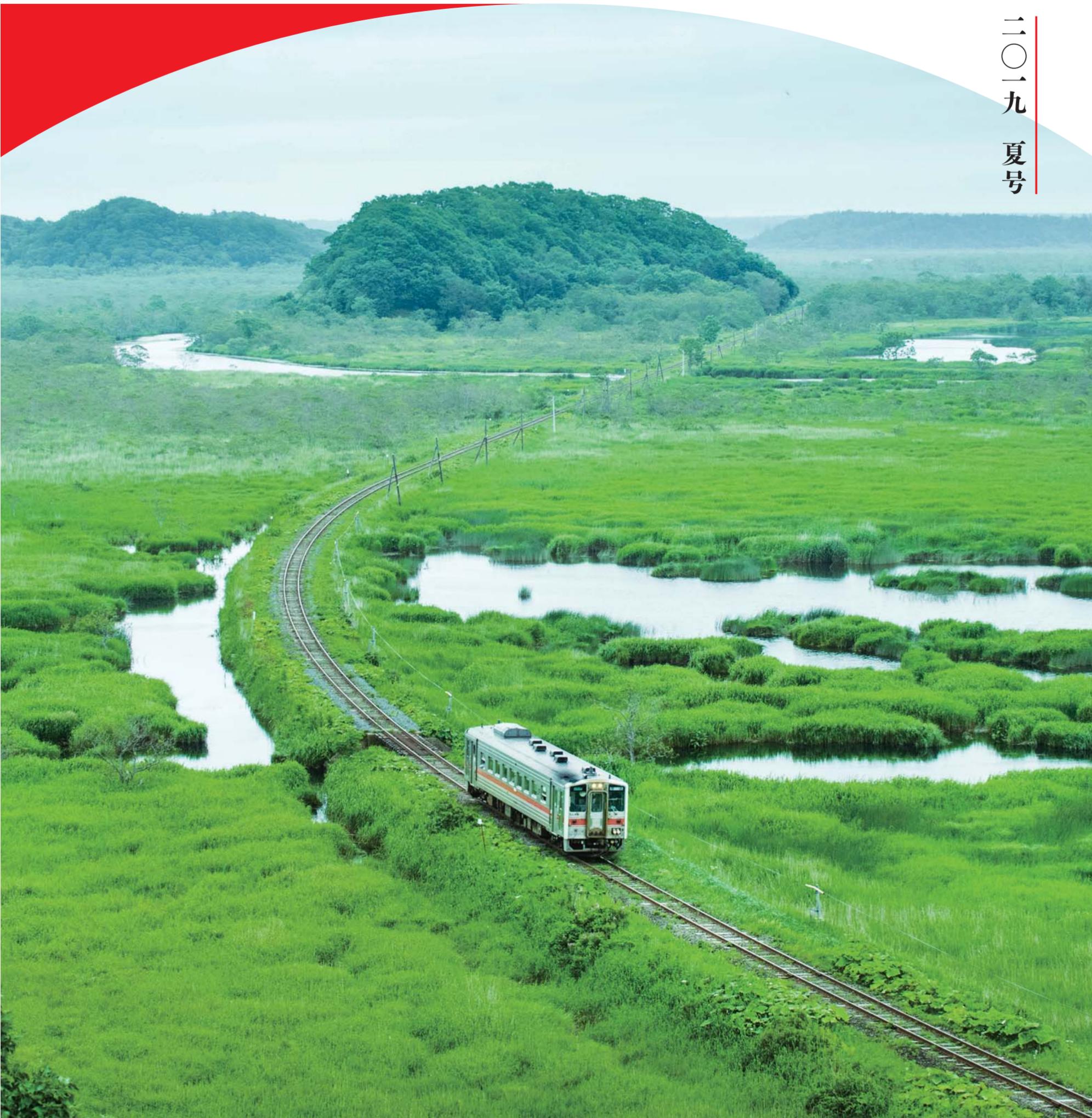
HANASAKI  
LINE  
MAGAZINE

# 点。 と

# 花 咲

TAKE FREE

二〇一九  
夏号



地球探索鉄道

# 花咲線

北海道根室市



落石海岸を駆け抜ける花咲線。  
鉄道ファンの中では  
有名な撮影スポットとして知られる。  
車両は中央の赤いラインが  
特徴的なキハ54形。

# 花咲線は、 地球を探索する 鉄道である。

釧路から根室へ。

135・4 kmを駆け抜ける日本最東端の鉄道。

人はそれを『花咲線』と呼ぶ。

さぞかし素敵なお花畑でも広がっているのだろうか。  
と思いきや、そうではなかった。

鬱蒼と広がる原生林。列車と並走する野生のシカ。

突如現れる厚岸湾に見とれていると、

水面とも陸上ともつかぬ一面の湿原が広がる。

人の手で作られたものとは全く異なる景観が続いていた。

大人になるにつれ、どこか遠くへ行ってみたいと思うことが増えた。

よくある現実逃避、というよりも、

まだ知らない何かを見てみたいという欲望であった。

花咲線の旅は、確かに地球の神秘を感じさせてくれる。

自然と人間を隔てる境界線が地続きになって、

そこらじゅうに不思議の一瞬が転がっている。

気が付けば、いつも眺めているはずの携帯電話は、

記録用カメラの役割を果たすのみであった。

さあ、どこまで遠くに行けるだろうか。

# 躍

「10時の方角をご覧ください！」

ガイドさんの指し示す方へ目を凝らすと

水面から黒い何かが現れた。

野生のミンククジラだという「それ」は

一瞬体を波打たせ、海の底深くへと再び消えていった。

あっという間に静けさを取り戻した海。

心はいまだにざわついている。

そうか。クジラか。

普通に生きていれば

想像上の生き物のままだったはずだ。





自らの翼で飛ぶことを教える。  
それ以外、何をしてやれるというのか。  
夏の湿原でタンチョウは子育てに勤しむ。  
親子の季節は長くない。  
巣立ちのときは、どんな声で啼くのだろうか。



厚岸の牡蠣を味わえば  
地球を舌で体感できる。  
その硬い殻の中に、  
湿原を巡る淡水と豊かな太平洋を  
丸ごと閉じ込めているのだから。

根室の街から車で15分。

ひんやりとした早朝の春国岱。

唐突に訪れる、幻のような時間。

しかし考えてみれば

自然とは常に唐突で、理不尽で、

そして美しいものだった。



# 生

沿線を通り眺めた私は、ふと思う。

こんなにも、魅力にあふれる

旅路があったのかと。

通りすがりの旅人である私を感じた、

その一つひとつの輝きが地元の人達の

シビックプライドを高めているのだろう。



食事と喫茶 どりあん

小滝 祥平さん



## 内と外、ふたつの目線で地元を見つめる。

「あるとき、根室のことを質問されて答えられなかったんです。それじゃダメだと思って」。

そう語るのは、根室市の飲食店 どりあんの2代目店主・小滝祥平さん。

父の文吾さんはニューモンブラン（沿線たべものがたり参照）に勤めた後に独立、1969年 どりあんを創業した。祥平さんは18歳で上京し一度は別の道を進むも、24歳で根室に戻り家業を継ぐことを決意する。それまで飲食業の経験はなかったが、幼い頃から両親は店の切り盛りで忙しく自分の食事は自分で作る事が多かったのだそう。それに「エスカロップは物心ついたときから食べてきたから、味は舌が完全におぼえていたんです」。

エスカロップは1990年代から徐々に根室の外にも知られ始め、



食事と喫茶 どりあん

北海道根室市常盤町2-9

TEL.0153-24-3403

営業時間/10:00~21:00

火曜日定休

いわゆるB級グルメブームでさらに知名度を上げた。店には地元の人以外にも観光客が多く訪れるようになり取材を受ける機会も増えた。冒頭の発言はその頃のこと。「だから図書館へ行って昔の新聞を読んだりして。色々調べているうち根室にずいぶん詳しくなりました」。

そんな小滝さん曰く、根室に暮らす人の特徴は「面倒見が良く、気さくな人が多い」。確かに小滝さんからもその雰囲気がかがえる。だからこそ、仲間意識が強くなりすぎる面もあるかも、とも。「この街がもっとよくなっていくために『外から目線』も大事にしたいですね」。オープンで、何事も楽しもうというムードに満ちた小滝さん。店内には趣味の釣りで自ら釣り上げた大きなイトウの剥製が飾られていた。

会いに  
行きたい

金刀比羅神社

前田 穰さん



この街には、たくさんの宝がある。



ことひら  
金刀比羅神社

北海道根室市琴平町1-4  
TEL.0153-23-4458  
社務所・神輿殿・お祭り資料館  
開館時間/8:30~17:00

地元では「こんびらさん」の愛称で親しまれる金刀比羅神社。毎年8月に行われる例大祭では1.5tを超える御神輿を中心に1kmを超える行列が市内を練り歩く。およそ200もの露店が市内中心部に並び、街は熱気に溢れる。

ろん、一般的にイメージされる神主さんの仕事も。安産祈願や初宮詣、家を建てる際の地鎮祭など「地元の方の人生の節目に寄り添える、ありがたいお仕事だ」と思いますね」。また、船の起工式や進水式の間にも多いというのが漁業の街ならではの。

200年以上続く歴史ある神社の家に生まれた前田穰さん。神社の森を遊び場に育ち、神職の資格を取るために東京の大学へ進学。卒業後は札幌の北海道神宮や沖縄の神社に勤め、根室へ戻ってきたのは2004年のこと。

「根室は多くの宝がある街。宝をみんなで守り育てていきたい」と語る前田さんが考案したのが『福ざんまいみくじ』。水揚量日本一を誇る根室の宝・サンマをモチーフにしたユニークなおみくじだ。張り子のサンマの中に入っているおみくじは、北海道弁で書かれているというのもポイント。

広い境内をキレイに維持するのは前田さんの仕事。「お参りされる方々が気持ちよく参拝できるように」と、季節によっては白衣袴より作業着でいる時間のほうが長い日もあるのだとか。もち

「この街の魅力を、神主としても、いち根室人としても、皆さんにお伝えしていければと思います」。

花咲人



竹老園 東家総本店  
茶そば

# そ

釧路港繁栄の歴史と共に  
花開く蕎麦文化。

創業から145年の時を経て今なお愛され続ける竹老園の蕎麦。「東家」の屋号を掲げるお店は釧路市内だけでも18店舗。その他、暖簾分けや親戚筋によつて札幌・旭川・帯広など全道各地へ。まさに北海道における蕎麦文化の草分け的存在といえる東家がこの地に根を下ろしたのは、約100年前。当時、本格的に整備が始まった釧路港の発展を見込んだ2代目の先見の明によるものだったという。1950年頃には、昭和天皇がお代わりを御所望されたという蘭切りそばや抹茶を練りこんだ茶そばなどユニークなメニューが次々と登場。竹老園ならではの味わいを確立していった。

受け継がれていく  
職人の技術と  
地元の人々への想い。

「蕎麦打ちとつゆの技術。両方があって初めておいしい蕎麦になるんです」と語る5代目店主の伊藤純司さん。東家の蕎麦といえば、宗田節を使ったコクのあるつゆとツルリとした翡翠色の更科蕎麦が基本。しかし、それぞれの東家に職人のこだわりが光るのも良い所。地元っ子なら、ごく自然に立地や好みに合わせ行きつけの東家をもつというから、なんとも粋である。「全ては支え続けてくれる地元の方のおかげ」と、伊藤さん。目の前のお客様に全力で向き合う。長年の歴史は、その一瞬一瞬の積み重ねだということを竹老園の蕎麦は教えてくれる。花咲線の旅はじめに、文化が香る逸品を味わってみてはいかがだろう。

竹老園 東家総本店

北海道釧路市柏木町3-19  
TEL.0154-41-6291  
営業時間 / 11:00~18:00  
火曜日定休



根室

スナック

探索記

海よりも深い懐で、  
漁師の町を  
支え続ける。

午後7時。通りに温かな光が灯り始める。根室では駅から北へ1キロほどに位置する梅ヶ枝町を中心にスナックやバー、居酒屋が軒を連ねる。鮭鱒漁やサンマ漁、昆布漁など季節に合わせ様々な人々が訪れる根室には、仕事を終えた大人のオアシスとして昔からスナックが栄えてきた。時代と共にかつての賑わいは薄らいでしまったものの、今なお100軒以上のスナックが営業しているというから地元民のスナック愛は深い。「チャーム」と呼ばれるお通しに、地元の海の幸を使ったお手製の料理を出すお店もあり、港町ならではの味わいを楽しむことができる。スナックを巡れば、旅は一段と面白くなる。この町の酸いも甘いも知るママたちの存在こそ、根室の魅力を支える貴重な観光資源と言えるのではないか。さて今宵も、カウンター越しの会話に花を咲かせよう。

沿線  
たべものがたり

各地域、独自の食文化が根付いている花咲線沿線。今回は、始発駅である釧路と

終着駅の根室を代表する食文化をご紹介します。

長年愛され伝え継がれてきた味を

是非ご堪能ください。

# エ

**生まれは、一流洋食店。  
市民想いのソウルフード。**

エスカロップとはフランス語で肉や魚の薄切りを指す言葉。この不思議な名前の料理が根室に伝わったのは、昭和38年頃。今はなき洋食店『モンブラン』の新メニュー考案の際、横浜からやってきた古村シェフが伝えたものと言われている。しかし、その頃のモンブランは当時珍しい食材なども扱う高級洋食店。その後、モンブランから独立した梅田勝利さんが「もっと一般の人に気軽に洋食を楽しんでほしい」との思いから『ニューモンブラン』を創業。エスカロップは、そのボリューム満点な旨さと手早く食べられる気軽さから瞬く間に人気メニューとして広まっていった。

**地元を盛り上げる  
魅力の発信源として。**

こだわりのデミグラスソースは1週間、10日もの間、大きな寸胴に牛骨や野菜を入れ仕込んだもの。カツには阿寒ポークを使用し、注文が入ってから丁寧に揚げていく。この道30年となる3代目店主の佐野暢哉さんがリズムカルにフライパンをふるうと、黄金色のご飯が舞い踊った。いまや全国から観光客が訪れるニューモンブラン。多い日には一日に150食以上のエスカロップを出すことも。「根室ならではの味として、これからもたくさんの人に魅力を伝えていきたいですね」と佐野さん。根室駅の目の前で味わうことのできるスタミナ満点の一皿は、根室と花咲線の未来にも活力を与えている。

## ニューモンブラン

北海道根室市光和町1-1  
TEL.0153-24-3301  
営業時間/9:00~20:00  
不定休



## きらく スナック 姫楽酌

凛とした着物姿が素敵な光子ママ。モダンな店内は、天井の高さや棚の配置までこだわり抜いたもので、驚くほどの居心地の良さ。長年の常連さんたちを中心に、ママとの会話を求め、女性客も訪れる。

北海道根室市梅ヶ枝町2-5 セゾンビル1階  
TEL.0153-24-5804



## スナック ゆづ

15周年を迎えるお店は、常連さんと気さくな友美ママとの笑顔が溢れるアットホームな空間。自家製の生チャームと共に至福の一杯を味わえる。一人旅でも楽しい夜を過ごせること間違いなしである。

北海道根室市梅ヶ枝町2-19 カッコー会館1階  
TEL.0153-24-8478

知れば知るほど好きになる。

# 駅弁に恋して



恋した駅弁

氏家かきめし

「見た目か中身か」と聞かれれば、私は迷わず「両方」と答えるだろう。

列車が発車するまでのひととき、私たちは出会い、恋に落ち、共に列車へ乗り込む。乗車中の数時間はもちろん、その後の旅の命運にも関わるから、覚悟を持って臨まなければならない。それが私の駅弁選びの心構えだ。毎回、入念な下調べはもちろん、全神経を集中させて一つひとつの駅弁と真剣に向き合っている。

だが、うまい駅弁とは一目見た瞬間、ただならぬオーラと品格を醸し出しているものだ。氏家のかきめし弁当も、まさしくそのうちの一つ。レトロな風合いの緑の包み紙は厚岸の別寒辺牛湿原を思わせる。なるほど、名物の牡蠣が育つ厚岸湖は、湿原を流れる豊かな淡水とプラントトンに富んだ太平洋が混じりあう汽水湖。牡蠣のおいしさの半分は湿原の旨みでもあるのだ、というメッセージが込められているのだろうか。勝手な深読みをしつつ、満を持して蓋を開けると、そこには艶やかに輝く炊き込みご飯が。上には牡蠣、ツブ、アサリ、フキとシイタケが丁寧に並べられている。脇を固めるメンバーも実力派揃いだ。まずはご飯をひとくち噛みしめる。途端に口中にまろやかな甘みと磯の香りが広がっていく。ご飯に混ぜ込まれたひじきと、しつとりと馴染んだ刻み海苔が次の一手を急がせる。さて、主役の牡蠣は…。上あごと舌の間に挟んだ瞬間、じゅわりと煮汁と濃厚なエキスが染み出した。全速度でうまい。まだ序盤だが、食べ終わってしまうことが今から寂しくなってしまうほど。そんな一抹の切なさとは裏腹に箸は猛スピード

で丁寧には込まれた具材を次々と制覇していく。驚くべきはフキだ。口に入れた瞬間ふわりと溶けてしまった。このフキ、なんと春から夏にかけては、お店の方自ら鎌を片手に山に採りに行くのだという。旬の味わいと愛情が本来箸休めとなるはずのフキの煮物に驚きの旨さを与えていた。

かきめしの具材は、それぞれ種類ずつ一番おいしくなるタレの配合で煮込まれるという。毎朝、厨房にはいくつもの鍋が並び、それぞれの火加減でグツグツと火にかけていく。夏には、たちまちサウナのような暑さになることも。おいしさを守るための妥協なき姿勢に、頭が下がる思いである…。

初恋のあの子がいっしょに理想化されていくのと同様、思い出の中の駅弁も、時が経つにつれてどんどん美化されていく。並々ならぬ期待を胸に「あの頃の味」を求めて再び訪れる人々を裏切らないためにも、老舗の駅弁はたゆまぬ努力を続け、いつだって心ときめく味を守り続けている。

最後の一粒となった牡蠣をほおぼる。こうして私の花咲線の旅は最高のスタートを切った。どこに居ても、なんでも手に入る世の中で、ここにしかない味わいがある。ことを嬉しく思う昼下がりがあった。



厚岸駅前 氏家待合所

北海道厚岸郡厚岸町宮園1-15  
TEL.0153-52-3270  
営業時間/8:30~14:30 木曜日定休

# 観

らぎ、野鳥の楽園へ

## 美しき花咲バーード

海辺の鳥、森の鳥、草原の鳥、高地の鳥。多種多様な鳥が限られたエリアの中にギュッと暮らしている。

根室、とりわけ春国岱はバードウォッチングの聖地として知られ、国内外から多くのバードウォッチャー達が訪れます。このエリアの特徴は観察できる野鳥がバラエティに富むこと。本来であれば標高の高い地域に生息する鳥も根室では普通に見ることが出来ます。これは夏でも涼しい気候が亜高山と同じ環境を作り出しているため。また、海に囲まれた細長い半島であることから、沼や湖などのほとんどが海水と淡水が混ざり合った汽水湖。多様な動植物が生息し、結果それらを餌とする鳥が多く集まりやすい。非常に珍しい環境といえます。夏の繁殖期はオスがメスにアピールするため美しい声で歌い(これを『さえずり』と呼びます)見た目も鮮やかな姿に変わる季節。本州で冬に見られる鳥も、夏に根室で見るとまた違いますよ。



高田 令子さん

根室に生まれ鳥の観察が当たり前の環境で育つ。野鳥を中心とした環境調査をフリーランスで行い、メインは稀少鳥類、中でもシマフクロウ。北海道各地の野山を日々駆けまわっている。日本野鳥の会 根室支部 事務局長。父は根室をバードウォッチングの聖地として知らしめた立役者・高田勝さん。



ルリビタキ

普通は高山に住んでいる小鳥ですが根室だと家の脇なんかで普通に見られます。きれいな青色はオスだけでメスは地味。派手すぎず渋い感じの、とてもいい声で鳴きます。



ノゴマ

体は地味な色ですが、オスの喉が真っ赤なのが特徴で「日の丸」と呼ぶ人も。繁殖期のさえずりを聞けるのは、国内では北海道だけ。個人的にとっても好きな鳥です。



オオジシギ

別名カミナリシギ。空から急降下する際に尾羽からゴワゴワゴワという独特な音を出します。見た目は地味ですが音と行動が派手な鳥です。根室市内でもよく見られます。

# 撮

色褪せない一瞬を切り取る

## 花咲線がある風景

どこを撮っても絵になる風景。世界中でここにしかない一瞬が待っている。

花咲線といえば、幼い頃、母と行った潮干狩りが思い出されます。車窓から別寒辺牛湿原を眺めては「こんな所を走って沈まないのだろうか」と子ども心に不思議に思ったものです。帰りには袋いっぱいのアサリと親戚からもらった花咲ガニを手に、再び列車に乗る。そんな小さな旅が私の楽しみでした。大人になった今は、列車に乗るだけでなく「沿線の風景と列車」の撮影を楽しんでいます。晴れの日はもちろん、雨や霧の日も列車の明かりで素敵な表現ができたり、雪の日には静まり返った雪原の奥から列車の音が聞こえる度、ジーンと胸が熱くなります。太陽の位置や高さ、アングルを計算し、カメラを設置する。そこへ絶妙なタイミングで列車が来る瞬間は本当に感動します。これから花咲線の魅力を撮り続けたいと思っています。



大滝 恭昌さん

1964年、釧路市生まれの写真家。foto-f8代表。広告写真の撮影のほか、道立近代美術館などの収蔵作品や展覧会図録の撮影まで幅広く手掛ける。ライフワークとして「鉄道のある風景」を撮り続けている。公益社団法人日本広告写真家協会北海道支部長。花咲線WEBサイトにて鉄道写真公開中。



別寒辺牛湿原にて

湿原の秋らしさと花咲線を同時に楽しむ一枚です。季節感を感じる写真を撮る際には周りの植物や景色を取り込みながら広角レンズを使ってみるのもオススメです。



落石海岸にて

夏の海岸は素晴らしい景観ですが、同時に霧が頻出する時期もあります。北風の日を狙うのがポイントです。夕陽に照らされオレンジ色に輝く一瞬を見ることができます。



根室駅にて

根室駅に入線する列車を超望遠で撮影。根室は曇りの日も多いですが、空の部分をカットして地面の方を多く入れる構図にするとまた新鮮な一枚が楽しめます。



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

時刻表など、花咲線への  
アクセスはこちら

