

軒氷柱
すべて
なりにつけり
と

北海道のよしみちドライブ情報
シーニックバイウェイ北海道
Scenic Byway

vol. 12
冬-春 '13-'14

【特集】



ドライブ&インダストリー

TAKE FREE

Scenic Byway
各巻 13-14 vol.12 / 北海道のよしみちドライブ情報
発行：北海道ドライブ観光推進コンソーシアム



アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で31名にプレゼントを差し上げます。



A
ふうれん特産館 ソフト大福(12個入)
1,722円(税込)

ふうれん特産館イチオシ商品「ソフト大福」。12種類の味を詰め合わせたセットです。
提供 / (株)もち米の里 ふうれん特産館
候補ルート / 天塩川流域ミュージアムパークウヱイ



B
十勝まるまるゼリー
トマトベリー(4個入)
1個 280円(税込)

無農薬、無化学肥料で育てられた完熟トマトベリーをふんだんに使用したプレミアムゼリーです。
提供 / 岡本農園
十勝シーニックバイウェイ 南十勝夢街道



E
下駄のブローチ
500円(税込)

下駄の鼻緒を具えている遊工房紺屋の手作り下駄のブローチ。着物の端切れで作成。どんな模様も当たるかはお楽しみに。
提供 / 遊工房 紺屋
候補ルート / どうなん追分シーニックバイウェイルート



C
十勝川温泉ハンドクリーム
非売品

モール温泉の潤い成分と整肌成分を配合したハンドクリーム。素早く肌に浸透し、柔らかくしなやかな手肌に導きます。
提供 / 十勝川温泉旅館協同組合
十勝シーニックバイウェイ トカプ子雄大空間



F
かりんとうかぼちゃ饅頭(3袋セット)
1袋 380円(税込)

恵庭産えびすかぼちゃを餡に使用。外はカリカリ、中はしっとり、国産こめ油で揚げられたお饅頭を3袋セットでお届けします！
提供 / 恵庭商工会議所
支笏洞爺ニセコルート



D
りくべつ鹿ジャーキー
(2種類セット)
1個 500円(税込)

陸別産のエゾシカ肉ジャーキーです。道内産にこだわった素材を使用。「スパイシー」「マイルド」の2種類をセットにしてプレゼント。提供 / 陸別町振興公社
十勝シーニックバイウェイ 十勝平野・山麓ルート

サービス提供について!



各ページ内で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
・mae cafe. …………… P.15

● ふるってご応募ください。お待ちしております! ●



氷点下20度を下回ることもあるが、
ときには
軒先には大きなツララができてい
るときには
煙突からはストーブの煙がのぼり

そんな出会いを求めて
さあつ！
気ままなドライブへ出かけてみよう

秋の収穫を終え、
畑は真っ白な雪原となり
山の樹々にはこんもりと雪が降り積もり
海岸線を行くとフワフワと
「海の華」が舞っていることも
ちよつと郊外へ行くと見られる風景だ

赤や黄のコントラストに染まる秋から
深々と降り続く雪の季節が始まる
美しく白銀に輝く冬
そして緑が芽吹き命が産まれる春へ！

家のなかでは暖かく、豆を選ったり、
味噌づくりをしたり
ストーブにあたりながら
自家製のタクアンや飯寿司など
漬物をたべながら
お茶会をしているのかな・・・
と微笑ましい光景を想像してしまう

厳しい寒さだからこそ楽しめる
アクティビティーがあり、
寒さをも吹き飛ばしてしまうほどの
「つまいもん」がうまれる



雪が降っても えんやこら。
「楽しい&おいしい」を巡る旅へ
いざ行かん！

文・写真
旅人 tabi-haku-ni ● おおまちかおひ
道東標茶町生まれ、中学卒業までは道北幌延町で育つ。
「地産地食」をテーマに農産物産物ワイナリーチーズ工房など各地の生産者巡りがライフワークで
年間移動距離は5万キロを超える。生産者（一般家庭の距離がより深まること）を願い、新聞や
雑誌、ラジオなどで生産者レポートを発表。http://earthapple.exblog.jp/

Scenic Byway

シーニックバイウェイ北海道
北海道のよしみちドライブ情報

vol. 12
冬～春 '13-'14

CONTENTS

【特集】



ドライブ&インダストリー

3

凡 例

- 🌄 景観
- 🎵 ミュージアム
- 🚗 多目的トイレ
- 📍 フェイスブック
- 🏠 食事
- 🚗 駐車場
- 🏠 住居
- 📄 料金
- 📄 マップコード
- 🍽️ 軽食
- ♨️ 温泉
- 🐕 ペット可
- 🕒 営業時間
- 🗺️ シーニックバイウェイ情報拠点
- 🛍️ ショップ
- 🚻 WCトイレ
- 🏠 ホームページ
- 📅 休日
- 📄 サービス情報
- 🚉 道の駅

※マークのある施設は、Scenic Byway vol.12を見せると、記載のサービスを受けられます。

※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。

- 6 ■ 「山」「木」「海」の三(産)業
候補ルート/層雲峡・オホーツクシーニックバイウェイ
- 7 ■ なよろのモチは日本一！
候補ルート/天塩川流域ミュージアムパークウェイ
- 8 演劇による“感動”の生産拠点
大雪・富良野ルート
- 10 地元の資源をブランドに
十勝シーニックバイウェイ 十勝平野・山麓ルート
- 12 大切なお湯を守りながら
十勝シーニックバイウェイ トカプ子雄大空間
- 14 優しい食べ物は人を優しくする
十勝シーニックバイウェイ 南十勝夢街道
- 16 勤勉。精励。
釧路湿原・阿寒・摩周シーニックバイウェイ
- 18 学舎の思い出残る工場に
東オホーツクシーニックバイウェイ
- 20 心に響く時間を届ける 定山溪
札幌シーニックバイウェイ 藻岩山麓・定山溪ルート
- 22 暮らしに根付く“〇〇”づくり
支笏洞爺ニセコルート
- 24 体験ナビで農・漁・鉱(KNOW旅行)
萌える天北オロロンルート
- 26 『宗谷』と言う名のインダストリー
宗谷シーニックバイウェイ
- 28 地域を盛り上げる力
函館・大沼・噴火湾ルート
- 30 ■ 職人産業、桐下駄。美しい技術の伝承
候補ルート/どうなん・追分シーニックバイウェイルート
- 31 アンケート DE PRESENT

表紙写真



シーニックフォト倶楽部会員 No.1010

岡崎 篤さん

「寒さの造形」

【撮影場所】

弟子屈町(釧路湿原・阿寒・摩周
シーニックバイウェイ) 屈斜路湖

シーニックフォト倶楽部

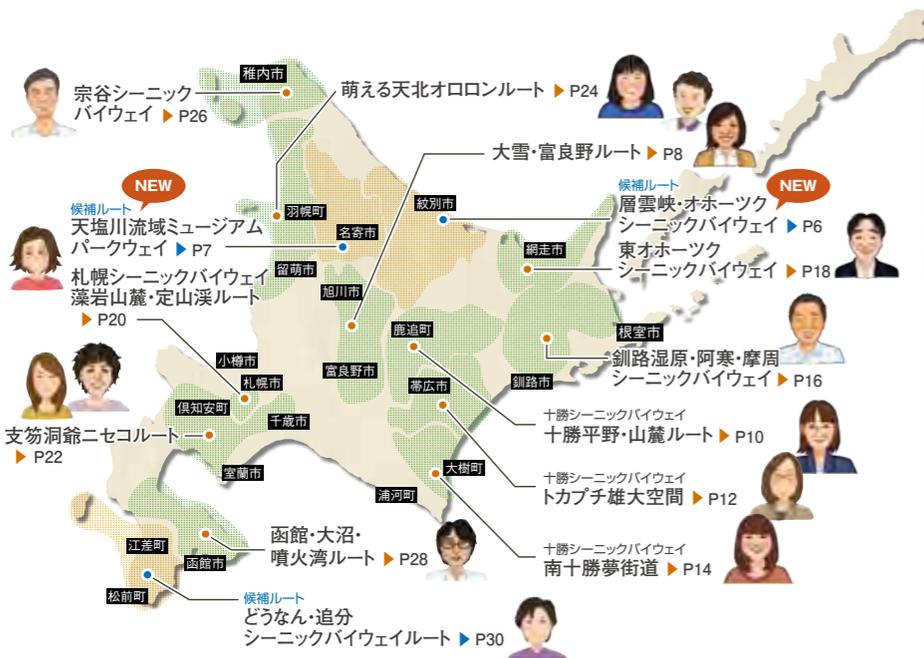
http://photoclub.scenicbyway.jp/

表紙の句

軒水柱
すべて光と
なりにけり

「解説」冬の朝、郊外を散策しました。凍り
した空気が、気持ちを引き締めてくれます。
ふと足を停めると、軒の小屋から大の背
丈ほどの太い軒水柱が何本も下がっているの
に気づきました。突然、雲から太陽が顔を
出し、水柱は次第に輝き始めたのです。眩し
さで、小屋もまわりの景色も見えないほど。
すべてが光となって、僕には春がいま無い降
りたように感じられました。

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！



その雪の割れ目から
ひよこりと顔を出すのがフキノトウ
タラノメやウド、ギョウジャニンニクなど
山菜はどれも滋味あふれ、
独特のほろ苦さが
体内に染み渡ってゆく春の味覚だ
この時期になると直売所には
越冬野菜と山菜が同時に並ぶ
流水明けの春の毛ガニも
格別なおいしさだ
それを目当てに各地を巡るのも
また楽しいだろう！



世界的に良質な雪質（パウダー）を誇る
山でスキーやスノーボード
ゆつくりと自然と触れあうなら
スノーシュー（かんじき）を履いての
森林散策がおすすめだ
キツツキや赤ゲラなど
野鳥の鳴き声を聴きながら、
リスやキツネなどの
足跡を見つけるだけでも嬉しくなる
湖や川で厚い氷を割って
糸を垂らすワカサギ釣りをするならば、
釣れたてをその場で唐揚げや
天ぷらにしてアツアツをいただく
おもわずニンマリしてしまうに違いない
雪で冷えた体には温泉だ
道内各地には

様々な泉質の良泉が点在し、
好みで選べるのが良いところ
露天で雪見風呂なんて最高の贅沢だ
さらに食いしん坊のわたしが
ぜひとも紹介したいのは、
厳しい冬を越えた農産物たちだ
雪の下で越冬させたキャベツに
ジャガイモ、ナガイモ、
ニンジン、ゴボウ・・・
格段に糖度を増して、
秋の収穫したてのころとは異なり
味わい深く変身している
数ヶ月の冬を過ごし
雪どけを待つワクワク感もまた格別
キラキラと輝きながらとける雪



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、景観をはじめとした地域資源の保全・改善の取り組みを進めることにより、美しい景観づくり、魅力ある空間づくり、活力ある地域づくりを目指す取り組みです。2005年よりスタート。11の指定ルート、3つの候補ルートがあり、約400団体が活動をしています。2013年6月、新たに加わった2つの候補ルートが、本誌初登場です。

演劇による“感動”の生産拠点

産業とは何かを生み出すこと。日々、感動を生み出している工場の秘密を覗いてみましょう。



私たちが
ご紹介する
文・官野 なつ樹
芝崎 拓

2012年富良野GROUP
公演「明日、悲別で」



外観のデザインは
工場そのもの

DRIVE & INDUSTRY



今年で11回目を迎える「ふらの演劇祭」
工場祭りも同時開催

◆演劇ソフトの生産工場

富良野市在住の脚本家・演出家の倉本聰氏が建設に深く関わった「富良野演劇工場」③。「工場」という名前には、演劇ソフトを作る生産工場にしたいという想いが込められている」と教えてくれたのは、工場長の太田竜介さん。「大事なのは、劇場そのものではなく、舞台で素晴らしい公演が行われ、観客が喜んでいるか。中身(ソフト)が一番重要だ。」そう、まさにここは、大いなる感動を生み出す生産工場なのだ。客席から舞台が近いため、演じる側と観る側に一体感が生まれる。役者の表情も見て、舞台の「熱」が伝わる芝居は、この劇場でしか味わうことが出来る



富良野塾のOBでもある太田工場長

ない。倉本氏主宰の「富良野塾」の閉塾後、名を改めた「富良野GROUP」による公演が毎年行われている。この冬の「マロース」(14年1/18〜2/1)公演もお見逃しなく!

◆演劇とひとづくり

毎年開催される「ふらの演劇祭」では、子ども達に富良野塾OBが演劇指導を行い、苦しさや喜び、達成感を体験することで、表現力やコミュニケーション力を育てている。富良野演劇工場は次世代のための「人づくり」の場にもなっている。

◆ドラマの世界に溶け込む

演劇鑑賞の後は、倉本氏のドラマ「優しい時間」のロケセットとして建てられた喫茶店「珈琲 森の時計」④で舞台

の余韻に浸りながら、ドラマの世界に溶け込むのも一興。カウンター席ではドラマと同じ様に自ら珈琲豆を挽く事ができ、珈琲の香りに癒されること間違いなし!



富良野演劇工場 ③

住所 富良野市中御料 電話 0167-39-0333 料金 ホワイエ(ロビー)は公演などのない日も10:00~17:00まで見学可
料 入館無料*入場料は公演によって異なる
☎ 919 554 777*62

珈琲 森の時計 ④

住所 富良野市中御料(新富良野プリンスホテル敷地内)
電話 0167-22-1111 料金 12:00~21:00 不定休
料 プレンドコーヒー520円 ほか ☎ 919 553 437*43



NAYAcafé(上野ファーム) ①

食材も家具も全て地元産! 雑貨やギャラリー等もあり、「色んなものに触れてほしい」という想いが詰まっている。窓から見える冬の銀世界や春の花を見ながら、おいしい料理にほっと一息!
住所 旭川市永山町16-186(上野ファーム内)
電話 0166-47-8741 営業 10:00~17:00(4月末~10月上旬、LO16:30)、11:00~17:00(10月上旬~4月末、LO16:30) 休 月曜日(ガーデン公開中は休まず営業)、年末年始 料金 スープバンのセット950円 ほか ☎ 79 508 650*16



山部@まるごと体験村 ⑤

富良野市山部地域のお父さん、お母さんが講師となって、地元産にこだわった多彩なメニューを体験できる。裂き織り・とうきびの皮を使ったコースター作りができる手織り体験などが人気!
住所 富良野市山部南町6-27
電話 080-5725-2843(担当:植松) 料金 ご予約受付時間 9:00~17:00*体験ご予約は前日の17:00まで 料金 手織り体験1,000円~/1名 ほか ☎ 550 541 405*40



地域と“共に生きる”家具工房 ②

家具産地・旭川の一翼を担う家具工房「匠工芸」。人の手によって、納得出来る家具だけを製作。地域参加のイベントも行って、「地域と共に生きられる企業になりたい」と社長の桑原さん。ショールームや雑貨等を販売するショップも必見!
★ 匠工芸
住所 上川郡東神楽町南1番通24 電話 0166-83-4400
料金 ショールーム、Koncent shop: 10:00~18:00
☎ 389 316 057*41

地元の資源をブランドに

陸別町で昔から食べられ、親しまれている鹿肉。町内で捕獲、加工、商品化された鹿肉の新しいブランド商品は、今人気のお土産品です。



私たちが
ご紹介します
文/紺野 裕乃
嶋津 敦子

DRIVE & INDUSTRY



マイルドとスペイン味の2種類



秋庭智也さん(左)、
黒田しのぶさん(右)



題字は陸別町在住の書道家の方によるもの。4種類のパッケージが可愛いと人気です

◆町の人に親しまれている鹿肉を特産品に
陸別町は森に囲まれている鹿肉を特産品に昔から「鹿」とは縁が深い町です。海外では高級食材「ジビエ」とされている鹿を陸別町でも有効活用！ということ、鹿肉を使ったさまざまな商品が開発されています。今年4月下旬に新しく登場した「りくべつ鹿ジャーキー」の産みの親、農畜産物加工研修センターの黒田さん、地域おこし協力隊員の秋庭さんにお話しをお聞きしました。

かされた商品は、既に4000個以上売れているほど大人気！味付けに特に苦勞したそうで、有機香辛料や、十勝道産の厳選素材を使用しています。黒田さん「ソフトで口当たりが良く臭みも少ないので、一度食べてみてください！」秋庭さん「パッケージもオシャレで高級感がありますので、お土産に是非。お求めは道の駅オーロラタウン93りくべつ2で！」町民の力で、町の資源を活かした新しい産業に期待が高まります。

◆新しい味、老舗の味

ドライブの途中、今年オープンしたばかりのヒツジ堂1でランチはいかがでしょう。北海道でも実は珍しい羊飼いの石田さんご夫婦のお店で、道産羊の味をご堪能ください。そして、陸別町からの帰りには、

◆町民の力で商品づくり

開発の際には、主婦の方を主体としたブランド会議を立ち上げました。ターゲットを明確に、高級感あるパッケージ、選ぶ楽しさを増やす、大人から子供まで食べてもらえるように…などの意見が活

創業66年の老舗のお蕎麦屋さん正己 秦食堂3へ。絶品の十割蕎麦にはファンが多いのもうなずけます。



所要時間: 約9時間40分
走行距離: 約200km
移動時間: 約6時間40分

道の駅 オーロラタウン93りくべつ内
観光物産館 2

☎ 足寄郡陸別町大通 ☎ 0156-27-2012
☎ 8:00~18:00(4~10月)、9:00~17:00(11~3月) ☎ 年末年始
☎ 500円(味:スペイン、マイルド)、セット2,200円もあり。 ☎ 596 464 766*75

陸別の開拓者「関寛齋(せき かんさい)」の資料館が併設されています。

Drive お立ち寄り情報



正己 秦食堂 メニュー表

北海道産 蕎麦粉100%の手打ちのお蕎麦 正己 秦食堂 3

昭和22年から続く、陸別町民に愛される老舗のお蕎麦屋さん。3代目ご主人 秦秀二さんが打つ蕎麦は自家製粉。「挽きたて、打ちたて、茹でたて」のご主人自慢のお蕎麦をぜひどうぞ！
☎ 足寄郡陸別町大通 ☎ 0156-27-2048
☎ 11:00~19:00 ☎ 日曜日 ☎ ざるそば800円、もりそば600円ほか ☎ 596 464 859*07



一番人気の羊のグリル(左)、牧場オーナー手作りの看板がお出迎え!(右)

石田めん羊牧場のお肉と足寄の食材を使ったレストラン ヒツジ堂 1

「肉のおいしさを活かすため、あまり加工せずにお出ししています」という伊藤店長。飼育が難しいサウスダウン種のお肉は絶品！羊以外の肉料理も楽しむことができます。
☎ 足寄町南1条1-14 ☎ 0156-25-6810
☎ ランチ11:00~14:00 ディナー17:30~21:00
☎ 水曜日 ☎ ランチ:900円~、ディナー:羊のグリル1,500円ほか ☎ 481 561 783*15

日本で一番寒い町 陸別町から

陸別町は市町村として全国で初めてツイッターの公式アカウントを立ち上げて情報発信を行ったまち。職員の方の視点で、天体観測、オーロラ、鉄道、イベント情報の他、まちの出来事などを楽しく発信しています。日本最寒のまつり「しばれフェスティバル」(平成26年2月1~2日開催)にも遊びに来てください！

☎ 足寄郡陸別町字陸別東1-3-1
☎ 0156-27-2141
(陸別町役場 町民課 広報広聴・統計担当)
<http://www.town.rikubetsu.hokkaido.jp/>



しばれ君とつらちゃん

優しい食べ物は人を優しくする

これが、岡本農園のモットー。
安心・安全な食べ物を届けるために作物の生産から
食品加工・販売まで行う「六次産業化」に取り組んでいます。



「やさしい野菜」のシュークリーム



やさしい笑顔の榊さんご夫婦



畑のそばに建つ、岡本農園の店舗

◆ 本場に安全で 安心な食べ物を食べていますか？

岡本農園①のはじまりは1931年。それから80年余り、私たちの食環境は急激に変化してきました。今、消費者が口にしているものが全て安全とは思えない。そう感じた農園の代表、榊孝弘さんは作物の生産から加工・販売まで責任をもつて取り組もうと決意。2005年に健康な土づくりからの農業がはじまりました。安全・安心な「やさしい野菜」を育てるため、極力自然に近い環境で、小豆、トマト、とうもろこしなどが作られています。

◆ 「やさしい野菜」から作られる 畑のスイーツ

2012年に初めての商品、「トマトゼリー」の販売にたどり着きました。今

ではトマトジャムや野菜のシュークリーム、とうもろこしのプリンなどこだわりの素材で作られたスイーツが店頭に並びます。加工品の担当は奥さまの園さん。榊さんの大変な取り組みにも、いちから共感してくれたそうです。「やさしい食べ物」をより多くの人に味わって欲しい。それが榊さんご夫婦の想いです。

◆ 健康な食べ物は健康な体と心をつくる源

今このような六次産業化に取り組む理由、それは安心して食べられるものを次の世代に伝えたいから。そんな榊さんに共感した仲間が集まり、地域の人や子供たちへ伝える取り組みも始まりました。店の横にフリースペース「グリーンハウス」が完成し、アートイベントなどが開

催されています。

また、南十勝には地元食材にこだわってお店が続々登場。今年オープンのかっこ

う料理店②「mae cafe」
③にもぜひお立ち寄り
ください。



所要時間：約4時間
走行距離：約75km
移動時間：約1時間45分



岡本農園 ①
住所 河西郡中札内村興和東5線199-10
TEL 0155-68-3206 営業 土、日、祝日10:00～15:00 休 平日 休 十勝まるまるゼリー280円(ネット販売有)、シュークリーム220円
TEL 396 788 426*75

Drive お立ち寄り情報



料理担当はご主人、カフェ担当は奥さま(左)、一番人気のオムハヤシ(右)

夫婦で営む北欧風カフェ mae cafe. ③

しっかりお食事、ふらりと珈琲、老若男女問わず気軽に利用できるカフェ。料理にもデザートにもお店のこだわりが感じられます。「お子様連れでも大歓迎！離乳食のサービスもあります」
住所 河西郡中札内村大通北3-41 TEL 0155-67-7448 営業 11:30～16:00、18:00～21:00(LO 30分前) 休 火曜日 休 ビザ600円～、ドリンク350円～ 注 本誌持参で、ブレンドコーヒーサービス TEL 396 691 890*02
ブログ: <http://ameblo.jp/mae-cafe-nakasatsunai/>

南十勝夢街道 フォトコンテストカレンダー 2014ができました！



12月上旬から販売予定
2013年のカレンダー。
写真は四季折々の美しい景色が楽しめます

学舎の思い出残る工場に

私たちの町に素敵な工場ができました。九州の企業と私たちの間に素敵な関係ができました。それは深夜ラジオがきっかけでした。



最後の在校生の絵とそれを元にしたアート



ほがじゃ小清水北陽工場外観



私をご紹介します 又/青木 伸仁



「工場産品とのセット販売、九州のアンテナショップでの紹介やネット販売にも力を入れたい」と浦田工場長

◆深夜ラジオとギネス挑戦

福岡の有名明太子企業、(株)山口油屋 福太郎は、道産でんぶん、明太子入りせんべい「めんべい」を開発し販売後の売り上げを一年で倍に伸ばします。しかし、急激な売上の伸びや不作によりでんぶん確保が課題に。道産でんぶんを高く評価する山口穀社長は、対応可能な新たな生産地を模索していました。そんなある日、深夜ラジオで耳にした「小清水町の青年有志が特産のじゃがいもでんぶんで巨大団子を作りギネスに申請」。社長は思います。「これだ！」

◆小学校が工場？

「大きな団子を作れるなら、でんぶんもたくさんある！」。社長は、自ら小清水の町長や農協に連絡し、同地を訪ね

◆新たな雇用とふれあいの場に

小学校の外観や生徒達の楽しい思い出が残された、住民も気軽に立ち寄れる「温かい工場」ほがじゃ小清水北陽工場が完成。今年6月から稼働し(直売所等は7月から)。直売所やふれあいスペース壁面には、最後の在



所要時間:約7時間
走行距離:約194km
移動時間:約4時間20分

校生の絵や想い、地域の特徴が描かれています。地域から6人を雇用し、地域・道内食材を使って開発された道内限定の明太子入りせんべい「ほがじゃ」を工場生産しています。こんな素敵な企業進出の話、めったに聞けませんよね？



エントランススペースいっぱいに描かれた小清水の地域資源(左下)、ふれあいスペースは直売所にもあり、元在校生も遊びに来ます(右下)

Drive お立ち寄り情報



特選トロチャーシューめん(左)、夜間店時は知床地鶏、本格鹿茸鳥焼酎が堪能!

- 波飛沫**

一頭の豚から200〜300gしかとれない貴重な部位をふんだんにつかったチャーシューが自慢。北見店とともにミシュランガイド2012ビブグルマン受賞!(2店ダブル受賞は道内初!)

☎ 斜里郡斜里町ウト口西176-10 ☎ 0152-24-3557 ☎ 11:00〜14:30(ラーメン専門)、17:30〜22:00(焼き鳥、ラーメン、本格焼酎) ☎ 月曜日(4〜10月)、日曜日(11〜3月) ☎ 特選トロチャーシューめん(数量限定)950円、知床地鶏鳥串3本480円 ☎ 894 824 663*86
- ほがじゃ小清水北陽工場**

工場見学可(要予約)。ふれあいスペース、直売所は予約なしでご利用できます。直売所では北海道限定明太子入りせんべい「ほがじゃ」や看板商品「めんべい」等を取り揃えています。

☎ 斜里郡小清水町字浜小清水304 ☎ 0152-63-4141 ☎ 直売所10:00〜16:00 工場 8:00〜17:00 ☎ 4月〜11月無休 12月〜5月要問合せ ☎ 工場見学は無料(要予約) ほがじゃ(630円)、めんべいマヨネーズ味(1,050円)他 ☎ 444 880 138*80

冬でも車窓から流水が楽しめます!

かけがえない冬の景観、流水。でも除雪の雪壁で車窓からは見えない。では除雪しよう!と斜里町ウト口では、ボランティア約130人によるガードレール除雪を2007年から毎年実施しています。オシンコシンの滝駐車場等で車を止めて安全に楽しんでください。



- ★オシンコシンの滝駐車場 他**

☎ 除雪箇所は、国道334号オシンコシンの滝〜幌別橋付近の景観ポイント3〜4箇所 ☎ 0152-24-2826(しれとこウトロ・フォーラム21事務局 桜井) ※天候と除雪実施日の兼ね合いにより、ガードレールの間から景色が見えない日もあります。

☎ 894 727 318*03(オシンコシンの滝駐車場) ☎

心に響く時間を届ける 定山溪

札幌の中心部から国道230号を走り、トンネルを抜ける。と、そこから、これまでと違う風景が広がり、時がとまったような感覚を覚える。



私が
ご紹介します
文/富田 真未



DRIVE & INDUSTRY



ここにいるだけで、ほっこりから温まる
「雪灯路」(定山溪神社)

◆感じる定山溪をつくらう！

昔は鉄道が走っていた定山溪。温泉街のあちこちにその面影を残し、古くからの歴史・文化を守りつつ、自然を生かした温泉街らしい新しい楽しみ方をどんどん生みだしていく。形として残らなくても心に響くものを創り出していくため、若い世代が動き出しました。

◆ここにしかない時間と空間を贈る
「おもてなし」を生業とするホテルや旅館の若手で集まって、心に残ることをプレゼントできるとしたら、と考えたとき、生まれたのが『雪灯路』。ネーミングもステキでしょ。」
と、(一社)定山溪観光協会③の橋さん。温泉街の若い



定山溪観光協会事務局を努める橋さん

スタッフや住んでいる人達と一緒に、温泉街らしい街おこしを考えている中、生まれたのが、この『雪灯路』。構想から開催までに、かなりの苦労・挫折もあったようです。内容も見せ方も毎年違います。冷たい雪でも温もりを感じ、不思議とそこに立つと、作品との距離も近くなったような気になり、特別なひとときを味わえます。

◆冬の定山溪に行ったこと、ありますか？

『雪灯路』の取組は、この冬で4年目を迎えます。北海道の冬に各地域で見られるスノーキャンドルですが、ここでは、ふたひねり。アート作品とあわせた空間構成で、月明かりしかない「神社」を会場に。幻想的で、これまで見たこと

のない美しい空間が生まれます。温泉だからいつ行っても同じ。じゃないのです！いつでも違う楽しみ、HAPPY

を一緒に持ち帰れるのが「定山溪温泉」なのです。



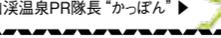
『雪灯路2014』
願いを込めてキャンドルを灯す「願いの灯り」や、アーティストが作り上げた空間。温泉街にある足湯でほっこり温まって。
日時：2014年2月5日(水)～11日(火・祝)
18:00～21:00
場所：定山溪神社(じつてつさ定山溪神社前)下車すぐ

所要時間：約4時間15分
走行距離：約58km
移動時間：約1時間30分



地酒仙丸・ジェラート札幌果林樹 ①

知る人ぞ知る銘酒が並ぶ「仙丸」。お酒選びに迷ったら利き酒師さんに聞いてみてね。同じ店内「果林樹」のジェラートは、全て手作り&旬の食材で、いつ行っても新しい味を楽しめます☆
☎札幌市南区石山東5-8-26 ☎011-592-5151
☎4月～12月(平日/11:00～19:00、土日祝日/10:00～19:00)、1月～3月(11:00～19:00)
☎毎週月曜日 ※祝祭日は営業で翌日休み
☎ジェラート350円～
☎9 131 860*51



定山溪観光案内所 ((一社)定山溪観光協会) ③

☎札幌市南区定山溪温泉東3 ☎011-598-2012 ☎9:00～17:00 ☎「かっぼん」フェイスアタル735円、「定山溪温泉たまねぎずらぶ」400円ほか ☎708 755 553*26



熊木さんへ福士代表から感謝状の授与

☎札幌市南区定山溪温泉東3 ☎011-598-2012 ☎9:00～17:00 ☎「かっぼん」フェイスアタル735円、「定山溪温泉たまねぎずらぶ」400円ほか ☎708 755 553*26

Drive お立ち寄り情報

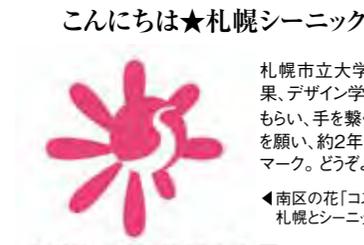


1～3月は「かんじきウォーク」が楽しめる。かんじきは貸出無料(左)、ダン・カラヴァン作「隠された庭への道」(右)

札幌芸術の森～冬が生む新たな楽しみ 野外美術館 ②

森の中で静かに待つ、雪の中の作品達。どこからが作品で、どこからが自然なのかわからないほど、森にとけ込む。見たことない新しい空間に心奪われ、作品が自分に近づく感覚を覚えます。
☎札幌市南区芸術の森2-75 ☎011-592-5111
☎9:45～17:00※6/1～8/31は、17:30まで
☎4/29～11/4は無休※11/5～4/27は毎週月曜日(月曜が祝日の場合は翌日)、野外美術館は冬期休館。但し、1～3月は無料開放 ☎一般(高校生以上)700円、中学生以下無料
☎9 071 374*20

こんにちは★札幌シーニックバイウェイの「ロゴマーク」です！



札幌市立大学でデザイン募集を行い、ルート会議と一般投票の結果、デザイン学部・熊木愛さんのデザインに決定。シーニックを知ってもらい、手を繋ぐ仲間が増えるきっかけとなることを願い、約2年の歳月を得て生まれた素敵なロゴマーク。どうぞよろしくです☆
◀南区の花「コスモス」と太陽を主なモチーフに、札幌とシーニックの頭文字「S」を「道」で表現。
☎札幌シーニックバイウェイ ☎ルート事務局((株)Ha-naプランニング内) ☎011-213-0039

暮らしに根付く〇〇“〇〇”

ものづくり、人づくり、地域づくり、笑顔づくり……など
〇〇に入るキーワードは、その地を訪れて、
あなたご自身が感じて、埋めてみてください。



私たちが
ご紹介します
文/中村 幸治
藤井美智子

色鮮やかな「かぼちゃ餡」は、かぼ
ちの風味と甘みが広がります



ムースと言っても良いほど濃厚
な味わいは男性も楽しめます



「味に自信があるからこそ宣伝できる」
と笑顔で語る梅根さんと田村さん

◆恵みの庭でえびすに微笑む
「通過型都市と言われる恵庭をいかに売り込むかが創作の原点」と語るのは、恵庭商工会議所の梅根裕一さん。かつて、そのほとんどが道外に出荷されていた恵庭特産えびすかぼちゃを使った商品づくりの始まりは約4年前。当初、製造者がみつからず難航したかぼちゃペーストは、取組の趣旨に賛同した市内のカレー専門店が協力。地元での製造から販売に至るまで徹底し、味やパッケージなどの試行錯誤を重ね、濃厚なプリンとして完成。その後、開発された「かりんとうかぼちゃ餡頭」は、外はかりっと、中はしっとりのおもしろ食感。「オープンでさらにカリカリにするもよし。お客様の好みの食感で楽しんででもらえる自慢の一品」と語るのは、



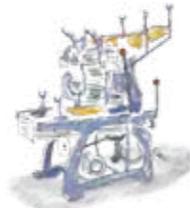
所要時間：約9時間
走行距離：約240km
移動時間：約4時間40分

商品開発担当の田村知美さん。えびすかぼちゃの加工・販売を通じ「恵庭が元気になることが本場の目的」と2人の思いは共通します。道と川の駅「花ロードえにわ」①では、揚げたての味が楽しめます。

◆ジオパークの恩恵に浴する

国道276号を洞爺湖方面へ。道の駅フォーレスト276大滝②では「ジオパークピッツァ」に舌鼓。有珠山の溶岩プレートの上で焼かれた生地は香ばしく、地元食材にもこだわった一品です。さらに足を伸ばし、女将のきめ細やかなおもてなしがうれしい湖畔の宿洞爺かわなみ③へ。岩盤浴でごろりと横になり、ゆったりと汗をかく時間は何とも贅沢なひととき。

◆蕎麦のしゃぶしゃぶ？
国道230号沿いの麺しょぶもり④では、ぜひ「そばしゃぶ」を手にとってほしいところ。自工場で製粉し麺帯を極薄に伸ばし三角形に包丁切ったユニークな形は、お土産にも最適です。



道の駅「花ロードえにわ」①
住所 恵庭市南島松817-18 電話 0123-37-8787
営業 9:00～19:00(4～10月)、9:00～17:30(11～3月) 休 年末年始(12/31～1/2) 特徴 恵みの庭のかぼちゃプリン340円、かりんとうかぼちゃ餡頭(4個入)380円 価格 230 220 320*41

Drive お立ち寄り情報



ご主人の森進一さんは岩手県に親族を持つこともあり、この商品が誕生しました。岩手では「かけ」とも言われる郷土料理です



「マルゲリータ」はシンプルがゆえにごまかしの利かない自信作(左)、「地質学と地元食材のコラボによる地域振興に貢献したい」と語る井上邦人さん(右)

麺しょぶもり ④
珍しくもあり、どことなく懐かしさも感じる人気の一品。しゃぶしゃぶ同様、昆布だしのお湯に薄くスライスした豆腐とともに「そばしゃぶ」をさっと湯がいて、にんにく味噌で食べるのがおススメ！
住所 虻田郡留寿都村字留寿都71 電話 0136-46-3745
営業 8:00～18:00 休 日曜日・祝日
料金 (生)そばしゃぶ(300g:3人前)500円
価格 385 255 230*15

道の駅フォーレスト276大滝 レストラン内 ②
道産小麦「きたほなみ」と「ゆめちから」をブレンドした生地と近隣でとれたトマトとチーズがのった「ジオパークピッツァ」が味わえるのはここだけ！注文を受けてから一枚ずつ丁寧に焼かれます。
住所 伊達市大滝区三階滝町637-5 電話 0142-68-6041
営業 [レストラン営業]9:00～18:00※ピザの注文は10:00～16:00 休 年中無休 特徴 ジオパークピッツァ マルゲリータ880円
価格 759 106 421*60

道内で2番目に古く、日本唯一の岩盤浴

特別天然記念物である「北投石」と特定鉱物に指定された「ブラックシリカ」を床材にした組合せは、日本でも他に類を見ない特別な仕様でもとも貴重な施設。「日本百名湯」の温泉とあわせてゆっくり楽しめます。



★湖畔の宿 洞爺かわなみ
住所 有珠郡壮瞥町洞爺湖温泉53 電話 0142-75-2715
営業 日帰り温泉 受付11:00～21:00 休 不定休(GW・盆時期・年末年始は営業) 料金 お一人¥1,260(大人:中学生以上)、岩盤浴入浴料、作業衣、タオル代込み、1泊2食付き8,900円～ 日帰り入浴 大人600円、子ども250円
価格 321 521 337*52

体験ナビで農・漁・鉦 旅行

地域産業を肌で感じる体験プログラムがたくさん。
 るもい体験ナビから
 産業を、知る、旅行！KNOW旅行を紹介します。



蔵いっばいの氷は
漁師さんの大切なもの



網外し体験で気分は
海の男、浜の母さん



私たちが
ご紹介する
文／米倉 礼子



ドラマ「幸せの黄色い
ハンカチ」にもなった

◆氷の蔵をみてみよう

留萌管内は全てのマチが海に面しており、漁業が盛んです。漁で水揚げされた新鮮な魚介類の運搬、保存で欠かせないのが「氷」。北るもい漁業協同組合（苦前町）①では、管内でも珍しい巨大な冷凍庫と氷結庫を備えており、最盛期には重さなんと135kgもある巨大な氷が2000個以上も保管されるというから驚き。留萌地方のおいしい海の幸をささえる氷の蔵を体感しましょう。

◆眠り続ける黒いダイヤ

産業遺産・羽幌炭鉱跡②をガイド付きタクシードル巡るコースが密かに人気です。実際に子ども頃の頃に羽幌炭鉱で暮らした思い出を持つドライバー兼ガイドの工藤俊也さんは、何年もの調査を行



工藤さん

◆ねじり鉢巻きで漁師体験

食卓に上がるお魚は誰が捕っているのか？もちろん、漁師さんたち。港の浜小屋で網から魚を一匹つづ網から外す作業が体験できるのが、留萌市が取り組んでいる「刺し網魚

- 各体験コースの料金・時期等のお問い合わせ先
- 【氷の蔵見学】水産鮮度保持施設 0164-64-2446
 - 【羽幌炭鉱跡周遊】株式会社沿岸ハイヤー 0164-62-1551
 - 【刺し網魚外し体験】留萌市農林水産課 0164-42-1837

外し体験」です。礼受漁港④の漁師さんたちと一緒に、カレイやガヤなどの季節の魚を網から外す作業しをてみませんか。ねじり鉢巻きをすれば気分は海の男、間違いなしです。



所要時間：1泊2日
 走行距離：約273km
 移動時間：約4時間22分

るもい体験Navi 運営事務局

留萌市船場町2 JR留萌駅2階 株式会社エフエムもえる 0164-42-3871
 09:00~17:00 休 土・日曜日
 るもい体験Navi: http://rumoifan.net/taiken/
 802 680 083*77

Drive お立ち寄り情報



工場兼店舗はかわいい看板を目印に(左)、きりりと冷やして召し上がり(右)



前浜を眺めながら味わう三平汁は絶品(左)、旧花田家番屋は国指定重要有形文化財(右)

増毛フルーツワイナリー ⑤

最北の果樹の里・増毛町にあるワイナリー。地元でとれるりんごでつくるシードル、洋梨でつくるポワールは自然に発生する炭酸を溶け込ませ、香料や着色料、砂糖を加えない。手間と時間を惜しまない自然の味を楽しんでほしい。
 留増毛郡増毛町番寒沢184-2 0164-53-1668 10:00~17:00 休 火・水曜日 増毛シードル・増毛ポワール 各330ml 735円、増毛シードルポムスケル 360ml 3,150円。地方発送可
 802 648 125*00 WC P 留
 HP: http://www.mashike-winery.jp

道の駅おびら練番屋 ③

国道232号沿い小平町鬼鹿にある道の駅は木造の建物が目印。駅内のレストランでは地元産の海産物を使った料理が美味。定食のほか一品料理もありテイクアウトも可能。
 留萌郡小平町字鬼鹿広富 0164-57-1411 8:00~17:00(5~10月)、9:00~16:00(11~4月) 休 月曜日 ※6月第3月曜日~8月第2月曜日 休 土 旧花田家番屋入館料 大人350円、小人100円(団体割引あり)
 959 184 121*35 WC P 留

るもい大好きな人集まれ!

「るもいファンクラブ」は、るもいが大好き!るもいを知りたい!るもいってどんなところ?など、とにかくるもいが気になる人のネットワークです。会員になると、季節折々の会員限定体験会の案内、旬の食材セットなどの紹介などがあります。
 ★ るもいファンクラブ 事務局(株式会社コササル内)
 留萌市船場町2 JR留萌駅2階 株式会社エフエムもえる内 0164-42-3871 09:00~17:00
 入会金、年会費無料 HP: http://rumoifan.net/ 留 f



会員限定の体験会でもいを楽しもう。るもいの美味しい物も購入できる

『宗谷』と言う名のインダストリー

宗谷シニツクバイウエイに有る六つのまち。
そこにあるそれぞれの暮らしが
生活の営み、なりわい。
これらを結び「あたたかい最北のみち」。



エゾカンゾウと利尻山



私が
ご紹介します
文 / 杉本 一幸



みなとまち・
漁船のある風景



大草原と乳牛・
牧歌的な風景

◆高級食材として京都の料亭へ 『利尻昆布』(海藻水産)

『リシリコンブ』は学名であり、留萌沖以北の日本海から網走沖以北のオホーツク海で獲れる昆布は、実はみな同じ種類。関西では「だし昆布」として重宝されている。この昆布を食べて育つてくるこのウニも、なまらうまい。

◆名菓「白い恋人」のパッケージ 『秀峰・利尻富士』(地域観光)

誰が呼んだか『日本のモン・サン・ミシエル』秀峰・利尻山、通称『利尻富士』。北宗谷の代表的な自然景観資源であり、地域の歴史や伝統・文化の象徴、そして精神的な柱でもある。

◆海拔0mからの『レブン』と名のつく 高山植物 (花卉園芸)

『花の浮島・礼文島』には島固有の花が多い。島に咲く美しい花、沿岸でとれる美味しいウニ、風光明媚な景勝。島のもの全てが美しく、互いに影響し合う『生物多様性』。

◆サロベツ原野の草原で育まれた 『豊富牛乳』(乳業酪農)

『北海道発の地域密着型コンビニエンスストア』の牛乳や乳製品などの原材料として出荷しているのははじめ、海の幸・ホッキ貝とのコラボ『豊富ホッキチャウダー』も売り出し中。



◆最北の村、水揚げ日本一 『さるふつのホタテ』(魚介水産)

猿払村の歴史はホタテとともに。戦後間もない頃の炭鉱・林業の『山のまち』が、やがて稚貝を放流して待の培養殖漁業の『浜のまち』へ。資源管理型の『育てる漁業』を実践している。



◆日本のでっぺんにある 『稚内ブランド』(食品加工)

稚内の豊かな自然から生まれる豊富な水産物や農畜産物。これらの原材料を資源とし、『選りすぐりの産品』を認定。どれも稚内の魅力を十分に感じられるものばかり。『食の宝庫』ここにあり。

Drive お立ち寄り情報



ヤムナイ沢の万年雪【写真は6月頃】付近まで車でかける(左)、登山道の途中から見おろす礼文島(右)



大阪、京都のおせち料理に欠かせない棒だら。天日干しの風景は宗谷を代表する産業景観です(左)、国内で生産しているのはここだけ(右)

「みんなが見つめる利尻富士」 「みんなを見守る利尻富士」

最北の百名山、標高1,721m。地元ではこの利尻山の自然を守るため『利尻ルール』を呼び掛けています。それは『①携帯トイレを使う事』、『②ストックにゴミキャップをつけること』、『③植物の上に座らない、踏み込まない』。脆く傷つきやすい山だからこそ、『利尻登山の経験』を、自分の一歩が山に与える影響について考えるきっかけにして欲しい」という願いが込められています。
◎利尻山登山道等維持管理連絡協議会
(利尻町観光協会 0163-84-2345、利尻富士町観光協会 0163-82-1114)

ここにしか吹かない風と気温が、日本一をつくる 株式会社 丸北北海組

棒だらづくりは、冬の終わりから早春にかけての適度な冷温と湿度(保水)による【天日干し】がカギ。利尻富士から吹き付ける夜の湿気を含んだ寒風と昼間の乾燥した寒風が真鱈の旨みを引き立てる。ここでしか作れない、このこだわり。
☒工場／稚内市富士見3丁目(※天日干しの風景が見れるところ) ☒工場／0162-28-1546(※本社問い合わせは 0162-23-3250)
☎964 001 809*72 ☎風

まちの暮らしと営み、つながる仲間たち。



「ご当地キャラ」は街の特徴や「売り」などが分りやすくデザインされています。並べてみると、マチの姿が浮かび上がってきます。

- 1 [出汁之介] 稚内観光協会 0162-24-1216
- 2 [とよとみ君] 豊富町観光協会 0162-82-1728
- 3 [さるっふ] 猿払村観光協会 01635-2-2211
- 4 [りしりん] 利尻町観光協会 0163-84-2345
- 5 [りっくん・りっちゃん] 利尻富士町観光協会 0163-82-1114
- 6 [あつもん] 礼文島観光協会 0163-86-1001

利尻空港 → 856・108 (10km12分) → 利尻町 → 108 (19km22分) → 利尻富士町 / 沼浦から見る利尻山(利尻富士) 20分① → 108 (21km25分) → 鷺泊フェリーターミナル → 108 (19km40分) → 59km115分) → 稚内フェリーターミナル → 254 (8km9分) → 稚内市 / 棒だらの天日干しの風景 20分② → 106・444 (55km66分) → 豊富町 / 手つかずの上サロベツ原野 20分④ → 40・138



香深フェリーターミナル → 40 (26km31分) → 礼文町 / 日本最北 限”の地・スコトン岬 20分③ → 40 (26km31分) → 礼文町内(宿泊) 礼文町内 → 香深フェリーターミナル → (57km69分) → 猿払村 / 情報拠点・道の駅さるふつ公園 20分⑤ → 238 (44km52分) → 稚内市 / 日本最北端の地・宗谷岬 20分⑥ → 238・121 (23km27分) → 稚内空港

地域を盛り上げる力

熟練した技術は、地域振興の一助となります。道南地域を盛り上げる技術を訪ねました。

私がご紹介します
文/山根 文明



「ローマへの道冬物語」でのキャンドル風景



写真提供：北斗市観光協会



修道士による手作りの土産品が並ぶ売店

れ、今年のクリスマススイブには、手作りキャンドルによるあたたかな光が灯ります。

◆日本初の男子修道院

明治29年、フランスから訪れたジェラル・ブリーエら9人の修道士により、現在の北斗市に日本初のカトリック男子修道院が創設されました。それが、北斗市にあるトラピスト修道院①。現在も、約40人ほどの修道士たちが、「祈り」「読書」「労働」という厳しい戒律のもとで生活を送っています。昔から受け継がれる技術によつて作られるトラピストバターやクッキー、バター飴などは北海道を代表する土産品として知られるほど、大きな産業になっています。

昨年、このトラピスト修道院へ続くポプラ並木道が「ローマへの道」と命名さ



◆蕎麦小屋で昼食を

トラピスト修道院から道道96号線經由で大沼方面へ車を走らせると、ログハウス造りの工房蕎麦小屋②があります。「元々、趣味で蕎麦を始めました。」と話すご主人の川口さん。こだわりにこだわり抜くうちに技術に磨きをかけ、多くの人々が何度も足を運びたくなくなり、地元の名店となりました。



◆小腹が空いたら小倉庵へ

方面へ走ると、住宅街の中に経堂小倉庵③があります。「東京で食べたたい焼きの味が忘れられず、修行をした」と世田谷区経堂にある「経堂小倉庵本店」の暖簾をくぐりました。」と話すご主人の平田さん。昨年6月に念願の店を開店したところ、たい焼きを買い求めるお客さんで日々にぎわい、地域の顔として根付き始めています。



トラピスト修道院 ①

☑ 北斗市三ツ石392 ☎ 0138-75-2139 ☒ 外からの見学は自由(建物内部は男性のみ毎週日曜午後2時から可。ただし、事前の往復ハガキによる申込みが必要) ☕ 無料
📞 951 248 501*81 🚗 🚻 🚰 📶



所要時間：約4時間15分
走行距離：約84km
移動時間：約1時間45分



上品に盛り付けられた天わさびせいろ(左)、周りの木々にログハウスがなじむ(右)

工房蕎麦小屋 ②

3人の職人による手打ちの二八蕎麦を食べることができるお店。少し甘めのつゆにさらっとつけ、蕎麦本来の味を楽しめます。一品一品、丹精を込めた上品な蕎麦に仕上がっています。

☑ 亀田郡七飯町仁山433-4 ☎ 0138-65-2505 ☒ 11:00~20:00(LO19:30)
※趣がなくなら次第終了 ☕ 木曜日
☒ もりそば640円、天ざるそば1,420円 など
📞 86 602 212*82 🚗 🚻 🚰 📶



羽根付たい焼き専門店(左)、高温でたい焼きを一気に焼き上げる(右)

経堂小倉庵 函館店 ③

北海道産の小豆にこだわり、甘さ控えめに仕上げた自家製小倉あん。日替わりメニューも豊富で、秋から冬には「栗あん」、春には「桜ういすあん」が季節限定で提供されます。

☑ 函館市栢梗1-6-20 ☎ 0138-46-6600
☒ 平日11:00~19:00、土日祝11:00~18:30
☕ 火曜日、第3月曜日 ☒ たい焼き130円、たこ焼き4個入り260円、8個入り500円など
📞 86 283 574*31 🚗 🚻 🚰 📶

今年もキャンドルの灯がともります

2月に実施される予定のシニックdeナイト。道南の国道沿線を中心に全て手作りのキャンドルによる光が灯ります。今年で8年目を迎えるこの活動は、着実に地域に浸透し、参加エリアが拡大しています。

☎ 0138-54-3619(シニックdeナイト実行委員会事務局)



シニックdeナイトチラシ(昨年・左)、函館市縄文文化交流センターのキャンドル風景(上)



