

「 発 刊 に あ た っ て 」



皆さんこんにちは。本紙を手にとっていただきありがとうございます。

私たち「Ynet.」は町民活動の活性化、町内ネットワークの拡大・構築を目指し組織された役場職員で構成するグループです。標津町には様々なまちづくりに関係する活動をしている団体や個人の方がいて、実際にお会いしてみると、標津町にはこんなにも味わい深い人たちがいるね、と気づかされました。本紙の表題「sipeto(シペト)」は標津の語源になったとされるアイヌ語「シペツ」と日本語の「人(ト・to)」を掛け合わせた造語で、標津に住む活動的な方々をたくさんの方に知っていただきたく名付けました。

sipeto を通じて人の活動に込められた『想い』に触れて、知って、共感して、共に活動する方が一人でも増えることになればうれしく思います。

Ynet.

— SPECIAL THANKS! —

あかつきダイニング
A マート
川北郵便局
郷土料理武田
ぎんれい精肉店
くるくる2
合田商店

後藤商店書店部
標津漁協直売所
標津郵便局
セイコーマートこんどう標津店
セイコーマート標津まるよし店
セブンイレブン標津町店
大地みらい信用金庫標津支店

ファミリーレストランいしばし
福住
ホームックニコット
ボンノウシテラス
cafe&musicbar site.
鶴亀屋
ピーナッツギャラリー

*五十音順・敬称略

— Follow us on Facebook & Instagram!! —

標津町内の情報などを更新！ぜひ検索してみてくださいね。



— INFORMATION —

しべつろーかるふりーべーばー

sipeto N° 16
Spring 2023

2023 年 3 月 17 日 発行
発行人 Ynet.
発行所 〒086-1632
北海道標津郡標津町北 2 条西 1 丁目 1 番 3 号
標津町役場企画政策課内
TEL.0153-85-7240
FAX.0153-82-3011

- バックナンバーのご希望は上記までご連絡ください
- 次回発行は 2023 年 9 月の予定です



しべつろーかるふりーべーばー

sipeto

Shibetsu Civic Pride Project by Ynet.

CONTENTS

鶴亀屋の飯寿司工場見学に行ってみた！ / ピーナッツギャラリーに行ってみた！
インタビュー 30 佐藤哲平さん、鈴木信幸さん - 31 清水由美さん / and more

N° 16
Spring
2023

Take Free



REPORT

鶴亀屋さんの飯寿司工場見学に行ってみた！



「今週飯寿司のバック詰めするよ！」とお声がけいただき、見学に行ってきました。昔から工場見学が好きでワクワクで鶴亀屋さんに。長靴や手指などを消毒し身なりを整えいざ工場内へ入ると、とっても綺麗で清潔感のある工場内。そこではインタビュー時とは別人の、完璧な“工場の人”となった佐藤さんと鈴木さんがバック詰め作業をしていました。まず目に飛び込んできたのは大量のホタテの飯寿司！！！！お、おいそう。つい手を出して一つ口に入れたくなります。それを丁寧にスケールでグラムを量り、見栄えを整えたり、ホタテ貝柱のバランスを見たりして次々とバック詰めしていきます。本当に手作りなんだなぁとしみじみ思いながら、その作業を見たり写真を撮らせていただいたり。とても貴重な見学をさせていただきました。

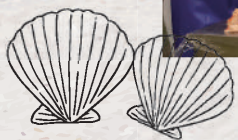
実は見学の間、ずっと無視出来ないことが。それはラジオから流れる「演歌」。演歌に飯寿司の香り…頭の中で日本酒が浮かびながらの工場見学はとても楽しく、手作りで丁寧に作り上げていることを実感する機会となりました。

帆立の飯寿司
Hotatenoizushi

北寄貝の飯寿司
Hokkigainoizushi



enka~
enka~



REPORT

ピーナッツギャラリーさんに行ってみた！



明太子のスパゲティ
明太子の香りに海苔の風味が合わさり絶妙な美味しさ！！

チキンソテー
香草ビネガー風味

やわらかくてとても
ジューシー！ボリューム
も十分でした！



昨年の夏某日、川北から中標津に行くとき何度も看板を見ているのに、一度も行ったことのなかった「ピーナッツギャラリー」さんに初めて行ってきました！道道 774 号から看板に従い道に入ると、思っていたより奥に進み、不安になりましたが無事にお店に到着しました。周りは木々に囲まれ、その隙間からは牧草地が見え、なんと川の流れる音まで聞こえます。まるで大自然のレストランです！店内は木材を基調とし、天窓から太陽の光が降り注いで温かい空間が広がっています。テラス席もあって解放感も味わえます！この週のランチメニュー(週でメニューが変わります)は「チキンソテー」と「明太子パスタ」！スープ・サラダ・ドリンクもついていて、子どもと一緒にたくさんおいしくいただきました！店内から外もよく見えるので、子どもが外で遊んでいても安心して過ごせます。(この日は 30℃を超える真夏日だったので、暑すぎて外には出られませんでした。笑)
今回はランチのみで帰ってしまいましたが、13 時からはピザやデザートも始まります。また、お邪魔した時は宿泊の営業はやっていませんでしたが、宿泊施設や温泉もあるということで、機会があれば是非デザートからの宿泊なんてやってみたいと思いました！

T s u r u
K a m e y a

鈴木 佐藤
鶴亀屋

信哲
幸平
さん さん



30
標津の資源を使った
新しいチャレンジ。

―鶴亀屋さんはどのような事業をされていますか。

開業はいつですか。

佐藤) 会社設立は 2021 年の 8 月だから 1 年半ぐらい経ちます。

鈴木) 今は飯寿司の製造販売で、北寄（ほっき）と帆立を使って飯寿司を作ってます。今後色んなものを予定はしてます。とりあえず麴を使ったものを。冷蔵庫があるからいつでも飯寿司作れるので。夏でも。

―開業するまでの経緯やきっかけ、思いを教えてください。

鈴木) きっかけは、哲平（佐藤）が使わない工場を持っていたもったいないなと。そこに、北海道で 1 番シェア率が高い飯寿司屋さんがオホーツクにあるんだけど、そこが、もう飯寿司やめるとかって話があって。

佐藤) 鮭が下がってる時期で、冬とかもなんかやっていかないとダメじゃないみたいなのもあってね。獲るだけじゃ…っていう。そこにその話があって、飯寿司つくるなら冷蔵庫でっかいのあればいいんじゃない？ていうような感じで。じゃあやってみるか飯寿司って。

鈴木) 時間もあるしね。鮭の漁師って。時期は忙しいけど、半年は鮭の仕事はないし。定置の時期も作業終わってからとか作ってるけど。

佐藤) そういう時にね、誰かがいて、やってくれるような風になればと思うよね。

―レシピはどう開発しましたか？

佐藤) 昔から作ってる家の飯寿司のレシピをまず作って、そこから少しずつ改良して。

鈴木) 何日置とか、分量とか細かい微調整。冷蔵庫だから温度は安定しているしね。ただ、味見までに時間がかかるかのがすごく大変。

―屋号の由来は？

佐藤) 飲みながら話してる時のお酒が、「越後鶴亀」っていうカッパ酒で。鶴亀っていいじゃん。縁起もいいし、飯寿司となんか合いそうだよなって。

鈴木) で、パッケージもこだわった。パッケージデザインは、釧路に住んでる源太君っていう好きな絵描きさんの絵がいいなとはずっと思ってたの。

佐藤) そこはもうこだわりの 1 つだね。ジャケット

にはこだわろうっていう。ロゴも全部作ってくれて。すごく時間をかけた。

鈴木) パッケージ色々見て、飯寿司のパッケージって流水とかが多いんだよね、飯寿司の写真とか。そこを鶴と亀の飯寿司でパーンと覚えてもらいたくて。



パッケージの原画を見せていただきました

鮭漁師さんが主ですが、どうしてホタテと北寄の飯寿司？

鈴木) あんまり多分、2 人ともサケの飯寿司っていうのは、そんなに好きじゃないかもしれない（笑）。北寄と帆立ならその生臭みっていうのはないだろうっていう。

佐藤) そうあと珍しいでしょ？誰もやってないことみたいだね。鮭はライバルも多いし。もちろん標津で獲れるものでね。

―開業にあたり、大変だったことや、周りからの反響について教えてください。

佐藤) 資金とか工場の改修かな。自分たちの手で改修して、面白かったけど、工場はほぼ物置でボロボロな状態だったから大変ではあった。

鈴木) 全部壊して、友達と 3 人で改修した。冷蔵庫こそ買ったけど。自分たちで組み立てて安くして。あと味を決めるのも大変だった。かなり失敗したからね。反響は考えていたより売れたなって。最初どのくらい作っていいかもわからなかったし。今は全然足りなかったから、来年に向けてもっと頑張れるなっていう。

佐藤) 本当はもっといろんなとこに置いて欲しいって営業に行きたいんだけど、それは今後の課題だよな。ネット販売もね、うちは直接はやってないですけど、サーモンプラザに置いてくれてるから。そこがオンラインショップあるから。

―今後の目標は？

鈴木) 今本当 2 人も奥さんに手伝ってもらったり友達に手伝ってもらってやってるから、そのうちバリエーションや 商品の数も増えてきたら、人も雇ってできたらいいな。うん、最終的には。

佐藤) 目標ね、雇用をちゃんとするぐらいの会社にしていく。

―標津に期待することは

佐藤) スナックとか居酒屋とか社交的な場所を増やしてほしい。地方から人が来たとしても、連れてくるところが少なかったりとかして、観光に来てよね、食事する場所とか。

鈴木) もっとなんか街に人出ればいいよね。若者とか。地元の人も観光客も、街を丸ごと楽しんで欲しい。

―飯寿司のアレンジレシピとかありますか

鈴木) 知人はオリーブオイルをかけてとか、あと炙ってとか。札幌の飯寿司専門店に行くと、全部その炙りで出てくるらしい。

佐藤) 是非、炙ってみてください。

鈴木) 飯寿司食べれない人でも食べれる。そういうのがコンセプトの 1 つなので、是非食べてみてください。



インタビュー時の様子

shop info

鶴亀屋さんの Instagram は飯寿司の納品情報や漁師さんの作業風景など様々な情報が UP され楽しいです！

鶴亀屋

📍 標津町北 6 条西 2 丁目 4-1

📷 @turukameya_shibetsu



Y u m i
Shimizu

清水 由美さん
ピーナッツギャラリー



31
この場所を
生かして暮らす。

―ご出身を教えてください。

私は広島出身です。高校卒業して東京に出て。夫が、東京の上北沢で『ピーナッツギャラリー』っていう名前でお店をやってたんです。当時私は学生で、アルバイトでそのお店で働いてました。

東京のピーナッツギャラリーは、ランチもやって、夜はお酒を飲みながら食事できるようなお店でした。ちょっとおしゃれなビルの 1 階で、ひとり暮らしの仕事帰りのお姉さんとかが、ふらっとくるようなお店です。

―東京から、なぜこちらに？

夫の出身が根室なんですけど、もうお店をやめて北海道に帰りたいって言い出して。最初北海道に帰って言われてから、5 年ぐらい嫌だって言っていました。北海道行ったことない、根室ってどこ？って。なんとなくはわかるんですけど。それで、その 5 年の間に、じゃあ北海道に行ってみよう、別に根室じゃなくてもいいって言われて、北海道 1 周しているうちに、だんだんいいところだと思って、来たんですよ。



インタビュー時の様子

―ここのお店を始めた経緯は？

お店は 2006 年にオープンしました。宿泊もできるレストランをやりたいなってことで、同じ『ピーナッツギャラリー』の名前で始めました。

東京のお店を閉めるのは前から決まってたんですけど、閉めるのが割と急だったんです。同じ名前でお店をやったら見つけてもらえるかもしれないっていう希望も持ちつつ、自分たちも馴染みのある名前だったので。元従業員も来てくれたりしているので、作戦は成功ですね。それから 2、3 年ぐらいで根室の家族が倒れちゃって、ここを 1 回閉めて根室に住んで。何年かして戻って来たんだけど、マスターはもうやらないって、まさかの引退宣言をされて。そのままやめてもよかったんですけど、

もったいないなと思って。それで、1 人でなんとかできないかなと思って始めたのが、4 年前ですね。週替わりメニューで、週末のランチとカフェ営業。最初は 1 人で全部調理をやって、接客もっていう形で始めました。ペンションも再開したいなとは思ってますけど、そこはちょっと様子を見て。

―人気メニューやおすすめがあれば教えてください。

ほぼ東京のピーナッツギャラリーで出していたメニューで、今は畑でとれたものも使ってます。何を出したら喜ばれるかなと思いながら作って、お客さんにこれ美味しいから好き、とか言われたらまたやるっていう風にやっているの、自分なりにすごい力を入れたっていうのは、難しいな〜。おすすめは？って言われたら、全部おすすめですね。予想外だったのが、お子さんがすごく多いこと。お子さんも食べられるように、辛いものをあんまり出さないかと考えてます。

―冬季はお休みですが、冬の過ごし方は？

冬はやらないんですかってよく聞かれるんですけど、雪のリスクを考えたらできないんですよ。冬は夏の間できなかった、家のこととかをやっています。お店が 10 月に終わったら、雪が降る前に家の補修とか畑の片付け。合間にパジャマ作ったり、エプロン作ったり。大体全部終わらないうちに、あっという間に春がきます。お店のオープンは大体 5 月中。目標は 5 月の連休明けです。

―川北のこの場所を選んだ決め手はありますか。

結構偶然なんです。最初は根室に帰ろうとしてたらしいんですけど、そこがダメで。温泉を掘削して分譲してるっていうのを知って。根室も近いし、町も空港もあるし、と思って。それがたまたま標津町だったんですよ。2005 年の 4 月に来たんですけど、本当にもう忘れもしない、その日の夜に吹雪いて、朝起きたらふくらはぎあたりまで雪が積もってたんですよ。それ見て早速後悔して。だって、東京は桜が咲いてるじゃないですか（笑）

―来てよかったな、と思えたきっかけはありますか。

庭を作って木植えたりしていくうちに、徐々にですよ。なんか最高だなって思うようになってきて。最初から景色は本当にすごいなと感動はしてたんですけど。住む

のも、冬の室温が過ごしやすくて。あとは遊びがなんかダイナミック。山登りが好きで、去年はもう雌阿寒岳がすごい！と思って 2 回行きました。

―標津町に要望はありますか。

いや、本当いいとこ来たなと思います。自然に声かけてくれるし。郵便局なんか、まだ引越して来たばかりなのに、「清水さんお待たせしました。」って言うてくれて、ちょっと感動して。要望があるとしたら、交通の便がね。バスの便とタクシーの少なさ。飲みにおいでと言われても、帰れないので。まあそういう不便さも楽しみつつ、ネタにしながらですね（笑）

―これから新しくやってみたいことはありますか。

実はすごくお店をやりたいってやってるというよりは、ここをどうやって活用していこう、どうやったら喜んでもらえるかなって、そっちなので。だからもうお客さんに喜んでもらったら、それだけでありがたい、また来てねって思います。お店がもったいないって言うとか面白いだろうなっていうのは、常にどっかで考えてはいるんですけど、こればかりは縁もありますからね。



手作りタルト。春のオープンが楽しみです。

shop info

営業情報や今週のメニューが紹介されます。毎回とても美味しそうな料理たち！その他清水さんの素敵な暮らしも見ることができます！

ピーナッツギャラリー

📍 標津町川北南 6 線東 1-20

📷 peanut_gallery.shibetsu

