

Takasu Town Guide

# たかすタウンガイド

みんな笑顔で  
あったかす



北海道鷹栖町

# 笑顔が咲くまち、鷹栖町。

どこか懐かしい風景、どこか懐かしい人たち。



美しい自然に囲まれた土地と、のどかに広がる田畑。

笑顔があふれるまちで過ごせば、厳しい冬、北の暮らしは楽しみに変わる。

北海道のほぼ真ん中にある鷹栖町は気候と地形に恵まれ、

「米」や「トマト」などのおいしい農産物が豊か。

ここならではのグルメや特産品、体験がいっぱいです。

知れば知るほど魅力的なまち、鷹栖町をもっと知ってみませんか。

## 鷹栖町マスコットキャラクター あったかすくん

愛くるしい瞳が特徴の、タカをモチーフにした「あったかすくん」。背中には、鷹栖町の特産品であるトマトジュース「オオカミの桃」を背負っています。ジャンプが得意です！

ボクが案内するよ〜!



【誕生日】8月8日 【身長】およそ190cm

【会える場所】

鷹栖町内で行われる各種イベントに参加します。



## Contents

お米 鷹栖町産ななつぼし	4
トマトジュース オオカミの桃	6
農産物・加工品	8
たかすグルメガイド	14
たかすの文化・芸術にふれよう	21
たかすで運動しよう	22
たかすで体験しよう	24
たかすのこだわり工芸品	27
農のまち、たかすの歩み	28
みんなで楽しむ憩いの杜 パレットヒルズ	30
たかすのイベント情報	32
たかすガイドマップ	34



たかすといえば...

おいしい

お米

米どころ北海道の中でも、  
おいしいお米ができる鷹栖町。  
特に「ななつぼし」は今、  
全国のお米好きから注目されています。

たかす自慢の  
お米だよ!



100%鷹栖町産のブランド米

## 鷹栖町産 ななつぼし

鷹栖町は上川盆地の北部に位置し、ほぼ全域が盆地状の平地になっています。昼夜の寒暖差が大きいことや、大雪山系の雪解け水にミネラルが豊富に含まれていることが、甘みの強い米をつくり出します。

一昔前まで、北海道のお米は食味の評価が低く、本州のお米と比べ消費量が大きく水をあ

けられていました。もともとは稲作に適さないとされる気候風土でしたが、20年余りで10種以上の新品種を作り上げ、北海道米の品質向上が進められたのです。稲作地として米づくりを一貫して行ってきた鷹栖町も、北海道米の向上に大きく貢献したまちの一つです。



ここ数年、鷹栖町産米の評判も上がっており、鷹栖町のふるさと納税のお礼品として、毎年最も多くの申込みがある人気の特産品にもなりました。

米離れが進む中、「これからも安心・安全でおいしいお米作りにこだわっていききたいですね」と、代々稲作農業を営む舟根輝好さんは話します。



100%鷹栖町産のブランド米なつぼし。



「先人が築き上げた農地を大切に、次世代に引き継いでいきたい」と話す舟根さん。



販売店情報 Da・マルシェ北野店／セブンイレブン鷹栖北野店／地産地消の店 チコロ

## たかすの美味しいお米直売農家

### まえだ 前田農場

1枚4haの大型ほ場で減農薬、減肥料での農業に取り組んでいます。鷹栖町で農業を始めて4代目で、現在は5代目の長男夫婦と共に、消費者に喜ばれるような安心・安全な農産物の生産に励んでいます。



▲前田さん家族

鷹栖町13線7号3 ☎0166-87-3964



### いなかや 有限会社 稲華屋

体と環境にやさしい農業を目指し、安心・安全はもちろん、おいしさを追求し感動していただけるお米づくりに取り組んでいます。お米は初のまま貯蔵し、注文を受けてから精米をしています。



▲阪井さん

▲藤澤孝夫さん

鷹栖町11線7号 ☎0120-193-178



### すけやす 有限会社 助安農場

農場や鷹栖町を知ってもらうため、ドローンを駆使して四季折々の風景を撮影し、自社のホームページから全国に発信するなど、顔の見える農業を目指し、消費者との交流を積極的に行っています。



▲助安農場のみなさん

鷹栖町11線11号 ☎0166-87-3612



### とねがわ 利根川ファーム

豊富できれいな雪解け水が流れる中山間地域を中心に、25haを超える広大な耕作地で稲を育てています。良い食味の米ができると言われる、この地の寒暖差を生かしたおいしい農産物を生産しています。



▲利根川さん夫婦

鷹栖町12線15号 ☎0166-59-3346



たかすといえば...  
おいしい

# トマト ジュース

鷹栖町の代表的なブランド品「オオカミの桃」は、  
全国の数あるトマトジュースの中でも屈指の人気を誇ります。  
その成り立ちとおいしさの秘密に迫りました。

「ボクもオオカミの桃が  
大好きなんだ！」



## ご当地トマトジュースの代表 「オオカミの桃」

### 生産者の主婦が作った ジュースが予想以上の評判に

鷹栖町は「健康なまちづくり」政策を進め、その一環として昭和50年に総合健康診査を開始します。スタートして3年目、町民のビタミン摂取量が少ないことが分かり、それを補うためトマトに目をつけ、自家製トマトジュースを作ったことがはじまりです。鷹栖町

ではもともと多くの生産者が畑でトマトを育てており、「食べきれず腐ってもったいない」と公民館を改装した「農産加工簡易施設」でトマトジュースづくりを始めました。

主婦たちが衛生・製造を学び工夫をこらしてジュースを作ったところ、これが予想以上の評判とおいしさ。鷹栖町の澄んだ空気と長い日照時間、そして盆地特有の昼夜の大

きな気温差が、甘みのあるトマトの生育に適していたのです。

昭和58年に道内のフェスティバルに出品する際、トマトのラテン語の学名「リコベルシコン・エスカレンタム・ミル」(食べられるオオカミの桃)から「オオカミの桃」という名前がつけられました(現在の学名は「ソラヌム・リコベルシコン(オオカミと桃)」。ユニークな名前と味の良さ、そしてトマトと少量の食塩のみで製造していることが評判となり、問合せが殺到。昭和61年には鷹栖町農業振興公社が設立され本格的な生産を開始しました。

## 生活習慣病予防の リコピンを多く含む

オオカミの桃は、100%完熟トマトを使っています。朝もぎの新鮮なトマトを仕入れ、0.2%の塩を入れ、加熱し、瓶に詰めて殺菌する。シンプルな作り方ですが、鷹栖町のトマトを最もおいしく、体に良い成分を保ちながらジュースにする方法なのです。トマトの真っ赤な色はリコピンと言われる色素で、ガンや動脈硬化など生活習慣病を予防する効果があることが分かっています。リコピンは老化や病気の原因となる活性酸素を除去するといわれ、オオカミの桃にはこのリコピンが多く含まれています。

完熟トマトを使用しているため、味は濃厚で、トマト本来の甘みとほのかな酸味が特徴。塩分が少ないので、もぎたてトマトをそのまま食べたような味わいが楽しめます。開発から30年以上経っても人気商品であり続ける秘密がここにあります。

人気商品の原材料を育てる生産者の方にお話を聞きました。「この品種は酸味が少なく、色も真っ赤。原種に近いトマトと言われており、そのまま食べてもおいしいですよ」と語るのは、オオカミの桃用トマトを作る生産者の前田さん。「たくさん作れない分、一つ一つ大切に育てています」と話してくれました。



トマト生産者の前田直樹さん。「加熱すると甘みが出るトマトなので、ロールキャベツなどにするとおいしいですよ」。



町内の店、JAたいせつのオンラインショップなどで購入可能。8月から新物のトマトジュースの販売が開始される。売り切れてしまうこともあるので、早めの購入がおすすめ。



株式会社 鷹栖町農業振興公社  
鷹栖町11線5号 ☎0166-87-2938

販売店情報 Da・マルシェ北野店 / ふるさと産品販売所 / とわ北斗 / 地産地消の店 チコリ など



たかすの名産品



## 鷹栖牛

鷹栖町のゆったりとした大自然の中で、のびのびと育ったご当地牛。生後25カ月～30カ月の希少な交雑牛を出荷、肉質が柔らかく牛肉特有の臭みが少ないのが特徴です。「一頭一頭、愛情を込めて目が行き届いた飼育をしたい」との思いから、少数飼育をしています。鷹栖町の稲わらを与え、敷料は麦わら、もみ殻を使用。地元産にこだわったご当地牛です。



新田ファーム

直営鷹栖牛販売店

鷹栖町南1条3丁目6番1号 ☎0166-76-1430

<http://www.nittafarm.com/>

販売店情報 直営鷹栖牛販売店/たいせつ農産物直売所



## 原崎農園の乾燥大豆

「伝承館の手づくり豆腐」や「豆乳プリン」の原材料として使用されている原崎農園の乾燥大豆。大豆たんぱく質、大豆イソフラボンや食物繊維など栄養素を豊富に含む食品として注目されています。サラダや煮物などにしても相性抜群です。

原崎農園

鷹栖町12線14号 ☎090-1640-4369

<https://www.facebook.com/harazakifarm/>



でおいしいごはん。



## 菌床生椎茸

第11回北海道きのこ品評会(平成26年度)で日本特用林産振興会長賞を受賞。色や形が美しく、肉厚でみずみずしい菌床生椎茸です。プリッとした食感で風味も豊かなため、焼き椎茸やすき焼きに入れるなど、さまざまな料理によく合います。年中無休で直接販売もしています。

有限会社 ビジネスファーム(そ菜センター)  
鷹栖町13線13号 ☎0166-87-3130



あかずに  
ぴったり



## 伝承館の手づくり豆腐

鷹栖町産の大豆「大袖振」を使用。甘みの強い昔ながらの味で、大豆本来のうま味が堪能できます。アルカリ還元水を使用しており、体に優しい豆腐です。伝承館では豆腐が購入できるほか、豆腐づくしのコース料理が食べられます。古民家を改装した、純和風のゆったりとした空間の中でこだわりの豆腐をお召し上がりください。

手づくり豆腐料理の店 伝承館

鷹栖町18線9号 ☎0166-87-4446  
営業 11:00~21:00 休 水曜



販売店情報 とわ北斗/地産地消の店 チコリ  
たいせつ農産物直売所

## エゾシカ肉の缶詰

エゾシカ肉料理の専門店「山恵」で販売している缶詰。わずかな時間で味が変わってしまうエゾシカ肉を、山恵では長年の経験を生かし臭みが少ないように処理しています。カレー風味なのでご飯のお供、おつまみにもぴったり。「たけのこ味噌」味もおすすめ。

### 鹿肉レストラン山恵(さんけい)

鷹栖町13線16号 ☎0166-87-4229  
 ④平日9:00~17:00 土・日祝9:00~17:30  
 ⑤火曜(祝日の場合は水曜)  
<http://takasu-sankei.com/index.html>



販売店情報 とわ北斗／ふるさと産品販売所／山恵



## あっぱれ三升漬け

低農薬、有機肥料を使用した「あっぱれ農法」を实践する「稲華屋」の三升漬。夏の日差しをたっぷりあびた唐辛子と、稲華屋で育てたお米(ゆきひかり)でつくる麴をじっくりと醤油に漬け込みました。唐辛子の辛さと麴の甘みが絶妙にマッチした逸品。成熟前の唐辛子を使用した普通タイプと、熟した唐辛子を使用した辛口の2タイプがあります。

有限会社 稲華屋(いなかや)  
 鷹栖町11線7号 ☎0120-193-178  
<http://www.16.plala.or.jp/inakaya-farm/>



販売店情報 とわ北斗／ふるさと産品販売所

ごはんのおとも

## たかすの食卓「かけるたかす」「まぜるたかす」

町内で人気の料理店・駒胸の店主監修のもと、鷹栖牛を使用したビーフシチュー・牛鍋・ポロネーゼ(ミートソース)を、おいしさそのままにレトルトパウチに。原材料の野菜もすべて鷹栖町産を使用した、こだわりの逸品です。

「まぜるたかす」は全3種類の佃煮です。助安農場で無農薬栽培された安心・安全なきくらげと椎茸の佃煮と、そこに鷹栖牛のひき肉を加えたもの、唐辛子の辛みを効かせたものの3タイプ。

### 株式会社 バイオアグリたかす

鷹栖町南2条2丁目1番地  
 ☎0166-87-5032



販売店情報 とわ北斗／ふるさと産品販売所





# 鷹の爪のインスタントラーメン

開業当時の味をベースに、常にこだわりの味を追求し進化し続けている人気ラーメン店「らーめん鷹の爪」の味をご家庭でも味わうことができる生ラーメンです。

厳選した数種類の味噌を絶妙なバランスでブレンドした特製味噌、魚介の旨味がたっぷり詰まった海鮮旨塩、そして熟成された醤油を使い、鷹の爪流に進化させた特製醤油。

多くのラーメンファンの舌をうならせてきた鷹の爪の味をご堪能ください。

## らーめん鷹の爪

鷹栖町南1条2丁目9-8 ☎0166-87-3085  
<http://takanotsu.me/>

販売店情報 らーめん鷹の爪各店 / とわ北斗  
旭川空港ショップ エアポート・リラ



## 椎茸パウダー

生椎茸を乾燥させ、うま味が増した状態で粉末状にした助安農場の「椎茸パウダー」。添加物は一切加えていないので、椎茸本来の風味と栄養を味わえます。みそ汁のだしはもちろん、和洋中華、さまざまな料理の調味料として重宝します。

有限会社 助安(すけやす)農場  
鷹栖町11線11号 ☎0166-87-3612  
<https://www.sukeyasu.com/>

販売店情報 とわ北斗 / 地産地消の店 チコロ  
たいせつ農産物直売所



おみそ汁が  
よりおいしい

## 鷹栖の味噌

開拓時代から続く醸造法を今に受け継ぐ、手づくり本格派味噌です。上質で安心の北海道産の大豆を使用し、コクを引き出す麴を加え、じっくりと熟成させた減塩タイプです。シンプルにみそ汁にしてもおいしいですが、味噌本来のしっかりとした味を楽しむなら、鷹栖町産の新鮮なきゅうりにつけて食べるのもおすすめです。

株式会社 鷹栖町農業振興公社  
鷹栖町11線5号 ☎0166-87-2938

販売店情報 Da・マルシェ北野店  
たいせつ農産物直売所





## ラベンダー雑貨

鷹栖町で有機栽培されたラベンダーを使用。大切に育てた『丘紫(おかむらさき)』の花穂を丁寧に手摘みし、本来の自然な香りや成分を抽出できる低温真空抽出を用い、製造しています。頭痛や筋肉痛などの痛みを緩和させ、心身の疲れを癒し、リラックス効果があるとされています。

完熟りんごと混ぜ合わせた「アップルラベンダージュース」もオススメです。

有限会社 グラスファーム  
鷹栖町15線19号  
☎0166-87-5031 (携帯 090-6264-5031)



販売店情報 とわ北斗



パンとの相性もバッチリ!



百花蜜

アカシア

## はちみつ

雄大な大地ときれいな空気の中で育った、鷹栖町近郊の花から採蜜した純粋はちみつ。「アカシア」「クローバー」「百花蜜」「シナハチミツ」を取り扱っています。上品でくせのない香り、あっさりした味の「アカシア」、まろやかな甘みとコクのある「クローバー」、採蜜する場所や時期などで味と香りが違う「百花蜜」、ハーブのような香りの「シナハチミツ」、数種類の味が楽しめる「はちみつお試しセット」も販売しています。

みつばち工房 山路(やまし)  
鷹栖町15線10号 ☎0166-87-5344

販売店情報 とわ北斗 / 地産地消の店 チコロ



たかす  
みやげ

## JAあさひかわ「ゆめぴりか甘酒」

JAあさひかわ地域でとれた「ゆめぴりか」と米こうじで作った、砂糖不使用、アルコール分0%の甘酒です。

米こうじ甘酒は、砂糖を使用しない天然の甘さが、さっぱりとした味わいで、冷やしても温めてもお好みで楽しむことができます。ノンアルコールのため子どもから大人まで幅広い年齢層にお飲みいただくことができる飲料です。

あさひかわ農業協同組合  
旭川市豊岡4条1丁目1番18号  
(販売店) 旭川市神楽5条8丁目1番16号  
☎0166-31-0111 <http://www.ja-asahikawa.or.jp/>



販売店情報 農産物直売所 あさがお神楽店 / あさがお永山店







農産物に恵まれた鷹栖町は、お米や野菜、肉など地元食材を生かした料理を提供するお店がたくさん。長年地域で愛されているお店は、ここならではの逸品が食べられます。



れんがどう

## 煉瓦堂

### ソムリエが選ぶワインは お肉と相性抜群



まちの焼肉店といえばここ、煉瓦堂。大人数でワイワイとやるもよし、少人数でじっくり肉を味わうもよし。お酒を飲みながら肉をつまむことができ、二次会、三次会に利用する人も多いとか。肉は豊富な種類を取り揃えており、A5和牛からホルモンまでいろいろと選べるお店です。お酒も各種充実、特にワインが豊富で、オーナーの奥さんがワインソムリエの資格を持っており、お肉に合ったものをおすすめしてくれます。



A5和牛 100g  
¥1,000(税込)

冬は鍋を出すなど、季節に合わせたメニューもいろいろ取り揃えています!

鷹栖町北1条2丁目2-2  
☎0166-87-3050  
🕒 17:00~22:00  
🏠 不定休 🚗 駐15台 🪑 席50席



▲店長の松平英樹さん

## やき鳥居酒屋 ふくい

### 会話もお酒も楽しめるお店

ももやき鳥 1本  
¥200(税込)~



鷹栖町北1条2丁目2-16 ☎0166-87-5352  
🕒 17:00~21:00頃 🏠 日曜・月曜・火曜・祝日  
🚗 駐6台 🪑 テーブル20席、カウンター10席



平成19年から営業している、焼鳥専門店。道産にこだわり仕入れられている、肉厚で食べ応え抜群の焼き鳥は、生ビールとの相性がぴったり。カウンターでは、店主との会話を楽しみながら、焼きたての焼き鳥とお酒を楽しむことができます。アットホームな雰囲気、1人でも家族でも楽しめるお店は、いつも地元民でにぎわっています。鳥むね肉1つ分を3等分して豪快に揚げた、ボリューム満点の「スティックからあげ」もオススメです。



▲店主の福井さん夫妻

アットホームな  
お店です!



鹿肉レストラン **山恵**

さんけい

えぞ鹿イチボ肉の  
柔らか煮スープカレー  
¥1,188(税込)

おいしいエゾシカ肉を  
食べるならココ!

北海道でも珍しいエゾシカ肉専門料理店です。シカ肉はすばやい解体処理が味を決めますが、山恵は長年の経験・知識を生かし、最もおいしく食べられるように肉の処理を行っています。

おすすめはえぞ鹿イチボ肉の柔らか煮スープカレー。一頭あたり400gほどしかとれない貴重な部位で、臭みが全くなく、柔らかい肉が口の中でとろけます。

高級食材として取り扱われるのも納得の味です。生ハム、スモークハム、ジャーキーなどの加工品も販売しています。

ドッグカフェがあるので、  
愛犬家の方たちにも  
ぜひ来ていただきたいです!



▲店長の  
荒田恵里さん

鷹栖町13線16号2 ☎0166-87-4229

☎ 平日 9:00~17:00  
土・日祝 9:00~17:30  
※18:00以降は要予約

休 火曜(祝日の場合は水曜) 駐 30台

☎ カウンター・小上がり47席、テラス10席



龍の極  
¥950(税込)

一杯、一杯を大切に、  
こだわりと情熱を  
そそいでいます!



▲代表の佐々木秀樹さん

鷹栖町南1条2丁目9-8

☎0166-87-3085

☎ 11:00~14:00

休 水曜 駐 5台 席 20席



激辛ラーメンみそ味  
(辛口)  
¥700(税込)

らーめん **スバル**

辛味の中にあるスープ本来のおいしさ

20年以上続く、地元の根強いファンに愛されているラーメン店です。看板メニューの「激辛ラーメン」はスバル特製の韓国風調味料を使用、辛さの中にうま味と甘みがあり、食後はさっぱりとした後味が特徴です。辛口・中辛・激辛の三段階から選べ、それ以上の辛口を希望する人にも辛味増して応えてくれるとか。激辛だけでなくシンプルなお塩ラーメン、醤油ラーメンも人気があり、飽きのこないスープが味わえます。

ギョウザセットも  
おすすめです!  
ぜひ食べに  
お越しください。



▶店長の松本和子さん

鷹栖町北野東3条1丁目4-8

☎0166-87-3086

☎ 11:00~20:00

休 第一日曜、第三日曜

駐 10台

席 22席





ミニカレーセット(みそ)  
¥900(税込)

だいはちしょくどう  
**大八食堂**

**地元で愛される大八のカレー**

昭和30年創業の老舗食堂。安くてボリュームたっぷり。看板メニューのカレーは、地元民から「大八と言えばカレー」と言われるほど親しまれている味です。ラーメンも人気で、ランチはラーメンにミニカレーがついたセットの注文も多いです。宴会場も備えており、各種宴会料理も人気です。



家庭的な味を  
お楽しみください

◀店主の八尾谷さん夫妻

鷹栖町北1条1丁目2-3 ☎0166-87-2034  
 営業 11:00～13:30 ※夜の宴会は要予約  
 休 4～10月/月曜・祝日 11～3月/日曜・祝日  
 駐 10台 席 カウンター・小上がり30席、宴会場80席

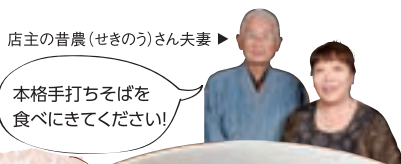


手打ちそば処 **鷹の里**

こだわりのオリジナルそば  
**ガタタンそば**

「ガタタン」はもともと北海道芦別市のご当地料理で、とろみがついたスープにかまぼこや卵などいろいろな具材が入っています。このガタタンを温かいそばの上に乗せたオリジナル料理が鷹の里で食べられます。上のにったあんかけが手打ちの太いそばによく絡み、これまで食べたことのない食感です。夏場はネギ・とろろ・オクラ・納豆・生卵が入った、冷たい「ぬまぬまそば」もおススメです。

鷹栖町8線10号 ☎0166-87-3856  
 営業 10:30～20:30 休 不定休 駐 10台 席 40席



店主の昔農(せきのう)さん夫妻 ▶

本格手打ちそばを  
食べにきてください!

ガタタンそば  
¥1,100(税込)



**やました**

**うれしい品数、夜メニューが充実**

平成27年10月にオープンした定食屋さんです。カツと定食をはじめ、定食はメインのおかずのほか、常に5品目以上のお惣菜がついています。夜も充実しており、お酒が進む小料理がおいしく、酒好きにはうれしい場所です。お店のこだわりのひとつである日本酒は旭川の高砂酒造をはじめ道内銘酒が揃っています。

本酒は旭川の高砂酒造をはじめ道内銘酒が揃っています。



カツと定食  
¥900(税込)

夜も昼も  
お待ちしております!



▲店主の山下さん夫妻

鷹栖町北野西4条1丁目出口ビル1階  
 ☎0166-87-5557  
 営業 4月～11月/11:00～21:00  
 12月～3月/11:30～21:00

休 不定休  
 駐 3台  
 席 20席





きぶんずし  
**紀文寿司**

寿司一本で勝負の  
ネタと腕



店主の伊山誠治さん ▶

長年培った職人の味、  
ぜひお召し上がり  
ください!



中生寿司  
¥1,188(税込)

鷹栖町北1条2丁目1-4

☎0166-87-2024 休月曜

☎11:00~21:00 駐10台

☎カウンター5席、小上がり25席



昭和63年に創業した寿司専門店。東京で江戸前寿司を14年修行した店主が腕をふるいます。昼は定食など一切なく、生にぎりとちらし寿司のみ。寿司一本で勝負するのは、店主の自信の表れです。予約をすれば、すき焼きや鍋などの宴会コースも楽しめます。夜はおつまみも揃えており、女性の方が1人で来ることも多いです。ふわっとしたシャリの食感は、まさに職人技。本格寿司をじっくり味わうならここです。

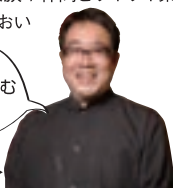
こますし

**駒鯨**

新鮮なネタと和食メニューが充実

先代が創業した魚屋が前身の寿司店で、店主の確かな目と新鮮な素材が売り。おすすめの日替はぶりっぷりのエビをはじめ地物野菜などを使用、甘いタレが天ぷらとよく合い、ご飯が進みます。

夜は海鮮ジャンボかき揚げや鷹栖牛のヒレステーキなどがおすすめ。宴会コースもあり、家族や仲間とワイワイ楽しめるお店です。もちろんお寿司もおいしいですよ。



店主の石田善嗣さん ▶

明るく会話のはずむ  
お店ですよ!

天井  
¥800(税込)



鷹栖町北1条2丁目2-3 ☎0166-87-2037

☎11:00~13:30、17:00~22:00

休日曜 駐6台

☎カウンター・小上がり15席、宴会場50席



ビストロ ピース

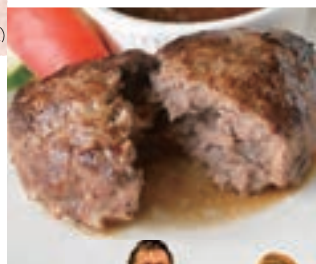
**Bistro Piece**

昼はイタリアン、夜はフレンチ・スパニッシュ

平成29年創業の、住宅街にたたずむおしゃれなビストロ。オーナーシェフの野原宗平さんは、5年間フランス料理の修行を積み、スペイン料理店勤務後に独立。妻の桜子さんとともに営んでいます。

ランチは2種類のバスタと鷹栖牛を使用したハンバーグの3つのメニューから。ディナーのパエリアやアヒージョは、お酒と相性抜群の逸品。

ピース特製ハンバーグ  
(限定10食) ¥1,380(税込)



小上がりもあり、  
小さなお子さんがいても  
安心です。



オーナーの野原さん夫妻 ▶

鷹栖町北野東2条1丁目8-1

☎0166-76-4996

☎11:00~14:00・17:30~21:00

休日・祝日・不定休 駐あり



でんしょうかん  
手づくり豆腐料理の店 **伝承館**

**たかすの大豆を会席コースで**

大正初期の建物が印象的な豆腐会席料理店。鷹栖産大豆「大袖振」と、塩は赤穂のにがりを使用。昔ながらの製法を取り入れ、豆腐らしい甘みの強い味が特徴です。広く落ち着いた館内はちょっとした会合や食事の席にぴったり。コース料理は2,000円～3,500円まであり、3,000円コースからは前日の予約が必要です。その他、豆腐や牛肉、鹿肉などの単品料理もあります。

鷹栖町18線9号  
☎0166-87-4446  
営業 11:00～21:00 休 水曜  
駐 30台 席 40席



▲料理長の佐藤淳さん

豆腐本来の味わいを  
いろいろな料理で  
お楽しみください

豆腐会席料理コース  
¥3,000(税込)



スタッフ一同  
お待ちしております！



▲薬丸雅樹さん(右)とスタッフ

日替わり定食  
¥500(税込)

ほくと  
**とわ北斗**

**うれしいワンコインメニュー**

旧北斗小学校を活用した障がい者支援事業所「とわ北斗」。ここでは季節の Pasta や、カレー、ラーメンなどがワンコイン(500円)で食べられます。メニューの種類も豊富で、ワンコインでお腹いっぱい食べることができるお店です。セットメニュー(700円)もあります。施設の売店では鷹栖の特産品が購入できます。

鷹栖町14線17号 ☎0166-87-5630  
営業 11:00～17:00 休 なし  
駐 10台以上 席 42席



**新田ファーム「CAFE&FOOD モウーちゃん家」**

**甘さと旨さを兼ね備えた鷹栖牛**

令和元年5月にオープンした、鷹栖牛を手軽に味わえる販売店。併設された食肉加工場で徹底した衛生管理のもと加工された鷹栖牛は、品質・味ともにこだわっています。鷹栖牛100%ハンバーガーや風味豊かなおいしい牛乳ソフトは、外のテラスで食べるもよし、お持ち帰りするのよし。生まれも育ちも「純・鷹栖町産」の味をお楽しみください。

気軽にお越し  
ください♪



▲スタッフの皆さん

鷹栖牛のハンバーガー  
¥702(税込)

鷹栖町南1条3丁目6番1号 ☎0166-76-1430  
営業 10:00～18:00 休 水曜 駐あり  
(ハンバーガー、揚物販売は11:00～17:00)



TAKE  
OUT

## 天然酵母パン 月のうさぎ

噛むほどに体に優しい味がする

素材と製法にこだわり、体に優しい味で、旭川などからのお客さんも多いパン屋さんです。道産小麦とホシノ天然酵母、砂糖は鹿児島県のミネラル分が多く残る洗双糖を使用、歯ごたえがあり天然酵母パン独特の味と香りが楽しめます。

鷹栖町15線19号 ☎0166-87-4882

☎ 水・木・金曜 7:00~11:00, 13:00~15:00  
(11:00~13:00は外販・お届け)、  
土曜日 7:00~15:00

☎ 休日・月・火曜 ☎ 駐あり



生地には卵を使っていないので、卵アレルギーの方も安心です。

▲店主の焼朋子さん

ミドリ・エフ

## パン工房 MIDORI.F (パン教室ベルテ)

口いっぱい広がるパンの甘み

平成28年から販売を開始したパン工房。店主の藤田さんは、自宅を改装した教室でパン教室の指導を行いながら、手作りパンの販売も行っています。

一番人気は王道の食パン。もちもち食感で、遠方からのリピーターも多いとか。

ひとつひとつこだわって  
吟味した材料の味を  
お楽しみください

▲店主の藤田みどりさん



鷹栖町北野東3条1丁目4-5 ☎0166-87-5186

☎ (自宅)第2・第4日曜の11:00~完売次第  
(地域交流スペースあえる)  
第2・第4水曜の13:00~

☎ 休 上記営業日以外 ☎ 駐あり



## 手づくりおかず 肉のありき

「おふくろの味」を手軽にお持ち帰り

食卓に並ぶような家庭料理を購入することができるテイクアウト専門店。コロッケやざんぎなど揚げたての提供にこだわっており、注文が入ってから揚げています。ひとつひとつ丁寧につくる「おふくろの味」です。



事前にお電話を  
いただければ  
お弁当も作り  
します!

▲店主の有木さん夫妻



鷹栖町14線6号5番地 ☎0166-87-4944

☎ ~18:00※日により異なる

☎ 休 不定休 ☎ 駐あり

※要事前予約





たまにはゆっくり過ごしませんか

Takasu Gourmet Guide

## Café いちゃりば

温かみのある空間で  
ゆったりとしたひと時を

「出会ったら」を意味する沖縄の方言「いちゃりば」。店名に付けられたとおり、人と人が出会い、つながる場所として地域の方から愛されているカフェです。コーヒーや紅茶などの飲み物のほかに、ビーフカレーやナポリタンなどの軽食もあります。

鷹栖町北1条2丁目1-5 ☎090-7647-4969

☎10:30~17:00 ※金曜日は20:00まで営業

☎休月・土・日曜 ☎駐5台程度 ☎席カウンター6席・テーブル10席



お一人でもお友達とでも、お気軽にお越しください。

マスターの宮武一典さん ▶



どなたでも気軽にお越しください



▲さつき会スタッフと町民有志の皆さん

鷹栖町北野東3条1丁目7番1号  
(ぬくもりの家たかほ内)

☎0166-76-5037 ☎駐あり



## あえる (地域交流スペース)

地域で創りあげる“あったかす”な場

平成29年にできた、ぬくもりの家たかほに併設する「あえる」は、地域の居場所づくりや健康づくり、仲間づくりなどの創出の場として機能しています。おいしいランチを食べられる地域食堂のほか、さまざまなイベントや活動の場として一般の方も借りることができます。

○地域食堂【共通:11:30~13:30】

さつき会職員と地域の有志による週替わりランチを、ワンコイン500円で楽しめます(1日30食限定)。

・ぬくもりかふえ 毎月第1月曜 ・カフェ ベこべこ 毎週木曜

・おばちゃん食堂 毎月第3火曜 ・ハッスル母さんの店(冬季限定)

○ほっとカフェ 毎週水曜13:00~15:00

「働くきっかけ応援事業」の一環として社会福祉協議会が主催。週替わりのケーキやデザート、ソフトドリンクを提供。

## 古民具&cafe 魔女来夢

森の中の静かなひととき

温かみのあるアンティークに囲まれた、ゆったりとした時間が流れるカフェです。

カウンター席の前に広がる窓の外には自然が広がり、野生のエゾリスやアカケラが遊びにくることも。コーヒーを味わいながら、優しいひとときをお楽しみください。

鷹栖町19線16号 ☎090-2074-8911

☎営11:00~16:30 ☎休不定休(水曜・冬季間休業)

☎席テーブル10席 ☎駐あり



店内のアンティークにもご注目ください

オーナーの高橋さん夫妻 ▲



たかすの  
文化・芸術  
にふれよう

鷹栖町には開拓期に移住した人々などから受け継いだ独自の芸術・文化が今も生きています。鷹栖町ならではの文化を楽しめるイベント・スポットです。



迫力ある獅子の舞が毎年鑑賞できます。

鷹栖町14線3号(北野神社)  
☎0166-87-2028(鷹栖町教育委員会)

## 加賀国から伝わる勇壮な男踊り 北野神社獅子舞

毎年8月4日に「北野神社例大祭」が開催され、獅子舞の演舞が行われます。獅子は頭が1人に胴が5人、獅子とりは1人で、なぎなた、鎖鎌、棒を持ち獅子と対峙します。周りには太鼓、笛の囃子があり、それぞれ舞の曲を奏でます。勇壮で男性的な踊りが特徴です。

加賀の国(石川県)から伝わり、富山県で行われていた獅子舞を、川辺源三郎が鷹栖村へ移住した際に雄獅子を譲り受け、明治31年に北野神社へ奉納されたといわれています。

## 森の中に広がる静寂な世界 丸山句碑の森

豊かな自然に囲まれた「丸山句碑の森」には、自然そのままの森の中に約180の句碑が立っています。開拓時代の旧家の一部を復元した「玄穹庵」げんきゅうあんを、茶室風の建物として活用。独特の静寂の世界を生み出しています。エゾエンゴサクなど季節の草花も楽しめ、森林浴スポットとしてもおすすめです。



静かな森に佇むたくさんの句碑。心に響く言葉が見つかるかも。

鷹栖町21線13号 ☎0166-87-2028(鷹栖町教育委員会)



## 多彩なジャンルの音楽・演劇公演を開催 たかすメロディーホール

502の固定席と充実した設備を備えたまちの多目的ホール。年間を通じ音楽・演劇などさまざまな分野の公演を開催しています。町内の団体が舞踊・民謡、吹奏楽などを発表する場としても使用されています。

ユーカラ織りを用いた座席を備えています。

鷹栖町南2条4丁目 ☎0166-87-2500

たかすで  
運動  
しよう

# 大自然の中でゴルフをしよう

## セント旭川ゴルフ倶楽部

旭川市内から車で約15分の場所にあり、雄大な大自然の地形を生かした、戦略性にあふれるコースが特徴です。広めなフェアウェイと起伏が少ないコースは、ゆったりとしたプレーを楽しむことができます。

料金

平日  
5,100円  
※昼食付き

土・日・祝日  
(午前)  
6,500円

土・日・祝日  
(午後)  
5,600円

鷹栖町ひばりが丘 ☎0166-87-2506



## 旭川たかすゴルフクラブ

白樺の豊かな丘陵地帯に展開する、変化に富んだショットを求められるコースが特徴です。打ち下ろしの練習場もあり、安心してプレーを楽しむことができます。

料金

平日  
4,800円

土・日・祝日  
(午前)  
6,500円

土・日・祝日  
(午後)  
6,000円

鷹栖町15線22号 ☎0166-87-3111



## グレート旭川カントリー倶楽部

恵まれた地形を生かした、広いフェアウェイ、とらえやすいグリーンが特徴です。池、谷越えのバラエティーに富んだプレーを楽しむことができ、ビギナーからシングルまで思う存分楽しむことができます。

料金

平日  
4,600円

土・日・祝日  
(午前)  
6,200円

土・日・祝日  
(午後)  
5,200円

鷹栖町15線23号 ☎0166-87-3131



※期間：4月下旬～11月上旬(期間中無休)  
※詳しくは、各ゴルフ場にお問い合わせください。



# パークゴルフで汗を流そう

のどかな景色が広がる鷹栖町はパークゴルフのコースが充実しています。きれいな空気と雄大な景色が広がる中、思い切りプレーしてください。

## 丸山パークゴルフ場

丸山調整池の周りに作られたパークゴルフ場。手入れが行き届いた芝生と、起伏に富んだ地形の54ホールは、初心者から上級者まで楽しめます。

期間 4月下旬～ 11月上旬 期間中無休	利用時間 8時～17時	料金 1日400円
-------------------------------	----------------	--------------

鷹栖町21線14号 ☎0166-87-4825  
(たかすパークゴルフ保全協会)



## パレットヒルズパークゴルフ場

小高い丘にある鷹栖町の絶景ポイント「パレットヒルズ」にあります。春には2,000本の桜を眺めながらパークゴルフができます。

期間 4月中旬～ 11月中旬 期間中無休	利用時間 8時～17時	料金 1日400円
-------------------------------	----------------	--------------

鷹栖町17線8号 ☎080-5580-0297  
(株式会社グリーン開発)





「Experience」

たかすで  
体験  
しよう

# たかすのおいしい 農産物を収穫してみよう!



キクラゲ

キクラゲ目キクラゲ科キクラゲ属のキノコ。収穫期は春から秋で、広葉樹の枯れ木などに自生する。中国、日本などで食べられるアジアの食材。

珍しい!

## キクラゲの収穫体験

ぶるぶるとした独特の感触が楽しい!

「キクラゲ」をスーパーやレストランでしか見たことがない方も多いのでは。「クラゲ」と言っても海にいてではなく、実は木に生えるきのこです。助安農場では7月～8月にかけて珍しい「キクラゲの収穫体験」ができます。一見、地味な体験かと思われるかもしれませんが、収穫する瞬間の「ブルッ」とした感触が何とも言えません。収穫後の新鮮なキクラゲは茹でてよし、炒めてよし。おいしいうちにいただきますしょう。

期間

7月中旬～  
8月下旬

料金

200円  
/100g

※12月上旬～3月下旬までは  
椎茸収穫体験もできます。  
※事前の予約が必要です。

培養室にならぶキクラゲ。いったい何人分の中華料理ができるのか…。



ほかにもいろいろな野菜、  
お米をつくってます!



◀助安社長

すけやす

有限会社 助安農場



鷹栖町11線11号 ☎0166-87-3612

ずっしり  
うれしい

## トマトの収穫体験

愛情込めて甘く実のしまったトマトです

稲華屋さんで育てているトマトは、水分や養分、有機肥料にこだわっています。自然の甘さを追求した稲華屋さんのトマトジュースは、なんと糖度が10%にもなるとか!

自分の手で収穫した分、味もひとしおのはず。真っ赤であまーいトマトを、思っきりいただきますしょう。



期間

6月下旬～  
9月中旬

料金

400円  
/1kg

「トマトが赤くなると  
医者が青くなる」。お  
いしいトマトは栄養  
も満点です。

稲華屋

鷹栖町11線7号 ☎0120-193-178



▲担当の阪井さん

甘ずっぱい!

## ハスカップの収穫体験

ジャムにお酒に用途はいろいろ

北海道を代表する果物と言えばハスカップ。ビタミンC、アントシアニン、カルシウムが豊富で、美容と健康に良いと言われています。健康果実のハスカップの収穫をぜひ体験してみましょう。



ハスカップ

スイカズラ科スイカズラ属の落葉低木で、和名は「クロミノウゲイスカグラ」。ハスカップの実をさすアイヌ語ハシカブ(枝の表面になるもの)に由来するといわれる。



北斗地区にあるハスカップ畑。甘酸っぱいにおいを胸いっぱい吸い込みながら、果実を収穫してみましょう。

期間

7月

(要問合せ)

料金

100円

/100g

※事前の予約が必要です。

ハスカップファーム

鷹栖町17線16号 ☎090-6267-1200(赤松)

お気に入りのハスカップを見つけてください!



▲ガイドの赤松さん

栄養満点

## ブルーベリー の収穫体験

4種の食べくらべもできる!

目にやさしい果物といえば、ブルーベリーを思い浮かべる方も多はず。ブルーベリーは、アントシアニンやビタミンAが豊富に含まれていて、目に良いといわれています。

T-in Farmで育てているのは、品種によって甘みや酸味に違いのある4種のブルーベリー。食べくらべてみたり、お好みの品種を見つけて持ち帰ったりして楽しみましょう。

愛情込めて育てます♪

期間

7月中旬~

8月中旬

料金

200円

/100g

入園料

大人 500円

小学生 300円

未就学児無料

ティン ファーム

T-in Farm

鷹栖町21線16号 ☎080-9614-6608(照井)



▲照井さん



ブルーベリーのパッケージは照井さんのデザイン

Experience

たかすで  
体験  
しよう

## 精神統一でスッキリ! 座禅体験

ストレス社会の今こそ見直したい座禅



臨済宗田中寺では、住職の船橋さんが正しい座禅の座り方や姿勢、呼吸法まで懇切丁寧に教えてくれます。境内の張り詰めた空気の中、都会の喧騒から離れた静かな環境で、住職の教えにしたがって行う座禅は特別な体験です。

座禅の効果的な正しい方法をお教えます。



▲住職の船橋佳男さん

期間  
**通年**

所要時間  
**1時間程度**  
(6:00~)

料金  
**無料**

※座禅の時間は6:00~7:00です。  
※事前の予約が必要です。

臨済宗妙心寺派 でんちゅうじ 田中寺

鷹栖町13線4号 ☎0166-87-3985

## エゾシカ角で小物を作ろう

お守りにもなるパワーアクセサリー

エゾシカはアイヌ語で「ユク」と呼ばれ、アイヌの人たちの主食とされてきました。その立派な角は古くから魔除け、お守りにもされてきました。そんな貴重なエゾシカ角の小物づくりが、鹿肉レストラン山恵で体験できます。

鹿肉料理と体験のセットで2,000円からの体験メニューです。アクセサリーはストラップ、ピアスのどちらかを選べます。専門店の鹿肉料理を堪能しながら、小物作りを楽しんでください。



エゾシカ角

北海道に広く分布するエゾシカの雄のみが持つ角で、他のニホンジカより立派なものが多い。毎年4~5月に抜け落ち、9月には立派な角に成長する。

期間  
**通年**

所要時間  
**1時間30分~**

料金  
**2,000円~**

※所要時間と料金には食事分も含みます。  
※事前の予約が必要です。

鹿肉レストラン山恵



鷹栖町13線16号2番地 ☎0166-87-4229



店内はエゾシカのアクセサリーをはじめ鹿革の加工品などを販売しています。



▲ガイドの荒田さん



# たかすの こだわり 工芸品

たかすにある陶芸窯と木工房。  
それぞれの作品は、作家たちの人柄、個性にあふれています。  
一度、目で見、手に取ってみたいのはいかがでしょうか。  
手元におきたいお気に入りの作品が見つかるかもしれません。

## ふうじんがま 風神窯



鷹栖に根付いて30年余、独自の技法で  
アイヌ文様の作品を全国へ。工房での  
陶芸教室も好評です。

鷹栖町16線15号 ☎0166-87-3870  
✉fengshen@imail.plala.or.jp



お気に入りの作品を/  
見つけよう



## さらいがま 杷窯

さくらの花をモチーフにしたものなど、  
親しみやすい作品が多数。春から夏に  
かけては道内の催事を中心に展示販売  
を行っています。

鷹栖町17線12号 ☎0166-87-3596

## しんぷうしゃ 森風社



組木が中心の木エクラフト工房。道産木材を使いナチュラルな風合いのクラフトをひとつひとつ手作りで製作。HPからの注文や各地クラフト市などのイベントで展示販売も行っています。

鷹栖町15線23号 ☎0166-59-3058  
✉isobe@simpoosha.com



# 農のまち、たかすの歩み

現在は、稲作のほかにきゅうりの産地としても知られている鷹栖町。開拓初期から昭和の時代にかけて、今では目にすることが少ないさまざまな特用作物が作付けされていた。郷土資料館に残された資料などから、どのような作物が栽培されてきたのか、その移り変わりを探ります。



①除虫菊の栽培の様子。

## —— 時代の変化と共に移り変わった作物 ——

明治25年に開村された鷹栖村。開拓初期、入植者の多くは畑作として大麦や小豆を作付けしていました。

明治28年になると、山梨県より団体で移住してきた者たちが、大麦や小豆などと比べ売り上げが高く、寒地や高台地帯での栽培に適していると言われた「亜麻」に興味を持ち、彼らを中心に村の特用作物として作付けを始めました。

翌年の明治29年には、鷹栖村で最初の集団栽培として約百二十五町歩を作付け。それから数十年に渡り、北海道亜麻製綿株式会社との契約栽培が行われ、夏には薄紫色の花が開拓地一面に咲いていたと言われています。

日清・日露戦争当時は軍需物資（天幕・被服）として、大正期には飛行機の資材（翼張り）として重要なものとされましたが、第二次世界大戦後、化学繊維の普及により、作付面積が減少しました。

はっけ  
亜麻、薄荷、除虫菊等  
食用以外のことだよ



除虫菊

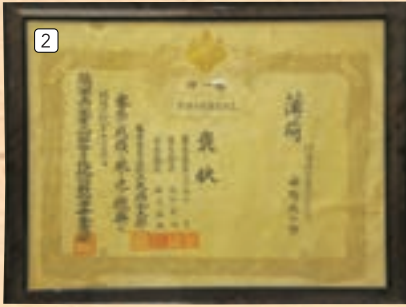
### 特用作物とは

工芸作物や薬用作物のように、食用以外の特別な用途のために栽培・加工される農作物のことです。





村の特用作物として亜麻の栽培が始まった頃、鷹栖町で初めて「薄荷」が試作されました。きっかけは、上川の永山村で、石山 伝右衛門らが山形県から種根を持ち込み、栽培した薄荷の製油を搾取し始めたこととされています。



②上川農業品評会の薄荷部門で入賞した西野儀三郎の賞状。

その後、山形県から移住した者たちが主となり石狩川沿いの畑に栽培され、一時は薄荷を製油にするための小屋（薄荷小屋）が数十箇所も建てられました。

製油にする際に、小屋の中で燃料の薪を使用していたため、「よく薄荷小屋で火事が起きた」との話も伝わっています。

明治45年頃には、市場で品薄となり、業者間での買付競争が起き高値となったため、作付面積は急速に増えましたが、第一次世界大戦が始まると、雑穀が高値となり、薄荷から豆類へ作付転換がされるようになりました。

薄荷は再び品薄となり、業者による買占めが行われるようになりました。買占めを失敗し、倒産する業者も出たため、薄荷の市場取引は投機的な性格があるとされ、北海道などから栽培を控えるように指導され、薄荷の作付面積は減少していきました。

大正12年頃からは「除虫菊」の栽培が始まりました。排水がよければ、やせ地や丘陵地でも容易に生産することができたため、主産地だった和寒村から栽培方法が伝わると、北成地区、知遠別地区や大成地区の傾斜地で栽培されました。7月には、雪が降ったかのように白い花で彩られ、知遠別地区では夏の風物詩となっていました。

除虫菊は、農薬としての効果があり、昭和の初めから20年ごろまで主要な畑作物として作付けされていましたが、戦争で人手が不足し、畑は荒廃していきました。

戦後は、化学薬品が普及したため、除虫菊の需要は急速に減り、昭和30年頃には、知遠別地区からも姿を消しました。

このように、時代の流れと共にさまざまな特用作物を栽培、加工してきた鷹栖町。現在では、特用作物に変わり、「米」、「きゅうり」などの食用作物やトマトジュース「オオカミの桃」の原材料用の「トマト」が作付けされています。

開拓初期から「米」以外にも多種多様な農作物を栽培してきた、農業のまち 鷹栖町。今後も基幹産業農業の発展に向け、さらなる挑戦は続きます。



③明治時代に除虫菊が栽培されていた知遠別。



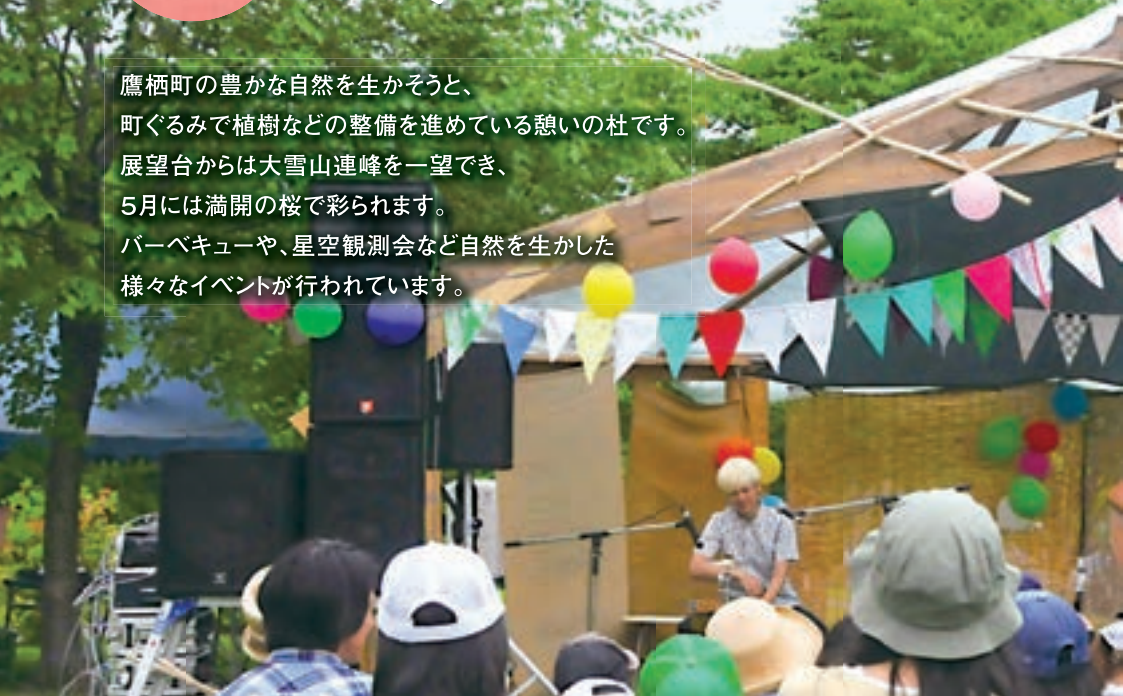
Enjoy Spot

みんなで楽しむ  
憩いの杜

自然の中での楽しみがいっぱい!

# パレットヒルズ

鷹栖町の豊かな自然を生かそうと、町ぐるみで植樹などの整備を進めている憩いの杜です。展望台からは大雪山連峰を一望でき、5月には満開の桜で彩られます。バーベキューや、星空観測会など自然を生かした様々なイベントが行われています。



## キャンプやパークゴルフも レクリエーションゾーン



豊富な自然の中でデイキャンプやパークゴルフなど軽スポーツを楽しむ区域。夏には星空観測会なども開催しています。また、パークゴルフ場の建物裏手では、キャンプを楽しめます。

## イベントが盛りだくさん! 多目的ゾーン



桜の木に囲まれた、芝生の区域。バーベキューを楽しむ『さくらフェスタ』や音楽イベント『ハレバパレット』、写真教室といったイベントの会場として利用されています。

## 管理棟



休憩スペースや  
トイレがある管理棟も  
出来たよ!

## キッチンガーデン



## センター ゾーン

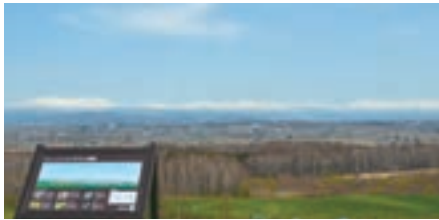
## 遊水施設



掴み取って  
お持ち帰りできますので、  
管理者へ一言  
お声がけください。



## たかすイチのビュースポット! 丘の上の見晴ゾーン



晴れた日には大雪山連峰が一望できる、絶好のフオスポット。山座同定盤の標識が設置しており、目の前に広がる旭岳、十勝岳などの山々の名前が一目でわかります。鷹栖町を代表するビュースポットです。

## 2,000本の桜が咲き誇る 桜の杜ゾーン



住民参加型の植樹により、春は桜、秋は紅葉の観賞を楽しめる区域。シーズンになると2,000本もの桜が咲き誇る様子が見られます。幻想的な光景の「夜桜ライトアップ」は必見。シーズンは多くの観光客が訪れます。



「Event Information」

## たかすの イベント 情報

四季それぞれの違いがはっきりとしている北海道。

ここ鷹栖町も、季節を楽しむさまざまなイベントを開催しています。

### さくらフェスタ

5月  
中旬

# 春

桜の名所「バレットヒルズ」で開催されるお花見イベント。満開の桜が咲き誇る場所で、町自慢の鷹栖牛やエゾシカ肉のバーベキューが堪能できます。会場内で肉を買った人には七輪と炭を無料で貸出ししています。子ども向けのゲームなども行っており、家族で楽しめるイベントです。また、桜が満開の時期には夜桜のライトアップも行っています。

☎0166-87-2111 (鷹栖町総務企画課)

☎0166-87-2210 (鷹栖町観光協会)

### たかすジョギングフェスティバル

6月  
下旬

「健康をさがそう」を合言葉に、初夏の美しい田園風景が広がる町内を走ります。コースは1.5kmからハーフマラソンまであり、年齢・体力に合わせて距離が選べます。家族で楽しめるイベントです。

☎0166-87-2028 (鷹栖町教育委員会)

イベント  
盛りだくさん!



### たかす秋の大収穫祭

9月  
下旬

# 秋



町の味覚が一堂に会するイベント。新鮮野菜や特産品の販売、新米を特別価格で購入できる「特売予約券」を限定配布。会場内には町内飲食店などの屋台が並びます。

大好評の鷹栖牛即売会、新米特売会は売り切れが予想されるので、お早めにお越しください。

☎0166-87-2111 (鷹栖町産業振興課)

☎0166-87-2210 (鷹栖町商工会)



# 夏

## 熱夏フェスタ

8月  
上旬

鷹栖町の短い夏を思いっきり楽しむ祭りです。見どころは、大人も子どもも参加する勇壮な神輿など。町内のストリートダンスサークル「IZATAKA」らによる迫力あるダンスも楽しむことができます。

このほかキャラクターショー、ディスコナイトなど、ここならではのイベントが盛りだくさん。B級グルメから子どもが喜ぶメニューまで揃う屋台は、30店舗以上が並び、ご当地グルメがたっぷり味わえます。祭りの終わりを告げる花火大会も壮観です。



2



1



3

- ①祭りのフィナーレを飾る、大迫力の花火。
- ②大人も子どもも参加する神輿が祭りを盛り上げます。
- ③迫力ある鷹栖町のダンスチーム「IZATAKA」のダンス。

☎0166-87-2111(鷹栖町産業振興課)

## たかす歩くスキーフェスティバル

3月  
初旬



セント旭川ゴルフ倶楽部クロスカントリーコースを活用した冬の一大スポーツイベント。歩くスキーで雑木林や丘陵地をさっそうと滑りぬけ、パレットヒルズからは冬の街なみを一望できる起伏に富んだ楽しいコースです。年齢・体力に合わせてコースが選べます。小中学生やそれ以下のお子さんまで毎年多数参加しており、家族で楽しめる冬のイベントです。

☎0166-87-2028(鷹栖町教育委員会)

# 冬



飲食店

- 1 とわ北斗(鷹栖共生会)(p12,18)
- 2 鹿肉レストラン 山恵(p10,15,26)
- 3 手打ちそば処 鷹の里(p16)
- 4 大八食堂(p16)
- 5 紀文寿司(p17)
- 6 らーめん 鷹の爪(p11,15)
- 7 煉瓦堂(p14)
- 8 駒鮎(p17)
- 9 手づくり豆腐料理の店 伝承館(p9,18)
- 10 らーめん スバル(p15)
- 11 やました(p16)
- 12 やき鳥居酒屋 ふぐい(p14)
- 13 Café いちやりば(p20)
- 14 Bistro Piece(p17)
- 15 新田ファームモウーちゃん家(p18)
- 16 地域交流スペース「あえーる」(p20)
- 17 古民具&cafe 魔女来夢(p20)  
(テイクアウト)
- 18 天然酵母のパン月のうさぎ(p19)
- 19 手づくりおかず肉のありき(p19)
- 20 パン工房MIDORI.F(p19)  
(スナック)
- 21 うた右衛門
- 22 BAR KING.K
- 23 スナックゆかり
- 24 スナック伸

食料品・日用品販売店

- 25 ローソン鷹栖店
- 26 地産地消の店 チコリ
- 27 Da・マルシェ北野店
- 28 セイコーマート 鷹栖店
- 29 セブンイレブン鷹栖北野店

ゴルフ・パークゴルフ

- 30 丸山パークゴルフ場(p23)
- 31 パレットヒルズパークゴルフ場(p23)
- 32 グレート旭川カントリー倶楽部(p22)
- 33 旭川たかすゴルフクラブ(p22)
- 34 セント旭川ゴルフ倶楽部(p22)

農産物生産販売

- 35 利根川ファーム(p5)
- 36 株式会社 助安農場(p5,11,24)
- 37 バイオアグリたかす(ふるさと産品販売所)(p10)
- 38 新田ファーム(p8,18)
- 39 ハスカップファーム(p25)
- 40 前田農場(p5)
- 41 有限会社 稲華屋(p5,10,24)
- 42 株式会社 鷹栖町農業振興公社(p7,11)
- 43 みつばち工房 山路(p13)
- 44 有限会社 ビジネスファーム(p9)
- 45 原崎農園(p8)
- 46 有限会社 グラスファーム(p13)
- 47 T-in Farm(p25)



32



33

48

48 森風社(p27) 50

49 杷窯(p27)

54 み

北斗地区

北成地区

17

39

47



30

56

251

648

251

中央地区

49

52

53

9

31

34

43

55

31

34

9

34

34

34

34

X 北斗警察官駐在所

国道道雨竜旭川線

道三井道三井  
道三井道三井



### 宿泊施設

風神窯(p27)

- 51 移住体験住宅
- 52 ゲストハウス あじさい
- 53 ノーマライゼーションセンター



### タクシー・ハイヤー

どりハイヤー株式会社



### 文化施設・観光スポット他



- 55 パレットヒルズ (p23,30-31)
- 56 丸山句碑の森(p21)
- 57 臨濟宗妙心寺派 田中寺(p26)
- 58 北野神社(p21)
- 59 たかすメロディーホール(p21)
- 60 鷹栖町郷土資料館(p28-29)
- 61 たいせつ農業協同組合 鷹栖支所
- 62 あさひかわ農業共同組合 北野基幹支所
- 63 アテリオ・バイオ株式会社



## 鷹栖地区



## 旭川市



今日はどこへ行こうかな~!

## 北野地区



たいせつ農業協同組合 たいせつ農産物直売所  
旭川市東鷹栖1条3丁目635-15 ☎0166-57-2141

あさひかわ農業協同組合 農産物直売所あさがお神楽店  
旭川市神楽5条8丁目1番26号 ☎0166-63-5725





高速道路があるから  
ラクラク♪



たかすちょう

## 北海道鷹栖町へのアクセス

### 道内主要都市 までの 所要時間目安

- ・札幌市:120分
- ・旭川市:25分
- ・富良野市:100分
- ・小樽市:140分
- ・稚内市:260分
- ・函館市:340分
- ・釧路市:310分
- ・千歳市:130分
- ・帯広市:220分

※鷹栖町中心部(役場付近)から各都市中心部まで、車で移動した場合のおおよその所要時間です。  
(高速や一般国道などを通行)

### 町内交通機関

- 道北バス(旭川市⇄鷹栖町)ー 23本/日

※便によって途中停車するバス停が異なります。  
※季節(夏・冬)のダイヤ改正及び曜日によって便数が変動する場合があります。

- 町営バス(鷹栖町市街地⇄郊外地区)

※予約運行制。 ☎0166-87-5489

- みどりハイヤー株式会社(タクシー)

鷹栖町南1条2丁目9-27 ☎0166-87-2309



※時期により運休となっている場合があります。各航空会社のホームページをご確認ください。

【発行】



鷹栖町 総務企画課

〒071-1292 北海道上川郡鷹栖町南1条3丁目5番1号  
TEL:0166-87-2111 FAX:0166-87-2196  
http://www.town.takasu.hokkaido.jp



鷹栖町観光協会(鷹栖町商工会)

〒071-1201 北海道上川郡鷹栖町南1条1丁目1番26号  
TEL:0166-87-2210 FAX:0166-87-3040

※当冊子内の表示価格は、令和元年7月現在のものです(令和元年7月発行)