

すないる多目的室には、季節ごとに岩田さんが選書するコーナーが設置されています。要チェック！



すないるのお隣
町の本屋さん

いわた書店

全国へ、海外へ広がる「一万円選書」で人気の「いわた書店」は、まちなか交流施設すないるのお隣さんです。

当選されたお客さんが記入する「選書カルテ」をもとに、一人ひとりにあった本を選書する一万円選書は平成16年にスタートしてからこれまで2万1千人程の方に本を届けており、現在でも常時1千人程の方が選書を心待ちにしているそうです、すごい！

いわた書店に並ぶ本は、店主岩田徹さんがこれまで読んできた約1万冊の本の中から心に響いた「あなたに読んでほしい本」。店内には、一万円選書で多く選ばれている本棚もあります。実店舗だからこそそのラインナップ、いわた書店ファンにはたまりません。

まちに根付いた本屋さんが減っていくなか、お店のスタッフさんとの距離が近い本屋さんが近くにあるのは、とても嬉しいことだなと思います。

SuBACo だより

砂川市 地域おこし協力隊

2025
6月号

まちなか交流施設
すないる
SuBACo

西1条北2丁目1-20
0125-74-4885
8時30分～17時
休館日 土日祝

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

砂川市郷土資料室 特別展 砂川の史跡標柱展

砂川市の郷土資料室で半年に1度開催される、郷土資料室の特別展が始まっています。史跡標柱とは、開拓の頃からの出来事、人々の歩みや活動を伝えるもの。この史跡標柱が砂川の町には18箇所建てられています。

この特別展では、史跡標柱が建てられた背景を、写真や資料とともに展示しています。

昔はマッチ工場や瓦の製造場があったこと、12号線の真っ直ぐな道路の誕生秘話など、初めて知ることばかりでした。

砂川に住んでいると、郷土資料室へ足を運ぶきっかけが少ないかもしれませんが、特別展と合わせて、3階の資料室もぜひご覧ください。郷土資料室のスタッフの方に話を聞いたり、お喋りする時間も楽しいですよ。



6/7(土)～6/29(日)
10:00～16:00
公民館2階 特別展示室

砂川という町がどんな時代を経て、どんな人々の手で形づくられてきたのか、その足跡をたどることで知らなかった砂川の歴史に新たな発見があるはずですよ。

● 今月のひと皿

ろくのザンギカレー

ろくといえば、ろくザンギ。ほんのり甘みがあつてジューシー！大人気の看板メニューです。そして辛すぎず、どこかほつとする、ろく特製カレー。そこにザンギがついていたら、それはもうご馳走です。

ランチタイムには生姜焼きやフライなどの定食メニューから、かつ丼・天丼・牛丼など30種類近くのメニューが揃います。(何を食べようか、本当に悩んでしまいます。きつと毎日行っても飽きないでしょう)カウンターもあるので一人でもぜひ。



昼も・夜も・お家でも「ろく」

毎月「6」のつく日は

ザンギ5円引き1個90円(税込)

日替わり丼は590円！

夕方 17時～晩酌セット1300円

(ろくザンギ2個 枝豆か冷奴 お飲みもの2杯)

冷凍ろくザンギ・半身揚げも販売中！

(ふるさと納税でも受付中)

詳細はろくホームページにて

とりから揚げ 食事処ろく

〒073-0161 西1条北5丁目2の4

0154-74-6326

平日ランチ 11時半～14時(13時半〆)

夜営業&テイクアウト 17時～21時(20時半〆)

平日はランチのみ 日曜・祝日定休・月曜不定休

編集後記

すないるの利用者が増えてきたように思います。夏は涼みながらのんびり過ごせそうです。(中野) 気付けば飲食店が続く「すながわのおみせ」撮影のためですが食べることができて幸せです(篠原)

SuBACoだよりのバックナンバーは

市役所・商工労働観光課・すないるにて配布中！

砂川の商店街をご紹介します

すながわのおみせ

らーめん 虎の介

vol.14

先代の思いを引き継ぎ
日々進化するラーメン屋さん



桐越佳大さん(左)と久保敬介さん(右)。お二人で交代しながら夜の営業もしています。

砂川市内で20年以上愛され続けた「らーめん虎の介」が3月15日にリニューアルオープンしました。元々営んでいた金山さんは病氣により休業を余儀なくされ、余命宣告を受けた際にお店を継いでほしいと願うようになりました。その話を聞いた久保敬介さんは、自分のお店である「スポーツパークぼっち」のお客さんから、夜のラーメン屋や飲食店がないと言われていたこともあり、同じくくぼっちで働く桐越佳大さんと共にお店を継ぐことに決めました。

オープンまで1か月という短い時間で、未経験であるラーメン作りの修業や、店舗の修繕を行っていましたが、その途中で金山さんが亡くなってしまいました。ご本人から教わる機会もなく、金山さんが残してくれたレシピのノートも詳細には書かれていなかったため、試行錯誤を繰り返しながら常連さんに何度も試食をしてもらい味を近づけました。

どうかオープンにこぎ着けてから現在まで、まだまだずっと修業中だと話すのは久保さん。毎月、従業員の方々と会議をし、他のお店などを参考に研究を重ね、より早く、安く、美味しいラーメンを提供できるように心がけています。



食材にもこだわっており、チャーシューには上原ポーク、玉ねぎも砂川産を使用しています。今後は新十津川産の長ネギに変更し、砂川周辺地域で食材を揃えたいそうです。さらに上原ポークを煮た出汁もスープに使用しており、より美味しいラーメンにしようと工夫されています。



オープンから少し遅れて追加されたメニューがあります。それはカレーラーメンです。レシピが全く残っていませんでしたが、カレーラーメンを復活してほしいという声も多かったため、こちらもよく食べていたお客さんを頼りに試作を重ねて提供できるようにになりました。桐越さんはカレーラーメンを砂川のご当地ラーメンにできたらと考えています。

これからの展望を伺うと、お二人ともお店を更に展開させていきたいそうで、今後はイベント出店や、出前を考えています。また桐越さんはキッチンカーで全道を巡って虎の介を広めていきたいそう。未経験ながらラーメン屋さんとして新たな挑戦をしたお二人。「虎の介」により磨きをかけていけるよう挑戦を続けています。

らーめん 虎の介

〒073-0142

砂川市西2条南1丁目1の2

080(1864)3318

11時～14時・21時～last

不定休