

● 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



観光協会



鹿部温泉

SHIKABE HOT SPRINGS TOURISM ASSOCIATION

地域活性化推進プロジェクト担当

金澤 佑

TASUKU KANAZAWA

☎ 041-1402

〒北海道茅部郡鹿部町字鹿部22-1

✉ kanazawa@shikabe-kanketsusen.jp

☎ 01372-7-3500

☎ 01372-7-7830

🌐 <http://shikabe.jp/>

バーコードからURLが読み取れます。



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

全国高校ラグビー
大ファン！



ラグビー

整ってますか！



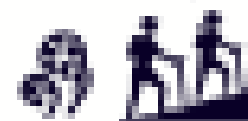
サウナ&
水風呂

青森エリアは
温泉の宝庫！



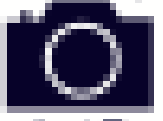
温泉巡り

北海道・東北の
山が大好き！



山登り/山歩き

風景・ザルズ
人物など



カメラ
SONY a7iii

酒造りや
地酒 Love!!



居酒屋探訪

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及び特産品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



■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）



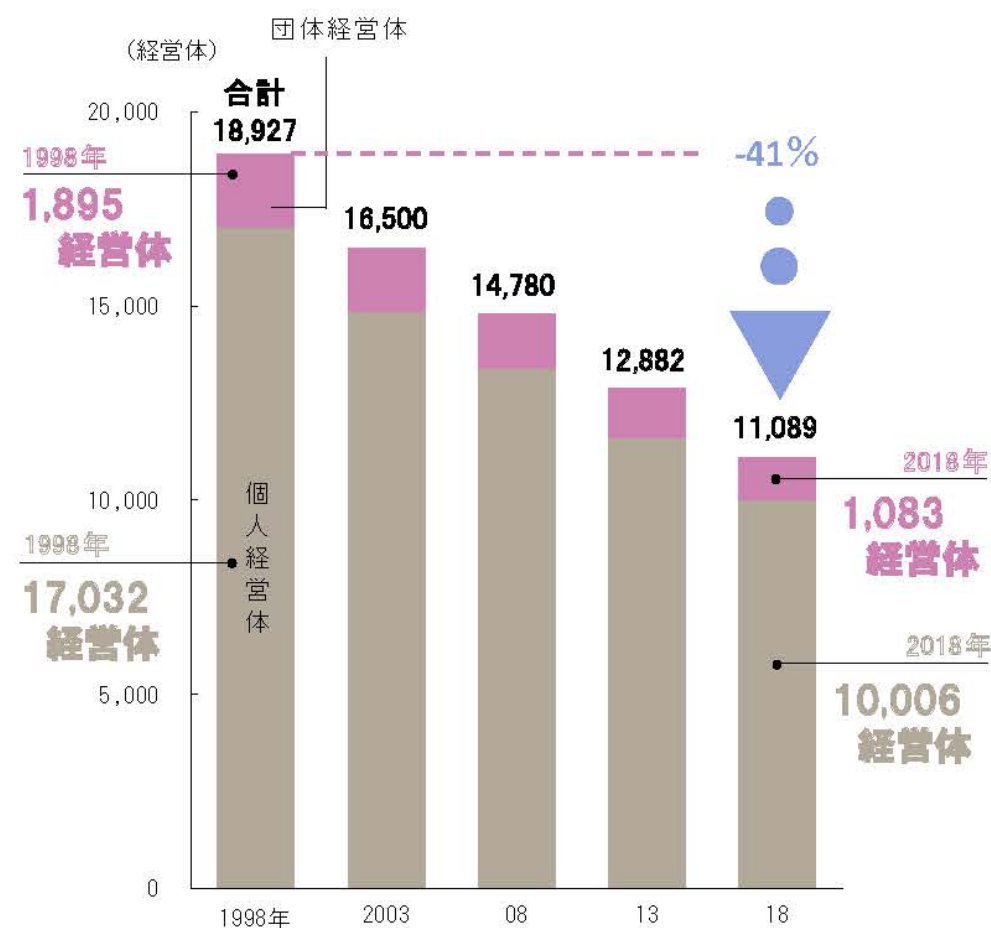
■人口・世帯の推移（資料：国勢調査）

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

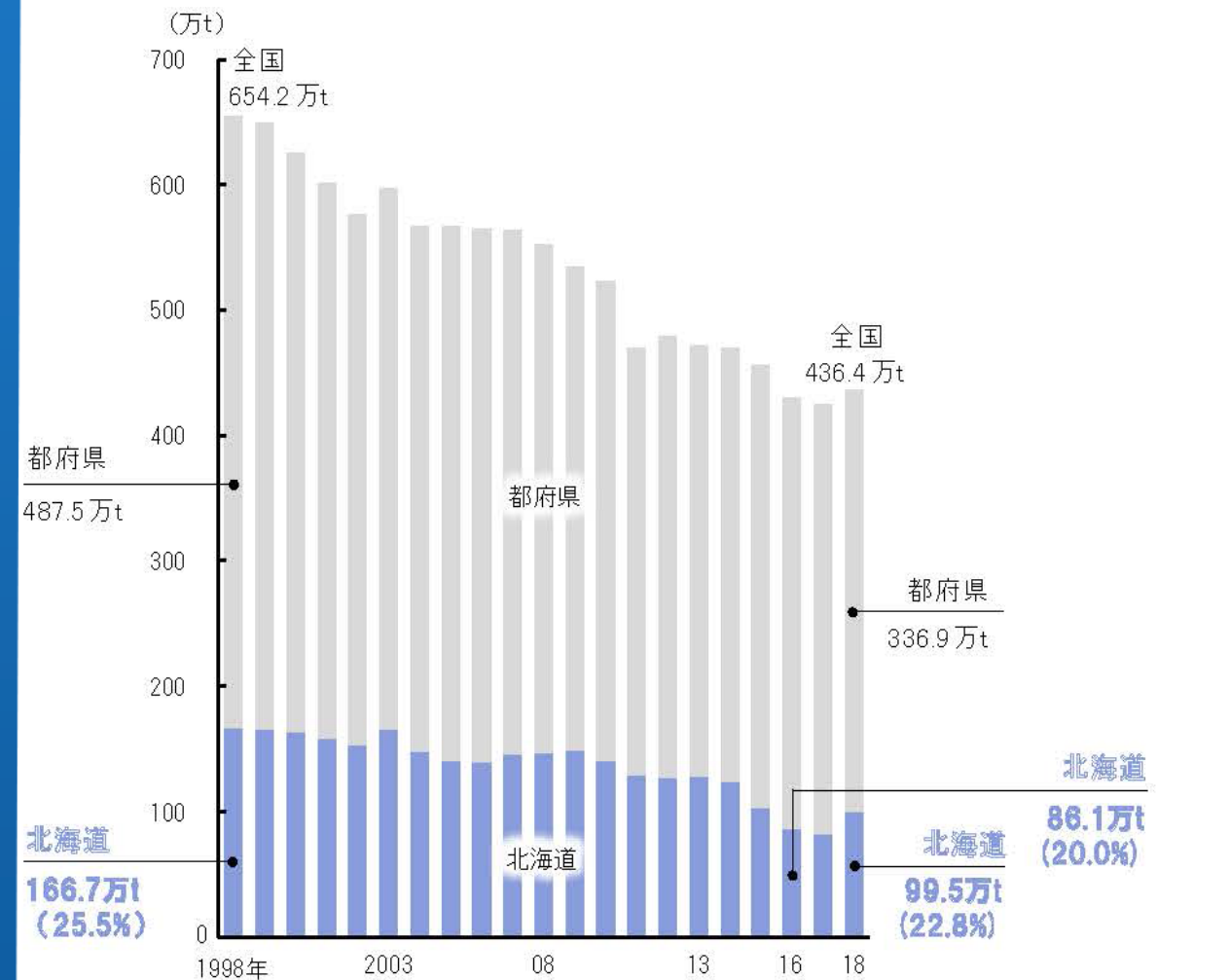
平成22年頃から毎年約100名ずつ
人口は減少を続けている

漁業の現状

海面漁業経営体の推移(北海道)



海面漁業・養殖業生産量の推移(北海道・都府県)



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



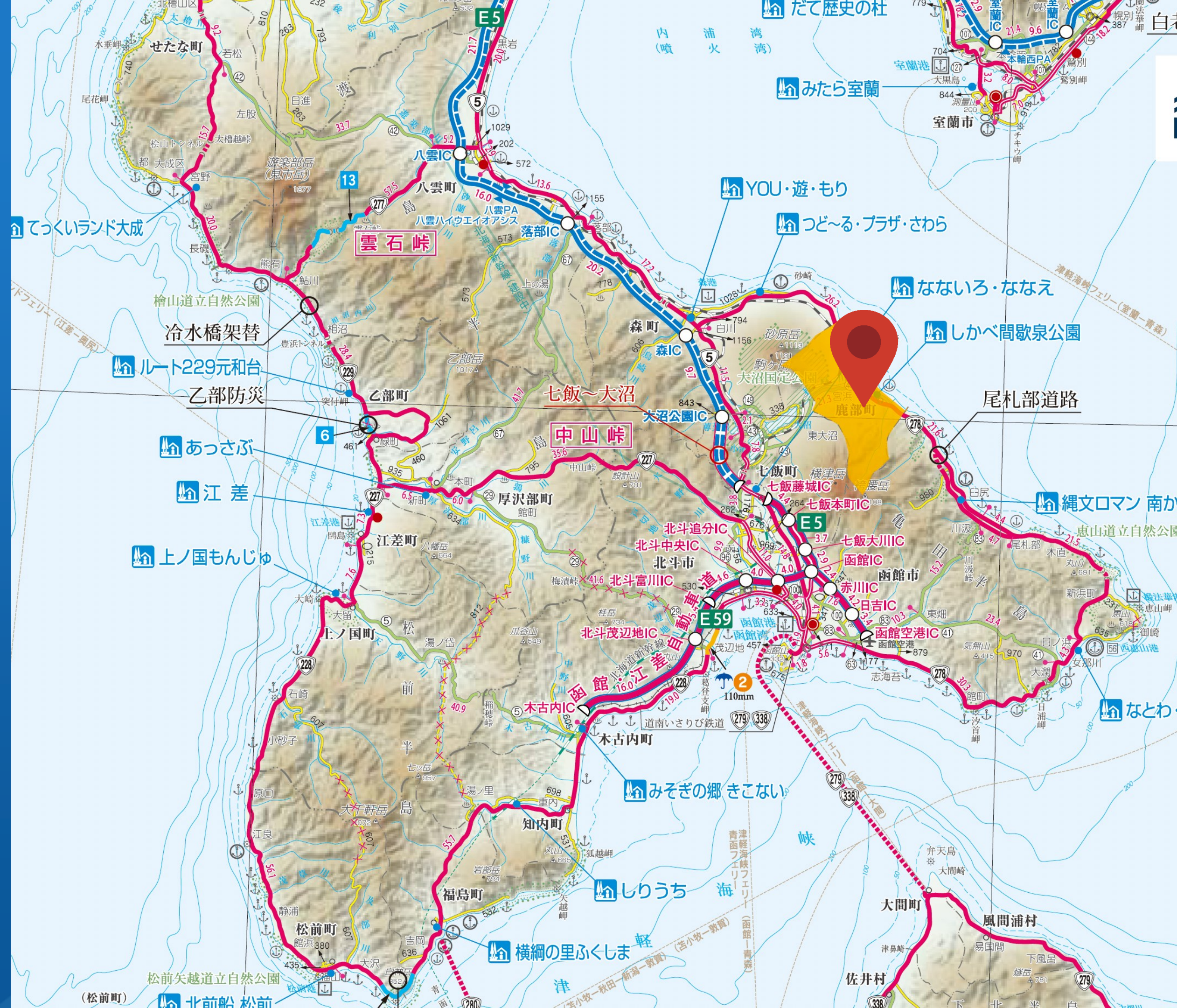
宿泊施設の相次ぐ閉館



○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)

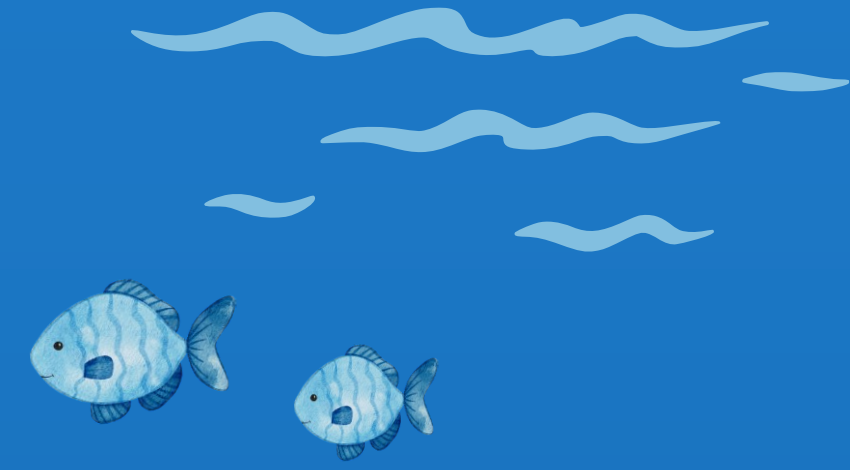


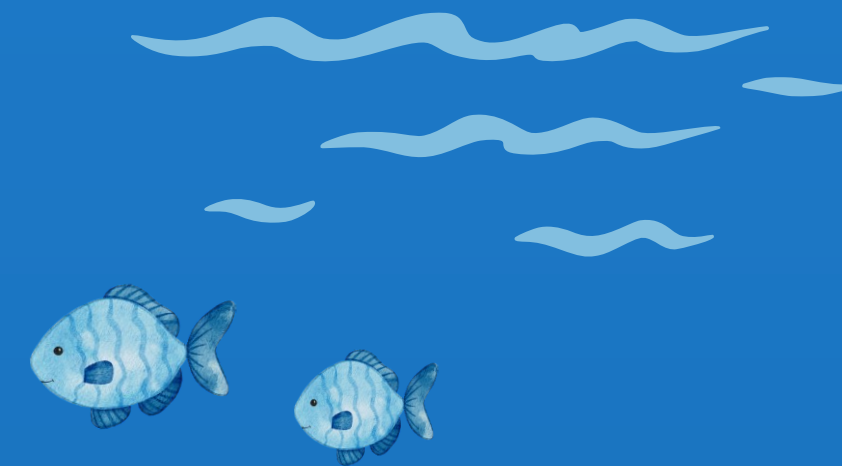


ゴールデンルートから外れている。
JRやバスの本数も少ない....



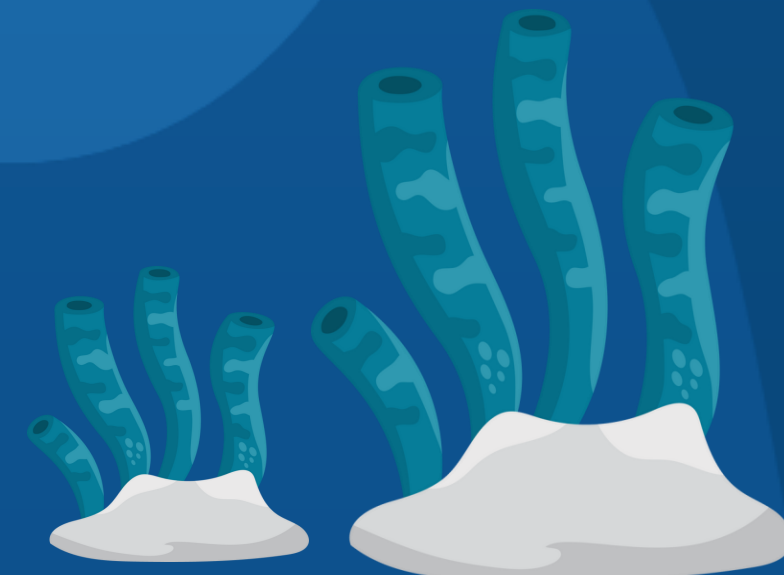
目的地になる為に、独自性のある商品・
プログラムを作らなければならない。





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ない。

→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

ポイント①
昆布漁師さんで
はじまった町

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

活火山駒ヶ岳と鹿部町

3万年前

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

昭和4年

大噴火

火砕流や軽石により道や建物が埋もれた

現在

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

3万年前

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

昭和4年

大噴火

火砕流や軽石により道や建物が埋もれた

ポイント②
軽石土壌により
農家0軒

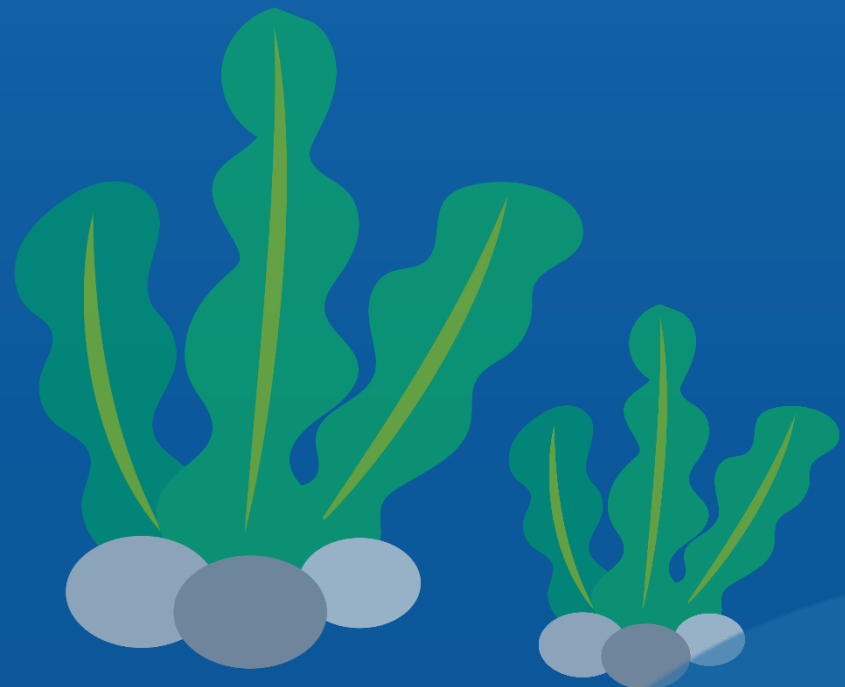
現在

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



森

い

よ

い

よ

働

く

大和ハウス工業株式会社

森林住宅事業推進室

https://www.daiwahouse.co.jp/shinri/index.html

二地域居住・ワーケーション

スターターガイド

人間も 森のいのちと

同じ時間の流れの中で生きることが

自然だと思った。

大きく時代が変わりました。

私たちはもう、場所にとらわれずに

暮らす場所を選ぶことができます。

たとえば大きな青い海。

たとえば雄大で麗かな山。

たとえば、別々と姿を変える、表情豊かな日本の森。

いま、この時代に、

暮らす場所をもう一度

少し立ちどまって考えたいませんか。

新しいあなたを発見する

自然と共にある生き方。

はじめはちょっとこわいけれど

小さな一歩から。

このスターターガイドに載り始められた小さなヒントが

あなたの背中を少しだけ押す

きっかけのひとつになりませんか。

はじめての
ワーケーション体験

暮らし実アナサダー 瀬口 直世

(グラフィックデザイナー/イラストレーター)

勤務先は、フリーランス。暮らし実の魅力を伝えるため、アナサダーに転任。パソコンとタブレットがあればどこでもできる仕事。ワーケーションは今から始めよう。

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、まだ雪の降る富良野のステイハウスと、八幡平の体験宿泊館を利用。森の中のワーケーションはどのような生活になるのか、のぞいてみましょう。

day1

12:00

チェックイン

新緑の森でチェックイン。そこからレンタカーで、暮らし実へ向かいます。

敷地内入口の「暮らし実のシェアサロン」でチェックイン。森林案内人（＝現地スタッフ）から利用方法の説明を受けます。

12:30

ジョートステイハウスへ

森林案内人の案内でジ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るし、なによりリビングの吹き抜けが開放的で明るい空間！のびのびできて、仕事ができそうです。

13:00

蔵王 万鳳庵さんで朝食体験

蔵王は山を食べて町へ。その足で、親子二代で暮らすアットホームな蔵王で朝食体験をします。地元の方が先客まで、たくさんの方が思い思いの作品を持って、わたしたちがチェックインの準備を始めて、やわらかい土がインスピレーションをくれます。

蔵王 万鳳庵さんで朝食体験

蔵王は山を食べて町へ。その足で、親子二代で暮らすアットホームな蔵王で朝食体験をします。地元の方が先客まで、たくさんの方が思い思いの作品を持って、わたしたちがチェックインの準備を始めて、やわらかい土がインスピレーションをくれます。

day2

16:00

地元食材で夕食

蔵王は山を食べて町へ。その足で、親子二代で暮らすアットホームな蔵王で朝食体験をします。地元の方が先客まで、たくさんの方が思い思いの作品を持って、わたしたちがチェックインの準備を始めて、やわらかい土がインスピレーションをくれます。

20:00

夜の読書

地元の食材で夕食も心も満たされたあとは、お風呂に入ります。なんとこのステイハウス、温泉の湯がヒートアップ！お風呂まであったりする。お風呂がたまらなくて、ソファで仕事期間の読書。外の森が静かで、ゆっくりと暮らすことができました。

day3

7:00

朝の散歩

天気がよくなり、朝日が入って、鳥たちの声を聞きながら、散歩よりも早めの起床。せっかく早起きしたので、敷地内を散歩します。不思議な形の落ち葉を見つけては、デザインの参考にすることも...

11:00

午前のお仕事

午後の散歩の前にちょっとお仕事。新しい作業が多かったけれど、ふと見上げた時に発見がきいて、とても癒されます。思わず「アッ」と思っています。

13:00

移動してチェックイン

今回はいろいろな施設を体験したかったので、べつ暮らし実へ移動。蔵王よりもさらに北の八幡平は、雪もまだたくさん残っています。蔵王よりもさらに北の八幡平は、雪もまだたくさん残っています。蔵王よりもさらに北の八幡平は、雪もまだたくさん残っています。

新しい暮らしを考える
ワークシート

WORKSHEET FOR THINKING
NEW LIFE STYLE

15:00

山の見える辺りで仕事

こちらの体験宿泊館もまた素敵な間取り。ソファの前に大きな窓があって、そこから富士山を目の前に見ることができます。仕事のイラストを描きながら、息抜きに山のスケッチを描いてみました。

18:00

敷地内のレストランで食事

敷地内には、オーナー様が営んでいるイタリアンレストランが2階にはみんなが集まるギャラリールームミーティングスペースがあって、よく仲間とわいわい集まるんだそう。地元の食材をふんだんに使った料理ももちろんとってもおいしくて、お風呂の中から土地の力を分けてもらいます。

7:00

敷地内パン屋さんの自家製パンで朝食

ふあふあ自家製パンと、地蔵庵の山本どうじゅうで朝ごはん。朝ごはんにおいしいものを食べながら、息抜きながら眠りにつく。早起きもよくなり、1日のスタートを気持ちよく始めることができます。

10:00

仕事開始

今日は雨なので1日中家で作業。森の中で働く雨音は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とちがうねー！」と褒められてしまいました！

体験を終えて AFTER WORKATION TRIAL

2泊3日と短い間のワーケーションでしたが、普段よりも「いい気分」で仕事ができ、やりたかったことがたくさんあったので、仕事の時間にも切り替えられました。その分、「この時間までO.Oしよう！」という感じで集中できたような気がします。なにより「いい気分」でいられたのは、森に囲まれていたからだと思います。地元の方によると、もちろん四季折々さまざまな表情を見せてくれるそうですが、わたしがいた短い期間の中でも、刻々と表情が変化しました。森の静けさを持っていた奥たちがそこそこ働いていたり...とにぐぐぐ自然のなかに、他の生き物たちといっしょにいる感覚がこころに伝わりました。

いまの暮らしを振り返る！
7月の生活はなんですか？

森での暮らしを想像したとき
不安に感じる点はどんなことですか？

どうすればその不安は
解消されそうでしょうか？

大館市へのアクセスは
どの程度認識していますか？

びくびく住む「暮らし実」は、もしもここ
に暮らすならどんなような理想の暮らしや心象に
寄り添うことができるかな？もしも！
未来を築くひとつのヒントとして、ちょっと紹介させてね

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及び特産品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。



函 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
 函 1/1～3/19 毎週水曜
 函 1a.01372-7-5655



▼体験観光プログラムのお問い合わせ・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-kankatsusen.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。
 ※悪天候やガイド不在、満期の発動など、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「令和6年度伴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/>



Hokkaido Shikabe town

鹿部町とは

北海道鹿部町は、内浦湾に広がる

海と雄大な森に包まれた自然の宝庫。

駒ヶ岳や横津岳を背に、豊かな森林から生成される

清らかな水が、良い漁場を育み、

新鮮な海の恵みが私たちに届きます。

また、大地から湧き出る癒しの温泉も魅力の一つ。

四季折々の美しい風景と、地元の人々が

大切に守り続けてきた暮らしが息づくこの町で、

鹿部町ならではの貴重な体験プログラムが楽しめます。

【鹿部(しかべ)町の由来】

アイヌ語「シケルベ」が町名の由来。「シケルベ」とは「キハダ(一名シコロ)のある所」の意で、イノウ(神起る木彫)・薬用・染料他に使う貴重な木であるキハダが多い事からそう呼ばれ、後に転訛して「鹿部」となりました。米糠産の中の一側です。

Program Index

01 漁師の森づくり体験学習	…5	09 鹿部漁港案内	…11
02 昆布漁業体験	…7	10 世界でたったひとつの海ごみアート	…12
03 昆布の森の仲間を知ろう	…8	11 温泉まんじゅうづくり体験	…12
04 昆布クルーズ	…8	12 駒ヶ岳山麓リゾート森あるき	…12
05 昆布料理体験	…9	13 手ぶら漁港釣り体験	…13
06 昆布アート体験	…9	14 船釣り体験	…13
07 浜のかあさん地元料理体験	…10	15 樽鍋たたき体験	…13
08 暮らしに役立つロープワーク体験	…11	16 鮭の遡上見学	…13



鹿部温泉観光協会は観光事業によって持続可能性のある社会を目指しています。

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も多く、町内には30箇所以上の泉源が存在します。大正13年には、温泉採掘中に珍しい「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る、地域経済における中心的な生産物です。

昆布が育つ海、内浦湾口の良い環境

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、遥か遠く約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

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
スケトウダラ												
昆布												
タコ												
鮭												
ホッケ												
ツブ												
エビ												
ホタテ												



SHIKABE TOWN MAP

至函館市

大沼公園駅

大沼

函館大沼プリンスホテル

胸ヶ岳

横澤岳

大沼国際カントリークラブ

鹿部公園

鹿部飛行場 朝日航空機

鹿部町パークゴルフ場

鹿部町山村広場 多目的グラウンド

鹿部駅

鹿部カントリー倶楽部

猫がいるレストラン casa.del.gatto

至森町

医療法人社団鹿部会 しかべ内科診療所

ENEOS 鹿部SS(清水石油)

鹿部稲荷神社

喫茶 moi

まいど

葛西商店

大沢商店

セイコーマート 鹿部店

岩井歯科医院

apollostation 鹿部SS(角十松川商店)

鹿部川

小坂商店

大寺し

鹿部漁港

お食事処カールス君の家

道の駅 しかべ間歌泉公園

観光案内所

浜のかあさん食堂

こいたのおかず屋

湯けむり処 しかべ焼き

三味線流

鹿部町役場

太田食堂

セブン-イレブン 鹿部町店

鹿部温泉 温泉旅館 鹿の湯

鹿部温泉 温泉旅館 吉の湯

ローソン 鹿部町店

ENEOS 鹿部本別SS(カネイ木村)

お食事処 ゆとり

夢紀行

本別漁港

鹿部 ひょうたん沼公園

出来洞漁港

折戸川

セラーズ マルマツストア

各店の営業日はホームページなどでご確認ください。

SHIKABE KOMBU CRAFT

What is Shirokuchihama Makombu?

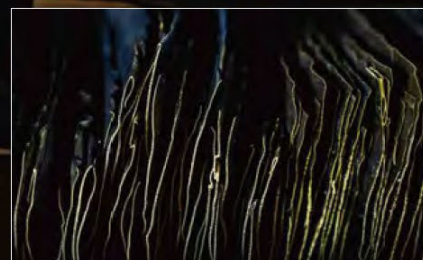
白口浜 真昆布漁 とは？

北海道鹿部町は「白口浜真昆布」の産地として知られ、天然昆布漁と養殖昆布漁の両方が営まれています。代々漁業を受け継ぐ家で育った飯田英和さんをはじめ、地元漁業者たちは伝統的な漁法を守りながら、天候や潮流を見極めて最適なタイミングで昆布を収穫しています。厳しい自然環境の中で育まれる白口浜真昆布は、身が厚く甘みのある澄んだ出汁が特徴で、全国的に高い評価を得ています。鹿部の漁業者たちの日々の努力と技術が、この特別な昆布の品質を支えています。



昆布漁師 飯田 英和さん

代々漁業を営む家で育ち、三度の飯より海を愛する生活を送っています。常に前浜の海と共に暮らし、嵐の日には船を出し、時に自然災害の猛威に見舞われることもあります。手間と情熱をかけるほどに応えてくれる漁業に誇りを持って生きています。



▲白口浜真昆布の断面

海と陸 循環する環境について

道南地区は、活火山北海道駒ヶ岳の度重なる噴火で流出した流紋岩や花崗岩が多い海域のため、昆布の栄養となるケイ素を多く含んでおり、上質な昆布が育っています。



写真／養殖昆布

昆布からとれる栄養

フコイダン	免疫物質を調整し、炎症を起こすタンパク質の働きを抑える。
グルタミン酸	旨み成分の素。
ミネラル	過剰になったナトリウムを対外へ排出するカリウムが豊富
フコキサンチン	脂肪燃焼を促すほか、抗酸化作用や抗炎症作用がある
アルギン酸	便秘の改善を促すほか、脂質や糖質の吸収、中性脂肪や血糖の上昇を抑える。
ラミナリン	腸内環境を改善。



和食の基本、日本の「出汁文化」は
UNESCO無形遺産に登録されています

// 通年 //

※収穫期を除く

02

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー

昆布漁業体験

漁師が自ら加工・整形する白口浜真昆布を見学し、全てを無駄なく使う日本人ならではの丁寧な仕事や生産者の想いを学びます。特別な昆布の加工現場で、高品質を保つ工夫に触れ、漁師さんに直接質問して理解を深める貴重な体験ができます。

学び①

自然と人のつながり、 環境への配慮

漁師さんが昆布を加工する過程を学ぶことで、自然環境と人々のつながりを理解します。昆布を無駄なく使う工夫を通じて、持続可能な生活や環境への配慮の重要性を実感できます。

学び②

伝統技術と 職人技の尊重

漁師さんの丁寧な昆布加工を通じて、物事へのこだわりや努力の重要性、自分の仕事に誇りを持つ大切さを学ぶことができます。職人技の価値を実感できます。

期間限定 | 6月～8月上旬

夏の風物詩 昆布干し体験

水揚げされたばかりの大きな昆布を、一本一本丁寧に乾燥させる作業のお手伝いをします。昆布のお土産付きです。



写真／天然昆布

鹿部町での漁 天然昆布漁と養殖昆布漁

天然昆布漁

昆布が大きく成長する7月～9月が最盛期。“箱メガネ”で水中を覗き“マッカ”という道具を水中へ。二股に分かれた先をねじって昆布に絡ませひねりながら船上へ上げます。

[天然昆布の特徴]

- 幅が広く肉厚で甘みのある出汁が取れる。何より旨味が強い。
- 出汁昆布として利用されるほか、佃煮などにも使われる。
- 養殖昆布に比べると高価

養殖昆布漁

種苗を付着させたロープから海底に向かって成長します。岩に擦られることもなく、昆布同士の間隔も人の手で調整させるので天然の昆布より葉が大きく育ちます。

[養殖昆布の特徴]

- 天然物に負けないくらいの美味しい出汁が取れる。
- 生産量が安定している。
- 成長を促進させるために間引いた昆布は“やわらか昆布”などとして、おでんや昆布巻きの料理法が生まれる。
- 天然物に比べるとリーズナブル。



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	小学生以上		



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ぬ」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、風が通りやすくなって倒れにくくなる」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壌が特徴です。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、土壌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。



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檣の木を使うと良い」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。

// 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の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フカフカ、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。これにより土壌の流出を防ぎ、海へと流れ込む栄養素のバランスを保っております。



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。



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		



// 通年 //

※収獲期を除く

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をします。

学び①

海中林の役割

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。

学び②

生物の多様性

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間近で見ることができ、生物の多様性について学べます。

学び③

漁師との学び

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の知識や技術を学び、伝統的な漁業について理解を深めます。

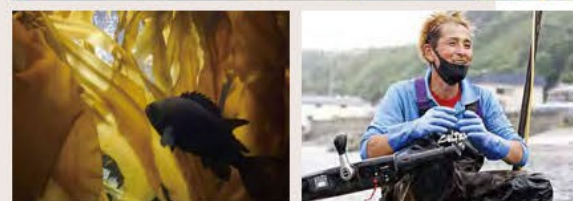
料金 | 3,000円/1人

所要時間 | 40分

定員 | 2~40名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上



// 5月~10月頃 //

※収獲期を除く

04

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 昆布クルーズ

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。

学び①

自然環境と資源への理解

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。

学び②

漁業の技術と伝統の学び

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、地域の文化や技術への理解が深まります。

学び③

探究心を養う

箱メガネで水中の昆布を観察し、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

定員 | 2~20名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上



// 通年 //

※収獲期を除く

05

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 昆布料理体験

世界文化遺産にも選定されている「和食」。ここでは漁協女性部の皆さんを先生に迎え、レストランやホテルでは食べられない前浜で採れた「昆布」を活用した漁師町のお料理と一緒に作って楽しめます。



学び①

日本の伝統的な食文化の理解

昆布を使った料理を通じて、日本の漁師町の食文化や伝統的な調理法を学び、和食の大切さを理解することができます。

学び②

食材と自然環境への感謝

地元の漁師の奥さんたちと一緒に調理することで、地域の食材を大切に、自然環境から得られる恵みを感じながら学べます。

料金 | 4,000円/1人

所要時間 | 90分

定員 | 3~40名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上



// 通年 //

※収獲期を除く

06

こんぶのまちで学ぶブルーカーボンツアー 昆布アート体験

前浜で採れる「白口浜真昆布」を使ってブーケづくりを体験します。白口浜真昆布は名前の通り、乾燥すると断面が白くなるのが特徴で、断面の白色と表面の黒色のコントラストでお花を作ります。



学び①

昆布の特徴と加工方法

白口浜真昆布の断面が白くなる特徴を学び、その加工過程について理解します。昆布がどのような方法で乾燥しているのかを知ることができます。

学び②

自然素材の美しさ

昆布を使ったブーケ作りを通じて、自然素材を美しく活用する方法を学び、自然の持つ美しさを感じることができます。

学び③

創造力と手作業の楽しさ

昆布を使ってオリジナルのブーケを作ること、創造力を養い、手作業の楽しさを体験します。自分の手で作品を作ることの喜びを感じます。

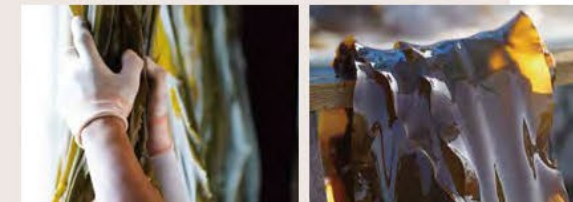
料金 | 2,500円/1人

所要時間 | 60分

定員 | 2~20名

予約 | 3日前まで

対象年齢 | 小学生以上



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って、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きます。

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。



体験できる料理の一例

春(4～6月)	夏(7～8月)
・甘えび丼 ・カレイの煮つけ ・ホタテ稚貝の味噌汁	・タコまんま(炊込ご飯) ・とろろ昆布の味噌汁 ・タコの天ぷら
秋(9～11月)	冬(12～3月)
・ホッケの塩焼 ・カジカの味噌汁 ・鮭のちゃんちゃん焼	・スケソ三平汁 ・ごっご汁 ・ホタテのパター焼

「浜のかあさん」たちは豊富なレパートリーを持っているので、この他にもその時に種れる魚介類に合わせているメニューを作ることが可能です。



浜のかあさん
(鹿部漁業協同組合女性部のおかあさん)
「道の駅しかべ間歌泉公園」内には、鹿部町の漁協女性部の方が腕をふるう人気の食堂「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。

- 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



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、安全な技術を買得しよう

高所作業の安全を確保するときや、水害時、救助を待つ間に流さ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」の知識を買得できます。

- 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



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、水揚げされたばかりのお魚を見学します。

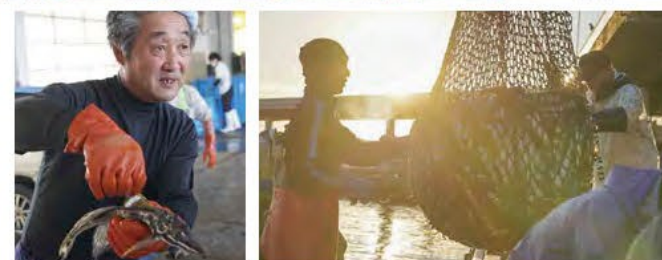
- 料金 | 1,000円/1人
- 定員 | 2～40名
- 対象年齢 | 小学生以上

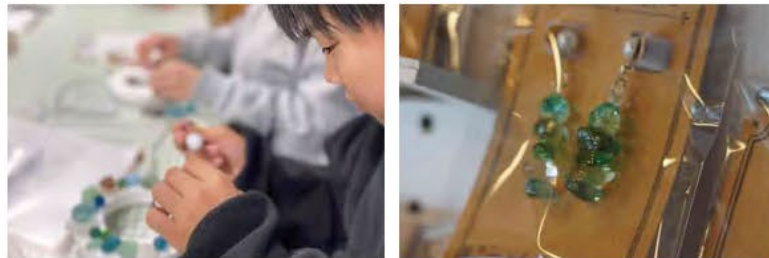
学び②

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。火山と海の関係や、海水の特徴などを紹介します。

- 所要時間 | 30分
- 予約 | 当日参加可能





// 通年 //

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をします。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

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。

学び②

リサイクルと アートの融合

拾ったゴミをアート作品に再利用することで、無駄を減らし、創造的な方法でゴミを価値あるものに変える楽しさと大切さを学べます。リサイクルの重要性も実感します。

- 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

// 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、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 | 3,000/1人
- 定 員 | 2～40名
- 対象年齢 | 小学生以上
- 所要時間 | 20分
- 予 約 | 3日前



// 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。ホッケやアブラコ、黒ソイ、カレイなどが釣れます。



学び

海の生態系を学ぶ

船釣りを通じて、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
- 所要時間 | 180分
- 予 約 | 3日前



// 通年 //

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
- 所要時間 | 20分
- 予 約 | 不要



// 通年 //

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。

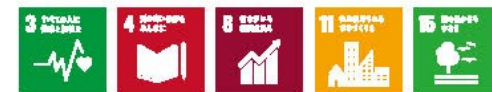


学び

自然を学び、環境を大切にすることを育てよう

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ことを学ぶことができます。

- 料 金 | 3,000円/1人
- 定 員 | 2～40名
- 対象年齢 | 小学生以上
- 所要時間 | 120分
- 予 約 | 3日前まで



// 通年 //

15

樺鱈たたき体験

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「樺鱈」。長い冬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。金毘で豪快に叩いて身をほぐしお好みでマヨネーズや一味をつけていただきます。



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
- 所要時間 | 20分
- 予 約 | 事前問い合わせの上、当日参加可能



// 10月～12月 //

16

鮭の遡上見学

鮭が産卵のため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
- 所要時間 | 30分
- 予 約 | 事前問い合わせの上、当日参加可能



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



エッセンス

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頻度も鹿部の危機に晒され、降り積もった「軽石」は、農業にも適さないとされた土壌を造りだし、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、前浜で水揚げされるお魚の余分な水分を吸収し、お魚本来の旨みだけを中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的女性たちの指導のもと、お魚を捌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、現地では焼きた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で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: 01372-7-3500
- メールアドレス: 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:

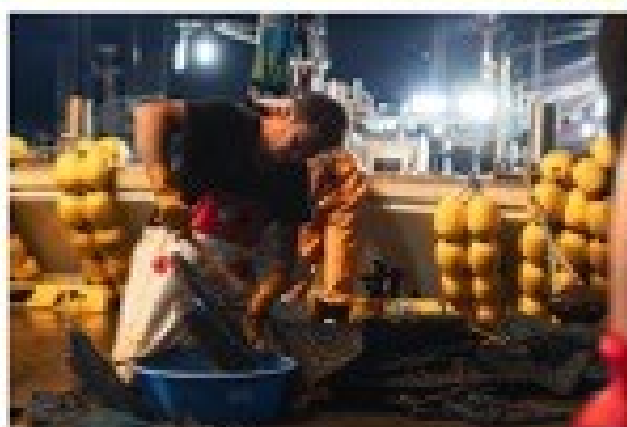
- | | |
|-------------|--|
| 対応可能な旅行形態 | <input checked="" type="checkbox"/> 個人旅行 <input checked="" type="checkbox"/> 団体旅行※ワンバス程度まで |
| ターゲットとする顧客層 | 修学旅行生、ファミリー層、小グループ、訪日外国人客、和食に関心のある層、 |

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	<input type="checkbox"/> 英 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 韓 <input type="checkbox"/> 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

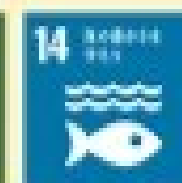
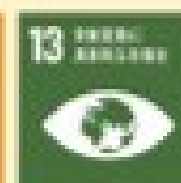
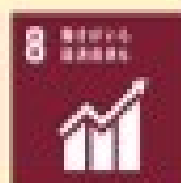


イベント概要

「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おります。ここではほたてに漁業についてを学び、実際に漁師さんのお手伝いをさせていただきます。

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: 01372-7-3500
- メールアドレス: 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) 3,000円/1名
※一般公示価格

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」道南地域では神楽が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濱村宮司より、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: 01372-7-3500
- メールアドレス: 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 | 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	<input type="checkbox"/> 英 <input type="checkbox"/> 中 <input type="checkbox"/> 韓 <input type="checkbox"/> 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



エッセンス概要

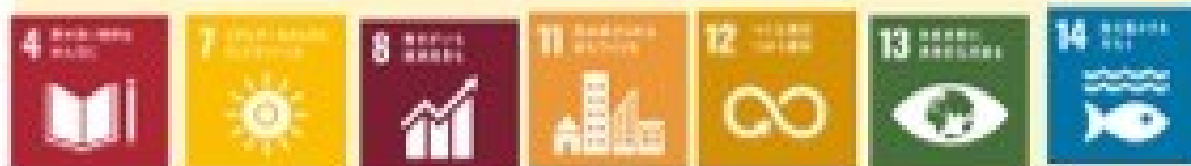
活火山である北海道駒ヶ岳を抱える鹿部町。火山は脅威ばかりではなく地域に沢山の恵も与えております。しかば間歇泉公園は、そんな温泉エネルギーを、間歇泉で“見て”感動し、噴き上がった天然温泉を足湯で“肌を通して感じて”楽しみ、温泉蒸し処で“食べて”味わえる、まさに温泉エネルギーのテーマパーク。火山大国であるこの国の恵みを体感してください。

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、動物鑑賞等) → 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、農家〇件、昔は富士山、小魚、岩礁)

噴火の仕組み(徳丸さんに習う)
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: 01372-7-3500
- メールアドレス: 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	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

- ・収入源、経済効果の拡大

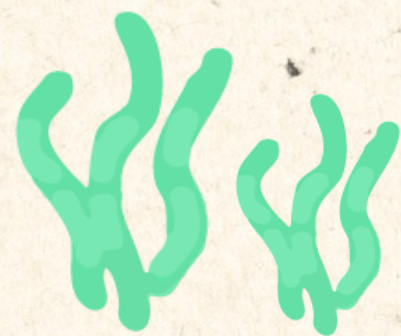
やりがい・生きがいの創出

- ・シビックプライドの醸成

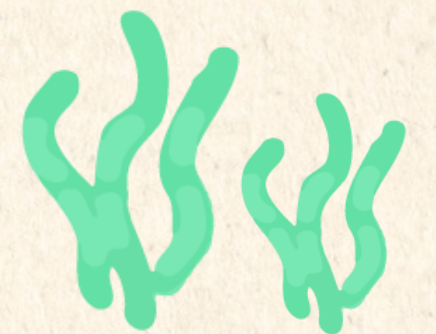
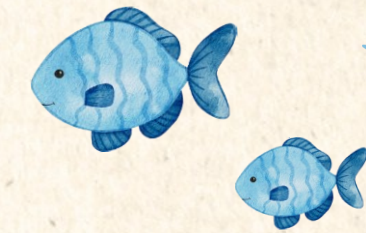
- ・産業の発展



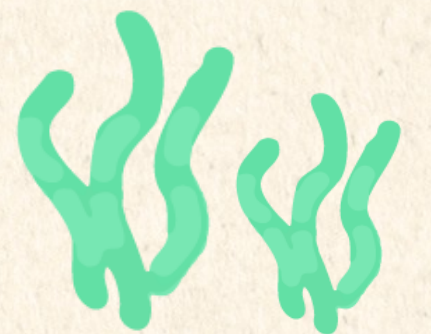
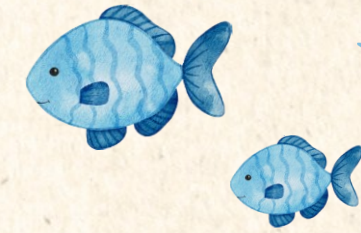
道の駅しかべ間歇泉公園開業



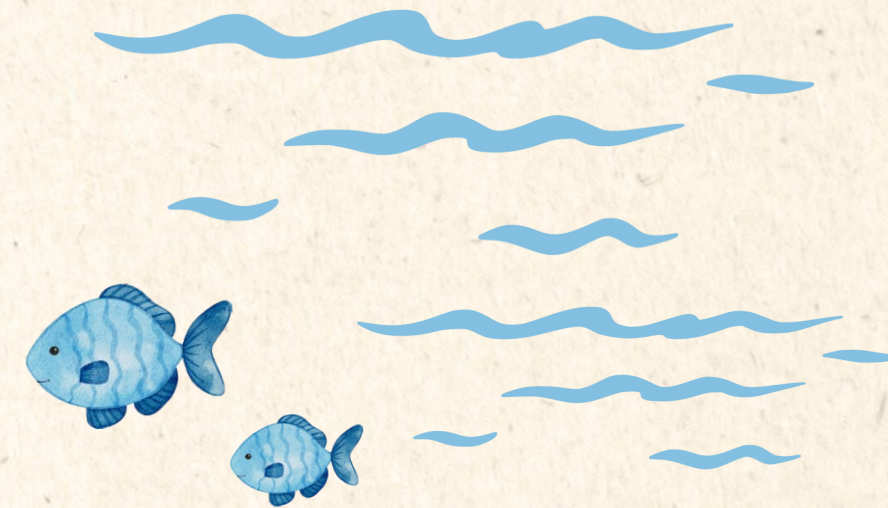
道の駅しかべ間歇泉公園開業



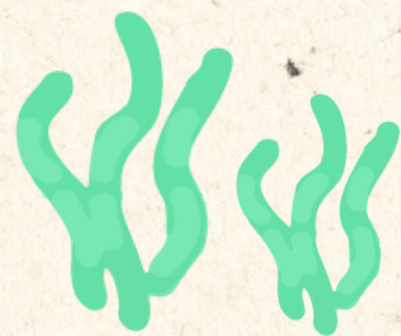
道の駅しかべ間歇泉公園開業



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

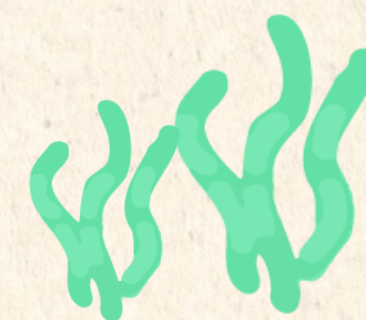
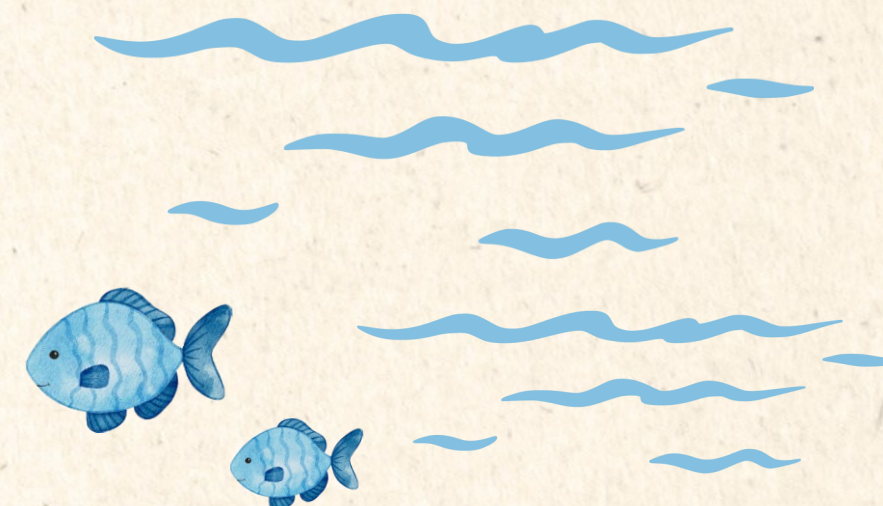


観光客の
増加

域内での
経済の循環

漁業者、漁協、
加工事業者、商店等

雇用





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作成する。

道南の市町が各々取り組むことで、南北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！ //

