

令和7年度世界トップクラスの観光地域づくりセミナー

# 地域へ人を呼び込むために 考えた土地に根ざした プログラムづくり

鹿部温泉観光協会  
地域活性推進プロジェクト係 金澤 佑





觀光協會  
鹿部溫泉

SHIKABE HOTSPRING TOURISM ASSOCIATION

地域活性推進プロジェクト協賛

# 金澤佑

すみれ通り 桜並木

041-1402

北海道茅部郡鹿部町字鹿部32-1

kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp

01372-7-3500

01372-7-7830

<http://shikabe.jp/>

バーコードからURLが読み始めます。



## QUALIFICATION 所有資格



国内旅行業務  
取扱管理者



北海道観光  
マスター



温泉  
ソムリエマスター

## MY FAVORITE

## 私の趣味

全国あわせライダー  
大好き!

蟹でもある!  
蟹でもある!

お泊まりでは  
温泉の多さ!



ラグビー



サウナ&  
水風呂



温泉巡り

北海道・東北の  
山に迷子!

函館・ゲート  
人情など

隣土耕作地  
通勤 1時間



山登りや山歩き



カメラ  
SONY α7iii



周辺を探訪

鹿部町を日々紹介しております！



Face  
book



Insta  
gram



# ● 体験観光事業

- 観光振興事業
- 広域連携事業
- 観光PR及び特產品PR事業
- 販売促進事業(観光コンテンツのPR)
- 新商品開発事業



# 鹿部町について



北海道南西部に位置

噴火湾に面した人口3,489人の小さな町



北海道駒ヶ岳の麓

活火山との共存の歴史



豊かな漁業の町

昆布漁が町の歴史を支える



温泉資源が豊富

町内の約30箇所から温泉が湧き出る

# 概要



人口

3,489人（令和7年8月1日現在）

町名の由来

アイヌ語“シケルペ”（キハダの木が多い場所）が訛ったもの

面積と位置

110.63平方km、函館市・七飯町・森町に隣接

地理的特徴

北海道駒ヶ岳のふもと、噴火湾に面している

# 教育



## ■町内幼稚園・学校、園児・児童・生徒数及び学級

(令和6年5月1日現在)(資料:学校基本調査)

学校名	学年	学級数	生徒数	教員数 (総数)	職員数 (本務者)	校舎面積	備考 (創立年月日)
しかべ幼稚園	年少組	1	14	5	2	860	
	年中組	1	15				
	年長組	1	13				
	総数	3	98				(昭和49年4月1日)
鹿部小学校	1学年	1	14	17	2	3,288	
	2学年	1	14				
	3学年	1	19				
	4学年	1	15				
	5学年	1	21				
	6学年	1	23				
	特別支援学級	3	9				
	総数	9	115				(明治14年12月17日)
鹿部中学校	1学年	1	23	14	2	3,534	
	2学年	1	32				
	3学年	1	26				
	特別支援学級	3	3				
	総数	6	84				(昭和22年4月1日)

# 人口



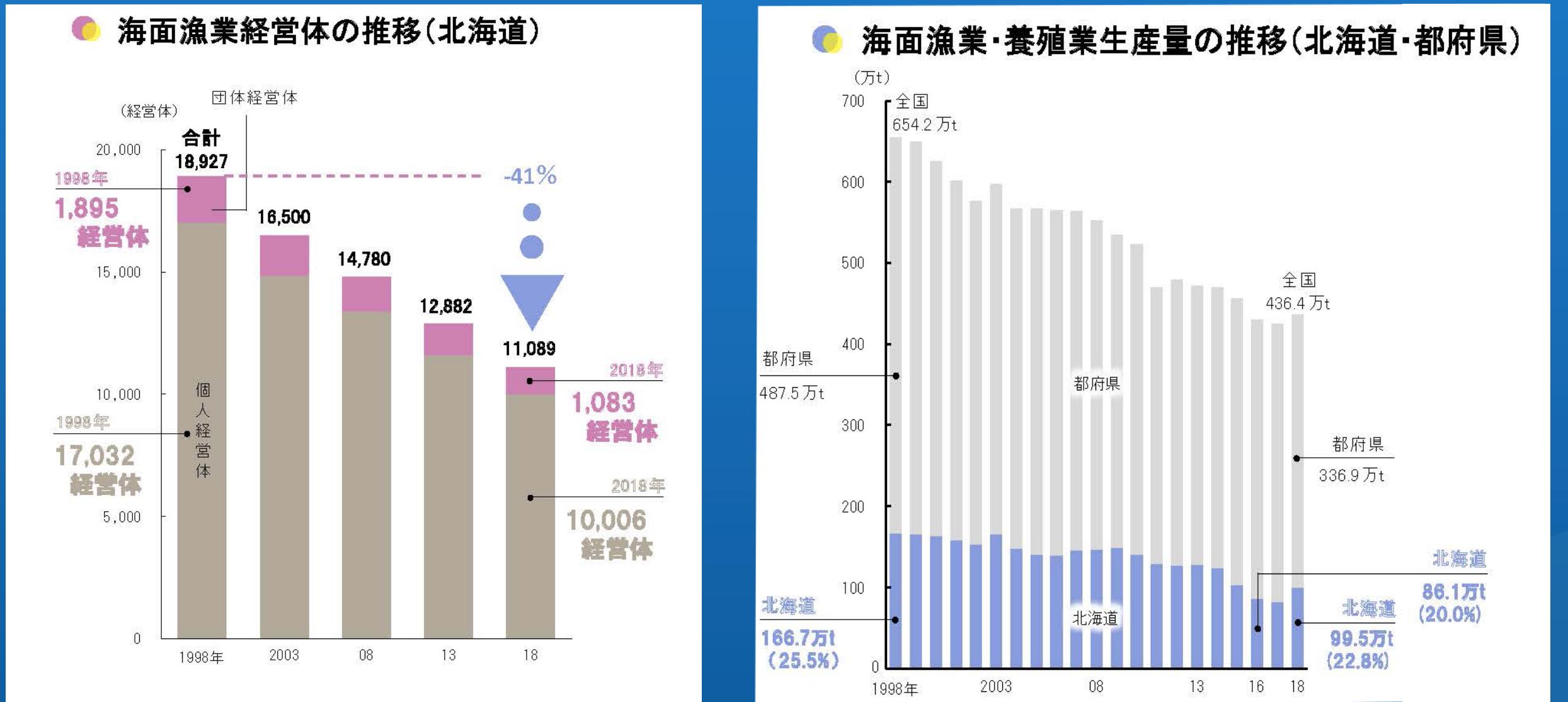
## ■人口・世帯の推移

(資料:国勢調査)

年 度	世帯数	人 口			1世帯 あたり人員
		総数	男	女	
第1回 大正 9年10月1日	471	2,425	1,258	1,167	5.1
第2回 大正14年10月1日	507	2,837	1,524	1,313	5.6
第3回 昭和 5年10月1日	503	2,963	1,757	1,206	5.9
第4回 昭和10年10月1日	628	3,915	2,212	1,703	6.2
第5回 昭和15年10月1日	629	3,673	1,949	1,724	5.8
第6回 昭和22年10月1日	751	4,215	2,177	2,038	5.6
第7回 昭和25年10月1日	841	4,843	2,467	2,376	5.8
第8回 昭和30年10月1日	874	5,096	2,639	2,457	5.8
第9回 昭和35年10月1日	893	4,912	2,505	2,407	5.5
第10回 昭和40年10月1日	898	4,669	2,340	2,329	5.2
第11回 昭和45年10月1日	996	4,636	2,306	2,330	4.7
第12回 昭和50年10月1日	1,113	4,734	2,329	2,405	4.3
第13回 昭和55年10月1日	1,249	5,011	2,532	2,479	4.0
第14回 昭和60年10月1日	1,311	5,107	2,559	2,548	3.9
第15回 平成 2年10月1日	1,367	4,979	2,469	2,510	3.6
第16回 平成 7年10月1日	1,418	4,822	2,383	2,439	3.4
第17回 平成12年10月1日	1,519	4,907	2,428	2,479	3.2
第18回 平成17年10月1日	1,646	4,919	2,409	2,510	3.0
第19回 平成22年10月1日	1,675	4,766	2,341	2,425	2.8
第20回 平成27年10月1日	1,660	4,226	2,053	2,173	2.5
第21回 令和2年10月1日	1,619	3,760	1,779	1,981	2.3

平成22年頃から毎年約100名ずつ  
人口は減少を続けている

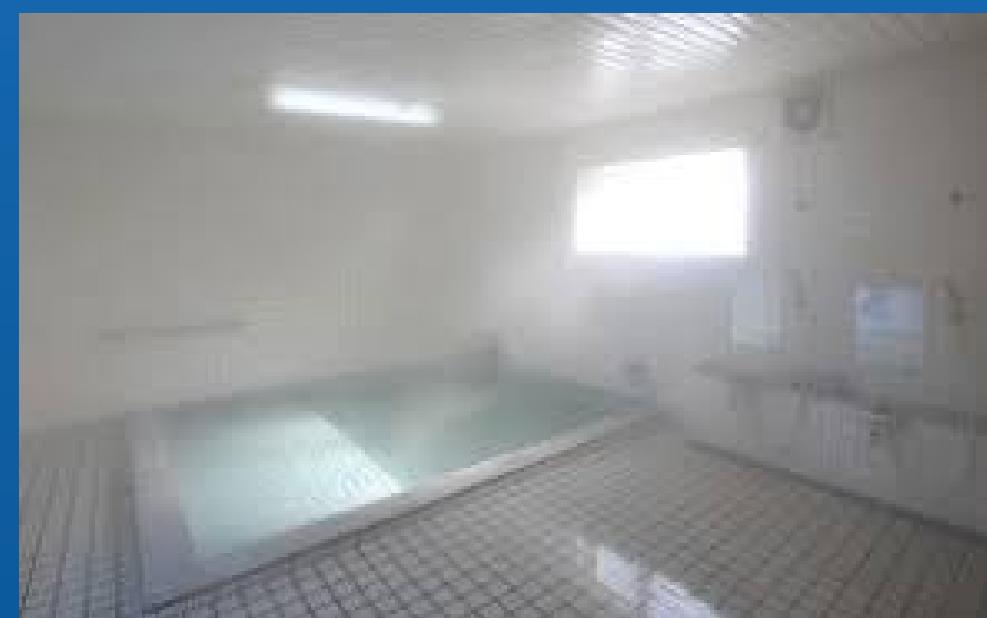
# 漁業の現状



地球温暖化で海の水温が上がったことや、漁師の高齢化によって、漁師の数やとれる魚の量が20年前の4割ほどに減ってきている



# 宿泊施設の相次ぐ閉館



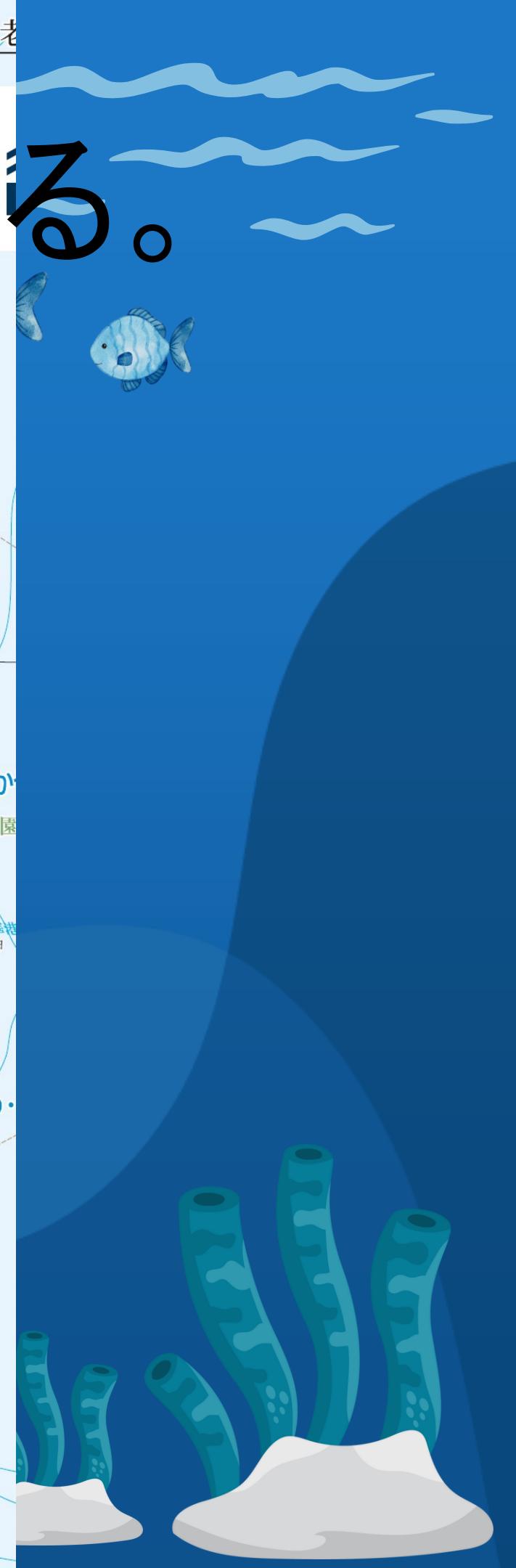
## ○鹿部町が抱える課題

- ・水産資源の減少
- ・宿泊施設の減少
- ・人口減少(高齢化)
- ・産業の衰退及び不足(若年層の働く場不足)
- ・空き物件の増加(役場旧庁舎や小学校等)
- ・経費の高騰(資材、ガソリン等)
- ・和食離れ(こんぶ、お魚等)





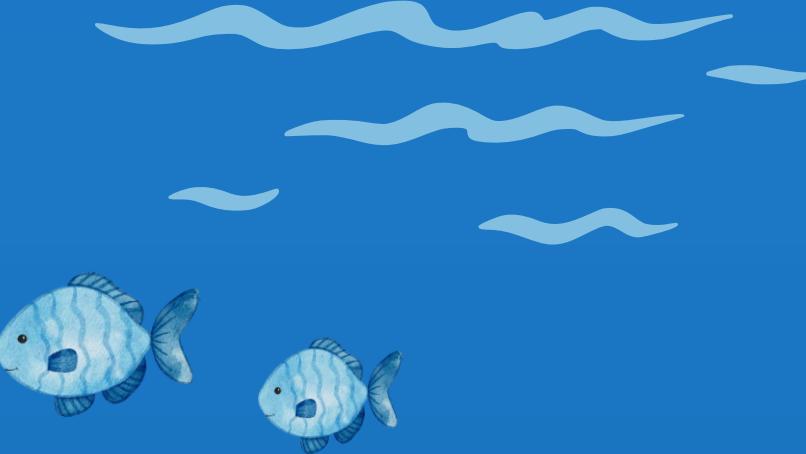
ゴールデンルートから外れている。  
JRやバスの本数もない....



目的地になる為に、独自性のある商品・  
プログラムを作らなければならぬ。



目的地になる為に、独自性のある商品・  
プログラムを作らなければならぬ。  
→町の成り立ちを知る！



# 町の歴史

1615年

## 始まり

約400年前、司馬宇兵衛という漁師が良質な昆布を求めて青森からやってきた

## 移住のきっかけ

海藻がよく育っていたため、司馬宇兵衛はここに住むことを決意

## 町の広がり

魚がたくさんとれる噴火湾とあたたかい気候にひかれて、他の漁師も移り住んでいった

## 今の町へ

現在

漁業を中心とした暮らしが続き、開拓も進み、少しずつ町は発展していった



# 町の歴史



1615年

## 始まり

約400年前、司馬宇兵衛という漁師が良質な昆布を求めて青森からやってきた



## 移住のきっかけ

海藻がよく育っていたため、司馬宇兵衛はここに住むことを決意



## 町の広がり

魚がたくさんとれる噴火湾とあたたかい気候にひかれて、他の漁師も移り住んでいった



現在

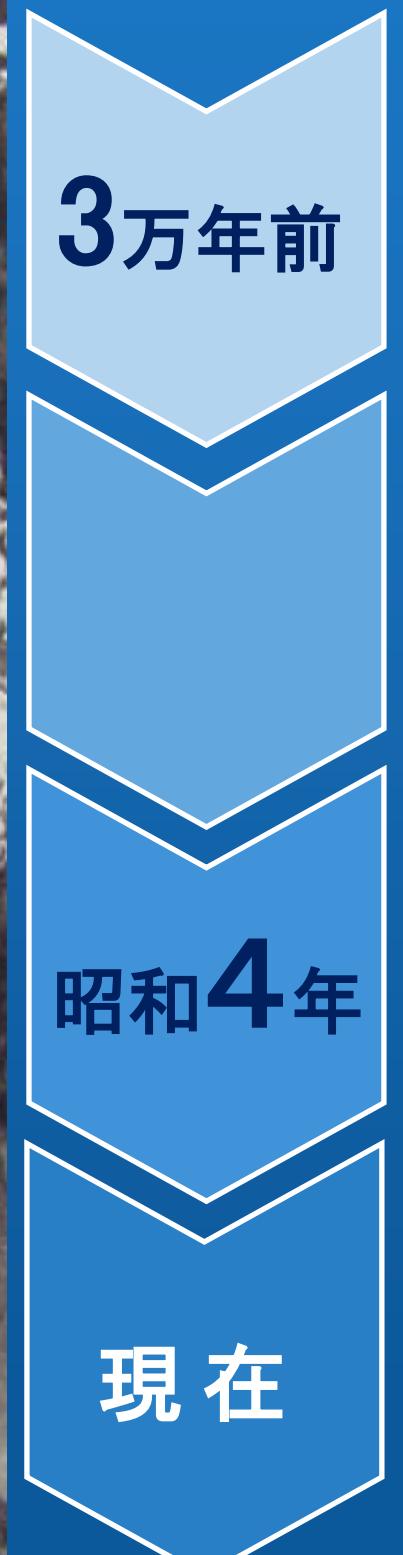
## 今の町へ

漁業を中心とした暮らしが続き、開拓も進み、少しずつ町は発展していった



ポイント①  
昆布漁師さんで  
はじまった町

# 活火山駒ヶ岳と鹿部町



## 始まり

約3万年前から駒ヶ岳では噴火が起きていたと考えられている

## 噴火と町の危機

何度も噴火があり、町は住めなくなるほどの危険に何度もさらされた

## 大噴火

火碎流や軽石により道や建物が埋もれた

## 昆布漁と町の復興

町の収入源である昆布漁のため、  
住民たちは協力して生活環境を取り戻し、復興を成しとげた

# 活火山駒ヶ岳と鹿部町



## 始まり

約3万年前から駒ヶ岳では噴火が起きていたと考えられている

## 噴火と町の危機

何度も噴火があり、町は住めなくなるほどの危険に何度もさらされた

## 大噴火

火碎流や軽石により道や建物が埋もれた

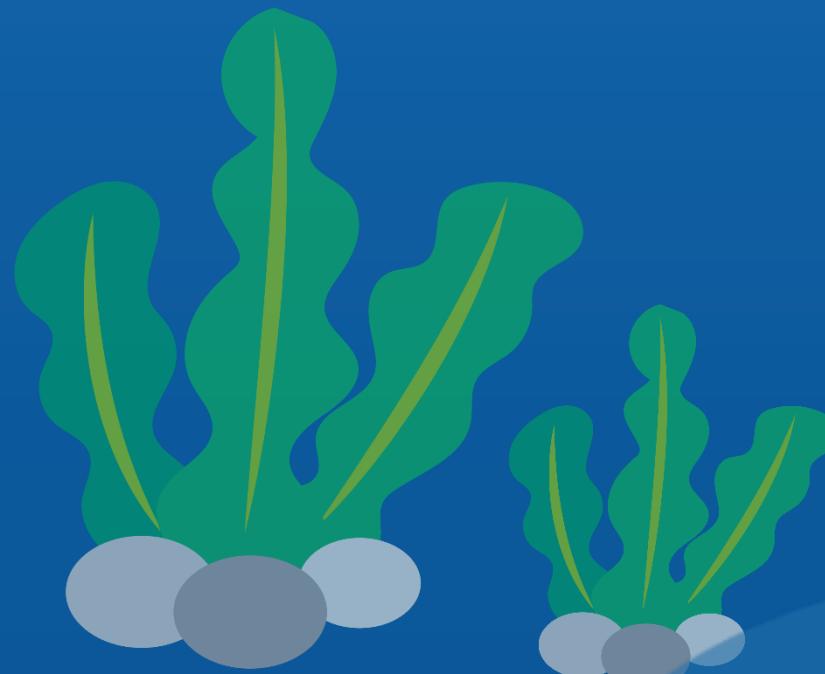
ポイント②  
軽石土壤により  
農家〇軒

## 昆布漁と町の復興

町の収入源である昆布漁のため、  
住民たちは協力して生活環境を取り戻し、復興を成しとげた

ポイント③  
温泉が豊富

町には甘口たらこを最初に作った工場や、  
北海道産のウニを全国に広めた会社も



いよいよ  
森で働く



KURASU MORI  
SINCE 1974  
PROVIDER OF Green Home



二地結婚住・ワーケーション  
スターターガイド



大和ハウス工業株式会社  
森林住宅業推進室  
<https://www.daiwa-house.co.jp/pshiria/index.html>




**はじめての  
ワーケーション体験**



暮らす森アンバサダー 潟口 美里  
(クラウドチャーチ奈良ストアラー)  
被選布衣住 フリーランス。暮らしの魅力を  
伝えため、アートセンター耕耘、パンコン  
クプレートなどどこでもできる仕事を。  
ワーケーションは今がはじめて。

フリーランスデザイナーが2泊3日のワーケーション体験をおこないました。今回は、まだ雪の残る吉野  
山のステイハウスと、八幡平の休憩宿泊地を利用。森の中でのワーケーションはどのような生活になる  
のか、ぞいでみぎょう。

ショートステイハウスへ  
午後は内室でショートステイハウスへ。生活  
に必要なものはすべてそろっていますし、なにより  
リビングの吹き抜けが開放的で開放感空間! のりの  
ができる、仕事がはがりそう。

12:00 チェックイン  
新幹線で最寄り駅へ。そこからレンタカーで、暮ら  
森へ向かいます。  
駅構内リッドロップ【暮らす森のシェアサロン】でチェック  
イン。新幹線内人(=現地スタッフ)から利用方法  
の説明を受けます。

12:30 午後のお仕事  
午後の移動の前にちょっとお仕事。新しい作業が  
多かったけれど、ふと見上げた時に見える森がきれい  
で、とても飽される。思わず、ぱーっとしちゃいます。

13:00 移動してチェックイン  
萬葉庵 万風舎さんで陶芸体験  
星ごはんを食べに町へ。そのあと、甥子二代で古む  
アットホームな雰囲気で初体験をします。地元の方  
から説明まで、たくさんひがいがいいいの作品  
を作りました。わたしもグラフィックデザインの手を  
貸して、やわらかい土からインスピレーションを受  
けています。

16:00 地元食材で夕飯  
豪正はせの猪が有名だそうなので、今回のメインに。  
スーパーには地元のたくさんあって大興奮! 土地  
の豊かな豊かなをめぐらします。豚肉と鶏肉、もちろん  
お米も地元です。

20:00 夜の読書  
地元の食材で身も心も満腹になったあとは、お風呂  
を入ります。なんとこのスタイルハウス、温泉の  
出でんを乳搾つま! 体の芯まであったまります。  
お湯がたままで、ソファで仕事の準備。外の  
森が静かで、ゆったり集中できました。

7:00 朝の散歩  
天気からやさしく朝日が入って、鳥たちの声を聞き  
ながら、着後よりも早めの起床。せっかく起き  
したので、新幹線内を散歩します。  
不思議な物や森の美を発見して満足。デザインの恋  
にならがります。

11:00 午前のお仕事  
午後の移動の前にちょっとお仕事。新しい作業が  
多かったけれど、ふと見上げた時に見える森がきれい  
で、とても飽される。思わず、ぱーっとしちゃいます。

13:00 移動してチェックイン  
移動してチェックイン

06 07

15:00 山の見える窓辺で仕事  
こちらの作業部屋もまたすてきな間取り。ソファ  
の前で大きな窓があり、そこから岩手山を目の前に  
眺められます。仕事のイラストを描しながら、思  
い出に山のスケッチを描いていました。

18:00 駐地内のレストランで食事  
駻地内には、オーナー様が運営しているイタリアン  
レストラン。2階にはみんなが集まれるギャラリー  
兼ミーティングスペースがあって、よく仲間やわい  
わいな皆さんで使う。地元の食材をふんだんに  
使ったお料理ももちろんとってもおいしくて、お腹の  
中から土地の力を分けてもらいます。

7:00 駻地内パン屋さんの自家製パンで朝食  
ふわふわの自家製パンと、地元名産の山ぶどう  
ジュースで朝ごはん。朝ごはんにおいしいものを  
食べられる! と思いつながら朝起にいくと、朝起き  
てもよくなるし、1日のスタートを気持ちよく切ることができます。

10:00 仕事開始  
今日は雨なので1日中家の中で作業。森の中で聞く  
音が静かで落ち着きます。  
リモート会議をしてみたら、「なんだが表情がいつも  
どうがね~!」と言われてしましました!

**体験を終えて AFTER WORKATION TRIAL**  
2泊3日の短い間のワーケーションでしたが、豪正よりも「いい気分」で出来ができました。やりたい  
ことがたくさんあったので、仕事の時間がこま切れにはなりましたが、その分、「この時間まで〇〇しよう!」  
という感じで集中できたよう気がします。私により「いい気分」でいたいのは、森に囲まれていたからだと思います。  
地元の方になると、もちろん四季折々さまざまな表情を見せてくれるのですが、いたしかたが  
違う。西の山の中でも、頃々と季節が変化します。春の訪れを待ついたたかがそがしてで働いていたり…  
とにかく広い自然のなかで、他の生き物たちといっしょにいる感覚がこちがうかったです。

宿泊日: 2021年2月28日~3月2日

ほくの住む「暮らす森」は、もしかすると  
いま寄りもらったような理想の暮らしや心配事に  
寄り添うことができるかもしないよ!  
未来を考るひとつのヒントとして、ちょっと紹介させてね

08 09

# 目的

観光事業で

地域も観光も

元気に。

# ● 体験観光事業

- 観光振興事業
- 広域事業
- 観光PR及び特產品PR事業
- 販売促進事業(観光コンテンツのPR)
- 新商品開発事業

○地域に根差した  
体験観光プログラム

→修学旅行や  
訪日外国人の受入れ



### 道の駅しかべ間歇泉公園

間歇泉や天然温泉の足湯に  
加え、特産品の「鹿部たらこ」  
など水産加工品を多く取りそ  
ろえた物産館、温泉を利用し  
た「蒸し釜料理」や、鹿部漁協  
女性部による「浜のかあさん  
食堂」が大人気です。



■ 3/20～11/30 ▶ 月曜～木曜9:00～17:00  
12/1～3/19 ▶ 月曜～木曜10:00～15:00  
金曜～日曜・祝日 10:00～17:00

※最新情報はQRコード先をご確認ください  
■ 1/1～3/19 毎週水曜  
■ 01372-7-5655



### ▼体験観光プログラムのお問い合わせ・お申し込み

鹿部温泉観光協会

鹿部町字鹿部22-1

TEL : 01372-7-3500

FAX : 01372-7-7830

Mail : info@shikabe-kanketsusen.jp



本ガイドブックの情報は2025年2月時点のものです。  
※掲載内容が変更になる場合がありますので、ご利用の際には公式ホームページ  
などでご確認のうえお出かけください。  
※運営天候やガイド不在、危険の変動など、やむを得ず中止になる場合がございます  
のでご了承ください。  
※本紙掲載の写真は全てイメージです。

(公社)北海道観光振興局「令和6年度停走支援型観光地域力強化推進事業」



SHIKABE  
HOKKAIDO

体験観光プログラム

<https://shikabe.jp/>



### 鹿部町の起りは昆布から

元和元年(1615年)、司馬宇兵衛が昆布採取のため南部下北から移住し、これが町の始まりとされています。その後、豊かな漁場と温暖な気候に惹かれ、漁業を営む人々が増加。駒ヶ岳の麓には温泉が多く、町内には30箇所以上の源泉が存在します。大正13年には、温泉探掘中に珍しい「間歇泉(かんけつせん)」が偶然発見され、注目を集めました。



### 豊かな漁業と昆布が支える町の魅力

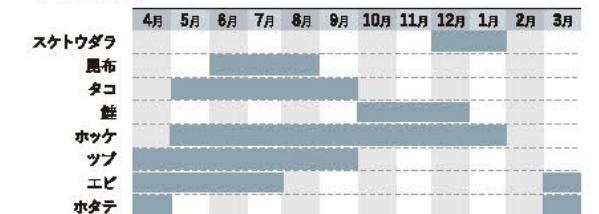
町の基幹産業は漁業で、季節によりタコ、カレイ、ホッケなどが水揚げされ、昆布やサクラマス、ナマコの漁も盛んです。冬はスケトウダラ漁が主産業となり、年間約3,000トンの水揚げ量があります。春にはホタテ漁で賑わいます。特に、鹿部産の白口浜真昆布は、町の一次・二次産業を支える重要な資源であり、現在も新商品開発が進められていて、地域経済における中心的な生産物です。



### 昆布が育つ海、内浦湾口の良好な環境

鹿部町の目の前に広がる太平洋は、千島寒流と津軽暖流が交わる湾(内浦湾)の入口であり、山々からは河川を通じて栄養たっぷりのお水が流入することによって、豊かな海の環境が作られています。この地域は、遙か遠く約9000年前の縄文時代から好漁場として利用されていたと考えられており、今もなお、様々な魚介類が水揚げされる地域となっています。

#### ▼旬カレンダー







# SHIKABE GREENING PROJECT

How Does the Forest Protect Ocean Waters?

# 海を守る 森づくり とは？

北海道鹿部町には魚介類や昆布が豊富に獲れる豊かな海があります。この町で元漁師の和田泰治さんは「豊かな海を守る森づくり」に取り組んでいます。和田さんは森林の豊かさが昆布などの海の幸を育むことを経験から深く理解し、鹿部町の漁業が未来へ続くよう、森林保全活動に情熱を注いでいます。この地道な取り組みは、漁業の持続可能性と町の自然環境を守る重要な役割を担っています。和田さんの活動は地域の子どもたちにも受け継がれ、山と海のつながりを学ぶ貴重な環境教育の場となっています。



元漁師 和田 泰治さん

長年漁師として海と向き合ってきた和田さんは、退職後も漁協の役員や北海道立漁業研修所の技能員、実習生を指導する船長を務めました。その後、和田さんは先祖から受け継いだ山の手入れに力を注いでいます。「昆布を育てるには森を育てなければならない」という重要な気づきから、積極的に森づくり活動に取り組んでいます。

## 森林の力で守る海と環境 —和田さんの自然への取り組み

和田さんは子どもたちに、「木は下の枝を切ると太く育ち、風が通りやすくなつて倒れにくくなる」という先祖から受け継いだ自然の知恵を伝えています。北海道駒ヶ岳の麓にある鹿部町は、軽石を含む火山性の土壤が特徴です。この土地で健全な森を育てるには、木の根をしっかりと張らせ、保水力を高めることが重要です。

森林は雨水を吸収し、土壤や植物がフィルターとなって水を浄化し、海へ流れる水質を守ります。和田さんが推進する「海を守る森づくり」の活動は、山と海のつながりを重視することで、漁場環境を保全し、持続可能な漁業の実現に貢献しています。

## // 4月～11月頃まで // 01

### こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 漁師の森づくり体験学習

なぜ森は海を育てるかのお勉強をしながら、昆布を育てる森づくりのお手伝い。

#### 学び①

##### 森と海の繋がりを学ぶ

豊かな漁場を作るために、森はどのような役割を担っているのか関係性を学びます。

#### 学び②

##### 豊かな森を五感で感じる

手入れされた森は歩くとカツカ、木々の織りなす香りや野鳥の鳴き声に豊かな森を全身で感じながら作業します。

期間限定 | 4月～11月

#### 植樹体験

和田さんの森では植樹活動を行い、森の生態系を回復させております。これにより土壤の流出を防ぎ、海へと流れ込む栄養素のバランスを保っております。

料金 | 3,000円/1人 | 所要時間 | 約40分

定員 | 30名 | 予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学校低学年以上

## 未来のための取り組み

### —自然との共生

体験プログラムでは、和田さんの幼少期の思い出や先祖から伝わってきた知恵を知ることで、自然と共に生きる大切さを学ぶことができます。

例えば、和田さんが70歳になったとき、ふと思い出した「船の底には腐りにくい落葉樹、外側には乾きやすい杉、エンジンを載せる台には衝撃に強い栗、船の骨組みには曲がった形の楕の木を使うと良い」という祖父の言葉など、自然を生活の中に取り入れることの大切さや、木の特性を理解して適材適所で活用する先人の知恵が、持続可能な未来を創るヒントとなっています。こうした伝統的な知識は、現代の環境問題解決にも役立つ貴重な財産です。

ブルーカーボンとは?  
昆布を主とする海藻類が繁茂することで、私たちが暮らしの中で出してしまった二酸化炭素を海底に溜め込んでくれることをブルーカーボンと呼びます。

// 通年 //

\*収穫期を除く

03

## こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 昆布の森の仲間を知ろう

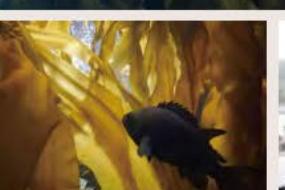
昆布などの海藻類が繁茂する場所を海中林と呼びます。その海中林は水深50m以内の沿岸域と呼ばれる海域にあり、海洋生物の7割はその海域に生息していると言われています。このプログラムでは海中林にどんな生き物がいるのか、事前に設置したカゴを漁師さんと一緒に引き上げて観察します。

学び①	学び②	学び③
<b>海中林の役割</b> 海中林は多くの海洋生物の住処です。海藻が繁茂する場所は、魚や甲殻類にとって重要な環境であることを学び、自然界のつながりを理解します。	<b>生物の多様性</b> 実際にカゴを引き上げて観察することで、海の中に住む様々な生物を近くで見ることができ、生物の多様性について学べます。	<b>漁師との学び</b> 漁師さんと一緒に作業することで、地域の海洋資源を守るために知識や技術を学び、伝統的な漁業について理解を深めます。

| 料金 | 3,000円/1人 | 所要時間 | 40分 |

| 走員 | 2~40名 | 予約 | 3日前まで |

| 対象年齢 | 小学生以上 |



// 5月～10月頃 //

※収穫期を除く

**04**

## こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアーキューブルーズ

昆布漁船に乗り、漁師さんと一緒に漁場へ向かい、海上の養殖施設や作業風景を見学します。また7月から9月の最盛期には箱メガネを使って、海底からスクスクと育つ天然の昆布を覗き、天然昆布と養殖昆布の特徴や漁法の違いを学ぶとともに、漁師さんとの交流を通じて理解を深めます。昆布のお土産もついて、実際の漁業の魅力を体感できる貴重な体験です。

<b>学び①</b> 自然環境と資源への理解	<b>学び②</b> 漁業の技術と伝統の学び	<b>学び③</b> 探究心を養う
漁場で天然昆布と養殖昆布の成長過程や特徴を観察し、海の資源利用方法を学びます。自然環境の重要性や持続可能な資源管理への理解が深まります。	漁師さんの作業を見学し、漁法の違いや昆布の収穫方法を学びます。伝統的な漁業技術や歴史を知ることで、地域の文化や技術への理解が深まります。	箱メガネで水中の昆布を覗き、生物の成長や自然界での相互作用を学びます。これにより、環境への理解を育むことができます。

**料金** 6,500円/1人 | **所要時間** 約50分 | **予約** 3日前まで

**対象年齢** 小学生以上

// 週年 //

07

## 浜のかあさん地元料理体験



鹿部町で水揚げされる新鮮な海の幸を使って、都市部では食べることのできない、漁師町ならではの郷土料理づくりを体験します。鹿部漁協女性部(浜のかあさん)指導のもと、お魚を捌き貝の殻を剥き豪華なランチを作り、その場で一緒にいただきます。新鮮な海の幸や浜のかあさんとの交流を楽しめるプログラムです。

### 学び①

漁師町の食文化や  
お魚の捌き方  
常にお魚が暮らしの中に  
ある鹿部町、一匹のお魚  
からとれる身・内臓・骨など無駄にすることなく使  
います。地域の知恵や文  
化をいただけます。

### 学び②

地方における  
資源の豊かさ  
献立はその日の水揚げ  
と担当するおかあさんの  
得意料理によって変わり  
ます。旬を迎えた素材を  
地元民自慢の味で味わ  
えることで、資源の豊か  
さを感じていただけるこ  
とでしょう。

### 学び③

人々との交流  
いつも笑い声が絶えな  
いこちらのプログラム。  
温かく陽気なおかあさん  
は楽しく学びを提供して  
くれます。せっかくの機会  
なのでどんなことでも質  
問・相談してみましょう。

期間限定 | 11月～2月

### たらこづくり体験

尾頭付きのスケトウダラを捌き、お魚を余  
すことなくいただけます。  
無添加の「たらこ」自身にお味噌や長ネギ  
をからめて焼き上げる「ちゃんちゃん焼き」  
お出汁たっぷりの「三平汁」はどれも絶品！



| 料金 | 4,000円/1人 | 所要時間 | 約90分  
| 定員 | 3～40名 | 予約 | 3日前まで  
| 対象年齢 | 小学生以上



**浜のかあさん**  
(鹿部漁業協同組合女性部のおかあさん)  
「道の駅しかべ間歌東公園」内には、鹿部町  
の漁業女性部の方々が誇るう人気の食堂  
「浜のかあさん食堂」があり、新鮮な浜の家庭  
料理を楽しめます。



// 週年 //

08

## 暮らしに役立つ ロープワーク体験

ロープの結び方や扱い方の総称を  
「ロープワーク」といいます。  
講師の和田さんが漁師になったおよそ  
60年前は、今のように道具も潤沢にある  
訳ではなく、船上で瞬時にロープ一本を  
様々な道具に代用して作業をして来まし  
た。ここでは現代社会に通じるロープ  
ワークを学びます。

### 学び

ロープワークの基本を学び、  
安全な技術を習得しよう

高所作業の安全を確保するときや、水害時、救助を待  
つ間に張れないようにするなど、自分の身体を固定  
するような、「いざという時」の知識を習得できます。

| 料金 | 3,000円/1人  
| 定員 | 2～40名  
| 対象年齢 | 小学生以上  
| 所要時間 | 40分  
| 予約 | 3日前まで

// 週年 //

09

## 鹿部漁港案内

スケトウダラ、ホタテ、エビ、タコ、コンブ  
など様々な魚介が水揚げされる鹿部漁  
港。町が面している噴火湾湾口の特徴や  
北海道駒ヶ岳との関係性、様々な漁法  
などガイドの解説付きで見学します。

○ホタテ水揚げ 3月～4月  
○エビかご漁水揚げ 3月～9月  
○タコ箱漁水揚げ 3月～9月  
○スケトウダラ漁水揚げ 10月～2月



### 学び①

#### 漁業の仕事と 豊かな水産資源

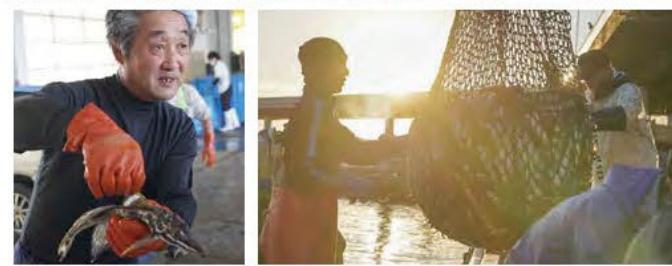
多様な漁船が並ぶ鹿部漁港。漁  
船が多いということは魚種が豊富  
だということ。それぞれの漁船に  
よる漁法を学びながら、水揚げさ  
れただばかりのお魚を見学します。

| 料金 | 1,000円/1人 | 所要時間 | 30分  
| 定員 | 2～40名 | 予約 | 当日参加可能  
| 対象年齢 | 小学生以上

### 学び②

#### 優れた自然環境

なぜ鹿部町は漁業が発展した  
のか、その理由にここならでは  
の優れた自然環境が挙げられま  
す。火山と海の關係や、海水の  
特徴などを紹介します。





// 週年 //

10

## 世界でたったひとつの 海ごみアート

島国である日本で暮らす私たちにとって避けて通れないのが海洋ゴミ問題。しっかりと現状を学んだ上で、清掃活動を通して地域貢献します。拾ったゴミは世界にひとつしかないアート作品という形で再利用、思い出にお持ち帰りいただけます。

### 学び① 学び②

#### 海洋ゴミ問題の理解と責任感

海洋ゴミが環境や生物に与える影響を学び、私たちが日々生活する中でどんな役割を果たせるかを考えます。自分たちの行動が環境にどんな影響を与えるのか理解します。

料金	3,000円/1人
定員	2~40名
対象年齢	小学生以上
所要時間	120分
予約	3日前まで



// 週年 //

11

## 温泉まんじゅうづくり体験

確認されているだけで30箇所、至る所から温泉が出ている鹿部町。およそ100℃の天然温泉を引いた温泉蒸し処では10分程度食材を蒸すだけでおいしいグルメが楽しめます。一度に沢山のおまんじゅうやたまごを蒸すこともできるので団体での利用も可能。地球環境にも優しく、温泉の町ならではのグルメです。



### 学び

#### 自然エネルギーの活用と環境への配慮

温泉の熱を利用して食材を蒸す方法を学ぶことで、自然のエネルギーを無駄なく活用する大切さを理解できます。また、地球環境に優しいエコなグルメ方法についても学ぶことができます。

料金	140円/1人
定員	1~40名
対象年齢	小学生以上

// 週年 //

12

## 駒ヶ岳山麓リゾート森あるき

北海道・鹿部リゾートの森で、ガーデニングや野鳥、植物をテーマにしたガイド付き散策を楽しめます。春の散策のゴールは「自然食&喫茶 夢紀行」。自家焙煎のコーヒーで、ゆったりとした北海道の時間を堪能できます。冬季はシベリア大陸から飛来する野鳥を観察します。



### 学び

#### 自然を学び、環境を大切にする心を育てよう

自然の中でガーデニングや野鳥、植物を観察しながら、北海道の自然環境と生態系について学び、地元の自然資源を大切にする心を育むことができます。

料金	3,000円/1人
定員	2~40名
対象年齢	小学生以上

// 週年 //

// 5月~11月 //

13

## 手ぶら漁港釣り体験

手ぶらで鹿部町に来ていただき、漁港で釣りをして、釣った魚は天ぷらにしてお召し上がりいただけます。主に「チカ」という体長10~15cm程度の魚が釣れます。一切道具もいりませんので、初心者の方にも気軽に楽しんでいただけます。



### 学び

#### 海の命と食を学ぶ

釣りを通じて、海の生き物や自然の仕組みを学び、魚を大切に扱う心や食の大切さを理解することができます。

料金	3,000円/1人
定員	2~40名
対象年齢	小学生以上



// 5月~11月 //

14

## 船釣り体験

周辺の海を知り尽くしたガイドの案内で、船釣りを体験します。噴火湾の入り口に位置する鹿部町の沖合は栄養豊富で、さまざまな種類の魚が集まります。ホッケやアラコ、黒ソイ、カレイなどが釣れます。



### 学び

#### 海の生態系を学ぶ

釣りを通じて、海の生態系や魚の種類について学び、自然環境への理解を深めることができます。

料金	10,000円/1人
定員	2~20名
対象年齢	小学生以上



// 週年 //

15

## 棒縄たたき体験

真冬に旬を迎えるスケトウダラを、寒風にさらして干し上げる「棒縄」。長い冬場の貴重なたんぱく源として、また子どもたちのおやつとして、今も尚、町の人々に愛される味。金槌で豪快に叩いて身をほぐしあ好みでマヨネーズや一味をつけていただけます。



### 学び

#### 北海道に伝わる郷土料理を学ぶ

北海道に伝わる保存食を体験し、伝統的な加工方法や地元の食文化、食材を無駄なく活用する大切さを学べます。

料金	500円/1人
定員	1~40名
対象年齢	小学生以上



// 10月~12月 //

16

## 鮭の遡上見学

鮭が産卵のために川へ遡上する様子をガイドの案内で見学し、自然豊かな海とその食物連鎖を学びます。鮭は海と陸を繋ぐ重要な存在で、遡上することで陸上の動物たちにも豊かな栄養を与え、生態系のバランスを支えています。



### 学び

#### 鮭と生態系のつながりを学ぶ

鮭の遡上を通じて、海と陸をつなぐ生態系の重要性を学び、食物連鎖が自然環境に与える影響を理解することができます。

料金	1,000円/1人
定員	2~40名
対象年齢	小学生以上



# 世界でここだけの製法 軽石干しづくり体験

北海道／鹿部町



## コンテンツ概要

活火山である北海道駒ヶ岳を抱える鹿部町。活発な火山活動のため町は何度も廃村の危機に晒され、隕り積もった「軽石」は、農業にも適さないとされた土壤を造りだし、未だにこの町の農家は〇軒である。そこで、これまで町のピンチを工夫でチャンスに変えてきた、老舗水産加工屋である船橋商店が立ち上がり、長い年月をかけて開発したのが「軽石干し」。「軽石」の持つ吸水力に注目し、前浜で水撒けされるお魚の余分な水分を吸水し、お魚本来の旨みだけを中心に閉じ込めたここにしかない製法の干物を造り出した。

こちらのプログラムは、船橋商店で働く地域の女性たちの指導のもと、お魚を削き干物をつくるほか、その製法についてを開発担当者から学ぶ。当日製作した干物は、後日学校に個包装の上、発送するほか、現地では焼き立てを試食することもできる。尚、試食の際に、地域の大学生が作った“工夫でピンチをチャンスに変える”船橋商店のヒストリーをこちらも紙芝居で楽しく生徒たちへ披露する。流れ

挨拶 → 着替え → 製法の紹介 → 実習 → 試食 → 紙芝居

## 基本情報

- 予約受付先: 鹿部温泉観光協会
- 営業時間: 9:00 ~ 17:30
- 予約ページ: <https://shikabe.jp>
- 電話番号: 013727-73500
- メールアドレス: [kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp](mailto:kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp)

## 実施している感染症対策

### ■施設・スタッフの対応

- 検温 マスク着用 手指消毒 電子決済 室内換気

### ■旅行者への対策

- 検温 マスク着用 手指消毒 連絡先控え

### ■その他

#### 対応可能な旅行形態

個人旅行 団体旅行※ワンバス程度まで

#### ターゲットとする顧客層

修学旅行生、ファミリー層、小グループ、訪日外国人客、和食に関心のある層。

#### 販売価格（税込）

※一般公示価格

3,000円/1名

#### 価格に含まれるもの

材料代、人件費、食事代、保険代

#### 集合場所

(代表住所)

道の駅しかべ間歇泉公園

〒041-1403北海道茅部郡鹿部町字鹿部18-1

#### アクセス

道央道大沼ICから車で30分

#### 予約可能期間

1週間前まで

#### 実施期間・実施回数

通年

#### 所要時間・開始時間

120分

#### 催行人数

3名～40名

#### 貸切対応

可

#### 言語対応

英 中 韓 その他



## 北海道産ほたての生産現場を知る ほたて漁業体験(漁業のお手伝い、施設見学、試食等)

北海道／鹿部町



### コンテンツ概要

「ほたて」が特産品の噴火湾エリア。垂下式養殖という製法で数ミリの稚貝からおよそ20cm大の貝になるまで、漁師さんが手塩にかけて育て出荷、世界中の人々に喜ばれています。  
ここではほたてに漁業について学び、実際に漁師さんのお手伝いをしていただきます。

### 流れ

挨拶 →お手伝い →ほたて講義 →試食 →挨拶

### 基本情報

- 予約受付先: 鹿部温泉観光協会
- 営業時間: 9:00～17:30
- 予約ページ: <https://shikabe.jp>
- 電話番号: 013727-3500
- メールアドレス: [kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp](mailto:kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp)

### 実施している感染症対策

#### ■施設・スタッフの対応

- 検温 マスク着用 手指消毒 電子決済 室内換気

#### ■旅行者への対策

- 検温 マスク着用 手指消毒 連絡先控え

#### ■その他:

##### 対応可能な旅行形態

個人旅行 団体旅行※ワンバス程度まで

##### ターゲットとする顧客層

修学旅行生、ファミリー層、小グループ、訪日外国人客、和食に関心のある層、

##### 販売価格（税込） ※一般公示価格

3,000円/1名

##### 価格に含まれるもの

材料代、人件費、食事代、保険代

##### 集合場所 (代表住所)

道の駅しかべ間歌泉公園  
〒041-1403北海道茅部郡鹿部町字鹿部18-1

##### アクセス

道央道大沼ICから車で30分

##### 予約可能期間

1週間前まで

##### 実施期間・実施回数

通年

##### 所要時間・開始時間

120分

##### 催行人数

3名～40名

##### 貸切対応

可

##### 言語対応

英 中 韓 その他



# 国の重要無形民族文化財に触れる 松前神楽体験

北海道／鹿部町



## コンテンツ概要

国の重要無形民族文化財に指定されている「松前神楽」道南地域では神蹟を中心となって伝承され、古くより親しまれている。貴重な伝承者でもある鹿部稻荷神社の演説官により、直接指導をいただき地域の伝統に触れる。

## 流れ

挨拶 → レクチャー → 実践 → 習得 → 休憩(菓子付き) → 披露  
→ 挨拶終了

## 基本情報

- 予約受付先: 鹿部温泉観光協会
- 営業時間: 9:00 ~ 17:30
- 予約ページ: <https://shikabe.jp>
- 電話番号: 013727-73500
- メールアドレス: [kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp](mailto:kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp)

## 実施している感染症対策

### ■施設・スタッフの対応

- 検温 マスク着用 手指消毒 電子決済 室内換気

### ■旅行者への対策

- 検温 マスク着用 手指消毒 連絡先控え

### ■その他

#### 対応可能な旅行形態

個人旅行 団体旅行※ワンバス程度まで

#### ターゲットとする顧客層

修学旅行生、ファミリー層、小グループ、訪日外国人客、和食に関心のある層。

#### 販売価格(税込)

※一般公示価格

3,000円/1名

#### 価格に含まれるもの

材料代、人件費、保険代

#### 集合場所 (代表住所)

道の駅しかべ間歌泉公園  
〒041-1403北海道茅部郡鹿部町字鹿部18-1

#### アクセス

道央道大沼ICから車で30分

#### 予約可能期間

1週間前まで

#### 実施期間・実施回数

通年

#### 所要時間・開始時間

120分

#### 催行人数

10名～40名

#### 貸切対応

可

#### 言語対応

英 中 韓 その他



# 間歇泉鑑賞や温泉まんじゅうづくりなどクリーンエネルギーを体感♪ 温泉エネルギー体感プログラム

北海道／鹿部町



## コンテンツ概要

活火山である北海道駒ヶ岳を抱える鹿部町。火山は脅威ばかりではなく地域に沢山の恩恵も与えております。しかば間歇泉公園は、そんな温泉エネルギーを、間歇泉で“見て”感動し、噴き上がった天然温泉を足湯で“肌を通して感じて”楽しみ、温泉蒸し処で“食べて”味わえる、まさに温泉エネルギーのテーマパーク。  
火山大国であるこの国の恵みを体感してください。

## 流れ

挨拶 →駒ヶ岳と鹿部町の関わりを紹介 →間歇泉鑑賞 →公園内自由散策(足湯、動画鑑賞等) →間歇泉の前で記念写真 → 温泉たまごづくり →試食 →道の駅見学 →

駒ヶ岳と鹿部町の関わり(噴火の軌跡、農家の件、昔は富士山、小魚、岩礁)  
噴火の仕組み(櫻丸さんに習う)  
昆布種苗施設



## 基本情報

- 予約受付先: 鹿部温泉観光協会
- 営業時間: 9:00 ~ 17:30
- 予約ページ: <https://shikabe.jp>
- 電話番号: 013727-3500
- メールアドレス: [kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp](mailto:kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp)

## 実施している感染症対策

- 施設・スタッフの対応  
検温 マスク着用 手指消毒 電子決済 室内換気
- 旅行者への対策  
検温 マスク着用 手指消毒 連絡先控え
- その他:

対応可能な旅行形態	<input checked="" type="checkbox"/> 個人旅行 <input checked="" type="checkbox"/> 団体旅行※ワンバス程度まで
ターゲットとする顧客層	<input checked="" type="checkbox"/> 修学旅行生、ファミリー層、小グループ、訪日外国人客、
販売価格(税込) ※一般公示価格	3,000円/1名
価格に含まれるもの	材料代、人件費、試食代、保険代
集合場所 (代表住所)	道の駅しかば間歇泉公園 〒041-1403北海道茅部郡鹿部町字鹿部18-1
アクセス	道央道大沼ICから車で30分
予約可能期間	1週間前まで
実施期間・実施回数	通年
所要時間・開始時間	120分
催行人数	10名～80名
貸切対応	可
言語対応	<input type="checkbox"/> 英 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 韓 <input type="checkbox"/> その他







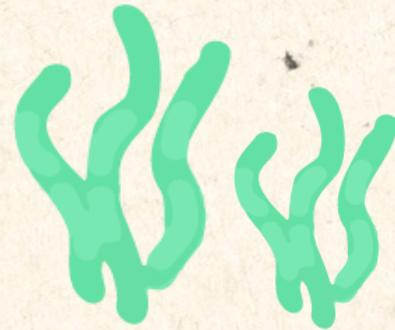


# 期待できる効果<sup>^^</sup>

- 収入源、経済効果の拡大  
やりがい・生きがいの創出
- シビックプライドの醸成
- 産業の発展



# 道の駅しかべ間歇泉公園開業



# 道の駅しかべ間歇泉公園開業



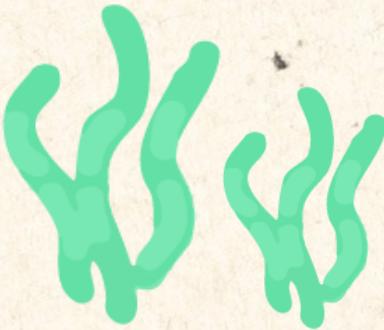
# 道の駅しかべ間歇泉公園開業





# 浜のかあさん食堂の開業

- 1 水産の町だが、地元の海の幸を提供する店がなかった
- 2 開業により町を訪れる目的が生まれた
- 3 新たな顧客層やリピーターの獲得に繋がっている
- 4 地元の食文化の継承にも貢献している





# 浜のかあさん食堂の開業

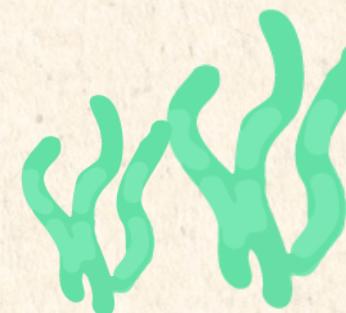


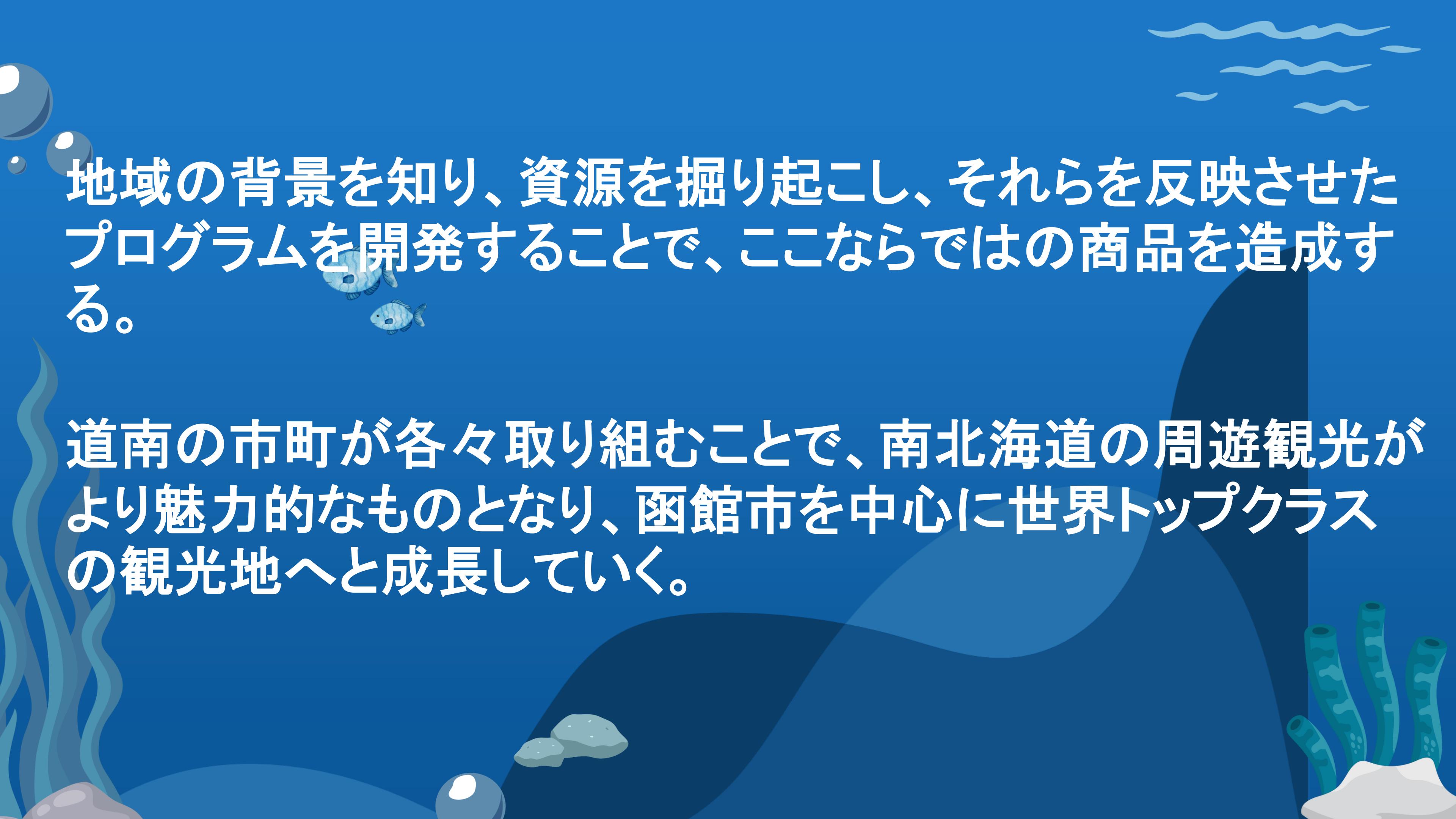
観光客の  
増加

雇用

域内での  
経済の循環

漁業者、漁協、  
加工事業者、商店等





地域の背景を知り、資源を掘り起こし、それらを反映させたプログラムを開発することで、ここならではの商品を造成する。

道南の市町が各自取り組むことで、南北海道の周遊観光がより魅力的なものとなり、函館市を中心に世界トップクラスの観光地へと成長していく。

ご清聴ありがとうございました。

＼海と温泉のまち鹿部町で  
お待ちしております！／

