

第8回

夏、日本海に ゆっくりと沈む夕日に 会いに行く

長万部から日本海に抜ける道路で、夏のせたな町へ。眼前にふわっと開ける日本海。海岸沿いにでるとせたな町のシンボル三本杉岩が見える。

夏は6月から解禁になったイカ漁、真イカ（学名スルメイカ）の最盛期だ。北上する真イカを漁する。港にはイカ漁のためのたくさんのライトをさげた漁船が並んでいる。暗い中、明かりでイカを集め漁をするのだ。獲れたての透き通ったイカを食べると、夏の味がする。ひんやりと歯ごたえがあり、遠くに甘みを感じる。焼いても煮てもおいしいが、お刺身にして食べるのがやっぱりおいしい。

せたなに何度か行くうちに山もあることに気がつく。昔は半農半漁だったと地元の漁師さんに伺ったことがある。今は兼業する人は少なくなったが、山では若い農家たちが山の会という会をつくり活動している。できるだけ自然に沿った農法で野菜や牛などの飼育を行い、チーズなどの加工品を作ったりしている。彼らの仕事や活動を見ていると、せたなの自然はおいしいものを育むだけでなく、豊かな心を持った人も育むのだなあと思う。

夕暮れ時、日本海に太陽がゆっくりと沈んでゆく。ゆっくりと赤い色に染まっていく海と空の光景は、何度見ても感動する。夕日に照らされるとじんわり癒されていく。夏、せたなに行きたくするのはおいしい海や山の幸をほうばりたいだけでなく、この夕日に会いたいからなのだ。そんなせたなを舞台にした映画「そらのレストラン」が来年、公開される。今からとても楽しみである。



すずき もも

イラストレーター・絵本作家／スローフードさっぽろリーダー

東京生まれ、北海道夕張育ち。広告や雑誌、カレンダーなどのイラストを描くほか、イラストで綴る町案内の本や絵本などを執筆。代表作に「さっぽろおさんぽ日和」（北海道新聞社）、近著に絵本「はるとなつはたけのごちそうなーんだ？」（アリス館）と今年1月に出版した「おいしい大地、北海道」（イースト・プレス）がある。また、「スローフードさっぽろ」を2016年に立ち上げ、食を中心に環境や暮らしの大事に取り組んでいる。モットーは4つのS。「Simple, Slow, Small, Smile: ささやかに、ゆっくり、ほどほどに、にこにここと」。





村上牧場
 シワレラ♀
 せたなの海が「貝の牧場」
 放牧されたジャージー牛が
 作るチーズもおいしいチーズ。
 直売戸舎がありますよ。

マーレ丸
 せたなの
 イカ漁師
 さんが作る
 絶品イカ丸
 もちろん、ワニや
 エビ、タコなどと せたなの
 海の幸を漁して、加工もして
 います。通販もしていますよ！

PIZZA ROCCIA
 せたなの素木で焼く
 人気の
 ピザ！

石窯で焼く
 せたなの
 海にも山産を
 おいしいものが
 いっぱい！