




Youth Hostel Pick up

とれたての積丹の旬を味わい、潮騒を聞きながら蒼い海を望む贅沢

積丹ユースホステル

海の見えるお部屋あります。
積丹ユースホステル



北海道の西海岸、日本海に臨む積丹(しゃこたん)半島の先端にあるユースホステル。JR函館本線「小樽駅」から北海道中央バス「美国(びくに)」行きに乗車し、終点で積丹町生活交通バス(一部予約運行)に乗り換え「積丹ユースホステル」下車すぐ(約2時間半)。車なら、小樽市内から国道5号・229号経由で約1時間半の道のりだ。

〒046-0322 北海道積丹郡積丹町大字余別町 297
☎0135-46-5051 <https://jyh.jp/info.php?jyhno=311>



波音と潮の香りに惹かれて、北海道・積丹半島の先端、余別町へ。半世紀以上の歴史をもつ積丹ユースホステル。この空気は、昔も今も変わっていない。



畳の香りがどこか懐かしい、飾らない和室。窓の向こうに海を感じながら、朝の光や夕暮れの気配に身をゆだねて過ごしたい。



お話を伺ったマネージャーの角田順子さん。生まれも育ちも積丹町。積丹を知り尽くした頼れる存在だ。

「積丹ブルー」の大海原がすぐそこに半世紀の歴史を刻むユースホステル

北海道の地図を眺めると、中央部西側にツノのように突き出した半島があるのがわかる。この積丹(しゃこたん)半島の先端に位置しているのが、積丹町だ。町内の海岸線はおよそ42kmにもなり、悠久の自然の営みが形作った断崖や奇岩が続く。なかでも神威岬(かむいみさき)をはじめとした海岸の景観は訪れる者を圧倒する美しさ。透明度が極めて高いコバルトブルーの海がどこまでも広がり、その鮮やかさから「積丹ブルー」の名で親しまれている。

そして積丹半島は古来、ニシンの漁場として知られていた。明治時代から昭和初期にかけては、道内外から「やん衆」と呼ばれ

る漁夫たちが集い、大漁場として発展。その後ニシン漁は衰退したものの、町内の漁港ではウニをはじめ、サケやタラなど、一年を通して豊富な海の幸が水揚げされている。

そんな積丹町の北西部、余別(よべつ)地区で半世紀以上もの歴史を刻んできたのが、積丹ユースホステルだ。余別漁港にほど近い、海風薫るこの宿は、数えきれないほどの旅人を迎えてきた。それゆえか、ここでヘルパーとして働き、のちに独立開業したマネージャーも少なくない。今回は、現在のユースホステルの「源流」とも言うべきこの宿を一人で切り盛りする、マネージャーの角田順子(かくた・じゅんこ)さんにインタビューした。生まれも育ちも積丹町という角田さんが、結婚を機にユースホステルの運営に関わるようになった当時のエピソードをはじめ、宿に寄せる思いなどについても伺った。

老舗旅館が始めたユースホステルにリュックを背負った「カニ族」が訪れた

代々旅館を営んでいた角田家には、ユースホステルを始めることになったきっかけとして、余市ゆかりの大手洋酒メーカー創業者との出会いにまつわるエピソードが伝わっている。

「その方は余市町に住んでいて、仕事に行き詰まると、この辺りまで釣りに来ていたそうです。義父がたまたま浜で声をかけたことから、旅館で休憩や食事をするようになりました。あるとき、その方に『ユースホステルってものが流行っているから、やってみたら』と言われたことを機に、義父はユースホステルを始めることにしたと聞いています」

そこで白羽の矢が立ったのが、のちに順子さんの夫となる、角

田旅館の長男・喜弘さん。すでに札幌で就職していたところを呼び戻され、ペアレント資格を取ってユースホステルの営業をスタートさせた。

「当時から、私もこのユースホステルのことは知っていました。リュックサックを背負った大勢の『カニ族』が、ここに集まってくるんですよ」

昭和40年代、大きな横長のリュックサックを背負った若者のことを「カニ族」と言った。狭い通路を通り抜けるために、身体を横に向けて「カニ歩き」する姿からついた俗称だ。地元の信用金庫に勤務していた順子さんの目にも、彼らが積丹ユースホステルを目指す光景が焼きついていった。やがて順子さんは、職場の同僚の兄で、8歳年上の喜弘さんと出会い、23歳で結婚。この宿の運営に携わるようになった。

積丹半島の自然を求めて集った若者が 語らい、絆を深めた青春の記憶

ユースホステルで働き始めた順子さんの担当は台所。1日100人を超える宿泊客のために大量の食材を仕入れ、朝・昼・晩の食事をつくる毎日が始まった。

「何かを考える暇はなかったですね。台所を取り仕切っているおばさんが何人かいて『今日は100人だからキャベツは3つね』と教えてもらいながらなんとかこなす日々でした」

積丹半島の大自然に触れようと、全国から若者が集っていた当時は、現在ほど道路の整備も進んでおらず、景勝地へ行くのも一苦労だったという。

「あの時代、神威岬へ行くのにも海岸線をひたすら歩いて、帰日も『けもの道』のようなところを戻ってこないといけません。みんな汗をかきながら一生懸命に…。だからこそ達成感もあったんじゃないかと思えます」

そんなかけがえのない体験をさらに特別にしていたのが、ヘルパーの存在。順子さんは、彼ら自身がユースホステルという場を楽しみ、居心地の良い空間をつくっていたと振り返る。

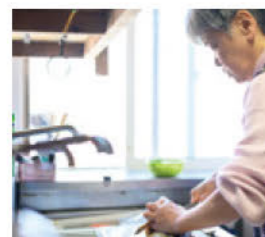
「目の前が海なので、夏はお客さんが泳ぐんですが、ヘルパーさんが浜で鍋をつくって『できたぞー』なんて声をかけて、みんなでわいわい食べていました。当時はすぐそばにバスの始発停留所があって、帰るお客さんをみんなで歌ったり踊ったりして見送ったものです。それが楽しくて、また泊りに来る人も多かったですね」

各地から集まった若者が、積丹半島の自然を全力で楽しみながら、語らい、友情を育む。そして再び訪れ、さらに絆を深める場所がここ、積丹ユースホステルだった。



夕食には、季節ごとの新鮮な海の幸が並ぶ。角田さんの手料理を味わえば「食事がおいしい宿」と旅人に愛される理由がわかる。

取材に訪れた日の朝食は地元で採れた天然岩のりをふんだんに使った「のり弁」。発行日時点では残念ながらシーズン外だが、味わいたい方は次の冬から春先を狙って！



積丹ユースホステルの食事のおいしさは、この台所から生まれている。

天気が良ければ息子さんの漁船で海に出ることも。積丹の魅力を楽しみ尽くす旅になる。



食卓を囲み、海の話をし、明日の予定を考える。積丹ユースホステルの広間には、旅人が自然とくつろげる時間が流れている。



海辺を歩き、潮風を浴びた一日の終わりにうれしいお風呂。旅の疲れを洗い流せば、積丹の夜がゆっくりと始まる。

地元の四季の味覚と 「おかえり」の温もりが旅人を癒やす

喜弘さんが亡くなり、現在は一人で宿を切り盛りする順子さん。定員は1日5名程度と規模こそ縮小したが、その分、料理に力を入れている。自慢は、冬の間順子さんが採った天然の岩海苔でつくる「のり弁」(春～初夏限定)。炊き立てのご飯に乗った焼き海苔の香ばしさは格別だ。

「義父はニシン漁をしていましたし、私の子どもも漁師。ホッケ、イカ、アイナメやソイ、カレイにタラ、そしてニシンなど、季節によっていろいろな魚が入ってきます。それを、刺身や焼き魚、フライ、唐揚げにして提供。そのとき獲れたものを、自分の味付けで出すようにしているんです」

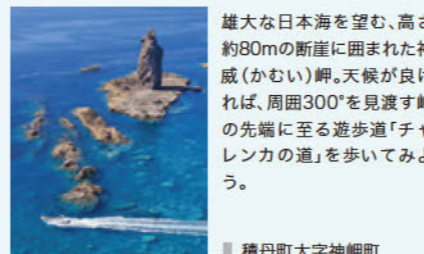
近年はヒグマの出没で山菜の採取が難しくなったが、可能な限り地元の食材を利用。連泊の場合は、毎日異なるメニューにしている。料理は大好評で、それを目当てに訪れる旅人も多い。

「観光地を巡るのもいいですが、港へおにぎりを持って行って、ただ海を眺めて、波の音を聴くのがおすすめの過ごし方です。うちにはお客さんが置いていったマンガ本がたくさんあるし、あまり外に出ず宿で過ごす人もいます。できたら1泊でなく、ゆっくりして欲しいですね」

時代が移っても、変わらず私たちに包み込んでくれる積丹半島の自然。それに身を委ね、時を忘れて過ごせる場所としての積丹ユースホステルの魅力も、まったく褪せていない。

「元気に『おかえり』と迎え、帰りは『行ってらっしゃい』と送り出す。これからもそんな宿であり続けられればと思います」

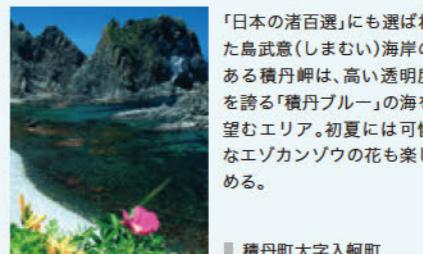
A 神威岬



積丹町大字神威岬

雄大な日本海を望む、高さ約80mの断崖に囲まれた神威(かむい)岬。天候が良ければ、周囲300°を見渡す岬の先端に至る遊歩道「チャレンカの道」を歩いてみよう。

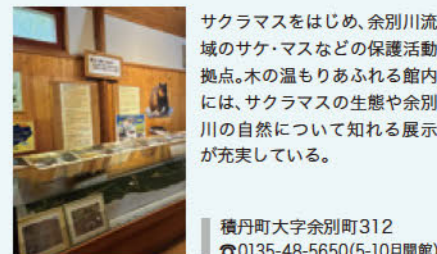
B 積丹岬・島武意海岸



積丹町大字入舳町

「日本の渚百選」にも選ばれた島武意(しまむい)海岸のある積丹岬は、高い透明度を誇る「積丹ブルー」の海を望むエリア。初夏には可憐なエゾカンゾウの花も楽しめる。

C 積丹町サクラマス・サンクチュアリーセンター



積丹町大字余別町312
☎0135-48-5650(5-10月開館)

サクラマスをはじめ、余別川流域のサケ・マスなどの保護活動拠点。木の温もりあふれる館内には、サクラマスの生態や余別川の自然についての展示が充実している。



積丹町ってこんなところ！

積丹半島の先端一帯を占める積丹町は、人口およそ1,600人の町。積丹という地名の語源は、この地域を指していた「シャクコタン(Shak Kotan)」というアイヌ語にある。シャクは夏、コタンは村や郷土を指す言葉で、アイヌの暮らしにおいて夏を過ごす場所であったことが由来とされる。ニシンの群れを追い続けた、積丹の「やん衆」たちがつくった文化のひとつが、ソーラン節。大きなタモ網でニシンを水揚げするときに歌う「沖揚げ音頭」が由来で、民謡として全国へ広がり、今なお親しまれている。

積丹町おすすめSPOT

D 錬伝習館 ヤマシメ番屋



積丹町大字美国町宇船満39
☎0135-44-2600(5-10月営業)

明治から昭和にかけて「やん衆」たちが住んだ番屋「旧ヤマシメ福井邸」を活用した文化伝承施設。実際に使われた漁具などが展示され、積丹町のニシン漁の歴史や文化を学べる。

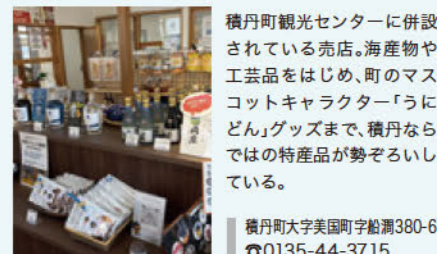
E ヤマシメ Cafe



積丹町大字美国町宇船満39
☎0135-44-2600(5-10月営業)

ヤマシメ番屋併設のカフェ。「やん衆」が食べていた料理を再現した、ニシン入りの「三平汁」や、サクラマス・たらこが入った岩海苔のおにぎりなど、積丹の味覚をゆっくり満喫できる。

F 積丹産直市場



積丹町大字美国町宇船満380-6
☎0135-44-3715

積丹町観光センターに併設されている売店。海産物や工芸品をはじめ、町のマスコットキャラクター「うにどん」グッズまで、積丹ならではの特産品が勢ぞろいしている。

読者プレゼント
積丹ユースホステルご予約時に「Hostelling Magazineを見た!」とお伝えいただいた方、
先着10組様に、積丹の海の恵み「銀杏草」のお土産をプレゼント!
冬の北海道で親しまれる希少な海藻を、旅の思い出にぜひ。 ※1組につきおひとつとなります。※準備数に達し次第、終了となります。※ご予約された方限定です。募集開始日: 2026年6月20日