

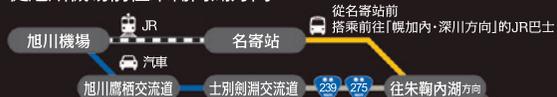
※本誌資訊以刊載當時之現況作為依據。資訊可能有變更，敬請見諒。

## 交通地圖

### 從旭川機場前往幌加內町



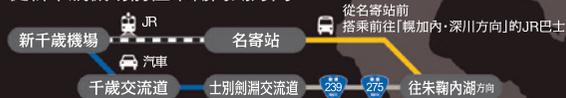
### 從旭川機場前往朱鞠內湖方向



### 從新千歲機場前往幌加內町



### 從新千歲機場前往朱鞠內湖方向



## 洽詢處

### 幌加內町觀光協會

郵遞區號074-0411  
 北海道雨龍郡幌加內町字幌加內  
 交流廣場內  
 TEL 0165-35-2380  
 FAX 0165-35-2555  
<http://www.horokanai-kankou.com/>

### 朱鞠內湖觀光導覽所

郵遞區號074-0742 北海道雨龍郡幌加內町字朱鞠內  
 TEL 0165-38-2101  
 FAX 0165-38-2101  
<http://shumarinai.jp/>

### 幌加內町公所商工觀光組

郵遞區號074-0492  
 北海道雨龍郡幌加內町字幌加內4699番地  
 TEL 0165-35-2122  
 FAX 0165-35-2127  
<http://www.town.horokanai.hokkaido.jp/>

幌加內町觀光協會  
 官 方 網 站



幌加內PLUS  
 facebook專頁



2018.7發行 第7版(繁體字版)

封面照片©Seiji Kazui

請自由索取使用。

10

玩樂、生活，  
盡在幌加內plus!

# 幌加內 plus

有著你我心中追尋的美好。



# 擁有三個日本第一的小鎮

日本第一



町花：豬牙花

町木：合花楸

町鳥：大斑啄木鳥

幌加內町為  
南北總長63公里，  
地形狹長的小鎮。

幌加內町官方形象吉祥物  
「幌實妹(Horomin)」



# 幌加內町

HOROKANAI-CHO

- 01 - 幌加內町概要
- 03 - **觀賞** 蕎麥花
- 05 - **觀賞** 山野草・野生動物
- 07 - **遊玩** 道立自然公園 朱鞠內湖
- 09 - **遊玩** 朱鞠內湖畔露營區
- 11 - **遊玩** 釣魚
- 13 - 棲息在朱鞠內湖的生物圖鑑
- 14 - **遊玩** 幌加內湖公園露營區
- 15 - **遊玩** Horotachi滑雪場
- 16 - **遊玩** 公園高爾夫球場
- 17 - 幌加內町全域地圖
- 19 - 幌加內蕎麥通訊
- 21 - **知性** 舊JR深名線沼牛站・ponkotan鐵橋・JR深名線資料館
- 22 - **知性** 母子里水晶公園
- 23 - **療癒** 道之驛「森林與湖泊之里幌加內」・Seiwa溫泉「Ruonto」
- 25 - **美食** 飽嚙蕎麥之里的美食
- 27 - **住宿** 幌加內住宿設施
- 28 - **體驗** 手打蕎麥體驗・體驗學習設施「Madoka」
- 29 - **趣味** 活動資訊
- 31 - 幌加內美味特產
- 33 - 幌加內&好好玩



## 幌加內町的自然孕育了美味的蕎麥 蕎麥田的面積及產量為日本第一

蕎麥是從1970年代實施減反政策時(戰後減少白米生產量的政策),作為稻米的替代作物而開始著手種植。由於當地擁有冷涼的氣候、晝夜溫差大及能使白天氣溫平穩上升的朝霧等自然條件,非常適合種植蕎麥,於是逐漸擴充種植面積,從1980年至今,產量及種植面積都高居日本第一。

7月下旬至8月中旬面積超過3,400公頃的蕎麥田將開滿白色的花朵,形成一條蕎麥大道。

## 壯闊的規模帶來的自然恩澤 日本最大的人造湖朱鞠內湖

給人宛如置身北歐湖畔錯覺的人造湖『朱鞠內湖』——雨龍第一大水庫是在1943年時以發電為目的興建而成。

湖泊的面積為23.7平方公里,周長約40公里,水深約有40公尺,第一大水庫則是攔截Butokamabetsu河蓄水而成。1974年被指定為道立自然公園,因湖內有夢幻之魚「遠東哲羅魚」棲息,故被稱為神秘之湖,美麗的風景讓許多造訪的遊客為之讚嘆。



## 日本第一寒冷之地造就的另一個世界 日本最冷紀錄-41.2度

1978年2月17日時,在幌加內町的母子里地區曾出現-41.2度(\*)的紀錄。

可惜當地不屬於氣象廳偵測範圍,沒有留下官方紀錄,實際上是創下了日本第一的低溫。創下-41.2度紀錄的2月17日,目前已經正式獲得了日本紀念日協會的認可。

(\*當時實際觀測到的氣溫雖然是-44.8度,但最後以補正值的-41.2度作為紀錄。)





1



2

### 日本第一蕎麥之里的獨特美景

從7月中旬至8月中旬，幌加內町的將被染成白色一片。那是耕作面積為日本第一的蕎麥花正值滿開時期才會出現的景色。花景延綿至遠方的山邊，常有人以「白色絨毯」、「幌加內的2度雪」等詞來形容此景之美，可以說是只有幌加內才能目睹的美景。

此外，從清晨到落日時時變換風情的蕎麥田，也是絕佳的拍照景點，吸引許多熱愛攝影的朋友造訪。

### 從特設瞭望台望去的景色也很受歡迎

位於政和觀景地的「蕎麥花瞭望台（期間限定）」內設有蕎麥博物館及蕎麥神社，旺季時腹地內併設的店舖也有販售手打蕎麥麵、霜淇淋及特產品等。

此外，走在蕎麥田中的遊步道，還能飽覽蕎麥花田和美麗的好風光。



- 1 在蕎麥田中顯得亮眼的紅色遮陽傘。(政和賞景地 A)
- 2 有著小巧的花瓣及粉紅色的雄蕊的可愛蕎麥花。



### 新成生(shinnariu)內觀景地眾多



#### 新成生VP 白銀之丘 B

從國道轉彎進入，即可看見在平緩起伏的直線道路兩旁有著一望無垠的「白銀之丘」。360° 度的白色花海美景，讓遊客看得心滿意足。



#### 新成生VP 白色絨毯的農田 C

這是在「純白之丘」附近，於2014年新設置的觀景地。一眼望去看不見田埂的交界，可盡情欣賞白色絨毯延綿無邊際的美景。



#### 新成生VP 純白之丘 D

沿著國道275線設有可停車路段和長椅。這處被稱為「純白之丘」的地方，能欣賞到平緩蜿蜒的白色山丘直逼眼前的絕景之地。

※由於採輪作方式，可能會種植其他作物。



# 山野草・野生動物

觀賞

觀賞／山野草・野生動物



度過漫長的冬季，期盼已久的春天到來。隨著積雪融化，花草也一起探出了頭來。尤其是在幌加內町各地出現的豬牙花、東北延胡索、水芭蕉等群生的景象美不勝收。

從幌加內沿著275號線一路北上，可以欣賞到政和、添牛內、共榮、母子里和道路沿線的野花野草，是一條值得推薦的兜風道路。在最北的母子里，有水芭蕉和東北延胡索等群生的美景令人難忘。

- 1 東北延胡索(母子里水晶公園)
- 2 豬牙花(母子里水晶公園)
- 3 毛茛(政和地區275號線沿線)
- 4 水芭蕉(母子里地區275號線沿線)

欣賞山野草・野生動物的同時，也請記得遵守應有禮儀。在有行車通過的路段，請選擇安全的場所觀賞，不要妨礙到交通。



春天到處是鳥雀的啼鳴聲，為一年中最熱鬧的季節。由天然紀念物黑啄木鳥為首的數十種鳥類所傳來的清脆啼鳴聲響徹天際。朱鞠內湖周邊，還可以觀察到魚鷹、川秋沙等棲息於水邊的鳥類。除此之外，還有鹿、狸貓、狐狸、蝦夷雪兔、蝦夷島松鼠、飛鼠等出沒，只要用心觀察不難發現有許多動物棲息在此。

冬季時，觀察留在雪地上的足跡也別有一番趣味哦！

## 幌加內 & 登山



### 三頭山

天鹽山系是僅次於Pisshiri山，高度1,009公尺的北海道百大名山之一。從山頂上可以欣賞到暑寒別的群山、利尻富士、大雪、天鹽山的絕景。(登山口有雨煙別及政和2處。請參閱p18)

### Pisshiri山

為北海道百大名山之一，天鹽山系的最高峰(1,032公尺)。從落之台出發的登山路線距離較長，會行經連成一線的山脊，路程稍有起伏需要一些體力，但那毫無遮蔽物的視野值得期待。

# 道立自然公園 朱鞠內湖

遊玩 / 道立自然公園 朱鞠內湖

遊玩 / 道立自然公園 朱鞠內湖



讓人產生彷彿置身北歐湖畔錯覺的日本最大人造湖「朱鞠內湖」——朱鞠內湖於1974年時被指定為道立自然公園。周邊一帶由於受到自然保育上嚴格的規制，至今仍保有原始的大自然。

湖上漂浮著13座大小不同的島嶼，瀟灑獨特的氛圍，此外，因為有瀕臨絕種的遠東哲羅魚棲息，故被稱為神秘之湖。

周邊有遊覽船、餐廳、露營區等設施，每年都吸引大批遊客來此駐足享受大自然。

湖畔小屋 朱鞠內

☕ 11:00~15:00 僅於週六日及例假日營業 | P26,27  
湖邊有販賣釣具和特產等的商店。也能一邊欣賞湖景，喝杯咖啡放鬆一下。



朝日升起的瞬間，湖面被染成秋色一片。1

12月結冰時，只要氣候條件符合，即可見到霜之花<frost flower>。2

春

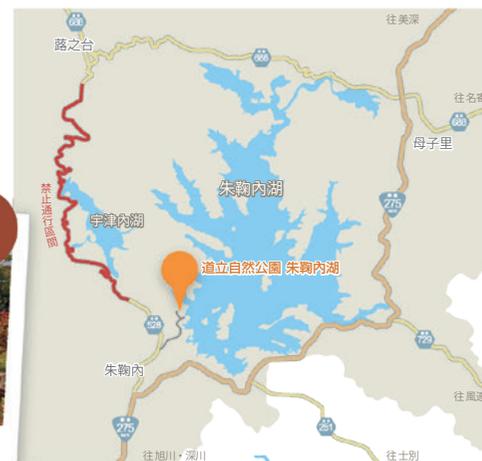


千島櫻：在湖畔周邊，可以欣賞到日本最晚開的櫻花。  
最佳觀賞期...5月下旬~6月上旬

秋



紅葉：若要前往欣賞秋天的紅葉，建議搭乘遊覽船。  
最佳觀賞期...9月下旬~10月上旬



# 朱鞠內湖畔露營區



- 1 在充滿著靜謐氛圍的森林區，度過奢侈的時光。
- 2 令人全身放鬆的夜間露營。
- 3 從湖畔區搭乘獨木舟出遊，飽覽大自然風光。
- 4 不用瓦斯爐直火加熱，燒柴生火也很好玩。

露營區劃分為第1~3區，有林地及草地等，您可依喜好選擇搭帳篷的地方。

此外，腹地內設有投幣式淋浴間及投幣式洗衣設備，能讓您一邊享受野營樂趣，舒適度過愉快的時光。



春天時，在一片熱鬧的鳥雀啼鳴聲中綻放著美麗花朵的野花草令人賞心悅目。說不定還會遇見溫馴的動物！

也可在腹地內從事釣魚(需有釣魚券)等活動，鄰近湖畔區，可以見到許多人搭起了帳篷，悠閒地享受釣魚樂趣。

露營區內採用間接照明降低亮度，天氣晴朗時可以欣賞到滿天星斗。說不定還可邂逅可愛的動物！

大葉黃堇



詳情參閱朱鞠內湖世界中心網頁。 <http://shumarinai.jp/>



- 開放期間** 5月上旬~10月下旬
- 露營費** 大人1人1晚 600日圓  
小人1人1晚 300日圓
- 電費** 1晚200日圓
- 租賃用品** 帳篷2人用 1,500日圓  
帳篷4~6人用 2,300日圓  
睡袋 350日圓  
毯子1條 200日圓
- 洽詢・租賃用品預約** 0165-38-2101  
朱鞠內湖畔露營區  
(受理處8點~17點)

### 使用規定

- 請將垃圾帶回。
- 請勿在營區內使用瓦斯爐直火加熱。
- 湖泊全面禁止游泳。
- 禁止摘採植物。
- 若要釣魚，需有釣魚券。

## 小木屋3棟(4~6人用)

適合家族或團體利用的小木屋。冬季也有開放，前來釣魚時歡迎多加利用。

- 使用費** 1棟1晚 7,500日圓~9,500日圓(全年營業)
- 入住時間** 15點~17點
- 退房時間** 10點
- 設備內容** 廁所、暖氣、冰箱、流理台、電池爐、菜刀、砧板、鍋子、菜瓜布、洗碗精、毯子6條、床墊6塊
- 租賃用品** 寢具套組1組600日圓  
睡袋350日圓
- 預約受理** 0165-38-2101  
朱鞠內湖畔露營區  
(受理時間8點~17點)



◀ 小木屋內部的樣子  
從左邊起為閣樓、廚房、桌椅。

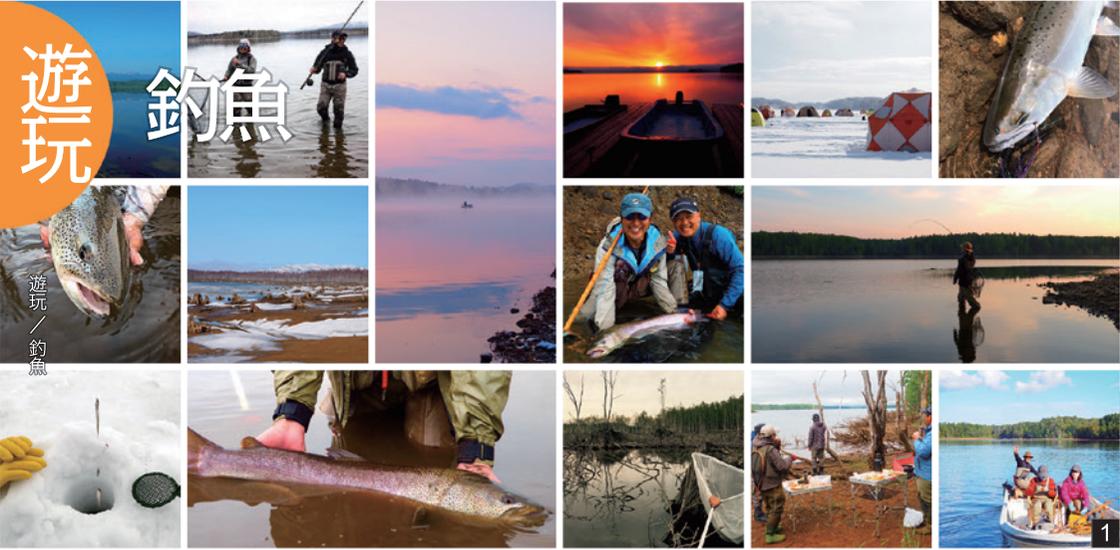
## 朱鞠內觀光船

可搭遊覽船遊湖一周(35分鐘)等，也有船可供租用。

◎ 8點~17點 ☎ 0165-38-2158



- 觀光遊覽船**  
(所需時間35分鐘, 最多38名)  
大人 1,000日圓  
兒童 500日圓  
快艇(最多4名) 4,000日圓
- 租賃小船**  
租賃小船(最多3名)  
30分鐘 600日圓  
1小時 1,000日圓  
租賃小船(釣魚)  
半天 2,500日圓  
1天 4,000日圓



# 遊玩

# 釣魚

遊玩 / 釣魚

## 世界最好的場地就在這裡 全日本釣客聚集的朱鞠內湖

它是一種從4萬年前就不曾改變樣貌的魚類。據說身軀有時能達到2公尺。要經過15年的歲月才能長程一公尺的它，對漁民而言是一種嚮往「希望有朝一日能見到它的本尊」。其端莊穩重的姿態十分優美，見過的人都稱它是令人永生難忘的夢幻之魚——「遠東哲羅魚 (ITOU)」。

朱鞠內湖積極的護育這珍貴的魚種，也因此成了釣客們的聖地。



開放釣鱒魚期間  
5月1日  
~  
12月10日

在巨大湖泊裡變成陸封化的在地鱒魚

2 遠東哲羅魚 3 櫻鱒 4 雨鱒

### 單背刺無倒鉤

根據2013年時所修訂的釣魚規則，這裡只允許使用單背刺無倒鉤的釣具(刺1根無倒鉤)。  
※一個魚餌最多可連接2根背刺。  
禁止使用雙背刺三鉤的魚鉤。

### 捉魚&放生

在開放釣鱒魚期間，若不小心釣到遠東哲羅魚時必須遵守捉魚&放生的原則。  
魚兒一上鉤，請立刻放生。

敬請務必合作。詳情請向漁協洽詢。  
☎0165-38-2470

### 渡船 導覽服務

利用渡船導覽服務，  
輕鬆進入難以征服的區域。

費用 2,500日圓~

洽詢處 朱鞠內湖淡水漁業協同公會 ☎0165-38-2470



1 在朱鞠內湖的各種釣魚場景。  
遇見在地遠東哲羅魚時的感動，令人難忘。



■：禁漁區域(包含Butokamabetsu川、泥川、薩之瀨川)  
- - -：超過點線北方的區域，禁止搭乘私人釣魚船進入，以策安全。  
■：冬季釣魚區域

## 在超過2公尺的大冰塊下 存在著連道產子都認同的美味

冬季朱鞠內湖冰封時的純白色雪景。這一望無垠的銀白世界，時而被染成藍色一片，其中還可見到太陽變成了宛如刺向天空的光柱體之光柱現象，或是從天上輕輕飄落到湖面上的鑽石星塵等令人讚嘆的美景。

這樣寒冷的湖泊——朱鞠內湖也是道產子的天堂。時常能聽見足以驅走寒冷的歡呼聲四處迴盪，被溫暖的微笑團團包圍。

還有能讓家族朋友或老手釣客玩得盡興的釣魚體驗，也請務必參加。朱鞠內湖的公魚滋味可是讓道產子都心服口服的一級品！

把現釣的公魚做成  
天婦羅最美味！▶



▲釣魚客管理棟入口  
釣魚券販賣機▲  
「Tsurikenkun」

- 釣魚費** 1日券 1,100日圓  
回数券 5,500日圓(6張)  
(1月10日~4月10日)  
月票 4,500日圓  
(5月1日~12月10日)  
1日券可透過設置於漁協入口旁的「釣魚券販賣機」購得。(24小時開放，18點以後以隔天的日期發券)
- 釣魚時間** 從日出到日落(夏季)  
6點~16點(冬季)
- 洽詢處** 朱鞠內湖淡水漁業協同公會  
0165-38-2470

關於釣魚規定與注意事項等，請先閱覽朱鞠內湖淡水漁業協同公會的簡介說明或參閱官網說明等，亦可至漁業公會管理棟向工作人員確認後，再行前往釣魚。

釣魚資訊  
☎ <http://shumarinai.jp/>  
NPO法人朱鞠內湖世界中心

釣魚期間  
1月10日  
~  
4月10日



▲提供各種釣魚用具的出租服務，空手前往也能享受釣魚樂趣。  
◀也有舉辦讓初體驗者也能安心的迷你導覽服務。

# 幌加內湖公園露營區

# 「棲息在朱鞠內湖的生物」圖鑑

圖鑑 / 棲息在朱鞠內湖的生物 / 圖鑑



## 遠東哲羅魚

為日本淡水魚中體型最大的魚種，曾經創下2公尺10公分的紀錄。由於數量銳減被稱為「夢幻之魚」，近年在朱鞠內湖的數量有增多的傾向。



## 兩鱒(蝦夷岩魚)

特色為全身散佈著大大的白色斑點。海洋迴游型稱為兩鱒，陸封型稱為蝦夷岩魚。朱鞠內湖代替了大海的功能，有時甚至可以釣到長達60公分的大魚。



## 櫻鱒(山鱒)

海洋迴游型稱為櫻鱒，陸封型稱為山鱒。游入大海(湖泊)時，身體會啟動保護色，斑紋消失，轉成銀白色。冬天的櫻鱒可做成生魚片相當美味。

## 朱鞠內湖代替了大海？

目前棲息在朱鞠內湖的遠東哲羅魚、櫻鱒、兩鱒，其實在水庫建造以前，會從石狩川遊至大海，長大後為了產卵才溯溪而上。

1943年時，由於朱鞠內湖興建水庫，阻擋了魚兒游到大海的途徑，被迫轉換成了陸封型的生態。

在這裡的魚兒們，把大湖當成了海洋利用，朱鞠內湖雖為淡水湖，但生活在那裡的櫻鱒就像游到大海一樣，身體會轉變為銀白的保護色，以免在大湖中過於明顯。(當你捕撈到時，不妨仔細觀察一下。背部為深色是為了能與黑漆漆的水面融為一體，當鳥類從高處向下看時才不易察覺。腹部為白色是為了避開從湖底往上看視的視線，讓自己的身體融入受到陽光照耀而閃閃發亮的水面。)

魚兒們似乎是把這座湖當成了大海，迅速地適應環境的變化。



## 野生鯉

這是廣泛分佈於日本各地的鯉魚。由於曾被放流在朱鞠內湖而生存了下來，目前數量不少。果實、珠星三塊魚、公魚的蛋都是它們喜愛的食物。



## 鯽魚

鯽魚幾乎都是雌性，繁衍時不使用雄魚的遺傳基因，僅利用其刺激啟動卵細胞進行分裂，以相同的遺傳基因不斷地複製增生。



## 公魚

釣公魚是北海道冬季最受歡迎的休閒活動。朱鞠內湖每年都吸引11萬人釣客造訪，這裡的公魚，無腥臭味又好吃，十分受到好評。



## 條鰻

這是原本就棲息在北海道中北部地方的魚種，隨著其他魚類一起被放流各處，目前廣泛分佈北海道各地。據說從以前就一直是以遠東哲羅魚的最愛。



## 雷氏七鰓鰻

棲息在日本各地，由於受到環境變化等影響，數量大幅減少，已被列為瀕臨絕種危機的魚類。據說同類在恐龍時代前就已經存在，可以說是當時倖存下來的活化石。



## 假虎魚

有一說是因為假虎魚會漂浮在水的中層，故其日文名稱的「浮鮎」中有個「浮」字。在釣公魚季節於冰上擊洞釣魚時，有時能釣起15公分左右的體型。



## 蝦夷珠星三塊魚

到了產卵期，身體會出現橘色線條，因此在北海道又有赤腹魚的別稱。由於被釣起時會發出「Q~」的叫聲，亦被稱為「小Q」。



## 條紋長臂蝦

在朱鞠內湖內很容易發現它們的蹤跡，使用撈網等道具，就能輕鬆捕獲。

做成炸蝦，又香又美味。



## 日本黑蟹

為日本原生種，由於受到環境變化的影響，整個日本的數量都在減少。在北海道內與信號小龍蝦(外來種)互相競合時，容易處於弱勢，數量稀少，在朱鞠內湖也很少見。



## 寒天苔蘚蟲

秋天時會附著於石頭等物體上大量繁殖，體積較大的約可長到50公分。對人類沒有危害，其中部分種類還被列為瀕臨絕種的物種。



## 珍珠蚌

在日本本州數量減少，部分的鄉鎮市還將其指定為天然紀念物。幼小的嫩蚌會寄生在鮭魚科魚類的腮部。有時會有天然珍珠在裡頭。



這是位在離幌加內市區朝東約3公里處的幌加內湖畔露營區，春天時可在湖畔賞櫻，秋天時可賞紅葉。

這裡有2座露營區，四周被美麗天然林所包圍，呈現出與世隔絕的氣氛，能讓您徜徉在大自然中，寧靜悠閒地度過休閒時光。

附設芬蘭製BBQ火爐的小木屋(Kota House)，還能享受烤肉樂趣。

- 開放期間 5月上旬~10月下旬
- 受理時間 8:00~17:00(17點以後到場者，可於隔天辦理手續)
- 搭帳費用 1帳 200日圓
- 小木屋(Kota House)使用費 1棟 500日圓(需預約)
- 小木屋(Kota House)預約處 幌加內町觀光協會 TEL.0165-35-2380



## 公園高爾夫球場

遊玩 / 公園高爾夫球場

百年紀念公園  
公園高爾夫球場

這裡是以長距離打者也能玩得盡興的寬闊長程球道為特色的54洞球場，也有獲得國際公園高爾夫協會的認證。細心管理的草皮，能讓打者舒適地在球場上享受揮竿樂趣。

此外，園區內也設有慢跑路線。

- 開放時間 8:00~17:00(夜間需預約)
- 使用費 免費
- 租賃用具 300日圓(球桿·球)
- TEL 0165-35-3833(公園管理棟)

母子里水晶公園  
公園高爾夫球場

這裡為18洞球場，包含可一邊欣賞水晶之峰裝置藝術，一邊穿越白樺樹林的「水晶球道」，以及場地寬闊最長95公尺PAR-5的長程球道「Harappa球道」。

- 開放時間 8:00~17:00
- 使用費 免費
- 租賃用具 300日圓
- 公休日 週一
- TEL 0165-38-2513

朱鞠內社區公園  
公園高爾夫球場

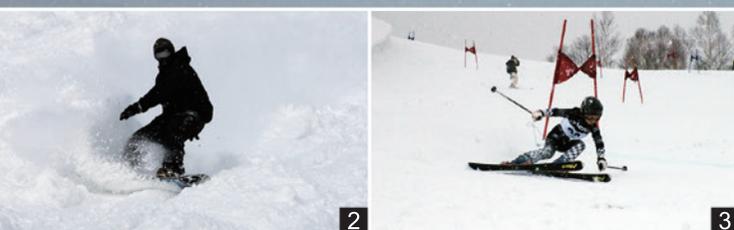
這是位於市區內的社區公園，距離朱鞠內湖畔開車約3分鐘。

園內設有18洞的高爾夫球場，相當受到來湖畔露營的朋友所喜愛。

- 開放時間 8:00~17:00
- 使用費 免費
- 租賃用具 300日圓
- 公休日 週三
- TEL 0165-38-2778

## Horotachi 滑雪場

遊玩 / Horotachi滑雪場



- 1 滑雪場全景(從左起為白樺、Horotachi、落羽松、林間滑道)
- 2 在Horotachi滑到濺起粉雪的滑雪客。
- 3 在GS大賽中(大回轉)滑雪的小學生



- 開放期間 12月~3月(依實際狀況而定,營業內容可能有變更。請於行前確認。)
- 營業時間 吊椅運行時間 9:00~16:00  
餐廳 11:00~14:00
- 費用 回数券(11次券)  
國中以上 2,000日圓 國小生 1,500日圓
- TEL 0165-35-3410(滑雪場小木屋)
- URL <http://www.dankejapan.co.jp/horotachi.html>

北緯44度、-41.2°C的日本最冷之地。這裡擁有得天獨厚的大自然環境，從陡峭的山坡一路往下衝，怎可能會不好玩。晚上的低溫形成了幾乎不含水分的鬆軟粉雪。同時這裡也是北海道內屈指的豪雪地帶，降雪量十分可觀。

從初級(最大坡度15度)到高級共有4條滑道！以適合高級者的Horotachi滑道(最大坡度44度)為首，每條滑道都保留了部分的無壓雪地帶，簡直是粉雪愛好者的樂園。由於是地方型滑雪場，沒有擁擠的情形，可以盡情享受颯雪樂趣。



幌加內町甚至被譽為蕎麥之里，  
與蕎麥的關係十分密切。



# 幌加內 蕎麥 通訊

幌加內町新蕎麥祭形象吉祥物  
「蕎麥實君(Sobamin)」

新蕎麥祭  
真的好熱鬧!



幌加內町新蕎麥祭通訊

## 支持著日本第一蕎麥之里的 “蕎麥生產者”

支持著日本第一蕎麥之里的，無庸置疑絕對是蕎麥的生產者。町內(2018現況)有112戶農家負責管理幅員遼闊的蕎麥田。

蕎麥是農作物中最怕潮濕的作物。若遇到連續下雨等天氣狀況，農田又排水不良的話，蕎麥馬上就會受到傷害。所以說種植容易受到天候因素影響的蕎麥時，必須設置暗渠排水設備，使蕎麥田中的土壤能順暢地排水。

當地透過種植作為間作綠肥的紅花草進行土壤改良，或是以輪作等方式來維持高品質與穩定的產量。這樣的用心與努力備受肯定，在2003年時JA北空知幌加內分所蕎麥部門還榮獲了日本農業獎團體組織部的天獎。



## 幌加內町獨家品種！ 「幌實(Horominori)」

「蕎麥」其實有很多的品種，北海道的主流為「北早生蕎麥」。這裡以穩定的產量為目標，從1997年起，積極進行蕎麥品種的改良，前後共花了7年的時間，終於開發了名為「幌實(Horominori)」的蕎麥品種。據說這個品種相較於長久以來栽種的「北早生蕎麥」，其稻穗較短不容易被風雨吹倒，也很少出現蕎麥粒脫落的現象，味道甘甜無雜味又精緻。



過去的品種「北早生蕎麥」等，就算農民選在同一時間播種，開花期和收成期仍會出現不一致的現象，成熟較快的植株在收成前就發生過熟落果的情形，但「幌實(Horominori)」從播種到收成約70~100天，比起過去的品種早20天，而且收成時期一致。2004年時根據種苗法的規定，也申請了品種認證，於2006年正式開始投入栽種。

「全國高中生打蕎麥選手權大賽」  
必出場的學校！

## 「蕎麥」為必修科目的「幌加內高中」

這間是町內唯一的高中，「蕎麥」課程為必修科目。內容以手打蕎麥麵為主，包括了蕎麥的栽培、歷史、文化、手打蕎麥麵、蕎麥料理甚至使用蕎麥的加工品製作等。目前像這樣必須學習有關蕎麥課程的學校，在日本國內亦屬罕見。



這所高中在「全國高中生打蕎麥選手權大賽」中，無論是個人賽或團體賽，都有獲得冠軍的經驗，受到全日本的矚目。

同時校方也很積極參與地方上的活動，每年在「幌加內町新蕎麥祭」都能看見他們設攤參與，由於人氣超高，每年都大排長龍。

此外，作為學生們平日研究成果的發表場地，每年也會在校內舉行3次的「幌高商店會」。會場上有學生們自行製作且引以自豪的手打蕎麥麵、蕎麥磅蛋糕，還有季節蔬菜和鮮花等農產品都交由學生自行販售，短時間就能賣光，很受大家的喜愛。

校方也希望透過這樣的學習，使更多的學生在未來會有意願從事與「蕎麥」相關的職業，或在町內企業和全國的蕎麥相關企業就職。

為讓蕎麥成為貼近生活的好食物  
Horopura番外篇

## 發行「蕎麥料理食譜集」

為了讓大家認識蕎麥不僅侷限於「麵條」，還可利用蕎麥粉和蕎麥粒變化多種吃法，以及有關蕎麥對身體的益處等，於是在2014年發行了這本蕎麥料理食譜集。(2016年3月發行第2版)



此外，町內的組織和團體針對蕎麥料理和應用方法等，高中則把重點放在點心類商品化這個區塊，為了讓蕎麥成為貼近生活的好食物，不斷地開發各種食譜。

蕎麥是比較嬌貴的作物。  
收成後，要放入穀物乾燥調整設施。

## 保存「蕎麥」美味的專用設施



生產辛苦耕耘收穫的蕎麥，在收成後的處理也格外重要。收成後大量匯集到町內的蕎麥，必須乾燥至一定的水分含量，因此會集中運送至蕎麥日本第一館(2000年完成)，和「蕎麥日本第一牙城(2012年完成)」兩座大型蕎麥專用乾燥調整設施做適當的處置。

另外，為了增加幌加內蕎麥的附加價值，也啟動了蕎麥粒工廠(2013年完成)和活用豐富雪資源的利雪型穀類低温倉庫(2014年完成)。

享受辛苦耕耘後的甘甜和風味。  
期間限定、數量限定！

## 「幌加內嚴寒清流曝蕎麥麵」



町內的「幌加內手工蕎麥麵店經營研究會(略稱=蕎營研)」為年輕蕎麥職人營運的組織，從2007年開始與生產者攜手合作，針對江戶時代時為了將蕎麥麵進

獻給德川家而特製的「寒曝蕎麥麵」保存方法進行研究，經過一番努力終於開發出了適合嚴寒之地幌加內氣候的「幌加內嚴寒清流曝蕎麥麵」。這是使用幌加內町獨自開發的品種「幌實(Horominori)」來進行。透過將蕎麥浸曝於冰冷流水中的過程，不但可以消除澀味雜味，增加甘甜，還能防止蕎麥粒劣化，進而提供美味的蕎麥麵。從6月中旬至下旬可以在蕎營研加盟店吃到這種特製的蕎麥麵。



男女老幼町民皆以工作人員身份參與  
實踐以蕎麥振興地方的理念

## 「幌加內町新蕎麥祭」



「幌加內町新蕎麥祭」嚴然已成了幌加內町的代名詞。町內人口僅有1,600人餘，為期2天的活動期間，將吸引超過50,000人來場共襄盛舉。

蕎麥的種植面積及產量躍升至日本第一是在1980年的時候，當時不僅是北海道以外地方，就連北海道內也默默無名。因此町內全體有志一同，從1994年開始舉辦蕎麥祭的活動，希望藉由日本第一蕎麥之里的名號振興地方！(每年8月下旬~9月上旬週六日舉辦)



洽詢處 幌加內町蕎麥祭執行委員會

TEL 0165-26-7505(平日)

## 蕎營研加盟店

手打蕎麥處 霧立亭(添牛內)

TEL 0165-37-2233

蕎麥屋 八右衛門(幌加內)

TEL 0165-35-3521

Aziyoshi食堂(幌加內)

TEL 0165-35-2056

蕎營研facebook專頁: <https://www.facebook.com/kyoueiken>



幌加內町新蕎麥祭通訊

# 母子里水晶公園

1978年(昭和53)2月17日時,幌加內町的母子里地區創下了日本最低溫-41.2度的紀錄,特以此公園作為紀念。

管理棟內設有展示室,付費100日圓即可為您發行「日本最寒地到達證明書」。

在腹地內也能玩公園高爾夫球。(18洞)

P16

- 利用時間 8:00~17:00
- 公休日 週一(年末年初休息)
- 洽詢處 0165-38-2513



1 鄉鎮歡迎雜誌上所描繪的紀念碑就在這裡。(請參考第10頁)

# 知性 舊JR深名線 沼牛站・ponkotan鐵橋・JR深名線資料館



## ● 舊JR深名線沼牛站

● 洽詢處 沼牛站管理人 坂本勝之 090-2698-1048

facebook專頁: <https://www.facebook.com/okaeri.numaushieki>



- 1 紀念碑(水晶之峰)
- 2 東北延胡索
- 3 豬牙花
- 4 管理棟

自1995年廢線的舊JR深名線,如今在町內仍留有許多相關的景點。

道之驛附近仍保有第三雨龍川橋樑(通稱pokotan鐵橋)A,在交流廣場2樓的JR深名線的資料館B裡,也有展示著與「深名線」相關的物品。

此外,2016年秋天時,沼牛站的站舍C進行了修繕作業,成為舉辦活動等場地之用,也開始如車站般聚集人潮。

## ● JR深名線資料館

- 開放時間 9:00~17:00 ● 洽詢 0165-35-2380
- 公休日 週六日及例假日(6月中旬~9月無休)



## ConCafe Moshiri

11:00~18:00 P26  
6~10月(只有週六、日)、11~5月(只有週日)營業  
可吃到使用在地產食材入菜的料理。



# 道之驛「森林與湖泊之里幌加內」 Seiwa溫泉「Ruonto」

療癒 / 道之驛「森林與湖泊之里幌加內」· Seiwa溫泉「Ruonto」



1



6

道之驛「森林與湖泊之里幌加內」  
24小時開放清爽的廁所(前方)、物產館(內側)

療癒 / 道之驛「森林與湖泊之里幌加內」· Seiwa溫泉「Ruonto」



2

3

4

5

## Seiwa溫泉「Ruonto」·小木屋

位於道之驛中心棟的「Ruonto」內，有從天鹽山系三頭山麓湧出的「三頭之湯」溫泉，「蕎麥之里」餐廳還能吃到手打蕎麥麵。

住宿設施的小木屋內有設置空調十分舒適。房型包含附設閣樓型、附設上下舖型、無障礙空間等相當多元，十分受到遊客及全家出遊的朋友所喜愛。



小木屋外觀(上)、室內一例(下)▲

營業時間 10:00~21:00

公休日 週三

泡湯費 大人500日圓/兒童250日圓

泉質 氯化鈉泉

效能 經痛·肌肉痠痛·五十肩·關節痛等

小木屋使用費 (每人的費用)

大人:3,990日圓(2名)

3,150日圓(3名)

2,625日圓(4名以上)

小學生:1,575日圓

洽詢電話 0165-37-2070

- 1 Seiwa溫泉「Ruonto」外觀
- 2 露天溫泉
- 3 Ruonto內特產品販賣區
- 4 「蕎麥之里」餐廳內側(手打蕎麥麵實演區)
- 5 手打蕎麥麵實演

## 物產館



這是道之驛「森林與湖泊之里幌加內」的物產館。裡面販售各種使用幌加內町名產蕎麥和蕎麥粉製成的加工品，以及用蕎麥做成的甜點等特產，種類豐富多樣。

人氣外帶美食中，還有蕎麥蜂蜜聖代哦！

## 兜風時稍作休息一下

在物產館內最受歡迎的是「熊笹霜淇淋」和「蕎麥粒甜甜圈」，還有新的「蕎麥蜂蜜聖代(香草/熊笹/綜合)」。

營業時間 10:00~17:00

公休日 週二

洽詢電話 0165-37-2700

熊笹霜淇淋 300日圓

蕎麥蜂蜜聖代 350日圓

蕎麥粒甜甜圈 110日圓



## 飽嚙蕎麥之里的美食

### 八右衛門



使用在地產的嚴選石臼研磨粉來製作手打蕎麥麵。雙色天婦羅蕎麥涼麵包含天婦羅、麵條較細的2 8蕎麥麵及麵條較粗的10割田舎蕎麥麵，一次可以嚐到兩種不同的蕎麥麵，堪稱絕品。數量限定，請儘早前往。

◎11:30~16:30(賣完截止)  
 圖4~10月(四)、11~3月(三、四)(若逢例假日照常營業，次營業日補休)  
 ☎0165-35-3521  
 圖27席 圖帆加內 圖18 圖1/ 圖雙色天婦羅蕎麥涼麵 1,650日圓

### Ajiyoshi食堂



使用帆加內產的北早生蕎麥，提供石臼研磨粉比例2:8的手打蕎麥麵。「炸什錦的蕎麥涼麵」可以吃到外皮酥脆的天婦羅和口感佳的蕎麥麵，滋味絕妙。菜色豐富深受各年齡層的顧客喜愛。

◎11:30~14:00, 17:00~21:00(售完截止)  
 圖不定休 ☎0165-35-2056  
 圖64席 圖帆加內 圖18 圖2/ 圖炸什錦蕎麥涼麵 880日圓

### 雪月花



以嚴選帆加內產帶殼玄蕎麥為原料，每天早上在店內使用石臼研磨製粉，提供帆加內在地獨有的手打蕎麥麵。

此外也有販售雪月花獨家頂級蕎麥乾麵條，生蕎麥麵也提供郵購宅配服務。

◎11:00~15:00  
 圖週二 ☎0165-26-7770  
 圖30席 圖帆加內 圖18 圖3/ 圖天婦羅蕎麥麵 1,500日圓

### 蕎麥之里



開設在Seiwa溫泉「Ruonto」內的餐廳。在這裡不但可以泡湯消除疲勞，還能吃到當地帆加內產的手打蕎麥麵。只有夏季提供限定十割蕎麥麵。

◎11:30~14:00, 17:00~20:30(點餐至20:00)  
 圖週三 ☎0165-37-2070  
 圖道之驛·Seiwa溫泉「Ruonto」內  
 圖48席 圖18 圖1/ 圖天婦羅蕎麥涼麵 1,300日圓

### 玄蕎麥處○(Maru)



是位於道之驛「森林與湖泊之里帆加內」的物產館內的蕎麥麵店。只有手打蕎麥涼麵是以十割蕎麥提供。蕎麥麵售完打烊。

來到物產館內選購伴手禮時，一定要順道蒞臨品嚐。

◎11:30~14:30(點餐至14:00)  
 圖週二 ☎0165-37-2700  
 圖道之驛·帆加內町物產館內  
 圖24席 圖18 圖1/ 圖蕎麥涼麵 800日圓

### 霧立亭



以在地獨家品種「幌實」蕎麥為原料，提供以石臼研磨的自家製粉所做成的手打蕎麥麵。

「蕎麥粒天婦羅蕎麥涼麵」是霧立亭的原創菜色，歡迎品嚐。

◎5~10月 11:00~19:00(點餐至18:30)  
 11~4月 11:00~15:00(點餐至14:30)  
 圖週一 ☎0165-37-2233  
 圖32席 圖添牛內 圖17 圖1/ 圖蕎麥粒天婦羅蕎麥涼麵 980日圓

### 拉麵 Makotoya



最為推薦的是大腸拉麵，使用慢火滷製的軟嫩大腸與特製濃郁味噌湯頭相互交融的滋味真是一絕。

晚上若有事先預約也可吃到燒肉。

◎午餐11:00~14:00  
 晚餐17:00~20:30(點餐至20:00)  
 燒肉17:00~21:00(點餐至20:30)  
 圖週六 ☎0165-35-2202  
 圖25席 圖帆加內 圖18 圖1/ 圖大腸拉麵 950日圓

### 蕎麥處 Kitamura



在政和蕎麥田瞭望台腹地內，有間配合7~8月蕎麥開花季節營業的手打蕎麥麵店。在這景色優美的地方，您可品嚐到由眼前這片農田收成的蕎麥粉所製成的手打蕎麥麵，可說是終極版的地產地消。

◎11:00~14:00(售完為止)  
 圖期間內不定休 圖7月中旬~8月末  
 ☎0165-35-2380(帆加內町觀光協會)  
 圖10席 圖政和 圖18 圖5/ 圖蕎麥涼麵 700日圓

### 公休日一覽表(部分為營業日)

八右衛門 4~10月(四)、11~3月(三、四)

Ajiyoshi 食堂 不定休

雪月花 週二

拉麵 Makotoya 週六

蕎麥處 Kitamura 期間內不定休

蕎麥之里 週三

玄蕎麥處○ (休業中)

霧立亭 週一

政和三頭山 不定休

湖畔小屋 朱鞠內 僅於週六及例假日營業

ConCafe Moshiri 6~10月(週六日營業)、11~5月(週日營業)

### 政和三頭山



提供使用帆加內產石臼研磨粉做成的10割蕎麥麵。懷舊的風味、滑溜的口感，讓人食慾大開。依季節也可搭配在地新鮮的山菜。生蕎麥麵有提供外帶服務。

◎8:00~15:00  
 圖5~10月 圖不定休  
 ☎0165-37-2464(080-5596-9266)  
 圖40席 圖政和 圖18 圖1/ 圖蕎麥涼麵 550日圓

### 湖畔小屋 朱鞠內



這裡最為推薦的是堅持使用在地食材的朱鞠內御膳。餐廳在冬季期間不營業，但該期間將會在漁協管理棟內，以「湖畔亭」的店名營業，提供限定菜單。

◎11:00~15:00  
 圖僅於週六及例假日營業 ☎0165-38-2029  
 圖40席 圖朱鞠內湖畔 圖17 圖1/ 圖朱鞠內御膳 1,100日圓(可選擇涼麵或熱的湯麵)

### ConCafe Moshiri



提供使用溪蝦、行者大蒜、雞蛋、有機栽培的番茄等多種食材做成的義大利麵及比薩。

千萬別抱持著「反正下應該沒啥特別……」的念頭就路過而已，可能因此而後悔哦!

◎11:00~18:00  
 圖6~10月 僅於週六、11~5月 僅於週日  
 ☎070-4370-3441(0165-38-2845)  
 圖12席 圖母子里 圖17 圖1/ 圖義大利麵500日圓、比薩 700日圓

# 手打蕎麥體驗



“地產地消”——使用幌加內產的蕎麥粉體驗手打蕎麥麵吧！

在幌加町內有兩座設施可供遊客體驗手打蕎麥麵。

## 幌加內蕎麥道場(採事先預約制)

地點在町內市中心的幌加內町中央改善中心內，備有10台正規的蕎麥麵擀麵台。可參加由當地的手打蕎麥麵指導員在旁細心指導的手打蕎麥體驗。(所需時間約1小時)

|            |         |             |                 |
|------------|---------|-------------|-----------------|
| <b>體驗費</b> | 蕎麥麵擀麵台  | <b>試吃費用</b> | 1人400日圓         |
|            | 使用3台以上  |             | (包含煮麵、醬汁、蔥薑等費用) |
|            | 使用2台    |             | 可外帶             |
|            | 使用1台    |             | 僅受理5名以上團體報名     |
|            | 2,000日圓 |             |                 |
|            | 2,500日圓 |             |                 |
|            | 3,000日圓 |             |                 |

**洽詢・預約** 郵遞區號074-0411 北海道雨龍郡幌加內町字幌加內  
幌加內中央生活改善中心內(町公所前)  
TEL.080-2878-4159(事務局 林勝三)

## 交流之家 Madoka



一日遊方案僅接受10名以上的團體預約。費用等詳情請來電洽詢。

**洽詢電話** 0165-38-2266

# 體驗住宿設施「交流之家 Madoka」



交流之家「Madoka」是一座緊鄰著道立自然公園朱鞠內湖的設施，被豐富的大自然所環抱。

這棟建築是於1957年時作為朱鞠內小學所興建，而後因為小學遷校，於1989年8月進行了改建工程，變身為現在的「Madoka」。

在「Madoka」可以享受善用周邊大自然特色的各種體驗活動等樂趣。

來吧！讓我們一起開啟好奇心之門！

**體驗範例** 製作笹紙、自然觀察、參觀水庫、羊毛氈、黑暗體驗等。

在交流之家「Madoka」僅受理10名以上團體預約(若為教育團體，未滿10名亦可)。

恕不受理未滿10名的一日遊方案預約，敬請見諒。

**洽詢・商談** 0165-38-2266

# 幌加內住宿設施



關於小木屋住宿相關資訊，請閱覽下列頁面。

Seiwa溫泉「Ruonto」... P23  
朱鞠內湖畔露營區... P10

## 吉野屋旅館



這是幌加內市區內唯一的旅館，共有6間和室，有宛如在自己家裡的溫馨氣氛。依季節而定，有時會出現以當地幌加內現採的旬味山菜入菜的料理。

由於旅館就位於市區，也很適合因洽公需長住的朋友等利用。工作人員說不定還會透露幌加內鮮為人知的魅力景點呦...

☎0165-35-2008  
🕒1晚2餐 6,500日圓  
🕒IN/OUT 無  
🛏6間(和室)  
📍有(7台) 📍地圖 P18

## 湖畔小屋 朱鞠內



地理位置絕佳，可以將朱鞠內湖景色盡收眼底。在餐廳裡您可以一邊喝咖啡，一邊欣賞依季節變換風情的朱鞠內湖。這裡提供的晚餐是使用荷蘭鍋烹調的料理，野趣十足。

晚上還可前往用獨木舟做成棚架的吧台，度過悠閒放鬆的時光。

☎0165-38-2029  
🕒1晚2餐 8,650日圓~  
(10月~5月追加暖氣費300日圓)  
🕒IN 15:00 OUT 10:00  
🛏10間(和室)  
📍有(20台) 📍地圖P17

## 手打蕎麥麵之宿 朱鞠內湖蕎麥花



一日限定3組入住的隱世風格旅館。幌加內蕎麥宴席餐『蕎麥之膳』，內含使用蕎麥粒和蕎麥麵疙瘩的創作蕎麥料理10道和蕎麥麵三份，份量相當足。

在約有25坪的寬敞客餐廳裡，有約10公尺的挑高空間，從整片的大窗可以一邊欣賞四季美景，一邊享用餐點。

全館禁菸，12歲以下不可入住。

☎0165-36-4567  
🕒1晚2餐 8,900日圓  
🕒IN 16:00 OUT 10:00  
🛏3間(和:1間 洋:2間)  
📍有(5台) 📍地圖P17

## 交流之家 Madoka



座落在大自然中的「Madoka」是由舊朱鞠內小學改建而成的住宿型體驗學習設施。※10名以上可以受理預約。詳情請來電洽詢。

☎0165-38-2266 📍地圖P17  
🕒費用請洽上列電話。

## Horotachi山莊



走路到滑雪場只要10秒！擁有無與倫比的滑雪環境。有和室、洋室等房型，共計可容納80名。也歡迎作為滑雪集訓住宿營等利用。(僅於冬季營業)

☎0165-35-3410 📍地圖P18  
🕒1晚2餐6,500日圓~(另有集訓住宿方案)

## Chirorin村



這是位於沼牛地區，充滿野趣的景點。有主人熱情的款待和五右衛門風呂迎接您，絕對讓您盡興而歸。

☎090-6213-0861 📍地圖P18  
🕒1晚2餐 5,000日圓

### 在湖面上施放的煙火必見! 朱鞠內湖湖水祭

會場上有舞台表演、丟麻糬、歡樂抽獎、湖上煙火大會等精彩活動登場,使朱鞠內湖的夏天更添色彩。尤其是煙火大會時盛大施放的煙火,彷彿湖面盛開的水中煙火,絕對不可錯過。

- 舉辦時期 8月第1個週六
- 舉辦場地 朱鞠內湖湖畔
- 洽詢處 幌加內町觀光協會 0165-35-2380

主要內容 / 湖上煙火大會、歡樂抽獎、舞台表演等。



會場上有多采多姿的賣店和舞台表演相當熱鬧!



名物! 水中煙火

### 嚴寒祭・夏

由當地自願者所舉辦的盂蘭盆祭典。中午有露天啤酒和舞台表演,晚上有丟糖果和盂蘭盆舞蹈。另外還有規模較小的煙火大會。

- 時期 每年8月15日
- 地點 幌加內町公所周邊
- 洽詢處 嚴寒祭執行委員會 0165-35-2121



由當地樂團帶來的精彩舞台表演!



這就是現做的蕎麥麵。



幌實妹也挑戰吃蕎麥麵比賽!



手打蕎麥名人齊聚一堂的名人大賽也不容錯過。



許多來自町內外的來賓也玩得十分盡興。



在由當地幌加內町所設的攤位前可以見到長長的排隊人潮!

### 在日本第一產地品嚐香氣濃郁的極品蕎麥麵! 幌加內町新蕎麥祭

除了可邊走邊品嚐日本全國蕎麥麵店的不同口味外,還有業餘手打蕎麥麵段數認證比賽、北海道業餘手打蕎麥麵名人比賽、全國手打蕎麥麵女人大賽、幌加內寫真比賽、蕎麥展覽板展覽、手打蕎麥麵講習會等,為一場能讓您盡情體驗日本第一蕎麥之町「幌加內」樂趣的活動。

- 舉辦時期 8月下旬~9月上旬的週六日
- 舉辦地點 幌加內町公所周邊
- 洽詢處 幌加內町蕎麥祭執行委員會 0165-26-7505(平日)

主要內容 / 邊走邊吃廣場、舞台表演、手打蕎麥麵講習會、段數認證比賽等。

### 舊政和小學作為藝術空間重新復活! 政和藝術Fes

2007年閉校的政和小學,變身為藝術空間復活。若棄置不管,這間小學只會腐朽化,這不僅令人感傷,也很可惜。

「政和藝術Fes」正是基於此一念頭所成立的,累積了幾次舉辦活動的經驗後,企劃內容更趨豐富,目前已經是能讓來賓體驗參與的藝術嘉年華。

- 舉辦時期 8月左右
- 舉辦地點 幌加內町政和 舊政和小學
- 洽詢處 千之花工房 吉成 0165-37-2069

主要內容 / 道內藝術家展覽、鋼琴演奏、戲劇表演、Q版頭像畫、手作商品店等。



設於國道沿線的道路導覽看板也好好可愛!



從色彩繽紛的玻璃透出的光影如寶石般美麗。



會偷吃蕎麥令人討厭的野兔。它的名字就叫「壞蛋兔」...不知為何,還挺受歡迎!?



在水泥地板倉庫舉辦的展覽,整體氣氛超搭!



在體育館也會舉行鋼琴或吉他的演奏會。

### 產業祭

這是為了感謝秋收而舉辦的祭典。會場內會販售使用當地農畜產品做成的商品,還有猜謎大賽及丟麻糬等活動。

- 時期 10月中旬
- 地點 幌加內町公所周邊
- 洽詢處 幌加內町公所產業課 0165-35-2122



由當地高中生親手種植的蔬菜相當受歡迎。



▲政和藝術Fes 代言吉祥物「蕎麥德妹(Sobarun)」

### 三頭山開山儀式

開山儀式當日可以和當地的山岳部人員一起登上北海道百名山之一的三頭山。從圓山分歧點(5合目)開始登山。 ※報名人數額滿截止

- 時期 6月第3個週日
- 地點 幌加內町政和
- 洽詢處 幌加內町山岳部 0165-35-2121



開山後的三頭山,還可以享受仍有殘雪的登山樂趣。

### 蕎麥花道

蕎麥花滿開的8月上旬,在幌加內町蕎麥大使上衫周大先生的農田,會開放讓遊客進入田間散步。晚上打上燈光後,可以欣賞到氣氛夢幻的蕎麥田。

- 時期 8月上旬左右
- 地點 道之驛「森林與湖泊」里幌加內「旁
- 洽詢處 幌加內町觀光協會 0165-35-2380



晚上的蕎麥田十分夢幻,呈現出與白天模樣截然不同的景色。



## 蕎麥之坂本

TEL:0165-35-3211

在自家蕎麥田所收成的玄蕎麥，皆放置於通風良好但不受陽光直射的室內來進行非加熱式的自然風乾燥，過程十分講究，致力生產以石臼研磨製粉的「生產者履歷商品」。

**販售商品** 蕎麥粉、蕎麥粒、蕎麥燒酒、蕎麥蜂蜜生牛奶糖、蕎麥蜂蜜

**銷售店舖**  
 蕎麥之坂本 0165-35-3211  
 Marushime川嶋商店 0165-35-2002

## 磅蛋糕(蕎麥口味)

僅於推廣商店開放營業時販售

100%使用幌加內產蕎麥粉製成的磅蛋糕，口感濕潤綿密。除蕎麥口味外，另有原味磅蛋糕。

**洽詢·銷售店舖**  
 幌加內高中 0165-35-2405



# 幌加內的美味特產



## 幌加內振興公社

TEL:0165-35-2275

蕎麥相關加工程序皆於町內進行，從種植到生產加工採一貫作業。以帶有豐潤風味的半生熟蕎麥麵為中心，販售各種蕎麥相關的加工品，品項十分齊全。

**販售商品** 蕎麥粉、蕎麥粒、幌加內蕎麥麵(生)、幌加內蕎麥麵(半生熟)、幌加內蕎麥麵(乾麵)等

**銷售店舖** 道之驛 0165-37-2700  
 Seiwa溫泉「Ruonto」0165-37-2070  
 A-COOP幌加內 0165-35-2610  
 Marushime川嶋商店0165-35-2002  
 Ajiyoshi食堂 0165-35-2056

## Marushime川嶋商店

TEL:0165-35-2002

本店由精通蕎麥的店長負責經營，也是蕎麥產品的推廣商店。店內販售在町內生產的各種蕎麥相關產品，也販售川嶋商店自行加工製粉的蕎麥粉。

**販售商品** 嚴寒蕎麥粉(標準·田舎)、蕎麥粒、町內各種蕎麥商品(蕎麥粉·乾麵等)

## 生產北海道的糯米

~承襲種蕎麥的精神，對於糯米栽培也十分投入~

町內目前栽種幾種不同的糯米，包含以能保持長時間Q軟口感，色澤白皙為特色的「白天鵝糯米」及「風之子糯米」、適合加工製成麻糬和米菓等的「白熊糯米」，還有相較於傳統糯米，擁有較高的白皙度且滋味也很好的「北雪麻糬」。

生產者積極導入標榜著安心安全的綠色農業，使得幌加內的糯米也成為公認的高品質特別栽培米。

**洽詢** JA北空知幌加內町糯米生產公會 0165-35-2021



## Kodama製粉

TEL:0165-26-7450

這是於2012年新開的蕎麥製粉所。對於帶有豐潤風味的石臼研磨蕎麥粉製程十分講究，為避免研磨時的溫度過高，不惜時間成本採用低速研磨製粉。

**販售商品** 蕎麥粉、蕎麥粒

**販售店舖** Kodama製粉  
 0165-26-7450



## (株)幌加內

TEL:0165-36-2511

為能讓愛吃蕎麥麵的朋友能吃得歡喜滿足，持續研發大量使用蕎麥粉，注重豐潤滋味的蕎麥乾麵。

**販售商品** 蕎麥粉、蕎麥粒、乾麵(IINA真好蕎麥麵、五·五蕎麥麵、蕎麥麵(極細)、幌加內蕎麥麵、雪國、天使的呢喃)、蕎麥燒酒最寒之雫等

**販售店舖**  
 A-COOP幌加內 0165-35-2610  
 Marushime川嶋商店 0165-35-2002  
 大西食品飲料店 0165-38-2025



## 北村蕎麥製粉

TEL:0165-35-2701

對於取得JGAP認證等食品安全和環境確保方面態度積極講究，生產的蕎麥皆由自家公司進行製粉。乾麵注重口感，對商品製作也投入許多心力。

**販售商品** 蕎麥粉、蕎麥粒、乾麵(北之里、雪之里、北村蕎麥麵)、手打蕎麥麵粉、黏性調和粉、醬汁等

**販售店舖**  
 Marushime川嶋商店 0165-35-2002  
 Ajiyoshi食堂 0165-35-2056



## 霧立蕎麥製粉

TEL:0165-26-7262

這是由手打蕎麥麵店的老闆與蕎麥生產農家合夥經營，對製法用心講究的蕎麥製粉所。使用幌加內町獨家品種的「幌實(Horominori)」，以石臼研磨製粉。乾麵也奢侈地使用以石臼研磨的蕎麥細粉製作。蕎麥粉比例為七成，黏性調和麵粉三成，為能品嚐到蕎麥原有香氣的逸品。

**販售商品** 蕎麥粉、乾麵、蕎麥粒  
**販售店舖** 霧立亭 0165-37-2233  
 Ajiyoshi食堂 0165-35-2056

# 卡滋卡滋！公魚

朱鞠內湖

## 2013年入選為 美食達人推薦的 北國高級食品！

幌加內町北部的朱鞠內湖，亦以美味的公魚而聞名。「卡滋！公魚」使用朱鞠內湖珍貴又美味的公魚製作，並以高於一般製品的三倍心力與時間製成，是當地引以自豪的逸品。

卡滋卡滋的口感，讓人一吃就上癮，也很適合當成下酒菜享用！敬請務必品嚐(※秋~冬期間限定販售)

**洽詢·販售店舖**  
 湖畔小屋 0165-38-2029  
 朱鞠內湖漁協 0165-38-2470



秋冬 期間限定

## 生蕎麥

訂貨  
外帶



使用幌加內產的珍貴品種「幌實(Horomironi)」，充分發揮現磨風味的手打二八蕎麥麵，歡迎選購在家享用美味。(需預約)

**販售商店** 霧立亭 0165-37-2233

## 蕎麥粒冰淇淋·魚板

噗滋噗滋的口感  
 讓人欲罷不能的蕎麥粒系列。

**販售商店** 霧立亭 0165-37-2233  
 Ajiyoshi食堂 0165-35-2056



飽覽一望無垠的白色絨毯

### 蕎麥花漫步遊

p3-4

費用:免費  
時期:7月中旬~8月中旬  
洽詢:0165-35-2380  
(幌加內町觀光協會)

推薦觀景地

- 政和瞭望台(政和地區)
- 純白之丘(新成生地區)
- 白色絨毯的農田(新成生地區)
- 白銀之丘(新成生地區)



在日本最寒之地享受粉雪樂趣

### Horotachi滑雪場

p15

費用:(國中以上) 2,000日圓  
(小學生) 1,500日圓  
時期:12月~3月左右  
洽詢:0165-35-3410  
(滑雪場小木屋)



在日本第一的產地體驗手打蕎麥麵

### 手打蕎麥麵體驗

所需時間:1小時左右  
體驗費:蕎麥麵擀麵台  
使用3台以上 2,000日圓  
使用2台 2,500日圓  
使用1台 3,000日圓  
試吃費:400日圓/1人(僅受理5人以上預約)  
(包含煮麵、醬汁、蔥薑等費用)  
時期:整年  
地點:幌加內蕎麥麵道場  
(幌加內中央生活改善中心內)  
洽詢:/:080-2878-4159  
預約電話(事務局:林勝三)  
※採事先預約制

p28



還有可邊欣賞美景的露天溫泉

### Seiwa溫泉[Ruonto]

p23-24

費用:(大人) 500日圓  
(兒童) 250日圓  
時期:整年(週三公休)  
地點:道之驛  
洽詢:0165-37-2070



# 幌加內 & 好好玩

北海道百名山

### 三頭山登山行

所需時間:最短路線  
(丸山(5合目)~山頂)  
來回4小時左右  
費用:免費  
時期:6月中旬~9月下旬  
洽詢:0165-35-2380  
(幌加內町觀光協會)



p6,30

嘆! 嘆!  
懷舊的深名線

### JR深名線資料

費用:免費  
時期:週六日及例假日休息  
(6月中旬~9月無公休)  
地點:交流廣場2樓  
洽詢:0165-35-2380  
(幌加內町觀光協會)

p21

使用芬蘭製瓦斯爐享用BBQ

### 幌加內湖 露營區

費用:200日圓/  
一張帳 500日圓/  
棟(小木屋Kota House)  
時期:5月上旬~10月下旬  
洽詢:0165-35-2380  
(幌加內町觀光協會)

p14



盡享隱世的寧靜感

### 朱鞠內湖畔 露營區

p9-10

費用:(大人) 600日圓  
(兒童) 300日圓  
時期:5月上旬~10月下旬  
洽詢:0165-38-2101  
(朱鞠內湖畔露營區)



國際公園高爾夫協會公認球場

### 百年紀念公園 公園高爾夫球

費用:免費  
租賃用具:300日圓  
開放時間:8:00~17:00  
(夜間打球需預約)  
洽詢:0165-35-3833  
(百年紀念公園管理棟)

p16



成為日本三大蕎麥祭之一的呼聲很高

### 新蕎麥祭

時期:8月下旬~9月上旬週六日  
地點:幌加內町公所周邊  
洽詢:0165-26-7505(7月~9月平日)  
(幌加內町蕎麥祭執行委員會)

p20,29



欣賞、製作、玩樂, 盡享藝術樂趣

### 政和藝術Fes

p30

費用:免費(體驗價格約數百日圓)  
時期:8月左右  
地點:政和研修中心(舊政和小學)  
洽詢:0165-37-2069  
(千之花工房 吉成)



也可受理團體客

### 遊覽船·小船

p10

所需時間:35分鐘  
費用:遊覽船(大人) 1,000日圓  
(小人) 500日圓  
租賃小船(30分鐘) 600日圓  
(1小時) 1,000日圓  
時期:5月左右~10月左右  
洽詢:0165-38-2158(朱鞠內觀光汽船)

若想小試身手, 也有提供用具租賃服務。

### 釣魚

p11-12

費用:釣魚費 1,100日圓/天  
租賃釣竿:夏)700日圓\* (附魚餌) 500日圓\* (無魚餌)  
冬)600日圓  
(釣竿、釣餌配備、魚餌、椅子、冰下水網一套)  
時期:5/1~12/10, 1/10~4/10  
洽詢:0165-38-2470  
(朱鞠內湖淡水漁業協同公會)  
\*使用泥狀魚餌的簡易釣竿。



照亮暗夜的水中煙火

### 煙火(湖水祭)

p29

費用:免費  
時期:8月的第一個週六  
地點:朱鞠內湖湖畔  
洽詢:0165-35-2380  
(幌加內町觀光協會)



春之275號線的野草樂園

### 山野草漫步遊

p5-6

費用:免費  
時期:4月下旬~5月下旬  
地點:町內各處  
洽詢:0165-35-2380  
(幌加內町觀光協會)

