

□ おすすめは ぼんぼちとんとろ 焼き鳥屋「だんろ」 中井 基嗣さん

「だんろ」は、同じ副港市場にある「ロシア料理 ペチカ」の姉妹店です。

「だんろ」をロシア語に直すと「ペチカ」、「ペチカ」を日本語に直すと「だんろ」ですよ

と語ってくれたのは、
責任者の中井基嗣
さんです。



「最初は、ペチカだけの予定だったんですが、もう一箇所空きがあり何か店をやってほしいと言われて、稚内

で受け入れてもらえそうな焼き鳥をすることにしたんです。

焼き鳥を焼いているのは、稚内でも他に「二店くらいしか使っていない珍しい機械。ここでは、ガスを使えないのでこの機械を使うことにしたそうです。

「焼き鳥を味見してみますか？」

と中井さん。私たちは「だんろ」お勤めの「ぼんぼち」と「とんとろ」を試食させていただきました。味付けは、たれで甘みがあり、とても美味。「たれの材料は？」と聞いたら、

「それは秘密！」

この変わった機械で焼いた焼き鳥をぜひ食べに行ってみてはどうでしょう？

□ 花を楽しむ 「カラク」です！ 店長 矢野大己さん

「元々は花屋をやっていた方に教えていただいた、何も知らずにはじめましたが、花の育て方の技術や経営面、覚えることがたくさんあります。



人がたくさん集まる副港市場に思ってたお店でしたが、まだまだ店が知られていないので、たくさんの人に知っていただきたい、そして、できるだけいいものをお客様に提供していきたい。

花を楽しむという由来で名づけられた「花楽」。そんなガーデン花楽のおすめはインテリアにもなる「け丸くん」。顔があつて見ているだけでも楽しめます。ぬいぐるみのようなつづらな瞳がとてもかわいらしく、ペットの代わりにでもきそうです。育て方も比較的簡単で明るい日向におき、水をあげるだけで十分育っていくらしいので、花を育てたことのない方から年配の方の方まで幅広く楽しめます。

仕事柄、道内の田舎道をドライブすると面白い事に気がつく。

美しい並木道や遠く林がたくさんある村、道路際に花がたくさん咲いている町、開拓時代の農家や水車小屋を道の駅のそばに大切に保存してある市がある。

北海道に住む我々の先祖は3代前か4代前に、開拓民や屯田兵としてやってきた。わずかな道具で道なき山奥に分け入って開拓してきた。その苦労には頭が下がるが、そのような苦しい時期に、子孫のために木を植え、並木道を作り、花を植えるということまでしていたのである。今、木を植えたところでりっぱな並木になるのは三十年後か五十年後を見据えないとできない大変な事業なのだ。

稚内という最北の町に、開拓に入つた先人の苦労も大変な艱難辛苦が待ち受けていた事が推測される。

そして、現在の稚内、漁業衰退による経済の低迷、歯止めがかららない人口減少、若年労働者の都市圏流出、夏季限定の不安定な観光産業：等、明るい話題がない。そんな稚内にも志ある経済人の努力によって、稚内副港市場が誕生した。地域活性化の起爆剤が、いまほど必要とさ

□ 稚内副港市場に思う



支配人 高瀬 博さん

れている時はない。とはいえ、実際の運営にかかわると難問・難題が山積みである。売上減、入場者数減、等の克服しなければならぬ現実的な数字もある。しかし、一番の難問は稚内という地域性と人々の心の中である。この目先の数字にとらわれがちな心である。

三十年後、五十年後、百年後の稚内の未来を見据え、未熟な「稚内副港市場」を温かく見守ってほしい。そして、若い人たちに稚内に定着してもらえよう。歴史と文化と経済を市民みんなで醸成してほしい。

「自分と周囲の人を大事に大切にし、一生懸命人生を生きているで賞？」
ミス。という女性には何人もあつて、が、たいしては、本人が意識せずともブランド・優越感・驕りがにじみ出る場合が多い。

しかし、彼女の場合は、鼻につく厭らしさを、まったく感じさせない。やさしく思いやりがあり、でしゃばらず、謙虚、そして人生に対するひたむきさが伝わってくる。

このような若者が郷土への誇りと愛着を持ち、稚内を元気にする希望の星になつてほしいと思う。稚内にしかない伝統と文化を継承し、稚内人としての誇りをもって愛すべき稚内を作っていく。稚内副港市場が、そういう役割を果たせることを願っている。

