

アクセス



札幌からバスを利用する場合

【札幌←→羽幌】沿岸バス〈特急はぼろ号〉
高速経由便が1日5往復、国道231号(増毛
経由便)が1往復出ています。
「札幌駅前ターミナル」から乗車へ
「本社ターミナル」下車(約3時間10分・高速経由)



マイカーを利用する場合

【国道231号線】経由 (約184km)
札幌方面から国道231号線を留萌方面へ
北上。約3時間30分
【高速道路】経由 (約205km)
札幌インターから道央道を旭川方面へ。
深川ジャンクションより「深川留萌道」を利用して留萌
市へ。留萌市から国道232号線で羽幌へ。約2時間56分



最寄りの空港を利用する場合

【新千歳空港】
「新千歳空港駅」から「札幌駅」までJRで約36分。
お車で札幌市内:約50km、約52分(高速経由)
【旭川空港】
「旭川空港」から「JR旭川駅」まで路線バスで約35分。
お車で旭川市内:約20km、約33分
旭川市から羽幌町:約141km、約2時間9分(高速経由)
【稚内空港】
「稚内空港」から「JR稚内駅」まで路線バスで約30分。
お車で稚内市内:約13km、約18分
稚内市から羽幌町:約132km、約2時間12分



タブレット、スマートフォンから「天売・焼尻」の豊かな大自然の魅力を動画でもご覧いただけます。
羽幌町観光協会のホームページからもアクセスできます。

羽幌町観光協会 TEL.0164-62-6666

〒078-4198 北海道苦前郡羽幌町南町1番地の1 羽幌町役場内

●受付時間／平日 午前9時から午後5時30分

www.haboro.tv/



このパンフレットは、震災復興型カード用紙を使用することにより、
CO2削減事業ならびに東北経済復興を応援しております。

2015年(平成27年)3月1日発行

水平線に見果てぬロマン



HOKKAIDO
HABORO
TEURI・YAGISHIRI

煌めく海に戯れる海鳥たち 離島の旅に夢馳せる。



Contents

美しい夕陽に出遭うまち	羽幌町	03
薔薇を訪ねて。バラの花に誘われて	はぼろバラ園	05
海鳥のことなら何でも学べる	北海道海鳥センター	07
ゆったりのんびり天然温泉	はぼろ温泉サンセットプラザ	09
北のリゾートは南国気分	はぼろサンセットビーチ	11
時空をこえたワンダーランド	羽幌炭礎、夢の跡	13
日本一の漁獲量の甘エビ	はぼろ甘エビまつり	15
百万の海鳥が風をつかむ島	天売島	17
海鳥の営巣を見に行く	世界最大のウトウの繁殖地	19
ウニのうまさは絶品中の絶品	天売ウニまつり	21
原生林に花もほころぶめん羊の島	焼尻島	23
島の三分の一は天然記念物の原生林	密林と原生花	25
のんびり草をはむサフォーク羊	ブレ・サレ焼尻	27
特産品	はぼろエリアのうまいもの	29



爽快なビーチリゾートから
ふたつの個性を抱く
ネイチャーアイランドへ
こころ踊る船の旅。

五感を揺さぶる自然の造形・色彩、そして味覚。



03



四季折々に豊かな風景を織りなす
日本海オロロンラインの中間に位置する羽幌町

ワイドなビーチゾーンを形成する「はぼろサンセットビーチ」をはじめ、様々なバラが咲き誇る「はぼろバラ園」。疲れた体を癒す、「はぼろ温泉サンセットプラザ」。ドラマロケ地にもなった「羽幌炭礎跡地」等、多彩な旅のニーズに応える豊かな風景がいっぱい。また、漁獲量日本一の甘エビや、水平線に望むふたつの島、天売・焼尻で味わえるウニ、サフォークなど、ここでしか味わえない絶品グルメとの出会いも感動を与えます。

04

咲き誇る二千株のバラに囲まれて



はぼろバラ園

北方系のバラを中心に、他ではなかなか見ることができないフェアリープリンスやチエシャー、オイティンなどの希少種を含む約300種類、およそ2,000株のバラが豪華で気品のある世界へと誘います。ここはバラの花が咲き誇る名所。6月下旬から9月頃まで色とりどりの花と上品な香りを楽しめます。



はぼろバラ園「バラ図鑑」

羽幌町ホームページでは、バラの解説をまとめた「バラ図鑑」を公開しています。はぼろバラ園で鑑賞できるバラの名前や開花状況、希少品種の咲いている場所などの詳しい情報をご覧いただけます。

http://www.town.haboro.lg.jp/sightseeing/rose_guide/index.html [はぼろバラ園] [検索]

朝日公園・花しょうぶ園

自然に囲まれた朝日公園に併む花しょうぶ園では、やわらかな色彩のしょうぶが優しい紫色に園内を染め、池に浮かぶすい蓮も風情を描く。見ごろは7月上旬～中旬と短い。



海鳥に会う前に、 基礎知識をしっかり得よう！



オロロン鳥の親子

日本では天売島のみに生息している
オロロン鳥

一見ペンギンのような色合いで、鳴き声が「オロロン」と聞こえる事から名づけられたと言われるウミガラス「オロロン鳥」。日本では天売島でのみ繁殖しており、西端にある赤岩周辺にいる。ヒナは、孵化から3週間ほどで巣立ちます。



赤岩



北海道海鳥センター

環境省と羽幌町が運営。天売島に生息する海鳥達の生態を、詳しく知ることができる「北海道海鳥センター」。パネルやぬいぐるみ、羽などを紹介しながら学べる体感コーナー。海鳥繁殖地の巨大ジオラマ、スクリーン等で映像が見られる海鳥シアター。鳥の声が聞こえる“さえずりや”などもある。図書コーナーも併設しているので、ゆっくりと海鳥たちの生態を調べてみよう。



オロロン鳥



デコイ



体感コーナー



図書コーナー

北海道海鳥センターでは、絶滅危惧種のオロロン鳥を救うため、断崖にデコイ(模型)や鳴き声のする装置を設置。繁殖地の復活に取り組んでいます。その成果が上がり、ここ数年は、ヒナの巣立ちを確認しています。この他にも、天売島を中心とした海鳥類の調査、研究などをおこなっています。



道の駅「ほっと♡はぼろ」

天然温泉リゾートホテル「はぼろ温泉サンセットプラザ」をメイン施設に、隣接する「はぼろバラ園」、「北海道海鳥センター」までが一体となった、複合型の道の駅です。



天然温泉リゾートホテル はぼろ温泉 サンセットプラザ

豪華客船をイメージしてデザインされた道の駅のメインゾーン。客室からは日本海を望み、露天風呂も楽しめます。また、レストランや展望ラウンジ。広く開放的なエントランスホールには羽幌の特産品を取り揃えた売店もあります。



1F:道の駅〈売店〉

1F:レストラン〈二島物語〉



7F:展望ラウンジ〈青い薔薇〉
日本海に茜色に輝く夕日を眺めながら、夜はバー・ラウンジ、カラオケ、パーティー・ルームとしておくつろぎいただけます。



はぼろサンセットビーチ

ワイドな砂浜にヤシの木を模った照明が立ち並ぶ南国ムード満点のビーチリゾート。夏には全国有数のビーチバレー大会や花火大会があり、ビーチサイドは大勢のキャンプテントで埋まります。天売島・焼尻島を望む水平線に沈む夕陽がロマンチックなムードを演出します。



暮れなずむ夕陽にこころ癒されて



真夏の夜に3,000発の大輪の花を咲かせる毎年恒例の「はぼろ花火大会」。夜のサンセットビーチを華麗に演出する夏的一大ページェントです。

時空をこえて蘇る隆盛の記憶 いま夢の跡を訪ねて



羽幌炭礎跡地

1940年(昭和15年)に操業を開始し、羽幌本坑、上羽幌坑、築別坑の3地区で、1970年(昭和45年)に閉山するまでの30年間、地域の発展を支えた。今もなお当時のまま放置された施設が数多くあり、ドラマのロケ地となった事から、訪れる人も多い。



羽幌町郷土資料館

炭礎時代などの隆盛を伝える多くの資料や映像、写真などがあり、炭礎探訪前に寄るといい。町内で発掘された貴重なアンモナイトなどの化石類、開拓期のニシン漁などの資料、1,700点余りが展示されている。



さあ、まつりのはじまりだ！
美味どっさり！これが日本一の甘エビだ



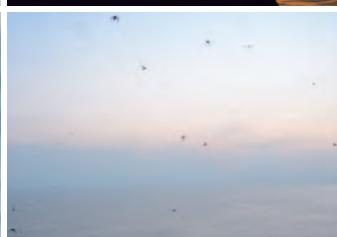
羽幌町のゆるキャラ「オコ坊」

はぼろ 甘エビまつり

毎年6月下旬に行われる「はぼろ甘エビまつり」では、日本一の漁獲量を誇る羽幌の新鮮甘エビを浜値で販売。その量は何と約10トン！ はぼろバラ園の広大な芝生公園を会場に、多彩な甘エビ料理を提供。ずらり並んだ出展ブースでは、毎年たくさんの人で賑わう一大イベントとなっている。



壮大なる自然の営み



大自然の造形がもたらす、海鳥と人間の共生。

暑寒別天売焼尻国定公園。羽幌から高速船で約60分の天売島は、世界的にも貴重な海鳥と人間が共生する北のネイチャーアイランド。周囲わずか12キロに凝縮された様々な風景の中、豊かな自然の恵みに溢れ、日本一の品質と言われるウニをはじめとした新鮮な海の幸が、忘れられない感動をもたらします。



海鳥たちの楽園へようこそ



ケイマフリ



オオセグロカモメ



ウトウ



ウトウの餌を横取りするウミネコ

100万羽の海鳥が飛来する海鳥の島

世界でも有数の海鳥の繁殖地。3月頃からウトウ、ケイマフリなど8種類100万羽の海鳥が飛来し、巣を作り卵を産み育てます。目の周りが白く、赤い足が特徴のケイマフリは、世界的にも数が少ない海鳥です。天売島の繁殖数は減少したとは言え国内最大の繁殖地です。海鳥の中でも陸にいる期間が短く、「海鳥の中の海鳥」と呼ばれているウミスズメ。国内で唯一の繁殖地となっています。



ウミスズメ

世界最大の繁殖地。

約80万羽が舞う
ウトウ帰巣は圧巻。

天売島に約80万羽生息しているといわれるウトウ。ヒナが孵化する5月下旬頃から、巣立ち始める7月上旬にかけての夕暮れ時には、ヒナに餌を与えるために小魚をくわえた大群が、一斉に飛び交い巣に戻って来る様子を見る事ができる。また、そのエサを狙うウミネコたちとの壮絶な争いも想像を絶する迫力。





野鳥観察にフットバス
大自然のドラマを観よう。



潮風を聞きながら、自然の中をのんびりと。

周囲約12キロの天売島は、楽しみ方も自分次第。歩行者専用のフットバスコースをゆっくり歩くもよし、自転車やスクーターをレンタルしたり、観光ガイド付きのバスもチョイスできる。潮風を感じながら思いのままに楽しめるのも島ならではの贅沢です。



日本一の美味さに舌鼓！天売ウニまつり

天売ウニまつり

7月下旬の土日にフェリーターミナル周辺で行われる、「日本一の味覚!天売ウニまつり」では、タイトルの通り日本一の品質を自負するウニをはじめ、地元で獲れた新鮮な海産物を浜値で販売!毎年たくさんの観光客で賑わう恒例のイベントです。



それはきっと見た事のない景色



大自然が描く造形美と、
色彩豊かな風景に抱かれる。

天然記念物にも指定され、島の約3分の1を占めるオシコの原生林。厳しい風雪に耐え続ける事で形成された独特的な形状は、まさに自然の造形美。高山植物や原生花が咲き、野鳥が戯れる森を抜けると、広大なサフォーク牧場が。きっと今までにない感動の風景に出合えるはずです。

風雪に耐えるオシコたち。
地を這いながら



鷹の巣園地から望む天売島

しお オンコの荘

焼尻島の森は、本道の森とは趣を異にしています。一部の樹木は風圧で上から押しつぶされたように枝が横に広がり、風下に傾いたまま成長しています。日本海に吹く強く激しい季節風や、雪の重みによるものだといわれ、深い森には、若木が陽光を求めて漏れ日を探しながら成長するため、普通だと15メートルくらいに成長するオンコ(イチイ)が、ここ(オンコの荘)では高さわずか1メートル、その枝の広がりは直径10メートルを超える末広がりの巨木になっています。



ひばりがおか 雲雀ヶ丘公園

自然豊かなこの島は、水鳥たちの楽園。さまざまな鳥たちが羽根を休めにやってきます。水芭蕉の群生が見られる雲雀ヶ丘公園では、森林浴やバードウォッチのメッカとして様々な野鳥に出会うことができます。



鷹の巣園地

島の南西部に広がる草原には、さえぎるもののが何もなく、ここから360度の景色を見渡すことができます。



焼尻郷土館（旧小納家）

旧小納(こな)家は漁業のほか呉服、雑貨商や郵便局、電信局を併設した店舗住宅で、日本の感覚と洋風建築を複合させた貴重文化財です。館内には、当時の室内が再現されており、先人の足跡を後世に伝える貴重な道具類が展示収蔵されています。

ミズバショウ



外敵のいない、ストレスフリーな環境でのびのび育つ羊たち。



スコットランドのような風景が広がる広大なめん羊牧場

焼尻島の中央には、広大な平原が広がっています。ここには、のんびり草をはむサフォーク種の羊たち。潮風を受けたミネラル豊富な牧草を食べて健康に育った羊の肉は、最高の肉質で、フランス料理の高級食材としても貴重なサフォークラム肉が人気です。



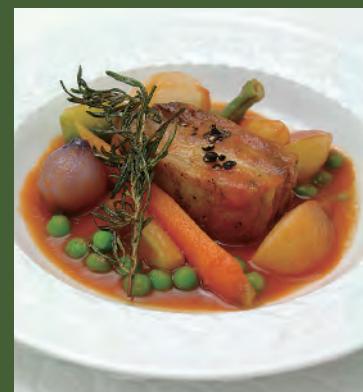
銀座の高級レストランが認めた
楽園が育む唯一無二のブランド。

潮風に吹かれてミネラルをいっぱいに含んだ牧草を食べてのびと育つ焼尻のめん羊。外敵のない島という環境は、羊たちにとってストレスがなく、まさに楽園。幻と称されるクオリティは、こうした豊かな自然が支えているのです。

十年ほど前、東京・銀座の老舗レストランのシェフが、牧場の風景に感激して「この羊をぜひ使いたい」と言ってくれ、お墨付きを得ました。

フランスのラム肉の最高級ブランド『プレ・サレ』と比べられるようになり、口コミでシェフ仲間に徐々に広まっていったのです。

いまでは有名店から引き合いがきても、品薄で応えられない。地元でも購入できない幻の羊肉なのです。この生産環境も焼尻流。効率のみを追求せず、あくまでも自然交配に限定した生産者のこだわりが、有数の高級レストランに支持される確かな品質を支えています。





日本一のうまいもんが、
たくさんそろってるから
また、来たくなる。



うまいもんには、うまい食べ方ってのがあるんだよ。

それを知っているのは地元の人たち。甘エビの漁獲量日本一の羽幌には、とれたて、さばきたての海の幸をおいしく食べさせてくれるシェフがいるんだって。
「イサバヤ食堂」は架空の食堂をコンセプトに、羽幌町有志たちの
“うまいものづくりプロジェクト”です。
きょうもオロロン鳥の鳴きごえが聞こえるよ。



甘えびの沖漬



(株)重原商店

羽幌沖の漁場「武藏堆」でとれた鮮度抜群の甘エビを、酒粕入り調味料で漬け込みました。酒粕によって甘みが増して、お酒のお供にもってこい。

糠にしんマリネ



(株)まるや渋谷水産

かってニシン漁で栄えた羽幌では、今もなお伝統の糠にしんづくりがさかん。米ぬかと塩だけで漬け、さらに秘伝のマリネ液でさっぱりと。そのまま寿司ネタにもなります。



豊かな大自然の贈り物。羽幌は海の幸も山の幸も鮮度抜群。

ふたつの島を有する羽幌町は海の幸の宝庫。日本一の漁獲量を誇る甘エビや、島で味わうウニは格別。しかし羽幌の美味しいもんは海だけにあらず。焼尻島の幻のサフォークをはじめ、アスパラ、お米などの農産物など、豊かな自然と大地の恵みも大きな魅力です。



甘えびの釜あげ

(株)重原商店



羽幌一の特産品、甘えびの釜あげがレンジでチンするだけで味わえる。特製うみみだれとバッブクされているのでレンジ加熱中に絶妙な味付けに。ごはんが何杯でもすすむうまさ。



たこザンギ

(株)重原商店



日本海名物のたこの足の付け根から軟骨と肉部分のみを使ったザンギ(唐揚げ)。足や頭ではない、まるでホルモンのようなコリコリした歯ごたえがクセになります。

洋風いかめし

(有)高本水産



夏場に水揚げされたイカと留萌管内で生産されたもち米をリゾット風にトマトソースで煮込んだイカ飯です。チーズを乗せてオープンで焼いてもいいける、新しい浜の味。

糠にしんフレーク

(株)まるや渋谷水産



羽幌伝統の糠にしんを、頭も骨もまるごとフレークに。そのまま白いご飯にもおすすめですが、アンチョビのようにポテトサラダやパスタに入れればうま味が倍増します。