



夏の観光名所として人気を誇る神威岬(かむいみさき)。その先端までは片道20分ほどだが、歩いてみるとなかなか体力がいる。初夏には黄色のエゾカンゾウが咲き、大海原に浮かぶ神威岩を見ると疲れが吹き飛ぶ。



# 北海道、大人の夏休み。 - 積丹半島をめぐる旅 -

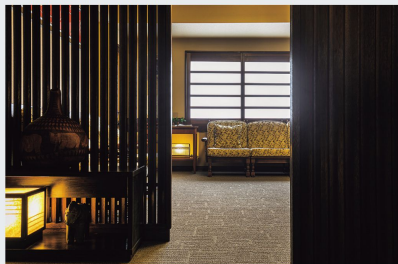
「日本の渚百選」にも数えられている島武意海岸(しまむいかいがん)。





趣を添える調度品の数々は、成田さんご夫妻が世界各地で集めたものや、女将のアート作品など。

7年ほど前に館内を全面リニューアルし、落ち着いた色合いのある和洋折衷な空間へと生まれ変わった。



漆塗りの床板を使うなどこだわりの客室は和室と洋室の2タイプ。



黄金岬までは宿から歩いて約15分。晴れた日には美しい朝日を眺めに出かけてみるのもいいだろう。



積丹町 しゃこたん

## 美國観光ハウス

夏は刺身や冷製の茶碗蒸しなど、ウニ料理を自当てに訪れるゲストが多い。小鉢からデザートに至るまですべてが自家製。



## 和のオーベルジュ アメリカ観光ハウス

びくにかんこう

〒積丹郡積丹町美国町船瀬49  
☎0135-44-2100  
開店チェックイン15:00/  
チェックアウト10:00  
料1泊2名1室利用(2食付)  
1人21,000円～(税・サ込)  
喫8室(全室禁煙)※小学生以上のみ  
☑主なものOK ☑あり(無料・9台)

北海道産ワインも揃えている。

透明度の高い「ジャコタンブルー」の海からすぐの場所にある、60年以上の歴史を持つ宿。現在のオーナーである成田さんご夫妻が、ゆたかりと大人が過ごせる宿へと少しずつ変えていき、現在は8室のみの上質宿に。味わえるのは、美国港を中心に、近隣で水揚げされる豊富な旬の海の幸。「美味しいものを食べべらうために、私たちが陰でがんばるの当たり前です」と成田静宏さん。料理人としてすべて手づかりでこだわりの、鮮度を活かした刺身はもとより、あえて熟成させることで旨味を凝縮させるなど、素材の持ち味がきわだつよう丁寧な仕事を施している。夏は生ウニを使った料理が有名で、大量のウニと塩のみで味付けする「焼きウニ」は「ん」も評判。秋以降のアワビやカニ料理、アンコウ鍋なども絶品で、魚介に合う

大人の上質な時間を約束、積丹を代表する美食の宿。



1. 古平町のたらこ屋さん6社から順に選んで使用する「たらこ盛り3種盛り」1,100円、土瓶蒸し付き。  
2. 「特上寿司」10貫2,970円、土瓶蒸し付き。ちらし寿司、ウニちらし、海鮮丼など豊富なメニューが揃う。



土・日曜、祝日は要予約の「東積丹旬盛り」4,290円、土瓶蒸し付き。その日に拵えた小鉢が付くので、お酒とも合わせてみたい。

創業1958年、三代に渡り古平町で愛される寿司店。



三代目としてある店の田岸義章さん。

古平町 ふるびら

## 新家寿司

積丹半島の海の幸を、心ゆくまで味わえる一軒。

「をなすし」古平町「東しやこたん漁協」のすぐ近くにあり、寿司の評判はもろろ、そばや定食など日常のメニューもあり、観光客から地元客まで懐深く大迎えてくれる寿司店。通し営業のため、時間に関わらず絶えず客が訪れる。積丹半島といえはウニが有名だが、実は積丹半島は、魚介の種類が豊富な場所なんです。東しやこたん漁協には、いいネタが集まるので、ぜひウニだけにない積丹の海の幸を味わってほしい」と店主の田岸義章さん。特に昨年は赤潮の影響で道東のウニが壊滅的な状態になり、積丹半島のウニを求めて、本州や道内からも引き合いが多い。そのため、ウニ丼も高騰が予想されているのだという。余市から古平、美国へと積丹半島をまわる一車線は、夏にはウニ渋滞といわれるほどウニ丼目当ての車が行列をなす。この店でもウニ丼は人気だが、この機会に積丹半島の魚の魅力がウニ以外でも堪能してみたい。

## しゃこたん 新家寿司

〒積丹郡古平町新地町13  
☎0135-42-2303  
開11:00～20:00  
休不定  
喫70席 ☑主なものOK  
☑あり(無料・30台)



旭川市「上野ファーム」の白樺の木。まっすぐな木が多いのも北海道ならではの風景。



# 北海道の、 さらに北へ。

—ここにしかない一軒—



観光名所となっている美瑛町「白金青い池」(P62)は、四季を通して独特の青い色を放つ。





ローズキングダムなど、競馬ファンには懐かしい引退馬がのんびりと暮らす地。



馬房の奥にカフェがあり、受付を済ませれば自由に見学ができる。



1



2

1. 宿泊棟は前の牧場でスタッフの宿舎だった建物を再利用。2室あり、窓からは牧場を見渡せる。  
2. リビングと寝室、和室にはYogiboもあり、自宅のようにくつろげる。

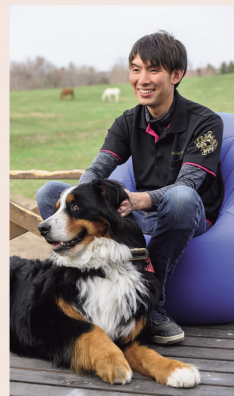


ヨギボー ヴェルサイユリゾートファーム

## Yogibo Versailles Resort Farm

佳沙流郡日高町庫富739 ☎01456-2-5655  
 開9:00~15:00(牧場受付・カフェ 日14:30) 休木曜(祝日の場合は翌日休)  
 席14席(夏季テラス席あり) ①主なものOK ②あり(無料)

たり広げたりも自在です。今年の6月には敷地内に「棟貸し」のトレーラーハウスもつくる予定です。  
 牧場には馬好きがこぞって訪れ、宿泊して一日中眺めている人、中には徒歩で1時間かけて歩いてきたり、自転車に乗ってくる人もいるという。カフェで受付をした後は、場内マップを片手にのんびりと牧場めぐりをしてみよう。



岩崎崇文さんと愛犬のパニー。パニーはスマウンランドッグという大型犬で、このような牧場でないとなかなか飼えないですね。



牧場の中に建つ「馬カフェ」は、見学や宿泊のインフォメーション受付も兼ねる。

牧場には時おり野生のエゾシカが入ってくることも。馬とシカが同居する珍しい風景。



平取和牛の中でも有名な「くるべこ」のハンバーグを100%つなぎなしで、パンズにも日高見布を練りこんだ「ハンバーガーセット」1,500円(ハンバーガー・ポテト付き、ドリンク代は別途)。コーヒーは函館「美鈴珈琲」オリジナルブレンドで、それぞれの名馬をイメージした味わいに。

日高町 ひだか

## Yogibo Versailles Resort Farm

引退馬を目の前に楽しむ、牧場の中に建つカフェ。

ローズキングダム、タニギムレット、ゴールドティアラン……競馬ファンならわかる、数々の引退馬が間近に見られる牧場。ここに2022年1月、カフェがオープンした。

「周りには馬の牧場はたくさんありますが、牧場の中に入って一般の方が間近に馬を見られるわけではなく、そんな場所をつくりたかった」と語るオーナーの岩崎崇文さん。東京で父が遺した競走馬の牧場を母と営んでいたが、引退馬を見に来る人が増えすぎて、現役の馬を育成する場とは別に、引退馬専用の牧場を北海道でオープン。引退馬の見学だけが経営が難しいと、縁あって「ヨギボー」社とネーミングライツ(命名権)の契約を結んだ。

初めて足を踏み入れた地は、10年以上前から放置されていた元牧場。「始めは人が少なくて自然豊かでないなあ」と思っていました。が、暮らしてみると不便で苦労が多かった。引退馬の見学なんてうまくいかないという周りから言われたんですが、そのうち近くの牧場から馬を引き取ってほしいと頼まれるようになり、今では引退馬専用の牧場でもなくなりましてと笑う岩崎さん。

やがて、牧場内の空き物件をリノベーションして、2室限定の宿泊ができるように。そして、馬を間近に見られるカフェの建設を進めていたところ、コロナ禍の資材不足でコンテナハウスへと変更。「土地が広いので、コンテナハウスだと移動し