特集

# 北海道のお正月。

初詣、祝膳、お雑煮など、お正月の慣習はいろいろとあるが、出身地の特徴を持ちながら、地域ごとに淘汰され、世代によっても進化。バラエティに富んでいるのが、北海道のお正月の魅力だ。

photo: Coju Hemmi (P6-9), Ikuya Sasaki (P11), Naoki Wagatsuma (P12-13) illustration: Yoshifumi Takeda (P14-15)
text: Chigusa Ide (P6-9/15), Sonoko Fukee (P10-13), Satoko Nakano (P14-17)

北海道で最も早い初日の出が見られる納沙布岬（のさっぷみさき）。夜中から待つ多くのギャラリー。北方領土、歯舞（はぼまい）群島を横目に日が昇りだすと、歓声が沸き上がる。

*First Sunrise, Cape Nosappu, Hokkaido, Japan 2019*

2019年に浜中町の霧多布（きりたっぷ）岬で撮影。「夜明け前、真っ暗な中に灯台の灯りだけ。しばらくして夜が白んでくると、海が美しいグラデーションになりました」

Shooting the Sunrise

# 初日の出を撮る。

前ページの初日の出は、写真家、逸見光寿さんの作品。根室に移住して、初めて迎えた元日の朝に撮影した。

小学生の頃から写真が好きで、東京でサラリーマン生活を送りながら、ヨーロッパに行っては風景写真を撮り、ファインアートの世界に没頭していったという逸見さん。「風景写真を撮る人にとって、北海道は憧れの地。とくに冬の真っ白な世界は、ミニマルな表現に適しているんです」

2015年に札幌に移住し、3年前に根室へ。「想像を超える圧倒的な美しさ。日本離れした風景。そしてそれらは同じことが一度もない」と、北海道、とくに道東に暮らして撮影する魅力を語る。

逸見さんがおすすめする初日の出の撮影は、日の出前。夜明けのマジックアワーだ。「1時間前からが勝負の時間。空の色が、漆黒の闇からだんだん藍色になって、日が昇ってきそうな赤い光が混ざってきて、赤い筋がぱーっと入るあ

2020年に根室市の春国岱（しゅんくにたい）で、日没後のマジックアワーに撮影した『After Dark』。「割れた氷が敷石のよう。寒さと静けさが美しさを際立たせました」

**氷点下の張り詰めた空気が伝わってきそうな、静謐な世界。**
**冬の北海道の風景は、清らかでありたい新年によく似合う。**
**カメラを構えながら初日の出を待つ、そんなお正月もいい。**

たり。この時間帯が美しい。光や色が刻々と変化する際のグラデーション、その階調の豊かさを、いかにして一枚の写真に表すかが大切なんです」。その後の空は色が抜け、写真的に表現するのが難しくなることが多いという。

「道東は冬の晴天率が高いので、日の出も夕暮れも狙える可能性が大きい」と教えてくれる逸見さん。日没後数十分間にわたるマジックアワーはよりドラマチックだそう。「淡い紫になったり、雲に反射して真っ赤になったり、空はいろんな影響を受けるので、予測ができない面白さもある」。さらにもうひとつ、「北海道の冬は、サンピラー、霧氷……自然現象も顕著に出る。とくに根室地域の特徴は、何といっても海が凍ること。シャーベット状になった波打ち際なんて、これまで見たこともなかった。ここにいると、感動が尽きないのです」。

Profile

写真：Coju Hemmi

逸見光寿／「Quiet Delight」をテーマに、静かで、リリカルで、旅のニュアンスを感じさせる作品を撮る。道庁職員として根室振興局の商工労働観光課でも活躍。www.coju.info

# 北海道のお正月料理？

## Cuisine for New Year's Day

**お正月には欠かせないお雑煮とおせち料理。「北海道流は？」と
フードライターの深江園子さんに尋ねたら、意外にも「？」の連続……。
しばし考えた結果の答えは「お雑煮は、北海道の縮図です！」だった。**


Profile

文：深江園子

札幌生まれ、函館育ち。食と宿泊、それぞれの業界誌の編集記者を経て、現在は食のライターとして活躍。畑から三つ星レストランまで、現地を訪ねて発信する。


道産子4代目、札幌生まれの私が食べてきたお雑煮は〝醤油のおすましに鶏肉〟だ。井戸端会議や〝北海道あるある話〟から、家ごとに作り方がかなり違うと気づいてはいた。〝おすましに鶏〟派が驚くようなお雑煮の存在も、見聞きしている。他府県の方々には共感していただけないかもしれないが、道産子が北海道のお雑煮やおせち料理を語るのは、とてもとてもリスキーなのだ。いまにも「え？ うちは違うよ！」という友人たちの声が聞こえてきそうだ。

そこでSNSの友達に聞いてみると、実に多彩なお雑煮が集まった。皆さん、3〜5世代前の出身地の味が元になっているようだ。塩引き鮭を使うのは新潟がルーツのお雑煮。山形、富山がルーツの方々には、「かまぼこは必須」と念を押された。あん餅やあん入り白玉を入れるのは、香川、徳島、秋田、青森がルーツの方々。小豆ぜんざいのようなお雑煮の思い出は、鳥取出身の方から聞いた。関西がルーツの方は塩ブリ派や白味噌派が多く、なかには「カレイと鶏と豚」と言う方も。「両親の出身地、それぞれのお雑煮を日替わりで」とか、「祖母と母のお雑煮をアレンジした結果が家族の好みになって」など、聞くほどにキリがない。

お雑煮以外にも、お膳にはいくつかお決まりの料理が並ぶ。暮れのスーパーやデパートに大量に並ぶのが旨煮と飯寿司(❶)。これが多くの道民にとっての共通項だ。家によっては、旨煮に〈つと(巻き)〉(❷)という細めのなると巻きが乱切りでゴロゴロと入っていたりもする。また地域のお正月料理として有名なのは、道南から日本海沿いを北上して留萌(るもい)地方までの所々で食される、くじら汁(❸)。

ひとつ、多くの道産子の同意を得た事がある。それは大晦日におせち料理に手をつけることだ。ようやく新年の支度が整い、家族が集まったところで、「さて……」とおもむろにおせち料理を開けてしまうのだ。ほかに年越し料理がないわけではない。蕎麦や、道産子の行事に登場する〝飲まざる〟料理の盛り合わせ皿、通称「オードブル」などですでに食卓はにぎやかなのに、それなのに、だ。

こんなふうに、北海道のお正月料理は多様性の固まりだ。同じルーツの人々が暮らした町々も、近頃は変わってきた。都市部ではもはや、お隣さんがどんなお正月料理を食べているかわからない。ルーツだった地域から見るとまるでカオスだが、これはどこかしら道産子マインドに通じる気もする。つべこべ言わず「違って当たり前」と楽しむ、北海道のお正月の面白き多様性よ、永遠なれ！

### ❶ 飯寿司
**年末年始に欠かせない発酵食品**

読み方は「いずし」。秋鮭(秋の遡上前に捕れる鮭)の切り身と野菜を、麹や調味酢、ご飯を混ぜたものと交互に漬け込む保存食。野菜はキャベツ、大根、人参などで、在来種の巨大なキャベツ〈札幌大球〉が店先に並ぶのは冬の風物詩だ。家庭で漬ける機会が減っても冬の食卓、とくに年末年始には欠かせない一品。ホッケ、ハタハタ、ニシン、キンキなど地域ごとの地魚でも漬ける。

### ❷ つと巻き
**なると巻きとの違いが謎！**

暮れの北海道の食品店には、つと巻きが大量に並ぶ。お雑煮や旨煮に使われるので12月が一番の売れ時だが、なると巻きもあるからややこしい(本来〝つと〟は藁包みの意だが、ここでは関係ないようだ)。小樽の練り物会社〈かま栄〉によると、「色や模様、太さの違いです。切り口がつの字に見えるからとの説もありますが、年末の繁忙期に大小のなると巻きを区別するために名前をつけただけなのでは」とのことだ。

### ❸ くじら汁
**日本海側の正月料理といえばこれ**

函館から日本海側を北上する沿岸一帯の郷土料理で、欠かせないのがくじら汁。鯨の皮付き脂身を刻んで山菜や根菜と煮込み、崩した豆腐を入れて仕上げる具だくさんの汁物だ。三が日食べ続けるため大鍋で仕込む家も多く、塩漬け鯨の脂の旨みと香り、少しの醤油と砂糖で味を調える。松前町〈温泉旅館 矢野〉によれば、「春の山菜、エゾニュウの塩漬けを戻して一緒に煮込むのが地元風」。

左ページの料理製作：範國有紀　参考：北海道農政事務所「うけつぎたい伝統食 北海道の食ごよみ」
調査協力：かま栄、堀川北海道支店、紀文食品広報部、杉本夏子（松前町）、工藤為義（江差町）、冨谷純子（江別市）、深江さんのSNSの友達

**鮭が入った雑煮の一例**

昆布または鰹だしに塩鮭（塩引き鮭）入りには、切り餅が多い。具は大根、人参、かまぼこ、イクラ、里芋やごぼうなども。写真は塩イクラだが、新潟出身の家ではイクラに火を通した「とと豆」を入れる。

**お雑煮を入れた陶器は……**
小樽市の陶芸家、〈キムラヤ〉木村泰明さんによる茶碗。粗めの土に鉄分の多い釉薬を使って、炭色に仕上げた。直径13センチ、高さ7センチ。問い合わせは、インスタグラム（@kimuraya0099）より。

**鶏を使った雑煮の一例**

醤油味のすまし汁が多く、鰹節と昆布の合わせだしから砂糖と醤油による濃いめの味付けまでさまざま。鶏肉、根菜、三つ葉、さらにはネギ、薄切りのつと巻きや高野豆腐も。餅も切り餅や丸餅など多様。

**お雑煮を入れた漆器は……**
北見市に工房を構える、漆器作家の菅原咲さん。4寸汁椀（1万2600円）は、上塗りに北限の〈網走うるし〉を使っている。朱色のほかに、溜（ため）色も。問い合わせは〈野つけうるし〉（urushi.okhotsk@gmail.com）まで。

# 老舗和菓子店のお口取り。

**エビ、タイ、伊達巻き……これらはすべてが和菓子。こしあんを包んだ練り切りや、羊羹などで作られた「お口取り」と呼ばれる甘い拵えものは、北海道のお正月に欠かせない独特の存在だ。**

口取りの語源は、冠婚葬祭などの儀式料理の一部である「口取り肴」。かまぼこ、きんとん、伊達巻きなどを一切れずつ盛り合わせていた。北海道の「お口取り」も「儀式料理であり甘い贅沢」という点は共通している。

取材するなかで、店ごとに種類、詰め方、器の形まで、細かい決まりがあることに驚いた。詳細なカラースケッチを用意してくれた店や、見本を冷凍保管している店もある。ひとつひとつを改めて見ると、松竹梅などの〝ご縁起系〟、イクラののった大根なますや栗、昆布巻きなどの〝おせち系〟、干支の動物などをあしらった〝カワイイ系〟に分類されるようである。「祝膳に上ることで段々、華やかさや子どもたちが喜ぶものといった要素が増したのかもしれませんね。地元では神棚に上げてからいただきます」と〈五勝手屋本舗〉の小笠原敏文さん。お口取りとは異なるが、「船主さんが神前にお供えするのは一尺鯛、船を新調するときは二尺鯛。練り切り製の鯛は、お正月以外にもご注文をいただきます。本物の鯛より重いんですよ〈笑〉」とは〈龍栄堂〉田中孝明さん。いずれも、北海道に受け継がれるユニークな食習慣だ。

## 4 龍栄堂
Ryueido

大正15年創業、上生菓子から餅菓子まで幅広くそろえる和菓子店。彩り豊かな季節のお菓子はもちろん、大納言を寒天と練り上げ、求肥を入れ表面を乾燥させて仕上げた〈はこだて大納言〉は函館銘菓のひとつだ。朝ついた餅をさらに蒸してつき込んだ大福はふんわりと柔らか。50年以上続く〈ユーピン〉は月餅をアレンジしたもので、函館華僑の名残が感じられる。口取りの羊羹は、扇に見立てて三角に切るのが決まりだ。

Information
住 函館市上新川町6-7　☎0138-45-1872

## 3 五勝手屋本舗
Gokatteya Honpo

昨年が、本格的に菓子販売を始めた明治3年から数えて創業150年。創業から続く五勝手屋羊羹は小豆でなく金時豆が原料のため赤い色が特徴。土産物には筒型羊羹で知られるが、地元っ子には四角い流し羊羹が人気だそう。口取りは、エビやハマグリといった祝いの品を折り詰めにするほか、注文品で大きな鯛の練り切りも。函館のデパ地下にも販売店があるが、江差町の本店は老舗の風情があり、2階の資料室とともに一見の価値ありだ。

Information
住 檜山郡江差町字本町38番地　☎0139-52-0022

## 2 つくし牧田
Tsukushi Makita

小樽で茶席に招かれれば必ず出合う、茶席の上生菓子と干菓子がそろう和菓子店。創業は1973年で、初代の牧田稔氏は、「菓聖」と呼ばれ多くの後進を育てた高山良介氏の弟子。2代目の現店主になってからは小樽で唯一干菓子作りを継承するほか、かわいい小鳥のシマエナガの練り切りが大人気。口取りも、愛らしい練り切りが入っている。〈小樽職人の会〉の会員店として、出張授業や予約制の練り切り作り体験などで和菓子の魅力を伝えている。

Information
住 小樽市花園5丁目7-2　☎0134-27-0813

## 1 ひとつ風
Hitotsukaze

この道60年近い和菓子職人が一家で営む和菓子店。茶事の菓子はもちろんカステーラなどベテランの技を生かした品ぞろえが多彩。特にふっくら蒸し上がったじょうよ饅頭や北海道で定番の中華饅頭は、小手先では真似できないおいしさ。季節のお菓子が次々に移り変わり、口取りや雛菓子などの細工物も予約だけでなく店頭に並べるなど、和菓子好きにはたまらない。口取りには、栗、伊達巻きなどを重箱のような正方形に盛り込んでいる。

Information
住 函館市松陰町8-1　☎0138-54-8977

＊お口取りは、年末に店頭に並ぶお正月用のお菓子です。1月には販売していない店もありますので、ご了承ください。

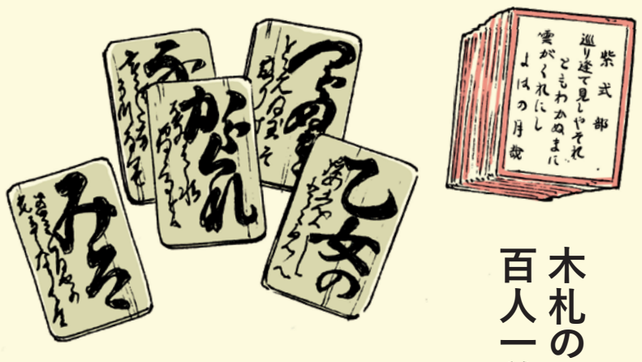
# 北海道ならではのお正月。

土地によりさまざまな風習が見られるお正月。広い北海道には、どんな特徴が？
〈北海道博物館〉と〈北海道漁業協同組合連合会〉に伺いました。

## 木札の百人一首

### お正月には木の板が飛び交う!?

北海道の百人一首は「板がるた」と呼ばれ、厚さ5ミリほどの木の板でできているのが特徴。会津藩の下級武士が使い始め、移住者により北海道に伝わったとされている。「通常は上の句を読んで下の句を取りますが、北海道では下の句を読んで下の句を取る。要するに普通のかるたと同じなんです」（北海道博物館・尾曲香織さん）。さらに昔に作られた板がるたには、手書きゆえに北海道の訛りが入っていたという説も。興味深い。

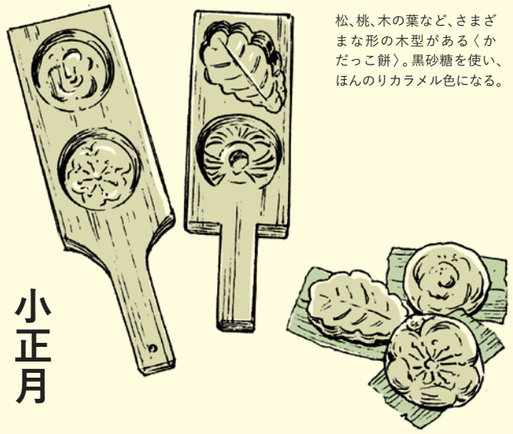


読み札は紙で、取り札が木の板。下の句の初めが大きく書かれ、女子は“乙女”の札を競って取るのだそう。

## 小正月

### 女性が集う小正月で締めくくる

全国的に「小正月」と呼ばれる1月15日のことを道南では「女の正月」と言い、厚沢部町周辺では昆布と煮干しでだしをとり、醤油で味付ける〈つぼっこ汁〉を作る。「根菜類のほか、必ず入れるのがささげ。マメに一年働けますようにとの願いが込められています」（尾曲さん）。おやつは〈かだっこ餅〉。もち米粉と上新粉を使って、梅や鶴などの形の木型に入れた後、笹の葉に付けて蒸す。女性中心に集まって楽しく作りながら新年を祝う。



松、桃、木の葉など、さまざまな形の木型がある〈かだっこ餅〉。黒砂糖を使い、ほんのりカラメル色になる。

## 若水

### その年最初の水〝若水〟を汲む

新年の「若水汲み」という風習は全国にあるが、道南・江差地方でもかつて「戸主や長男などの男性が早朝、天秤に手桶をかけ、井戸や近くの川でその年最初の水である若水を汲み、水を神棚に供えたり、雑煮を作るのに使ったりしたそうです」と尾曲さん。いまは井戸や川で水を汲む人は少ないが、乙部町にある八幡神社の本殿近くから湧き出た清水〈八幡様の水〉を近隣に住む人が若水として汲むなど、地方や家によって違う形で残っているようだ。

「若水汲み」の儀式は、北海道に限らず全国で行われている。イラストは、12月に行われる長野県・遠山郷の「霜月祭り」より。

## お飾り

### ひと味違うしめ縄と門松

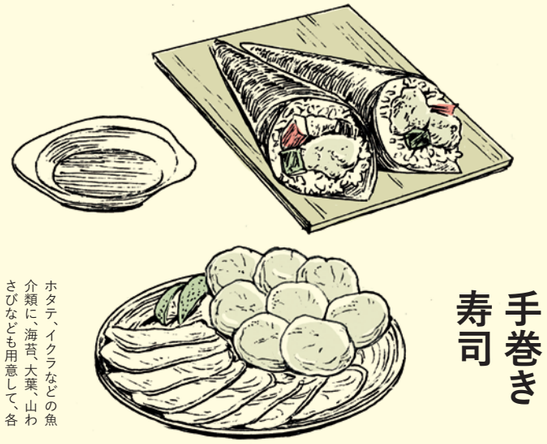
本州のしめ縄は稲わら、門松は竹も使うが「かつて北海道では、スゲ製のしめ縄や玄関の両脇に松を打ち付けた門松が見られました」と〈北海道博物館〉の舟山直治さん。「スゲは稲があまり育たなかった頃の名残ですが、青々とした色を好んで、いまでも飾る家は多いです」。門松は本州から届く松や竹が主流にはなったが、森林資源が豊かな道北では、下川町森林組合が町産の針葉樹で作るなど、北海道のオリジナル門松も健在だ。

下川町森林組合オリジナルの、トドマツの葉が添えられた門松。北海道では、おかめのしめ飾りもある。

## 手巻き寿司

### おせちもいいけどお寿司もね

「お正月にはお寿司という家も多いのではないでしょうか」と教えてくれたのは、〈北海道漁業協同組合連合会〉販売企画部の高橋信恵さん。お刺し身を買って手巻き寿司で盛り上がる、そんな祝い膳も楽しい。「なかでも人気が高いのが、ホタテ。お寿司の主役としてだけでなく、卵付きのホタテは〝子宝に恵まれる〟とおせちの旨煮に使われたり、貝柱のフライやマリネなどはオードブルに欠かせなかったり。使い勝手のいい食材です」

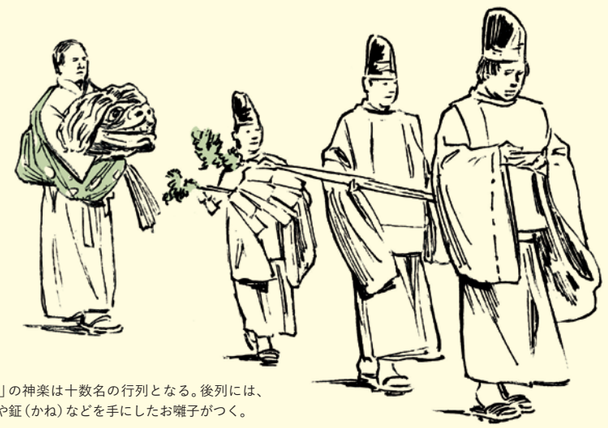


ホタテ、イクラなどの魚介類に、海苔、大葉、山わさびなども用意して、各家庭のスタイルで味わう。

## 門祓い

### 門付神楽で厄払いと無病息災祈願

1月2日になると、松前町、福島町、上ノ国町と江差町では、江戸時代から続く神楽が町内の家々をまわり、一年の無病息災を祈願する「門祓い」が行われる。「門祓い」は依頼があれば家の中でも舞う。各家ではご祝儀やお神酒などを用意して新年の祓いを受ける。「北広島市でも、お正月に岩手県から伝わった神楽が家々をまわり、厄払いをするようです」と舟山さん。一年の始まりを飾る、さまざまな郷土芸能が伝承されている。



「門祓い」の神楽は十数名の行列となる。後列には、太鼓、笛や鉦（かね）などを手にしたお囃子がつく。

New Year's Day in Hokkaido

初詣に行こう！

# 2021年は牛のご利益にあずかる。

上／つやつやとした撫牛の首にはしめ縄が。右上／立派な御神門。本殿手前の両脇には、立派な狛犬が鎮座している。右下／春には境内に美しい桜が咲き、多くの人で賑わう。

## 刈田神社

Katta Shrine

**荘厳な雰囲気が印象的な**
**北海道最古の神社**

登別市

JR幌別駅から徒歩10分のところに位置する、胆振地方の鎮守社。神仏混合時代、和人と先住者が食物の神として保食神を祀ったことから、豊作や商売繁盛にご利益があるとされている。そのほか、御祭神として大物主神、日本武尊を祀る。航海安全、縁結びや子宝、病気平癒、合格や仕事成就、交通安全を願って訪れる人も多い。

**Information**

住 登別市中央町6-24-1
☎ 0143-85-2460

上／境内には撫牛のほか、馬の像や、狛犬も6体見受けられる。右上／きれいに整備された境内。秋は紅葉も美しい。右下／良縁を願い、買い求める人が多い「むすひ」お守り。

## 岩見沢神社

Iwamizawa Shrine

**四季折々のよさがある**
**開運・縁結び神社**

岩見沢市

明治時代に山口・鳥取など12県から士族が入植し、村民が集まって神祭を行ったのが岩見沢神社の始まり。天照大神と大己貴神を祀っており、開運と縁結びにご利益があるとされている。五穀豊穣を祈願して農作業が始まる前に行われる春季例大祭と、9月14日の宵祭りを皮切りに3日間行われる秋季例大祭は、とくに多くの人で賑わう。

**Information**

住 岩見沢市12条西1丁目3
☎ 0126-22-0180

上／穏やかな顔をした、存在感のある撫牛。右上／開拓当時の献木により、境内には見事な森が残されている。右下／地元の人に愛される神社。足しげく通う人も多い。

## 琴似神社

Kotoni Shrine

**屯田兵の歴史もうかがえる**
**由緒正しき神社**

札幌市

明治時代、札幌市琴似に入植した240戸の屯田兵が創建。天照大神、豊受大神、大国主大神、武早智雄神、土津霊神が祀られ、屯田兵の心のよりどころの場所であった。境内には、北海道有形文化財に指定されているかつての屯田兵の住居、琴似屯田兵屋が移築されている。いまは学業や縁結び、安産祈願などに、季節を問わず参拝客が訪れる。

**Information**

住 札幌市西区琴似1条7丁目1-30
☎ 011-621-5544

上／どことなくかわいらしい風貌の牛像。右上／こぢんまりとしているが、ひっきりなしに参拝客が訪れる。右下／雪の重みで折れた木を植え替えたら、ハート形に。

## 新川皇大神社

Shinkawakotai Shrine

**子どもから大人まで、**
**地元の人々に愛される神社**

札幌市

開拓地で起こる洪水などの災害を鎮めるため、新川の傍らに建てられた神社。天照大神をはじめ、病気平癒、学術学問の神様が祀られている。境内には牛を含めた十二支の石像が並んでおり、参拝客は自分の干支の石像を3回撫でてお参りするという。また園児から大人まで35名で構成される太鼓会の〈北響太鼓〉も積極的に活動中。

**Information**

住 札幌市北区新川3条13丁目3-12
☎ 011-765-7880（9:00〜17:00）



狛犬、狐、馬など、神社ではさまざまな動物の像を見かけるけれど、
丑年の今年は、牛の像がある神社にお詣りしてみるのはどうだろう。

上／撫牛のボディには、菅原道真公が愛した梅の花が。右上／澄んだ空気が心地よい。右下／神社内にある、菅原道真公を祀る旭川天満宮。中には幸福を運ぶ「鷽鳥」（うそどり）の像が。

## 上川神社

Kamikawa Shrine

**遠方からでも訪れたい**
**緑豊かで心地よい神社**

旭川市

約44.5ヘクタールという広い敷地を持つ、神楽岡公園内に鎮座する上川神社。市街中心部にもかかわらず、原始の森が残る貴重な場所だ。主神は天照大神、大己貴大神、少彦名大神で、地元では五穀豊穣や家内安全を祈願する神社として知られているが、近年は金運上昇、商売繁盛のパワースポットとして遠方から訪れる人が後を絶たない。

**Information**

住 旭川市神楽岡公園2-1
☎ 0166-65-3151

上／学問の神様が祀られる三景天満宮の、向かって右に鎮座する撫牛。右上／三景天満宮は、山口県の防府天満宮の分祀。右下／天照大神、豊受姫命、大山祇命が祀られる本殿。

## 滝上神社

Takinoue Shrine

**御神木や春の芝桜など、**
**景色も一緒に楽しみたい神社**

滝上町

高台に位置し、春は近隣にある名所・芝ざくら滝上公園のピンク色の絨毯が見られる神社。本殿のほか、三景天満宮と聖徳太子宮を有し、とくに菅原道真公を祀る三景天満宮には合格祈願で訪れる人が多い。途中で2股に分かれまた1本になっていることから縁結びにご利益があるという「縁結びの神檜葉（ひば）」など、立派な御神木も多くある。

**Information**

住 紋別郡滝上町字サクルー原野33
☎ 01582-9-2227

上／「願掛け牛」とも呼ばれる撫牛。右上／平成4年に奉遷された本宮。奥宮は、樽前山の山頂にある。右下／石を撫でながら周囲を回ると願いが叶うという「圓滿磊」（えんまんいし）。

## 樽前山神社

Tarumaesan Shrine

**自然を司る神々が祀られる**
**苫小牧の総鎮守郷社**

苫小牧市

樽前山の麓に祠を設けて祀ったのが始まり。明治8年に街の中心地に奉還され、苫小牧の総鎮守となった。山を司る大山津見神、木々を司る久々能智神、原野を司る鹿屋野比売神が祀られる。7月14〜16日に行われる例大祭の花形は勇ましい御輿で、老若男女一緒に街を練り歩くほか、御座船と大漁旗をなびかせ漁船を従える海上渡御も圧巻。

**Information**

住 苫小牧市高丘6-49
☎ 0144-36-6661

上／明治35年建立の石製の牛の像。神社とともに何度か移転を繰り返した。右上／先代の宮司が昭和63年に寄贈した銅製の牛の像。右下／緑豊かな環境の本殿および拝殿。

## 矢不来天満宮

Yafurai Tenmangu

**学問にご利益がある**
**道南の歴史ある神社**

北斗市

14世紀頃に御神体が流れ着いたとされ、15世紀に茂別館を築いた安東盛季の甥の茂別（安倍）家政の命で創建。矢不来という名前から、矢が来ない＝負けない、というご利益があり「御朱印をもらえば目標が達成できる」と人気を集めている。多種類の桜の木が植えられており、春は遅咲きのものを含めて1か月ほど楽しめるのも魅力。

**Information**

住 北斗市矢不来138
☎ 0138-75-2033