

Tokachi × northern style SLOW



BEHIND THE GOOD TASTE

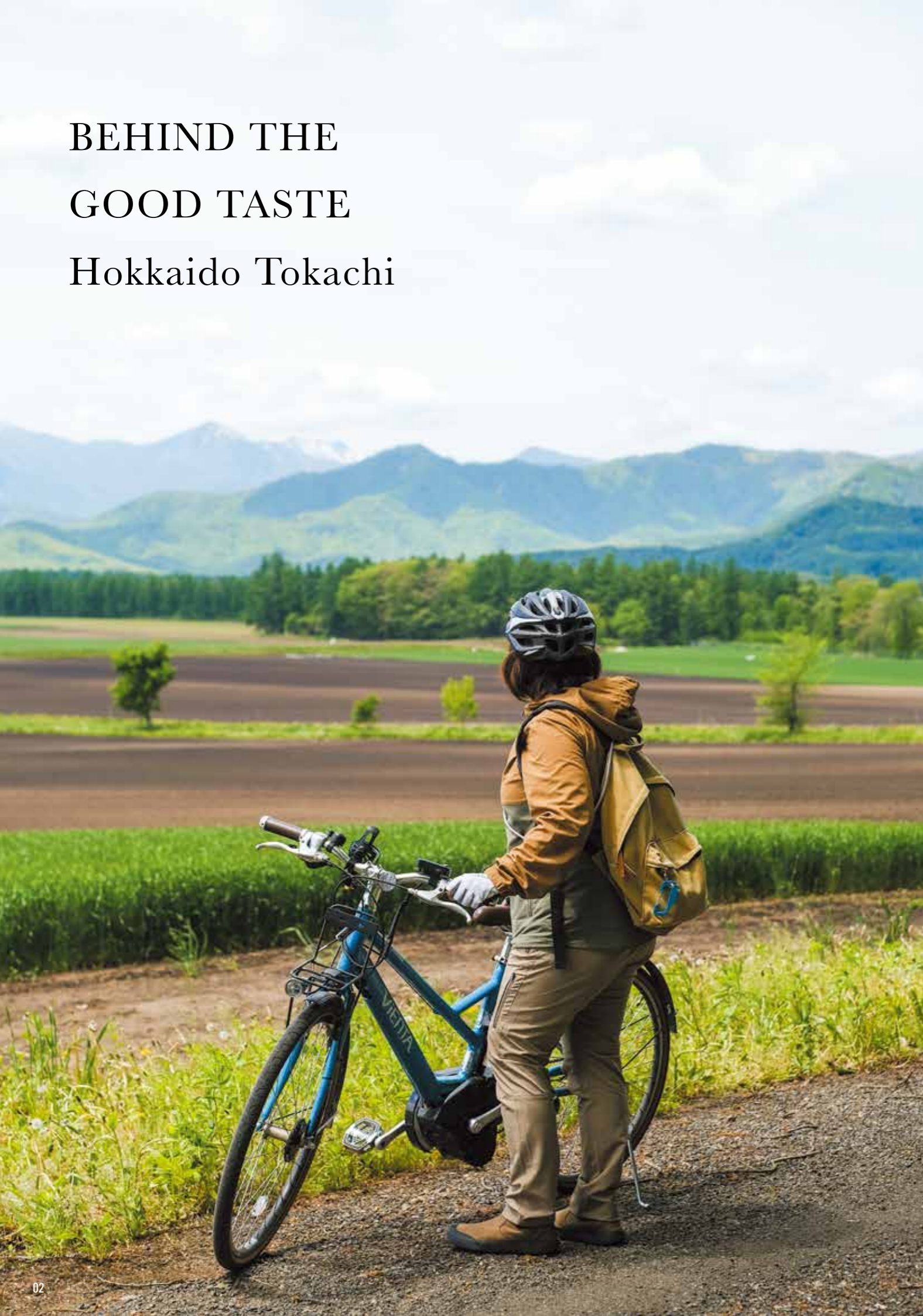
Hokkaido Tokachi



Discover the stories
behind the authentic
and exquisite flavors of Tokachi,
Japan's largest food base

日本を代表する食料生産基地「十勝」だからできる、
本物のおいしさとその裏側に触れる旅

BEHIND THE GOOD TASTE Hokkaido Tokachi



Introduction

The greatest charm of Tokachi lies in its food. With a calorie-based food self-sufficiency ratio of over 1,000%, it is one of Japan's largest food production areas, supporting the lives of millions. Tokachi is truly the source of good food, producing plenty of delicious vegetables, meat, dairy, and other food products.

This journey takes you inside the stories of the farmers and producers who work hard to produce the exquisite food of Tokachi. Pay a visit to their farms and production areas and learn about their ideas, hopes, and dreams. Only then will you discover what lies behind the good taste of Tokachi.

The experiences will surely change how you see food, and will remain in your heart even after the journey ends.

So turn these pages to begin your journey into the source of food that is Tokachi. It is our hope that what you read will make you want to come and visit Tokachi for yourself, to meet the producers and enjoy the food they offer. What awaits you is a vast land filled with magnificent scenery and the rich lives of the people who call it home.

はじめに

十勝の魅力といえば、やはり「食」。食料自給率は1000%以上と言われ、日本を代表する食料生産基地として多くの人々の暮らしを支えてきました。ここ十勝が、おいしい野菜、肉、乳製品などが生まれる食の源流であると、私たちは思います。この旅を通して伝えたいのは、食材一つひとつの背景にある作り手の物語。産地を訪ね、作り手の思いに触れ、「おいしさの裏側」を知ってほしい。きっとそこで得た価値観は、旅を終えた後もあなたの心に残るはずだから。食の源流・十勝と繋がる旅への入り口として、作り手の物語をお届けします。会ってみたい、行ってみたい、そして食べてみたいと感じたら、ぜひ十勝へ。雄大な自然風景、そしてそこで営まれる心豊かな暮らしが、あなたを待っています。



HOKKAIDO TOKACHI MAP



This booklet introduces the farmers and producers in the 19 municipalities of Tokachi who are offering tour programs for this project. It also contains local product and sightseeing information.

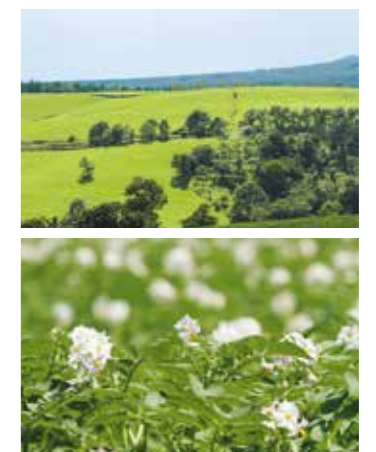
本冊子では、十勝19市町村に所在地があり、本事業内のツアー造成に協力して下さる生産者、及び観光情報を掲載しています。

Tokachi Producers

- **Obihiro** 帯広市
Tokachi Toyama Farm / 十勝とやま農場
Aizawa Winery / あいざわワイナリー
Kunaw House / クナウハウス
Hekiungura Brewery / 碧雲蔵
- **Memuro** 芽室町
Namara Tokachiya / なまら十勝野
- **Shimizu** 清水町
Sawayama Farm / さわやま農場
- **Shintoku** 新得町
Hokkoh Farm / 北広牧場
Ezorisu Valley Cheese Company / 広内エゾリスの谷チーズ社
La Motrice / ラモトリス
- **Shikaoi** 鹿追町
Country Home Fukei / カントリーホーム風景
- **Otofuke** 音更町
Takenaka Farm / 竹中農場
Tokachigawa Onsen / 十勝川温泉
- **Shihoro** 士幌町
Endo Livestock / 遠藤畜産
Ohki Farm / 大木ファーム
Farm Inn Hiyori / ファームイン日和
- **Kamishihoro** 上士幌町
Sekiguchi Farm Oribe Beans / 関口農場 オリベの豆屋
- **Ashoro** 足寄町
Kaneko Farm / 兼古農場
Blank Hard Cider Works
- **Rikubetsu** 陸別町
Laboratory of Seeds Discovery and Development / 種を育てる研究所
- **Honbetsu** 本別町
Mitsui Farm / 三井農場
KOYA.lab Ryouonso / KOYA.lab 凌雲荘
- **Ikeda** 池田町
Tokachi Rokka Field / 十勝六花フィールド
Ikeda Wine Castle / 池田ワイン城
- **Makubetsu** 幕別町
Ogasawara Farm / 小笠原農園
- **Toyokoro** 豊頃町
Elezo Esprit / エレゾエスプリ
- **Urahoro** 浦幌町
Urahoro Charcoal / 浦幌木炭
- **Sarabetsu** 更別町
Matsunashi Farm / 松橋農場
- **Nakasatsunai** 中札内村
Snow Field Geometric Art / スノーアート
- **Taiki** 大樹町
Marumi Kobo / まるみ工房
Moving Inn Tokachi / Moving Inn Tokachi 北の森
- **Hiroo** 広尾町
Piroro Tourism / ピロロツーリズム推進協議会

Contents

02 Introduction	63 A Slow Stay in Tokachi
04 Map/Tokachi Producers	70 Tokachi Fishermen and Hunters
14 Tokachi Crop Farms	77 Restaurants to Savor Tokachi Food
34 Tokachi Livestock and Dairy Farms	86 Tokachi Scenery in Every Season
56 Winter Itinerary Ideas	91 Local Liquor Born in Tokachi



Tokachi Scenery by Area

エリアで見る十勝の風景

EAST Area 東エリア

The eastern area of Tokachi was the first part to be pioneered, and has many traces of the period. As it is the farthest from the mountain range, the area has many roads where you can feel the vastness of the blue sky.

十勝発祥の地を含み、開拓の軌跡を感じることのできる東エリア。山脈から距離があるため、空を広く感じられる道が多いのも特徴的。

Scenic spots 絶景スポット

Akenogaoka Park / Ikeda Wine Castle / Harunire Tree / Honbetsu Park / Okoppe Beach / Kobukariishi Lookout

明野ヶ丘公園 / 池田ワイン城 / ハルニレの木 / 本別公園 / オコッペ浜 / 昆布刈展望台



SOUTH Area 南エリア

The southern area of Tokachi offers quintessential pastoral scenery as well as views of pristine rivers and coastlines. One of its attractions is the abundance of fresh bounty from both the mountains and the sea.

清らかな川や海岸線を望む、十勝らしい牧歌的な景色と海岸線とのコントラストが楽しめる南エリア。山から海までの豊富な食材が揃うのも魅力の一つ。

Scenic spots 絶景スポット

Ban'ei Tokachi Horse Racing / Sakura Rokka Park / Donguri Park / Oikamanaito Swamp / Daimaruyama Forest Park / Pyotan Waterfall

ばんえい十勝(帯広競馬場) / 桜六花公園 / どんぐり公園 / 生花苗沼(オйкаマナイトー) / 大丸山森林公園 / ビョウタンの滝



WEST Area 西エリア

The western area is surrounded by the Hidaka mountains to the west and the Daisetsuzan mountains to the north. It is known for its breathtaking scenery of vast fields with majestic mountains in the background.

西を日高山脈、北を大雪山系に囲まれたエリア。雄大な山々をはじめ、スケールの大きな自然景観が楽しめる。

Scenic spots 絶景スポット

Memuro Shin-Arashiyama Sky Park / Lake Shikaribetsu / Kuttari Dam / Shimizu Maruyama Observatory

めむろ新嵐山スカイパーク展望台 / 然別湖 / 屈足ダム / 清水円山展望台



NORTH Area 北エリア

The northern area is characterized by vast farmlands and pastoral landscapes that symbolize Tokachi as a kingdom of agriculture. It is known for its driving routes that take you alongside captivating scenery.

「農業大国十勝」を象徴するような、畑作風景と牧場風景が広がるエリア。ドライブ中に何げなく目に入る放牧風景が魅力的。

Scenic spots 絶景スポット

Nitai Highland Farm / Lake Onneto / Tokachigaoka Observatory / Mikuni Pass / Lake Nukabira / Tokachi Ranch

ナイタイ高原牧場 / オンネトー / 十勝が丘展望台 / 三国峠 / めかびら湖 / 十勝牧場



TEMPERATURE

Based on 2023 data from the Japan Meteorological Agency. すべて2023年度のデータです(気象庁HP参考)。

SPRING

Ave. High/Low Temp in May
5月の最低・最高気温の平均

7.3°C / 20.3°C

Cherry blossoms bloom in the warmth of spring from late April to early May. Both day and night can still be quite chilly during this season, so a light jacket is handy to bring along.

桜が咲き、春の陽気を感じやすいのは4月下旬～5月上旬から。肌寒い日もまだ多い時期なので、薄手の上着があると便利。

SUMMER

Ave. High/Low Temp in Aug
8月の最低・最高気温の平均

20.4°C / 28.5°C

Summer brings many days when the sunlight is strong and temperatures rise above 30°C, especially in the inland areas. Humidity is comparatively low, giving a dry kind of heat.

内陸性の気候で、30度以上になる日も多く日差しが強い。本州などと比較すると湿度が低く、カラッとした暑さ。

AUTUMN

Ave. High/Low Temp in Oct
10月の最低・最高気温の平均

6.8°C / 18.4°C

From September, you can start to feel autumn in the air. From late October onwards, mornings and nights become fairly cold, so prepare clothes suitable for the temperature difference.

9月に入ると、秋らしい空気を感じる。10月下旬以降は朝晩冷え込む日が増えるので、寒暖差に対応できる服装を。

WINTER

Ave. High/Low Temp in Jan
1月の最低・最高気温の平均

-13.6°C / -2.6°C

Temperatures can drop to below -20°C in January and February. However, indoor areas can be quite warm due to heating, so you should wear clothes that are easy to layer.

1月、2月は最低気温がマイナス20度を下回る日も。室内はとても暖かいので体温調節がしやすい重ね着がおすすめ。

ACCESS to TOKACHI

By Plane

■ Tokyo Haneda Airport - Tokachi Obihiro Airport
(approx. 1 hr 30 mins)

By Train

■ Minami-Chitose Station - Obihiro Station (approx. 2 hrs 10 mins)
■ Sapporo Station - Obihiro Station (approx. 2 hrs 30 mins)
■ Asahikawa Station - Obihiro Station (approx. 3 hrs 55 mins)
■ Kushiro Station - Obihiro Station (approx. 1 hr 35 mins)

By Bus


■ New Chitose Airport - Obihiro Station (approx. 2 hrs 30 mins)
■ Sapporo Station - Obihiro Station (approx. 3 hrs 30 mins)
■ Asahikawa Station - Obihiro Station (approx. 3 hrs 10 mins)
■ Kushiro Airport - Obihiro Station (approx. 1 hr 55 mins)

By Car

■ New Chitose Airport - Central Obihiro (approx. 2 hrs 30 mins)
■ Central Sapporo - Central Obihiro (approx. 3 hrs)
■ Central Asahikawa - Central Obihiro (approx. 3 hrs)
■ Central Kushiro - Central Obihiro (approx. 2 hrs)

The Primary Industries of Tokachi, a Treasure Trove of Food

ようこそ、食の宝庫へ 十勝の一次産業を紐解く

 Upland fields make up roughly 25% of the land area of Tokachi. The four main crops produced in the region are potatoes, sugar beets, beans, and wheat. The colorful patchwork fields that are a quintessential sight of Tokachi arise from a farming practice called "crop rotation". In upland farming, growing the same crop in the same field for successive years depletes the soil of specific nutrients. To maintain the soil's nutrient balance as well as the crop yield and quality, Tokachi farmers generally change the crops they grow in the same field every year. This rotation is what creates the patchwork fields of various colors that change every year.

Crop Farming


畑作

総面積の約25%を耕地が占める十勝。代表的な作物は、じゃがいも、てん菜、小麦、豆類の4品目。色の異なる畑がパッチワークのように連なる風景は、実は北海道ならではの農業形態によって生み出されるもの。畑作では、同じ土地に同じ作物を植え続けると特定の栄養分が失われてしまうもの。土壌の栄養バランス、収穫量と品質を保つため、いくつかの作物をローテーションして植える手法をとるのが十勝における一般的な畑作スタイル。ビートの翌年は豆類、その翌年はジャガイモ、さらに翌年は小麦といったサイクルで植えられていくため、単一ではないパッチワーク状の光景が生まれている。



Fisheries

漁業

 Tokachi has four towns (Hiroo, Taiki, Toyokoro, and Urahoro) with a coast to the Pacific Ocean, and they support the region's fishing industry. The southernmost town of Hiroo, the marine gateway to Tokachi, boasts one of the largest annual catches of shishamo smelt in Japan. The town of Taiki also produces a premium variety of silver salmon marketed under the brand name "Kikoshi".


太平洋に面する4つの町(広尾、大樹、豊頃、浦幌)の4町が十勝の水産業を支えている。中でも広尾町は、十勝の海の玄関口と呼ばれ、ししゃもの漁獲量は日本有数の漁獲量を誇る。そのほか、大樹漁協がブランド化を進めている極上銀毛鮭「樹煌土」など、ここにしかない味わいも。



Dairy and Livestock Farming


酪農・畜産



 Blessed with a relatively cool climate and an ideal environment for pastures and forage crop production, Tokachi has become one of the leading dairy and livestock farming regions in Hokkaido. Cows grazing leisurely in vast pastures is a common sight in the Tokachi countryside. Tokachi boasts one of the largest production volumes of raw milk in Japan, and dairy products such as cheese, yogurt, and milk-based sweets are widely produced in the region. Livestock farms that create a low-stress environment for their cattle also produce high-quality beef. Wagyu lovers should try the local Wagyu brands such as Tokachi Naitai Wagyu and Tokachi Herb Beef.

比較的冷涼な気候と、牧草や飼料用作物の生産環境に恵まれている十勝は、北海道の中でもトップクラスの酪農・畜産地帯。牛たちがゆったりと草を食む風景は、十勝の日常風景の一つだ。生乳の生産量は最大のシェアを占め、チーズやヨーグルト、スイーツなど乳製品の製造も盛んに行われている。牛たちにとってストレスの少ない環境は、良質な肉の生産につながる。ナイタイ和牛、ハーブ和牛などのブランド和牛を使った料理もぜひ味わってほしい。



 Due to its close proximity to nature, one of the perennial challenges faced by Tokachi is wildlife control and the coexistence with wild animals. Culling of the increasing Ezo deer population has led to a growing number of restaurants that offer venison. There are also many artisans who make use of deer hide and antlers to create leather goods and various antler crafts.

自然との距離の近さから、鳥獣駆除・ひいては野生動物との共存が一つの課題となる十勝。命を無駄なく活用するため、エゾシカ肉を使うレストランや加工品を作る人、革や角を使ったものづくりを始める人が増えている。

Hunting

狩猟



Discover the stories behind the authentic and exquisite flavors of Tokachi, Japan's largest food base



日本を代表する食料生産基地「十勝」だからできる、本物のおいしさとその裏側に触れる旅

As one of the largest food production bases in Japan and Hokkaido, the Tokachi region is a place where you can discover the authentic flavors produced by an abundance of industries related to food, including agriculture, dairy and livestock farming, and fisheries. These flavors are brought to life by the hard work of the producers, combined with Tokachi's unique climate and environment. Take a journey into Tokachi and discover new experiences that will change your perspective towards food.

日本の、そして北海道の中でも食の一大生産地である十勝地方。農業、酪農、畜産、漁業と食にまつわる産業が豊かな土地で見つける「本当のおいしさ」。作り手たちの真摯な営みと十勝だからその気候が生み出すその味が、あなたの食の常識に新たな発見と新たな価値観を見出ししてくれる、そんな旅をご提案。



Farm Life Experience

本物のおいしさを担う人々と出会う

Pay a visit to actual production sites such as vast farm fields, ranches, and fishing ports, and experience firsthand the stories behind the food they produce and the lives of the people who make them.

広大な畑や牧場、港など、リアルな生産現場に足を運んで食材のストーリーと作り手たちの暮らしに直に触れることで、日々の食卓がより豊かに、おいしく感じられるようになるはず。



Authentic Food Experience

Experience new and unique flavors known only to Tokachi producers and local residents, and gain insights into what makes Tokachi food so good.

作り手たちや地域の人々だけが知っている、その土地ならではの味わいは、これまで知らなかった本物のおいしさを教えてくれる。

本物のおいしさの秘密を知る



Nature Experience

本物のおいしさが生まれる大自然の中へ

Experience the natural charms and bounty of Tokachi with your whole body and encounter unforgettable landscapes that will remain etched in your memory.

「十勝」という大地を全身で体感し、忘れられないような景色と出会う。

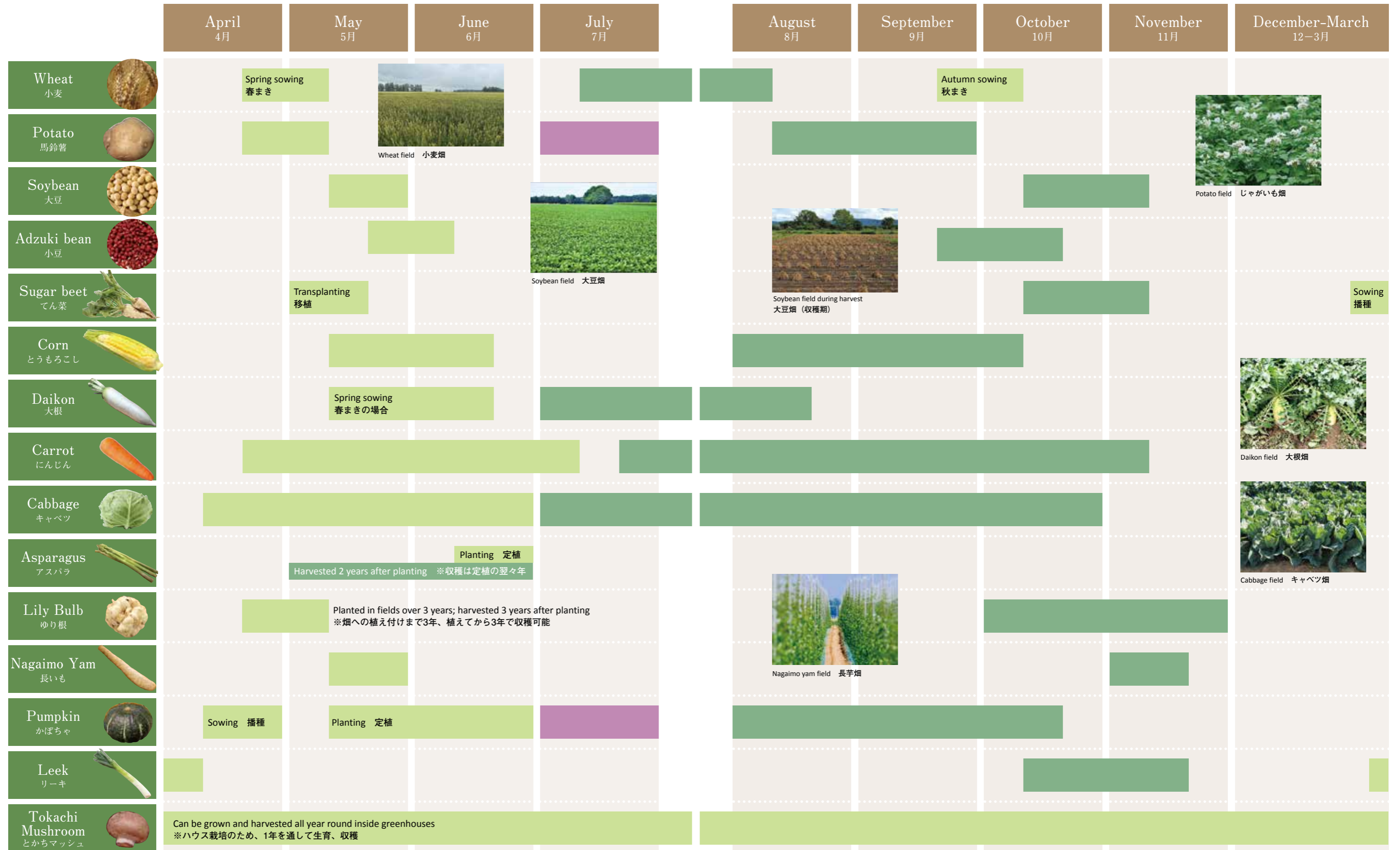


CROP CALENDAR

作物カレンダー

Sowing 播種
 Flowering 開花
 Harvest 収穫

Period may vary depending on climate, location, and crop variety.
 気候や場所、品種によって変動する場合があります。



Tokachi Crop Farms

畑作を営む人々を訪ねて

Tokachi is a region of large-scale upland farming, with a focus on the four main crops of wheat, beans, potatoes, and sugar beets. Crop farmers cherish the foundations laid down by their ancestors from the pioneering days, while also taking on new initiatives such as organic farming and expansion to secondary and tertiary industries.

小麦、豆類、ばれいしょ、てん菜の4品を中心とした大規模な畑作経営が展開されてきた十勝。開拓期から脈々と受け継がれてきた土地を大切に、オーガニックへの転換や六次産業化など新たな取り組みも広がっている。

- Sawayama Farm / Shimizu
- Sekiguchi Farm / Kamishihoro
- Ogasawara Farm / Makubetsu
- Takenaka Farm / Otofuke
- Mitsui Farm / Honbetsu
- Tokachi Rokka Field / Ikeda
- Namara Tokachiya / Memuro
- Tokachi Toyama Farm / Obihiro

- さわやま農場 / 清水町
- 関口農場 / 上士幌町
- 小笠原農園 / 幕別町
- 竹中農場 / 音更町
- 三井農場 / 本別町
- 十勝六花フィールド / 池田町
- なまら十勝野 / 芽室町
- 十勝とやま農場 / 帯広市

A farm that stays true to its own values and lives in harmony with nature

Sawayama Farm さわやま農園

自然と共に暮らす、澤山家。いつだって「自分軸」で考えて動く。

Shimizu

清水町



1



2



3

1. Behind the Sawayama family house is a farm field where they plan to build a dome-shaped multipurpose facility. They want to make it a fun place for workshops and social gatherings (Note that the farm is currently not open to the public except during special events. Event information can be found in their Instagram account @sawayama_farm).

2-3. Azusa Sawayama uses part of their farmland to naturally cultivate around 50 different kinds of vegetables and herbs. She mainly sells them through an online marketplace called Tabechoku.

1. 澤山夫妻の自宅の裏手に広がっている畑。ここにドーム型複合施設が建設される予定だ。ワークショップや交流会など、今まで以上に「訪れて楽しい」場所になるはず。(現在は、イベント時以外に農場の一般開放はしていません。イベントの情報はInstagramから。@sawayama_farm)

2-3. 農場の一画が、あずさんが自然栽培を手がける畑。50品目ほどの野菜やハーブが育つ。販売は「食べチョク」のオンラインサイトがメイン。

Sawayama Farm is owned by Naoki Sawayama and his wife Azusa, operating it as a family with the goal of creating a truly comfortable life. The farm began in this area over 100 years ago, but it was under the fifth generation owner Naoki-san that they made a bold shift to organic farming. Since 2011, they have been gradually transitioning their vast 38-hectare farm to organic cultivation, aiming to convert all of it by 2027.

Sawayama Farm practices both large-scale mechanized organic farming as well as natural cultivation that requires meticulous manual labor. One of their practices is intercropping wheat with clover, which allows for minimal intervention in wheat cultivation. Their crop yields have become more stable year by year, and many visitors have come to inspect their farm and learn about their approach. Their initial motivation for adopting organic farming stemmed from the fact that both Naoki-san and Azusa-san experienced health issues related to chemical pesticides and fertilizers. But what they now seek is to live a happy and comfortable life while doing what they want and pursuing new challenges, even going beyond the realm of farming.

One of their plans for 2025 is to open an off-the-grid dome-shaped multipurpose facility in their farm grounds. It will

澤山直樹さん、あずさんが家族と共に営む農場、株式会社SAWAYAMA FARM。目指すのは、「真に心地よい暮らし」だ。この地で100年以上に渡り農業を営んできた澤山家は、5代目にあたる直樹さんの代で大胆なオーガニックへの転換を果たした。総敷地38haもの広大な畑を、2011年から部分的にオーガニック化。その後も着実に範囲を拡大し、2027年にはすべての面積を有機的管理に切り替えるという。

SAWAYAMA FARMの機械化された大規模なオーガニック農業と、一つひとつ手作業が主となる自然栽培の農業。メイン作物である小麦は、クローバーと混播し、「種蒔き後、収穫まで見守りだけの畑」を実現させている。年々収量も安定してきているため視察なども増えているそうだ。

当初オーガニックに取り組むようになったきっかけとしては、直樹さんやあずさんが農薬や化学肥料に対して不調をきたす体質だったことが挙げられるが、今となって2人が求めているのは、自分たちがやりたいこと、挑戦したいことをやって、楽しく心地よく生きていくこと。それはもちろん、農業という分野に限った話ではない。

2025年に開設を予定しているのが、畑の真ん中にある、オフグリッドのドーム型複合施設。1階では、農場産の自然栽培やオーガニックの野菜を中心とした自然食の提供と、野菜や雑貨の販売を。2階は、衣類



Tour Program



feature a restaurant offering meals made with their own organic vegetables, as well as a shop that sells vegetables and other goods. There will also be a lodging facility with amenities that are friendly to both the environment and the human body. In the basement, they plan to make a seed bank that preserves various native and heirloom seeds. While Tokachi's food self-sufficiency rate is over 1,100%, the region actually relies on imports for a significant portion of its seeds. The Sawayama couple believes that one of the ways to make Tokachi agriculture more sustainable is to have more large-scale farms adopt organic practices and strive for self-sufficiency in their seeds.

Azusa-san knows that they cannot easily change the ways of others, but she is content in practicing what they preach. Whenever she is asked about the hardships of organic farming, she always responds with a smile, saying, "There are no hardships at all. Being a farmer and spending time with my family makes me happy, and every single day is fun because I love everything that I do."

So what does "a truly comfortable life" mean to the Sawayama family? Beneath the convenience and materialism of the world today, are we exacting a toll on ourselves and other creatures? For Sawayama Farm, considering the lives they affect through the food they produce has become one of their most important issues. "Choosing what is good for your mind and body means choosing what is friendly to the Earth's environment. We want to offer concrete options to help you make those choices." These words were written by Azusa-san in the business plan for their dome-shaped facility. The facility will serve as a hub that embodies their efforts and dreams, providing a space for community building and education about environmentally-friendly farming.



The farm sells a Kurosengoku black soybean tea made from their own beans. The attractive packaging has a design that illustrates the farm's philosophy, and makes for a good gift.



農場産の黒千石大豆を使ったお茶も商品化。農場の理念をイラスト化した可愛いパッケージは贈り物にも人気。

やアメニティなども含めて「地球と体（からだ）にやさしい」を提案する宿泊施設として。

そして地下には、自家採種で継いでいく固定種や在来種の種を保管するシードバンクを。十勝の食糧自給率が1,100%だという話はよく言われるが、その大元となる種の出所を顧みてみれば、大部分を輸入に頼っている現状が見えてくる。

「十勝型」と呼ばれる機械化された大規模な畑作農業のうち、部分的にでもオーガニックや種の自給に取り組む農家が増えたなら。それが十勝の農業を持続可能にしていくための選択肢の1つであると、澤山夫妻は考えている。

とはいえあずささんは「他人は変えられないから、いつでも自分たちがどうありたいか、で行動しています」とのこと。オーガニックや自然栽培に取り組んでいると「苦労はなんですか?」と聞かれる機会も多いそうだが、「苦労なんてない! 農家であること、家族と一緒にいられることが幸せだし、全部好きでやっていることだから、毎日本当に楽しいです!」と、満面の笑顔。

自分たちが思う、真に心地よい暮らしとは何か。スピード感や便利さ、物質的に満たされた世界の裏側で、人間以外の生き物も含め、皺寄せを被ってはいないだろうか。農家として提供する食だけではなく、その周辺に密接に寄り添っている「暮らしそのもの」を考えることが、今のSAWAYAMA FARMにとっての大きな挑戦の1つになっている。

「自身の心と体（からだ）にやさしい選択をすることは、地球環境にもやさしい選択となること。その具体的な選択肢を提言します。」

これは、建設予定のドーム型複合施設の事業計画書に、あずささんが書き入れた文言。この施設は、環境保全型農業を実践的に学べる育成スクールや、参加者が互いに学び合うコミュニティ形成など、これまでに澤山夫妻が取り組んできたことをハード面から支える拠点として大きな力を発揮するだろう。SAWAYAMA FARMの「提言」が詰まったその場所を訪ねる日が楽しみでならない。

4. The Sawayama Farm in winter offers beautiful views of the Hidaka mountain range amid the crisp and frigid air.
5. An organic wheat field intercropped with clover.
6. The farm's Kurosengoku black soybean tea has a rich aroma and mild sweetness. It is also great as an iced tea or milk tea mixed with honey.

4. 冬のSAWAYAMA FARM。ピリッと冷えた空気の中、日高山脈が一層くっきりと美しく見える。
5. クローバーと混播しているオーガニック小麦畑。
6. 黒豆の香ばしさの中にほんのり甘みが感じられる黒千石茶。冷やして飲んだり、ミルクとハチミツを入れてラテ風にするのもおすすめ。





1. The vast fields of Sekiguchi Farm with the Daisetsuzan mountains in the distance. Besides the farm's main crops like soybeans and potatoes, Yoshiko Sekiguchi also grows around 20 varieties of beans under her Oribe Beans brand. The beans are usually harvested from early September every year.
2. The elegant, orchid-like flower of the Tamafukura soybean plant. Every bean and its flowers are full of individuality.
- 3-4. Since 2023, Yoshiko-san has been taking business partners and visitors on annual tours of her bean fields. She likes to explain how the beans grow to let people feel the power emanating from the bean fields.

1. 東大雪の山々を望む畑。関口農場として出荷する大豆や馬鈴薯などの主要作物のほか、嘉子さんがオリベの豆やとして独自に育てている豆の種類は20種類ほど。豆の収穫期を迎えるのは、例年9月上旬から。
2. 極大粒大豆「たまふくら」の花。蘭のような上品な花を咲かせる。豆だけでなく、花もそれぞれ個性豊か。
- 3-4. 2023年から、オリベの豆やの商品を販売してくれている関係者など向けに畑を案内するイベントを開催している。写真は、「畑で豆のパワーを感じてもらえたら」と、豆が育つ仕組みなどを嘉子さん自ら丁寧に説明する様子。



Listening to the voices and vitality of beans as they mature in the autumn breeze of Tokachi

Sekiguchi Farm Oribe Beans 関口農場 オリベの豆や

十勝の秋風が成熟させる、
豆という存在。
一粒ひと粒が持つ生命力と、
声に耳を澄ませて。

Kamishihoro

上士幌町



Yoshiko Sekiguchi established her Oribe Beans brand with a concept of "living more with beans". Yoshiko-san first got involved with beans after marrying Takanori Sekuguchi, the 3rd-generation owner of Sekiguchi Farm located in Kamishihoro Town. "After moving to Kamishihoro from Osaka, the first crop my mother-in-law taught me about was beans. She said that it was very easy and that I should try growing it myself. When I tried planting Benishibori beans, I felt so happy when it bore the distinct red and white-colored beans." She then started to grow various kinds of beans in a small plot of land in the farm, focusing on native varieties such as Benishibori and Kurakake soybeans. Unlike common bean varieties that have been bred for efficiency, native varieties are harder to grow and are thus less available in the market. But Yoshiko-san finds purpose in preserving these beans, each with their own unique character and flavor. She seeks to share the good taste and stories behind these beans by regularly joining local farmer's markets and making easy-to-prepare recipe kits for bean dishes. This was how the Oribe Beans brand began. In the early years of Yoshiko-san's venture, people often asked her why she chose beans, and she usually found it difficult to put her thoughts into words. But this all changed with a

「もっと、豆と、生きる」をコンセプトに、オリベの豆やというブランドを主宰する関口嘉子さん。嘉子さんと豆との出会いは、関口農場3代目である夫の孝典さんとの結婚を機に、上士幌にやって来てからのこと。「大阪から上士幌に嫁いできて、お義母さんに最初に教えてもらった作物が豆だったんです。『簡単だから植えてごらん』と言われて、紅しぼりの豆を植えてみたら、赤と白のきれいな豆が育ちました。それがすごくうれしくて」。こうして嘉子さんは、畑の片隅でさまざまな豆を少しずつ育て始めた。当時から嘉子さんが関心を寄せてきたのは、紅しぼりや鞍掛大豆といった在来種と呼ばれる種類。品種改良をした生産効率の良い豆とは異なり、育てるのに手間がかかることから市場にはなかなか出回らないものの、「どの豆も個性的でとてもおいしいし、この豆を継いでいこうとした人の思いが込められていると思う。その思いに惹かれますし、なくしたくなくて」と、嘉子さんは言う。そうした豆の個性やおいしさ、物語を伝えたいという思いから、地域のマルシェに参加したり、簡単に豆料理を作ることができるキットを開発したりと、豆にまつわる発信を始めることに。それが、オリベの豆やとしての原点となった。

豆への思いは膨らみ続ける一方で、活動を始めてすぐの頃は「なぜ豆なのか」と尋ねられても、なかなか思いを言葉にすることができず、「なぜ豆なんだら



5

5-6. Visitors enjoying Yoshiko-san's bean dishes in front of a farm field. She likes to share various simple recipes for beans such as salad and gratin, to help dispel the common image that bean dishes require a lot of effort. Besides the annual farm tour, she also shares the beauty of beans through farmer's markets and workshops.

5-6. 畑見学の後は、みんなで畑の前で嘉子さんお手製の豆料理を囲む。「豆料理と聞くと手間がかかりそうなイメージがあるかもしれないけれど、もっと簡単に楽しめることを知ってほしくて」と、サラダやグラタンなどさまざまな食べ方を提案してくれる。年に一度のイベントのほか、マルシェやWSを通して豆の魅力を伝える活動も行っている。

White Kidney Beans
大福豆



Otofuke
Ofurisode
Soybeans
音更大豆 音更大豆



Benishibori
紅しぼり



6

momentous experience she had in the fall of 2018, as her beans were reaching maturity. The summer of that year was unusually cold and wet, and many farmers faced difficulties with their bean cultivation. Yoshiko-san herself had similar worries, but when she entered her bean field, she heard snapping sounds unlike anything she had heard before. She realized that it was the sound of the dry pods of the beans breaking off. For her, it was a sign that they were trying their best to mature themselves, striving to fulfill their life mission as beans in the environment they are in regardless of the weather. After hearing this "voice" from the beans, she developed a strong conviction to convey the "life force" of beans to others.

"Though a bean field looks quiet on the surface, dramatic events are happening inside it every day." This is how Yoshiko-san describes her bean fields as they start to flower. After gathering energy during the day and preparing themselves at night, the plants bloom with flowers in the morning, shedding them within a day. The pods then slowly start to swell, maturing as they get dry in the autumn breeze. The flowers, leaves, and pods all eventually fall to the ground, resulting in dry, mature beans. Each bean is a seed in itself, and can grow to a bean plant again if cultivated. Yoshiko-san feels a sense of profundity in this pure life force with a singular goal. She believes that beans are a perfect species, and she only assists them in their journey. Though weather is no doubt an important factor in farming, beans strive to grow regardless of the circumstances they face. Yoshiko-san checks the soil and moisture of her fields every day to help the beans unleash their full potential. "They would probably grow on their own, but the more you care for them, the more they will repay you". Such is how Yoshiko-san lives with beans, listening closely to their voices and pondering the stories they tell.

う」と自身に問いかけるようなことも多かったそう。そんな言葉にならない豆への思いを確信に変えてくれた、ある決定的な出来事が起こる。それは2018年の秋、豆が成熟期を迎える頃のこと。その年の夏は雨が多く気温が低かったことから「今年の豆はイマイチ」と肩を落とす農家が多く、嘉子さん自身もその感覚を持って畑に入った。するとこれまで聞いたことのない「パチパチッ」という音が聞こえてきた。「しばらく耳を澄ませるうちに、豆が乾燥していく音だと気づきました。豆は乾燥しながら成熟していく作物。その音を聞いたとき、はっとしたんです。今、自らを成熟させようとしているんだ。今年の天候が良いとか悪いとかは関係なしに、与えられた環境で全力で豆としての生命をまっとうしようとしているんだって」。豆の声を、もっと聞いていきたい。豆の生きる力を、もっと伝えていきたい。嘉子さんの中に、確信に満ちた強い思いがあふれていく。

白花豆の花が咲く畑の前に、「表面上は静かに見えても、畑の中では毎日ドラマティックな出来事が起こっているんですよ」と嘉子さんは言う。花が咲くのは真夜中から朝方にかけて。昼間にエネルギーを蓄え、夜の間に粛々と準備し、朝方そっと花を開く。そうして咲かせた花を一日で落とし、少しずつ実を太らせ、秋風に乾かされて成熟する。花も葉も鞘もすべて畑に落とし、最終的には一粒の豆になる。その豆は種でもあり、また翌年の春に植えれば、芽を出して育っていく。ただそのみに向かって生きていく潔さ、生命力の強さに、日々心を打たれる嘉子さんがある。「豆は完璧な存在。だから私は、豆が持つ力を発揮してもらえるように手助けするだけ」。農業において天候条件はもちろん重要なものだが、どんな条件であっても豆は自ら育とうとする。だからその力を最大限発揮できるように、嘉子さんは毎日畑に足を運び、土や水のことや風に気を配り、必要な手助けをする。「きっと放っておいても育つけれど、気をかけた分、豆は返してくれるから」と嘉子さんは笑顔を見せる。豆の声に耳を澄ませながら、一つひとつの豆の物語に思いを馳せて。嘉子さんは今日も、豆と共に生きている。

A family-run organic farm focusing on the flow from farm to table

Ogasawara Farm 小笠原農園

畑から食卓への流れを見据えて。家族で営むオーガニック農業。



1. In summer, the farm operates a vegetable stand in front of their Hiyori cafe.



2

2. A dish you can enjoy in Hiyori, featuring seasonal vegetables, a main dish, a rice ball, plus a drink and dessert. Lunch is offered by reservation only (meals offered in the tour may differ).



3

3. Ogasawara Farm produces over 30 different kinds of organic crops, including soybeans, wheat, potatoes, lettuce, sweet corn, and leeks.



4

4. The farm owner Tamotsu Ogasawara in front of a potato field. He led the farm's switch to organic farming in 2012.

- 1. 夏野菜の時期には、カフェ灯里の前に小さな直売所もオープン。
- 2. 灯里で提供しているランチメニュー。ランチは完全予約制で一種類のみの提供。季節のおばんざい、メイン料理、おむすびのほか、飲み物とミニデザート付き。(ツアーで提供されるメニューとは異なります)。
- 3. 大豆や小麦、ジャガイモのほかレタスやトウモロコシ、リーキなど合計30品目種類以上の農作物をオーガニックで育てている。
- 4. 小笠原保さん。2012年よりオーガニックに転換。ジャガイモの花が満開を迎えた時期に。

Ogasawara Farm in Makubetsu Town is a farm with a history going back over 100 years, but it was under the third generation and current owner Tamotsu Ogasawara that they transitioned to organic farming. Tamotsu-san decided to do organic farming out of a simple desire to produce delicious and healthy crops, seeing it as a means to achieve the ideal way of life he envisions. The transition had not been without difficulties, as they had to face pest damage and smaller harvests. But after 3 to 4 years of repeated trial and error with a focus on supplementing what was deficient for the crops, they were able to achieve the conditions they had hoped for.

Another principle Ogasawara Farm adheres to is to not just simply produce crops, but to let people consume it to attain healthier lives. This has led them to open their own farm cafe called Hiyori. Here they serve dishes made with the farm's organic vegetables, seasoned in a way that lets you enjoy their natural flavors, from their freshness, sweetness, and robustness. Besides the delicious meal, one of the best things about dining in Hiyori is experiencing firsthand the journey from farm to table. Whether it's the delicate potato flowers or the golden wheat fields shining under the sun, the seasonal views of the farm fields from the cafe will surely linger in your heart.

小笠原農園は、幕別町で100年以上続く農家。家族代々慣行農業を営んでいたが、3代目の小笠原保さんの代からオーガニックへ転換した。保さんにとってオーガニックへの転換は、自らが目指す生き方を叶える手段の一つ。転換した経緯についても、「おいしくて健康的な野菜、を考えたら、自然とオーガニックに行き着いた」と話す。転換後、思うように収量が採れなかったり、葉に頼らない分、虫がついてしまったりと苦労も少なくなかった。しかし、「作物にとって足りないものの補助をすること」を意識しながら試行錯誤を続け、3～4年かけてイメージどおりの土づくりを実現させた。

もう一つ、農業を営む上で保さんが軸としてきたのが「作って終わりではなく、食べた人に健康になってもらうこと」。同じ思いを持つ家族と共に直営のカフェ灯里もスタート。農園で育てたオーガニック野菜をたっぷり使ったメニューはどれも、素材の味を大切にしたい優しい味付け。野菜の瑞々しさや甘さ、力強さを感じられる。おいしさはもちろん、食卓につながる畑のストーリーに触れられるのも、ここを訪れる醍醐味の一つだ。淡く可憐な色のジャガイモの花、黄金色に輝く小麦畑。季節によって移り替わる畑の風景も、心を優しく緩めてくれる。



Tour Program



1. Takenaka Farm's famous leeks won a golden award at the 2024 Japan Hot Pot Vegetable Competition. It is currently sold at the roadside station in Otofuke Town.
2. The farm harvests asparagus in the spring and coriander in the summer, when their warehouse gets permeated with the distinct aroma of the herb.
3. The farm also grows shallots and celery roots, selling them mainly to French restaurants in the Japanese mainland.

1. 竹中農場のリーキ。2024年に開催された「鍋野菜選手権」では、下仁田ネギを抑えての金賞を受賞。音更町の道の駅で購入できる。
 2. 春はアスパラ、夏から秋はパクチーのシーズン。8月の作業場には独特の香りが満ちていた。
 3. エシャロット、根セロリなども出荷。主に本州のフレンチレストランへと届けられている。



A leekman who cultivated a new future for his farm with a history of over 100 years

Takenaka Farm 竹中農場

100年以上受け継いできた畑を、西洋野菜で新たな未来へ繋ぐ。リーキマンの挑戦。

Otofuke

音更町



Akira Takenaka, the fifth-generation owner of Takenaka Farm, has been called a "leekman" because of his penchant for growing leeks. Leeks are rarely grown in Japan, but Takenaka Farm produces it in high volumes and ships it nationwide. The farm began in 1915 when Akira-san's ancestors migrated to Obihiro, before moving to its current location in Otofuke Town in 1939.

Akira-san first got involved with leeks about 15 years ago, after a request from a chef. To learn about its cultivation, he visited leek farms in France and Australia and tried out over 50 different varieties. Leeks resemble green onions in appearance, but their cultivation methods and diseases are very different. Nowadays, Akira-san is well-known in Tokachi as the go-to-guy for leeks, but he confesses that he would not have succeeded without having the passion for it. Besides finding a suitable seed and harvester, he had to learn the required soil quality and related diseases. He also had to find a market for his leeks by promoting it to chefs and consumers.

Akira-san likes to embrace new challenges while continuing his farm's legacy of over 100 years. As he tends to his fields every day, he seeks to honor his ancestors and do a job that he himself can be proud of.

竹中農場の竹中章さんの愛称は「リーキマン」。日本ではほとんど生産されていない西洋野菜であるリーキを、十勝の音更町から全国各地へ届けている。竹中農場は、1915年、章さんの高祖母と曾祖父が帯広市川西地区に入植したことから始まった。その後1939年に一家で音更町へ移住。祖父、父と畑を受け継ぎ、章さんで5代目を数えた。

章さんがリーキの栽培に乗り出したのは、今から15年ほど前。知り合いのシェフから頼まれたことをきっかけに手応えを感じ、その世界にのめり込んでいくことになる。見た目は長ねぎに似ていても、栽培方法や病気の種類などは全く異なるリーキ。本場フランスやオーストラリアなどの産地を訪ね、50種類以上を試験栽培した末に現在の種に辿り着いた。

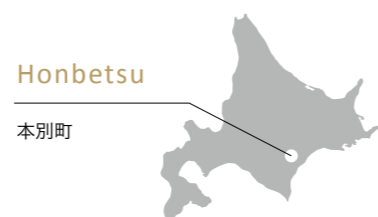
今でこそ「リーキと言えば竹中さん」と、十勝管内では有名な存在だが、「新しい野菜を作るといのは簡単なことではありません。熱意がないとできませんよ」と、章さん。種や収穫機の選定だけでなく、土の栄養バランスや病気への理解、そして販路拡大のための営業やシェフや消費者への説明まで、すべてを根気強く継続してきたからこそこの今がある。

100年以上の歴史を受け継ぎながら、新たな挑戦を続ける章さん。代々続く豊かな土地と先祖たち、そして何より自分自身に恥じない仕事をするために、今日も覚悟を持って畑に立ち続けている。

Root crops nurtured by the soil of Tokachi and the dedication of a farmer

十勝の土と生産者の思いが育む根菜類。

Mitsui Farm 三井農場



Mitsui Farm is located in Honbetsu Town, the largest producer of beans in Japan. Besides beans, the farm also cultivates burdock roots and daikon. In the 1980s, many Tokachi farms began experimenting with new crops, with several farms trying out burdock roots and daikon. However, the burdock root harvest coincided with the all-important bean harvest, while daikon harvesting was fairly labor-intensive. This led to most other farms abandoning these crops. But Mitsui Farm persisted, driven simply by their love for eating burdock root and daikon dishes.

The soil of Mitsui Farm is rich in organic matter deposited from nearby rivers. Fourth-generation owner Akihiro Mitsui admits that their good soil allows them the luxury of not needing any special measures. But growing new crops is never an easy task, and the Mitsui family had to go through trial and error before being able to grow their root crops properly.

About ten years ago, Mitsui Farm began providing burdock roots for school lunches in Honbetsu. They also started a food truck business that lets people enjoy vegetables that are perfectly edible but unmarketable due to imperfections. In this age where pre-processed vegetables are becoming increasingly common, there is a certain value and satisfaction in preparing and cooking vegetables on your own.

日本一の豆の町を掲げる本別町。この地で100年以上続く三井農場が豆と共に、収穫し続けている作物はゴボウと大根だ。昭和60年頃、十勝では多くの農場が新たな作物の栽培を試み、ゴボウや大根の栽培を始めたそう。しかし、ゴボウの収穫は豆の収穫時期と重なり、大根の収穫は早朝に1本1本手作業で行う重労働のため、ほかの農場は次々に栽培をやめていったという。そんな中、三井農場は「ゴボウも大根も食べることが好き」という純粋な思いで収穫を続けてきた。

三井農場が野菜を育てている土壌は、河川から運ばれて堆積しているため有機物が含まれている。「土が良いので、特別なことは何もしていません」と三井さんは話すが、新たな農作物に取り組むのは決して簡単なことではない。家族で試行錯誤を繰り返し、現在の栽培方法に辿り着いた。

「地元の人に、地元の食材を食べてもらいたい」という三井さんの思いから、10年ほど前から本別町内の給食で三井農場のゴボウ提供するようになった。「形が悪く、小さくて売れない野菜もおいしく食べてもらいたいし、おいしいと思ったら野菜を買って調理してみたい」とキッチンカー営業を始めた4代目の彰浩さん。野菜を買って食べるということは、野菜を作る人たちの思いを受け取るということ。調理加工された野菜を口に運ぶ機会が増えた今、自分たちで丁寧に調理して、おいしくいただくことを大切にしたい。



1. Mitsui Farm's daikon is used in the colorful bento lunches sold by Tokachi-no-Yaoya-Omoya, a local vegetable and bento vendor.



2. The farm harvests Benishigure Daikon in late October. They also grow other varieties like the pink-colored Koshin Daikon and the green-colored Vitamin Daikon.



3. A field of daikon radishes in the early stages of sprouting. They are sowed in early August in the same fields where wheat was harvested.



4. Akihiro Mitsui stands in the middle of a burdock field. Each burdock root grows from a single seed and sprouts with large leaves similar to butterburs.

- 1. 三井農場が大根を提供している、幕別町「とかちの八百屋おもや」のおもやの気まぐれ弁当。
- 2. 毎年10月末に収穫している紅しぐれ。このほかにも、ピンク色の紅芯大根や緑色のビタミン大根など、色とりどりの大根を手で収穫している。
- 3. 種まきを終え、芽が出始めた大根畑。8月上旬ごろ、小麦の収穫後に同じ畑で大根の栽培が始まる。
- 4. ゴボウ畑の中に立つ三井彰浩さん。苧のような大きな葉っぱがワサワサと生い茂り、1粒の種から1本のゴボウができる。

Tour Program



Collaborative farming with a view of the future

未来につなげる農業の形

Namara Tokachiya なまら十勝野



Tour Program



Namara Tokachiya is a company comprised of several farmers in Memuro Town. It is headed by Tsutomu Koyama, the owner of Koyama Farm. He started the group after feeling dissatisfied with the usual image of farmers as simply delivering the crops they produce to large cooperatives. After finding other like-minded farmers, they decided to sell their vegetables directly to supermarkets and restaurants under their own brand. The company aims to connect people who make a living from agriculture by conducting various community activities and events. Their vision is sure to be a key in shaping the future of Tokachi agriculture.

十勝平野の中西部に広がる芽室町で、小山農場を営む4代目の小山勉さん。収穫した作物を出荷して終わる農家の仕事に疑問を感じた小山さんは、同じような問題意識を持つ農家仲間と集まり、店舗への直販を手がけるようになった。

農家として野菜を作る仕事と想いを現実にする仕事。この活動を続けていくため、小山さんたちは会社として「なまら十勝野（とかちや）」を設立した。「農業を生業として（農業者たちを）十勝の中でつなげていきたい」という会社の理念を掲げた代表の小山さん。これからの十勝の農業を描くなまら十勝野の思いと行動は、十勝の主幹産業の未来を築き上げていく。

1. A team of women from Namara Tokachiya shares home cooking recipes for their vegetables.
2. The company's tourism team regularly holds various events and activities like tractor rides on snow fields.

1. 毎日食卓に乗る家庭料理として、野菜の美味しい食べ方を発信している女性チーム。
2. 冬の畑を活用している観光チーム。雪原でのトラクター乗車体験など、イベントを企画している。



Six farmers working together to produce a variety of vegetables

6人で力を合わせて作る、多彩な野菜たち。

Tokachi Rokka Field 十勝六花フィールド



Established in 2020, Tokachi Rokka Field is a company comprised of six farmers who operate five farms in Ikeda Town. They decided to team up to help address the lack of farm successors. According to president Takashi Maruyama, "Experience means a lot in farming. The weather, soil quality, and crop conditions vary every year, so having the experience of six minds is a big boost." The group's initiatives have become a case study for the future of Tokachi farms. Besides the usual potatoes and beans, they also grow rare vegetables such as a local brand of mountain yam called "Nebarista", as well as yamawasabi (white horseradish), which requires a lot of manual labor to cultivate.

肥沃な土地で育つのは十勝の定番であるジャガイモや小豆、ビートのほか、ヤマイモの一種の「ネバリスター」などユニークな野菜も多い。中でも注目したいのが、地域で受け継がれてきた山わさび。人の手によって大切に育てられた山わさびは自慢の品。地元産のいけだ牛にもよく合う。

十勝六花フィールドは池田町大森地区の5軒の農家が集まり、2020年に法人化した団体だ。後継者不足の解消が目的の一つである。「農業は経験が重要。天候、土壌、作物の状態も毎年違う。6人の経験を共有できるのが大きい」と丸山代表。十勝の農業の未来に繋がる、新たな取り組みが始まっている。



1. Sowing the yamawasabi requires a lot of careful work done by hand.
2. The sharp pungency of yamawasabi goes well with the lean Ikeda beef.

1. 山わさびの植え付けの様子。人の手による丁寧な仕事が多い。
2. ピリリとした山わさびの辛味が、赤身の多いいけだ牛によく合う。

Tokachi Toyama Farm

十勝とやま農場

Obihiro

帯広市



Meet Tokachi Toyama Farm 4th-generation owner Takayoshi Toyama, his wife Akiko, and their two daughters Keina and Fuka. The whole family helps in running the farm that has a history going back over 100 years. Takayoshi's mother Seiko also regularly holds various farm workshops.

100年以上の歴史を持つ、十勝とやま農場の4代目にあたる外山隆祥さんと、妻の暁子さん、長女の桂菜ちゃん、二女の楓夏ちゃん。畑の教室などのワークショップでは、母の聖子さんも講師として活躍。家族みんなで農場を運営している。

Tour Program



A farm where you can spend a fulfilling time while taking in the scenery and spirit of Tokachi



The farm is situated near the foot of the Hidaka mountains, and offers a great view of a spot called "Tokachi Kannon" for its resemblance to a reclining Buddhist deity known as Kannon.

農場から望む日高山脈は観音様が横たわる姿に見えることから「十勝観音」と呼ぶ絶景スポット。



The farm also offers activity programs like farm work experience and farm lunch cooking. Enjoying a meal made with vegetables you harvested on your own is truly invigorating.

農作業体験や、収穫した野菜を使ったランチづくりなどのプログラムも。産地で畑を眺めながら味わう野菜は最高。



You can relax in a mobile sauna built from a remodeled dump truck.

ダンプトラックを改装した可愛いサウナ。

Tokachi Toyama Farm is located about a 30-minute drive south from the center of Obihiro City. Under a motto of "delivering the seeds of smiles to dinner tables", the farm cultivates crops like potatoes, beans, and wheat across 36 hectares. But the farm goes beyond simple crop production. Besides regularly holding activities like miso-making and tofu-making workshops, they also run a lodging facility that includes a sauna. Guests can relax in a quiet atmosphere while enjoying views of the scenic Hidaka mountains. The farm site even houses a bakery that sells bread and pastries made with local Tokachi ingredients. Countless guests from all over Japan and overseas have been drawn to the warm atmosphere offered by Toyama family, as well as the opportunity to experience firsthand the richness of Tokachi agriculture.

帯広市内の南側、市街地から車で30分ほどのところにある十勝とやま農場は、「食卓に笑顔の種を届けたい」をモットーに、36haもの広大な畑でジャガイモや豆類、小麦などを栽培している。この農場の面白いところは、活動が「生産」だけに留まらないところ。「畑の教室」と称した、作物をテーマに学ぶワークショップや、味噌づくり・豆腐づくり体験、そして日高山脈を望む絶景を楽しめるサウナ付きの宿泊施設「蒸し宿カノンサウナ」の運営。また、農場の敷地内には地場の素材を使ったパンを提供するベーカリーもオープン。4世代同居で暮らす外山一家の温かくて人間味あふれる人柄に触れ、十勝の農業の豊かさや雄大な自然環境を間近で体感することができるコンテンツに惹かれ、世界中から観光客が訪れている。

Experience Tokachi food and agriculture through crafting

十勝の食と農を感じる
ものづくり体験記



Urahoru Charcoal 浦幌木炭

Urahoru Charcoal is a charcoal maker with a history of over 100 years in Urahoru Town. The smoke from their kilns has long become a familiar sight for the locals. Madoka Seko took over the company in 2021 after the town's only charcoal burner decided to retire. She wanted to continue utilizing the town's forestry resources while preserving its tradition of charcoal making for the next generation.

The company mainly uses local oak logs to make charcoal. The logs are packed tight into a kiln before the fire is ignited, gradually increasing the temperature over two days. Controlling the firing temperature based on wood moisture and other conditions is crucial, and relies on the intuition and experience of the charcoal burner who judges it from the exhaust smoke.

The process takes about 20 days, producing charcoal that has a long burning time. Heated charcoal emits far infrared rays that cook food efficiently while retaining flavor and juiciness. It is an invaluable item for Tokachi restaurants and barbecue lovers.

Urahoru Charcoal offers visitors the chance to experience various tasks, such as loading the kiln and sorting the charcoal. You can also enjoy a barbecue of local meat, fish, and vegetables grilled over charcoal.

山と森に囲まれた町、浦幌町。浦幌木炭はこの町で100年続いてきた伝統のある炭窯だ。町内にある道の駅から徒歩1分のところにあり、窯の煙は町のシンボルとして長年親しまれてきた。

代表取締役は浦幌町出身の青古門さん。2021年、町で唯一の炭焼き職人が病気を患い、引退を決めたタイミングで継承に手を挙げた。「歴史ある木炭作りが消えてしまうのを放っておかなくて」と青古さん。以来、先人が大切にしてきた森林資源を、次世代に伝える炭窯を目指してきた。

木は主に町内産ナラの原木を使用。窯に原木を詰め込むと火を点け、丸2日薪をくべながら温度を上げていく。木材の水分量や気温などの条件によって温度調整が必要で、炭づくりのマニュアルはない。長年培った勘と、煙のおいが頼りになる職人の世界なのだ。そうして約20日間かけて出来上がった炭は火の持続時間が長く、遠赤外線効果で食材がふっくらとジューシーに仕上がるのが特徴。十勝の飲食店や家庭のバーベキュー用に重宝されている。

浦幌木炭では、木を運んだり炭を仕分けたりと、職人と一緒にさまざまな炭づくりの作業を体験できる。体験後は魚やお肉、野菜など、新鮮な浦幌町産の食材を炭火で食べてもらおうと、青古さんは日々励んでいる。

Experience 体験内容

Urahoru
浦幌町



The activities you can try at Urahoru Charcoal will vary depending on when you visit. The following are some examples.

浦幌木炭では、訪問日によって体験できる作業が異なる。紹介されている内容は一例のため、どんな作業ができるか楽しみに。

Tour Program



Activity 1



Cutting the wood

薪割り

The logs are split to a suitable thickness for loading into the kiln. An axe is used for logs that do not split easily. It takes about three to four days to prepare enough wood for one kiln.

窯に入れるために適度な太さに木を割っていく。割れなかったところは斧を一振り。3、4日かけて1窯分の木材を準備する。

Activity 2



Loading the kiln

窯の中に木を運び込む

The wood is packed into the kiln by several people working in unison. Starting in the morning, the kiln becomes full by the evening. Since the interior of the kiln retains heat, summer work can be quite hot.

息を合わせながら窯に木材を詰めていく。朝から始めて、窯が埋まるのは夕方頃。窯の中は保温されており、夏場の作業は汗だくに。

Activity 3



Firing the kiln

窯に火を入れる

After packing the wood tightly in the kiln, the kiln is sealed with clay and the fire is ignited. For about 2 to 3 days, the fire is checked closely as the temperature is gradually raised to around 1,000°C.

木を隙間なく入れると、窯の入口をレンガや土で塞いで火を点ける。丸2～3日間、交代で火の見守りをし、1,000度近くまで温度を上げていく。

Activity 4



Unloading the kiln

炭の運び出し

After extinguishing the fire and letting the kiln cool for about two weeks, the charcoal is taken out. The logs shrink to about half their original size due to evaporation of moisture, leaving only dense black charcoal.

約2週間かけて窯の中の火を消火した後、中から炭を取り出す。原木は水分が飛ぶことで約半分のサイズに縮み、ずっしりと重い木炭が出来上がる。

Lunch time!



Charcoal-grilled lunch

炭火でランチ

Using the finished charcoal, you can enjoy a barbecue with local Tokachi ingredients. Cooking over charcoal brings out the natural flavors of the food. It's the perfect way to re-energize yourself after all the hard work.

出来上がった炭を使って十勝産食材をいただく。炭火で調理すると香ばしさが加わり、素材本来のうま味があふれる。疲れが吹き飛ばす最高のごちそうだ。

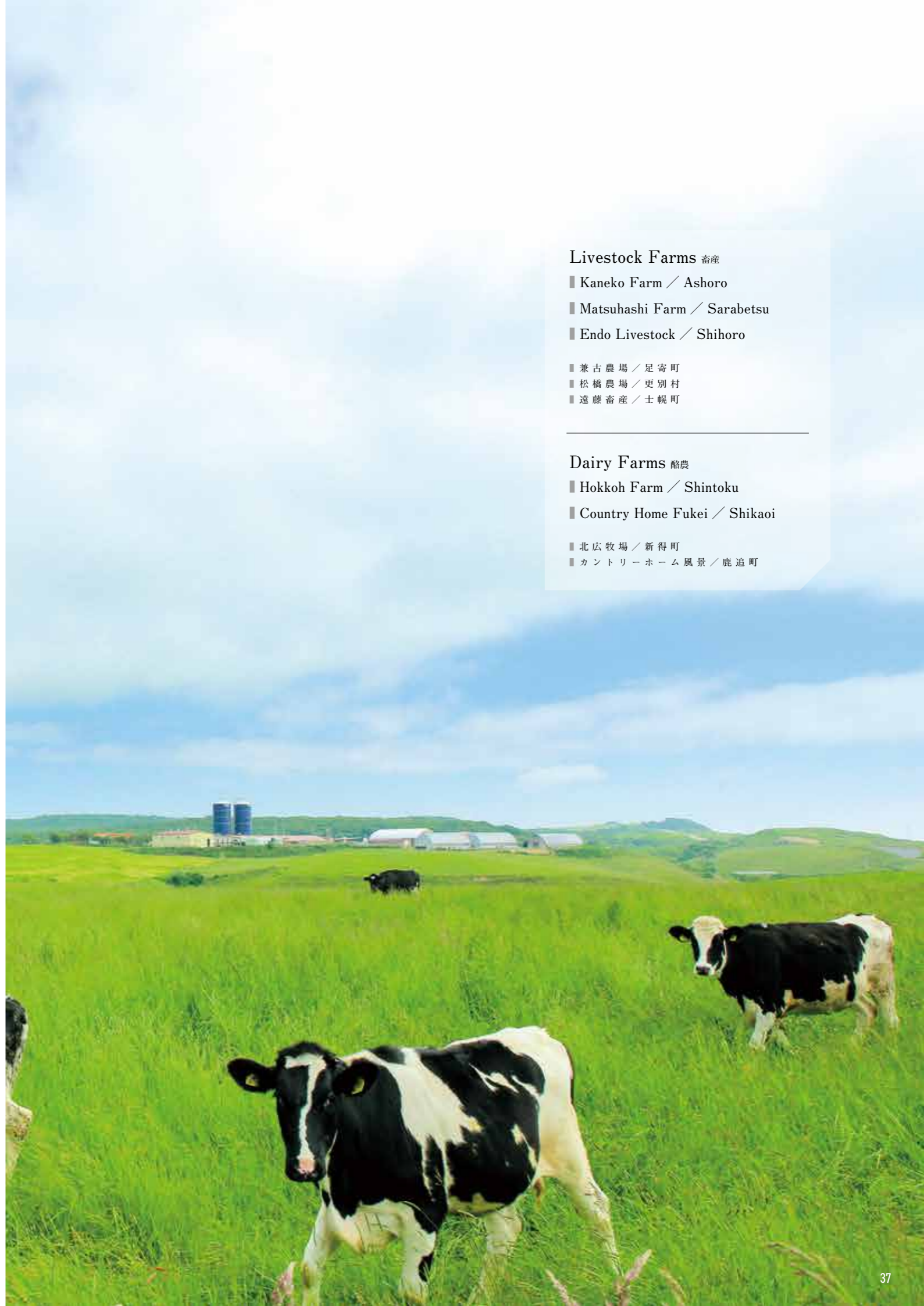
Tokachi Livestock and Dairy Farms



畜産・酪農を営む人々を訪ねて

Cows grazing in vast pastures and idyllic landscapes dotted with cattle barns and silos are some the quintessential sights of the Tokachi countryside. The countless cattle growing in a healthy environment under the clear blue skies are an important source of the delicious bounty of Tokachi.

牛たちが放牧地で草を食む姿や、牛舎・サイロが点在する牧歌的な風景は、十勝らしい風景の一つ。十勝の広い青空の下、健やかに育つ牛たちは、私たちにおいしい恵みをもたらしてくれる。



Livestock Farms 畜産

- Kaneko Farm / Ashoro
- Matsunashi Farm / Sarabetsu
- Endo Livestock / Shihoro

- 兼古農場 / 足寄町
- 松橋農場 / 更別村
- 遠藤畜産 / 士幌町

Dairy Farms 酪農

- Hokkoh Farm / Shintoku
- Country Home Fukei / Shikaoi

- 北広牧場 / 新得町
- カントリーホーム風景 / 鹿追町

Kaneko Farm 兼古農場

Unkai Wagyu - Walking and grazing freely in a hilly pasture bathed in a sea of clouds

雲海が見える丘の上で、
四季を通して。
よく歩き、よく食べ、
健康に育つ雲海和牛。



Ashoro
足寄町

Tour Program



1. Unkai Wagyu cattle graze on green Timothy and Orchard grass, and are fed dried hay during winter.
2. About 50 calves are born in Kaneko farm every year, with 10 being raised as breeding cows, and the rest shipped as beef cattle.
3. Grilled fillet steak served by Dining Bar Rocca. Currently, Unkai Wagyu beef can only be enjoyed at restaurants in Ashoro Town, but Teruo Kaneko hopes to sell it directly to consumers in the future.

1.牛たちが食べるのはチモシーやオーチャードグラスなどの青草。冬の間は乾草を食べて過ごす。2.年間50頭ほど生まれる子牛のうち10頭ほどを親牛として育て、40頭ほどを市場に出している。3.現在、雲海和牛を食べられるのは町内の飲食店のみ。「いつか余裕ができれば直売もしてみたい」と、兼古さん。写真は、ダイニングバー Roccaの「ヒレ肉のグリル」。

The Kamitoshibetsu district of Ashoro Town is an area with undulating terrain, and is known for frequent occurrences of a phenomenon called a "sea of clouds". It is here that the grandfather of Teruo Kaneko migrated just after the war. After clearing the land of forests and turning it into fields, he started raising a few cattle. By the next generation, the farm had become fully engaged in livestock farming. Now, the 3rd-generation owner Teruo-san practices free-range livestock farming, where the cattle can move about freely in the pastures. According to Teruo-san, free-range farming helps keep the cattle healthy, as they get a lot of exercise from walking in the undulating pastures. They develop strong muscles and sturdy frames, leading to fewer complications and less human intervention during calving. About 50 calves are born in the farm every year, and they are raised for around 10 months before being shipped. The calves are auctioned off and taken in by fattening farms all over Hokkaido, where they are raised as beef cattle.

Although the farm has operated as a livestock breeder for three generations, Teruo-san decided to start raising Wagyu cattle on their own. Wagyu cattle are often raised in barns and fed with forage, while grass-fed beef cattle that are raised solely

足寄町上利別地区の、起伏に富んだ山あいの土地。条件が揃った日には雲海が広がるこの土地に、兼古照夫さんの祖父が入植したのは戦後間もない頃のこと。入植当初は林業を主としながら、土地が開拓され更地になっていくのと共に牛を飼い始め、本格的に畜産業に取り組むようになったのは2代目の頃。現在は照夫さんが3代目として農場を受け継ぎ、繁殖農家として放牧というスタイルで牛たちを育てている。

そのメリットについて、照夫さんはこんな風に話す。「一番は、健康に育つこと。起伏のある土地の中で放牧しているので、とにかく運動量が多いんですね。筋肉も付くし、骨盤もしっかりする。身体が健康だからこそ出産のときのトラブルも少なく、私たちが介助に入ることはほとんどありません。自然な状態での出産ができてるように思います」。牧場で生まれる子牛は、一年で50頭ほど。兼古農場で10ヵ月ほどになるまで育て、市場へ出荷。競りに出された子牛が各地の肥育農家に引き取られ、肉牛として育てられるという仕組みだ。

家族代々繁殖農家として働いてきた兼古さんだが、3年ほど前から自身でも和牛の生産を始めている。一般的に和牛は、牛舎の中で飼料を与えて育てられることが多い。一方、牧草のみを食べて育つグラスフェッドの肉は全国的に見てもかなり珍しく、照夫さん自身も「牧草のみで育った牛の肉はどんな味がするのだから」

Kaneko Farm's pastures spread out over 19 hectares at an elevation of 400 to 500 meters. On clear days, you can see Mt. Meakandake in the distance.

放牧地は標高400~500mで、面積は全体で19haほど。晴れた日には雌阿寒岳が見渡せる。



4. Kaneko Farm's cattle roam freely even during the winter. They are fairly cold-resistant but are susceptible to heat, preferring to spend hot summer days under the shade of trees.

5-6. Under specific weather conditions in the early morning, you can see the breathtaking sight of an "unkai" or sea of clouds beyond the hills.

4.冬の間も放牧地で過ごす牛たち。寒さが心配になるが、「寒さは意外と平気な様子で、暑い日のほうが辛そう。よく木陰で休んでいますよ」と、兼古さん。5-6.早朝など気象条件が揃った日には雲海が広がり、幻想的な光景に。

on pasture grass are quite rare in Japan. Teruo-san began by selecting two Wagyu beef cows and raising them only on grass, feeding them forage only during pregnancy and lactation. In the following years, this increased to 3 or 4 cattle annually, and with the help of a local abattoir and meat processor, the beef from the cattle is shipped under the name "Unkai Wagyu". This beef is currently being sold to various restaurants in Ashoro Town.

Unkai Wagyu has been renowned for its rich aroma and robust flavor. Restaurants that serve the beef attest to how it spreads a pleasant aroma when it is grilled. Teruo-san believes that this quality comes from the fact that the cattle only eat grass, as well as their mature age. Wagyu cattle are said to develop their characteristic aroma from the age of three, but Kaneko Farm offers delivered Wagyu cows that are around 15 years old. In other words, younger cattle age does not necessarily mean tastier beef. Due to efficiency and cost factors, beef cattle raised for long periods are not widely available in the domestic market. This factor, in addition to its grass-fed quality, makes Unkai Wagyu a very rare and valuable commodity. Despite such achievements, Teruo-san remains humble. As he stands with an unpretentious smile, his cattle graze leisurely in the hilly pasture behind him, a scene that is quintessential of Tokachi.

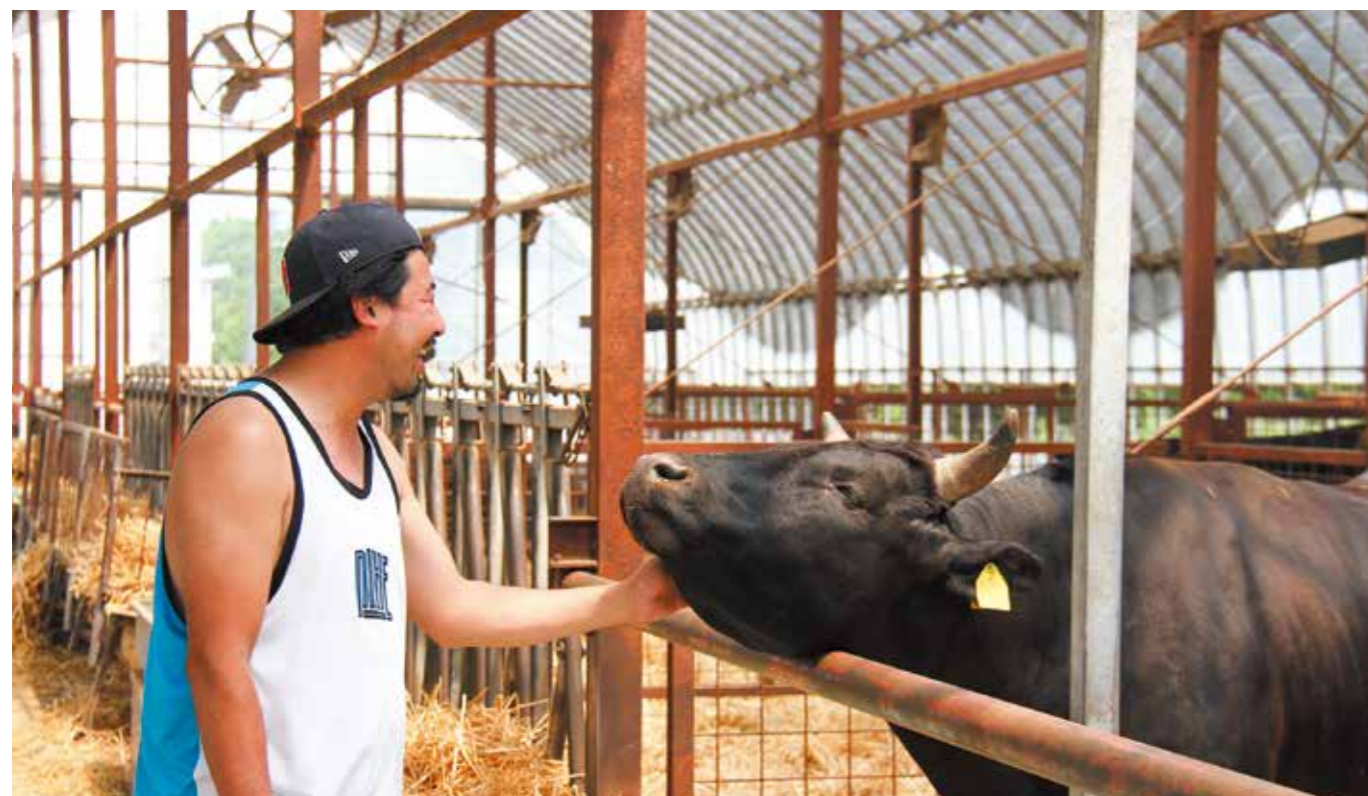
う」と興味を持ったのがきっかけとなった。出産前後などは体調管理のため飼料を与えていたが、選ばした15歳前後の肉牛については、完全に牧草のみでの飼育に切り替え。最初の年は2頭、翌年以降は年間3〜4頭ほどのペースで雲海和牛として育て、と畜場や地元加工業者の協力を得て足寄雲海牛恵讃（通称・雲海和牛）としての出荷を実現させた。現在は足寄の道の駅や町内の飲食店に卸している。

気になる味については、「香りが高く、味がしっかりしている」と好評。卸先の飲食店の人たちからは、「店で肉を焼いていると、店の中に良い香りが広がるほど」と言われているそうだ。「草だけを食べているというのはもちろん、年齢も影響しているかもしれませんが。牛は3歳を過ぎた頃から和牛らしい香りが出てくるという話を聞いたことがあるのですが、うちで出しているのは15歳前後の経産牛。年が若い=おいしい肉ということではないんだと思います。効率やコスト的な都合からも、長期飼育された牛肉はなかなか国内の市場には出回らない。グラスフェッドという点に加え、長期飼育という点で考えても、照夫さんが育てる雲海和牛はとて貴重だといえるだろう。そんな畜産を実現させながらも、当の照夫さんに驕るような素振りは一切ない。飾らない笑顔の向こうには、牛たちがゆったりと草を食むどこまでも十勝らしい光景が広がっていた。

Matsuhashi Farm 松橋農場

Farming for future generations: Food stockpiling and genetic preservation

食糧の備蓄と、
種の保存。
次世代に繋ぐ
農業の形。



1-2. Farmer's Bar Food Baby in Obihiro serves a cut steak of Matsuhashi Beef from Matsuhashi Farm. Matsuhashi Beef is a local brand of Japanese Black Wagyu with little marbling to highlight the natural flavor of the beef.
3. Besides beef from Matsuhashi Farm, the restaurant also serves dishes made with produce from over 100 different Tokachi farms. One of their popular dishes is an assorted cheese plate that goes well with alcoholic drinks.

1-2. 帯広市内にある農家バルFOODBABYでは、松橋農場を代表するブランド牛「松橋牛」のロースステーキなどが味わえる。できるだけサシを入れず、牛本来の赤身の旨さを追求した黒毛和牛。
3. 松橋農場のほかにも、100軒を超える地元生産者の食材がメニューに使われている。チーズの盛り合わせなどお酒にぴったりな一品も。

Matsuhashi Farm in Sarabetsu Village is a livestock farm with a history of over 90 years. Besides doing everything from cattle breeding to fattening and product sales, they also grow crops such as wheat and soybeans. The fourth-generation owner Yasuhiro Matsuhashi decided to change the farm's approach during the global pandemic, adopting sustainable and self-sufficient agricultural practices rather than focusing on production volume and income. He believes that Tokachi's agriculture is crucial in supporting Japan's food supply, and he envisions a future where the children who will lead the next generation never have to worry about food. This is why he has started a project with the mission of stockpiling food resources. Genetic resource preservation is another of the farm's initiatives. They seek to preserve the Takenotani-tsuru line, Japan's oldest purebred Wagyu, for future generations. Takenotani-tsuru beef is known for the rich flavor of its red meat, but there are only around 25 purebred cattle remaining in Japan. Matsuhashi-san likes to keep himself busy with a wide range of activities. He runs a restaurant called "Farmer's Bar Food Baby" that makes use of local produce. He also likes to do barbecues with friends in a terrace he built in his farm. All of this is rooted in his positive outlook for the future and a simple but strong dedication as a farmer.

更別村で90年以上にわたって畜産を営んできた松橋農場。農場では、牛の繁殖、肥育、販売までのすべての工程を一貫して担うほか、小麦や大豆など農作物の栽培にも取り組んでいる。4代目である松橋泰尋さんはコロナ禍を機に、生産者としてのあり方を見つめ直したそう。収量と収入の向上を目的とした農業から、持続的・自給的な農業へ。「十勝の大規模農業は、人々の食糧を支える力を持っている。次世代を担う子どもたちが食べ物に困ることのないようにして備えていきたい」。そんな思いで「備蓄」をテーマにしたプロジェクトを展開中だ。

それからもう一つ、松橋さんが力を入れているのは、「種の保存」。日本最古の和牛の純血種「竹の谷蔓牛」の遺伝子を次世代に繋いでいきたいと、繁殖肥育にも取り組んでいる。全国にも約25頭しかいない竹の谷蔓牛の牛肉は、松橋さん曰く「赤身肉の旨さが際立つおいしさ」。脈々と受け継がれてきた遺伝子を未来に繋ぎ、希少でおいしい牛肉の味わいを消費者に届けていこうとしているところだ。

農場の敷地の一部に仲間と楽しむためのBBQテラスを作ったり、十勝の生産者と消費者をつなげたいと飲食店「農家バル FOOD BABY」を営んだり、幅広い活躍を見せる松橋さん。持ち前の明るさと生産者としてのシンプルで強い思いを糧にして、自らが信じる未来を歩み続けている。

Endo Livestock

えんどう畜産

Beloved Wagyu: A project that conveys the value of life

命の価値を
考える
愛され和牛
プロジェクト。



Endo Livestock in Shihoro Town is a fully-integrated livestock farm that handles everything from cattle breeding, raising, and fattening. The farm is owned by Ryohei Endo and his wife Kyoko, who also works as a veterinarian. In addition to Japanese Black Wagyu, they also raise F1 hybrids (a crossbreed between Japanese Black Wagyu and dairy cattle). Their Wagyu beef can be bought at the Pia 21 Shihoro Roadside Station and through their online shop.

十勝の中央部、士幌町にあるえんどう畜産は繁殖から育成、一部肥育も手がける一貫生産農家。黒毛和牛のほか、F1（黒毛和牛と乳用種の交雑牛）も育成している。左の写真は農場主の遠藤良平さんと、妻で獣医師の恭子さん。愛され和牛の肉はネット通販のほか、道の駅ピア21しほろでも購入することができる。

The beef industry is a cutthroat world, and this is especially true for Wagyu cattle. A Wagyu calf that is smaller than usual, or has superficial wounds or deformations, will fetch a very low price in the market, even if its meat quality and safety are perfectly fine. In extreme cases, such calves are even culled by farms to avoid an operational loss.

But Kyoko Endo, veterinarian of Endo Livestock, felt that it was wrong to treat life so carelessly out of human convenience, and decided to take a stand. When one of their Wagyu steers became unfit to be auctioned because of a lump on its shoulder, Kyoko-san decided to raise it themselves while documenting the process. The steer was named Renshu 21, and was cared for by everyone in the farm. On one occasion, it even became part of a lesson for local schoolchildren, offering them a chance to reflect on the value of life. Kyoko-san captured Renshu 21's three-year life in a video and shared it with everyone who bought its meat. She dubbed this project "Aisare Wagyu" (Beloved Wagyu). According to her, "By knowing how Renshu lived, I want people to feel not just sadness, but a feeling of gratitude from absorbing his life energy." She hopes that their farm's cattle can let people understand the preciousness of taking the lives of the creatures we consume as food.

経済動物である牛の世界はシビアそのもの。特に和牛の素牛（肥育前の仔牛）を市場に出す時、傷や奇形があったり体が小さかったりすると、肉質や安全性に問題がなくても二束三文にしかならない。最悪の場合は赤字になるからと殺処分することもあるそう。「利益が出ないからと人間都合で命を粗末に扱っていいものか」と疑念を抱き、立ち上がったのがえんどう畜産の獣医師である遠藤恭子さんだ。

恭さんは左肩にコブができてしまい競りに出すことができなかった1頭の和牛を自家肥育することに決め、その様子をつぶさに記録し始めた。蓮秋21と名付けられた牛のケアはスタッフ総出で行い、ある時は地元の小学生たちの授業に登場し、命の尊さと命をいただくことについて考える機会の講師になったこともあった。蓮秋が生きた約3年間の軌跡は恭さんの手によって動画にまとめられ、蓮秋の肉を購入した人の元に届けられる。これが愛され和牛のプロジェクト。生きている姿を知った上で肉を食べてもらうというのが恭さんの考えだ。「どんな風に生きたかを知ることが、食べた時に悲しいだけじゃなく、蓮秋のエネルギーも取り込んでいるような気持ちになって自然とありがたいと思うんです」。食べることの本質は、他者の命をいただくこと。生命が持つあふれんばかりのエネルギーを身体に取り込むその尊さとありがたさを、恭さんと牛たちは教えてくれている。

Hokkoh Farm

北広牧場

A megafarm that seeks to shape the future of dairy farming

次世代へ、酪農の未来を。
メガファームの挑戦。



Shintoku

新得町

Tour Program



1. Hokkoh Farm Director Shingo Wakasugi. He manages the company together with his wife Eriko.
2. The company currently raises around 900 cattle, about 450 of which are milking cows. Since 2014, they have also been raising Wagyu cattle.

1.取締役の若杉真吾さん。妻の絵里子さんと共に北広牧場の運営を担っている。
2.現在飼育しているのは仔牛も入れて約900頭。2014年からは和牛素牛の生産も開始。搾乳中の牛は450頭ほど。



Their popular dairy products have a fancy packaging design

可愛らしいデザインの加工品が人気。



Hokkoh Farm is a company established in 1996 by four different dairy farms in Shintoku Town. They raised about 400 cattle in their first year alone, with a raw milk production volume of 3,000 tons by the following year. They also produce their own cattle feed by growing pasture grass and dent corn across 200 hectares of farmland. Their large-scale dairy operations have led them to be designated as a megafarm.

In recent years, Hokkoh Farm has been focusing on producing their own dairy products, while also promoting tourism and educational activities. According to company director Shingo Wakasugi, their initiatives into secondary and tertiary industries began after a typhoon hit Tokachi in 2016. It caused significant damage, with power outages and water supply cuts across the region. Despite being primary food producers, they felt helpless in providing it to the people in need at the time. The experience motivated them to be more versatile by expanding their business activities. The company also wanted to let their employees know what happens to the milk they make. Most dairy farms simply produce raw milk and deliver it to agricultural cooperatives. But by selling their own dairy products directly to consumers, they can get to hear the people's appreciation firsthand. Furthermore, welcoming guests to their farm for various experiences allows

有限会社北広牧場は1996年、新得町内の4軒の農家が集まって設立された。設立当初から約400頭を飼育し、翌年には出荷乳量3,000トン達成。200haもの畑で牧草やデントコーンといった牛の飼料も自家生産し、いわゆる「メガファーム」と呼ばれる大規模酪農を営んできた。

そんな北広牧場が近年力を入れているのが、ヨーグルトやソフトクリームといった加工品の製造と、牧場を舞台にした観光や教育活動。生乳の生産だけでなく、六次化を見据えた取り組みを始めた経緯を、取締役の若杉真吾さんはこう話す。「きっかけは2016年に起きた台風でした。停電や断水で地域が大きな被害を受けたとき、自分たちは『食』を生み出す側なのに、困っている目の前の人にすぐに届けることができない実情に大きなジレンマを感じました。その経験が、以前から考えていた六次化に、実際に踏み出す後押しになりました」。

そしてもう一つ、「酪農の仕事は、生乳を安全にタンクに取れば終わり。けれど、スタッフたちに、『その先』を見せてあげたいと思ったんです」とも語る。加工品を直接消費者に届けることで、「ありがとう」の声を直接聞くことができる。牧場体験で一般の方を受け入れることで外からの視点を知り、自分たちの仕事の尊さを再認識できる。牧場で働いているだけでは実感しにくかった消費者の存在をスタッフが認識することで、仕事のやりがいや面白さにつながればと、

them to gain new perspectives about the value of their work. This makes their staff more appreciative of their customers, leading to a greater sense of work fulfillment. Wakasugi-san himself finds dairy farming to be incredibly interesting, and he wants his staff and customers to feel the same.

One of their ongoing projects is the establishment of a second farm site. They are repurposing an abandoned dairy farm to create a pasture for open grazing, with plans to set up a lodging facility and a restaurant. In the future, they also plan to hold tractor farm tours and workshops for making dairy products. They have also been meeting with other local businesses to exchange ideas on how to make use of the site. Through collaboration with other industries, Hokkoh Farm is leading the way in promoting dairy as one of the major attractions of the town.

In Wakasugi-san's own words, "I want to share the richness of dairy farming. Of course, there are many challenges, but it's still an amazing job. My kids drink a liter of fresh milk every day, and our dining table is filled with homegrown vegetables and meat. I always remind my kids how they are fortunate to be living such a life of abundance."

若杉さんは考えている。「僕自身が、酪農の仕事ってすごく面白いと思っているんですよ。だから、それをスタッフにも感じてもらいたいし、消費者にも知ってもらいたい」。

より観光面に力を入れようと現在進行中なのが、「北広牧場第2農場」のプロジェクト。使われなくなった町内の旧牧場を活用し、放牧地として整備。宿泊施設や飲食施設の開業や、作物の生産も予定しているのだそう。ゆくゆくはトラクターでのファームツアーや、生乳を使った加工品づくり体験などの構想もある。「酪農の仕事の豊かさを伝えたい。もちろん大変なこともあります、最高なんです。うちの子もたちは毎日新鮮な牛乳を1リットル飲んでますし、食卓には自家産の野菜や肉が並びます。『これが世の中のあたりまえじゃないんだぞ、って言い聞かせてます（笑）』。本当に豊かだなと感じます」。

第2農場の活用については会議の場を設け、地域の事業者と一緒にアイデアを出し合って検討を重ねている。観光事業者やチーズ工房、飲食店などとタッグを組みながら、地域の大きな魅力としての「酪農」を打ち出していくため、これからも北広牧場の挑戦は続いていく。



Hokkoh Farm is situated in a quiet mountainous area. They also operate a food truck that sells soft serve ice cream, appearing mainly in local town events.

山間の長閑な場所にある北広牧場。可愛いキッチンカーはソフトクリーム専用。主に町内のイベントに出店している。

The site features a processing factory and a training facility built from a converted barn and silo. The farm has been used as a filming location for a popular TV series.

敷地内には牛舎とサイロを改装した加工・研修施設が、NHK連続テレビ小説「なつぞら」のロケ地にもなった。



Country Home Fukei

カントリーホーム風景

Doing what is natural as a dairy farm while taking on new challenges

背伸びをせず、少しずつ。酪農家としてあたりまえの営みを積み重ねて。



Shikaoui
鹿追町

Tour Program



The dairy farm's site features vast pastures, several cowsheds, a dairy factory, a cafe, and a dog park. Many visitors spend a leisurely time enjoying the cafe's soft serve ice cream while lounging in the terrace and admiring the surrounding scenery that changes with the seasons.

広々した敷地内には、牛舎、牧草地、カフェ、加工場、さらにはドッグランまでが併設されており、思い思いの時間を過ごすことができる。ソフトクリームを買ってテラス席でのんびりしたり、ゆったりとカフェタイムを過ごしたり。四季折々の風景もここを訪れる楽しみの一つだ。

Try the delicious dairy products made with the farm's own fresh milk

フレッシュな牛乳を使ったおいしい加工品を味わって



Country Home Fukei is a dairy farm with a history of over 60 years. Since their beginnings, they have always adhered to an approach of creating good soil to grow good grass, and taking grass in its best condition to feed their cows. As natural grass eaters, the health and growth of cows are greatly influenced by the grass they eat. The farm harvests the grass just as the seed heads begin to emerge to maximize its nutritional content. For the farm owner Tomohisa Shimizu, doing what is best for the cows is just business as usual. Country Home Fukei is also known for the high-quality dairy products they make using their own milk. It began out of a desire to make something natural and healthy for their children. Their first product was a soft serve ice cream that was well-received by the local schoolchildren. With the encouragement of the local community, they ventured into dairy processing in earnest, building their own factory and opening a farm cafe a few years later. The praise they get for their products is a testament to the quality of their milk, and it gives them the motivation to keep trying out new ideas.

Though their business has expanded in recent years, their core remains firmly rooted in dairy farming. It is this steady and honest approach that gives rise to the excellent taste and quality of their products.

北海道十勝の地で60年以上の歴史を持つ酪農専業農家が営む、カントリーホーム風景。創業時から大切にしてきたのは、「良い土を作り、良い草を育て、それを一番良い状態で牛に与えること」。エサとなる牧草は、牛の健康状態や育成に大きく影響するもの。穂が出始めた状態で刈り取った牧草を与えるのは、その時期の牧草は栄養価が高く、さらに牛にとってもおいしい状態だから。そんな風に、牛の健康に良いと思うことをあたりまえの営みとして積み重ねてきた。

風景を語る上で欠かせないのが、牧場で搾った新鮮な生乳を使った加工品。その始まりは、「子どもに食べさせても安心な、添加物を使わない加工品を作りたい」という思いから。最初に作ったソフトクリームを地域の小学生に食べてもらったところ「おいしい!」と評判に。それから地元の人たちの声に後押しされる形で加工品づくりに乗り出した。牧場の敷地内に加工場を建設し、その後カフェもオープンするに至った。地元の人をはじめ、消費者の声を直接聞ける機会が増えたことで、代表の清水智久さんをはじめ、牧場のスタッフたちは自分たちが手がける牛乳の味を再認識できたそうだ。

事業の幅が広がっても「中心にあるのは、あくまでも酪農」。その地道で真面目な酪農家としてのあり方が、変わらぬおいしさを生み出している。

Delicious Soft Serve and Gelato in the

Dairy Kingdom of Tokachi

ミルク王国・十勝で食べる新鮮！絶品！
ソフトクリーム & ジェラート

Soft Serve

Gelato



Kyodogakusha Shintoku Farm

共働学舎新得農場

SHINTOKU 新得町

Made with the rich and refreshing milk of Brown Swiss cows, it is mixed with whey jam that gives it a subtle caramel-like flavor. Available from late April to October.

ブラウンスイス牛ならではのコクと爽やかな味わい。ホエイを使ったジャムを加えほのかなキャラメル風味も。※4月下旬～10月に販売。



Memuro Farmer's Market Aisuya

めむろファーマーズマーケット あいす屋

MEMURO 芽室町

Made with fresh milk from local dairy farms, it has a refreshing smoothness and a clean aftertaste. The shop is located beside a farmer's market that sells fresh vegetables.

地元の野菜を中心に揃うファーマーズマーケットに隣接。地元の酪農家の新鮮ミルクを使った逸品はスッキリとした喉越しと後味が特徴。



Ryugetsu Sweetpia Garden

柳月スイートピア・ガーデン

OTOFUKE 音更町

Kinako-flavored soft serve topped with sweet red bean paste, brown syrup, and Ryugetsu's Kinagoromo rice cake. You can enjoy the rich flavors of the renowned beans of Tokachi.

きなこ味のソフトに、特製のつぶ餡、黒蜜、そして十勝の銘菓「きなごころも」をトッピング。十勝の名産品である豆を存分に味わって。



Liberty Hill Hirose Farm Uemon's Heart

リパティヒル広瀬牧場 ウエモンズハート

OBIHIRO 帯広市

Rich homemade ice cream made with the farm's low-temperature pasteurized milk. They offer 18 different flavors every day using finely-selected ingredients from Tokachi.

牧場の低温殺菌乳を使った濃厚な味わい。十勝産や無農薬・有機野菜など厳選素材でつくるジェラートは、毎日18種類を手作りしている。



Dream Dolce

ドリームドルチェ

KAMISHIHORO 上士幌町

This fresh ice cream is made from the milk of the shop's own dairy farm, processed within 24 hours of milking. They also use various fruits grown in their own farm.

自社牧場の搾乳後24時間以内の生乳のみを使用したフレッシュなアイスは直営店ならではの。一部フルーツも自社栽培品を使うこだわりよう。



Happiness Dairy

ハッピーネスデューイ

IKEDA 池田町

The oldest gelato shop in Tokachi. They use milk from their own dairy farm and many seasonal ingredients, offering a total of 80 different flavors throughout the year.

十勝でもっとも歴史あるジェラートショップ。自社牧場のミルクの他、季節によって旬の食材を使い分け年間80種類のジェラートを提供。



Tokachi Shinmura Farm Cream Terrace

十勝しんむら牧場クリームテラス

KAMISHIHORO 上士幌町

Soft serve made with the milk of the year-round pasture-raised cows of Tokachi Shinmura Farm. With no artificial additives, it lets you savor the natural flavor of milk.

一年中放牧酪農をする十勝しんむら牧場。放牧牛乳でつくるソフトクリームは香料不使用で、ミルクをストレートに感じる直球勝負の一品。



Ito to Niwa Cafe

一条と庭Cafe

MAKUBETSU 幕別町

Served on a custard-filled cream puff instead of a cone. It is also topped with caramelized nuts, making for a crunchy and creamy treat. Available from April to August.

持ち手はシュークリームで、中にはたっぷりカスタードが。仕上げにキャラメリゼしたナッツをトッピング。※4～8月に販売。



Ocha-no-Fuji

お茶のふじ

OBIHIRO 帯広市

A rich and creamy soft serve flavored with Uji matcha from Kyoto. You can enjoy the rich aroma of matcha with every lick. Available from June to September.

京都宇治抹茶をソフトクリームに練り込んだ濃厚な口当たりの逸品。最後の一口まで香り高い抹茶の味わいが楽しめる。※6～9月に販売。



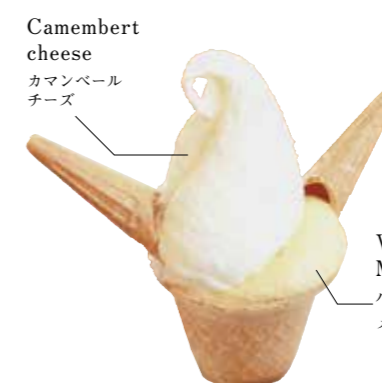
Le Glacier

ル・グラシエ

OBIHIRO 帯広市

Gelato made with a focus on health and safety, making it suitable as an everyday treat. They offer 24 gelato flavors plus a soft serve with a different flavor every month.

日常的に食べられるよう安心安全を心がけた逸品。常時24種のジェラートが並ぶほか、毎月フレーバーの変わる季節のソフトクリームも人気。



Tokachino Fromages

十勝野フロマージュ

NAKASATSUNAI 中札内村

Made by a local cheesemaker, their bestseller is a camembert cheese gelato. Their main shop and roadside station shop in Nakasatsunai are popular with both locals and tourists.

チーズ工房を併設するからこそそのチーズ系のフレーバーが大人気。道の駅なかさつないにも店舗があり、立ち寄りやすさも魅力的。



Sweet Picnic

スウィート ピクニック

SHIMIZU 清水町

This gelato is free from synthetic emulsifiers and colorings, and has a flavor that is easily palatable. They also have a vegan gelato made only from plant-based ingredients.

乳化剤や着色料等化学合成添加物不使用のジェラートはスツと身体に馴染む味わいが。植物性のもので作ったヴィーガンフレーバーにも注目。



Experience Tokachi food and agriculture through crafting

十勝の食と農を感じる
ものづくり体験記



Laboratory of Seeds Discovery and Development 種を育てる研究所

Situated in a mountainous area in northern Tokachi, Rikubetsu is known as "the coldest town in Japan", with winter temperatures that can drop below -30°C. Yu and Mikie Hinata moved to Rikubetsu in 2017, after having previously worked as researchers for a pharmaceutical company in the Japanese mainland. They started a company called Laboratory of Seeds Discovery and Development (Tane Lab for short), developing new products from medicinal plants that take advantage of the town's cool climate.

Most of the plants grown by Tane Lab are used in their own products, such as a craft gin called "Tenshi no Jin". But they also cultivate a plant called Murasaki (purple gromwell) that is used to make a traditional Japanese dye. Murasaki roots have been used for dyes since antiquity, and it is even mentioned in ancient Japanese texts. Though it is the source of one of the most precious dyes in Japan, this delicate plant still lacks established cultivation methods. It has a very low germination rate and is susceptible to diseases. Its numbers have also been decreasing due to global warming, and it has been classified as an endangered species.

At Tane Lab, you can experience traditional Japanese dyeing using their precious Murasaki. You can also make your own blended tea using their homegrown herbs. It's an educational activity that will stimulate your senses.

陸別町は十勝で最も北に位置し、山深い場所にある。冬にはマイナス30°Cを下回る日さえあり、全国的にも「日本で最も寒い町」として知られている。2017年にこの町に移住してきた日向優さん・美紀枝さん夫妻は、それまで本州の大手製薬メーカーで医薬品の研究をしていた薬剤師。移住後は陸別町の冷涼な気候のもと薬草栽培と薬学の知識を活かした製品開発を生業としている。

日向さんが栽培する薬用植物の多くは「天使のジン」をはじめとする自社製品に使われるが、中には日本の伝統色の染料になる植物もある。それが「ムラサキ」だ。ムラサキは万葉集に詠われるほど歴史が古く、その根を紫根（シコン）といい、古来より染料として用いられてきた。日本で最も美しい色として長く愛されてきた染料であるが、栽培の歴史が長いにもかかわらず現代においても栽培方法が確立していない、ミステリアスかつ非常に繊細な植物。病気にとても弱く、発芽率はたったの数%。また冷涼な気候を好むため、温暖化による環境変化に伴い生育数が減少し、日本では絶滅危惧1B類に指定されている希少な植物なのだ。

日向さんが栽培する貴重なムラサキを使った日本伝統色の染め物体験と畑で採れたハーブで作るオリジナルブレンドティーづくり。北国の薬草に寄り添う暮らしをほんの少し覗いてみよう。

Experience 体験内容

Traditional Japanese Dyeing Experience

日本の伝統色の
染め物体験

Rikubetsu
陸別町



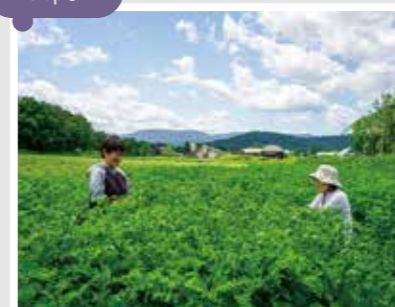
This tour includes a traditional dyeing activity and herb tea blend making. In summer, you can also experience working in the herb fields.

日本伝統色の染め物とハーブティーのオリジナルブレンド体験がセットになった半日コンテンツ。夏秋には農作業も体験できます。

Tour Program



Step 1



Working in the herb fields

薬草畑で農作業のお手伝い

Tane Lab has a 0.4 hectare field where they grow around 30 different medicinal plants. As you help them work the fields, you can enjoy a variety of colors and fragrances that change with the seasons.

陸別町斗満（トマム）地区にある約0.4haの日向夫妻の畑。約30種ほどの薬草が植えられており季節ごとに違った姿や香りを楽しむことができる。

Step 2



Harvesting the plants

時には収穫体験も

You can help with various tasks in the field depending on the season. You may even be able to try your hand at harvesting. One plant you can harvest is chamomile, which can soothe you with its pleasant fragrance.

季節によって農作業の内容はさまざま。タイミングがよければ収穫体験にも挑戦。この日はカモミールの収穫の時期。良い香りに包まれて癒やしの時間に。

Step 3



Dyeing with Murasaki roots

紫根で染め物体験

After learning about the dyeing process from Hinata-san, you will dye a handkerchief into a beautiful purple color using the roots of Murasaki plants harvested from their own fields.

レクチャーを受けた後に日向さんの畑で収穫されたムラサキの根、紫根を使ってハンカチサイズの布を染めるのに挑戦。自分好みの色に染まるまでやってみて。

Step 4



Using Shibori to make patterns

「絞り」の技法にも挑戦

Using a technique called "shibori", you can create patterns by tying off parts of the handkerchief, with the tied areas remaining white. You can even try to make your own original design.

ハンカチの布を一部縛ることでできる「絞り」とよばれる模様。縛ったところだけ白く残るので、この技法を利用してハンカチにオリジナルの柄をプラス。

Tea time!



Herbal tea blend making

オリジナルブレンドのハーブティー

After the dyeing activity, you can try making your own blend of herbal tea using dried herbs harvested from the Tane Lab fields. You can then enjoy it for a relaxing tea time.

染め物体験の後は畑で採れたハーブを自分でブレンドし、オリジナルハーブティーづくり。どんな味わいになるのかも楽しみな午後のティータイムでまったり。



©MASANORI NITO



Tokachi Sukiyaki Quest

Obihiro Otofuke Shintoku Kamishihoro

十勝すき焼きクエスト

A quest-type winter tour where your mission is to make a delicious sukiyaki beef hot pot using exquisite ingredients from around Tokachi. As you move from place to place, you will collect ingredients such as the A5-grade Tokachi Naitai Wagyu beef, the award-winning leeks of Takenaka Farm, and some locally-made Japanese sake that goes well with sukiyaki.

十勝を巡って日本一おいしいすき焼きをつくるクエスト型ツアー。地元秘蔵のA5ランクの和牛「十勝ナイタイ和牛」と、鍋野菜選手権（日本野菜ソムリエ協会主催）で金賞に輝いた竹中ファームのリーキなど、究極の逸品を求めて出発。

- DAY 1**
- 10:00 Meetup at Obihiro Station
 - 10:30 Tofu-making activity at Tokachi Toyama Farm
 - 12:00 Farm lunch at Tokachi Toyama Farm
 - 13:30 Sake tasting at Hekiungura Brewery
 - 15:00 Check-in and dinner at Tokachigawa Onsen

- DAY 2**
- 9:00 Depart from Tokachigawa Onsen
 - 10:00 Airboarding at Sahoro Resort Ski Area
 - 12:30 Soba noodles lunch at Shintoku
 - 13:30 Shiitake mushroom gathering at Sahoro Shiitake
 - 14:40 Leek gathering at Takenaka Farm
 - 16:30 Check-in at hotel in Kamishihoro
 - 18:00 Dinner at restaurant in Kamishihoro

- DAY 3**
- 9:00 Meetup at Kamishihoro Roadside Station Naitai Highland Farm Snow Safari and Wagyu Glamping Tour
 - 15:00 Depart from Kamishihoro
 - 15:45 Tour finish at Obihiro Station

DAY 1 Highlight!

On the first day, you will visit a farm in Obihiro City to try your hand at making tofu using the farm's original recipe. Tokachi is a major producer of soybeans, the main ingredient of tofu. For lunch, you can savor a sumptuous meal made with plenty of fresh vegetables from the farm. Afterwards, you will visit the Hekiungura Brewery, the only sake brewery in Tokachi, to taste and buy some locally-made Japanese sake.

十勝の中心部・帯広市の農家にお邪魔して農家直伝のレシピで豆腐づくりにチャレンジ。十勝は豆腐の原料となる大豆の名産地。ランチには野菜たっぷりの農家めしに舌鼓。その後はすき焼きに合う地酒をゲットしに日本酒の酒蔵へ。試飲してお気に入りを見つけてみて。



DAY 2 Highlight!

Start off the second day with some fun airboarding in the snow at the Sahoro Resort Ski Area. After enjoying some local soba noodles in Shintoku Town, you will visit Sahoro Shiitake to gather some shiitake mushrooms, an essential ingredient of sukiyaki. Later on, you will visit Takenaka Farm in Otofuke Town to get some of their award-winning leeks. You can also experience some of the farm work they do in winter.

サホロスキーリゾートでスイス生まれのスノーアクティビティ「エアボード」を楽しんだ後は食材クエストの続きへGO。この日は新得町で原木しいたけの収穫と、鍋に合う野菜として全国の料理人から注目される音更町の竹中ファームのリーキを獲得。農家気分も味わえる。

DAY 3 Highlight!

On the last day, you can go on a private exclusive tour at the Naitai Highland Farm. After going on a snow safari to the summit of the farm onboard a caterpillar-tracked vehicle, you can take part in snow activities like snowshoe trekking and a snowmobile ride. Now it's finally time to savor the exquisite sukiyaki, and you can enjoy it inside a glamping tent with a view of the breathtaking winter scenery.

最終日はナイタイ高原を独り占めできるツアーへ出かけて大雪原を遊び尽くそう。専用雪上車でスノーサファリ体験、頂上ではスノーシュートレッキングやスノーモービルを満喫。お腹が減ったら雪中グランピングテントで満を持してのプレミアムな和牛すき焼きを一杯頬張って。



©MASANORI NITO



Deep Local Lifestyle Trip

in Hiroo Town

広尾町でディープな
地元暮らし旅

The coastal town of Hiroo in the southernmost part of Tokachi is blessed with the bounties of the Hidaka mountains as well as the Pacific Ocean. This tour takes you around Hiroo Town to get an immersive experience of the lives of local farmers, fishermen, forest workers, and hunters. Getting to enjoy the unique local cuisine that includes fresh seafood and game meat is another highlight of the tour.

十勝の南部は太平洋に面し、日高山脈の山の恵みと太平洋の海の恵みの2つが揃う稀有な広尾町。地元の暮らしを支える農業・漁業・林業・狩猟のディープな営みを体感する旅へ。山の恵みも海の恵みも満喫の地元ならではの食事も魅力的。

- DAY 1**
- 13:00 Meetup at Obihiro Station
 - 14:30 Guided tour of a mountain forest
 - 15:30 Wood lantern-making activity
 - 17:00 Check-in at hotel in Hiroo
 - 18:30 Seafood dinner at restaurant in Hiroo

- DAY 2**
- 8:00 Breakfast at hotel
 - 9:00 Guided tour of kombu kelp fishery
 - 11:00 Onigiri-making and lunch
 - 13:00 Buy seafood for BBQ on the last day
 - 15:00 Check-in at hotel in Hiroo
 - 16:00 Kombu butter-making at Kikuchi Farm
 - 18:00 Dinner made by a famous local chef

- DAY 3**
- 8:00 Breakfast at hotel
 - 10:00 Deer antler craft-making
 - 11:00 Prepare seafood and meat for BBQ
 - 12:30 Hiroo special BBQ lunch
 - 14:00 Depart from Hiroo
 - 15:30 Tour finish at Obihiro Station

DAY 1 Highlight!

In this tour that lets you experience the industries and local life of Hiroo Town, you will first embark on a snowshoe hike to a forest in a mountain. You can wallow in the serene beauty of the snowy landscape while learning about the job of a forest worker. After the trek, you can try your hand at woodcrafts, making your own lantern from local thinned lumber. For dinner, you can indulge in a luxurious seafood feast.

広尾町の産業に触れ、ローカルな地元暮らしを体験するツアー。初日は林業に触れる旅。林業の現場をスノーシューで山歩き。冬の森の静けさと森で働く人々の息遣いを感じよう。山から降りたら間伐材を使つてのウッドクラフトに挑戦。ディナーは豪華海鮮メニューが目白押し。



DAY 2 Highlight!

The second day takes you into the local fishing industry. A local fisherman will show you their fishing grounds and tell you all about kombu kelp, one of Hiroo Town's specialties. For lunch, you can try making your own onigiri rice balls. Afterwards, you will visit a cafe operated by a dairy farm to experience making kombu butter. You can also enjoy their delicious milk produced from pasture-raised cows.

2日目のスタートは漁業に触れる旅。地元の漁師と一緒に広尾の名産品・昆布の漁場を訪ね、日本の出汁文化に迫る。ランチには自分でおにぎりを握ってみて。午後からは酪農に触れる旅。酪農家が経営するカフェで昆布バターづくりを体験。濃厚ミルクのおいしさに感動するはず。

DAY 3 Highlight!

Begin the final day with a delve into handicrafts and hunting. You can try making accessories using deer antlers while learning all about the world of hunting from a local hunter. The grand finale of the trip is a special barbecue lunch. After preparing the seafood and venison and starting the barbecue fire on your own, you can enjoy a sumptuous feast filled with the specialties of Hiroo Town.

3日目は地元のハンターから狩猟の世界の話も聞きながら、一緒に鹿角を使ってアクセサリーづくり。旅のクライマックスは自分たちで火を起こし、魚を捌き、鹿を捌き、作り出した食材でいただく広尾スペシャルのBBQランチ。海鮮も肉も盛り沢山。お腹いっぱい召し上がれ。





Tokachi Nature Tour with a Local Photographer

Honbetsu Ashoro

ローカルカメラマンと行く
大自然満喫ツアー

This tour takes you to the towns of Honbetsu and Ashoro in northeastern Tokachi. With the guidance of a local photographer, you can experience breathtaking scenery and dynamic nature. Go on a snowshoe trek on a mystical frozen lake, and meet friendly locals who will give you a warm welcome. It is a heartwarming adventure filled with photogenic spots and fun nature experiences.

土地に根付く人々との心温まる交流と雪に閉ざされた神秘の湖を目指すスノーシュートレッキング。大自然の息吹を感じるネイチャー体験を地元に通じたローカルカメラマンとともにする旅へ。旅の瞬間をプロが撮影。一生の思い出に。

- DAY 1**
- 13:00 Meetup at Obihiro Station
 - 14:15 Check-in at KOYA.lab Ryouonso
 - 14:30 Ice candle-making and snow bonfire
 - 16:00 Sushi-making activity
 - 17:00 Sushi dinner course
 - 19:30 Stay at KOYA.lab Ryouonso

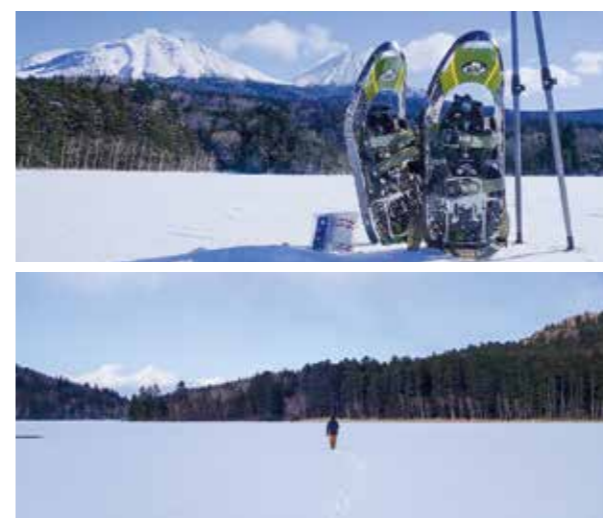
- DAY 2**
- 9:00 Snowshoe trekking in Lake Onneto
 - 12:30 Special venison lunch in Ashoro
 - 13:30 Snow play in a farm field
 - 15:30 Return to KOYA.lab Ryouonso
 - 18:00 Dinner at restaurant in Ashoro

- DAY 3**
- 10:00 Snowshoe trekking in the snowy pastures of Kaneko Farm
 - 11:30 Lunch with Unkai Wagyu beef
 - 13:30 Depart from Ashoro
 - 14:30 Tour finish at Obihiro Station

DAY 1 Highlight!

You first check-in at KOYA.lab Ryouonso, a hilltop lodge known for its views of a sea of clouds and the surrounding scenery of Ashoro Town. Try making an ice candle and warm yourself up at a snow bonfire, then go to a sushi restaurant in Honbetsu Town and learn how to make sushi from a master chef. You can then enjoy a sushi dinner course prepared by the chef using local ingredients.

雲海の見える宿として人気のKOYA.lab 稜雲荘。足寄町の町を見下ろす高台にあり、眼前に広がる絶景は見もの。宿で雪中焚き火などを楽しんだ後は、本別町のお寿司屋さんへ移動して寿司職人になりきる体験を。ディナーには大将自慢の地元食材と寿司のコースを堪能して。



DAY 2 Highlight!

The second day features the highlight of the trip: a snowshoe trek across a snowy expanse on the frozen Lake Onneto. You will surely be left in awe at the majestic sight of the twin peaks of Mt. Meakan and Mt. Akanfuji towering over the lake. After the long and chilly trek, warm yourself up with a lunch that includes venison stew made with Ezo deer meat from Ashoro Town.

2日目はこの旅最大の見せ場、神秘の湖「オンネトー」へスノーシューを履いて出かけよう。氷結した湖は一面雪原に。眼前にそびえる雄阿寒岳や阿寒富士の勇壮な姿に心打たれるはず。湖から戻ったらランチに体温まる足寄名産のエゾシカ肉をつかったシチューが待っている。

DAY 3 Highlight!

Ashoro was one of the first towns in Hokkaido to produce Wagyu cattle. On the last day of the tour, you will visit Kaneko Farm to meet the Unkai Wagyu cattle grazing leisurely in the hilly pastures. If you're lucky, you may even get to see a breathtaking sea of clouds from the top of the hill. Wrap up the tour with a special lunch course featuring delicious Unkai Wagyu beef.

足寄町は北海道における和牛の生産の先駆けの地。広大な放牧地でのんびりと過ごす「あしよる雲海和牛」に会いに行ってみよう。小高い放牧地を頑張って登った先には時には雲海も見られるという絶景が。最後はあしよる雲海和牛をメインにしたランチコースを召し上がれ。



See below for tour details and reservations

ツアーへのお申込みはこちら

Tokachi Sukiyaki Quest

十勝すき焼きクエスト



1

Obihiro

Otofuke

Shintoku

Kamishihoro

Visit various places in Tokachi on a quest to make a sumptuous sukiyaki hot pot

Tour length: 3 days 2 nights

Participants: 2 to 6 persons

食の王国十勝を巡って、
日本一おいしいすき焼きをつくろう！
【催行期間】2泊3日 【催行人数】2～6名

Reservation



Deep Local Lifestyle Trip in Hiroo Town

広尾町でディープな地元暮らし旅



2

Hiroo

Visit the coastal town of Hiroo and experience the local lifestyle and industries

Tour length: 3 days 2 nights

Participants: 4 to 15 persons

十勝の港町・広尾町のローカル暮らしを体験！
第2の故郷を見つけよう。
【催行期間】2泊3日 【催行人数】4～15名

Reservation



Tokachi Nature Tour with a Local Photographer

ローカルカメラマンと行く大自然満喫ツアー



3

Honbetsu

Ashoro

Go on a photogenic adventure to experience great nature and the warmth of the locals

Tour length: 3 days 2 nights

Participants: 4 to 8 persons

冬の静けさと人のあたたかさ。
大自然の中をローカルカメラマンとともに。
【催行期間】2泊3日 【催行人数】4～8名

Reservation



Custom-made Tours

オーダーメイドツアーのご相談も承ります

Create your very own Hokkaido itinerary with us. We will offer you a deeper, different kind of Hokkaido adventure by taking you to secluded spots and letting you experience the Hokkaido lifestyle through interactions with the local people.

北国の「あたりまえ」な日常を、そこで暮らす人に誇らしく感じてほしい。この地を訪れる人にも、肌で感じてもらいたい。そんな思いで北海道をご案内する旅行会社です。



株式会社クナウパブリッシング
Slow Travel HOKKAIDO

〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-21
登録番号 北海道知事登録旅行業者代理業第151号
【所属旅行会社】 合同会社クナウトラベル北海道
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25-44
登録番号 北海道知事登録旅行業第2-875号

Slow Travel
HOKKAIDO
Website



A Slow Stay in Tokachi

01 KOYA.lab Ryouonso

02 Elezo Esprit

03 Moving Inn Tokachi

04 Farm Inn Hiyori

05 Kunaw House

06 Tokachigawa Onsen



Access

KOYA.lab Ryouonso

KOYA.lab 陵雲荘

〒Satomigaoka 24, Ashoro-cho, Hokkaido
足寄町里見が丘24

☎ 080-1229-3828



1. Lodging guests can choose to order delicious meals prepared by a local restaurant in Ashoro.
2. Besides the scenic veranda, the lodge also has a glamping room and a double bedroom.

1. オプションで楽しめる地元産の素材を使った食事。地元の飲食店と協力して提供している。
2. グランピングルームや、カップル向けのダブルルームなどを備えている。



KOYA.lab Ryouonso

01

A private space on a hilltop with a view of Mt. Meakan

KOYA.lab Ryouonso is a secluded lodging facility situated on top of a hill in Ashoro Town. The facility has plenty to offer, from a barbecue on a veranda, an outdoor stay in a campsite dotted with indigenous rocks, a relaxing bath in a private sauna, or a warm bonfire in a fire pit.

The place is also known for its breathtaking sights. Under certain conditions from August to November, you can enjoy a view of a sea of clouds and Mt. Meakan in the distance. At night, you can see a star-filled sky above the nightscape of Ashoro Town. You can also rent a trailer house which can be set up at various scenic locations in Tokachi.

KOYA.lab Ryouonso was started by Keita Okazaki with the help of his staff and a local architect. Experience Tokachi scenery like you have never seen before in this superb lodge on top of a hill.

雲海や雌阿寒岳を望む、
丘の上のプライベート空間

Ashoro

足寄町の高台、森の中に佇むプライベートな宿泊施設。ベランダでは旬の食材を使ってバーベキューを楽しんだり、敷地内には地元産の芽登石を使用した「石のキャンプサイト」やプライベートサウナ、ファイヤーピットとコンテンツはよりどりみどり。

8月中旬から11月上旬までは美しい雲海が楽しめるほか、百名山である雌阿寒岳を一望できる。澄み切った夜空に瞬く満天の星や、眼下に広がる足寄の街並みなど、さまざまな種類の景色が見られるのが特徴だ。さらに移動可能なタイニーハウスもあり、メインスポットの本別町新明台をはじめ3カ所から宿泊地を選択して泊まることも。

代表の岡崎慶太さんは地元の建設会社の役員。従業員と力を合わせて原生林を切り拓き、地元の建築士と共にこの空間を造り上げた。さあ新たな十勝平野の魅力に出会える、この丘の上へ。

Elezo Esprit

02

Savor the essence of meat in an inn

The coastal district of Otsu in Toyokoro Town is where settlers from mainland Japan first set foot when they arrived in Tokachi, marking the start of the region's pioneering history. It is here where Shota Sasaki, president of a company called Elezo, operates an auberge-style inn called Elezo Esprit. Through this place, he aims to start a food culture reformation that reflects the spirit of Tokachi pioneers.

The lodging houses and restaurant building stand on a hilltop with a view of the ocean. Its main attraction is the fact that the chefs do everything on their own, from hunting deer to raising livestock, and processing the meat into exquisite dishes. This style takes guests on a culinary experience into the true essence of meat. By savoring the cuisine in the same place where the animals are raised, it is as if you are savoring the taste of life itself.

命が息づく場所で。
肉の真髄を味わうオーベルジュ

Toyokoro

十勝南東部の海辺に大津という町がある。ここは本州からの開拓団が十勝に入植するにあたり一番最初に降り立った地であり、十勝の開拓の歴史が始まった場所だ。ELEZOの佐々木章太代表がここにオーベルジュを建てたのも、「食文化の世直しをここからスタートさせたい」という思いを開拓団の姿に重ねたからだ。

ELEZOの特出すべき点は、料理人たちが自ら鹿撃ちをし、豚や鶏を育て、そして自ら捌いて食肉へと加工することだ。一貫した体制はELEZOでしか成し得ない、肉の真髄に迫る食体験につながっている。食材としていただく命が息づく場所に足を運んで、目で見て、触れて、食べて感じる。太平洋に面した崖の上にそびえ立つ白亜のレストラン棟と3棟の上質な宿泊棟は、すべてがいただく命と向き合う時間のためにあるのだ。



Access

Elezo Esprit

エレゾ エスプリ

〒Otsu 127, Toyokoro-cho, Hokkaido
豊頃町大津127

☎ 070-1580-1010



1. Dinner at the inn is an omakase course that features dishes made with the highest quality local ingredients.
2. The restaurant evokes a sacred atmosphere. All the buildings in the site were designed by Shota Sasaki himself, from the exterior to the interior.
3. Elezo owner Shota Sasaki. Elezo Esprit was selected by the Japan Times as the Destination Restaurant of the Year 2024.

1.ディナーコースはその日の最上級の食材で編み出されるおまかせコース1本のみ。
2.まるで協会のような神聖な雰囲気を感じるレストラン棟。宿泊棟を含め建物の内装から外装まで、佐々木代表が自らデザインも手掛けている。3. ELEZO ESPRITは日本人が選ぶ、世界の人々のための、日本のファインダイニング・リスト「Destination Restaurants of the Year 2024」(The Japan Times) に選ばれた。

Access

Moving Inn Tokachi
Moving Inn Tokachi 北の森

〒Kochien 44-5, Taiki-cho, Hokkaido
大樹町光地44-5
☎ 01558-8-7514



1. Bathe in an outdoor bath heated with a wood burning stove while enjoying the scent of the trees and the sound of a flowing river. At night, you can gaze at a star-filled sky through the tall trees.
2. A mobile home fitted with a Japanese-style room. You can experience the surrounding seasonal scenery through the glass windows on three sides.

1. 薪ストーブ式の露天風呂。天然木の香りと川のせせらぎを楽しみながら入浴できる。夜には木々の間から星空を眺めることも。
2. 和室タイプのトレーラーハウス。3面がガラス張りになっており、ヌビナイ川や四季折々の絶景を独り占めできる。



Moving Inn Tokachi

03

An immersive stay in the depths of a grand nature

A lodging facility with just four accommodation areas built on a roughly 7-hectare site surrounded by primeval forests. They offer two different styles of stay: a rugged stay in a tent or camper van, or a comfortable stay in a mobile home. Each area is well-spaced from each other, giving you privacy and a liberating atmosphere. At the nearby Nubinai River, you can enjoy activities like river rafting and a tent sauna. Depending on the season and your preferences, the staff can also guide you to other activities in Tokachi, such as horseback riding and snow sports. After a day of fun, you can savor a fresh meal cooked in an irori hearth, or relax in a warm outdoor bath or a campfire. It's a great way to experience the great nature and food of Tokachi in a vast, pristine environment.

大自然の奥深くで、
広大な大地を思うままに堪能

Taiki

大樹町にあるムービングインは、原生林に囲まれた2万坪の敷地に4区画のみの客室を備えた宿泊施設。宿泊スタイルは、テントやキャンピングカーで宿泊するスタイルと、快適な移動式トレーラーで過ごす客室スタイルの2種類。施設間の距離が十分に取られており、まさに開放感あふれるひと時を過ごすことができる。

近くにある十勝有数の清流・ヌビナイ川では、ラフティングやテントサウナといったアクティビティを提供。宿泊中の過ごし方をスタッフがコーディネートするサービスも行っており、乗馬やスノースポーツなど、十勝ならではのアクティビティが満載だ。たっぷり遊んだ後は、囲炉裏を囲みながら新鮮な地場産食材を。露天風呂に焚火と、のんびり過ごす時間も魅力的だ。

手つかずの自然が広がる森の奥深くで、十勝の自然や食を思いのままに満喫してほしい。

Farm Inn Hiyori

04

家族が営む牧場と
そのまちな日常に泊まる

Shihoro

Experience rural life with a stay in a family-run dairy farm

Farm Inn Hiyori is a lodging facility that opened in 2018 in the site of Yamagishi Farm, a family-run dairy farm in the Sakura district of Shihoro Town. Limited to one group per day, here you can spend a slow, relaxing stay while enjoying the sights, sounds, and scents of the surrounding rural landscape. It is connected to the farm's Sakura Cafe, where you can savor homemade meals made with farm fresh vegetables. The farm also has a dairy factory called Sakura Kobo that produces a yogurt made 100% with the farm's fresh milk. If you wish, you can buy ingredients from a local supermarket and cook your own food at the facility's dining space.

Farm Inn Hiyori is a place where you can stay as if you were living in a dairy farm. Experience the farm lifestyle in the warmth of the Yamagishi family.

士幌町佐倉地区にある山岸牧場は、家族経営で酪農を営む牧場だ。酪農の魅力を伝えるため、牧場内には生乳本来の味が楽しめる生乳100%のヨーグルトを製造する「さくら工房」、自家菜園の野菜を母・山岸厚子さんの家庭料理として味わえる「佐倉cafe」が併設している。

2018年、士幌町での日常をゆったり感じてもらいたいという思いのもと、1日1組限定の宿「ファームイン日和」が牧場内にオープンした。「目の前に広がる景色をゆっくり眺めながら匂いや音を感じたり、地元のスーパーで買った材料でご飯を作ったり、私たちがしている暮らしを体験してほしい」と、マネージャーの北出愛さん。

山岸牧場に家族の暮らしと思いがあるからこそ、暮らすように泊まることができる宿だ。ここにしかない、泊まるという体験を。



1. Farm Inn Hiyori is managed by Ai Kitade, who also works at the Yamagishi Farm's cafe and factory.
2. Beside the facility is a dining space called ha-na-re, where you can cook your own meals or have a barbecue.
3. The living room has a high ceiling that gives a sense of space. The bedrooms in the second floor can accommodate up to 5 people.

1. 長女の北出愛さん。マネージャーとして酪農の魅力を発信している。
2. 宿泊者のダイニングスペースとして牧場内にオープンした「ha・na・re」。焼き台があり、簡単な調理をすることができる。
3. 吹き抜けにより開放感があるリビングルーム。ベッドルームは2階にあり大人5名まで宿泊できる。

Access

Farm Inn Hiyori
ファームイン日和

〒Higashi 7-sen 118-2, Shihoro-cho,
Hokkaido
士幌町東7線118-2
☎ hiyori@sakura-koubou.jp



Access

Kunaw House
クナウハウス

📍 Nishi 16 Kita 1-25-44,
Obihiro-shi, Hokkaido
帯広市西16条北1丁目25-44
☎ 090-2058-6360



1. For snacks, souvenirs, and other unique Hokkaido products, you can visit a shop called "Slow Living" located just a minute away on foot.
2. The guest rooms have a relaxing white interior, and are equipped with an air conditioner/heater.
3. The building looks just like any other house in the residential block. There is also a small garden that blooms with various flowers.

1. 買い物は徒歩1分ほどのところにある直営のセレクトショップ「SLOW living」へ。食品のほか、木工品やアクセサリ、化粧品などの雑貨も充実。
2. 白を基調とした清潔感のある客室。各部屋にはエアコンも完備。
3. 住宅街の風景に馴染む一軒家風の建物。小さな畑もあり、さまざまな草花に囲まれている。



Kunaw House

Stay like a local
in a room equipped
with a kitchen

Located in a quiet residential block of Obihiro, Kunaw House is a lodging facility operated by the publisher of a lifestyle magazine called "northern style SLOW". The facility has five guest rooms, each with either one or two beds. All rooms have a kitchen fully equipped with cooking utensils and tableware, so you can freely cook your own meals using the exquisite produce and food products of Tokachi. You won't have to worry when you buy fresh or frozen foods since you can just cook it when you get back to your room. You can also take home some local wine or sake and enjoy drinking it with the peace of mind that your bed is right next to you. This cozy lodging space is perfect for long-term stays. Whether you're a photographer, an angler, a skier, or just someone looking to fully enjoy the charms of Tokachi, Kunaw House can be your home away from home.

05

暮らすように過ごす、
キッチン付きの宿

Obihiro

帯広市内の閑静な住宅街にあるクナウハウスは、北海道内の人、物、暮らしの豊かさを発信する雑誌『northern style スロウ』の編集部が運営する宿泊施設。5つの客室はいずれもキッチン付きの1LDKタイプ（一部2LDKあり）。調理器具や食器類が備え付けられているため、十勝エリアのすばらしい農産物や加工品を買ってくれば、自由に調理して味わうことができる。

持ち歩きの不安から旅の土産にはちょっと躊躇してしまうような冷蔵品、冷凍品でも、その日のうちに調理できると思えば安心。少々お酒を飲みすぎても、すぐに隣のベッドで横になることができるため、近年盛り上がりを見せている地酒やワインなども併せて楽しみたいところ。

住宅のように寛げる空間は、写真撮影や自然観察、釣りなど、この地域の豊かさを満喫するための長期滞在にもぴったりだ。

Tokachigawa Onsen

06

Bathe in rare moor hot springs
along the Tokachi River

Situated along the bank of the Tokachi River in Otofuke Town is a hot spring district called Tokachigawa Onsen. It is famous for its rare moor hot springs that is rich in plant-based organic matter which leaves your skin moist and smooth after a bath, leading it to be known as a "hot spring for beauty".

Tokachigawa Onsen has several hotels, each with its own unique design and personality. Some guest rooms have private open-air baths or saunas with a view of the Tokachi River. The hotels also offer succulent meals made from homegrown or local ingredients. There are also plenty of nature activities to enjoy, such as hot air balloon flights and river rafting. Whomever you're traveling with and whatever the purpose of your trip, there is a place in Tokachigawa Onsen that will suit your fancy.

十勝川を眺めつつ、
北海道遺産「モール泉」に浸る

Otofuke

広大なパッチワークの畑風景が広がる十勝を悠々と流れる十勝川。そのほとりにある温泉街が、十勝川温泉だ。ここで楽しめるのは、北海道遺産にも選定されたモール泉。太古の植物による地層を通過して湧き出る、植物性の有機物を多く含む泉質。世界的に見ても希少で、湯上りの肌がツルツルになる「美人の湯」としても愛されている。

温泉街には複数の宿があり、いずれも趣向を凝らした部屋づくりでもてなしてくれる。たとえば十勝川を望む客室露天風呂やサウナ、地場産の食材をふんだんに使った料理、自社農場の野菜を使った創作料理、バリアフリーの客室など。旅のメンバーや目的に合わせて宿泊スタイルが選べるのも、十勝川温泉の大きな魅力の一つだ。

熱気球フライト体験や十勝川下りツアーなど、宿を拠点にしたアクティビティを併せて予約すれば、十勝の大自然を丸ごと楽しむことができる。



Access

Tokachigawa Onsen
Tourist Guide Center
十勝川温泉観光ガイドセンター

📍 Tokachigawa Onsen Minami 12-1,
Otofuke-cho, Hokkaido
音更町十勝川温泉南12丁目1
☎ 0155-32-6633



List of Hot Spring Hotels 温泉街宿リスト

Tokachigawa Onsen Daiichi Hotel
Hosyu-fei / Toyo-fei
十勝川温泉第一ホテル豊洲亭・豆陽亭



Sanyoan
三余庵



Kangetsuen
観月苑



Hotel
Daiheigen
ホテル大平原



Sasai Hotel
笹井ホテル



Fuji Hotel
富士ホテル



Seijyaku
bow
清寂房



Tokachiyado
Den'en
とかち宿 田園



Tokachi Fishermen and Hunters

漁業・狩猟を営む人々を訪ねて

Besides crop and dairy farming, Tokachi is also rich in the blessings of nature. Meet the people involved in the fishing and hunting industries who bring us the natural bounty from the sea and the forests.

農業・酪農だけでなく、幅広い自然の恵みにあふれる十勝。漁業や狩猟に携わる生産者のおかげで、私たちは命を無駄にすることなくいただくことができる。



- Piroro Tourism / Hiroo
- Marumi Kobo / Taiki
- ピロロツーリズム / 広尾町
- まるみ工房 / 大樹町

An organic movement that promotes the industries of Hiroo, from fishing and dairy farming to forestry and hunting.

漁業、酪農、林業や狩猟。
有機的なつながりで、広尾の産業を伝える。



Piroro Tourism

ピロロツーリズム推進協議会



Tour Program



Hiroo 広尾町

Piroro Tourism Members

ピロロツーリズムのメンバーたち



Aki Kikuchi

菊地 亜希さん

She moved to Hiroo Town with her family in 2009 to start a new free-range dairy farm. In 2018, she decided to open a cafe beside the farm's pastures as a way to make dairy farming more accessible to everyone. She established Piroro Tourism in 2019 and currently works as the group's main coordinator, promoting Hiroo Town and dairy farming through her cafe and a wide range of experiential activities.

2009年に広尾町で新規就農。家族で放牧酪農を営み、「酪農をもっと身近に感じてもらえる場所を作りたい」と、放牧地のすぐ側にカフェをオープン。2019年より、ピロロツーリズム推進協議会の代表を務め、カフェや体験型観光など幅広い形で酪農のことを伝えるピロロのまとめ役。

Hoshi-san is a kombu kelp and whelk fisherman. Besides his fishing work, he also makes efforts to solve issues faced by the kombu industry. One of his achievements is the production of Hoshikuzu Kombu (stardust kombu), a powdered kombu seasoning. An effective communicator, his activities for Piroro Tourism include leading kombu fishing experiences and hosting student interns at his workplace.

昆布漁とツブ籠漁を手がける漁師。漁の傍ら、昆布漁の課題解決を目的に活動を続け、昆布漁の作業工程で出る端材からヒントを得た「星屑昆布」を商品化。漁業体験や学生インターンの受け入れなども積極的に行うなど、コミュニケーションが得意。ツアーの案内などピロロの取り組みを伝える場面で活躍。



Maya Nakamura

中村 麻矢さん

After working as an editor for a food-related media website, she decided to become a hunter. She moved to Hiroo Town in 2022 and now works as a pest control officer, handling everything from deer hunting to venison processing. She also works as a writer and graphic designer working on logos and brochures. As a member of Piroro Tourism, she handles the group's promotion and communication activities.

グルメメディアの編集者として働いた後、猟師へと転身。2022年に広尾町へ移住し、現在は害獣駆除員として活動。鹿を獲るところから精肉まで一貫して行う。また、ロゴやパンフレットのデザイン制作やライター業なども手がけており、ピロロでは情報発信の分野でも活躍中。

Hirokazu Hoshi

保志 弘一さん



The town of Hiroo thrives in primary industries such as fishing, dairy farming, and forestry. To help ensure the future of these industries, a team of locals established Piroro Tourism, offering various tourism experiences unique to the town. The group's formation was sparked by an event called Piroro Festival organized by Aki Kikuchi. She wanted to give back to the local community, but she realized that locals have few opportunities to get in touch with the town's industries. She decided to offer such opportunities through the event, with a theme that changes every year. The first installment focused on dairy farming, while the second and third focused on forestry and fishing respectively. But a one-day event can only offer so much, so she sought a way to offer these experiences all year

漁業や酪農、林業など一次産業が盛んな広尾町。そんな町の一次産業の営みを次世代に繋げていくため、広尾町ならではの体験を届けるチームとして発足したのがピロロツーリズム推進協議会。

発足のきっかけとなったのは、菊地さんが始めたイベント・ピロロフェス。「お世話になった広尾町に恩返しをしたい、広尾で暮らす中で意外と地元の人が地元の産業に触れる機会がないと気づいて。そういう場をつくれたらとイベントを始めることにしたんです」。第一回は酪農、第二回は林業、第三回漁業と毎年テーマを変えて開催していく中で、「一日限りのイベントではなく、常時体験できるコンテンツとして展開していきたい」という思いを抱くように。こうして2019年、菊地さんの考えに共感してくれる地元有志と共に協議会を立ち上げるに至った。



1. The 10th installment of the Piroro Festival was held in 2022. It featured attractions such as an ice cream making workshop and musical performances by local high school students.
2. Kikuchi Farm also offers dairy farm experiences for local schoolchildren.
3. Maya Nakamura organized an event that featured preparing charcuterie (processed meats) using local meat, salt, and kombu, as well as tasting of venison from Japanese deer and Ezo deer.
4. With the help of the town's health center, Piroro Tourism held a food education class about local surf clams, with Hoshi-san giving a lecture on how to prepare the clams.

1. 2022年で10回目を迎えたピロロフェスの様子。菊地ファームの牛乳を使ったアイスクリームづくりや、地元の高校生による演奏など、みんなで音楽と食を満喫した。
2. 菊地ファームでは地元の子どもたちに向けた酪農体験も実施。
3. 中村麻矢さんが中心となり企画した、広尾町の塩と肉と昆布でつくるシャルキュトリーの試作とニホンジカとエゾシカの食比べイベントの様子。
4. 健康管理センターとピロロツーリズムが協力し、地元食材の「ホッキ貝」を使った食育教室を開催。捌き方については保志さんがレクチャーした。

round. This led to the creation of Piroro Tourism in 2019, with the help of local volunteers who shared her vision.

With Kikuchi-san specializing in dairy farming, Hoshi-san handling fishing, and Nakamura-san involved in hunting, the group works organically with other members from various professions, conducting projects that combine different industries and conveying the charms of Hiroo in a more systematic way. Most newcomers view Hiroo as a fishing town, but Kikuchi-san sees merit in crossing industrial boundaries and promoting the town's forestry and dairy farming as well. For Hoshi-san, having people experience the local industries can give rise to new ideas for development in areas such as community building and tourism.

By offering various industrial experiences to visitors, Piroro Tourism is able to gain new insights that can be used to improve themselves. Their aim is to create content that enriches both those who experience it and those who offer it.

菊地さんは酪農、保志さんは漁業、中村さんは狩猟。ほかにもさまざまな生業を持つメンバーが有機的に関わることで、酪農と漁業を掛け合わせたプランなどが造成でき、より体系的に広尾の産業を伝えられるように。それだけでなく地域のデザイナーとコラボし広尾の魅力伝える情報発信にも力を入れている。「外から来た人だと、広尾＝海の印象が強い。そこに林業や酪農などほかの産業のイメージも結び付けてもらえるのがうれしい。産業の垣根を越えて取り組むことの良さかなと思います」と、菊地さん。「体験を通して関わってくれる人が増えて、そこから新しいアイデアが生まれたり、まちづくりや観光などさまざまな領域に展開していけたり。人材不足や一次産業の衰退が課題となる今、自分たちの産業を維持していく上でもピロロから生まれるつながりはとても大切だと感じています」とは、保志さん。広尾を訪れる人たちにコンテンツを提供し、その経験を通して得られた気づきを自らの糧にして、ピロロが造成するのはそんな、体験する人、届ける人の両者が豊かになるためのコンテンツなのだ。

A husband-and-wife team who shares the flavors of the sea to ensure the future of Asahihama

海を味わい、楽しむ。
旭浜の未来をつなぐ、夫婦二人の挑戦。



Marumi Kobo

まるみ工房

Taiki
大樹町



Tour
Program



1. You can see several fishing boats anchored at the fishing port of Asahihama in Taiki Town.
2. The Marumi Kobo food truck offers various dishes made with fresh seafood, such as deep-fried octopus and surf clam curry.
3. At the Oikamanaito swamp in Taiki Town, shijimi clam fishing is allowed only once a year. It is an event that Masao and Michiko Kawamata join annually.

1. まるみ工房の近くにある旭浜漁港には、巨大な漁船がいくつも並ぶ。
2. まるみ工房のキッチンカー。タコザンギやホッキのカレーなど、新鮮な海産物を使った料理が名物。
3. 大樹町にある生花苗沼（オイカマナイトー）では、年に一度だけしじみ漁が行われ、川股さん夫妻も毎年参加している。

Asahihama in Taiki Town is a small but flourishing fishing district known for its high-quality seafood. It is here that Masao Kawamata and his wife Michiko have made a living from fishing, continuing a legacy started by Masao's grandfather. Masao-san catches the fish and other seafood, while Michiko-san prepares and processes them to be sold at supermarkets and events. From salmon to crab, octopus and shishamo fish, they bring the rich marine bounty of Asahihama to consumers all-year-round. Masao-san likes to take on new and different challenges. In his younger years, he started a youth association with other local volunteers. He has also been a prominent member of the Tokachi Food Culture Organization that aims to promote regional revitalization through food. Out of a desire to deliver

大樹町の旭浜は、古くから漁業が盛んな地域で、質の高い海産物が豊富に揃う場所だ。そんな旭浜で祖父の代から漁師として生計を立ててきたのが、川股政男さんと妻のみち子さん。政男さんが獲ってきた魚をみち子さんが加工し、十勝管内のスーパーやイベントで販売してきた。一年を通じて、秋サケ、カニ、タコ、シヤモなど、旭浜の海の幸の魅力を多くの人々に届けている。

「何でも挑戦してみたい」という積極的な性格の政男さんは、以前から地元の有志と共に青年会を立ち上げたり、十勝で食を通じた町おこしを目指す組織「十勝食文化機構」の中心メンバーとしても活躍してきた。そのような活動を通じて、次第に「旭浜の海産物のおいしさをもっと多くの人に届けたい」と強く思うように。その思いを実現しようと、2009年に立ち上げた



- 4. Shijimi clams caught in Taiki Town are often called Yamato Shijimi and are larger than the regular variety. It is one of the town's exquisite seasonal seafood.
- 5. Octopuses are usually caught in summer, when their flesh becomes firm and savory.

- 4. 通常のしじみと比べるとサイズが大きい大樹町産のしじみは、昔から大和しじみと呼ばれ親しまれてきた。限られた時期にしか味わえない逸品だ。
- 5. 夏が旬のタコは、弾力のある食感とうま味がたまらない。



Marumi Kobo is always busy preparing seafood to sell from their food truck. They often get invited every weekend to festivals, fireworks shows, and other events during the summer.

取材に訪れた日は次のイベントに向けてキッチンカーの仕込みをしていた。夏祭りや花火大会などに呼ばれ、イベントシーズンは大忙し。

the delicious seafood of Asahihama to even more people, he decided to establish Marumi Kobo in 2009. Through Marumi Kobo, the couple strives to share the charms of Asahihama by taking visitors aboard their fishing boat or preparing their seafood just like how local fishermen enjoy them. They also started a food truck business after appropriating a mobile catering vehicle, joining various events in Tokachi and all of Hokkaido to sell their popular and authentic seafood dishes.

Masao and Michiko Kawamata know firsthand the good taste of Asahihama's seafood, from crabs that become firm and meaty in the cold winter months, to salmon that get plump and fatty in autumn. But beyond spreading the deliciousness of the seafood, they also want to share the fun of fishing itself. They envision a future where the younger generation is eager to carry on the local fishing tradition and help revitalize the entire community. Visitors will certainly find Tokachi seafood to be even more delicious when enjoyed in the warm and friendly company of the Kawamata couple.

のが「まるみ工房」。旭浜近くに建てた加工場を拠点に、遊漁船に乗せて海を案内したり、政男さんが獲った魚を捌いて漁師ならではの味わい方を提供したりと、訪れた人々に旭浜の魅力を伝えている。また、約3年前からは十勝食文化機構で使用されていた移動販売車を引き継ぎ、キッチンカーでの料理販売も開始した。漁師が作る本格的な「料理めし」が人気を呼び、今では十勝のみならず、北海道全域のイベントに招かれるようになった。

川股さん夫妻曰く、旭浜の魅力は「とにかく海の幸がおいしい」こと。たとえば、旭浜で獲れるカニは、12月から1月の寒さで身が引き締まり、弾力のある食感になる。秋サケはふっくらとしたピンク色の身で、脂のりが良いと評判だ。これらのおいしさを知ってもらうことで消費が伸び、やがては「漁業の楽しさが伝われば」と願う川股さん。将来は、若い世代に漁業が受け継がれ、地域全体の活性化を図りたいというビジョンを抱いている。フレンドリーでサービス精神旺盛な川股さん夫妻と共に、十勝の海の幸を存分に味わってほしい。

十勝産食材に出会える飲食店

Restaurants to Savor Tokachi Food



La Motrice
ラモトリス



Ohki Farm
大木ファーム



Marions Nous
マリヨヌ

One of the joys of traveling is eating the delicious local food. These three restaurants serve exquisite dishes made with the fresh ingredients of Tokachi.

旅の楽しみといえば、「地元のおいしいものを食べること」。十勝産の食材を使った料理を味わえる飲食店3件を紹介します。

・ English menus and English-speaking staff are not available. ・ Menu information is correct as of the date of publication.

Restaurants to Savor Tokachi Food

十勝産食材に出会える飲食店

La Motrice

ラ モトリス

SHINTOKU



The striking dome-shaped building comes into view as you walk along the path through a white birch forest

白樺林のアプローチを抜けると見えてくるドーム型の建物は、ひと際目を引く佇まい。

Savor Jersey beef and vegetable dishes in a dome-shaped restaurant inside a white birch forest

白樺林の奥に佇むドーム型レストランで、ジャージー牛と野菜の味わいを堪能

Jersey beef cut sirloin steak ジャージー牛のカットステーキサーロイン

For dinner courses, the Jersey beef cut sirloin steak comes with an appetizer, salad, bread, dessert, and tea. 「ジャージー牛のカットステーキサーロイン」。ディナーの場合、アミューズ、サラダ、パン、デザート、食後のお茶が付きま。

SHOP INFO

- Reservation required for dinner (please call or SMS 080-5582-6648)
- Children under 6 are not allowed (except for whole restaurant reservations)

•ディナー利用の場合、要予約。080-5582-6648に電話or SMSで連絡を。
•貸切での利用を除いて、6歳未満の入店不可。

📍 Kamisahoro Nishi 3-sen 23-4, Shintoku-cho, Hokkaido
☎ 0156-64-2222
🕒 18:00~ (dinner course starts at 18:00 or 19:00)
🚪 Closed: Tuesdays



Website

📍 新得町字上佐幌西3線23-4
☎ 0156-64-2222
🕒 18:00~ (ディナースタート/18:00~または19:00~)
🚪 定休日/火曜 ※臨時休業あり



Google Map



1. The restaurant has a high ceiling and a spacious interior. Since there are only 12 seats, advance booking is recommended when visiting for lunch.
2. Shintoku Town is known in Japan as a prominent producer of soba (buckwheat). Once a month, La Motrice serves handmade soba noodles.

1. 天井が高く開放的な雰囲気の内。席数は12席なので、ランチ利用の際も予約してから訪れるのが安心。
2. 新得は全国でも有数のそばの生産地として知られているまち。ラモトリスでも月に1回「蕎麦の日」が設けられ、教雄さんによる手打ち蕎麦が楽しめる。

La Motrice is situated on top of a hill surrounded by a white birch forest in the outskirts of Shintoku Town. For the owner Takumi Ito, the view from the restaurant is an important part of the meal, whether it's the verdure of summer or the nightscape of the town in winter. She opened La Motrice in 2013 together with her husband Norio who serves as the head chef.

One of their specialties is the Jersey beef steak made from local Jersey cattle. Jersey cows are mainly raised for dairy since they have smaller bodies and slower growth compared to Holstein or Wagyu cattle. The relatively low market value of Jersey bulls is another factor in the rarity of raising them for beef. Sekitani Farm in the Tomuraushi district of Shintoku is one of these rare farms. It was a visit to Sekitani Farm that made Takumi and Norio decide to serve Jersey beef in their restaurant. Using his experience as a Kaiseki chef in Tokyo, Norio brings out the natural flavors of the Jersey beef and turns it into a juicy steak full of umami. He serves it with various vegetables that add color, volume, and aroma to the meal. As for Takumi, she likes to entertain guests with commentary on the producers they work with and the foods they produce. Guests here will certainly enjoy the richness of Tokachi food.

新得町郊外、白樺林に囲まれた高台に建つラモトリス。「ここからの景色もご馳走の一つ。夏は新緑、冬になって木々の葉が落ちると、新得市街地の夜景が見下ろせるんですよ」と話すのは、伊東琢美さん。シェフであり夫の教雄さんと共に、2013年からこの場所ですレストランを営んできた。

ここで出会える「新得ならではの味」の一つが、ジャージー牛のステーキだ。ジャージー牛とは主に乳牛として飼育されている牛で、和牛やホルスタインと比べると体格が小さく成長も遅いため、肉牛として飼育される機会がごく僅か。さらに乳の出ない雄牛は市場価値が低いとされてきた現状もある。そんなジャージー牛の生産に取り組んできたのが、新得町トムラウシ地区にある関谷牧場。トムラウシへの山村留学を機に、関谷さんの取り組みとジャージー牛のおいしさに触れた伊東夫妻は、レストランでジャージー牛の肉を使ったメニューを提供することに。東京・銀座の懐石料理店で腕を振っていた教雄さんの経験を活かし、ジャージー牛肉本来の味を最大限に引き出したステーキは、噛むほどに肉のうま味がしっかりと広がる。付け合わせの温野菜もボリュームたっぷり。香ばしく焼き目を付けたカブ、ほっくりと蒸されたジャガイモ。それぞれの食感が絶妙だ。琢美さんによる素材や生産者の説明に耳を傾けながら食事を楽しめば、十勝の食の豊かさが実感ができる。

Restaurants to Savor Tokachi Food
十勝産食材に出会える飲食店

MILK & CHEESE & SURPRISE!

Ohki Farm

大木ファーム

SHIHORO



The Ohki Farm restaurant is managed by Masaki Shoji, who also serves the customers directly.

オープニング当初からホールスタッフとして働く店長の東海林真沙希さん。



1. The restaurant has a spacious interior with a high ceiling. From the counter seats, you can enjoy a view of the surrounding farm fields.
2. The restaurant's pizzaiolo Sho Koyauchi currently offers 15 different flavors of pizza.

1. 天井が高く開放的な店内。大きな窓があるカウンター席では、畑の風景を楽しみながら食事ができる。
2. ピザ職人の小谷内さん。現在、15種類のピザを提供している。

A pizza restaurant that gives back to the community through homemade cheese and locally-sourced ingredients

夫婦で始めた新規就農。自家製チーズと地域の食材で恩返し。

Caprese Pizza カプレーゼ

A pizza made with local ingredients, including the farm's own cheese, fresh basil from the restaurant's garden, and cherry tomatoes sourced from Shihoro Town.

自家製チーズに加え、地元のお店で入手したミニトマトなど、主に十勝産野菜を使用。バジルは店先の庭で栽培したものを。

SHOP INFO

• Please call 01564-5-5354 for reservations.

• 予約は01564-5-5354に電話で連絡を。

〒Nakaotofuke Nishi 2-sen 158-8, Shihoro-cho, Hokkaido
01564-5-5354
● Apr-Oct 11:00~17:00 (L.O.16:00)
Nov-Mar 11:00~16:00 (L.O.15:00)
Closed: Mondays (and some Tuesdays)



Website

〒土幌町字中音更西2線158-8
01564-5-5354
● 夏季(4月~10月)11:00~17:00(L.O.16:00)
● 冬季(11月~3月)11:00~16:00(L.O.15:00)
◎ 定休日/月曜、不定期で火曜(あらかじめ問い合わせを)



Google Map

Ohki Farm began about 50 years ago, when Etsuko Ohki and her husband Yasuo moved to Shihoro Town to start a new life as dairy farmers. Running a farm was completely new to them, and they had to endure many hardships. But their persistence and dedication eventually paid off, and they now raise over 1,700 cattle, becoming a Tokachi megafarm that supplies milk all over Japan.

In June 2021, Ohki Farm opened a restaurant just 15 minutes away on foot from the farm. At the time, Etsuko-san was into cheese-making, and they decided to open a pizza restaurant after thinking about an easy and economical way to make use of their homemade cheese. Through the restaurant, they want to give back to the local community that helped them out when they were just starting as farmers. Which is why they mostly use locally-sourced ingredients in their dishes, from the flour to the vegetables and the meat.

Making the pizza is the job of Sho Koyauchi, the restaurant's chef. Every day, he prepares the next day's dough by blending and kneading two types of flour and letting it rest overnight. The oven-baked pizza has a crust that is crispy on the outside, but fluffy on the inside. It also gives out the aroma of wheat with every bite. Every pizza is filled with delicious local ingredients and prepared with the farm's deep love for the community.

今から50年ほど前、土幌町に新規就農した大木悦子さんと夫の保夫さん。夫妻にとって牧場経営はまったくの未経験だったことから、何度も苦しい思いをしたきたそう。それでも牛のことを第一に考えて働き、自分たちの代で経営を軌道に乗せるまで漕ぎつけた。現在、飼育しているのは1,700頭を超える乳牛。日本全国に牛乳を届ける十勝のメガファームだ。

2021年6月、大木牧場から徒歩15分の畑に囲まれた場所にレストラン「大木ファーム」がオープンした。50歳を迎えた頃から趣味でチーズづくりを始めていた悦子さん。資金面で無理なく始めることができ、自家製チーズを活かせる事業として思い付いたのが、ピザの店だった。新規就農者として苦労を重ねてきた大木さんにとって、地域の人たちへの感謝の気持ちはとても強いもの。店を通して実現したかったのは、地域の人たちへの恩返し。そんな気持ちからピザの生地は小麦粉をはじめ、野菜、肉などの材料はほとんど地元産のものを使用。野菜が手に入りにくい冬場を除けば、「ほぼ地産地消」を実現させてきた。

ピザ生地を毎日仕込んでいるのはシェフの小谷内礁さん。1日の仕事が終わってから仕込む翌日の生地は、2種類の小麦粉をブレンドして捏ね、1日寝かせて発酵させる。窯で焼き上げた生地は、表面はカリッと香ばしく、中はふんわりとした触感。噛みしめるほどにしっかりとした小麦の旨味が広がる。地域のおいしい食材と地域への愛情がたっぷり込められた1枚に、心も身体も優しい気持ちに包まれる。

Restaurants to Savor Tokachi Food

十勝産食材に出会える飲食店

Marions Nous

マリヨヌ

OBIHIRO



Serving the flavors of Tokachi and a respect for local farmers

生産者へのリスペクトと十勝産食材のおいしさをひと皿に込めて

Short Course / Main Course ショートコース / メインコース

Short course includes 5-6 dishes with amuse-bouche, appetizer, fish, meat dish, and dessert or cheese (main course includes 9-10 dishes). Both courses feature aged meat for the main dish.

アミューズ・前菜・魚料理・肉料理が全5〜6品程度(メインコースは9〜10品程度)。デザートor チーズ付き。どちらのコースもメインは熟成肉を提供。

SHOP INFO

- Reservation required for dinner (please call 0155-29-2838).
- Choose your dinner start time from 18:00 or 19:00.
- Cancellation fee: 1 day prior: 50% / same day: 100%

•ディナー利用の場合、要予約。0155-29-2838に電話で連絡を。
(キャンセル料あり。前日キャンセル:コース料金の50%、当日キャンセル:コース料金の100%)
•ディナーの開始時間は18時か19時から選択可能。

1F Masuya Bldg, Nishi 1 Minami 10-2-1,
Obihiro-shi, Hokkaido
0155-29-2838
18:00~
Closed: Tuesdays
https://www.instagram.com/mari4nu/



Website

帯広市西1条南10丁目2-1 マスヤビル1F
0155-29-2838
18:00~
定休日/火曜
https://www.instagram.com/mari4nu/



Google Map

- 1.The owner Yasuo Kokubo cutting aged beef. He takes the beef to a professional meat ager to bring out its rich flavor.
- 2.The restaurant's menu gives detailed information about the producer of each ingredient used in the dishes.
- 3.Yasuo Kokubo Yasuo in front of his restaurant.
- 4.You can enjoy watching the chefs prepare your food in the open kitchen.

- 1.熟成肉をカットする様子。出荷の適正時期を過ぎた十勝産牛肉を熟成のプロに依頼し、おいしさを引き出している。
- 2.メニュー表にはコースに登場した食材の生産者が載っており、二次元コードから生産者の紹介動画をチェックできる。
- 3.店主の小久保康生さん。
- 4.開放的なオープンキッチンで、料理人の巧みな手さばきを楽しめる。

Located in downtown Obihiro, Marions Nous is a French restaurant that makes use of local Tokachi ingredients. The owner chef Yasuo Kokubo used to be a carpenter, but when he was pondering about embarking on a new career, he decided to become a chef because of his love for cooking. He attended a cooking school and apprenticed at a restaurant in Obihiro before setting out on his own. After starting out with a food stall at Obihiro's Kita-no-Yatai, he finally decided to open his Marions Nous restaurant in 2020, serving French course meals.

Marions Nous uses Tokachi ingredients sourced from around 20 different local producers. Various produce such as organic potatoes and tomatoes, as well as fresh seafood from the coastal town of Hiroo are served up as exquisite dishes in the restaurant's course meals.

Kokubo-san makes it a point to communicate with local producers. He often visits their farms to see with his own eyes how the crops and other ingredients are produced. Every dish at Marions Nous is filled with the chef's passion for creating delicious food and a healthy respect for the local producers. A meal at this restaurant is sure to be a memorable culinary experience.

帯広の中心地にあるマリヨヌでは、十勝の食材をふんだんに使ったフレンチ料理を楽しめる。店主の小久保康生シェフの前職は大工。「新たな挑戦を」と考えた時に思い浮かんだのが、元々好きな料理だったという。調理師学校へ通い、市内の料理店で修業を積んだ後に独立。帯広の屋台「北の屋台」でマリヨヌをスタートして実績を積み、2020年にコース料理の店として現在の場所に店舗を構えた。

マリヨヌでは現在、年間約20軒もの生産者から食材を仕入れている。十勝の最南端・広尾漁港からの新鮮な海の幸や、オーガニックにこだわった農家で作るじゃがいもやトマトまで、一つのコースには数多くの生産者が携わっているのだ。

小久保さんが大切にしているのは、生産者との対話。契約している生産者の元へ足を運び、どのように作られているのかを自分の目で確かめ、食材の研究を重ねてきた。そうして完成するひと皿には、シェフのおいしさへの追求と生産者へのリスペクトが込められている。マリヨヌでの食事体験は、忘れられない特別な思い出になるだろう。



Natural Cheese Made in Tokachi

十勝生まれのナチュラルチーズ

With its thriving dairy industry, the Tokachi region is home to many cheese factories. Each cheesemaker has its own unique approach to crafting cheese, reflecting the distinct natural environment of Tokachi.

酪農が盛んな十勝には、チーズ工房が数多く存在する。工房それぞれが強いこだわりを持って造る個性豊かなチーズには、十勝の風土が表れている。

Ezorisu Valley Cheese Company

広内エゾリスの谷チーズ社

Every cheese begins as raw milk, but depending on how it is processed, the taste and aroma of the final product varies greatly. Fascinated by this diversity, Tomoya Terao embarked on the path of a cheesemaker. After learning the ropes at cheese factories in Japan and France, he worked at the Kyodogakusha Shintoku Farm, before finally setting out on his own in 2020. He now runs a small cheese factory that produces five different kinds of cheese. What he envisions through his work is creating a landscape with cheese, which is why he values making connections with the local community. He frequently converses with the dairy farmers who supply him with milk, and works with other businesses to develop new kinds of cheese. Through this communication and network-building, he strives to establish a culture of cheese rooted in the community.

原料はどれも同じ、生乳と言う白い液体。しかし手のかけ方次第で、味わいや香りがバラエティ豊かに変化する。そんなチーズの世界の面白さに引き込まれ、チーズ職人の道を歩み始めた寺尾智也さん。全国各地の工房やフランスで経験を重ね、新得町の共働学舎で働いた後、2020年に独立。山々のふもとの小さな工房で、5種類のチーズを造っている。

寺尾さんがチーズづくりを通して思い描くのは、「チーズのある風景」。そのために大切にしているのは、地域とつながることだ。原料の生乳を提供してくれる放牧酪農家と日々会話を交わしたり、他の事業者と新たなチーズを共同開発したり。コミュニケーションを丁寧に重ね、多くの人と繋がりながら、チーズ文化を根付かせようとしている。



1. The cheese factory uses Sakhalin fir wood for its aging cellar, filling it with the scent of a deep forest.
2. Tomoya Terao has a calm demeanor, but is intensely passionate about cheesemaking.

1. 熟成庫の素材にはトドマツが使われ、深い森の香りで満たされている。
2. 寺尾智也さん。穏やかな物腰ながら、チーズづくりに対しては熱い情熱をかけている。

Shintoku Nishi 3-sen 42-10, Shintoku-cho, Hokkaido
0156-67-9240
新得町字新得西3線42-10
0156-67-9240



Tokachi Raclette

十勝ラクレット

A raclette cheese that is aged for 3 months and polished with the moor hot spring water of Tokachigawa Onsen.

十勝川温泉の「モール温泉水」で磨き、3ヵ月熟成させたラクレット。

A white mold cheese with a smooth texture and a milky flavor.

なめらかな口どけとミルクーな味わいが特徴の、白カビタイプのチーズ。



Coban コバン

Shiawase Cheese Factory しあわせチーズ工房

Shiawase Cheese Factory owner Sachio Honma aims to create unique cheeses that capture the taste of the land. Using milk from the pasture-raised cows of Arigatou Farm, he crafts cheese that brings out the richness and subtle seasonal variations in the flavor of milk.

本間幸雄さんが目指すのは、「その土地の味がする個性的なチーズ」。循環型の放牧酪農を行う「ありがとう牧場」の生乳を使い、その豊かな風味や味わいの変化を最大限に活かしたチーズを造る。

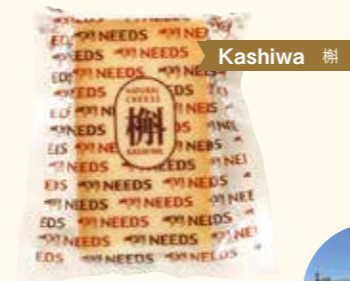


Sachio Honma 本間 幸雄さん

Sachi 幸

Made from milk produced during the grazing season, this cheese has a savory flavor and a pasture-like aroma. 放牧期間の生乳で造られ、青草の香りと深いうま味が感じられる。

Mokitoushi 141-1, Ashoro-cho, Hokkaido
0156-26-2585
11:00~15:00
Open: Sat/Sun/holidays
Irregular closed days
足寄町茂登牛141-1
0156-26-2585
11:00~15:00
営業日/土・日・祝日
不定休



Kashiwa 樹

It has a rich flavor and nutty aroma that makes it pair well with red wine.

深いコクとナッツのような香ばしさが、赤ワインによく合う。



NEEDS Factory NEEDSの工房

Cheese Factory NEEDS チーズ工房NEEDS

Cheese Factory NEEDS was built inside the grounds of the Nitta dairy farm that was established in the early 1900s. They use the farm's milk to produce cheese that is easily palatable and is also suitable for cooking.

周囲を牧場に囲まれるように建つNEEDSの工房。明治時代から続く新田牧場で絞られた新鮮な生乳を主原料に、誰にでも食べやすく、料理にも使いやすいチーズを造り続けている。

Shinwa 162-111, Makubetsu-cho, Hokkaido
0155-57-2511
10:00~17:00
Closed: Sundays
幕別町新和162-111
0155-57-2511
10:00~17:00
定休日/日曜



Tokachino Fromages 十勝野フロマージュ

Inspired by the cheese culture of France, this cheesemaker uses fresh local milk to create original cheeses that incorporate Tokachi produce. Their main product is the camembert, a soft, creamy type of cheese.

初代のフランスのチーズ文化に触発されてスタートしたチーズ工房。地元産の新鮮な生乳を使い、カマンベールをメインに、十勝の産物を取り入れたオリジナリティあふれるチーズを造っている。



Oishii Camembert

おいしいカマンベール



Junya Sekibe 赤部 順哉さん

A milky cheese made using traditional methods they learned in France.

フランスで学んだ伝統的な製法を活かして造る、ミルクーなチーズ。

Nishi 2-jo 7-2, Nakasatsunai-mura, Hokkaido
0155-63-5070
10:00~17:00
Closed: Wednesdays
中札内村西2条7-2
0155-63-5070
10:00~17:00
定休日/水曜



Lucerne ルーサン

A hard cheese aged for six months, it has a rich flavor and a milky sweetness.

6ヵ月熟成のハードタイプ。コクとミルクの甘味が広がる。



Yasuaki Handa 半田 康朗さん

Handa Farm 半田ファーム

Handa Farm raises cattle in free stall barns and feeds them only locally-produced feed. They began making cheese in the 1990s, and the current generation continues that legacy, producing nine different kinds of cheese while operating a farm cafe.

自由に動き回れるフリーストール方式と地元産の飼料にこだわって牛を育て、その生乳を使いチーズを造る。父が始めたチーズ造りを2代目の子どもたちが受け継ぎ、半田の味を守り続けている。

Shimotaiki 198, Taiki-cho, Hokkaido
01558-6-3182
11:00~17:00
Closed: Mondays, Tuesdays
大樹町下大樹198
01558-6-3182
11:00~17:00
定休日/月・火曜



See the spectacular scenery of TOKACHI in every season

四季折々に美しい、十勝の風景をめぐる

SPRING

is a season full of vitality

生命力にあふれる春

In April, the long winter comes to an end, and spring finally arrives. Spring flowers bloom at your feet, and the trees begin to bud. Seeds are sown in the farm fields, and Tokachi abounds with life.

長い北国の冬が明け、春の訪れを感じるのは4月頃。
足元では早春の花が咲き、木々が芽吹きを始める。
畑では種蒔きが始まり、十勝の大地に生命力があふれていく。



Tokachi Ranch White Birch Tree Road (early May)
5月上旬／十勝牧場の白樺並木



Spring sowing (early May)
5月上旬／春の畑の風景

SUMMER

is refreshing with the cool
breeze

爽やかな風が吹く夏

As the temperatures rise, various crops ripen in the fields. By mid-July, wheat fields turn to gold, and potato flowers start to bloom. You can see the refreshing sight of pastures swaying in the breeze.

気温が上がるにつれて、畑ではさまざまな作物が健やかに育つ。
7月中旬頃には小麦が色づき始め、ジャガイモの花が咲き始める。
小麦の穂や牧草が風に揺れる光景は、実に爽やか。



Potato flowers (early July)
7月上旬／ジャガイモの花



Wheat field (mid July)
7月中旬／小麦畑



Anemone flaccida (early May)
5月上旬／ニンソウ



Adonis ramosa (early May)
5月上旬／フクジュソウ



Corydalis fumariifolia (early May)
5月上旬／エゾエンゴサク

※These photos were taken between 2015 and 2023. Flower blooming and crop growth periods may vary depending on the weather conditions of the year.

※写真は2015年～2023年に撮影したものです。その年の天候条件によって、作物の生育時期などは変わる場合があります。



Buckwheat flowers (mid July)
7月中旬／そばの花



Sunflower field (early August)
8月上旬／ひまわり畑(畑の肥料として栽培される)



Dairy pasture (late July)
7月下旬/放牧風景

AUTUMN

is a time of harvest and colors

実りと彩りが深まる秋

After the wheat harvest, the fields become adorned with hay bales. This hay is delivered to barns to be used as bedding for cattle. By late August, the first signs of autumn come. Fall foliage usually peaks in October, when Tokachi becomes awash in colors.

収穫を終えた麦畑に現れるのは麦稈ロール。
小麦粉になる穂先を刈り取った後、
残ったわらは牛舎に運ばれ牛たちの寝床になる。
8月下旬になると、あっという間に秋の気配。
紅葉の見ごろは10月上旬頃から。景色は、深い色で包まれていく。



Hay bales (early August)
8月上旬/麦稈ロール



Lake Onneto (late September)
9月下旬/オンネトーの紅葉



Lake Onneto in winter (late January)

1月下旬/オンネトー (足寄町)



Frost-covered trees in Sarabetsu (early February)

2月上旬/更別村の霧氷



Jewelry Ice in Toyokoro (early February)

2月上旬/
ジュエリーアイス(豊頃町)

WINTER

is when everything turns to white

白銀の世界が広がる冬

Tokachi usually becomes a snowy landscape in late December. On very cold days, temperatures can drop to below -20°C. But the region is blessed with many days of clear blue skies, an occurrence that has been called "Tokachibare". The breathtaking winter scenery captivates the hearts of many.

十勝で雪景色が見られるのは、例年12月下旬頃。
冷え込む日には、氷点下20℃にもなることも。
冬の晴天率が高く、「十勝晴れ」という言葉も使われる。
冬だからこそその絶景の数々も、人々の心を魅了する。

The snowy landscape of Tokachi (early February)

2月上旬/十勝上空から見た畑





Taushubetsu Bridge Snowshoe Trek (Kamishihoro)

タウシュベツスノーシュー 上士幌町

When the surface of Lake Nukabira freezes in winter, you can go on a snowshoe trek to see the iconic Taushubetsu River Bridge up close. Along the way, you can clear the snow to see a phenomenon known as "Ice Bubbles" under the lake's icy surface.

*Snowshoe tours are offered by the Higashitaisetsu Nature Guide Centre.



糠平湖の水位が下がる冬になると湖面に姿を現す幻の橋「タウシュベツ橋梁」。湖では「アイスバブル」が見られることも（オンネトーなどでも同じ現象が発生する）。※スノーシューツアーについては、ひがし大雪自然ガイドセンターの開催。

Experience the breathtaking winter scenery of Tokachi

冬だけの絶景を思う存分楽しむ

Lakes with frozen surfaces, and a ground covered in soft, fluffy snow. These winter landscapes are the perfect environment to enjoy a variety of activities.

If you're visiting Tokachi in winter, make sure to dress warmly when you venture out to the frozen white wonderland waiting outside!

湖は凍り、地面にはふかふかの雪が積もる。その環境を活かしたアクティビティも多数。せっかく冬の十勝を訪れたなら、しっかり防寒をして、外の世界へ飛び出してみたい。



Winter Fat Biking (Memuro)

雪上ファットバイク 芽室町

The fields that grow with crops in summer become vast expanses of snow in winter. They are perfect for an exhilarating ride on a fat bike. In Memuro Town, you can go on a fat bike tour along a special course set up on a snow field.

*Fat bike tours in Memuro are offered by Tokachi Plus.

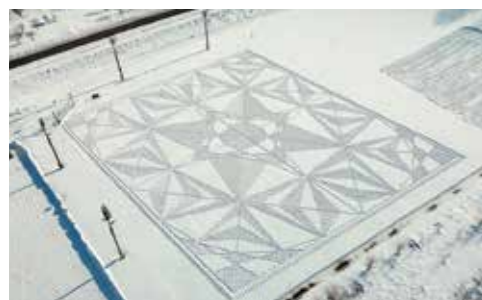
夏には農作物が生い茂る畑を、気持ち良く快走できるのは冬だからこそ。写真は、農場で特設サイトを作って雪上ファットバイク体験をしている様子。※ファットバイクツアーについては、一般社団法人十勝プラスの開催。

Snow Field Geometric Art (Nakasatsunai)

スノーアート 中札内村

Nakasatsunai is known as a village of art, and in winter, the snow fields become a canvas for grandiose geometric art. Drawn by an artist trudging across the snow, it has been the highlight of a local event. This activity is garnering attention as a new and unique way to enjoy the season.

真っ白な大雪原を舞台に、人の足で幾何学模様を描いていく壮大なスノーアート。写真は、中札内村で開催されたイベントの様子。中札内村を中心に、冬ならではの楽しみとして注目が高まっている。



地酒が生まれるところ LOCAL LIQUOR BORN IN TOKACHI



山林や原野を拓いた畑は除草剤も撒いていないため、野性味あふれる雰囲気。病気や害虫の駆除も実の選別も、人の手による作業。その手間暇が反映され、完成度の高いワインに仕上がる。

Aizawa Winery's vineyard was carved out of a wild forest, and is free of agrochemicals, giving it a rugged, untamed feel. Disease and pest control, as well as the selection of grapes, are all done by hand. This labor-intensive approach is reflected in the high quality of the wines they produce.

Natural organic wine produced in a forest

森の中で育つ、ナチュラルワイン

Aizawa Winery also makes grape juice in small quantities.

ノンアルコールのぶどうジュースも製造。いずれも少量生産。



Check the winery's website for the products currently available.

現在販売中の銘柄は、Webサイトをチェック。



ICHIRO AIZAWA 相澤 一郎さん



President of Aizawa Nouen, he began a wine business in 2015 through contract brewing. He built his own winery and started in-house winemaking in 2019.

あいざわ農園代表。2015年にワインの委託醸造販売を開始。2019年にはワイナリーを建設し、自社醸造を始めた。

Access

Aizawa Winery 相澤ワイナリー

Itairacho Nishi 9-sen 21-1, Obihiro-shi, Hokkaido
0155-63-7723
https://aizawanouen.com
※Sales not available at the winery

Website



帯広市以平町西9線21-1
0155-63-7723
https://aizawanouen.com
※直売は行っておりません。

Google Map



Aizawa Winery conducts winemaking that is in harmony with the natural landscape of Tokachi. They produce natural wines from grapes grown without the use of chemical pesticides and fertilizers. The harsh winters of Tokachi make it generally unsuitable for grape cultivation. But Ichiro Aizawa's father grew wild grapes with a wish to make wine in the future. Now, Ichiro-san himself has taken over the reins, and he has successfully brought his father's dream to fruition. Previously a forested land untouched by agrochemicals, the winery's vineyard was created by clearing and cultivating the hilly terrain. Here they cultivate four grape varieties: Yamabudo (crimson glory vine), Kiyomi, Yamasachi, and Kiyomai. Through natural crossbreeding, they have also developed a new variety called Ichina which is currently pending registration. Their wines reflect the richness of the land, and offer a true taste of Tokachi's terroir. They are a must-try for lovers of natural wine.

十勝の雄大な自然と調和した農業を実践する、相澤ワイナリー。農業や化学肥料に頼らない、ナチュラルワインを手がけている。冬の寒さが厳しい十勝は、ブドウ栽培には不適。しかし、作り手の相澤一郎さんは、父親が1998年に「いつかワイン醸造を」との思いで始めた畑を引き継ぎ、しっかりと形にしてきた。

ブドウ畑は、かつて山林だったために農業が撒かれたことのない土地。原野を切り拓くように山を整備し作り上げた畑では、ヤマブドウ、清見、山幸、清舞の4品種を栽培しているほか、自然交配によって「いちな」という登録申請中の品種も誕生した。土地の味が色濃く反映された、あいざわ農園のワイン。ナチュラル好きには一度味わっていただきたい、十勝の風土を映すワインだ。

The Ikeda Wine Castle has a restaurant that serves dishes made with Tokachi ingredients. You can enjoy the finest pairings with Tokachi Wine.

4階にあるレストランでは、池田町内をはじめとした十勝管内の食材を使った料理と十勝ワインのマリアージュが楽しめる。

An innovative municipal winery in a town of wine

山ブドウを改良し、情熱を注いでワインのまちに



From left to right:
Yamasachi, Umeshu Brandy Blend, Bloom white, Sunset Castle rosé

左から山幸、梅酒ブランデー仕込みブルーム白、夕映えの城ロゼ

KUNIHARU MINAMI 南 邦治さん



He became the director of the Wine Castle in 2023 after moving up from positions in grape cultivation and wine production.

ブドウの栽培担当、製造課長などを経て、2023年より池田町ブドウ・ブドウ酒研究所の所長。

Access

Ikeda Wine Castle 池田ワイン城

〒Kiyomi 83-4, Ikeda-cho, Hokkaido
☎ 015-578-7850
🕒 9:00~17:00
Closed: New Year holidays
(Restaurant closed Tuesdays)

Website

〒池田町字清見83-4
☎ 015-578-7850
🕒 9:00~17:00
年末年始 ※レストランは火曜定休

Google Map

The Ikeda Wine Castle is the oldest winery in Hokkaido. Its history goes back to the early 1950s, when Ikeda Town suffered major agricultural losses caused by disasters and crop failures. The mayor at the time proposed cultivating the native Yamabudo (crimson glory vine), leading to the start of winemaking in the town and the birth of Tokachi Wine.

The distinction of Tokachi Wine lies in its dryness and the length of its aging. While many labels have been released over the years, the fundamental philosophy behind their production has remained the same. A key element in the aging process of Tokachi Wine is the use of French oak barrels, which greatly influences the flavor, aroma, and color of the wine.

Nowadays, Ikeda has become known nationwide as a town of wine. What began as an initiative to revitalize the local agriculture has evolved into a cornerstone of Ikeda Town's tourism industry.

北海道で現存する最も古いワイナリーが十勝にある。十勝ワインの始まりは昭和20年代後半のこと。災害と凶作によって、町の農業が壊滅的なダメージを受けていた池田町。当時の町長が町内に自生する山ブドウに着目し、ワイン事業を立ち上げたことがきっかけだ。

十勝ワインの醍醐味は、「辛口」と「熟成の長さ」にある。これまでに数多くの銘柄を輩出してきたが、その根本を貫く理念は脈々と受け継がれている。熟成のポイントは、フランス産のオーク材の樽。樽の成分がワインの中に現れ、香りや色などに個性が生まれるという。

今や、ワインの町として全国的に知られるところとなった池田町。農業振興の一環として始まったワイン製造の取り組みが、今では町の観光を支える柱になっている。



A new lineup of refreshing ciders born in Tokachi

生まれたてのさわやかなシードル

Blank Hard Cider Works is a maker of cider, a sparkling alcoholic beverage made from the fermented juice of apples. They produce ciders made from locally sourced apples, including ciders blended with other fruits like haskap and raspberries. It was started in 2023 by Masatoshi Numata, the owner of Hidamari Farm in Ashoro Town. His interest in cider came from his aversion to beer and stronger liquors. At the time, there were no cider breweries in Tokachi, so he decided to make the first one, being the type who acts on his dreams to make them reality. He achieved his first apple harvest three years after the initial cultivation, during which time he also went to Nagano Prefecture to learn about cider brewing techniques. To sell his cider, he renovated an old greengrocer in the town's shopping district. In just a few short years, he successfully created a new local product in Tokachi. With eight different flavors to try, there's definitely one that can become your favorite.

BLANK HARD CIDERはフランスではシードル、アメリカではハードサイダーと呼ばれるリンゴなどを原料として作られる果実酒（発泡性）だ。2023年にリリースされたばかりで、町内産のリンゴに加えて、ハスカップやラズベリーなどと組み合わせたフレーバーもある。生み出したのはひだまりファームの沼田正俊さん。元々ビールが苦手なアルコールにも強くなかったこともあり、シードルに可能性を見出した。十勝にシードルを作る醸造所はなかったが、「ないものは作ればいい」と動き出す。「やりたいことを実現するために、考えがまとまったら走り出すようにしています。走りながら軌道修正したい」。リンゴ栽培を始めて3年ほどで収穫に至り、その間に長野県の醸造所で技術も学んだ。2023年、町の商店街にあった青果店を改装して開業。わずか数年の間に、本当になんかものを作り上げた。8種類のフレーバーを飲み比べて、お気に入りを見つけてほしい。



The ciders have a fruity taste and are easy to drink, with an alcohol content of 6-7%.

アルコールの度数は6~7%ほど。果実の風味がさわやかで飲みやすい。

MASATOSHI NUMATA

沼田 正俊さん



Besides cider brewing, he also runs a farm and a cafe in Ashoro Town.

足寄町で畜産、畑作、野菜の直売やカフェを営みながら、醸造所を開業させた。

Access

Blank Hard Cider Works

📍 Kita 1-jo 2-chome 7, Ashoro-cho, Hokkaido
🕒 11:00~15:00
※ Check business days on Instagram @blank_hard_cider_works

Website



📍 足寄町北1条2丁目7
🕒 11:00~15:00
※ 営業日はInstagramで確認 @blank_hard_cider_works

Google Map



A sake brewed with the groundwater from the Hidaka mountains

日高山脈の伏流水で仕込む酒

Hekiungura is a sake brewery located inside the Obihiro University of Agriculture and Veterinary Medicine, the only national agricultural university in Japan. Its opening in 2022 ended a long period when there were no sake breweries in all of Tokachi. Led by chief brewer Kenichiro Wakayama, the brewery makes use of Hokkaido-grown sake rice and groundwater sourced from the Hidaka Mountains to create high-quality sake. They aim to produce sake that reflects the terroir of Tokachi, with a quality that stimulates all your senses. Their diverse product lineup includes "Tokachibare", a sake made entirely from sake rice grown in Tokachi. Visitors to the brewery should come at around 10 in the morning, when most of the brewing work is done. After learning about their sake brewing process, you can taste and buy their exquisite products at the attached brewery shop. Enjoying a cup of local Tokachi sake while admiring the surrounding pastoral landscape is sure to be a highlight of your luxurious Tokachi journey.

帯広市にある帯広畜産大学は、全国で唯一の国立農業系単科大学。多くの醸造家を輩出してきた歴史を持つこの場所に2022年に誕生したのが、碧雲蔵。長らく酒蔵が存在しなかった十勝での酒造りに携わるのは、杜氏である若山健一郎さんだ。北海道産の酒造好適米を使用し、日高山脈に水源を持つ伏流水を井戸から汲み上げて仕込み水としている。ラインアップには、十勝で栽培された酒米を使ったオール十勝産の「十勝晴れ」も。碧雲蔵が追求するのは、十勝の土地が生み出す酒であり、飲むと五感が揺り動かされるような酒。「仕込み庫（酒樽がある部屋）での作業は午前中が多いので、10時頃が見学におすすめ」と、若山さん。酒蔵の周囲に広がる十勝の農村風景と酒造りを存分に体感した後、併設のショップで買った「十勝」をいただく時間は、旅のハイライトとでも言うべき、贅沢かつ幸福なときだ。



In addition to their standard lineup, the shop also sells limited edition items.

定番のラインアップのほか、ショップで限定品に出会えることも。

KENICHIRO WAKAYAMA

若山 健一郎さん



The chief brewer at Hekiungura, with over 25 years of brewing experience under his belt.

高知、広島など各地の酒蔵で25年以上の経験を積み、碧雲蔵で杜氏に就任。

Access

Hekiungura Brewery 碧雲蔵

📍 Inadacho Nishi 2-sen 15-1, Obihiro-shi, Hokkaido
📞 0155-67-5901
🕒 10:00~16:00
Irregular closed days

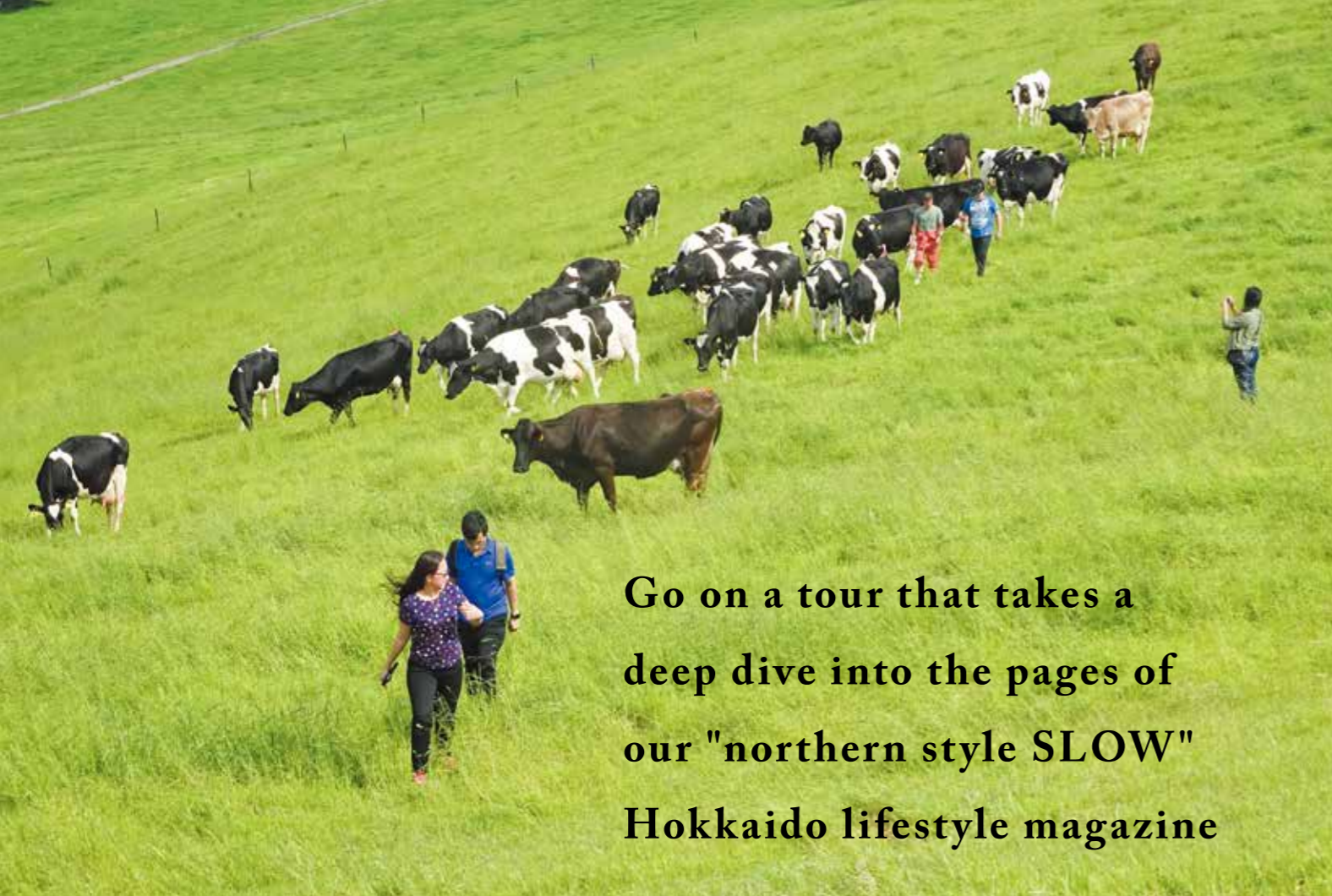
Website



📍 帯広市稲田町西二線15-1
📞 0155-67-5901
🕒 10:00~16:00
不定休

Google Map





Go on a tour that takes a deep dive into the pages of our "northern style SLOW" Hokkaido lifestyle magazine



採れたての野菜のおいしさ、長く厳しい冬の美しさ、地元の人々の飾らないおもてなし。北国の「あたりまえ」な日常を肌で感じる、体験型ツアーを提案します。本冊子で紹介したツアーはもちろん、十勝を巡る旅のことなら何でもお気軽にお問い合わせください。心を込めて、私たちの大好きな十勝の魅力をお伝えします。

Enjoy the fresh vegetables of summer, the beauty of the harsh winter, and the warm hospitality of the locals. We offer tour programs that let you experience everyday life in Hokkaido firsthand. We are both a travel agency and publisher, and we will take you into and beyond the stories featured in our books and magazines. Contact us for information on the tour programs featured in this booklet. We can also create custom-made tours in Tokachi and all of Hokkaido. Come and discover a deeper, different kind of Hokkaido with us.



Tour Terms and Conditions

Please read the full Tour Terms and Conditions (Subscription Type Organized Tour) before making a reservation. You can find it in our website at <https://slow-life-hokkaido.com/aboutus/>

1. Subscription Type Organized Tour Contract

(1) This tour is organized and implemented by Kunaw Travel Hokkaido LLC (hereinafter referred to as "Our Company", "We", or "Us"). Customers joining the tour shall conclude a Subscription Type Organized Tour Contract (hereinafter referred to as the "Tour Contract") with our Company.

(2) The content and conditions of the Tour Contract are those set forth in these Terms and Conditions, the pertinent website or brochure, the Confirmation Document issued to the Customer before departure, and the provisions stipulated in our Standard General Conditions of Travel Agency Business (Subscription Type Organized Tour Part).

2. Application for the Tour Contract

(1) Our Company may accept applications for the Tour Contract onsite in our sales location, or by telephone, postage, fax, the Internet, and other means of communication.

(2) The Tour Contract shall become valid upon our Company's issuance of a notice indicating acceptance of the application, and upon receipt of an application fee (which covers part or all of the Tour Fee) by the due date specified in such notice. If the Customer fails to pay the application fee within the due date, the application shall be voided.

3. Cancellation of the Tour

If the minimum number of participants as stipulated in the pertinent website etc. has not been met, our Company may cancel the tour. In such cases, we shall notify the Customer of the cancellation no later than 13th day (or 3rd day for 1-day tours) prior to the day of the start of the tour, and refund any Tour Fee already received.

4. Services Included and Not Included in Tour Fee

Fares and fees charged by any transportation facilities, accommodation costs, meal costs, admission fees for sightseeing facilities as specified in the travel itinerary, plus service fees, consumption tax, and other applicable taxes are included. Charges and expenses other than those specified in the travel itinerary are not included.

5. Cancellation Fees (for Cancellation by the Customer)

(1) The Customer may cancel the Tour Contract at any time by paying our Company the cancellation fee specified below:

Timing of Cancellation/Change	Cancellation Fee	
	Tours with Accommodation	1-Day Tours
21 days or more prior to the tour start date	No charge	No charge
20 days to 8 days prior to the tour start date	20% of Tour Fee	No charge
7 days to 2 days prior to the tour start date	30% of Tour Fee	No charge
1 day prior to the tour start date	40% of Tour Fee	40% of Tour Fee
On the tour start date prior to the start time	50% of Tour Fee	50% of Tour Fee
After the start of the tour or no-show	100% of Tour Fee	100% of Tour Fee

(2) If the Customer wishes to change the tour start date or the tour itinerary (including but not limited to transportation and accommodation facilities), or decrease the number of participants for personal reasons, our Company shall consider it a cancellation and the specified cancellation fees above shall apply.

6. Exemption of Liability

Our Company shall not be liable for compensation of damages incurred by the Customer due to reasons beyond our control, such as natural disasters, war, civil unrest, suspension of Tour Services by transportation and accommodation facilities, etc., orders from government and other public authorities (including quarantines for infectious diseases), accidents during itinerary portions designated as free time, food poisoning, theft, delays and stoppages of transport services, and other such causes.

7. Handling of Personal Information

(1) Our Company shall use personal information submitted at the time of application to the extent necessary to contact the Customer and make arrangements for Tour Services, including providing such information to transportation and accommodation facilities, etc. In addition, we may use the Customer's personal information for the purpose of providing information on our products and services, requesting comments and feedback on the tour, requesting participation in surveys, and compiling statistical data of our services.

(2) For more information regarding our Company's handling of personal information, please refer to our Privacy Policy page (<https://slow-life-hokkaido.com/privacy/>).

8. Validity of Tour Terms and Conditions

The terms and conditions and tour fees specified here are valid as of 1 March 2024.

Travel Planning / Implementation

Kunaw Travel Hokkaido LLC

Nishi 16 Kita 1-25-44, Obihiro-shi, Hokkaido 080-0046, Japan
License no: Hokkaido Prefecture Travel Business 2-875
Travel Services Manager: Akiko Toyama

Sales / Inquiries

Kunaw Publishing Inc. Slow Travel HOKKAIDO

Nishi 16 Kita 1-25-21, Obihiro-shi, Hokkaido 080-0046, Japan
License no: Hokkaido Prefecture Travel Agency 151
Travel Services Manager: Ami Saruwatari



northern
style **スロウ**



BEHIND THE GOOD TASTE Hokkaido Tokachi

2024年10月30日発行

発行／十勝プレミアムコンテンツ開発実行委員会
編集／株式会社クナウパブリッシング

