TAKE FREE

北海道のよりみちドライブ情報〈ばいうぇい〉

Byway 春夏 2010 vol.03

シーニックバイウェイ北海道

行く春や青いインクの懸想文

【特集】DRIVE & FOOD

Byway 春夏 2010 vol.03／北海道のよりみちドライブ情報〈ばいうぇい〉

発行：北海道ドライブ観光コンソーシアム

北海道スイーツドライブの旅へ出かけよう!!

シーニック ドライブマップ

ENJOY SWEETS!

5月下旬発売！

全道の道の駅、各ルートの情報拠点などで販売予定！

全道「道の駅」マップ付き！

今年は、指定ルートのスイーツ情報盛りだくさん

定価150円

ドライブマップについてのお問い合せは
シーニックバイウェイ支援センター　札幌市中央区南1条東2丁目11番地 南1条タカハタビル2F
電話：011-204-7107 FAX：011-204-7108　E-mail：info-sc@scenicbyway.jp　URL：http://www.scenicbyway.jp/

写真／シーニックフォト倶楽部 会員 No.1016 so-mac

北海道のよりみちドライブ情報〈ばいうぇい〉
Byway 春夏 2010 vol.03
シーニックバイウェイ北海道

CONTENTS

【特集】DRIVE & FOOD

旬味を探しに、大地へ 海へ ④
おいしいドライブ

8 う〜ん、こだわる！ね！
東オホーツクシーニックバイウェイ

10 森と湖が育んだ食を楽しむ
釧路湿原・阿寒・摩周シーニックバイウェイ

12 知って！食して！楽しんで!!
十勝シーニックバイウェイ　十勝平野・山麓ルート

14 ■ のびのび育った池田の羊
十勝シーニックバイウェイ　候補ルート／トカプチ雄大空間 サ

14 ■ 十勝の海の幸！柳葉魚
十勝シーニックバイウェイ　候補ルート／南十勝夢街道

16 大自然に広がる牧場の味
函館・大沼・噴火湾ルート サ

18 ■ 千軒蕎麦に舌鼓を打つ
候補ルート／どうなん・追分シーニックバイウェイルート

19 ■ パンを両手に青空ピクニック
候補ルート／札幌南シーニックバイウェイ

20 “食はいのち”五感を刺激する体験
支笏洞爺ニセコルート

24 森深い春の恵み
大雪・富良野ルート

26 放牧牛の美味しいミルクを最北で♪
宗谷シーニックバイウェイ

28 萌天ドライブ　車窓と味の食べ合わせ！
萌える天北オロロンルート

30 31 アンケート DE PRESENT

凡例

景観	食事	軽食	ショップ
体験	ミュージアム	温泉	トイレ
多目的トイレ	駐車場	住所	問い合わせ
営業時間	休日	サービス情報	
料金	温泉	プレゼント	
マップコード	シーニックバイウェイ情報拠点	道の駅	

※サ マークのある施設は、Byway vol.3を見せると、記載のサービスを受けられます。

mc マップコードとは、日本全国のあらゆる場所を簡単な数字を使って表すことができるコードナンバー。対応しているカーナビや携帯電話に入力するだけで簡単に行きたい場所がわかります。
※「マップコード」および「MAPCODE」は（株）デンソーの登録商標です。
※「QRコード」は（株）デンソーウェーブの登録商標です。

シーニックバイウェイ（Scenic Byway）とは、景観・シーン（Scene）の形容詞シーニック（Scenic）と、わき道を意味する（Byway）を組み合わせた言葉です。

表紙写真

シーニックフォト倶楽部会員　No.1012
永幡　裕生さん

「そよ風、まだかな！」

【撮影場所】
栗山町／栗山公園

シーニックフォト倶楽部
http://photoclub.scenicbyway.jp/

表紙の句

行く春や
青いインクの
懸想文

【解説】こぶし、桜、つつじ…と咲く花々が移り変わり、葉が青々と繁ってくると、春が過ぎ去るのを惜しむ気持ちが強くなります。ちょうど人生で青春が通り過ぎてしまうのを惜しむように。懸想文（けそうぶみ）とは恋文。つまりラブレター。最近、書きましたか？メール全盛の時代だけれど、一通をゆっくりしたためるのも、いいかもしれません。春が過ぎて行く前に。

トヨタレンタリース札幌限定
インターネットプラン好評受付中！
www.toyotarentacar.net
●上記プランは、下記営業店舗出発限定となります。
詳しくは、WEBまたは札幌予約センターまでお問い合わせください。

お電話でのご予約・お問い合せは
札幌予約センター　011-241-0100

空港店舗	
新千歳空港ポプラ店	0123-23-0100

札幌市内（駅周辺）	
札幌駅東店	011-281-0100
すすきの南4条店	011-518-1100
JR新札幌駅前店	011-895-0100
北34条駅前店	011-709-0100
琴似駅前店	011-615-0100

札幌市内	
宮の森店	011-631-0100
南13条石山通店	011-561-0100
発寒13条下手稲通店	011-676-0100
藻岩店	011-533-0100
白石店	011-824-0100
平岸店	011-823-0100
北広島インター店	011-375-0100

その他	
小樽駅前店	0134-27-0100
岩見沢店	0126-23-0100
滝川店	0125-26-0100
苫小牧店	0144-35-0100
静内店	0146-42-0100
室蘭店	0143-43-0100
伊達店	0142-22-0100

TOYOTA レンタリース
乗りたい時に、乗りたいクルマ
トヨタレンタカー
トヨタレンタカー予約センター 0070-8000-10000
ホームページトヨタレンタ楽ティブ www.toyota.co.jp/rent/

【特集】
DRIVE & FOOD

おいしいドライブ

旬味を探しに、大地へ 海へ

北海道にも春の旬味が芽吹く季節がやって来た。おいしい味と出会いを探しにぶらり小さな旅に出かけよう。

文と写真／小西　由稀（こにし　ゆき）
1968年室蘭市生まれ
北海道の食の現場を取材し、さまざまな媒体で情報を発信中。近著には「おいしい札幌出張～45の美味案内」がある。趣味も仕事同様、食べること。

大地が躍動する春景色

北海道の春は賑やかにやって来る。本州では梅が香り、桜が咲きと、春の足音がわかりやすく聞こえてくるが、北海道では順番通りにはいかない。ある時を境に、風景が一斉に動き出す。それが北国の春の訪れだ。

道端のタンポポ、梅に桜までが揃って開花。畑ではトラクターが土を耕し、牧場では牛の放牧が始まる。流氷が去った「海明け」を迎えたオホーツク海では、本格的な漁が始まり、港は活気づく。モノクロームの風景に色や香り、音を取り戻すかのように、季節が駆け巡り、大地が躍動する。

生命力あふれる春の味

そんな風景同様、これから旬を迎える食材は、生命力に満ち溢れ、たくましささえ感じられる。代表的な春の味でいえば、山の恵み・山菜。雪解けの遅い山の中で芽吹く山菜は、香りが命。独特のほろ苦さは、不思議と体を元気にしてくれる。

5月半ばからのホワイトアスパラも待ち遠しい。缶詰めの食感とは異なり、朝採りのゆであげ、あるいはシンプルなソテーを頬張ると、シャキシャキの食感。甘さも香りも豊か。長い冬を地中でじっと耐えたホワイトアスパラは、大地の味わいに満ちている。

ホワイトアスパラと入れ替わるように始まるのが、露地栽培のグリーンアスパラ。店頭には通年並ぶ野菜だが、旬に、それも産地で味わうと風味が格段に違う。欧州では古くから、「アスパラを刈るなら、お湯を沸かしてから行け」といわれているが、切り口からエキスが滴り落ちるくらいの鮮度をすぐに堪能できるのは、産地ならではの贅沢である。

春の海も魅力いっぱい

海へ向かってみよう。山の養分が雪解け水とともに海に注ぐので、春の海は豊饒だ。特に貝類は味が良いとされる。煮つけが最高の卵を抱えたヤリイカ、味噌の甘さがたまらない海明けの毛ガニ、回遊魚のサクラマスにトキシラズも旬である。

旅のご馳走を頬張る

最近は嬉しいことに、産地の旬を意識した飲食店、さらに旬の味にひと工夫する料理人が増えている。地元では当たり前の味でも、訪れる人には旅のご馳走。素朴だったり、趣向を凝らしていたり、いずれも季節が香る土地の味でもてなしてくれる。また、充実した品揃えの直売所や収穫体験できる施設は、夏に向け、ぜひ立ち寄ってみたいスポットだ。

思い出のドライブ

今でも忘れられないドライブの思い出がある。ふらり出かけた港の朝市でのこと。ワンボックス車の移動店舗で、手づくり燻製を売るお母さんと出会った。地の魚を澄んだ風と太陽で干し、地元の木で燻してつくる。春ニシン、赤ガレイ、タコなど、少し濃いめのスモークだったが、口当たりは柔らか。聞けば、魚の脂との相性を考え、燻す木の種類を変えるのだという。「うちの燻製には、この町の自然とここで暮らす人のやさしさが詰まっているから、おいしいんだよ」。お母さんの言葉にホロリ。思わずもう1袋、余計に買ってしまった。

ひとしきりおしゃべりをし、帰り際においしい情報を教えてもらった。揚げたてのがんもが絶品の豆腐店、そして、採れたての山菜をたっぷりのせてくれる蕎麦屋さん。どの味も忘れがたく、この季節になると思い出す。あのお母さんはお元気だろうか。

DRIVE & FOOD

産地に触れ広がる楽しみ

今は、大抵のものが取り寄せできる。だからこそ、あえて産地に出かけ味わう小さな旅を提案したい。流通にのらない少量生産の食材、地元で大切にされている味、季節限定の素材など、まだ知られていないその土地の美味があるからだ。

そして何よりも、産地に触れて旬を感じることで、発見や出会い、癒しという希少なお土産までついてくる。例えば、田園や海辺の風景の美しさ、食材の背景、手づくりの安心感、地元の人の笑顔、命を育む食べものへの感謝の気持ちも……。

食や生産現場が身近に感じられると、食べる楽しみ、そして幸せがもっともっと広がるはず。

いよいよドライブを楽しめる季節が到来。シーニックバイウェイ北海道各ルートで、地の味と風景を満喫してみませんか。

私たち

シーニックバイウェイ北海道のスタッフが各ルートの素敵なスポットをご紹介します！

● シーニックバイウェイ北海道について ●

地域に暮らす人が主体となり、企業や行政と手をつなぎ、個性的で活力ある地域づくり、景観づくり、魅力ある観光空間づくりを目指す取り組みです。平成17年よりスタート。現在8つの指定ルート、4つの候補ルートがあり、約320団体が活動をしています。

う～ん、こだわる！ね！

私がご紹介します 文／桜井あけみ

「オホーツク」外国みたいな響き
ドライブしながら、景色を広げるのはあなた。
めざすは、やっぱり、
こだわり素材の味でしょう！
そして、新しい知床五湖へ
いらっしゃい！感動があります。

そう、この海は「オホーツク海」知ってる？

緑に囲まれた、女満別空港を出発して網走まで来ると、目の前に広がる海は「オホーツク海」太平洋や、日本海とは違う！初夏のオホーツク海は信じられないほど静かです。沿道にパーキングを見つけたら、車を降りて、海へ顔を向けてみて。ほら、海の匂いが違います。きっと、草の香りが強いはず。海、広い畑、すそ野が広がる斜里岳ドライブコースは国道２２４の終点、斜里へ到着。

あんまり教えたくないけれど

すごく美味しいおそば屋さんが斜里岳の麓（ふもと）にあるのです。

斜里から、斜里岳をめざして走ります。振り向いてご覧なさい。海が背後に広がっているはず。農家のおじさんが、斜里産のそば粉と、斜里岳の伏流水「来運（らいうん）の水」を使ってつくる手打ちそば。のどごしが良くて香りが最高。「そば処・らいうん」❶は、広い畑の中に旗をなびかせたっています。

さて知床半島をドライブ！

国道３３４を知床半島めざしてドライブしましょう。何と言ってもこのドライブの一番の楽しみは、海を見ながら走る半島の道路。エゾシカやオジロワシが道路沿いに見ることができるかも知れません。斜里からウトロまでの約38kmは、きっとあきることないドライブタイム。

これ？　ジャガイモ？　本当に？

ウトロの街の中にある「BON'S HOME（ボンズホーム）❷」は、関西出身の小川佳彦さんが約25年前に開店したお店です。何と言っても、ずっと変わらず全国に

BON'S HOME（ボンズホーム）のオーナー小川さん

女満別空港 ✈ ⇒ 64・39・244（60km・1時間10分）⇒そば処 らいうん❶（40分）⇒ 334（40km・50分）⇒BON'S HOME（ボンズホーム）❷（60分）⇒ 334・93（14km・16分）⇒知床五湖❸（1時間30分）

Drive お立ち寄り情報

変わらずに頑固に続くこだわりのカレー（左）　知床栗じゃが芋のプリン（中）
クリームソースやチーズにもこだわる栗じゃが芋のグラタン（右）

BON'S HOME（ボンズホーム）❷

「これが、ジャガイモ？」と誰もが驚き、おしゃべりを忘れて食べ続けるグラタン。化学調味料を一切使わない手作りルゥと知床地鳥のブイヨンで7日間煮込んだカレー。手作りデザートもこだわりあり！

住 斜里郡斜里町ウトロ東217 問 0152-24-2271 営 11:30～15:30 休 7、8、9月は無休 その他は不定休 宿 素泊まり3,700円、朝食500円
http://www9.ocn.ne.jp/~bonshome/ ※化学農薬や化学肥料をつかわない安全でおいしい"知床栗じゃが芋"は直送販売もしています。 mt 894 854 115*02

そば処　らいうん ❶

住 斜里郡斜里町来運　問 090-2694-3608
営 11:30～14:00ただし、そばがなくなったら閉店
休 月・水・金曜日（4月～11月）、月・金曜日（12月～3月）
mt 642 364 158*47

知床五湖へ行ってごらん！

この春、いままでなかった知床五湖の景色に出会えます。知床の広がりが体感できる高架式木道が完成しました。ファンがいるのが、低温貯蔵施設で、夏から冬までじっくり寝かせて熟成した〝知床栗じゃが芋〟をつかったグラタンとカレー。ジャガイモにこだわったデザートも、注文をもらってから豆をひいてドリップする珈琲も。こだわりの「かたまり」みたいなオーナーの味は、悔しけれど美味しい！

知床五湖の高架式木道が延長　～2010年春から利用可能に ❸

知床五湖が今まで見ることのできなかった景色を広げます。オホーツク海も、知床連山も、そして湖も、これまでになかった景色の中で、五感をフルに使いながら、思いっきりのびのびと自然を体感してください。

住 斜里郡斜里町岩尾別 知床五湖
問 0152-24-2297（環境省ウトロ自然保護官事務所）
営 7:00～18:00（4/23 11時より：冬期通行規制の道道93号、知床公園線、岩尾別橋ゲート～知床五湖区間が開通予定）
※交通情報等を確認してから出かけましょう。※知床五湖の3～5湖区間はヒグマの活動が活発な時期（通常6・7月）は閉鎖
料 駐車場（終日一回）普通車410円、オートバイ100円
mt 757 730 305*58

⬅知床五湖木道（上）知床五湖（下）木道の延長によりさらに近くで湖がみられます

森と湖が育んだ食を楽しむ

おいしい乳製品はもちろん、蜂蜜、
ザリガニと個性豊かな食材がある釧路ルート。
おいしい空気も
大切な食材です…

養蜂を受け継ぎ、守る

中標津町は道東有数の酪農のまち。中標津空港から車で13分の開陽台は、広大な牧草地帯を一望する絶景ポイントです。展望台にあるカフェ カイヨウダイ（caffè kaiyodai）❶は中標津牛乳を使ったジェラート等が楽しめるカフェ。くせがなくすっきりした味わいの〝シレトコ蜂蜜〟を使った、焼きドーナツやソフトクリームも人気があります。

実はこの蜂蜜は、カフェスタッフが採取したもので「町内に一軒だけあった養蜂家がたたむと知り、まちの財産を守りたいと思って養蜂を始めました」とカフェスタッフの土生（はぶ）幸平さん。3年前から北海道内でも珍しい蜂を越冬する技術を継ぎ、中標津産の蜂蜜づくりを行っています。最近では、蜂と気持ちが通じ合うようになったそうで「春は桜、夏はクローバーと蜜源を見つけてくる蜂は、とても優秀なスタッフです」と教えてくれました。

今シーズンのおすすめ"シレトコドーナツ"

愛情たっぷり！スタッフ自ら養蜂した蜂蜜

阿寒湖グルメを満喫!!

阿寒湖温泉では個性的な食を楽しみましょう。温泉工房あかん❷で人気のパスタ〝ザリボナーラ〟は、阿寒湖産ウチダザリガニをカルボナーラ風にアレンジしたメニューです。フランスでは高級食材として知られるザリガニは、阿寒湖では昭和初期に食用として放流された外来種で、名物として親しまれています。

また原生林の広がる阿寒は、日本一酸素濃度が高いと言われています。Pan de Pan❸は、おいしい空気と阿寒百年水を使用したパンやスイーツが人気のカフェ。観光で来た道外の方から、お取り寄せしたいと言われるほど、もっちりとしたパンが人気です。

シーニックカフェ caffè kaiyodai ❶ プレゼント

住 標津郡中標津町俣落（またおち）2256-16 開陽台展望台内
問 0153-74-2525 営 4月下旬～10月末9:00～17:30（10月は16:30まで） 休 しあわせのハチミツソフト380円、開陽台はちみつミルク380円、ジェラート（S300円・W350円）他 休 11/1～4月下旬
TEL 976 104 507*71

「多くの人に蜂蜜を届けたい」と土生さん

Drive お立ち寄り情報

スタッフの佐藤さん（左）と小西さん（右）
「旅の事など何でも聞いて下さいね」

シーニックカフェ Pan de Pan ❸

阿寒湖唯一のベーカリー&カフェ。季節のイベントに併せた限定メニューや毎月第4土曜日のパンの日には新メニューを販売。釧路産ブロッコリーなど旬の食材を使ったパンもおすすめです。
住 釧路市阿寒町阿寒湖温泉1-6-6
問 0154-67-4188 営 8:30～18:30 休 無休
料 大納言ハーフ250円、メロンパン130円、ロールケーキ（バニラ・抹茶・ショコラ）1,000円、北あかりを使ったスィートポテト200円 他
TEL 739 342 609*31

ザリボナーラは濃厚な白糠（しらぬか）産チーズとぷりっとしたザリガニの食感がたまらない

温泉工房　あかん ❷

「まりもプリン」は根釧牛乳を使った濃厚な味わいで、包装のゴムを楊枝で割って食べるのがポイントです。「お店には足湯もあるので、のんびりして下さいね」と工房の石川栄一さん。
住 釧路市阿寒町阿寒湖温泉1-4-29
問 0154-67-2847 営 8:30～19:00
休 不定休 料 ザリボナーラ900円、まりもプリン（1個入210円・2個入400円・6個入1,050円）他
TEL 739 342 703*14

新・ご当地グルメ「阿寒やきとり丼」

阿寒やきとり丼（980円）は、4月17日より販売を始めた新・ご当地グルメ。「焼く、揚げる、練ると色んな調理法の阿寒産鹿肉が楽しめます。鹿肉は高タンパク・低脂肪でヘルシーなので女性にお勧めですよ」と阿寒やきとり井地域活性化協議会の草皆衛（くさかいまもる）さん。

http://www.akan-yakitoridon.com/
住 釧路市阿寒町阿寒湖温泉2-6-20（阿寒観光案内所）
問 0154-67-3200（阿寒観光案内所）
TEL 739 342 600*76

「温泉街4店舗と道の駅阿寒丹頂の里近くの赤いベレーで販売中！詳しくは観光案内所まで」と草皆さん。

根室中標津空港 ✈ ⇒ 150（15km・13分）⇒caffè kaiyodai（40分）❶⇒ 150・885・243・241・240（92km・1時間40分）⇒阿寒湖温泉 ♨（温泉工房あかん❷・シーニックカフェPan de Pan❸）

知って! 食して! 楽しんで!!

町の歴史。人の歴史。
食をめぐる旅路は、おのずと歴史の旅へと。
地域の物語と一緒に、“いただき”ましょう。

私がご紹介します
文／伊地知 恭右

螺湾（らわん）ブキを知る

足寄は「あしょろ」、螺湾は「らわん」。北海道民にとっては、もはや当たり前なのかも知れませんが、足寄町にある螺湾地区には、ちょっと常識破りのフキが自生しています。高さ2～3mに及ぶそのフキの名は「螺湾ブキ」。

地質、水、気温など、地域の環境が折りなすひとつの奇跡。でもそれは、あくまでも外から見たお話し。地元の人は、その奇跡をあるがままに〝いただいて〟いました。

JR足寄駅にある足寄町出身の松山千春さんとフキの実物大パネル。驚きが2倍です

螺湾ブキを食す

「昔はいいものを自分で採ってきて、塩漬けにしたわね。今は煮物が一般的だけど、押し寿司にしたり、チーズで巻いてみたりと、色々と工夫できるの」と教えてくれたのは、螺湾地区で農業・畜産業を営む相沢裕子さん。相沢さんは、農家のお母さんたちの集まり「ふきのとう」の代表も務めています。「お出かけなんかで、農家の女性が定期的に集まっているうちに、自分たちが普段食べている『螺湾ブキ』で商品づくりをしようということになって」。

そして生まれたどこまでも手づくりな一品が、「元祖らわんぶきの佃煮〝ほらふき〟」。ご飯のお供に、晩酌に、余計なものを加えない、あるがままの「ほらふき」は、町内2つの道の駅❶・❹で購入できます。

ショウガ・身欠きニシンなど、味付けは5種類

螺湾ブキを楽しむ

そして、もうひとつ。地元ならではの、螺湾ブキを使ったスイーツ「あしょろ・らわんぶき」。賞味期限は「当日中」という、まさに地域限定の一品です。町のお菓子屋さん『しょうげつ❸』でお求めいただけます。

あしょろ・らわんぶきの他、昔からあるフキのようかん、もなかもお勧め

shogetsu しょうげつ ❸

住 足寄郡足寄町南2-1
問 0156-25-2225 営 9:00～19:00
休 不定休
TEL 481 561 722*12

所要時間：約1日
走行距離：約140km
移動時間：約3時間

Drive お立ち寄り情報

山間の温泉宿（左） 木のぬくもりあふれる内湯（右）
石造りの露天風呂も必見です

野中温泉別館 ❺

長いドライブのときは、やはり温泉で1泊するのがお勧め。活火山雌阿寒岳のふもとに位置する秘湯野中温泉。昼と夜で違う顔を見せる魅惑の露天風呂。山菜主体の料理は出汁と味付けが絶妙です。もちろん螺湾ブキ料理も味わえます。

住 足寄郡足寄町茂足寄59 問 0156-29-7321
営 チェックイン15:00／チェックアウト10:00
宿 1泊2食付き7,350円（日帰り入浴350円）
♨ 内湯：2（男・女）、露天：2（男・女）
TEL 783 823 106*02

アショロア、足寄産の化石です。名前のゆえんは現地で確認を！ 館長の澤村さんに解説をお願いするのが絶対お勧め！

足寄動物化石博物館 ❷

「日本にとって極めて重要な化石」（館長談）を有する博物館。レプリカ製作などの体験メニューが充実。工房がある貴重な博物館です。

住 足寄郡足寄町郊南1
問 0156-25-9100
営 9:30～16:30
料 一般400円、小中高生・満65歳以上200円
休 火曜日、12/30～1/6
TEL 481 530 380*23

プレーン、キャラメル、ココア、ラム、そして「桜」。多彩な味をお届けします。

桜慈工房（さくらじ） ～できる範囲で伝えたいこと～ ❹

プレゼント

地元食材にこだわった「熟旨（じゅくうま）チーズ ケーキ」は、代表の矢野さんが、生きること、伝えることを託すひとつの形。冷凍販売という「工程」を経て、自然解凍の中でさらに熟成を重ねる「熟旨」。母の深い想いが込められた絶品手づくりスイーツを、ぜひご堪能ください。道の駅「あしょろ銀河ホール21」❹で購入できます。
ウェブサイト（http://www.sakuraji.com/）でも好評販売中。
（カット270円～／ホール2,100円～ ※ホールはウェブのみの取扱い）
問 0156-25-6625（桜慈工房）

【あしょろ銀河ホール21】
住 足寄郡足寄町北1-1 営 8:00～17:00 休 年始（1/1・2）
TEL 481 561 871*02

とかち帯広空港 ✈ ⇒ 109（3km・5分）⇒ 157（3km・5分）⇒ 236【高速を利用した場合：幸福IC⇒帯広川西IC・236】（23km・30分）⇒ 241（63km・1時間20分）⇒足寄動物化石博物館❷（60分）⇒ 241（2km・5分）⇒しょうげつ❸（15分）⇒ 241（すぐ）⇒ 北海道「あしょろ銀河ホール21」❹（15分）⇒ 241（45km・60分）⇒ 664（3km・5分）⇒野中温泉❺（宿泊） 【高速を利用した場合：音更帯広IC⇒足寄IC（50分）】

Scenic Photo club シーニックフォト倶楽部
http://photoclub.scenicbyway.jp/

フォト倶楽部通信 ❷
デジカメワンポイントレッスン

シーニックフォト倶楽部のフォトアドバイザーから、コンパクトデジカメを使って、上手に写真を撮るコツを教えていただきました。今回は美瑛町北西の丘にあるフォトギャラリーの菊地晴夫さんです。

菊地晴夫　HARUO KIKUCHI
社団法人・日本写真家協会会員（JPS）
NPO 法人・北海道写真家ネットワーク会員

1954年山形県生まれ、現在美瑛町在住。1995年、東京から美瑛町に移住、「北西の丘」展望公園前に菊地晴夫写真ギャラリーを開設。JPS北海道作家展などをはじめ各地で写真展開催。現在、美瑛町を拠点に写真ギャラリー、フォトライブラリー、エディトリアル、デジタルプリプレス、などを手がけている。

美瑛ネット会員募集中!!

美瑛・富良野の風景写真家
菊地晴夫オフィシャルウェブサイト
http://www.biei.org/

【メニューを美味しそうに撮る方法】

1 食べ物は逆光で撮るのが基本。
より美味しく見えますよ。窓際などに置いて撮りましょう。
ただし、直射日光はNG。光が強すぎてコントラストが高くなってしまいます。屋外で撮る場合は、曇りの日が効果的!

2 ズームレンズは望遠側に設定。
絞り調整機能が付いているカメラでは絞りの数値が小さい側に設定します。f4とか、あるいはf5.6にして、背景をぼかして撮るのがコツ。

3 露出は明るめに。暗いとあまり美味しそうに見えません。
一番いただけないのが、暗い部屋で内蔵ストロボを使って撮影するという方法。いわゆるベタ光になって、見るからに、まずそうに写ってしまいます。

4 食べ物に影が出て気になる場合は、
白い厚紙などを利用し、紙から反射する光で影を補ってあげるとより効果的です。
モデル撮影で良く使っているレフ板の簡単代用品です。

■十勝シーニックバイウェイ 候補ルート／トカプチ雄大空間　■所要時間：約4時間　■走行距離：約43km　■移動時間：約60分

のびのび育った池田の羊

池田の市街地を抜け、畑の中をちょっと進むと、まきばの家があります。明るい日差しが差し込む店内で楽しめるのは、地元食材を使ったイタリアン。ここでのいち押しは池田産の羊料理、常時5～6種類のメニューを用意しています。新鮮な肉を使用し、香辛料はなるべく使わずに素材の味を生かしたお料理ばかりなので羊が苦手な人でも美味しく食べられるのでは？
金・土・日曜日はランチ限定のビュッフェスタイルがお勧めです。

地元食材を使ったビュッフェ、手前は羊のミートソースパスタ

まきばの家 レストラン「LOCANDA DEL BOSCO」❻

住 中川郡池田町清見144
問 015-572-7700
営 ランチ11:30～14:00（L.O.）、ディナー17:30～21:30（L.O.）
※冬季（L.O.）20:00、カフェタイム14:00～16:00 ※冬季営業時間変更有り
休 無休（冬季定休有り）
料 ランチコース1,200円～、ビュッフェ1,380円～ 宿 1泊2食付き7,500円～（コテージ・ペット可）
TEL 369 687 097*01

ボーヤ・ファームのシープドッグショー❼

まきばの家の隣は、飼育頭数日本一の羊牧場"ボーヤ・ファーム"。見ているだけでのんびりした気持ちにさせてくれます。日本一の羊飼い安西さんのシープドッグショーは一見の価値あり！ペットもご一緒に。

住 中川郡池田町字清見224-1 問 015-572-6000（まきばの家まで） 営 GW～10月上旬 土・日・祝日：2回/日（11:00～、13:30～）約40～50分 ※7～9月の平日：1回/日（11:00～） 料 大人：500円 小学生：300円 幼児：無料 サ シープドッグショー100円引き
TEL 369 687 338*38

自慢のシープドッグショー

とかち帯広空港 ✈ ⇒ 109・62・15・38・242・73・町道（43km・1時間25分）⇒まきばの家「LOCANDA DEL BOSCO」❻（1時間30分）⇒敷地内⇒ボーヤ・ファーム❼（60分）

■十勝シーニックバイウェイ 候補ルート／南十勝夢街道　■所要時間：約3時間　■走行距離：約61km　■移動時間：約2時間

十勝の海の幸！柳葉魚（ししゃも）

シシャモの本乾燥（左）と一夜干し（右）

本物のシシャモを食べたことがありますか？シシャモは日本固有の魚で、十勝沖や釧路沖などの限られた水域でしか水揚げされない貴重な魚。十勝の一番南端、広尾町は、そんなシシャモの水揚げ量日本一！
シシャモといえば一夜干しが有名ですが、岡嶋水産では小ぶりのシシャモの本乾燥が人気。旬の旨みをぎゅっと閉じ込めているので、軽く火に炙るだけで油が滴ります。まさに本物の味！一年を通して美味しいシシャモが味わえます。

岡嶋水産 ❾ プレゼント

住 広尾郡広尾町会所前3-16
問 01558-2-2303
営 8:00～17:00 休 日・祝日、夏季休業、年末年始 料 500円～
TEL 454 143 259*18

老舗岡嶋水産の山畑さん（左）岡嶋さん（右）

お菓子のニシヤマ❽

お菓子のニシヤマ外観と、大人気シュークリーム

クリームたっぷりシュークリームが口コミで大人気。閉店前に売り切れてしまうことが多いので、予約がおすすめ（1個からOK）。店内にはカフェスペースもあり、ドライブの休憩にも◎。

住 河西郡更別村中央町 問 0155-52-2065
営 9:00～19:30 休 日曜日 料 シュークリーム140円
TEL 396 517 597*66

とかち帯広空港 ✈ ⇒ 109・市町村道・238・716・470・更別村市街（12km・23分）⇒お菓子のニシヤマ❽（30分）→更別村市街・236・336・町道（49km・1時間37分）→岡嶋水産❾（30分）

私がご紹介します
文／山根 文明

大自然に広がる牧場の味

大沼国定公園に
指定されている駒ヶ岳。
その雄大な牧場で育まれた
贅沢な食を堪能してみませんか。

駒ヶ岳を望む最高のロケーション

駒ヶ岳は七飯町・鹿部町・森町にまたがる活火山です。見る場所によってさまざまな表情を見せてくれ、大沼側からは横に長く優しい女性的な印象を受けます。その姿を見ることができる110haの耕地面積を持つ久保田牧場から食を紹介します。

全ては手間暇かけた牧草づくりから

約50年前、仔牛一頭（乳牛）から始まった久保田牧場。土・牧草づくりに長年の研究を重ねこだわりを持っています。「4月～5月上旬まで行う土づくりでは、土中の微生物が活動しやすい環境を作ることが大事」と語る久保田隆博さん。6月上旬に収穫される牧草はそれ自体がたんぱく質や炭水化物を多く含んでおり、自然と風味がよい乳質となるそうです。2009年には北海道草地コンクールで優秀賞にも選出されました。そして、牧場近くの久保田牧場ミルクパーラー❷では、この自然の風味を生かした製法にこだわったアイスクリームや、モッツアレラチーズ、カマンベールチーズを味わうことができます。

牧場に近接の久保田牧場ミルクパーラー

大沼黒毛和牛直営店

久保田牧場ミルクパーラーから車で約5分の所にあるのが〝チャレンジビーフ黒べこ❶〟。久保田さんを含めた6人の酪農家が集まり開いたお店。久保田牧場で育てられた大沼黒毛和牛を食べられるのは北海道内ではここを含めて2店舗のみ。コクと旨味が閉じこめられたジューシーなお肉は、ステーキ・焼き肉はもちろん、黒べこカレー・黒べこハンバーグなどのメニューも楽しめます。

大沼黒毛和牛直営店「チャレンジビーフ黒べこ」

Drive お立ち寄り情報

牧場のアイスクリーム　5月にはゴルゴンゾーラチーズも販売予定

久保田牧場ミルクパーラー ❷

「空気をあまり入れない低オーバーラン製法のアイスクリームは、しっとりした感触があり濃厚で優しい甘さに仕上がっています」と語る久保田正子さん。

住 亀田郡七飯町軍川527-2
問 0138-67-2559　営 10:00～17:00
休 火曜日（11～4月）
サ 5%引き
MI 86 852 164*23

柔らかいお肉がふんだんに盛られたビフテキ丼（左）
店内から駒ヶ岳が望める（右）

チャレンジビーフ黒べこ ❶

「お米は道南発祥の北海道米“ふっくりんこ”もちろん野菜も地元産を使ってます」と語る久保田隆博さん。

住 亀田郡七飯町字上軍川436
問 0138-67-3653
営 11:00～20:00（L.O.19:30）
休 火曜日
サ 5%引き
MI 86 820 225*65

蝦夷地に夢を託した龍馬　～北海道坂本龍馬記念館 ❸

幕末維新の英雄・坂本龍馬と北海道との深いつながりがわかる記念館。龍馬直筆書簡をはじめ、同時代を生きた志士たちや、龍馬の意志を受け継いで北海道に渡った坂本家子孫の貴重な史料などを多数展示しています。

住 函館市末広町8-6　問 0138-24-1115
営 10:00～18:00　休 月曜日（月曜日が祝日の場合は翌日休館）　料 一般（300円）、高校大学生（200円）、小中学生（100円）　サ 先着20名様に記念館オリジナルポストカードとしおりセットをプレゼント
MI 86 041 319*43

函館空港 ✈ ⇒【高速を利用した場合：63・278・100・函館IC⇒七飯藤城IC（40分）】63・278・100・5・43（35km・50分）⇒チャレンジビーフ黒べこ❶（60分）⇒43（2km・5分）⇒久保田牧場ミルクパーラー❷（20分）

毎年カレンダー・シリーズ

北海道らしいお土産として、親しい人への贈り物としてもお勧めです。

北海道花暦

北海道植物画協会会員 47名が、精緻に描いた植物画（ボタニカル・アート）366点

大好き北海道

北海道の自然景観、草花や生き物、歴史・文化、くらしなどの写真 366 点

定価 各 1,575 円（税込）

サイズ：タテ 90mm× ヨコ 120mm

主なお取り扱い店：大丸藤井セントラル、道立近代美術館、たぬき屋、エコネットワーク（札幌）、道立旭川美術館、道立帯広美術館、釧路芸術館、道の駅花ロードえにわ

ご注文は以下でも承っております。

株式会社リージャスト札幌支店
Tel 011-231-2050、quality@readjust.co.jp

■シーニックバイウェイ北海道 候補ルート／札幌南シーニックバイウェイ
■所要時間：約60分（パン購入時間含めて）■走行距離：約22km ■移動時間：約35分（片道運転時間）

私がご紹介します 文／冨田 真未

パンを両手に青空ピクニック

自然を味わう!空気がおいしい滝野公園へ

花と緑と遊びの楽園！『国営滝野すずらん丘陵公園』。園内には約800種類の花があります。東口ゲートを入ると何種類もの絵の具がそのまま飛び出したような色鮮やかな「カントリーガーデン」が目の前に広がります。花畑を一望しながら休めるベンチもありますが、花をもっと近くでゆっくり味わいたい方は、花畑の芝の上におっちゃんこ※♪ 持ってきたお弁当を広げて、青空の下でピクニック。花に囲まれ、自然のおいしい空気を含んだ食事はいつもに増しておいしく感じるはず。

※北海道の方言で“座る”の意

季節ごとに色をかえる花の絨毯「カントリーガーデン」（写真提供：SPAC滝野管理センター）

国営滝野すずらん丘陵公園❷ プレゼント

住 札幌市南区滝野247
問 011-592-3333（滝野公園案内所）
営 4･5･9･11月は9:00～17:00、6･7･8月は9:00～18:00
料 大人400円、小人80円（団体料金有り）
休 年中無休（4/1～19、11/11～12/22閉園）
宿 オートリゾート滝野
（詳しくはネットで！「滝野公園」で検索）
P 普通車400円、大型1,220円、二輪車150円
mt 9 016 313*31（渓流口駐車場）

石窯焼のパンと手打ちパスタのお店「ヴェルジネ・バッカーノ」❶

毎朝早くから石窯で焼きあげる手作りパン。店内に入ると同時にその香ばしい香りにうっとり、幸せの瞬間。パンはどれも甘みがあってモッチリ。手打ちパスタも絶品です！

住 札幌市南区常盤1-2-1-17（セブンイレブン隣）
問 011-593-5858
営 10:00～無くなり次第閉店
休 月曜日
mt 9 102 662*23

道産小麦100%のパンはどれも噛むほどしっかりした味が広がりほどよい甘さが魅力（上）カフェは明るい空間と石造りの落ち着いた空間。気分にあわせてお食事を（下）

JR札幌駅⇒ 230・453（16km･25分）⇒ヴェルジネ・バッカーノ❶⇒ 453（6.5km･10分）⇒滝野公園〔渓流口〕❷

■シーニックバイウェイ北海道 候補ルート／どうなん･追分シーニックバイウェイルート
■所要時間：約2時間 ■走行距離：約70km ■移動時間：約1時間30分

私がご紹介します 文／山根 丈明

千軒蕎麦（そば）に舌鼓を打つ

千軒そばのこだわり

千軒そば屋は、福島町のまちづくりのメンバーが集まってできた千軒ソバ生産会の手により、平成17年にオープン。収穫したそばの実を自然乾燥させることで甘味を引き出し、その風味を生かした十割そばにこだわります。そばつゆも町内産のしいたけ･昆布からの出汁（だし）にこだわります。毎年9月には、畑一面を真っ白く染める千軒そばの花の舞台で松前神楽（もうじょう）の奏上とともに花鑑賞会が行われ、この時期、ここでしか見られない風景を楽しめます。また、千軒農業活性化施設“あづま～る”では、一ヶ月に一回、千軒そばの手打ち会も行っています。（参加費500円、詳しくは千軒そばの会 金谷事務局長（090-7057-6050））

千軒そば畑の舞台にした松前神楽の奏上

千軒そば屋❶

「まずは、つゆにつけずそのまま食べ、自然乾燥させたそばの味をぜひ味わって欲しい」と話す佐藤孝男代表。

住 松前郡福島町字千軒282-4
問 0139-47-3618
営 11:00～14:30
休 月･火･金曜日（4～11月）、冬季間（12～3月）
mt 584 183 726*71

千軒そばロゴ入りののれん（上）丹念に自然乾燥させている収穫したばかりのソバの実（下）

函館空港 ✈ ⇒ 63・278・5・227・228（70km･1時間30分）→千軒そば屋❶（30分）

Scenic Photo club シーニックフォト倶楽部

会員募集中!

北海道の風景が大好きで、誰かに伝えたい!
写真を通して「シーニックバイウェイ北海道」を応援したい…。そんな皆さまのための、有料会員制のWEBフォト倶楽部です。
（年会費6,000円）

＊特 典＊
- 写真家からの講評がもらえる!
- シーニックフォト倶楽部ホームページの表紙に!
- web上にマイページができる!
- 情報誌「Byway」の表紙を飾る!

SCENEカードで年会費をお支払いいただくと
1,000円お得！

※SCENEカード（ほくせんVISAカード）はクレジット機能付きのカードです。カード入会時には本人確認および審査がございます。
詳しくはホームページをご覧ください。

https://www.scenicbyway.jp/hokkaido_club/

お問い合わせ／シーニックバイウェイ支援センター
〒060-0051 札幌市中央区南1条東2-11 南1条タカハタビル2F
TEL:011-204-7107 FAX:011-204-7108

私がご紹介します
文／中村 幸治

“食はいのち” 五感を刺激する体験

人間が本質的に持つ
“美味しい” と感じる味覚。
そこに作り手の思いや、愛情といった
“うまみ” が加わることで
想像を超えた感動が生まれます。

森のにぎわいカフェ

羊蹄山の麓に位置する喜茂別町。森の中にひっそり佇む八角形のログハウスの前では、ちょうど薪割りの最中。実はお客さんもお手伝いができるんです。人と人とのつながりを大切にする『ふくろうの森❶』は、地元喜茂別町を中心に羊蹄山麓の厳選食材をシンプルに組み合わせる料理がこだわりです。なかでも農家や牧場から直接届く野菜やチーズは愛情たっぷり！

店内へ一歩足を踏み入れると、石窯の中で燃える薪の香りが漂います。存在感のある石窯は何とスタッフの手作り。自家製生地のピザは、あっさりしている分、素材の美味しさが引き立ち、それを育んだ土や風の香りもほのかに広がります。

手作りの石窯から出される焼きたてのピザ

旬の素材が盛られた自家製生地の石窯ピザ。春には採りたてのアスパラも

酪農体験牧場 むらかみ牧場❹

乳搾りや哺乳体験、バター・アイスクリーム作りなど酪農生産の現場を肌で体験すること、何かを感じるきっかけを提供したい。人間は五感で感じたことは決して忘れることはない。ここに来ればそんな“村上さんの思い”や“本当に美味しいもの”そして“本物の幸せ”に出会えます。

住 恵庭市戸磯156 問 0123-32-5093
営 10:00～18:00 酪農体験は4～10月まで（要予約）
休 なし TEL 230 163 053*18
（大型車乗り入れ可）

北海道の農家の生活を実体験できる「ファームステイ（農家民宿）」もやっています。
休 1泊2食付き 1名様8,000円～（※詳しくは要相談）

あたたかいミルクが飛び出す感動の瞬間を味わえます

村上牧場代表の村上隆彦さん

足さず引かずの本物の味覚

今回ご紹介した料理全てに共通するのは、奇をてらうことなく少しだけ手を加え、その分たっぷりの愛情が込められていること。素材をありのままで提供する料理に込められた思いは必ず伝わります。ぜひ、現地で“本物の味”を楽しんで下さい。

ふくろうの森❶

住 虻田郡喜茂別町字相川76-2 問 0136-33-2960 営 11:00～20:00（冬季は18:00まで）
休 年中無休 TEL 385 442 554*65

※「ふくろうの森プラン」では、各種アウトドア体験もできます（カヌーツアー、スノーモービル・スノーチューブ、まっ黒炭焼き体験、ワクワク土いじり農作業体験、森の誌コンサート、土こねくり陶芸体験）

手書きのボードがお客さんをお出迎え

自分が割った薪で誰かが美味しいピザを食べて笑顔になる。そんなささやかな幸せがお店や地域に愛着を育み、日々の暮らしにも彩りを添えるはず。

飲まなきゃ損「恵みの牛乳」

旅の締めくくりは、新千歳空港まで約30分の牧歌的風景。恵庭市の『むらかみ牧場❹』には、ここでしか味わえない〝幻の牛乳〟があります。牧場内で搾乳し低温殺菌で製造した牛乳は、何よりも自分たちが一番驚いたと言う味。生クリームのような甘さが口いっぱいに広がります。その甘さは「砂糖が入ってますか？」と聞くお客様がいたほど！

Drive お立ち寄り情報

「洞爺牛の新メンチカツもお勧め（永井さん）」（左）
季節ごとに具材や味付けが変わる洞爺湖汁（右）

喰処 ゆうもあ亭❸

健康的で豊かな食生活を提案し、日々奮闘しているのはマスターの永井信久さん。「洞爺湖の食のイメージや食材の見せ方を変えたい」と意気込みます。現在、新メニュー「鶏麺」を試作中。

住 虻田郡洞爺湖町洞爺湖温泉町4-16
問 0142-75-2156
営 ランチ12:00～14:00、居酒屋18:00～25:00
休 不定休
TEL 321 519 493*78

旬な地元の農産物や特産品が並ぶアンテナショップ（左）
店長の中川正さん（右）

くっちゃんマルシェゆきだるま❷

生産者が直接届ける野菜や地域の銘菓など豊富な品揃え。スタッフ考案の野菜たっぷり「まるしぇカレー」や俱知安産のじゃがいもとカボチャで作った「ゆきだるまもち」がおすすめ。

住 虻田郡俱知安町字琴平131-5（国道5号沿い）
問 TEL：0136-22-6641、FAX：0136-55-5721
営 9:00～18:00（5～10月） 9:00～17:00（11～4月）
休 年末年始
TEL 398 599 866*78

新千歳空港 ⇒ 36・16・276（81km・1時間35分）⇒ ふくろうの森❶（1時間30分）⇒ 276・5（25km・35分）⇒ くっちゃんマルシェゆきだるま❷（30分）⇒ 5・66・230・2（59km・1時間10分）⇒ 喰処 ゆうもあ亭❸（60分）⇒ 2・453・276・453・117・36（108km・2時間10分）⇒ 酪農体験牧場 むらかみ牧場❹（1時間30分）⇒ 36（16km・25分）⇒ 新千歳空港

ルート情報をフォトパネルで発信!

シーニックバイウェイ支援センターでは、㈱NTTドコモ 北海道支社の協力のもと、デジタルフォトフレーム「フォトパネル02」を使って、2月上旬から3月中旬までの1か月間、「シーニックバイウェイ北海道」の情報を発信しました!

今回「フォトパネル 02」を設置したのは、シーニックバイウェイ北海道・支笏洞爺ニセコルートで開催された『シーニックナイト 2010』会場である「道の駅 花ロードえにわ」「ニセコ駅前温泉 綺羅乃湯」「くっちゃんマルシェ ゆきだるま」の3か所です。

フォトパネルには、《シーニックナイト 2010の様子》や《シーニックバイウェイ北海道の紹介》、《くっちゃんマルシェゆきだるまの商品紹介》など、この時期ならではの情報や映像を配信。なかでもシーニックナイトの様子は幻想的な映像で見る人の関心を誘っていました。

また同時に行われた「シーニックナイト携帯フォトコンテスト」の募集情報もフォトパネルで紹介し、期間中多くの作品が寄せられました。

今回はルートと期間を限定した情報発信となりましたが、今後は各ルートからリアルタイムに情報発信を行い、ドライブ観光に役立つ使い方を考えていきたいと思います。

設置場所の様子

道の駅 花ロードえにわ
次々と変わる画面に目が釘付け!

ニセコ駅前温泉 綺羅乃湯
綺羅乃湯受付に設置。地元の方から観光客まで多くの方に見ていただきました。

くっちゃんマルシェ ゆきだるま
レジ前に設置。お会計中に各地の情報をチェックできます。

配信情報

ドコモフォトパネル02 とは…

「フォトパネル02」は、携帯電話やパソコンから写真付きのメールを送るだけで、離れた場所のデジタルフォトフレームに表示することができるNTTドコモの新商品です。遠隔でパソコンや携帯電話からパネルの設定を変更したり、あらかじめ送信日時を指定して写真を送ることもできます。

詳しくは▶http://otayori.nttdocomo.co.jp/

来るべし・観るべし・後志(しりべし)

第二回／しりべしツーリズムサポート(STS)事務局長 今井 幸世さん

小樽、ニセコをはじめとした、魅力あふれる後志地域。後志の情報発信を目的に設立された「STS」が運営するサイト「しりべしiネット」で情報発信を行っている今井さんに聞きました。

普通の主婦が……

結婚を機に小樽から余市に移住。息子に勧められて始めたインターネットが性に合ってたのね。余市は素敵なところがたくさんあるのに、それを紹介するホームページが無いので自分でホームページを作っちゃった。そのうち、ネットを介していろいろな方から声をかけていただけるようになって、気がつけば普通の主婦が地域づくりに関わっていたんです(笑)。

「しりべしiネット」のコンセプト

現場からの情報発信が基本です。観光形態が大型バスからドライブに変わったから、旬であり穴場であり、より深い情報が求められます。それを地元の人が自分の目や足でしっかり確かめた上で取材してすぐに発信。現場は女性が多くて、みんないつの間にかブロガーね(笑)。最大の強みは、デジタルとアナログ両方の情報媒体があるから、ターゲットに応じた情報提供ができること。これってすごく画期的なことだと思うんです。

私たちが大切にしていること

広域だからこそスタッフ間で"顔の見える関係"を築くことを大切にします。年に数回の研修会で情報交換やスキルアップ、モチベーションアップを図る。そして常時メーリングリストでリアルタイムの情報共有も欠かしません。

訪れる人ともてなす人の架け橋に

『住んでよし、訪れてよし』の後志20市町村には、積丹や小樽、ニセコなど北海道を代表するブランドの他にも、それぞれの町にたくさんの魅力が溢れています。それらを紡いで発信するのが「しりべしiネット」。それぞれ現場で活躍する一人ひとりの力をつないで、国内外から訪れるお客さんと地元受け入れ側の橋渡しの役割を果たしていきたいと考えています。〔談〕

今井 幸世
(いまい さちよ)
1999年 結婚を機に余市町へ
2003年 余市iセンター担当
2007年～ しりべしツーリズムサポート(STS)事務局長

今井さんイチオシ 夏のドライブ

小樽から余市方面へ…国道5号のトンネルを抜けた先に広がる日本海。そして余市から古平へ向かう海岸線では大小の奇岩を楽しみながらのドライブが魅力です。

【しりべしiネットとは】
2002(平成14)年にスタートした広域観光情報発信サイトです。1市13町、6村の後志地域で、ドライブ観光に対応したきめ細かな情報を提供。道路情報、気象情報、住民でなければ知りえない口コミ、面白生情報をブログで日々更新しています。

次回は積丹観光協会の逢坂 節子さんです。

森深い春の恵み

トマムインターチェンジが開通し帯広方面からもグッと近くなった占冠（しむかっぷ）・南富良野。
山に囲まれた豊かな自然だからこそあじわえる食・体験を満喫しに出かけませんか。

私がご紹介します
文／芝崎 拓

ほろ苦い春の恵み

北海道のほぼ中央、四方を山に囲まれた森深い占冠の自然は、フキやウドなど、たくさんの恵みで春を告げます。この山菜を使って「村を元気に！」と、昭和49年から村おこしが始まりました。美味しく山菜を食べる方法など、さまざまな研究を重ね、占冠の山菜加工場は、今では道内でも有数の加工場として知られています。各種山菜の水煮のほか、占冠の加工工場でしか製造していないフキやウド、タケノコなどの味噌漬は人気商品です。

道の駅❶では、山菜商品が手に入るほか、山菜を使ったイベント「しむかっぷマルシェ（5月上旬）」「しむかっぷ山菜市（5月30日（日））」を村人の有志で開催します。また、占冠村物産館❷のレストランでは、占冠の山菜を使った料理が楽しめます。

新鮮な山菜が並ぶ「しむかっぷ山菜市」

雲の上の幻想的世界

地形と気象の条件が重なったときにしか見られない壮大な自然現象「雲海」。それを楽しむなら、ぜひ「雲海テラス❸」へ。夏のトマム山が生み出す幻想的な世界が見渡せる、山頂のテラスは朝の特等席です。6月～9月の早朝、日高・十勝の雄大な山々と、足下に広がる雲海の大パノラマを見ながら、いれたてのコーヒーや北海道にこだわった軽食も楽しめます。また、雲海を見ながらのハイキングなどもおすすめです。

アルファリゾート・トマム「雲海テラス」❸
営2010年6月19(土)～10/11(月・祝)、5:00～8:30 ※9/1以降は5:30～8:30 料大人1,500円、小学生1,000円※未就学児無料 問0167-58-1111※天候不良時は営業を中止することがあります。 MI608 510 369*44

南富良野産ヘルシーお肉

エゾシカによる農作物被害に悩まされていた南富良野町では、エゾシカの活用を考え、町内に解体処理施設を開設。適切な処理により、クセもなく、上品な味わいのエゾシカ肉が生産出来るようになりました。しかも、高タンパク・低カロリーなエゾシカ肉は、現代のヘルシー志向ぴったり。さまざまな商品開発から生まれたのが、薄めのエゾシカのカツにカレーをかけたご当地カレー。地元では「南富良野」を「南富（なんぷ）」と呼ぶことから「なんぷエゾカツカレー」と命名。今では、南富良野町の飲食店10店で味わうことができます。

道の駅レストラン❻『ごはん家ラーチ』なんぷエゾカツカレー

山菜と鹿肉の辛味噌ラーメン750円

占冠村物産館❷（レストラン メープル）

住勇払郡占冠村字占冠 JR占冠駅前
問0167-56-2778
営11:00～19:00
休第1・第4日曜日
MI694 543 705*05
fl 席 WC P
↑占冠村の観光情報はこちら

Drive お立ち寄り情報

フラノマルシェイメージ図（上）完成予想図（右）

フラノマルシェ ❼

富良野の「食」をテーマに、2010年4月28日にオープン予定。地元の旬な新鮮野菜やお土産を販売するほか、地産地消を考えたスイーツ、軽食も楽しめる。各季節にはイベントも開催予定。
住富良野市幸町13
問0167-23-5177
営10:00～19:00（冬期は18:00）予定
休12/31・1/1
MI349 001 686*13 席 WC P

湖池屋ポテトチップス工場 シレラ富良野

湖池屋（こいけや）ポテトチップス工場 シレラ富良野 ❺

南富良野にある全国最大級のポテトチップス工場。地元で採れた新鮮なジャガイモを使い「カラムーチョ」などのポテトチップスを製造。工場施設内の見学（要相談）もできる。
住空知郡南富良野町幾寅
問0167-52-3911（ふらの農協シレラ富良野工場）
営8:30～17:00
MI550 324 184*77 P

春の空知川ラフティング ❹

雪解けで水量が増える春の「ラフティング」。水温は冷たいですが、春にしか体験できない大きなウェーブなど激流が楽しめます。夏は透き通った水と緑に包まれた、心癒されるラフティングが楽しめます。
住富良野市北の峰町14-6（アルパインビジターセンター内）問0167-22-1311 営予約受付時間:9:00～21:00（ラフティングは、4月下旬～10月下旬）9:30～12:30・13:30～16:30（所要時間：1時間～1時間半）※南富良野町、落合事務所集合になります。休無し 料大人：6,300円、子供：4,200円（税込） MI608 726 649（集合場所）
MI450 028 809*20（アルパインビジターセンター）
体 WC P

私たちがご紹介します
文／杉本 一幸

文／紺野 裕乃

放牧牛の美味しいミルクを最北で♪

緩やかな丘陵地帯にある広大な草地で育った放牧牛のミルクは新鮮で上質。
大自然からの素敵な贈り物、極旨の「ミルク」をぜひ味わってください!

宗谷ミルク三都物語

宗谷と言うと「海産物」をイメージしますが、実は根室地域や釧路地域とともに北海道を代表する草地型の酪農地帯なのです。放牧牛の生乳には、健康維持や病気予防に役立つ成分「機能性成分」が多く含まれているので、宗谷のミルクは体にとっても優しい飲み物です。そんな、放牧での〜んびり育った健康な牛から搾られた最北の牛乳を紹介します。

搾りたてに近い風味「稚内牛乳」

稚内空港から車で20分、稚内の牧場で生産されている「稚内牛乳」❶は、もともとは加工用として使用されていた牛乳を地域の方々にたくさん飲んでもらいたい、もっと美味しさを知ってもらいたいとの思いから生まれたブランド牛乳です。搾りたてに近い自然の味を楽しんでもらうためにノンホモ低温殺菌で生産。飲み始めは濃く、後味さっぱりの牛乳です。この製法は消費期限が短く、生産地域でしか味わうことのできない、地域に根ざした牛乳なのです。稚内副港市場で購入できます。赤い「稚内牛乳」のマークが目印！

サロベツ原野の広大な大地で育った牛「豊富牛乳」

稚内市から車で約45分の豊富町、最北端にあるパック入り牛乳の生産工場が（株）豊富牛乳公社。地元で定番の牛乳は、サロベツ原野で育まれた牧草を食べて育った放牧牛から搾った生乳を、そのままの風味を生かしてパック詰めされた新鮮で美味しく栄養がいっぱいの牛乳です。このほか、牛乳入りアイスクリーム、牛乳入りアイス最中、パンなど、北海道豊富牛乳を使った関連商品も豊富町内のお店で購入できます。

厳選された牛乳のみ認められる「さるふつ牛乳」

豊富町から車で約90分。猿払村の「さるふつ牛乳」❸は、村内の契約酪農家で育てられた牛の生乳を使用し、厳しい検査をクリアしたものだけが出荷されます。牛乳は全国でも珍しい脂肪分を分解しない高温殺菌で製造され、栄養分も高く「昔飲んだ牛乳」を思い出させる濃い飲み口の牛乳です。かわいいラベルがついた樹脂ボトルも目を引きます。さるふつ牛乳は、猿払町内の病院、保育所、農協など町内限定で出荷される、地域のための牛乳ですが、（有）猿払村畜産振興公社❸でも購入できます。また、さるふつ牛乳から製造したバターは素材の良さを損なわずに製造された人気の商品です。

Drive お立ち寄り情報

地元でも定番、人気の牛乳です。2、3回振ってから飲んでください。アイスクリームも販売しています。

さるふつ牛乳&さるふつバター

牛乳と肉の館（有）猿払村畜産振興公社 ❸

「さるふつ牛乳」は、道の駅さるふつ公園、さるふつ温泉などでも購入できます。（通販有）夏にはソフトクリームの販売も行っているので、ぜひ立ち寄ってみてください。

住 宗谷郡猿払村浜鬼志別214-7
問 01635-2-3288　営 9:00〜17:00
休 土・日・祝日、12/31〜1/5
TEL 680 591 524*13　🍴 🚻 WC P

稚内牛乳直売所（稚内副港市場内）Ⓐ 竹炭シュークリームⓑ 稚内牛乳Ⓒと稚内牛乳アイスクリームⒹ

稚内牛乳（副港市場直売所）❶

牛乳の他に「稚内牛乳アイスクリーム」もオススメ。特に宗谷のしお味は、「宗谷の自然塩」を使っており、ほのかな塩味が牛乳の風味を引き立たせています。（通販有）

住 稚内市港1-6-28 稚内副港市場内
問 0162-23-5770　営 夏：10:00〜17:30、冬：10:00〜17:00　休 冬のみ金曜日定休
TEL 353 846 679*12
🍴 🚻 WC P

子供たちに食べて欲しい無添加のジェラードアイス「工房レティエ」❷

ハスカップジェラード

生乳の生産から加工・製造・販売までをすべて自家産で無添加にこだわった**牧場のチーズとアイスの「工房レティエ」**。こだわりのジェラードアイスは、ハスカップや木いちご、よもぎなど、道内産の素材のみを使った季節ごとの味が楽しめます。ご主人の久世さんは「子供たちに、ぜひレティエのアイスを食べて欲しい。本当の素材の味を知ることは一番の財産になるから。」と話します。ゴールデンウィークには新しくカフェもオープン予定。ぜひお立ち寄りください。（通販有）

工房レティエ 代表取締役 久世薫嗣さん

工房レティエ ホームページ　http://page.freett.com/kouboulette/

住 天塩郡豊富町福永　問 0162-82-1300　営 4〜10月 無休 10:00〜18:00／11〜3月 火曜日定休 10:00〜17:00　TEL 736 861 136*81　🍴 🚻 WC P

萌天（もえてん）ドライブ 車窓と味の食べ合わせ！

最北の宗谷岬を目指して北へ。
車窓にはバラエティに富んだ日本海。
地元のテイクアウトメニューで、
視覚と味覚の
『食べ合わせ』を楽しみましょう！

私がご紹介します
文／北村 有樹士

手始めに小腹を満たす

札幌から国道231号を北上し増毛町へ。『鈴木かまぼこ店※❶』は、地元のエビやタコ、イカなどを使った素朴で懐かしい一口サイズのかまぼこセットが人気。さらに留萌駅前『お勝手屋萌❷』では、棒ニシンとカズノコの佃煮の『磯むすび』をテイクアウト！

磯の風味を磯で味わう

車はさらに北上し、小平町望洋台キャンプ場❸へ。展望台は絶景！心地よい潮風と共に『かまぼこ』と『磯むすび』を食す。眼前の砂浜も食べ合わせポイント。海辺に降りて爽やかな日差しを浴びながらひと休み。安全運転には、小平町藤田水産❹のたこ薫製。たこ棒頭やたこピーなど、楽しいネーミングで、つま先から頭までを商品化。珍味を噛むことで眠気を防止でき運転のお供に最適。

初山別村みさき台公園からの眺め

車窓とひと味違うダイナミックな眺めを楽しむなら、初山別村のみさき台公園❺。道路は、時折、海への眺望が開ける丘へと続きます。

宗谷へのラストスパートの前に

遠別を抜け、次に迎えてくれる天塩町。この先、海岸沿いにコンビニはありません。そこで、サケのチャンチャン焼のコロッケ『さけまる』と、タコのメンチにデミグラスソースをかけた『タコ勝サンド』と別腹用の『T-cup』を、道の駅てしお❼でテイクアウト。甘いものがお好きなら、とらや菓子司手塩店で『めるとロール』、『8P（ハッピー）チーズケーキ』を。

風車を前に遠足気分♪

天塩町から道道106号へ入ると、遠く先に見えてくるのが『オントルイ風力発電所❽』。28基の風車群は圧巻。食べ合わせポイントは、サロベツ原野駐車公園。風車の景色と共に『さけまる』と『タコ勝サンド』を頬張る。『めるとロール』は、口の中で甘酸っぱくとろけることでしょう。

宗谷岬まであと80㎞。この先も安全運転で！

幌延町のオントルイ風力発電所

Drive お立ち寄り情報

テイクアウトメニューの品揃えは抜群！

しっかり味わうなら車を降りて『ひらめ御膳』

道の駅 てしお／とらや菓子司天塩店 ❼

車の中で手軽に食べられる一口サイズのファーストフード。萌天ならではの地元食材をつかった天塩産5つの新商品です。Ⓐさけまる（280円）、Ⓑタコ勝サンド（350円）、ⒸT-cup（150円）、Ⓓめるとロール（200円）、Ⓔ8Pチーズケーキ（500円）

【道の駅 てしお（Ⓐ～Ⓒ）】住天塩郡天塩町新開通4-7227-2 問01632-9-2155 営9:00～19:00（5～10月） mt530 150 758*80

【とらや菓子司天塩店（Ⓓ、Ⓔ）】住天塩郡天塩町海岸通5 問01632-2-1777 営9:00～20:00 休不定休（ぜひ事前に確認を） mt530 150 756*74

初山別村のみさき台公園 岬センター ❺

車窓から眺めてきた日本海の活ヒラメを最高の仕立てで味わうなら、初山別産の天然ヒラメフルコース『ひらめ御膳』をどうぞ。活漁ですので6月～8月までの限定です（要予約）。他にもふぐ鍋、たこしゃぶ、日本海のお刺身盛合せなどの海の幸を揃えたコースもご用意できます。

住苫前郡初山別村豊岬153
問0164-57-1048 mt692 513 320*81

クルージング&フード !? 『ひらめ底建網オーナー in 遠別』❻

箱からはみ出す重量級のヒラメと遠別漁港

遠別沖に設けられた底建て網を引き上げ、各船のオーナーで山分けするイベント。例年2～3kgがおおむねの配当。獲れなかった場合、最低保証として2枚のヒラメが頂けます。3隻の漁船から1隻を選び、申し込むと抽選で漁船の1日オーナーになれます。
全国各地からのオーナーが遠別漁港に集います。オーナーは、漁師さんと一緒に沖に向かい漁の様子や、沿岸の風景を眺めることができます。ずぶ濡れになることは覚悟してください。ねじりハチマキで漁師さんになりきって、いざ！漁船クルージング&フード。

※2010年は6/19（土）開催！！ 応募方法はホームページで【ひらめ底建網オーナーin遠別】で検索！

鈴木かまぼこ 増毛直売所／駅前店❶

住増毛郡増毛町稲葉町1／留萌市栄町1-1-10 駅前市場
問0164-53-1353／0164-42-2576
営9:00～16:30／9:00～17:30
休火曜定休／不定休
mt802 678 576*45

おみやげ処「お勝手屋萌」❷

住留萌市栄町1-4-1
問0164-43-1100
営9:00～18:00 休水曜日定休
mt416 363 678*76

㈲藤田水産❹

住留萌郡小平町字鬼鹿広富90
問0164-57-1048
mt959 214 181*82

※高速道路で直接留萌市に入った際は、『お勝手屋萌』の向かいに『鈴木かまぼこ店』本店があります。

北海道のよりみちドライブ情報〈ばいうぇい〉
Byway 春夏 2010 vol.03
シーニックバイウェイ北海道

発　　行　北海道ドライブ観光推進コンソーシアム
編　　集　シーニックバイウェイ支援センター
デザイン・制作　有限会社 マッシュネット
印刷・製本　株式会社 須田製版

Special Thanks…
編集長　みしまはら えいぞう
編集協力　シーニックバイウェイ北海道
指定8ルート 候補4ルートのみなさん

原　文宏　臼井栄三　三島敬子　工藤洋子
かとうけいこ　松野淑恵　星ちひろ　杉本一幸
紺野裕乃　北村有樹士　中村幸治　藤井美智子
大井元揮　冨田真未　芝崎　拓　山根丈明
桜井あけみ　中島由加里　宮本史大　伊地知恭右
鹿野たか嶺　大川戸貴浩　工藤みゆき　伊藤信之
野呂美紗子　長栄裕子　高見友子　成田正人

写真協力　シーニックフォト倶楽部会員
浜谷映像工房
デザイン協力　スタジオコロール
イラスト協力　スダナオ子

※「byway」は経済産業省の「平成22年度地域集客・交流産業活性化支援事業」により制作しています。

ⓒシーニックバイウェイ支援センター
本誌を無断で複写複製（コピー）することを禁じます。

2010年9月発行のBywayは**「ドライブ＆アート」**シーニックバイウェイ北海道“アート”情報満載です！ お楽しみに！

「Byway」は、JR札幌駅の観光案内所、北洋銀行全店、札幌圏内の北海道銀行、北海道内「道の駅」、NEXCO東日本（砂川SA・輪厚SA・有珠山SA等）、docomoショップなどで配布しております。

1 1年間にどのくらい旅行に出かけますか。
①0回　②1～2回　③3回～5回　④6回～10回　⑤11回以上

2 本誌をどのくらい読みましたか。
①よく読んだ　②ある程度読んだ　③気になる記事だけ読んだ
④あまり読んでいない

3 どこで本誌を手に入れましたか。

4 本誌で紹介されている地域を観光で訪れてみたいと思いましたか。
①思う　②やや思う　③どちらでもない　④あまり思わない　⑤思わない

5 本誌を読んだあと、紹介されていた地域を観光で訪れましたか。
①訪れた（場所　　）　②訪れていない

6 問5で訪れたと回答した方にお聞きします。訪れた地域での観光は満足しましたか。
①満足　②やや満足　③どちらでもない　④やや不満　⑤不満

7 本誌で紹介されているお店や施設を訪れてみたいと思いましたか。
①思う　②やや思う　③どちらでもない　④あまり思わない　⑤思わない

8 本誌を読んだあと、紹介されていたお店や施設を利用しましたか。
①利用した（場所　　）　②利用していない

9 本誌は具体的な旅行プラン作りに役立つと思いますか。
①思う　②やや思う　③どちらでもない　④あまり思わない　⑤思わない

10 北海道が好きですか。
①好き　②どちらかというと好き　③どちらでもない
④どちらかというと嫌い　⑤嫌い

11 ご自分の住んでいる地域が好きですか。
①好き　②どちらかというと好き　③どちらでもない
④どちらかというと嫌い　⑤嫌い

12 冬季（12月～3月）は夏季（4月～11月）に比べ、観光の頻度は変わりますか。
①変わらない　②夏季よりも冬季の方が多い　③冬季よりも夏季の方が多い

13 北海道の観光では、夏季と冬季、どちらの方が魅力的だと思いますか？
①夏季　②冬季

14 本誌を読んだ感想についてご自由にご記入ください。

アンケート DE PRESENT

アンケートにご協力いただいた方の中から
抽選で32名に右記のプレゼントを差し上げます。

● あて先 ●

◎**はがきの場合** 〒060-0051
札幌市中央区南1条東2丁目11番地南1条タカハタビル
「シーニックバイウェイ支援センター Bywayプレゼント係」宛
◎**FAXの場合**　011・204・7108
◎**E-mailの場合**
mobile@scenicbyway.jp
◎**応募者用携帯サイト（右記QRコード）**
http://www.scenicbyway.jp/mobile/

1.希望のプレゼント番号／2.郵便番号／3.住所／4.氏名
5.年齢／6.性別／7.アンケートの回答を番号でお書き下さい。

締め切りは**7月31日（土）**（必着）。当選者の発表は賞品の発送（8月中旬予定）を持って代えさせていただきます。

※寄せられましたアンケートの回答は統計的に処理し、個人名が識別できないかたちにして取り扱います。

利用者の声
札幌市T さん
初めてのキャンピングカーは便利で見晴らしも良かったです。

A 1名様

新千歳空港発レンタルキャンピングカー YAMATO　2泊3日の旅

北海道で憧れのキャンピングカーを体験！
※千歳・恵庭からの出発です。
詳細は当選者にCLUB北スロウから直接連絡が行きます。
※保険料は別途ご負担願います。
提供／CLUB北スロウ　☎0123・36・3368
http://kitaslow.jp/

写真提供:SPAC滝野管理センター

B 3名様

オートリゾート滝野 キャビンBサイト使用料
8,000円相当（税込）

ログハウス風の宿泊施設。小鳥のさえずりを耳に、森の中でゆったりくつろぎのひとときを。
提供／国営滝野すずらん丘陵公園

C 5名様

ドーナツ詰め合わせ（6個入）

中標津牛乳とシレトコ蜂蜜を使用した“焼きドーナツ”。中標津から冷凍便にて直送します。
提供／caffé kaiyodai

D 5名様

一夜干しセット
3,000円相当（税込）

広尾で水揚げされた魚を中心とした一夜干し詰め合わせ。干物専門店の味をご堪能ください！
提供／鏑木水産株式会社

E 3名様

熟旨チーズケーキ（8個セット）
2,200円相当（税込）

桜慈工房の全ての味をいただける魅力的なセット。解凍後の熟成時間はあなたのお好みで！
提供／桜慈工房

F 5名様

シシャモの本乾燥 2袋セット
1,470円相当（税込）

P.14で紹介した広尾産のシシャモ。脂ののった旬の旨みをぎゅっと閉じこめました。
提供／（有）岡嶋水産

G 5名様

キムタコくんキューピー
480円（税込）

P.28で紹介した天塩町ではご当地メニュー「タコキムチ丼」も人気。そのキャラクターをキューピーに！
提供／天塩商工会

H 5名様

おいしい札幌出張 45の美味案内
1,000円

フードライター小西由稀さん著書。魅力的なお店をニーズに応じ紹介するエッセイ風ガイド。
提供／シーニックバイウェイ支援センター

サービス提供について！

各ページ内でサマークのついているお店・施設は本誌を見せると各種サービスが受けられます。ぜひご利用ください。

サービス提供一覧
・久保田牧場ミルクパーラー…P.17
・チャレンジビーフ黒べこ…P.17
・北海道坂本龍馬記念館…P.18
・ポーヤ・ファーム…P.14

● ふるってご応募ください。お待ちしております！ ●