

編集後記

▼先日、大黒島海鳥観察会の取材へ。天気もよく、大黒島に上陸できるのを楽しみにしていました。いざ海へ出てみると、思っていたよりも波が高く、船が揺れて写真を撮る余裕はなし。海風と海水を浴びながら船にしがみつくとで精一杯でした。結局、大黒島にも上陸できず、とても残念でした。来年、再度取材したいです。(杉澤)

▼熱中時間で紹介した厚岸のソナタは、広報クイズの応募ハガキに書いてあったリクエストなんです。リクエストありがとうございます！他コーナーへのリクエストも大歓迎ですよ。▼今年はサンマが不漁。産業感謝祭や牡蠣まつりではサンマのつかみどりが何とかできましたね。今シーズンは1回しか食べなかったの、来年のサンマ漁が今から心配です。(加賀)

▼牡蠣まつりのイベント「牡蠣のつかみどり」で、片手で8個も取る人を初めて見ました。こつなのか、運なのか…。それにしてもうらやましい。▼牡蠣まつり会場全体から漂うおいしそうな匂いに負け、取材から帰宅後すぐに駐車場でバーベキュー。まつりの雰囲気は全くなかったため、いつかは仕事以外で牡蠣まつりに行き、思う存分に堪能したい。(高江洲)

ひとのうごき

●人口／ 9,692人 (－7)
男／ 4,599人 (－2)
女／ 5,093人 (－5)

●世帯／4,437世帯 (－2)

●出生／ 4人 ●転入／14人

●死亡／12人 ●転出／13人

9月30日現在 ()内は前月比

■発行／厚岸町
■編集／総務課広報情報係

〒088-1192

北海道厚岸町真栄3丁目1番地

TEL 0153-52-3131

FAX 0153-52-3138

URL <https://www.akkeshi-town.jp>

E-mail soumu@akkeshi-town.jp

法人番号 5000020016624

町の無形文化財『厚岸かぐら』の伝承活動を務める厚岸かぐら同好会会長の畠山竹士さん。
厚岸かぐらとの出会いは、昭和23年にまでさかのぼる。『萬歳』といわれる演目が披露されていて『珍しい踊りで、面白いと思って夢中で見ていたよ』と当時のことを思い出す。畠山さんが同好会に入った昭和55年には、すでに萬歳の伝承は途絶えていた。それでも、今

ある恵比寿舞などの6演目を後世に残すため率先して踊るが「最近足が上がりなくなってきたけどね」と少し寂しそうに笑う。
会員の高齢化や後継者不足が心配ではあるが「学芸員の人たちが頑張っていて踊りを覚えてくれているから少しは安心かな」とも。「有志の同好会だけでは後世に伝えていくのはとても大変だけれど、頑張っていかなきゃな」と語る。

Close up - クローズアップ -



厚岸かぐらを後世に伝えていく
畠山 竹士さん (82歳)

推し メシ

店主オススメの料理
それが「推しメシ」

さんくす 中華料理 燦来守

営業時間／11時～13時30分、17時～20時(予約の状況により営業時間が変わります)
定休日／第1・第3水曜日
港町2丁目108番地 ☎52-6944



カツカレー 850円
醤油ラーメン 550円

大阪の中華料理店で働いていた店主の田中さんが、厚岸に戻ってきて平成12年にオープンした中華料理燦来守。
「常連客には『カツカレー』と『醤油ラーメン』が人気かな」と田中さん。カレーは、ホテルで料理人をしていた叔父から教わり、野菜などの食材をミキサーにかけコクを深めている。チキンカレーも人気で「焼いた鶏肉からスープだしを取って、カレールーを作っているよ」とアレレンジも取り入れている。
ラーメンスーパは、前身の炉端浜小屋の作り方を代々引き継ぎ、昭和30年頃からの祖母のレシピを守り続ける。当時のお店を知っている人は、醤油ラーメンを注文する人が多いとか。
どこか懐かしさ残る味付けが多くの人に愛され続けている。