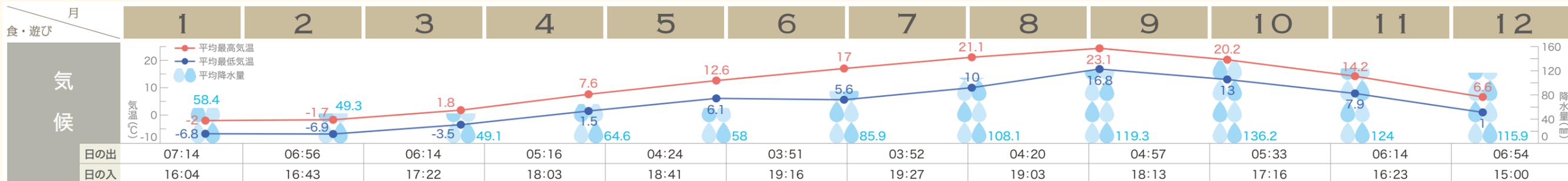




# 利尻の島暦

# RISHIRI ISLAND



**花**

高 ↑

低 ↓

- ミズバショウ (4月下旬~5月中旬)
- イワウメ (6月中旬~7月上旬)
- リシリゲンゲ
- リシリオウギ
- イブキトラノオ
- コケモモ
- ハクサンチドリ
- リシリヒナゲシ
- マイヅルソウ
- ハマナス
- オオバナノエンレイソウ
- エゾカンゾウ
- エゾカンゾウ (6月下旬~7月中旬)
- リシリヒナゲシ (6月下旬~7月中旬)
- ミヤマオダマキ
- ボタンキンバイ
- チシマフウロ
- チシマフウロ (6月下旬~7月中旬)
- ミヤマオダマキ (6月下旬~7月中旬)
- キノコ
- サルナシ(こくわ)の実
- ヤマブドウ
- アキグミ
- ツルはトコロテンづくりの材料に

天ぷらにするとおいしい

ゆでて塩水で保存

ペーコン巻き、炊き込み、冷やして

**人の暮らし**

祭り・年中行事

- 船霊様
- どんと焼き
- 節分祭
- 寒飲まつり
- 雪ん子広場
- ひな祭り
- 冬囲い取り外し
- 山菜とり
- 奥の院例大祭
- 悠遊覧人G
- みなとピアガーデン
- 利尻浮島まつり
- 北海島まつり
- 利尻島一周ふれあいサイクリング
- サケ釣り大会
- 利尻富士町文化祭
- 冬至
- 冬至 蕨玉
- ミズキの木に飾りつけ

遊び

冬の遊び(お手玉、かるた、あやこ、棒引き、そり、スキー)

夏の遊び(釣り、ガンゼ取り、および、木の実取り、けんけんば)

冬の遊び

**昆布のしごと**

天然

養殖

- 資材の整理 見回り
- 湾内拾いコンブ
- 株上げした昆布の雑草を手作業で獲る
- 地域の住民で協力して、引き上げ
- 製品づくり[出荷]
- 等級や種類に分ける、形を整える
- 孢子取り
- 選別作業
- 天然昆布採取 (7月上旬)

**岸**

ノリ

フノリ採り(12月下旬~4月中旬)

カニ

タコ

タコカレー、タコとキャベツの油炒め、タコの卵を揚げて焼く

ワカメ

エゾバフンウニ(ガンゼ)

キタムラサキウニ(ノナ)

ナマコ

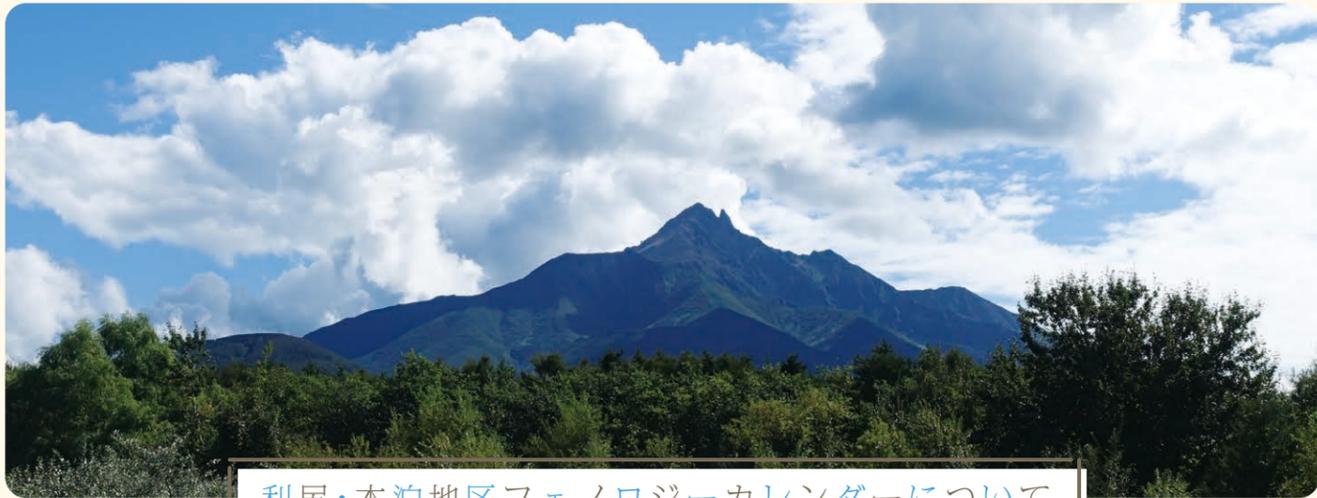
シマエビ(ホッカイエビ)

テングサ

トコロテンづくりの材料に

エゾアワビ

ノリ



## 利尻・本泊地区フェノロジーカレンダーについて

### フェノロジーカレンダーとは

フェノロジー(英Phenology)とは、学術的には、植物の発芽・開花・落葉など、生物の活動周期と季節との関係を研究する学問のことをいいます。

地域のライフスタイルは、その地域の寄稿、地形などの自然環境に大きな影響を受けます。とくに四季の明瞭な日本では、季節ごとに自然の恵みに対する感謝など、地域ごとのユニークな食・行事などがあります。

そうした自然事象と文化事象などの地域資源をカレンダーの形で一覧できるように整理したものがフェノロジーカレンダーです。時期ごとの自然環境、食、産物、年中行事などを把握することができるので、例えば観光プログラムの作成などにも活用することが可能です。



地域おこし協力隊



#### 北海道教育大学函館校 池ノ上真一ゼミメンバー

青野朋晃(4年)、古村真衣(4年)、星山大稀(3年)、大久保美侑(3年)、白岡健志(3年)、古舘葵(3年)、山田創祐(2年)、阿部晃佑(2年)、熊野心平(2年)、菊池和佳奈(2年)、東海林弘人(2年)

池ノ上真一(北海道教育大学函館校 国際地域学科地域協働専攻地域政策グループ・准教授)

#### お世話になった皆様

秋元進さん、今村大さん、金森のぶ子さん、神成隆雄さん、佐藤萬さん、佐藤ミチエさん、澤敏弘さん、嶋中英峰さん、鈴木裕尚さん、正田浩さん・ミツエさん、西谷栄治さん、山谷文人さん、吉田敏さん・静子さん、吉田敏光さん、味噌吉夫さん(五十首順)

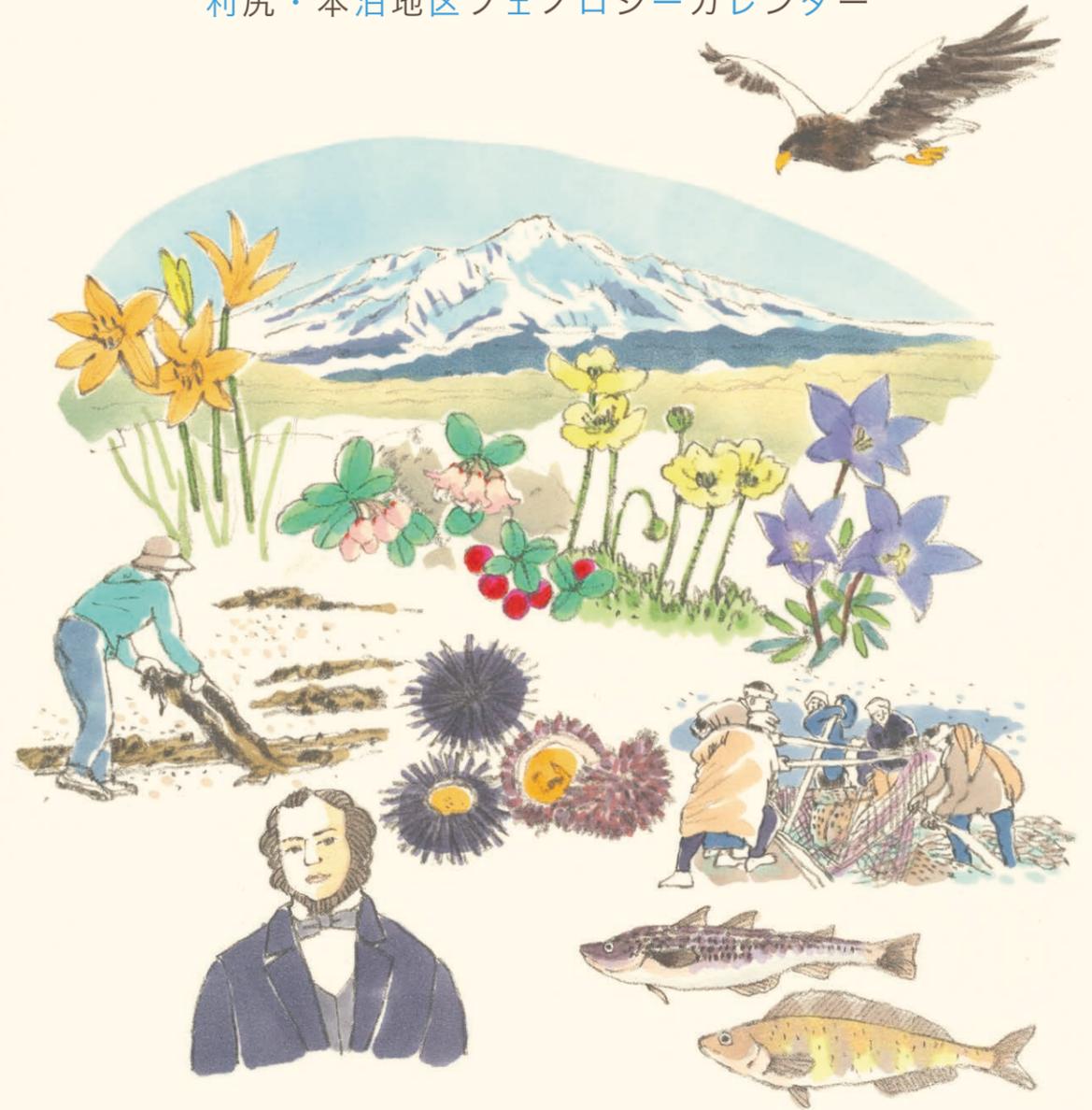
【制作】利尻富士町役場産業振興課

〒097-0101 北海道利尻郡利尻富士町鷺泊字富士野6  
TEL: 0163-82-1111(代) FAX: 0163-82-1373(1F)  
URL: <http://www.town.rishirifuji.hokkaido.jp>

平成29年3月発行

# 利尻の島暦

利尻・本泊地区フェノロジーカレンダー



人々は利尻山を目指した  
交流の歴史が育んだ利尻の文化

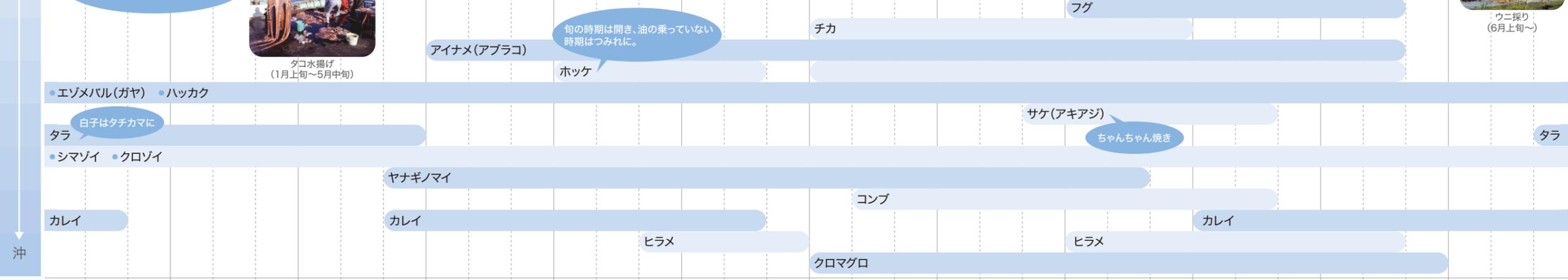
利尻島に初めて人が移り住んだのは今から一万年以上も前の旧石器時代といわれています。利尻島には、縄文時代、続縄文時代、オホーツク文化、擦文文化の遺跡もあり、サハリンなどとの交流を示す遺物も発見されています。

江戸時代、朝鮮王朝の官吏8名が利尻島に漂着し、アイヌの人々と出会い、アメリカ人、ラナルド・マクドナルドは、日本に渡って日本語を覚え、通訳になることを目指し利尻島に上陸しました。国内からは、ロシアの南下に対するため、会津藩士約250名が利尻島に派遣され、数ヶ月間にわたり警備に当たりました。

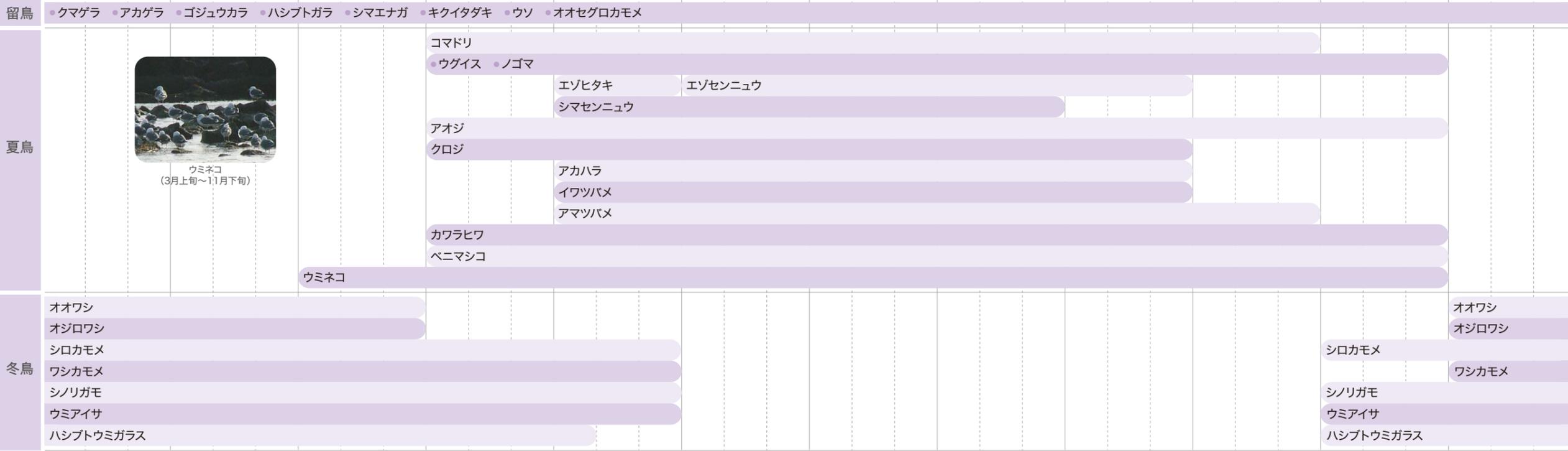
明治以降、ニシン漁の豊漁を背景に、利尻島には東北・日本海沿岸を中心とした各地から多くの人々が移住してきました。人々が、故郷から移り住む際に持ち込んだ伝統芸能、方言・年中行事などは、今なお深く島の暮らしの中に色濃く残っています。

この「利尻の島暦」は、そうした島人が作ってきた利尻の文化・歴史を伝える遺産が多く残る本泊地区の文化遺産をマップ形式で、また、島の暮らしにわしい皆さんに伺ったお話をともに、利尻島の自然や産物、人々の暮らしに関わる季節ごとの行事や食などをカレンダー形式でまとめたものです。

海の幸



鳥



まちのお年寄りに聞いてみました

**今** は一人とか一対一で遊ぶ遊びがほとんどだけど、昔はみんなで遊びました。「騎馬戦やるよ～」でみんなが集まってきて。おはじきや磯舟に乗って釣りをしたり、取ってきたガンゼ(ウニ)をたき火で焼いて食べたり。



●佐藤 萬さん

**昔** は見合いもなし、話したこともない人と結婚するのも当たり前でした。嫁入り道具は馬車や馬そりで運びました。結婚式は家で。50人ぐらいが集まります。参加者には鯛や鶴や亀などの形をした落雁らくがんが配られるんですが、のぞきに来た近所の人たちももらっていました。



●佐藤ミチエさん

**刺** し網でニシン漁をしていました。3月の凧かたの日に試しに網を刺して確認する。何匹かかれば、その後留網からニシンが北上してくる情報が入ってくると、かかりがだんだんよくなってくる。群来ると、朝海を見たら真っ白になっていました。大量に網にかかっているのが浮きが沈んでしまったくらい。昭和50年ぐらいからはマグロも獲ってました。当時は結構獲れて「マグロ御殿」を建ててしまった人も。礼文の棚に近かったから、本泊と鴛泊うづぼが盛んでした。8月になったら一本釣りで。マグロは高く売れたから当時はマグロー一本でもやっていけました。



●味噌吉夫さん

**子** どもの頃は甘いものはなく、野菜もなかったの、乾燥した小魚をポッケに入れて食べていました。桑の実やヤマブドウを食べたりもしました。人の家のだいこんをとって葉っぱだけ食べたことも。ニシン漁は3月下旬から4月のはじめ。ニシンがおわると昆布。7月上旬から9月いっぱいまで。採って干す、採って干す、の繰り返し。大小あるけど失敗はしなかった。まれに水温の関係でおがらない(育たない)年には出稼いせぎにいったこともあります。ウニは親の世代では昆布を食べる害虫とされていて獲りませんでした。ウニ自体安かったので、ガヤの餌などにしていました。



●秋元進さん

**戦** 時中は食べ物に困りました。真っ白いご飯が食べられるのは年に一回だけ。基本は芋でした。兄さんと交代交代で炊いていました。芋はすりばちでつぶして団子にしたり、砂糖やきなこをかけて味に飽きないようにしていました。おやつは野いちご。とにかく食べるものが少なかったから、自分で食べなくても弟妹に食べさせていました。春と秋には芋蒔いもまきと芋掘りで学校を休むことができました。飛行場あたりからずーっと畑。他には大根やかぼちゃ、とうきびなど主食になるものを春に植えて秋に獲っていました。



●吉田敏さん・静子さん夫妻