

きらっと小樽

小樽観光情報誌

小樽の今をお届けします



2011 WINTER
VOL33

坂を歩いて知る、おたる

「坂のまち」といわれる小樽。市内には、地獄坂や船見坂など有名な坂がいくつもあります。水天宮周辺にも、たくさんの坂があります。古くから残る、人々の生活と切り離せない坂。そんな坂を歩くと、まわりの景色は当時と変わっていても、小樽の歴史の息づかいが感じられるかもしれません。

冬本番に備えて、街なかの「雪道の歩き方ワンポイントアドバイス」も御紹介します。雪道は滑りやすくなっていますので、くれぐれも慎重に、ゆっくりと歩いてください。

観光通訳の私達が小樽の坂を体感しました。



小樽観光協会 観光案内所
 やまもと 山本 雪恵さん(左)
 きゆうえ 久恵 佑子さん(中央)
 えとう 江渡 貴弘さん(右)

職人坂
① 職人が集っていた小樽のまち。かつて花街として栄えたこの帯に、仏壇や家具・建具など多くの職人が仕事場を並べていたことからもこの名が付きまします。

見晴坂
② 堺町本通りから上る急な坂。高台からは石狩湾の素晴らしい景が広がります。ここに、大成した経済人たちが家を建てたことから、出世坂とも呼ばれます。冬期間は通行禁止です。

外人坂
③ 水天宮の境内から小樽港を望む。足元から続く、急な長い階段が外人坂です。坂の途中に、外国人の一家が住み家があったことが名前の由来です。

十一坂
④ 明治の頃、十一の屋号を持つ酒造店があったことから十一坂と呼ばれる高台の坂。近くには、JRの入船陸橋や稲荷神社があり、その古びた、たたずまいに歴史を感じます。

三本木急坂
⑤ 中腰に三本の大木があったことが名前の由来です。かつては雪が降ると上れないほどの急な坂で、轟々たる雪崩り下り、大木も伐採されましたが、名前は今もそのまま残っています。

山ノ上の坂
⑦ 山ノ上町(現在の住吉町)が開かれた時に新道としてできた坂。その時代から「安政の坂道」と呼ばれています。坂を下ると、オタルナイ役所跡があり、明治初期まで小樽の中心地でした。

赤坂
⑥ この近辺の土が赤かったことからこの名前が。三本木急坂、山ノ上の坂が左右に分かれる地点から、小樽港に向かって真っすぐ下る坂です。

雪道の歩き方アドバイス

- やや前傾姿勢で歩幅は小さく
- つま先とかかとを同時におろす
- 滑り止めの付いた、ブーツや長靴で

■ **トピックス**

「産学官の連携が不可欠 ものづくり核としたまちづくりへ」

北海道職業能力開発大学校 校長 **白野 光元さん**

■ **小樽橋さんぽ** **高島橋**

■ **老舗訪問** **大丸ラーメン**

■ **きらっ人VOICE** **佐賀 直子さん**

■ **きらっ人おすすめ**

にしん御殿 小樽 貴賓館(旧青山別邸)

■ **おいしい街小樽 旬の味見つけた!**

高山菓子舗『和菓子詰合せ』を抽選で5名様にプレゼント

小樽の老舗菓子店、高山菓子舗の『和菓子詰合せ』を抽選で5名様にプレゼントします。はがきにプレゼント名「和菓子詰合せ希望」、郵便番号、住所、氏名、電話番号、本誌への御意見・御感想を書いて、小樽市産業港湾部観光振興室(住所は、4ページ下参照)までお送りください。当選結果は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

※内容は変わる場合があります

応募締切り/2012年2月29日(当日消印有効)

Topics

トピックス

北海道職業能力開発大学校校長 日野光兀さんにインタビュー

「産学官の連携が不可欠 ものづくりを核としたまちづくりへ」

一昨年、小樽市銭函の北海道職業能力開発大学校校長に着任した日野光兀さん。長年、金属生産工学を専門とし、新製鉄法の開発など10件以上もの世界特許を保有。その研究で国内外の大小様々な企業と何件も共同で研究を行ってきた御経験から、この先小樽市が進むべき方向性、ものづくりを核としたまちづくりへの可能性についてお聞きしました。

産業の結び付きの上に 観光は成り立つ

生まれも育ちも仙台である日野さん。平成21年に東北大学工学部教授の任期を終えた後、今回初めて仙台以外の地に赴任しました。「共同研究で年に4、5回来道していながら小樽に来たことはありませんでした。しかし、日本で3番目の鉄道敷設、それに伴う工業の発展と、小樽は私にとってはまさに専門分野で、赴任当初は挨拶に出向いた企業でもついつい話し込んでしまう、それほど違和感のない土地でした」。東北大在籍時に国際交流の室長も歴任した日野さんは、赴任後、北海道と欧州各国の意外な共通点に気が付いたといいます。「北海道とヨーロッパの主要都市は、緯度と、農業が主要産業という点が同じです。しかしドイツやフランスなどは、観光立国としてもその他の産業を見ても世界中から認知されています。その理由は1次、2次、3次産業がしっかりと結び付いているからで、だからこそ観光も成り立つ。しかし小樽も含めた北海道は、その結び付きが

希薄。北海道が日本における生産拠点の中心になってもおかしくないと思うのですが、発展するチャンスを逸していると感じています。そこで、視点を変えたらどうかと提言したい。北海道は東京ばかりを見てしまっていますが、北海道から東京までの距離と、北海道からロシアのハバロフスクや韓国のソウルまでの距離は変わりありません。そういう感覚を持って、産業も観光も今一度見つめ直してみるべきだと思うのです」。

小樽のものづくりが 基盤となった市の活性化へ

日野さんの専門は、鉄鉱石から純度の良い鉄だけを取り出す技術「鉄冶金（てつやきん）」の研究。この研究での御経験から、小樽のものづくりをまちづくりへと発展させるには、企業間や産学官の連携が不可欠だと言います。「小樽のものづくりには、歴史と伝統がある。しかし、市内のものづくり企業は、規模が小さいのが実情です。そこで、同業異業問わず企業が連携した“小樽工業会社”のような組織を作ってみてはどう



北海道職業能力開発大学校

ひの みつたか
校長 日野 光兀さん

でしょうか。営業や交渉はその組織が、依頼された業務は各企業が請け負うという仕組みで、各産業の結び付きはもちろん、最終的には小樽のものづくりが基盤となった市の活性化へ、さらには観光の発展へと繋がっていくのではないのでしょうか。実現のためには、小樽市にマネジメントを、小樽商科大学にプランニングをしていただき、当校も各企業間の橋渡しを担うなど、そういう意味で、産学官の連携が不可欠なのです。小樽のものづくりは本当にレベルが高いため、こうした取組を小樽市全体で捉え、実行していくべきだと思いますね」。

日野光兀さんプロフィール

昭和21年 仙台市生まれ
昭和50年 東北大学大学院工学研究科金属工学専攻
博士課程単位取得退学
東北大学工学部助手
平成 6年 東北大学教授(工学部)
平成21年 北海道職業能力開発大学校校長
東北大学名誉教授

小樽 橋さんぽ

歴史と共に歩んできた古き良き橋を御紹介します

たかしまぼし 高島橋



天狗山から小樽運河へと注がれる於古発川を寿司屋通り沿いに下り、色内大通りと堺町本通りとの境目に位置するのが、高島橋です。小樽で「高島」の地名は、手宮と祝津の間ですが、なぜこの名前が付いたのでしょうか。明治32年頃まで、現在の小樽市中心部に相当する一帯は高島郡と呼ばれ、東の小樽群との境界をなしていたのが於古発川です。そこに、大正11年に架けられたことから「高島橋」と名付けられました。その後の高島郡は小樽市へ編入しますが、一方の高島橋も、昭和60年の修復を経て、今なお残る歴史深い橋として残っています。小樽の地区編成の歴史を見守り続けてきた高島橋。古き良き時代を今に残すかけがえのない橋の一つです。

小樽発の菓子処
小樽 新倉屋

花園本店
駅前店
長崎屋店
総本舗

小樽市築港5-1 0134-32-1133
<http://www.niikuraya.com/>

月見うさぎグラス

北一硝子
ご進物、ご贈答は

<http://www.kitaichiglass.co.jp/>

おたる 鯛 たつみ

◆花園店◆ 小樽市花園1-1-6
ローソン2F(寿司屋通り)
TEL(0134)25-5963

◆堺町店◆ 小樽市堺町3-15
(堺町本通り)
TEL(0134)31-5963

◆麻布十番店◆ 東京都港区六本木5-11-25
鳥居坂アネックス3F
TEL(03)5474-5963

<http://www.tatsumi-sushi.jp>

老舗訪問

変わらない味は老舗の証

大丸ラーメン



小樽市花園1丁目11番4号
TEL/0134-32-8345
営業時間/11:00~26:00
定休日/木曜日

妙見川のほとりで屋台として創業した大丸ラーメン。後に花園公園通りの一角に店を構え、昭和35年に現在の場所へ移転してから半世紀が経ちます。先々代の息子である現在の御主人、太田さんはここ小樽で生まれ、高校卒業後に一度本州へ就職しますが、昭和46年に帰郷。父と2代目である兄の背中を見ながら、修行を積んできました。「当時の花園町はたくさんの人で行き交い、特にラーメンは安く食べられる大衆食として人気が高かったですね」と、下積み時代の思い出を振り返ります。その人気ぶりは今も変わらず、昼時は家族連れやサラリーマン、夜はお酒の締め一杯にと、昔懐かしい誰もが食べやすい味は、子供から御年配の方まで幅広い層に支持されています。「変わらぬ味の中にも今の人の口に合うようにと精進してきました」と御主人。7年前から店を受け継いだ今もなお、老舗自慢の味で大丸ののれんを守り続けています。

Interview of Otarist

きらっとVoice ヴォイス 直撃インタビュー

色々な角度で 小樽を楽しんでほしい

AIR-G' (エフエム北海道) 小樽地域情報スタッフ **佐賀 直子さん**



今年9月スタートの、AIR-G'地域情報番組「Canalism(カナリズム)小樽」でパーソナリティを務める佐賀さん。小樽運河の「Canal(カナル)」に主義という意味の「-ism(イズム)」をあわせた番組名には、『絶対小樽主義』という気持ちが込められています。「番組では、市内のさまざまなスポットやイベントなどを紹介していますが、生まれも育ちも小樽である“小樽っ子”の私にとって、伝えたいまちの魅力は数えきれないほど。たとえば、稲穂の梁川通り商店街は、古いまち並みがそのまま残っているようで好きな場所のひとつですが、そんなよく行く通りでも、1本脇に入るとそれまで知らなかった道がある、それがこのまちの魅力だと思うのです。小樽をよく知らない人にはもちろん、住んでいる人にも、その新しい発見を伝えていきたいと思います」。番組を聞いた人が、気軽に遊びに来るきっかけになれば、と話す佐賀さん。これからも、小樽の色々な顔を紹介してくれることでしょう。 Canalism小樽(毎週月曜日午後0時30分から0時55分まで放送中!) URL <http://www.air-g.co.jp/otaru/>

佐賀さんのおすすめ!

にしん御殿 小樽 貴賓館(旧青山別邸)

小樽市祝津3丁目63 TEL/0134-24-0024
営業時間/4~12月9:00~17:00 1~3月9:00~16:00
定休日/年末年始 HPアドレス/<http://www.otaru-kihinkan.jp/>



明治・大正・昭和を通じ、鯨漁で財を成した青山家。その別荘として、6年半の歳月をかけて建てられたのが「旧青山別邸」です。塗りや彫刻、ふすま絵など、贅を尽くした大豪邸ですが、単に豪華なだけでなく、来客へのおもてなしの精神が随所に見られる作りとなっています。平成22年には国登録有形文化財に指定されました。「室内から見える、小樽の海の眺めがとても印象的でした」と佐賀さん。冬は、澄んだ空気の中、北海道では珍しい、瓦ぶき屋根に雪が積もる風景が見られ、併設レストランでは、ひのきの桶に入った豆腐を炭火で温める、こだわりの「湯どうふ御膳」などが味わえます。今年度は、おたる水族館も冬期営業しますので、あわせて冬の祝津を堪能できます。

おいしい街小樽

旬の味見つけた



高島漁港のニシン漁の様子(平成23年2月)

ニシン 鯨

江戸時代から昭和初期にかけて、北海道の西海岸で漁獲されたニシン。当時の松前藩の交易の中心がニシン漁であり、年貢の米の代わりにニシンを納めたことから「魚に非ず米なり」といわれ、「鯨」とも表記します。食用はもちろん、農産物の肥料としても貴重な資源とされ、道内でも、特に祝津地域に漁場が密集しました。ニシンが産卵のために大群で海岸に押し寄せ、海面が白く濁ることを“群来(くき)”と言い、まだ寒さの厳しい季節に、春の訪れを予感させたのです。

小樽のニシン漁は、昭和中期以降、漁獲量の激減により衰退していましたが、近年また群来が戻り、漁獲量も増えています。1月から3月にかけて漁期となり、旬を迎えるニシン。市内では地物のニシンや子持ち昆布、そば粉を用いた“群来そば”や、“おたる祝津にしん祭り”などのイベントも開催されています。小樽で群来が見られるのは2月頃。今後も、群来を楽しみに待ちたいですね。

あまとうスイーツ、
小樽こだわり
発信。

洋菓子・喫茶の
あまとう

本店 小樽市福穂2-16-18(都通アーケード街) TEL.(0134)22-3942
運河店 小樽市色内1-1-12(中央バス運河ターミナル内) TEL.(0134)31-0141
札幌店 札幌市中央区大通西3(大通ビッセ1F) TEL.(011)233-1777
<http://www.otaru-amato.com>

静寂を聴く
新しい宿泊の形



小樽 旅館
蔵 群

小樽市朝里川温泉2丁目685番地
TEL 0134-51-5151 FAX 0134-51-5000

ご贈答・おみやげに

かま栄

かまぼこ

花園本店 / 工場直売店
サンポート店 / 駅前第一ビル店
かま栄物産館

<http://www.kamaei.co.jp>

第14回 小樽雪あかりの路

平成24年2月3日(金)～12日(日)



市民有志により始まった手づくりのイベント「小樽雪あかりの路」は、今回で14回目を迎えます。

運河を彩る浮き玉キャンドル、手宮線跡地のスノートンネル、キャンドルロードなど、期間中、約13万本ものキャンドルが冬の小樽の夜を幻想的に照らします。

町内会、市民ボランティアのほか、韓

国などからの海外ボランティアを含め、期間中延べ2,500人ものボランティアスタッフがおもてなしのあかりを一つひとつとします。

一年で最も寒いこの時期、キャンドルの温かな優しいあかりとおもてなしの心で皆様をお待ちしています。

問合せ先：小樽雪あかりの路実行委員会（小樽市産業港湾部観光振興室内） TEL 0134-32-4111（内線267）



●（日本語訳）私たちは、観光案内所の方々に対し大変感謝しています。大雨と地滑りのために行けなくなったニセコのホテルを、彼女たちのおかげでキャンセルすることができました。彼女らのプロフェッショナルな対応と助言は強く印象に残りました。（香港 男性）

●せっかくの小樽なのに雨が降り、残念です。でも良い街ですね。ちょうど運河プラザにふらっと入り、雰囲気が良いので雨宿りがてら絵がきを書いています。切手を購入するとき、売店の方がとても親切に対応してくださって、あたたかい気持ちになりました。ありがとうございます。

●運河が汚すぎる。浅草橋を過ぎたところにひどくゴミがたまっていて。観光名所の一つなのにこんなに汚いなんてガッカリした。旅行者の中には、汚い運河を写真に収めている人もいた。旅行後に運河がどれだけ汚かったという話題になると思う。きれいにしてください。

●ここに来ると足が棒になるまで散歩します。見晴らしの良い場所でのんびり。坂が多くて古い建物がたくさんあって、かもめも鳴いていて。途中道に迷って見つけた水天宮の付近の建物も素敵ですね。小樽築港駅まで小高い国道沿いを歩いているときも眺めが良く、海がきれいでも気持ちが良かったです。しゃれた飲食店や住宅地の中に、ごちんまりと看板を出していて、散策好きにはたまりません。次回も人の少ない場所を歩き続けたいと思います。（女性）

小樽ロングクリスマス2011

11月11日(金)～12月25日(日)

「小樽ロングクリスマス2011」が12月25日まで開催しています。小樽運河プラザと天狗山山頂にはメッセージツリーが設置され、皆さんの思いを込めたミニツリーでいっぱいになります。今年も、運河プラザ前庭に小樽らしい「浮き玉」を使ったクリスマスシンボルとしてのツリーを設置します。



また、市内のガラス工房10社がそれぞれのオリジナリティーあふれるガラス作品を展示する「ガラスアート展示会」も行います。

市内参加店を巡り、ポイントを集めて抽選で宿泊券やオルゴールなど豪華景品が当たるスタンプラリーや、参加店によるクリスマスにちなんだサービスを実施しています。

オルゴールの音色とクリスマスムードがいっぱい的小樽の街を散策しながら、ロマンチックなひとときをお過ごしください。

問合せ先：(社)小樽観光協会 TEL 0134-33-2510 ホームページ <http://www.otaru.gr.jp/>



台湾で小樽観光をPR

3月11日に発生した東日本大震災や福島原発事故に伴う風評被害により、小樽を訪れる外国人観光客が激減しました。ゴールデンウィーク以降、徐々に回復の兆しはあるものの、依然として前年を割り込んでいる状況が続いています。

そんな中、台湾は200億円を超える義捐金やいち早く訪日ツアーを再開し、北海道が安全、安心であることの周知に協力をいただいております。

それらの感謝と更なる誘客を目的に中松義治小樽市長を始め、小樽観光協会や小樽商工会議所が中心となって、10月27日(木)から6日間の日程で台湾を訪問しました。

期間中は、台湾大手旅行会社に対するトップセールスのほか、旅行会社やマスコミとの意見交換会、商業施設での観光PR、春節期誘客商談会などに参加してまいりました。

中でも、10月30日(日)に台北市の新光三越内で開催された北海道観光PRイベントでは、パンフレットの在庫がなくなるほどの盛況ぶり、多くの皆様に小樽の魅力を伝えてまいりました。



小樽への移住を応援します

移住に関する御相談については、下の移住相談窓口にて承っておりますので、お気軽にお問合せください。

〈移住相談窓口〉小樽市総務部企画政策室
TEL 0134-32-4111(内線 481、274) FAX 0134-22-6727
E-mail:kikaku@city.otaru.lg.jp



本誌に広告を載せませんか

本誌では、現在広告を募集しています。お店の宣伝などに、是非御活用ください。

★「きらっと小樽」概要
発行部数/10,000部
発行回数/6月、9月、12月、3月の年4回
配布先/全国の旅行会社、関東・関西などの小樽出身者・関係企業、小樽市内の観光施設・ホテル等
広告掲載料金/1回1枠につき2万円

編集室から皆様へ

小樽にもいよいよ冬がやって来ます。冬の楽しさを満喫できるのも、また小樽ならではの。ロングクリスマスや雪あかりの路など、寒さを吹き飛ばす熱のこもったイベントを長期間に渡って御用意し、皆様の御来訪を心からお待ちしております。

