

賑わい創出のキーワードはイソガニー(磯ガニ)



留萌市商店街振興組合連合会 理事長 土田悦也さん

地域密着型の新しい施設 商店街活性化の起爆剤に

市民のやすらぎと交流の場を利用してほしいと、商店街の空き店舗を活用したコミュニティ施設、カフェ・イソガニー(錦町3丁目)とあずまし屋開運だるま店(開運町2丁目)が2月中旬、相次いでオープンしました。マチの新しい休憩施設として早くも賑わいを見せる2つの施設。運営の母体となる留萌市商店街振興組合連合会の理事長土田悦也さんにお話を伺いました。

留萌市商店街振興組合連合会(以下商店街連合会)は、昭和55年に市内の5つの商店街が一体となって、マチづくりなどに取り組みのために結成しました。留萌市内の商店街は、他都市の

商店街同様、人口の減少や大型店の進出による収益低下など、多くの悩みや課題を抱えています。現在117人の商店街連合会の会員は、愛される商店街づくりと活性化に向けて知恵を絞っています。



▲商店街活性化の起爆剤として期待されるカフェ・イソガニー(左)とあずまし屋開運だるま店(右)

今回オープンしたカフェ・イソガニーとあずまし屋開運だるま店の2つのコミュニティ施設は、事業費の一部を国のコミュニティ機能再生事業の補助を受けて誕生しました。イソガニーは、留萌の代表的な景勝地である黄金岬の「磯ガニ」をモチーフにしており、磯ガニの

ように、のんびりゆっくり楽しんでほしいとの想いを込めて命名しました。イソガニーは今後の商店街連合会の活動のキーワードにもなります。

オープンして日の浅い2つの施設ですが、マチの情報発信基地として、皆さんが気軽に立ち寄ることができ、落ち着いた雰囲気です。食などを楽しめる店づくりに努力していきます。

また、あずまし屋開運だるま店は、会議やサークル活動に利用できるスペースも用意していますので、さまざまな場面に応じて活用してください。

商店街連合会ではこれからも活発な活動を通して、賑わいの創出を目指していきます。

イベントや情報の告知、施設利用、営業時間に関するお問い合わせ、お申し込みは左記までご連絡ください。

施設についてのお問い合わせ  
留萌市商店街振興組合連合会  
賑わい広場  
56-4382

北のハイグレード食品+(プラス)に選ばれたピクルス



株式会社田中 営業部長 田中美智子さん

瓶の中は色鮮やかな世界 新食感を楽しんでほしい

株式会社田中が製造したピクルスが、北海道のトップブランドを選定する「北のハイグレード食品+(プラス)」に選ばれました。留萌管内からの選考は、平成24年度の生パスタ「ルルロソ」に続いて2品目となります。構想から商品化まで約2年かけたピクルス。野菜ソムリエの資格を持ち、製造に携わった同社営業部長の田中美智子さんにお話を伺いました。

ピクルスとは、一般的に欧米風漬物を指し、塩漬けにしたキュウリなどを漬け液に漬け込んだものの総称です。日本風の漬物はピクルスとは呼びません。しかし、製造には日本風の漬物

と共通する部分もあり、当社のノウハウを存分に発揮できる自信はありました。素材選びや加工において、さまざまな苦労もありましたが、約2年の試行錯誤を経て、ジャガイモ、長イモ、ミニトマト、



▲すべて手作業で瓶詰めが行われ見た目にも美しい北のハイグレード食品+(プラス)に選ばれたピクルス

豆(大豆・黒豆・虎豆)などがピクルスに適していると判断し、素材の持ち味を損なわない工夫と、日本人の味覚に合わせた味付けを目指して製造に着手しました。また、瓶の中の世界観を大切にしたいと考え商品の色使いにも配慮し、瓶詰めはすべて手作業で行い、見た目の美しさ、楽しさにもこだわりました。今回、北のハイグレード食品+(プラス)に選ばれたことは、とても名誉なことであり、応援していただいた皆さんに心からお礼を

申し上げます。一方、「食」に携わる者としての責任をさらに強く感じる機会にもなりました。

おかげさまでピクルスの評判は上々で、道内外からの注文に比例するように市内での販売も増えています。また、購入されたお客さまから食べ切ったあとの漬け液を利用したメニューなど、思いがけないアイデアを提案されることもあり、ピクルスから広がる新しい「食」の可能性を強く感じています。

これからも、皆さんに愛される商品づくりはもちろんです。固定概念にとらわれない意外性のある商品開発に積極的に挑み、留萌発の「食」のブランド力を高めたいと考えています。

ピクルスは市内同店舗、札幌市の北海道ごんこプラザのほか、「ピクルスギフト」として全国の百貨店で取り扱っています。

商品についてのお問い合わせ  
株式会社田中 青果  
42-0858