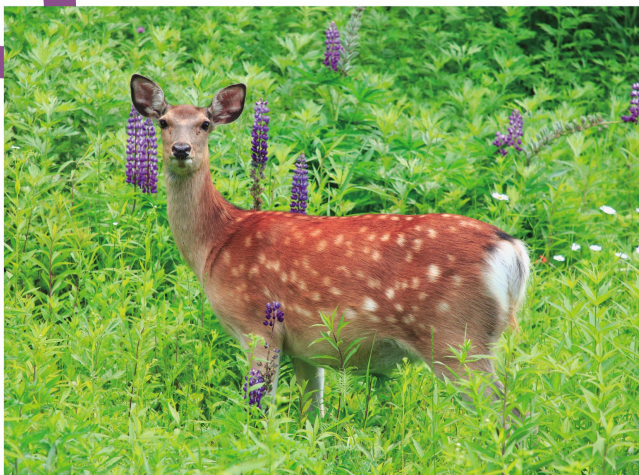




「自然のままの風景には曲線しかない」という倉本聡さんの考えから、曲線を生かしたデザインが取り入れられている。



ひょっこり現れたエゾシカ。確かにここは北海道の森の中だと気づかされる。



富良野から十勝、 ガーデン街道と花畑。



倉本聡さんのドラマから生まれた庭。

旭川市「上野ファーム」の上野砂由紀さんがプロデュースしたことで人気の「風のガーデン」。倉本聡さんが脚本を手がけた同名のテレビドラマのためにつくられた。脚本からイメージを広げ、すべての小道を曲線にしたナチュラルな植栽が特徴。約450品種の草花が春から秋まで咲き続けるよう工夫され、どのシーズンも美しい姿を見せてくれる。7月1日～8月31日は早朝営業（モーニングガーデン）を開催。花が一番生き生きしている爽やかな時間帯にガーデンを散策できる、ガーデナー（庭の愛好者）にもおすすめの企画だ。

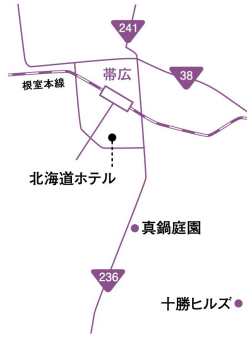
かせ 01 風のガーデン



富良野市中御料 ☎0167-22-1111(新富良野プリンスホテル) 園4月29日～10月10日
園8:00～17:00(最終入園閉園30分前) ※[7月1日～8月31日] 6:30～、[9月20日～]～16:00
※期間中無休 園大人1,000円、小学生600円 ※冬期休業 園あり(無料)

動画で見よう!





ほっかいどう
北海道ホテル

〒帯広市西7条南19丁目1
☎0155-21-0001
開業チェックイン15:00
チェックアウト11:00
料1泊2食付・2名1室利用14,820円～
(消費税・入湯税別)※日帰り入浴あり
館117室(全室禁煙)
☑️主なものOK ☑️あり(無料・180台)

十勝の希少な青小豆を使った、寿あバターランへる800円モデル温泉水を練り込んだじゃがチップス300円ほか十勝産素材を使ったケーキも人気。



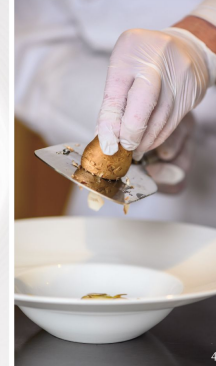
1.フィンランド式オーリュによるサウナモール温泉で「モリュ」白樺の壁(ウォール)で「ウォーリュ」などバリエーションも楽しめる。
2.北海道遺産の茶褐色のモール温泉。日帰り湯は、朝(5:00～9:00)1,300円、午後(14:00～21:00)1,800円。土日祝は+200円。



14,000円コースの一例、黒毛和牛「十勝和牛」のヒレステーキ。サービスも、居心地いい理由の一つ。



「EZO TEPPAN W6」の料理より、いけど牛を使った「池田町褐色牛ロース」とかちマッシュ・こだわり卵「玉艶」のすきしゃぶ。



3.あか牛はさっと火を通して、生卵にくぐらせる。
4.十勝マッシュをトリュフのようにスライス。半生で味わう極上の一品に。



サウナで使うマスクや、十勝の作家「サウナモンスター」によるサウナハット。女性サウナーにも喜ばれている。



十勝や北海道の作家によるクラフト作品も販売。木のつむやシママエカクシスも人気だ。

ズ」は2020年6月のオーブン以降、ホテルメイドの美味しいパンが買えるところとあって、地元客から全国のパン好きまでが訪れ、お昼前には売り切れしてしまうという。中にはパン目当てでホテルに泊まる人もいるというから驚きだ。小麦生産量全国1位の十勝だけあって、十勝産小麦のパンはもちろん、モール温泉水を使ったパンも。ショップにはパンに合うコンフィチュール(ジャム)やクリームなども販売している。さらに店内に進むと、十勝の作家によるクラフトや、ニードルなどではサウナグッズも。1899年明治32年に創業、以後120年以上にもわたり十勝の歴史とともに歩んできた「北海道ホテル」訪れるファンが絶えないのは、時流やニーズを読みながらも、確かなクオリティのサービスを提供していることに尽きるだろう。

サウナからパンまで、次々と評判を呼ぶ試み。森のスパリゾートとしてファンの多い帯広市のホテル。澄みきった空気、びんとした冷涼な風、まっすぐな木立に白樺……この場所にいると、まるで北欧かヨーロッパの小国を旅しているような気分になる。2019年のリニューアルでは趣の異なる客室が登場。さらにフィンランド式サウナが取り入れられ話題となった。昨今のサウナブームの中で北海道においても数えられるモール温泉。サウナと温泉の両方が充実している。2021年8月にリニューアルしたのがホテル内のレストラン「エゾテッパンW6」では、マンガリツツア豚や十勝しんむら牧場「山森野豚」、十勝和牛、いけど牛など、十勝が誇るブランド肉を鉄板焼きで味わうことができる。鉄板焼きのカウンターは2カ所あり、1組につき4名まで限定。シブが目の前で焼き上げる肉には、十勝ワインなど地元のワインや酒とペアリングするのがいいだろう。あわせて立ち寄ってほしいのが、ホテル内のショップ「エプリシング・ノース」。入口にあるパン店「アンクル・モールセン」




足をのびして、羊蹄山とウポポイ周辺。



眼下に洞爺湖を望む、 知る人ぞ知る梅の名所。

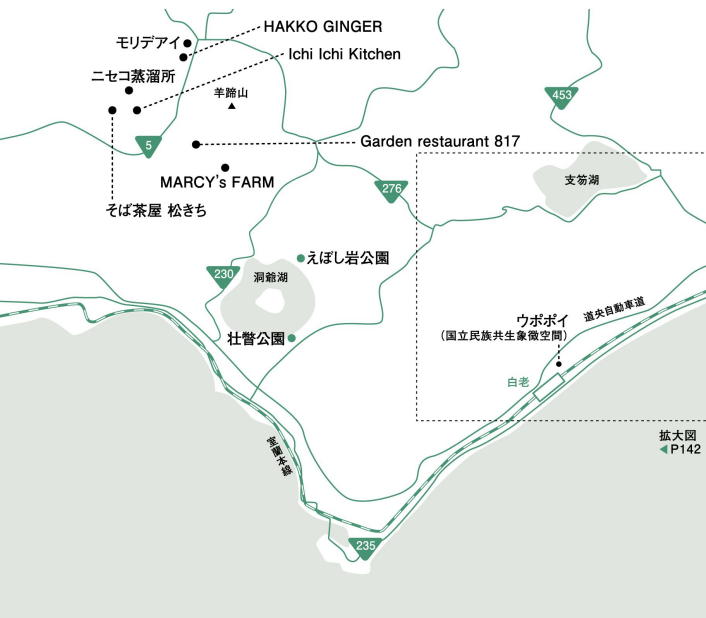
洞爺湖を望むいくつかのビューポイントの中でも屈指の景観を誇る「壮瞥公園」。洞爺湖や有珠山、昭和南山、遠くには羊蹄山やニセコ連峰まで展望することができる。ふだんの景色も素晴らしいが、梅の花が咲く時期はまた格別。知る人ぞ知る梅の名所でもあり、約300本の豊後梅が開花する例年5月中旬頃には、薄桃色の梅の花と残雪を頂く山々が洞爺湖の景観を彩り、限られた時期にしか見られない貴重な風景を織り成している。なお「壮瞥公園」はかなり細い道の上っていった小高い丘の上にあり、梅の時期は混み合うため通行には注意が必要だ。

そうべつこうえん 28 壮瞥公園

 庄有珠郡壮瞥町東湖畔 ※11～4月中旬頃まで冬季通行止め
 ☎0142-66-2750(NPO法人そうべつ観光協会)
 無料  あり(無料・10台程度)



羊蹄山～ウポポイ周辺MAP



アイヌ刺繍作家の手による刺しゅう入りマスク
各1,500～1,900円。



ステンレスボトル
(300ml)2,000円。

アイヌ文様の
入った豆皿各850円。

アイヌと自然を描いた
手ぬぐい3種各1,600円。

おみやげ



国立アイヌ民族博物館の中にあるミュージアムショップでは、オリジナル商品やアイヌ作家による作品、地域のクラフト作品などを販売。

ミュージアムショップ (国立アイヌ民族博物館1F)

☎9:00～閉園時間



ゲートを通る前から、楽しみが始まるウポポイ。

ウポポイは、国立民族共生公園と国立アイヌ民族博物館(入場有料エリア)および慰霊施設(入場無料)で構成されている。有料エリアに入るゲート手前のエントランスは無料エリアとなっており、ショップやフードコート、

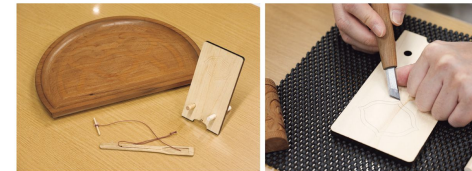
レストランがある。おみやげは無料エリアでも国立アイヌ民族博物館でも販売しており、それぞれの品揃えが魅力。ゲートに入る前も後も楽しみが用意されているウポポイで、じっくり時間を過ごしてみよう。

体験

刺繍のほか木彫りや伝統的楽器ムックリ製作ができるイカラウシ(工房)。



刺繍体験「イカラカラアンロ」では、アイヌの独特の文様についてお話を聞いてから、好きなアイテムに刺繍をする。コースターは材料費無料。あずま袋、プチフレーム、マスクは各1,000円。



木彫体験 「イヌイェアンロ」

☎11:30/15:00(所要時間60分)
☎5分前までに受付で申し込み(定員8名)
☎1,500円

オッカイカラバ(男の手仕事)に関する解説とともに、木製のスマホスタンドにアイヌ文様を彫刻。イタ(お盆)に描かれた文様を、自分でも彫ってみる。ほかに、ムックリ製作体験もあり。

刺繍体験

「イカラカラアンロ」

☎10:00/13:00(所要時間60分)
☎5分前までに受付で申し込み(定員8名)

白老の名産「たらこを使ったパスタソース」各432円、白老牛カレー756円。



アイヌの汁料理をレトルトで気軽に。ユク(鹿)オハフ、チェフ(鮭)オハフ各864円。



白老町「ナチュラルアイランド」によるオリジナル商品で、北海道古来の7つの植物を石けんに。開けるとフクロウの形が現れる「七知恵石けん」75g/1,320円。



エントとはナギナタコジュのアイヌ語で、北海道では古くからお茶にして飲まれてきた。「森の茶屋エント茶」1,296円。



「北海道牛ひき肉と行者にんにくのキマカレー」(缶詰)756円。



ウポポイとコラポした旭川銘菓「き花」500円。

ニエイ(エントランス棟)

☎9:00～閉園時間



●慰霊施設

ウポポイ(民族共生象徴空間)

みんなぞきょうせいしやうきゆうかん

※ウポポイ入園・博物館入館には事前予約が必要です



☎白老郡白老町若草町2丁目3 ☎0144-82-3914 国道中央自動車道白老ICより車で5分
☎9:00～17:00(～3月末) ※4月以降 9:00～18:00(土・日曜、祝日および夏季期間～20:00)
休日曜(祝日の場合は営業、その翌日以降の平日休)および年末年始
☎大人1,200円、高校生600円、中学生以下無料 ※年間パスポート大人2,000円、高校生1,000円
☎施設Pあり(料金500円) ☎https://www.ainu-upopoy.jp/



地元のパン屋さんが出店するスイーツテイクアウトショップ。北海道の濃厚なチーズを使用したカップチーズケーキと、道産りんごを使用したアップルパイが人気。おみやげ菓子やアイヌ文様を使ったオリジナル商品もあり。

sweets café ななかまど イレンカ

☎9:00～閉園時間 ☎0144-85-5005



ヒナヒナキッチン 炎

☎0144-84-8631 ☎9:00～閉園時間



フードコート内にある「ヒナヒナキッチン 炎」では、アイヌ文化に由来する食材や、手法を取り入れた料理を手ごころな価格で味わえる。「行者にんにくザンギ定食」など、ここしかないオリジナルメニューにも注目。



グルメ



焚火ダイニング・カフェ ハルランナ

☎0144-84-6545 ☎11:00～14:00/☎14:00～閉園時間



ウポポイで楽しむ、グルメ・体験・お買い物。

フレッチェルミユゼ 石井誠シェフ監修のレストラン「ハルランナ」では、「白老牛」はもちろん、エソシカやラムなど北海道産の肉を気軽に楽しめる。人気のユク(鹿)燻製肉の「焚火ロースト」を始め、エソシカのソーセージと、白老牛・エソシカの合い挽き肉ハンバーグの2種類が味わえる「ハルランナランド」、縄文リンなピザサーモも充実。カフェ利用もOK。