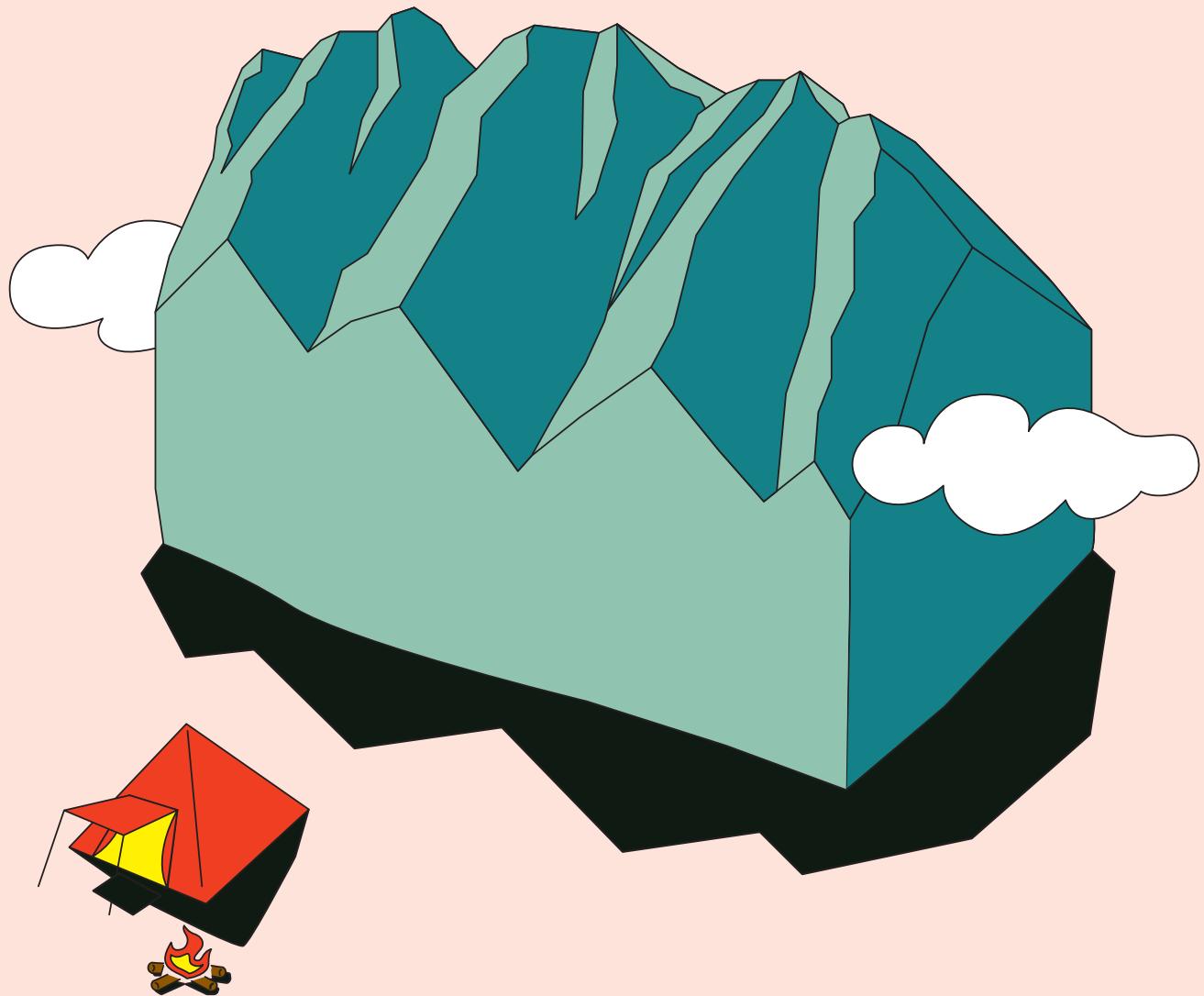


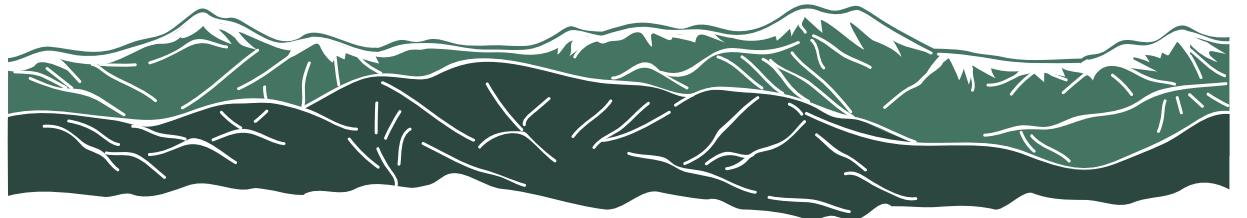
十勝の大百科 2020

—おやつとアートとクラフトとロケットとビールと絶景とポロシリと—



10100

10100



2020年、十勝でいま何が起きている!?

北海道・十勝。

日高山脈をのぞむ、自然豊かなこの地域から、あなたはなにを想像しますか?

乳製品、六花亭、豚丼、ばんえい競馬……といったおなじみはもちろん、

今、十勝ではこれまでとはちょっと違った新しい風が吹き始めています。

民間ロケット開発企業が作ったロケットが日本で初めて宇宙に到達。

世界的建築家・隈研吾氏や伊東豊雄氏が手がけた実験住宅作品が宿泊施設として誕生。

リノベーションしたホテルや地域ならではの素材と作家のセンスが光るクラフト作品。

アウトドアブランド・スノーピーク直営のキャンプ場が登場するなど、

新たなムーブメントがあちこちで生まれています。

本冊子、『十勝の大百科2020 ~おやつとアートとクラフトとロケットとビールと絶景とポロシリと~』では、

十勝がもつユニークで多様な魅力を100個厳選してご紹介。

この冊子を読み終わる頃には、きっと十勝に足を運びたくなるはず。



10100とは?

10100とは、十勝(10)のヒト・モノ・コト、合わせて百個(100)紹介するプロジェクト。2019年、東京・二子玉川で行われたイベント「十勝大百貨店」により生まれたコンセプトです。



十勝の大百科 2020

Index

特集「いま、十勝で起きている10のコト」

- 03 スノーピークが惚れた、ワールドクラスのアウトドアフィールド
スノーピーク十勝ポロシリキャンプフィールド
- 05 100%十勝産小麦。ローカルが愛する老舗パン屋を訪ねて
満寿屋商店
- 07 旅人からローカルまでが交差する、旅の拠点
HOTEL NUPKA
- 09 ビジネス、アイデア、人と人…。全てを繋げて事業創造のうねりをつくる
LAND / とかち・イノベーション・プログラム
- 19 世界で唯一、食べることのできる国宝の豚
十勝ロイヤルマンガリツア豚
- 23 愛くるしいフォルムに虜になる、注目の「木彫りの熊と山」
page
- 29 デザイン界のアカデミー賞、受賞。サステナブルな実験住宅型ホテル
MEMU EARTH HOTEL
- 35 「宇宙のまち」大樹町発。日本の宇宙開発の未来を担うスタートアップ
インターラテラテクノロジズ
- 41 世界の酪農・畜産を支える、革新的な農業IoTサービス
ファームノート
- 45 ドット道東
道東エリアの点を繋げる、新たなクリエイティブのかたち
- II 必ず寄りたい、ローカルグルメ店 37 風景も自然も絵になる、アート・建築・絶景スポット
- I5 酪農王国十勝の自慢。チーズとアイスとミルク 39 大自然を肌で感じる、アウトドア・アクティビティ
- 21 毎日でも食べたい、絶品おやつ 43 ローカルに愛される、クラフトビール・ワイン・おみやげ
- 26 手触り感のある、十勝のクラフト 47 ここは外せない、王道観光施設
- 27 ローカルが集まる、イベント・フェス 49 MAP/アクセス情報
- 32 用途に合わせて選びたい、ホテル・ゲストハウス・旅館・温泉

スノーピークが惚れた、 ワールドクラスの アウトドアフィールド

@スノーピーク十勝ボロシリキャンプフィールド



日高山脈の麓に位置するキャンプ場。北海道の大自然で「野遊び」を「スノーピーク十勝ボロシリキャンプフィールド」。その名通りアウトドアブランド「スノーピーク」が運営する、同社初の北海道の直営キャンプ場だ。十勝の草花や野鳥の息吹はもちろん、日高の山々から聞こえてくる川のせせらぎや、十勝ならではの耕作地帯の風景、澄み切った青い空や星空に包まれながらアウトドアを楽しむことができるこのキャンプ場。ギアを完璧に揃えたアウトドア玄人から、キャンプをしたことのないまったくの初心者まで、春夏秋冬それぞれに表情を変える幌尻の自然に惹きつけられた人々が「野遊び」を求めて、この格好の遊び場にやってくる。

自然の中に身を委ねる、贅沢なアウトドア体験

2017年7月に、スノーピークが指定管理者として併設するスノーピーク直営店とともにオープンしたこのキャンプ場。道内からはもちろん、全国各地から多くのアウトドア好きが集まる。「通勤しているだけで、わくわくが止まらないんですよ。鳥肌が立つくくらいの自然に溢れていて。この抜けるような十勝晴れの青い空、白樺の林や澄んだ空気は本当に素晴らしいです」。そう語るのは副店長の和智純子さん。ここでは隣にあるのは雄大な自然だけ。夜になれば神秘的なほどの静寂と星の



瞬きだけが広がる。スノーピーク代表の山井太氏も「十勝はワールドクラスのアウトドアフィールド」と太鼓判を押す野生的な環境でありながらも、焚火台やテント等のキャンプ道具を一式貸し出す手ぶらキャンプランやスタッフのサポート体制も万全なので初心者も安心だ。

十勝の冬は厳しくも美しい。 「冬キャンプ」のススメ

ここならではの愉しみ方といえば「冬のキャンプ」。真っ白な雪原やキラキラときらめく木々、キンと冷えた空気の中で北海道ならではのアウトドア体験を堪能できる。電源付きのオートサイトやストーブの貸し出しもあり冬でも安心だ。建築家・隈研吾が手がけた「住箱」に宿泊できるのも



このキャンプ場の魅力。2019年冬からはデスティネーション十勝が企画したアウトドアサウナ体験も提供中で、フィンランド式のサウナで体を温めた後に真っ白な雪の中に体ごとダイブすれば一気に体が整うこと間違いない。ここでは、テント設営などの各種講習会や、スノーピークユーザーや地域の人へ感謝の

気持ちを込めて実施している感謝祭イベント「雪峰祭」など、様々な催しが開催されている。春夏は地元のお店がキッチンカーやワークショップなど出店したりと、キャンプをせずともオールシーズン楽しめるイベントが目白押しだ。

OO2
—
100

100%十勝産小麦。 ローカルが愛する 老舗パン屋を訪ねて @ 満寿屋商店

「パン」から、食と地域の未来を妄想する

「国産小麦ではおいしいパンはできない」——そんな既存の常識を覆し、「十勝産」にこだわり続け、常に革新的な取り組みをしながら十勝の風土・産業との共存共栄を目指しているのが、1950年に創業した「満寿屋商店（ますやしょうてん、以下「ますや」）」。地元民なら知らない人はいないほど、十勝の暮らしに浸透している老舗パン屋だ。小麦畑が悠然と広がる、単独ベーカリーとしては日本一の面積を誇る「麦音」をはじめ十勝に6店舗

を展開。「十勝産小麦の価値を知ってほしい」と、2016年には東京にも進出した。各店舗にならぶ、香り高く口当たりの柔らかな約90種類のパンには十勝産小麦100%の小麦粉が使用されていて、水や豆、乳製品などほぼすべての食材が十勝産。パンを基軸としながら、未来の農業、教育にまで視野を広げ、ばんえい競馬や大樹町のロケット開発企業とのコラボレーションなど、常に新たな取り組みを行なっている。

「ますや」のパンは、農作業の合間のおやつから生まれた？

「創業当時からお客様の多くは農家さん。創業者である私の祖父も農家の出身で、農作業の合間のおやつとしておいしく食べられるパンを研究していました」。そう語るのは3代目代表・杉山雅則さん。創業当時から十勝産の乳製品や豆を使用してきた「ますや」が「十勝産小麦100%」にこだわり始めたのは30年ほど前のこと。「先代が、農家さんから『ますや』では十勝産の小麦を使って

いるの？』と聞かれたのですが、ほぼ外国産小麦を使っていることに気づいて」。十勝には小麦畑が広がっているにもかかわらず、目の前にいる人たちが食べないものを作り立つ農業が本来の姿なのだろうか。そんな先代の思いを引き継ぎ、農家に直接パン用小麦の栽培をしてもらえるよう働きかけ、2012年に全商品を十勝産小麦100%の小麦粉で作るようになった。

十勝産の小麦じゃないと作れないパンがある

ぜひ訪れてほしいのが帯広市内にある「麦音」。早朝から地元客、観光客まで多くのお客様で賑わい、広大な敷地に点在する席に座りながら思い思いにパンを味わっている。そしてますやは、「パン屋」という枠を超えた取り組みも特徴的だ。ばんえい競馬とのコラボレーションで競馬（ばんぱ）の糞をマッシュルームの培地にし、その廃培地を小麦畑にして……そんな循環のもと生まれたが、マッシュルームを使用した「うまっしゅパン」。現在は、十勝の

新名物となるようなモチモチ食感のパン「オドゥブレ十勝」作りに精を出す。「ヨーロッパなどの国では地域ごとにパンに個性がある。その土地の穀物をどうおいしく食べるかという試行錯誤の蓄積が土着のパンの姿なんです」。創業から約70年、その優しく懐かしい味はもちろん、パンの隅々にまで行き渡る十勝への愛がおいしさの秘密なのかもしれない。



Information

ますや
住所: 帯広市稻田町南8線西16-43
営業時間: 6:55~20:00 (11~2月の冬季
は6:55~19:00 / 冬季臨時休業日あり)
定休日: 年末年始 電話: 0155-67-4659



満寿屋商店、3代目代表・杉山雅則さん



003

100

旅人から

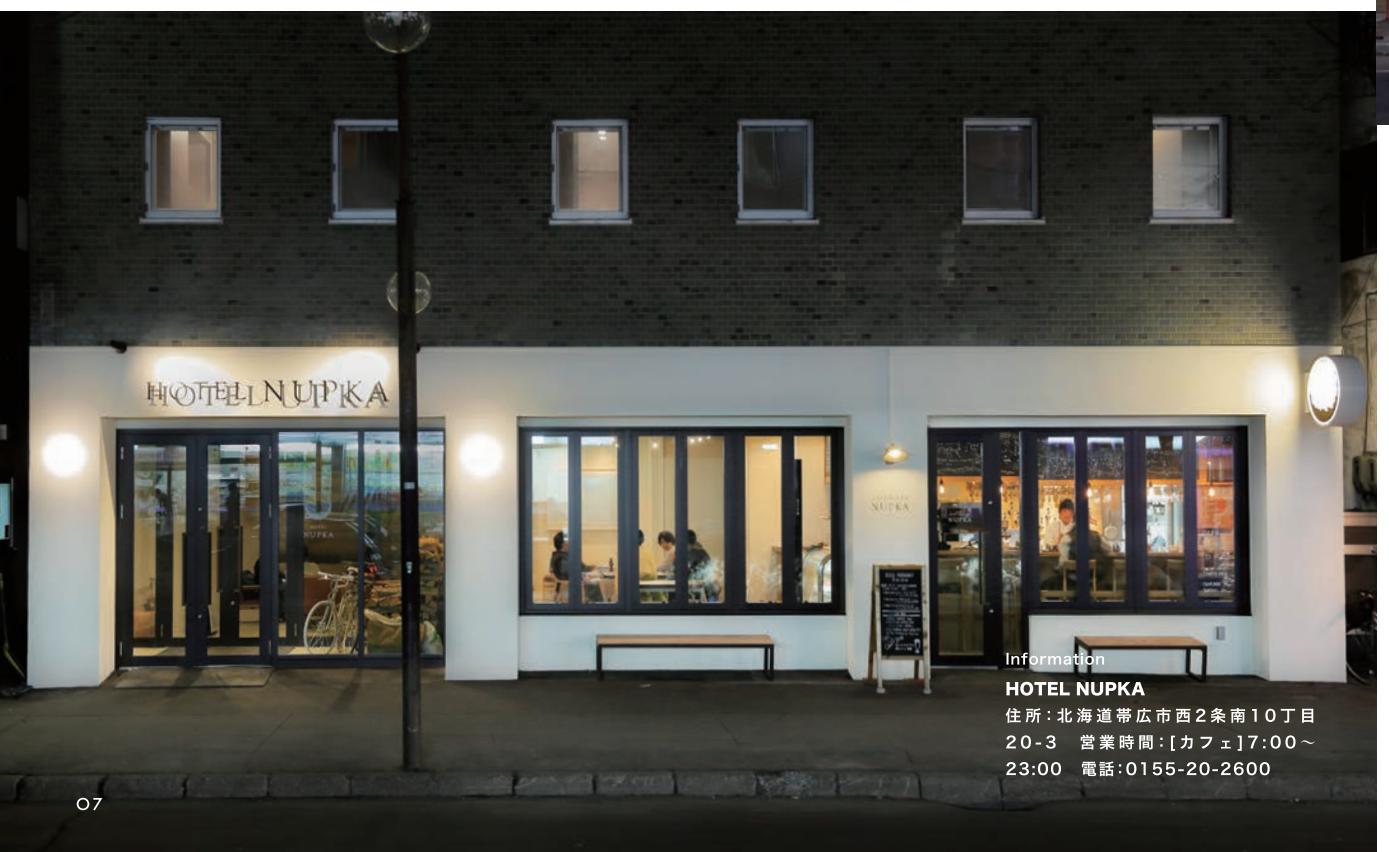
ローカルまでが交差する、

旅の拠点

@ HOTEL NUPKA

それはまるで、その土地に暮らすような旅

2016年に生まれた「HOTEL NUPKA(ホテルヌプカ、以下NUPKA)」。アイヌ語で「原野」を意味するそのホテルは、壮大な日高山脈の麓に広がる十勝平野の中心・帯広市の駅前に位置している。かつて旅館だった歴史ある建物をフルリノベーションし、1階を十勝のパンや自家製のクラフトビール「旅のはじまりのビール」、手作りの軽食などが味わえるカフェベースペース、2階以上を木のぬくもりが優しい宿泊スペースに。リーズナブルなドミトリーから、シングル・ダブルの個室があるのも嬉しいところだ。1階には宿泊者以外の地元の人も多く訪れ、旅人とのクロスオーバーを楽しんでいるのが印象的。そんなふうに多くの人が集まる場となったNUPKAでは、スタッフだけでなく地元の人も巻き込みながら、十勝の暮らしを体験できるような、多様でローカルな旅の提案をしなやかに行っている。



馬車BARからNUPKA ONNAYまで。 アップデートする旅の拠点

「昼間は十勝のいろんな地域に遊びにいって、夜は帯広の街で楽しんでもらう。そんな導線作りを心がけています」と坂口さん。六花亭本店や北の屋台、豚丼屋・ばんちょうなど、人気の定番観光スポットともほどなく近いNUPKAだが、最近では帯広の夜の景色をガラリと変えた「馬車BAR」も人気。^{ばんぱ}NUPKAを出発点とし、ばんえい競馬の元競馬が曳く馬車に乗って、クラフトビールやおつまみを楽しみながら帯広の街を観光できる。また、NUPKAから徒歩1分にある昭和33年築の「かじのビル」をリノベーションした、ヌプカの別室という意味も持つ秘密基地のようなリビングルーム「NUPKA ONNAY」もオーブンし、宿泊者や地元のクリエイターが集っている。「十勝の魅力をより感じてもらうために、長期滞在者をもっと増やしていきたい」「十勝の定番と最新の旅を体感する拠点として、ぜひ訪れてみてほしい。



「ただいま」を言いたい誰かとの出会いが、次の旅の理由になる

「はじめはその土地が好きで旅に出かけたとしても、二度目三度目はそこで出会った誰かに会いに行くことが旅の理由になったりしますよね」。そう語るのは支配人の坂口琴美さん。ここNUPKAでは、自然、食、文化に恵まれた十勝の豊かな風土を楽しむ旅の提案はもちろん、音楽や映画祭などローカルのカルチャーを感じるイベントを行うことも。そんな場の中で、旅人と地域の人々がゆるやかに繋がりを結び、まるで地域の人々ひとりひとりがコンシェルジュのように十勝の魅力を伝えている。単なる宿泊だけでなく、冬の犬ぞりツアーなどのアクティビティや、天然モール温泉が愉しめる市内の銭湯を紹介することも。「コミュニティーを作る場所といったようにソフト面を作ることにもこだわりました」と坂口さん。スタッフはもちろん、地域の人々との交流から、次の目的地を決めるなど、それぞれのスタイルに合った「旅のハブ」となるのがNUPKAだ。



地域の「稼ぐ」を創り出す、混血型事業創発

TOKACHI INNOVATION PROGRAM

革新者プロジェクト×フードバーとくち

ビジネス、アイデア、人と人…。

全てを繋げて事業創造の

うねりをつくる

@ LAND / とかち・イノベーション・プログラム

地方創生のカギは、イノベーションの創発にあり

14~80歳までのべ400人の老若男女が参加してきた「とかち・イノベーション・プログラム(以下、TIP)」。帯広信用金庫、北洋銀行、北海道銀行、北海道二十一世紀総合研究所、道銀地域総合研究所、野村総合研究所、とかち財団、十勝19市町村が2015年から共同で行っている、十勝に新たなビジネスを生むためのプログラムだ。約半年かけ、7種類のセッションを通じて、チームを作りながら事業創発を目指していく。そして、十勝初のスタートアップ支援スペース「LAND」が2019年9月に誕生。コワーキングスペースとして使うも良し、コーディネーターに事業の相談をするも良し、ものづくりをするも良し、イベントを開催するも良し……とにかくやりたいと動く人々に広く「場」を提供している。

004

100



Information
LAND
住所: 北海道帯広市西2条南11丁目12
番地1 天光堂ビル1階 営業時間: 月~金曜 10:00~20:00 土曜 10:00~19:00 定休日: 日曜・祝日
電話: 0155-67-7895

十勝の一味違うビジネスは、
こうして生まれる

革新的な新規事業創発を目指すのはもちろん、一人ひとりのアイデアに広がりを持たせるために、チームビルディングに重きを置いています。TIP。プログラムを通して、帯広の街中を駆けめぐらす「馬車BAR」や小型航空機のシェアリングサービス「AIR SHARE」、移動式タイニーハウスで絶景に泊まる「KOYA.lab」など、ユニークな事業が



TIP事務局・帯広信用金庫
三品幸広さん



LAND・コーディネーター
高橋司さん(左)、西本あかねさん(中)
浜田洋平さん(右)

帯広駅から徒歩1分のワークスペース
「LAND」が、縁を生む「場」となる

帯広駅から徒歩1分に位置する「LAND」にも、新たなビジネスや働き方を実践する人々が集まる。農業や食にまつわる産業支援を中心に行ってきたとかち財団が運営していることもあり、大きなカウンターとキッチンが印象的だ。集中して仕事ができるスペースであるのはもちろん、子供連れて使える小上がりや個室の会議室など、さまざまな使いができる。「僕らが客観的に見

て、繋がったら面白そうだなと思う人たちや企業を、おせっかいにならない範囲で繋げていきたい」とコーディネーターの高橋司さんが話すように、十勝で新しいことを始める時のタッチポイントになる場を目指している。地方で起業したりフリーランスで働きたい人にはぴったりの様々な縁を生む「場」が十勝にあることを覚えておいてほしい。



六花亭

Best Local Food in Tokachi

必ず寄りたい、 ローカルグルメ店



北海道の名物ジンギスカンから、
中華・カレー・ピザなどローカルに愛される十勝のグルメ。

食材にこだわって作られるメニューの数々は、

他と一味違う、独特に進化したものも。

十勝の名店をお見逃しなく。

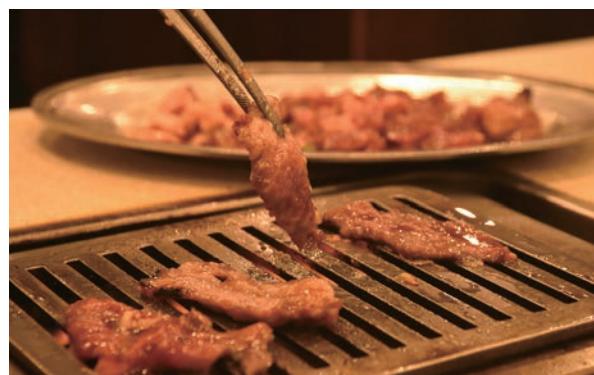


○○5

焼肉レストラン平和園

定番にして王道。誰もが通う、名焼肉店

十勝で知らない人はいないと言っても過言でない、地域に根付いた焼肉レストラン。平和園は「十勝のファミレス」というカテゴリーに括ってしまうほど、小さい頃から家族や友達とも利用するお店。定番のジンギスカン定食とサガリは必須オーダー。(坂口琴美)



焼肉レストラン平和園（本店）
住所：帯広市大通南12-1
定休日：木曜日
電話：0155-22-6151



カレーショップ インディアン（まちなか店）
住所：帯広市西2条南10-1-1
定休日：なし
電話：0155-20-1818

○○6

カレーショップ インディアン

地域に愛され50年。ザ・ソウルフード

移住前に薦められて「なんで観光に来てカレーなんだよ」と思いながら、食べた時は「ただのおいしいカレージャン。わざわざ食べる必要あった？」と思いました。でも帯広に住んだら、このカレーを食べないと落ち着きません。そんなカレー屋です。(野澤一盛)



カレーショップ インディアン（まちなか店）
住所：帯広市西2条南10-1-1
定休日：なし
電話：0155-20-1818

○○7

かっこ料理店

十勝らしい風景の中に佇む、隠れた名店

ミズナラの林の先にある、おとぎ話に出てくるような佇まいのお店。彩り豊かな「かっこうサラダ（※4-12月限定）」や野菜料理を味わいながら、季節にゆっくりと向き合う時間を過ごせます。お店を営む渡邊さんご夫婦とお話しできるのも心地よいひとときです。（チームヤムヤム）



かっこ料理店

住所：河西郡更別村字勢雄317-8
定休日：日曜日・祝日+不定休
電話：0155-52-5180

○○8

お菓子のニシヤマ

空港から約10分。旅のおともにどうぞ

空港から10分程の弊社近くにあるお店「お菓子のニシヤマ」。お客様がお土産によく購入されています。オススメは北海道産クリームチーズと、爽やかな酸味広がる「すももチーズケーキ」。ふわふわでしっとりな「まるよロール」も是非！(高木公平)

お菓子のニシヤマ
住所：河西郡更別村字更別南1線91-31 定休日：火曜日
電話：0155-52-2065

○○9

鶏の伊藤

50年間愛される、名物料理「鶏めし」

古民家をオーナー自らが改装した店舗は、様々な種類の部屋があり家族でも団体も、個人も寛ぎやすい。看板メニューの「鶏めし」は甘じょっぱさが絶妙で、その他の種類豊富なメニューはどれもボリューム満点！食べきれない場合は持つて帰ることも可能。

鶏の伊藤
住所：帯広市西5条南28-2-8 定休日：水曜日 ※祭日の際は休まず営業
電話：0155-22-3076

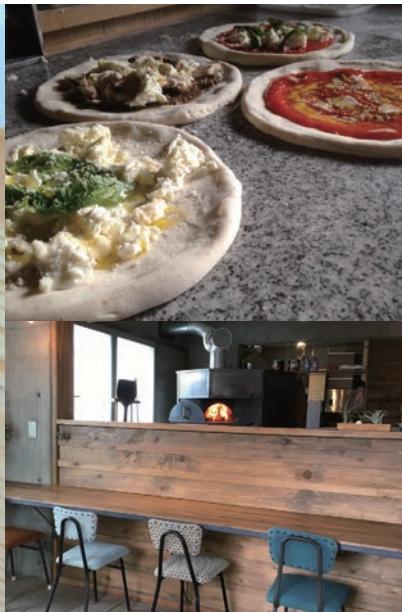
010

PIZZERIA 飛行船**石窯から内装まで、全てがホームメイド**

店主お手製の石窯(現在3作目)でピザを焼く「PIZZERIA飛行船」。十勝産小麦の甘みが嗜むたびに広がるもっちり生地と、道東から仕入れたジューシーでミルク感たっぷりのチーズに頬が落ちる。実店舗以外でも、自慢の石窯と道内各地へ遠征もしているのでどこで食べられるかはお楽しみ。

PIZZERIA 飛行船

住所:帯広市西4条南19-7-1
定休日:月曜日・イベント出店時
電話:050-5849-3014



011

若どりの鳥せい**から揚げと炭火焼きはマストな人気店**

ふらっと立ち寄れる気軽さと絶品の鳥料理で、十勝・帯広エリアでファンが絶えない「鳥せい」。平和園同様、こどもと共にみんなで楽しめる、大好きな鳥の唐揚げ。どこの町にもあるお店で、クリスマスと言えば「鳥せい」です。(姫田悠希)

若どりの鳥せい (帯広中央店)
住所:帯広市西1条南10-13-4
定休日:第1・3日曜日
電話:0155-23-8989



012

Wine & Gourmet Cardinal**ワイン好きが通う、街中のビストロバー**

シニアソムリエを持つ、やさしい店主がシェフを務めるレストラン。地元生産者から直接仕入れる野菜やチーズがセンスよく調理され、本格的な味を楽しめます。2階ではコース、1階ではアラカルトも提供しているので、2軒目でもおすすめ。(坂口琴美)

Wine & Gourmet Cardinal

住所:帯広市西1条南10-6 恵小路 定休日:日曜日(月曜日が祝日の場合は営業、月曜日が休み) 電話:0155-24-9921

013

ピッセリア Tuka**奥深い味わいチーズが決め手の絶品ピザ**

空港近くの更別村で、有名な「さらべつチーズ工房」の敷地内に構える窯焼きピザのお店。手際のよい店主ツカさん自ら調理からサービスまでをこなす。年々人気が高まり、最近は並ぶことがほとんどだが、少し並んでも待つ甲斐のある味とコスパです。(坂口琴美)

ピッセリア Tuka

住所:河西郡更別村字更別北1線95-20 定休日:木曜日
電話:0155-52-5575

014

ELEPHANT IN THE ROOM**旅するオーナーによる、雑貨&カレー店**

世界30ヶ国以上を旅した店主による、旅する雑貨とカレーの店。店主のコータくん独自の感度で、旅雑誌では拾えない情報が手に入る。隠れたカレーの名店。おすすめトッピングは「エッグフォレスト」のネラたまご。(坂口琴美)

**ELEPHANT IN THE ROOM**

住所:帯広市西2条南1-18
定休日:日曜日・第2月曜日・たまに不定休
電話:0155-29-2463

015

春香樓**常連が足繁く通う、本格薬膳中華料理店**

1967年創業、帯広では老舗の中華料理店。国際薬膳調理指導士の資格を持つ店主が作る、本格薬膳に疲労時や病み上がりにも胃袋が癒されます。ラーメンのスープは最後の一滴まで飲んでもまったく罪悪感知らず。(坂口琴美)

春香樓

住所:帯広市西10条南17-1-1 定休日:水曜日 電話:0155-24-9013



016

元祖 豚丼のばんちょう**帯広発祥「豚丼」の元祖がココ**

1933年創業、今や全国からの客が絶えない帯広駅前の名店「ばんちょう」。ここ元祖豚丼は、炭火焼の香ばしい香りがして、頬張れば肉汁がじゅわっと溢れ出す。秘伝のタレと脂が染み込んだご飯も絶品で、最後の一口まで飽きさせない。

**元祖 豚丼のばんちょう**

住所:帯広市西1条南11-19 定休日:月曜日、第1・第3火曜日(祝日の場合営業、翌日休、連休) 電話:0155-22-1974

017

六花亭**商品、サービス、すべてに通じる美意識**

店内にあるスタンドコーナーでは、買い物ついでに食べていくおばあちゃんや、部活帰りの高校生も。手軽にケーキを立ち食いする身近さに、私たちも最初はカルチャーショックを受けました。十勝に来たらまずはここでウェルカムスイーツを。(チームヤムヤム)

六花亭(帯広本店)

住所:帯広市西2条南9-6 定休日:[販売]年中無休、[喫茶]水曜日 電話:0155-24-6666

018

ジンギスカン白樺 帯広本店**全国からリピート客が絶えません**

1957年創業、現在2代目夫婦が切り盛りする「ジンギスカン白樺」。嗜むたびに羊肉独特の風味が広がるこだわりのカットと、初代より継ぐりんごと玉ねぎたっぷりな伝統のタレが生み出す味は一度食べたら忘れられない。嬉しい宅配サービスもあり。

ジンギスカン白樺 帯広本店

住所:帯広市清川町西2線 定休日:月曜日(祝日の場合は翌日) 電話:0155-60-2058

酪農王国十勝の自慢。

チーズと

アイスとミルク

十勝の酪農家たちの乳製品はどれも逸品揃い。

牛乳という同じ原材料でも、
牛の育て方や加工方法の違いで
牧場ごとの個性がきらめく。
一つ一つ丁寧に味わってほしい。



O19

おいしいカマンベール

味噌やじゃがいもから生まれる商品も

チーズ作りの面白さに取りつかれ、会長の赤部さんが59歳で立ち上げた「十勝野フロマージュ」。中札内村に建てられた工房から生まれるチーズは、上質でいやな臭みがなく甘さが際立つ。中でも、カマンベールは受賞歴もあり、その味はお墨付き。

十勝野フロマージュ

住所:河西郡中札内村西2条南7-2 定休日:祝日を除く水曜日(7月~10月末は無休) 電話:0155-63-5070

O20

きまぐれブルー

ファーストクラスでも採用。絶品チーズ

国際線ファーストクラスでも採用される「さらべつチーズ工房」のチーズ。大根農家として名高い・野矢さんが作るチーズをはじめて口にした時、日本のチーズはこんなに凄かったのか!と驚いてしまった。良いものを作る人は、何を作っても凄い。(坂口琴美)

さらべつチーズ工房

住所:河西郡更別村字更別95-12 電話:0155-52-3195

O21

しあわせラクレット

季節のミルクから作る「旬」のチーズ

「ありがとう牧場」の生乳や、「石田めんよう牧場」の羊乳から銅釜でじっくりと仕上げるチーズ。パン、じゃがいも…と何にでも合うラクレットチーズはオススメ。先日チーズコンテストで賞を取った「茂喜登牛(もきとうし)」も楽しみだ。(堀田悠希)

しあわせチーズ工房

住所:足寄郡足寄町茂喜登牛141-4 電話:0156-26-2585

O22

100

O21

100

O22

さくら工房の生乳100%ヨーグルト

おいしさの理由は搾りたて生乳100%

酪農家が「酪農の魅力をもっと伝えたい」と、牧場横に建てた工房で作るヨーグルト。添加物を一切使わず、牛乳のおいしさをそのまま実感できるトロトロ、クリーミーな味わいがポイント。それは、搾りたて生乳を100%使用している証拠です!(野澤一盛)

山岸牧場「さくら工房」

住所:河東郡士幌町字中士幌東8-115 ※工房のため、販売はしておりません
問い合わせ:info@sakura-koubou.jp

○23
100

○23

畜大牛乳**半世紀以上に渡る研究
から生まれた牛乳**

帯広畜産大学で作られている「畜大牛乳」。育てる牛はもちろん、牧草、テントコーンなどといった粗飼料も学内で作られています。現在商品は、製造過程において高温殺菌で作られる1Lパックのみ展開。教育と研究の延長として、十勝の大学から生まれる牛乳の味を確かめてみて。

帯広畜産大学 畜産フィールド科学センター
住所：帯広市稻田町西2線11番地
※工房のため、販売はしておりません
電話：0155-49-5656



○25

**半田ファームのチモシー・ヨーグルト
酪農家の愛情が詰まった
手作りチーズ**

牧場を営む半田ファームの手作りチーズはミルクの風味がまろやか。「チモシー」はコンテストでの受賞経験も。

半田ファーム
住所：広尾郡大樹町下大樹198
定休日：月曜日、火曜日
電話：01558-6-3182



○26

**あすなろファーミングのソフトクリーム
北海道の風土を感じる
自然派ソフト**

柔らかなミルク感に、まろやかでコクのある生クリームの風味。後味はさらりと消えていく爽やかさがクセになる。

あすなろファーミング
住所：上川郡清水町字清水第4線65番地
定休日：なし（年末年始、営業時間の変更あり）
電話：0156-62-2277



○27

**共働学舎のチーズ
自然の摂理から作られる、
大地のチーズ**

ハードタイプや白カビタイプと、種類も豊富だが、5月中旬～8月中旬に販売される季節商品・シントコもぜひ。

共働学舎
住所：上川郡新得町字新得9-1
電話：0156-69-5600

○24
100

○24

**ありがとう牧場の放牧牛乳
放牧酪農にこだわった、
力強い自然の味**

ありがとう牧場のおいしい「放牧牛乳」は、しあわせチーズ工房のチーズにも使用されていて、牛乳の味をそのまま楽しめる「朝搾り放牧ソフト」は足寄の道の駅で味わえる。（坂口琴美）

ありがとう牧場
住所：足寄郡足寄町茂喜登牛98-4
電話：0156-26-2082

○28

**リバティビル広瀬牧場ウェモンズ
ハートのアイスクリーム
朝ドラの酪農監修を
務めた牧場アイス**

毎朝、広瀬牧場で育つ牛たちの新鮮な牛乳から手作りで作られる、鮮度抜群のソフトクリームとジェラート。

リバティビル広瀬牧場ウェモンズハート
住所：帯広市西23条南6丁目13
定休日：無休（4月～10月）、水曜日（11・12・3月）
※1・2月は冬季休業 電話：0155-33-6064

○31

**ハッピネステーリィのアイスクリーム
酪農×アイスの草分け的存在**

十勝の先駆者的な存在の人気店のソフトクリームやジェラート。ワイン城とセットで行くのがおすすめ。

ハッピネステーリィ
住所：中川郡池田町字清見104-2 定休日：火曜日（祝日・GW・お盆は営業）
電話：015-572-2001

○29

**菊地ファームカフェの
ソフトクリーム****冬が旬！？生クリームのよう
な濃厚さ**

放牧酪農のため季節によってソフトクリームの風味が変わる。夏はさっぱり、冬はまろやかで濃厚な味わい。

菊地ファームカフェ
住所：広尾郡広尾町字野塚11線8-4
定休日：火曜日、水曜日
電話：01558-2-0008

○32

**十勝しんむら牧場のミルクジャム
シンプルだけどクセになる手作りジャム**

ミルク風味が濃いジャムは、スコーンやフルーツにはもちろん、料理やお菓子のワンアクセントにもちょうどいい。

十勝しんむら牧場
住所：河東郡上士幌町字上音更西1線261 定休日：土曜日・日曜日
電話：01564-2-3923

世界で唯一、 食べることのできる 国宝の豚

@ 十勝ロイヤルマンガリッツア豚

ハンガリーの国宝を、アジアで
初めて生体輸入

ハンガリーの国宝に指定されている「マンガリッツア豚」。ハンガリー国内で約50年前に生産効率の良い品種の普及に伴って絶滅寸前まで追いやられたこの希少な豚を、アジアで初めて生体輸入し繁殖まで成功させたのが、幕別町の「十勝ロイヤルマンガリッツアファーム」だ。現在、東京都内のいくつかのレストランのほか、食と農・花をコンセプトにしたガーデン「十勝ヒルズ」内のファームレストランで実際に味わうことができるが、まだまだその味を知る人は少ないのではないか? 原産国ハンガリーの風土に似た十勝という土地で、「種の保存」を第一に考えながら、環境、飼料、安全管理、豚とのコミュニケーションまで徹底的にこだわり抜いた、世界最高品質の「十勝ロイヤルマンガリッツア豚」。こだわり抜いた、一貫生産に十勝の食の未来を見る。



○ 33

100



こだわりは、伝統×最新の飼育方法

一般的な養豚場とは違い、放牧という伝統的な飼育方法にこだわっている十勝ロイヤルマンガリッツアファーム。17ヘクタールの農場にある豚舎は、豚の成長過程ごとにスペース分けされており、温度管理なども徹底。「自然放牧のいいところと、養豚が盛んな日本だからこそ近代養豚のいいところをとるようにしています。豚の自由は失わず、めいっぱい遊んでほしいので放牧地を広くとっています」という牧場長の藤田隆宏さんの言葉通り、走りまわったり、穴を掘ったりして自由に過ごす豚の姿も印象的だ。約30通りの会話をすると豚の鳴き声を聞き分けて、飼育員と豚のコミュニケーションの時間もたっぷり取っている。品種改良を重ねた生産効率の良い豚とは真逆の飼育方法だからこそ、頭数は少ないものの1頭1頭を丁寧に愛情深く育て、最高品質の肉として提供している。

熟成肉のような赤身と上質なラードで、 美食家たちを唸らせる

「食べられる国宝」として認定されているマンガリッツア豚。藤田さん曰く、「一般的の豚は6ヶ月くらいで出荷されますが、マンガリッツア豚はイノシシに近い原種のため飼育期間が1年と長く、生きた状態のまま赤身も脂身も熟成されます。豚が本来持っている鉄分などが豊富なため赤味が強く、なおかつ、放牧をさせているので、和牛のようなサシが入ります」。神戸牛にも喩えられる赤身はもちろん、融点が低くさらっと口の中で溶ける上質なラードもマンガリッツアならではだ。「十勝ヒルズ」内のファームレストランViZでは、マンガリッツア豚の取り扱いに精通したハンガリー出身のシェフが監修した料理を贅沢に味わうことができるので、ぜひ訪れてほしい。

○34

A 六花のつゆ

お酒の香りが広がる、
とろける宝石

食べやすくおいしいというのはもちろん、パッケージをアクセサリー入れ等にも使えるのがポイント。(野澤一盛)



○35

B 酪農みるくバターケーキ

朝ドラで話題になった、
酪農スイーツ

しっとり滑らかな生地とバタークリーム
が交互に重ねられ、最下層にあるクルミ
が、食感と香ばしさを加えてくれる。

○36

C 高橋まんじゅう屋の大判焼

みんな大好き、
通称・たかまんのおやき

定番の「あん」と塩加減が絶妙な
「チーズ」はどちらも生地の甘みとの
相性がお見事。甘いものが苦手な人も
虜になる。

**Best Sweets in Tokachi****毎日でも食べたい、絶品おやつ**

十勝では、昔から農作業の合間に食べる

おやつの文化が根付き、地域の素材を使ったおやつ作りが盛ん。

ここでは普段に食べるものから、定番のお土産、
そしてプレゼントにもぴったりなものまでを紹介。

○37

**D クランベリーの
スイートポテト**

さつまいもが、
まるごとおやつに

甘さは控えめのしっとりスイーツ。グラム売りなので、使い勝手に合わせて決められて便利です。(眞鍋京)



○38

E ミルクロード

酪農王国から
生まれる、美しき洋菓子

しっとりpongeにホワイトチョコレート
がコーティングされた絶妙な甘さ。どこ
にも卸売していないので、ぜひ十勝で。



A.六花亭(帯広本店)

住所:帯広市西2条南9-6

定休日:[販売]年中無休、[喫茶]水曜日

電話:0155-24-6666

B.柳月(スイートピア・ガーデン)

住所:河東郡音更町下音更北9線西18-2

定休日:なし(喫茶のみ元旦は休み)

電話:0155-32-3366

C.高橋まんじゅう屋

住所:帯広市東1条南5-19-4

定休日:なし

電話:0155-23-1421

D.クランベリー(本店)

住所:帯広市西2条南6-2-5

定休日:なし

電話:0155-22-6656

E.おかしの館のあくつ

住所:帯広市大正本町本通3-9

定休日:不定休

電話:0155-64-5438

F.DONUT LABO

住所:帯広市東4条南6-8-4

定休日:木曜日

電話:0155-67-8505

G.アムエクル

住所:河東郡音更町木野西通19-23-5

定休日:不定休

電話:070-1584-8719

H.こばやし菓子舗

住所:河西郡芽室町本通2-3

定休日:第3水曜日

電話:0155-62-2738



○42

A 六花亭のポテトチップス

パッケージに一目惚れする、
人気ポテチ

六花亭のデザインがそのままポテトチップスのパッケージに。お土産にしたいナンバーワンアイテム。



○44

A マルセイバターサンド

北海道みやげで、
間違いなく喜ばれます

「六花亭」のロングセラー。挨拶回りに、お世話になった人に、間違いなく喜んでいただける逸品です。
(堀田悠希)



愛くるしいフォルムに 虜になる、 注目の「木彫りの熊と山」

@ page



045
100



野性的だが、どこかかわいい。
木彫りの作品

「自然の中にお邪魔している感覚です」。そう話すのは鹿追町の木工作家・高野夕輝さん。妻でアクセサリー作家の佳子さんとともに「page(ペイジ)」として活動している。北海道で生まれ、十勝、俱知安などで幼少期を過ごした高野さんは、動物好きが高じて帯広畜産大学に進学。その後、現代美術作家の制作に加わり、大阪のデザイン集団「graf」で家具を制作するようになった。結婚を機に、「好きな場所で暮らしたい」と鹿追に移り住んでおよそ7年。家具制作を経て、2年ほど前から、現在のような木彫りの熊や山を一心に作るようになった。牛舎を改装した工房で、ヤチダモや白樺など地元で伐採された木から生み出される、十勝の自然のカタチ。かわいらしさの奥から、野生、そして北海道の歴史が滲み出る。

木彫りの熊に、 作家の思想と創造性が宿る

木彫りの熊を制作し始めたのは2年ほど前。ふと家具制作の中でなにがいちばん楽しいのか考え、「木を削る」という行為の根源的な面白さに気づいたという。抽象化された粗く大胆な、北海道道南・八雲町の木彫りの熊にすっかり魅了された。「木彫りの熊って、明治のはじめに北海道に入植した尾張徳川家が、今から100年程前にスイスの農民の工芸品を見て持ち込んだんです。冬を乗り切る仕事であると同時に、芸術を暮らしに取り入れようという提案でした」。それに応えるかたち



現在、木彫りの熊や山のアイテムは、大樹町のMEMU EARTH HOTELで取り扱っている。



「彫ったらどうなるんだろう」と、工房の窓から眺める日高山脈をモチーフにした作品の制作も始めた。そんな山の作品には、熊を始め様々な生命の気配を感じるような原生の自然に身を置いて生活している高野さんの作品だからこそ、素朴な力強さが宿っている。電動ノコギリなどを使わずにできるだけ原始的な

方法で木を削る、という行為を通して、じっくりと自然を観察し、自然の意匠を生み出している高野さん。自身の生活とゆるやかに繋がる自然との交感によって生まれた作品の数々を手に取ってみてほしい。

手触り感のある、 十勝のクラフト

自然と近い距離にある生活だからこそ、土地や作家の感性が節々から感じられ、どこか温かい、十勝のクラフトアイテム。一度手にとれば馴染み深く、日常に取り入れたくなるものばかりだろう。



○46
100

エゾジカの温もり漂う 皮革工房

EZO LEATHER WORKS
SAM JIP bear and deer
熊革・鹿革のオーダーメイドシューズ

ハンターの長谷さんがデザインする靴やお財布、小物にはセンスと技術が光る。(坂口琴美)



○47
100

一度使ったら、 もう手放せない

工房 十勝の木のうつわ
カッティングボード、カトラリー、器
オススメは毎日使える木のしゃもじ(小)。小回りの効くこのサイズは便利。(坂口琴美)

○48
100

浦幌町に育てられた オーガニックコスメ

Rosa rugosa - ロサ・ルゴサ
ロサ・ルゴサ スキンケアシリーズ
香りはもちろん、敏感肌にも乾燥肌にも合うのでプレゼントに最適です。(野澤一盛)



○50
100

寒い土地ゆえに、 ほかほかの暖かさを

MOSIR
羊毛フェルトシューズ
道産羊毛を洗いから手がけ、天然素材100%のハンドメイド。カラーも豊富で贈り物にも。



ぬくもり漂う、 変幻自在の動物パズル

前島商店
Animal Puzzle Team Hokkaido

暮らしの道具を作る「前島商店」の優しい温かみが感じられる、木工製品や動物パズル。

○46

EZO LEATHER
WORKS

住所:中川郡池田町清見163-12
定休日:火曜日・水曜日
電話:015-578-7256

○47

工房 十勝の木のうつわ
cafe & gallery
nanakamado(直営店)

住所:中川郡幕別町内春日町297-24
定休日:火曜日・水曜日・木曜日
電話:0155-56-3573

○48

Rosa rugosa OFFICE

住所:十勝郡浦幌町字栄町31番地
125-8 電話:090-5569-7262
※オフィスでの直売は行っておりません。
※直売所は設けておりません。

○49

前島商店

住所:上川郡新得町字新内西1線
125-8 電話:090-5569-7262
※直売所は設けておりません。

○50

MOSIR(くさなぎ農園)

住所:帯広市八千代町東1線180-9
電話:0155-60-2012
※直売所は設けておりません。