



たかはし まこと  
高橋 誠

1946年生まれ。毎年、庭に畑を作ってスイカやメロン、野菜の栽培をしているとのこと。子どもや孫に食べてもらえるのが楽しみと笑顔だった。

### 人を助けたい気持ちから始めた仕事

高橋さんは、猿払村芦野で生まれ育ち、中学卒業後から働き始めました。美深の山奥で住み込みの畑仕事や、道内を回る看板取り付けの仕事、猿払村で牛の餌や物資を農家に運ぶ仕事、稚貝やカニを築地などの市場へ運ぶため全国を走り回る仕事など様々な体験談を話してくれました。

ちょうど仕事が休みで家にいた時に、当時酪農をやっていた父から「腰が痛くて仕事ができないから手伝ってほしい」と言われ、そこで初めて酪農の仕事をしました。酪農のことは全く知らない状態でしたが、とにかく父を助けたい、父の代で潰したくないとの思いから本格的に酪農を始めることを決意します。酪農経営を始めてからは、畑にならないような土地でも

整地をしたり、牛を増やしたり、建物を大きくしたりと、規模拡大に力を入れました。そのうちお金の回りがよくなり、経営が軌道に乗ってからようやく、酪農を楽しいと思えるようになったそうです。3年前、息子に経営移譲をしましたが、今でも酪農の手伝いをしています。

今の猿払村について、気候が良く住みやすいが、過疎化が進んでいるのが心配とのこと。福祉タクシーは助かっていて良い取り組みだと思っているので、今後もなくならないようにしてほしいと話します。

今後の猿払村を担う若者に向けて、村の特産品を活かして、若者の視点で新しいものを作る人が増えてほしいと語りました。



### レンジで簡単！本格キーマカレー

感染症の影響で外での食事の機会が減り、自宅での食事が増えているのではないだろうか。そこで今回は、レンジで温めるだけで食べられる、「レトルトカレー」「潮風香る賛沢キーマ」を紹介したい。  
こちらは、南極料理人の西村淳氏監修のもと、猿払村、浜頓別町、枝幸町のホテル、道の駅レストラで構成された北オホーツク特産品連携協議会が開発。食材の大きさや辛さの調節など細かく意見交換を行い、何度も試作を重ねて完成した、3町村の魅力がたっぷり詰まったレトルトカレーだ。  
スパイスのよく効いたカレーで、ピリツと辛い、大人向けの味となっている。具材には、猿払村産のホタテが1玉とタコが賛沢に使われていて、コリコリとした歯ごたえと海の幸の豊かな風味を感じられる。また、カレーソースと具材が分けてパックされているため、お互いの味を邪魔することなく、本来の味を楽しめるよう細かい部分までこだわって作られた一品だ。  
調理が必要なく、短時間で本格的なキーマカレーを楽しむことができるのでぜひ食べてみてほしい。また、カレーソースを使用したアレンジレシピも同封されているのでそちらもぜひ試してみてください。

#### 潮風香る賛沢キーマ

【内容量】180g

【価格】700円

【販売店】さるふつまると館



おしゃれなパッケージデザイン



大粒のホタテが入った賛沢なカレー

時代の立役者と  
未来を担う若者

## 紡ぐ時代 つながる未来

今と未来のインタビュー

### 人の役に立ち、周りを支えられる大人になりたい

天野さんは、文化部に所属していて、活動は合唱や器楽演奏、卒業生へ向けのお守りを作るなど様々です。そんな活動を通して、恥ずかしがらずに大きな声を出せるようになったり、人前に出ることが嫌ではなくなったり、何事も前向きに考えられるように成長したとのことでした。

これからは、受験に向けた準備を進めていきたいとのこと、苦手な英語の成績アップを目標に、休み時間を使って、英語の単語の勉強をするなど力を入れて取り組んでいます。

中学校生活での思い出は、中学1年生の時の学校祭。全校生徒みんなで盛り上がり、とても楽しかったそうで、クラス発表で踊ったダ

ンスがすごく印象に残っていると笑顔でした。

猿払村の好きなどころを聞いてみると、自然が豊かで食べ物がおいしいところと答えてくれました。しかし、小さい村なので、良い話も悪い話もすぐに村民に広まってしまうところはあまり良くないと感じているそうです。

将来の夢は看護師。看護の仕事をしている祖母の影響を受け、自分も看護の道に進みたいと思うようになったそうです。卒業後は看護系の学校に進学したいと考えているようで、たくさんの人の役に立ち、周りを支えられるような大人になりたいと力強く答えてくれました。



あまの あや  
天野 彩矢

拓心中学校3年生。最近は裁縫にはまっているそう。手先が器用で、黙々と集中してやる作業が好きと笑顔で話してくれた。