

# SuBACo だより

2024  
9月号

まちなか集客施設  
SuBACo

東1条南1丁目1番23号  
0125-74-4885  
午前9時～午後4時  
休館日 土日祝  
12月28日～1月4日  
(その他不定休)

企画・編集  
砂川市役所  
商工労働観光課  
地域おこし協力隊  
篠原由衣・中野有菜

## まちの風景をつくる人たち

砂川市の夏の人気スポット、那須ファーム。約20万本のひまわりが一面に広がる景色は、思わずわあっと声が出るほど。お盆がいちばんの見頃で、多くの方で賑わっていました。  
高い場所から眺められるよう、高さが異なる3本の脚立も用意されていました。数本であれば、自由に摘み取りOK、というひまわり畑はなかなか貴重ではないでしょうか。  
そば畑越しに広がるひまわりも、那須ファームならではの景色かもしれません。  
那須さんのやさしさや粋な心遣いを感じられる、夏には必ず訪れたい場所です。



## 夏の風物詩

山ヨイトネ  
石所場穂もゆれて  
石の名ゴルの稲穂もさす  
雪の金のゴの穂る砂川人  
スキーの黄リンサ  
ハースは風可愛サ  
夏は風可愛サ

市民おどり「砂川音頭」 3番より  
1944年 作詞:媚山ひろむ 作曲:宮川としお



納涼花火大会・盆踊り・市民まつりにイベント盛りだくさんの8月。めいっばい夏を満喫しました。  
広々とした会場で眺められる花火や、首が痛くなるほど真上にかかる花火の迫力。打ち上げ後の大きな拍手にも、心地よさを感じた花火大会でした。  
盆踊りでは、踊りに参加する方が多く大きな輪ができていたこと、仮装大会のクオリティの高さも驚きのひとつ。ちいさな子どもと一緒に踊り、大人も子どもも、もちまきではしゃぐ。笑い声が響いていた、賑やかな時間でした。  
世代問わず、まちの人たちが自由に参加できるお祭りは、日本ならではの夏の風習としても、残っていてほしい風景だと思っています。

夏のおわり、秋のはじまり  
少しずつ、秋の味覚へ

夏といえば三谷果樹園のブルーベリー。千本近くの木からなる、約5品種が収穫できるブルーベリー狩りも夏のお楽しみ。

「これはパトリオット、ブルークロップ、ノースランド、ブリジッタ、チャンドラ、ブルーベリー狩りは、まずは全種類、どのような味が説明をして食べてみてもらう。その方が好みを見つけやすくなる。そうしないと農園側も不本意だね(笑)」と朗らかな三谷さん。案内していただきながら、摘みたくてを頬張る、なんとも贅沢な時間でした。

例年の暑さにより、終了時期が早まってきているようですが、また来年が楽しみです。(今年は8月12日に終了しています)

9月後半からは、りんごの収穫が始まります。品種も豊富な三谷果樹園。時期に合わせて食べ比べてみるのもいいですね。

ラブ・リバー砂川夏まつりでは、地域おこし協力隊ブースにて、三谷果樹園のブルーベリー、室松農園のルバーブを使ったドリンクを販売しました。お召し上がりいただいた皆様、ありがとうございます。



# 9月のおやつ

## よしかわのおはぎ

お彼岸に食べる習慣のある「おはぎ」  
秋が旬の小豆は、その赤い色によって古くから魔除けの意味があるとされており、ご先祖への感謝の気持ちを表す日とされています。

70年以上おはぎを作り続けている、吉川食品。手間暇かけて炊き上げたこだわりのあんこは甘さ控えめ。直売所では様々な冷凍おはぎが並びます。お盆やお彼岸のある8・9月が一番の繁忙期ですが、よもぎおはぎや草大福など、期間限定の商品も見逃せません。ぜひチェックしてみてください。

北海道産の食材にこだわり  
日本一のおはぎをめざして



\\\\ レギュラー商品 ///

小倉・こしあん・きなこ・ごま・ずんだ  
(3個入り350円/8個入り860円)

季節によって期間限定のおはぎも販売しています  
8月末現在では、ほうじあん・桜花  
フェイスブック・Instagram要チェック!  
@yoshikawafoods

吉川食品株式会社 直売所

〒073-0126 砂川市東豊沼26番地  
0125(54)1611  
9時〜17時 土日祝休み

# 今月のひと皿

口福厨房  
豚ほほ肉のトマト煮込み  
(砂川産 上原ポーク)



野菜や果物、お米、お味噌など  
砂川や近郊の食材をたっぷり使用した、まさに地産地消のまちの中華屋さん。中空知の食材の美味しさや"旬"を知ることができるのも魅力のひとつ。サラダからメインまでどれも唸るおいしさ、デザートはトマトムースも絶品でした。  
※限定メニューの為、提供がない場合もございます

## 口福厨房

〒073-0131  
砂川市東1条南11丁目1の10  
0125(52)7373  
11時半〜14時30分(ラストオーダー14時)  
17時〜20時30分(ラストオーダー20時)  
月曜夜・火曜日休み

## 9月のイベント

1日 防災フェスティバル  
14日 子どもの国秋まつり  
15日 すがわ秋まつり  
22日 すがわスイートマラニック  
28日 ながわスイートスタンプラリー  
29日 ながわスイートスタンプラリー  
9/30(月)までの開催です。  
集めた後は、ご応募忘れずに!

伊豫田製菓・吉川食品・口福厨房でも  
スタンプがゲットできます!  
ぜひ足を運んでみてくださいね。



新米ももうすぐ、黄金色の田んぼ

## //////// 編集後記 //////////

夏の砂川を満喫し、食欲の秋にもわくわくしながら  
すでに冬の過ごし方も考えはじめています..(中野)  
今回も沢山素敵なお話を聞かせてもらいました!いよ  
ださんに行く度お菓子買っちゃって体重が...(篠原)

## SUBACOのって

「SUBACO」とは「Sunagawa(スナガワ) Bank(バンク)Art(アート) Communication(コミュニケーション)」を略したもの。

商店街と消費者、大人と子どもなど、さまざまな人と人がつながり、集いがここから生まれ、SUBACOの外へと広がっていき、中心市街地への人の回遊を生み出すことを目指す情報発信施設です。

またなか観光サイクリング事業として、観光客の方へ向けて電動自転車の貸出しも行っています。  
各SNSも覗いてみてください!



# すながわのおみせ

## 中村時計眼鏡店

vol.04

### 時代に対応しながらお客さんを 思い続ける時計眼鏡さん



(左) 中村和弘さんと (右) お父様 優しいお二人です



中央市場内に店を構える『中村時計眼鏡店』。店内には時計や眼鏡がたくさん並んでいます。現在の店主は中村和弘さん。お父様と一緒にお店を切り盛りしています。元々は中村さんの祖父が大夕張で炭鉱業のかたわらで眼鏡屋さんを始めたのがお店のきっかけです。20昭和年に砂川へ移り、三回移転をし、昭和57年に現在の場所になりました。



中村さんにお店を継ぐきっかけを尋ねると、勉強が苦手に進学するつもりがなく楽をしたいから、という率直な答えが。高校卒業後は眼鏡の問屋さんの紹介で茨城の時計眼鏡店で働き、その一年後に東京の眼鏡の専門学校に通い始めます。二年間は毎日学校や仕事があつてほぼ休みはありませんでしたが、とても充実していたそうです。専門学校卒業後も同じお店で七年働いてから、平成7年に砂川に戻り、お店を継ぎました。

最近のお客さんの要望で多いのはネットで購入した腕時計のバンド詰めだそう。時計も眼鏡もネットで購入する人が多く、眼鏡の度数変更やフレームのゆがみを直すといった対応もしています。中村さんにとってはどこで購入したものであろうと眼鏡や時計に変わりないので直せるものは直すのだそうです。



現在、お店では時計、眼鏡の他に補聴器、宝石を取り扱っています。本当は商品をもっと幅広く揃えて、様々なニーズに対応したいのですが、お店のスペース上なかなか置くことができないそうです。また、眼鏡、時計の業界では代理店制度を利用しているメーカーが多く、一、二本では卸してもらえず、ある程度の数を仕入れなければなりません。在庫を抱えるリスクや仕入額などを考えても、商品を増やすことが難しいのだそうです。ネットを利用して、お店へ行かずに商品を買うことも多い時代ですが、それでも現物を確認してから購入したいと思ってくれるお客さんのためにも、あと数十年続けていけたらいいな、と中村さんは語ってくれました。

### 中村眼鏡時計店

〒073-1015

砂川市東1条北2丁目1の1の23

0125(52)2666

9時～18時

日曜休み

# すながわのおみせ

伊豫田製菓

vol.05

## ひたむきな努力で長年愛され 続ける老舗のお菓子屋さん



伊豫田製菓で働くご家族のみなさん。中央が伊豫田富照さん。



砂川市内でも老舗の『伊豫田製菓』さん。東京の神田で菓子職人していた初代が、函館でお菓子屋さんを始めましたが、そこが火事になり明治10年に砂川へ移転しました。砂川へ移転後、年が経過していますが、正確な創業年数はわからないそうです。残念ながらその後火事になり、現在の場所に移転しています。

五代目である伊豫田富照さんは高校卒業後、先代である父が勤めていた旭川の千秋庵に修業へ行きました。三年働く予定でしたが、一年半後に父が亡くなりお店に戻ることにになります。工場では半年間しか学べなかつたため、お店の職人さんに教わり、それをアレンジしたり、独学でお菓子を作ったりしてきました。

伊豫田さんのオリジナル商品は10種類以上もあります。

人気の「かぼちやダネ」をはじめ、砂川の木であるななかまどの葉を模した形で、中に赤い実を連想させる梅漬けを入れた「ななかまど」、子どもに国にピラミッドができた時に作った、形が特徴的な「森のピラミッド」、砂川産の玉ねぎにこだわり玉ねぎペーストから作る「玉ねぎクッキ」など、伊豫田製菓の顔とも言えるお菓子をいくつも生み出しています。

伊豫田製菓の中でも一番歴史がある商品をご存知「きぬたもち」。昭和29年から販売されています。今は砂糖の一部を自然な甘さの麦芽糖に変え、昔よりも少し甘さを控えめにしているそうです。一度に500個ほどできるそうですが、手作業で紙に包んでいるため、大変な作業だと窺えます。ちなみに伊豫田さんはカットの際に出る切れ端をつまみ食いするのが好きだとか。

そんな伊豫田さんですが「仕事ができるのはあと十年位が限界かな。それまでは新しい商品のアイデアを常に考えてるよ。なかなか出てこないけどね」と話してくれました。

お客さんに喜んでもらう努力を日々続けているからこそ、長く愛されるお店になるのかもしれない。



### 伊豫田製菓

〒073-0131

砂川市東1条南2丁目1の8

0125(52)2015

8時30分～19時(1日、11日、20日は17時まで)  
水曜・元日休み