

ワインと心のふれ合うところ.....そこは.....

ワインとあきあじの里 池田町

77~78

旅のカタログ

—池田町の最も新しい情報を収録してある総合案内冊—



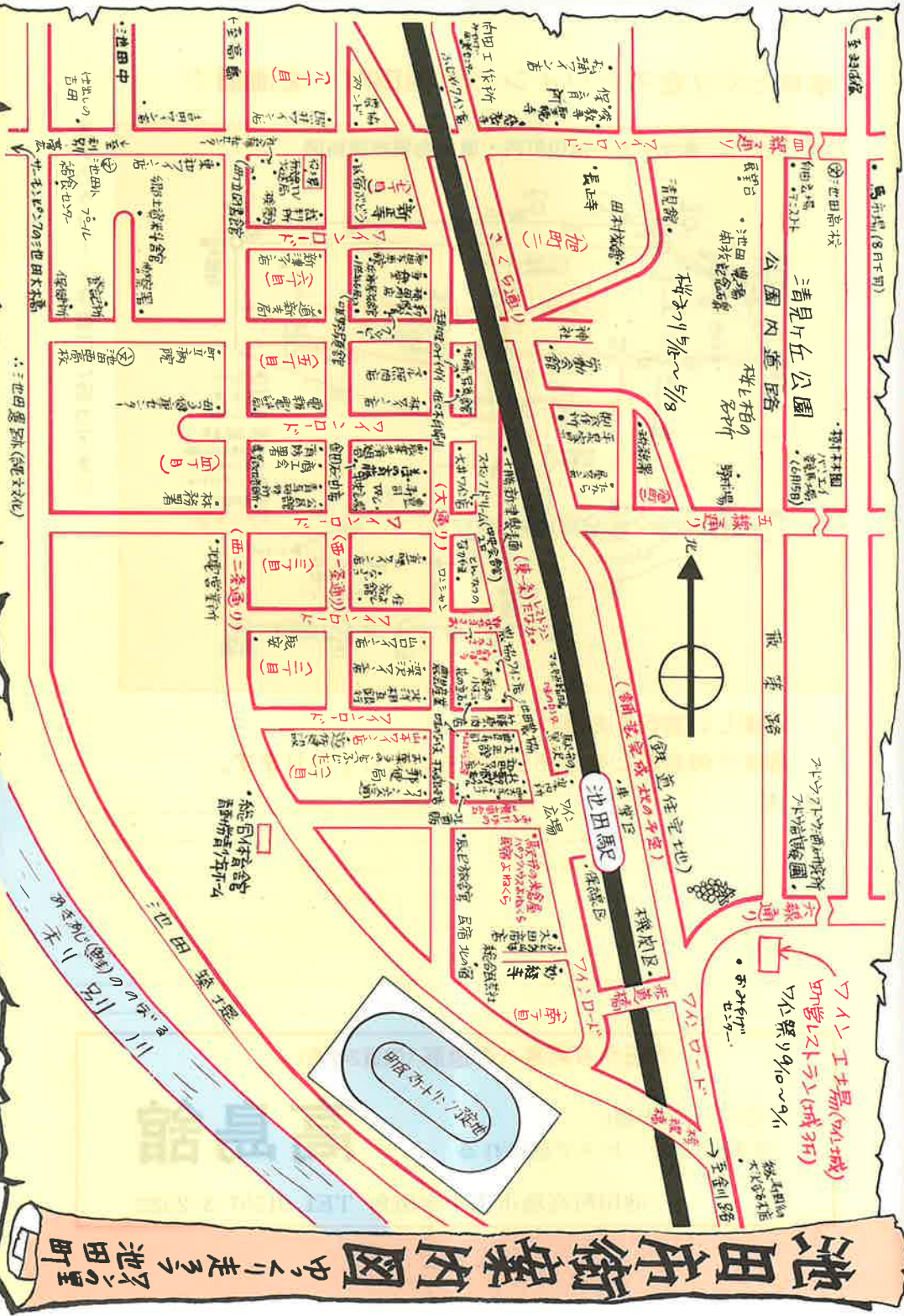
ユートピアを求めて池田町の変革、ただ今実験中!

日下のところ、池田町は「町づくりの実験中」なのであり、試行錯誤を繰り返しているのが実情。もしみなさんが池田の町を訪れる機会があったら、現在までの町づくりの結果に対してではなく、私たちの「実験」ぶりにぜひ興味をもっていただけたらと念願する。生意気のようなが、退屈させないだけの、一風変わった、愉快な実験の数々をごらんに入れるつもりである。

美人が多いかどうかはわからないが、うまいワインに、とっておきのピフテキ、北欧風の町のたたずまい.....ポルノチックなお楽しみ以外なら、町をあげて責任をもちましょう。

丸谷金保著(前池田町長)「ワイン町長奮戦記」より

発行/
北海道池田町観光協会
事務局(083)北海道池田町役場観光課内



池田町街案内図

町ぐるみで進む 実験のいろいろ 「池田町の改造」

さて、お腹がすいたら、ピフテキとビーフシチューが自慢の**レストラン**へご案内…。実はここも町営であり、手つきあざやかに肉をジュージューいわせるコックさん、蝶ネクタイのボーイ君など、その正体はこれまたお役人。ついでに言えば、自慢の牛肉は町役場から約千メートル離れたところにある町営の「**ミート・バンク**」（食肉銀行）から取り寄せたもの。

お次は夜のご案内。料理屋でもバーでもいい、「チョイと一杯」に出かけられたとする。「このワインがいですよ。これを飲んだらほかの酒は飲めませんわ…池田町特産のワインなんですから」。

池田町特産の「**十勝ワイン**」の味が、本格派であることは事実である。数々の国際コンクールで入賞、日本国内でもワイン通の間では定評のある「名酒」だ。

この「十勝ワイン」の醸造所は町を見おろす丘陵地帯にあり、実験室だけは大学の研究室なみの道具が整っている。研究所員は本来ブドウ酒とは関係ない世界の人たち。こんなド素人（どうしやうと）が何とかかんとか寒冷の池田町にブドウの苗木を定着させ、本格派のワインをつくり上げたのである。

今度は山のほうを見ていただく。バカでかい看板が山の中腹にかかっているのに、きつと気づかれるはずだ。「**結婚造林地**」と書いてある。記念植樹といっても、ほんのおぼしめしに二、三本植えるたぐいのものではない。**落葉松**をどかんと五千本も植えるのである。なぜこんなにでっかい「記念」をするかについては、後でくわしく述べる。

…このようにわが町・池田町は「変な、ことをいろいろ試み、急ピッチで町のイメージ・チェンジをはかっている。当事者である私たちにすれば、「きれいな町だ」といわれるより、「**変な町だ**」と評されるほうを歓迎したいのだ。

丸谷金保著（前池田町長）
「ワイン町長奮戦記」より

わが町ー北海道十勝平野の池田町は、いささか「変な町」である。

ディスカバー・ジャパン風にざつとご案内してみよう。町の中を見ていただくには、バスに乗ってもらうと便利だ。ところがこのバス、町営であり、車掌兼運転手君は町役場のお役人。



ワインボトル風の塔のある池田町役場

* 実験第1号、ブドウ栽培と町営ワイン工場

未利用の傾斜地にブドウ栽培を行ない、農村らしい生活と風物詩を大切にしながら農業所得の向上を…と、昭和36年より120品種3万本の栽培試験を進め、適地品種の選抜と町内に自生するアムレンシス系山ブドウと外国品種との交配により新品種（清見一号）の開発にも成功し、苗木の増産体制に入り、第一次目標20年計画で200haの目標達成に着実に歩みを進めている。

昭和38年にぶどう生産の付加価値を高めるため、ワイン試験醸造の免許を受けてワイン醸造に着手した。41年から本免許を受けてワイン醸造に本格的に取組み、十勝ワイン、十勝シェリー、十勝ブランデーの市販をはじめた。

十勝ワインは、昭和39年ハンガリー国ブタペスト市で開催の国際ワイン品評会で初めて銅賞を受けて以来銀賞（40年ソ連）金賞（43年ルーマニア）を受けたが、特に51年ブルガリヤで開催されたワイン、コニャック国際品評会で赤ワインとシェリー酒が大名賞賞大金メダル、白ワイン、アムレンシス赤ワインが大名賞賞銀メダル、ブランデーが銀メダルを受賞し、国際的な評価を不動のものにした。

現在のワイン工場は、総事業費6億3,600万円で49年7月に完成した地下1階地上3階の建物（面積3,650㎡）で、外観がヨーロッパ中世紀の古城に似ているところから「**ワイン城**」と呼ばれ親しまれている（表紙写真）。

今年度のワイン醸造量は1,000キロリットル、販売量は950キロリットルを予定している。工場内に見学コースがあり、9時から17時まで自由に見学ができる。

— ワインのメモ —

● ワインのつくり方

「よいワイン（ブドウ酒）はよいブドウ…」といわれるように、ワインの品質は原料の良否によって決まるが、意外なことには、肥沃な土地に育ったものよりも、やせ地で栽培されたブドウが香りの高い、良質のワインが生ずることだ。

良く熟したものを採取し、破碎し、酵母を加えて発酵槽で発酵させるが、主発酵は4～5週間ぐらいで終る。

このあと沈澱物を除いて樽詰し、貯蔵庫で後発酵に移され、ゆっくり熟成する。

本当のワインは合成色素・有機酸・甘味料などはいさかい添加せず、**白ワイン**は黄緑色のブドウ果を原料として果汁のみを発酵させてつくり、**赤ワイン**は黒紫色のブドウ果を果皮、果肉種子もろとも発酵させてつくる。**ローゼワイン**は白系のブドウの果汁と赤系のブドウの果梗の部分だけを除いた果皮もろともを、ほぼ9対1の割合で混合し酵母を添加して発酵させ、赤系ブドウの種や皮に含まれているタンニンや色素が出てバラ色になったところで圧搾し、オリ引きしてから樽に貯蔵し、さらにビン貯蔵する。

● シェリー酒のつくり方

シェリー酒は、スペインが名産地で、糖度の高いブドウ果をつくるため、わざわざ収穫後のブドウ果を干してそれをワインにし、シェリー酵母（産膜酵母）を添加して、何年もかかって熟成する。これをフロール・シェリーという。

最近ではカリフォルニアタイプと称し、白ワインにブランデー原酒を加えてアルコール度数を上げ、ペーキング（一種のムシ酒状態にする）を2ヶ月ぐらい行い、さらに樽に入れるというつくり方もある。これをペーキング・シェリーといい池田町のシェリー酒もこの方法をとっているが、そのためには上質のブランデーをつくるのが大きな条件となる。

● ブランデーのつくり方

ブランデーは、アルコール度数の低いワインをつくりそれを蒸留したもので、よいブランデーは、アルコール度数の低い酸味の多い基礎ワインを必要とする。幸いにして池田町のワインはこの条件にピッタリなので意を強くしている。

蒸留した60%～70%のアルコールをもつ「ブランデー原酒」は新樽に入れられて長期間地下で熟成させる。

この間に樽からのタンニンその他の要素が作用して、ほのかな香ぐわしいかおりと色を身につけるのである。当然ながら出荷されるときは43%までアルコール分が調整される。



左から十勝ブランデー（特備）・十勝シェリー・十勝ローゼワイン・十勝ワイン（ビンテージ）・十勝ワイン（高麗赤と白）

手作り料理 お座敷と仕出し

割烹 つかさ

TEL 01557-2-2371

北海道の味

ジュー・ジュー焼きたての
ホッケ・シシヤモ・イカ・ニン

炉ばた 味処 まさお

池田町大通2丁目 TEL 01557-2-5181

*銀婚式には世界一周の結婚記念造林

農村の若者が農村生活に夢を持ち、希望を持って農業を営める施策が必要として、昭和39年にこの制度を設定したもので、農業後継者が結婚すると夫婦2人で2.5haの植林を行なう。樹種はカラ松で植栽費用は全額町と道の補助金でまかない、植林地の無い者には町有地を貸与するが、この場合は、立木処分の際代金の20%を町に納入することになっている。

カラ松は、25年後が処分時期となるので、結婚25年後の銀婚式には夫婦そろって世界一周の旅をするという楽しい夢のプランをもっている。この制度の利用者は現在まで130組あり延325haの植林を行なっている。

*鮭の捕獲事業と町営ふ化事業

町内を流れる十勝川と利別川には、毎年無数のあきあじ(鮭)が遡上し、町内で捕獲されているのに、捕獲者が別団体であるために、町民が安く買えるということが出来なかった。このため町では、町民に秋の味覚であるあきあじを安い価格で提供しようと、昭和42年から十勝川と利別川の合流点から高島えん堤間の利別川で捕獲し、採卵・ふ化・養殖し、毎年百万尾以上のあきあじの稚魚を放流し、水産資源の増殖と捕獲量の拡大を図っている。

*町内毎にチビッコ遊園地

開町70年(昭和43年)を記念して、1町内に1遊園地をつくろうと市街地の町有地を提供し、町内の方々が整地に力を、遊具に知恵とお金を出し合い、町が同額出してつくり上げた子どもの遊園地で、町内のいたるところにある。小さいながらも俺たちがつくったというプライドの大きい遊園地で、人口規模からみれば遊園地の数は日本一だ。

*不要牛の活用とミートバンク(牛肉銀行)

酪農家で不要の牡仔牛や不妊牛、老廃牛はこれまで農家の自家用牛肉として利用されず生産費にも合わない安い価格で売られていたが、これを農家の食生活の改善に役立てようとして43年6月に始めたのがミートバンク(牛肉銀行)の開設です。これは不要牛をミートバンクで預り、食べたい時に預肉券と引換えに精肉を払い出すことができる制度で、肉には年7分の利息をミートボールなどの加工品でつけている。と殺料、保管料は一切無料。代りに内臓は町がもらい、学校給食や町営レストランで利用している。

*過疎地を結ぶ町営バス事業

過疎化による営業不採算を理由に廃止した国鉄バス路線を45年2月から道内初の町営により、現在3路線53軒1日3往復の運行を行ない、過疎地帯の住民の足を確保し、住民の期待と信頼に応えている。

町営バス運行に伴い、それまで中学校統合により運行していたスクールバスは廃止した。

*ワインと牛肉料理が名物の町営レストラン事業

未利用のたん白資源を農家の食生活の改善に活用しようと、これまで食用されていなかった牛をミートバンクに預け、牛肉を食べる農家がふえて来たので、牛肉の料理の講習を、農家の主婦を対象に行なってきたが、希望者がふえてきたため実費を徴収して行なうこととなり、それならば料飲店業の許可をとりワインの普及と牛肉の消費拡大のためレストランを始めようと45年4月から役場庁舎内で開業した。49年8月からは、新築されたワイン城の3階で営業している。ワイドな窓から眺める広大な十勝平野のパノラマ的眺望は絶景である。

なお、姉妹店として池田町が出資する株式会社「十勝」の経営するワインと牛肉料理のレストランが東京に4店、札幌に1店ある。

●町営レストラン 十勝

池田町字清見(池田駅反対側)
ワイン城3F ☎01557-2-2467

【営業時間】

5・6・10月＝開店/11:30～閉店/17:30
7・8・9月＝〃/11:30～〃/18:30
11～4月＝〃/11:30～〃/16:30
●毎週火曜日は休ませていただきます。
●営業時間内にご来店下さい。

定食A	5,000円	定食B	3,000円
オードブル、スープ パン又はライス 魚料理 サーロイン・ステーキ サラダ、アイスクリーム フルーツ、コーヒー ワイン(1グラス)		スープ、パン又はライス 魚料理 肉料理 (ビーフシチューのうち一品) サラダ、コーヒー ワイン(1グラス)	

ステーキ	
サーロインステーキ	2,000円 (250g) 3,000円 (300g) 4,000円
ヒレステーキ	3,000円 (250g) 4,000円 (300g) 5,000円

シチュー	
十勝風ビーフシチュー	1,000円
〃 タンシチュー	1,000円
〃 テールシチュー	1,000円
ローストビーフ	1,500円
サーモンステーキ	2,000円
上記料理にはサラダ、ワイン(1杯ロゼ1グラス)付	

◎メニュー又は料金は予告なしに変更することがありますのでご諒解下さい。

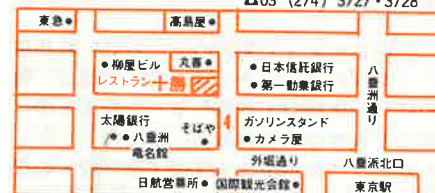
オードブル	ア・ラ・カルト
スモークサーモン500円	スープ.....200円
ポイルタン.....500円	サラダ.....250円
生ハム.....500円	パン.....100円
盛合せ.....1,000円	ライス.....100円
	コーヒー.....200円
	紅茶.....200円
	グレープジュース 200円
	アイスクリーム.....150円

飲みもの	
十勝シェリー(食前酒・1本700ml).....1,200円	
〃 (1グラス).....120円	
十勝ワイン(食前酒・高級赤・白1本720ml).....1,500円	
〃 (360ml).....800円	
十勝ワインローゼ(食前酒・1本720ml).....700円	
〃 (1グラス).....100円	
十勝ブランドー(食前酒・1本700ml).....4,000円	
〃 (360ml).....2,500円	
〃 (1グラス).....300円	

記載価格のほか、お一人様1,700円以上の飲食につきましては、合計金額の10%の料飲食等消費税が加算されます。

レストラン 十勝 日本橋店

東京都中央区日本橋2の3の18 石黒ビルB1
☎03(274)3727・3728



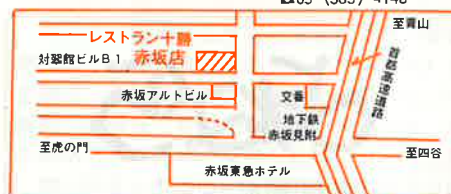
レストラン 十勝 新宿店

東京都新宿区西大久保1の462の2 川本ビル2F
☎03(208)0541



レストラン 十勝 赤坂店

東京都港区赤坂3-10-1 対翠館ビルB1
☎03(583)4148



レストラン 十勝 札幌店

札幌市中央区大通西5丁目 大五ビルB1
☎011(231)9360



ワインパブ 十勝

東京都新宿区、伊勢丹デパート一階 明治通面
十勝ローゼワインが飲める ☎03(356)5945

◆ワインのメモ◆ ワインと食事—ワインの飲み方

ワインは、味を楽しむだけでなく、食事を楽しく、料理をひきたてます。

ワインは、**食前酒**（アペリティフ）、**食卓酒**（テーブルワイン）と**食後酒**（ディジェスティブ）の三つにわけられます。

胃を適度にしげきして食欲を進める**食前酒**には、**シェリー酒**が用いられます。

食卓酒としては、一般に甘味のないワインを用います。**肉料理**のときには**赤ワイン**を、**魚料理**には**白ワイン**を飲みますと料理の味を一層ひきたてます。

食後酒には、消化をよくするために**シェリー酒**、**ブランデー**などを用います。

ワインを召しあがるときには、赤ワインは13℃～16℃、白ワインは6℃～8℃に冷やしてお飲みになると風味は一段と増します。

コルク栓の瓶は横にしてコルクが栓に濡れているように気をつけること。立てておくとコルク栓が乾燥して中に空気が入り、香りや味をそこなうことがあるし、開栓が困難になります。

◆ワインのメモ◆ ワインを料理に

調味料としてワインを料理に使いますと、料理の味は一段とひきたちます。

肉料理には赤ワインを使い、煮たり焼いたりする前に3～4時間ワインに浸しておきますと、肉が柔らかくなり、羊肉などのくさ味も抜けて一層おいしくいただけますし、魚料理などには白ワインで蒸しあげ、その煮汁は煮つめてソースなどをつくる材料にします。

ワインを飲みながら、ワインを使った料理を召しあがるお食事はおつまみのです。

池田町の町営レストラン「十勝」はワインとともにふんだんにワインを使用した料理でその味は北海道でも最高と云われています。

*われらがマチの町営有線テレビ放送局

住民参加のマチづくりを進め、住民相互のコミュニケーションを高めるために、47年度から有線テレビ放送事業に着手、町営スタジオから家庭のテレビをケーブル線で結び、毎週火曜・金曜に朝・昼・夕の3回自主制作番組のほか、座談会・各種行事・会合などのニュース、トピックスのほか定例町議会の中継放送なども行なっている。

現在約3,600世帯の約60%を結び放送しているが、ここ数年中に全世帯・全学校・公民館・体育館に配線が完了することになっている。

将来は双方向性システムを取り入れて、役場からばかりでなく学校・公民館・体育館或いは家庭などからも放映ができるよう計画。この施設は全部町債・町費で負担し、工事費・受信料など個人の直接的負担はない。

■ 駅弁と民宿 ■

バナナまんじゅう・肉とワインの店
ヒレスターキ弁当・親子弁当

ご会合・ご商談・ご家族づれに

よねろ

池田町駅前
TEL 01557-2-2032(代)

*高齢者のいきがい対策と陶器いきがい焼き

老人福祉を単に保障保護の面からとらえるのではなく、毎日の生活が充実感のあるものにするにはどうしたら良いかという老人のいきがいを高める対策を考えているとき、たまたま市街地の工事現場から出土した縄文中期の大きな北筒式土器を見て、老人のいきがいづくりに陶器づくりをとり入れようと、47年から始めた。

現在町内から産出する粘土を利用して湯呑・茶碗・小皿・壺など好みのものを作り販売している。値段は製作者のお年寄りがつけ、売れると半分は製作者に、半分は原材料代として町に入り、また陶器の原材料費に利用される。

町立いきがいセンターは、49年3月に新築（511m²）し、50年秋に更に作業棟・焼成場（385m²）を増設し、陶器づくりのほか、野菜・花作りを学習活動のセンターとなっている。

*2,000ヘクタールの大規模草地と100頭牛舎

たん白資源の増産と酪農経営の合理化を図るため乳牛1万頭、肉牛5千頭飼育を目ざし48年度より東台地区の未利用自然林に、2,000haの大規模草地の開発事業に着手し、国営事業費約20億円を投入し、農家の乳、肉牛を預る計画を進行中。また、農家の多頭飼育（一戸で200頭以上）奨励を図るため、飼育管理の省力化実験牛舎（通称100頭牛舎）を町営により実験を行なっている。この実験牛舎で肥育している牛は、町営レストランやまきばの家で牛肉料理の材料として使用している。

*農家の110番農業ヘルパー制度

農業ヘルパー制は48年より実施しているもので、酪農家の場合、搾乳のために1日も休むことができないが、農村生活に余暇とるおいを持たせることも農業振興の一方策でもあることから、1年に1度位は家族そろってレクリエーションに……。そのため留守中の仕事は代りの者が行なう。あるいは祝い事、不祝儀などの場合にも安心して家をあけられるようにと、その留守中の仕事を引受ける者を派遣する制度で、ヘルパーは町採用の離農者を充てている。

*農民の退職金を造る農家林造成事業

“農家の退職金は造林で”ということで48年から実施している事業で、対象者は所有山林が10haに満たない専業農家で1戸当り10haの造林地を保有させ、農家経済の安定を図る目的で町有地内に農家分収林を造成する制度。期間は農家林設定の日から30年間。契約者が死亡のときは後継者に引継ぐ。樹種はカラ松で立木処分のさいの収益率は農家が70%、町が30%の歩合となっている。

造林事業は、団地造林計画に基づき、森林組合に対し町が委託を行ない、事業終了後契約者は森林組合に対し、所要の経費の負担を行なう様にしている。農家林はこれまでに27戸226haを実施。

*池田町経営の野菜冷凍工場とレトルト食品の製造

町内の小規模経営農家に生産性の高い野菜づくりを奨励し、農業経営の安定を図ろうと昭和48年に町・農協およびオーケー（株）との共同出資による株式会社「十勝オーケー」を設立し、野菜冷凍加工工場を設置した。51年から池田町が直接経営に当り、市場価額の変動に関係なく定額保障価額で買入れ、消費者へは中間流通機構を経由しない消費地との直結により低廉で安定した価格で販売を進めている。

特に昨年池田町が牛肉の加工食品の開発に着手し、現在十勝ワインでタップリと煮込んだビーフと野菜をシチューにし、加熱すれば直ぐに食べられる「十勝ワイン入りビーフシチュー」を販売しているが味の良さと好評を得ている。

*北海道の自然と営みがそこにある町営まきばの家

池田市街の郊外いきがいの丘に造成中のポニー牧場、めん羊牧場の中心施設が「まきばの家」で昭和50年7月オープンし約100名の宿泊と牛肉のバーベキュー料理とワインの食事ができるしポニーの乗馬も楽しめる。

本館は本道開拓時代の茅葺小屋風の三角屋根の建物で、北海道特産のカラ松の丸太材や白樺材をふんだんに使った特色のある建物で、中心に大きな炉があり、炉を囲んでの食事や話し合い、ダンスやコーラスが楽しめる。隣接する宿泊棟研究室もカラ松材・丸太材を利用し、シャワー棟も牧場風景にマッチしたユニークな造りになっている。

大規模畑作酪農地帯が続く広大な十勝平野を眺めながら野天の五右衛門風呂で一風呂あびたあと、木立の間から立ちのぼるスミ焼きガマの白い煙とポニー、めん羊の遊ぶ牧歌的自然風景の中で、牛肉を焼きながら飲むワインの味は最高である。食事のあと裏山の遊歩道を散策し、自然の空気にふれるのも良い。



みどりがいっぱいの町営まきばの家

●町営まきばの家の

宿泊と食事のご案内

☎01557-2-2467 (予約) 2-4371 (当日)

営業期間 5月1日～10月31日

営業時間 (宿泊) イン=15:00 アウト=10:00
(食事) 11:00～18:00 食事は屋外ですので
日没時間により閉店が早くなることがあります

■宿泊料金(食事別)■

★ベッド室(8人用9室・4人用1室)

大人……1,500円 (シート使用料別内別)
中学生……1,300円 (シート使用料別内別)
小学生……1,000円 (シート使用料別内別)
幼児……無料 (シート使用料別内別)

★和室(8畳間・4室)1室の料金

1人の場合……4,000円
2人の場合……6,000円
3人の場合……7,500円
4人の場合……8,000円

●備考 1. 一般宿泊料の団体割引は15人以上とし1割引します。
2. 宿泊料金は変更する場合があります。

■食 事■

★食べもの

牛 肉(バーベキュー用1人前200g)……600円
野 菜(1人前)……100円
ハンバーグ(120g)……200円
ご 飯(1人前)……100円
ビーフシチュー(レトルト)……850円
スイートコーン……100円
じゃがいも……100円

★飲みもの

十勝ローゼ(720ml1本)……700円
高級ワイン(360ml1本)……800円
●その他ジュース・サイダー・コーヒー・パン・牛乳等もあります。
●備考 1. 宿泊者の朝食は別メニューも用意してあります。
2. メニュー、食事料金は変更する場合があります。
★団体(200人ほど) 向きのゴーヤスで野性味タップリな牛の丸焼き料理もご用意します。

*東京と池田町を結ぶ東京連絡事務所

池田町が生産している十勝ワイン、シェリー、ブランデー、地元農産加工品、十勝ワイン入ビーフシチュー(レトルト食品)など地元の特産品や名産品を常時紹介し、生産物の販路拡張を図り、併せて池田町観光のお手伝いをさせていただき事務所で、昭和50年10月開設した。

事務所は東京都台東区鳥越1丁目31番9号、自然食センタービル2階。電話03(851)4012又は(863)7963。テレックスは265-7435です。気軽にご利用下さい。株式会社十勝の事務所もここにある。

*カナダ国のペンティクトン市と姉妹都市交流深まる

ワインが縁でカナダ国ブリティッシュコロンビア州のペンティクトン市と昭和50年11月国際姉妹都市として相互に産業・経済・文化・体育の交流を図り、北方圏にある両市の相互理解と友好親善を深めることとなった。

ペンティクトン市は、北緯49度で北アメリカ西海岸にあるバンクーバー市の東約300軒のところにあり。人口21,000人、面積3,577haの町で、アイスホッケーのさかんなところ。農業は果実が中心で、ワイン工場、缶詰工場のほか木材製材加工業が多いところ。今年5月18日から21日まで3泊4日の日程で、ペンティクトン市長ほか約50名の市民が来町し、町長を表敬訪問したあと町内の産業施設、観光地の見学、町民との交流を深めたあと東京、京都、奈良を見学し帰国する。

*ギリシャ神殿風の総合体育館

池田駅をおりと突き当りに太い柱の建物に気がつけられるが、これが今年1月にオープンした総合体育館で勤労青少年ホームが併設されている。総面積4,542m²(内訳 体育館3,942m²、青少年ホーム600m²)総工費約6億500万円で、主競技場の床材は27%のカナダ産イタヤ材、広さは道東一の規模といわれている。外観はギリシャ・アテネのパルテノン神殿とパリのオペラ座の建築美を取り入れた重厚なスタイル。内部も正面玄関ホールには縦4.5m横10m、重さ12トンといわれる池田町開拓のシンボル柏の大樹の彫刻が飾られている。またこのレリーフを囲むようにマチのお年寄りが製作したいきが焼きのプレート約5,000枚がホール正面全部に埋め込まれているりっぱなもので一見に値する。



スポーツ神殿の池田町総合体育館

——昭和52年度予算——

1. 一般会計

<歳入>

款	翌年度予算額	前年度当初
町 税	278,511	228,581
地 方 譲 与 税	52,900	47,000
自動車取得税交付金	32,800	30,000
地 方 交 付 税	945,000	860,000
交通安全対策特別交付金	1,323	1,500
国有提供施設交付金	32	0
分担金及び負担金	40,510	46,641
使用料及び手数料	35,776	30,608
国庫支出金	335,284	439,182
道 支 出 金	198,866	133,235
財 産 収 入	25,427	311,267
寄 付 金	62	10,152
繰 入 金	73,500	12,658
繰 越 金	1	1
諸 収 入	879,220	533,777
町 債	682,300	700,000
歳 入 合 計	3,581,512	3,384,602

<歳出>

款	翌年度予算額	前年度当初
県 会 費	46,159	40,343
総 務 費	441,532	593,925
民 生 費	381,728	406,805
衛 生 費	369,835	255,306
農 業 費	654,687	404,564
商 工 費	131,092	205,579
土 木 費	586,012	500,374
消 防 費	107,270	88,665
教 育 費	654,198	738,038
公 債 費	166,186	105,810
諸 支 出 金	8,000	8,000
災 害 復 旧 費	29,813	32,193
予 備 費	5,000	5,000
歳 出 合 計	3,581,512	3,384,602
職 員 数	107	103

2. 特別会計

	翌年度予算額	前年度当初	職員数
国民健康保険	282,605	236,502	5
利別土地地区画整理	230,631	194,872	2
食肉センター	23,230	21,728	2
公共下水道	145,100	56,250	3
特別会計合計	681,566	509,352	12

3. 事業会計

	翌年度予算額	前年度当初	職員数
ぶどう・ぶどう酒	2,051,794	1,887,734	23
公 営 事 業	1,291,544	743,421	12
病 院 事 業	543,923	511,002	41
水 道 事 業	108,517	87,113	5
自動車運送事業	29,648	20,844	3
事業会計合計	4,025,426	3,250,114	84

一般会計・特別会計・事業会計の合計82億8,850万4千円。同(前年当初)71億4,406万8千円、前年対比16.0%増

池田町の概要

位置 東経 143° 28' 北緯 43° 05'
面積 37,203ha (うち、農地 20.05% 宅地 0.53%、山林原野 41.13%、その他 38.29%)
広さ 東西25軒、南北32軒
人口 12,753人 (男 6,260人、女 6,493人)
世帯 3,461世帯
気温 最高 35° 8° (1968年8.25)
 最低 -28° 5° (1969年2.23)
 平均 6° 51°
産業人口 農業 1,815人 林業 90 (第1次計 1,905人31.2%) 鉱業10 建築業700 製造業530 (第2次計1,230人20.4%) 卸小売業970 金融保険業90 不動産業10 運輸通信業795 電ガス水道業60 サービス業810 公務220 (第3次計2,980人 48.4%) 合計 6,115人
農家数 714戸
耕地 8,708ha (うち、田 1,706ha)
規模別農家戸数 5ha以下 166戸、5ha~10ha 235戸、10ha~20ha 269戸、20ha以上 44戸
林野 町有林 5,498ha、民有林 18,245ha、計 23,743ha
家畜 乳牛 4,350頭 (265戸) 肉牛 1,992頭 (86戸) 馬 380頭 (212戸)



事業所 519所 **池田町全景**
従業員 4,396人
ワイン醸造量 1,000kl 販売量 900kl
道路 国道22.1軒、道道79.2軒、町道 3,718軒 (うち、舗装13.1軒)
学校 幼稚園1、小学校12、中学校2、高校2
社会教育施設 公民館2、図書館1、開拓資料館1、体育館1、野球場1、陸上競技場1、テニスコート2、スケートリンク1、スキー場1、勤労青少年ホーム1
公園 都市公園1、チビッコ公園14
福祉施設 福祉センター1、保育所2、生活館1、母子センター1、児童館1、いきがいセンター1、老人クラブ会館19
医療施設 病院1、診療所3、歯科2
農協3 商工会
消防施設 消防署2、消防車6台、積載車2台、救急車2台
国鉄施設 駅3、乗降場2、機関区1、車掌区1、保線区1

池田町のあゆみ セイ・オロ・サムからワインの里まで

セイ・オロ・サム 先住民族は、約8千年ほど昔から、この附近で何千年の間生活していた遺跡があり、アイヌ人はこの辺をセイオロサム(“貝の傍”)の意で河川跡の沼が多く食用としたカラス貝が沢山あったためだろう)と呼んでいた。

明治2年 (1869) 開拓使は蝦夷を北海道と改め11国86郡を決め、十勝国は7郡51ヶ村が定められ、このあたりをアイヌ語のセオロサムから「洞寒村」と定めた。

明治12年 (1879) 山梨県人の武田菊平が和人として最初にこの土地に来住し、農業をはじめた。(十勝最初の農業開拓者)

明治27年 (1894) 山本徹玄、利別太に私塾を開設。(池田町教育のはじまり)

明治28年 (1895) 易断で有名な高島嘉工門が信取(現高島地区)に農場を開設。

明治29年 (1896) 元鳥取藩主池田候爵が現池田地区に農場を開設。

明治32年 (1899) 洞寒村外13村戸長役場を洞寒村利別太に設置。(池田町開基年)

明治37年 (1904) 釧路-利別間鉄道開通により池田駅設置。

明治39年 (1906) 北海道2級町村制を施行、旧来の行政区域をもって洞寒村と称す。

明治43年 (1910) 池田-陸別間の鉄道開通。高島駅設置。

大正2年 (1913) 洞寒村を川合村と改称。(十勝川と利別川の合流するところから)
大正15年 (1926) 町制施行。川合村を池田町と改称。(明治37年鉄道開通に当り池田農場内に停車場を設置し、駅名の“池田”が広く知られたことによる。)
昭和10年 (1935) 千代田地区の水田用確保のため道内随一の千代田えん堤を構築。
昭和24年 (1949) 第1回桜まつり開催。
昭和27年 (1952) 十勝沖地震発生。甚大な被害を受ける。
昭和31年 (1956) 上水道給水開始。
昭和33年 (1958) 千代田えん堤で第1回あきあじ祭り開催。
昭和36年 (1961) ブドウ栽培に着手。池田大橋完成。
昭和38年 (1963) ワインの試験醸造が許可され、ワイン造り始まる。
昭和39年 (1964) 池田町のワイン第1号試作品が国際ブドウ酒品評会(ハンガリー・ブタペスト)で銅賞受賞。
昭和40年 (1965) 国際ブドウ酒品評会(ソ連)で銀賞に入賞。結婚記念造林始める。
昭和41年 (1966) 十勝ワインの市販を始める。
昭和43年 (1968) 国際ブドウ酒品評会(ルーマニア)で金賞を受賞。食肉センターが完成。十勝牛肉の明糖畜産池田工場開業。ミートバンク(牛肉銀行)営業開始。
昭和44年 (1969) 池田町役場新庁舎完成。
昭和45年 (1970) 町営バス運行。町営レストラン十勝の営業開始。
 不在地主の元農場主池田家が所有する宅地、山林など合わせて38万㎡を町が一括買収す。
昭和46年 (1971) 不在地主の高島家が所有する宅地、畑など6万5千㎡を町が一括買収す
 昭和39年からこの年までに不在山林地主などから5千haを買収し町有林6,300haとなり、明治の開拓以来、小数の不在地主が所有する多くの土地が、この年で池田町と池田町民の所有する土地になった。ワイン会計の利益で初めて歩道をワインカラーにした。町営鮭捕獲場でとれた鮭を町民に無償で配給。
昭和47年 (1972) 役場に「いきがい課」設置、老人対象に陶器づくりを指導、老人のいきがい対策を担当する。ポニーを5頭導入。
昭和48年 (1973) 畜産振興のため多頭飼育実験牛舎(百頭牛舎)一棟完成。町営有線テレビの開局。町立図書館設置。野菜振興のため十勝オーケー株式会社設立。
昭和49年 (1974) ブドウ・ブドウ酒研究所の新工場完成。第1回ワイン祭り開催。
昭和50年 (1975) 「まきばの家」オープン。公共下水道事業の開始。カナダのペンティクトン市と姉妹都市を結ぶ。駅前広場を整備しワイン噴水を設置。
昭和51年 (1976) ブルガリヤ国スルチェンブリヤックで開かれた第3回ワイン・コニャック国際コンクールで池田町出品5点中赤ワイン、シェリー酒が名誉賞大金メダル、白ワイン、アムレンシスワインが名誉賞銀メダル、ブランデーが銀メダル入賞の栄誉に輝く。
昭和52年 (1977) 道東一のギリシャ神殿風の総合体育館、勤労青少年ホーム完成。姉妹都市カナダのペンティクトン市から市長ほか50余名が来町(5%~5%)

クラシッな造りの味覚の殿堂

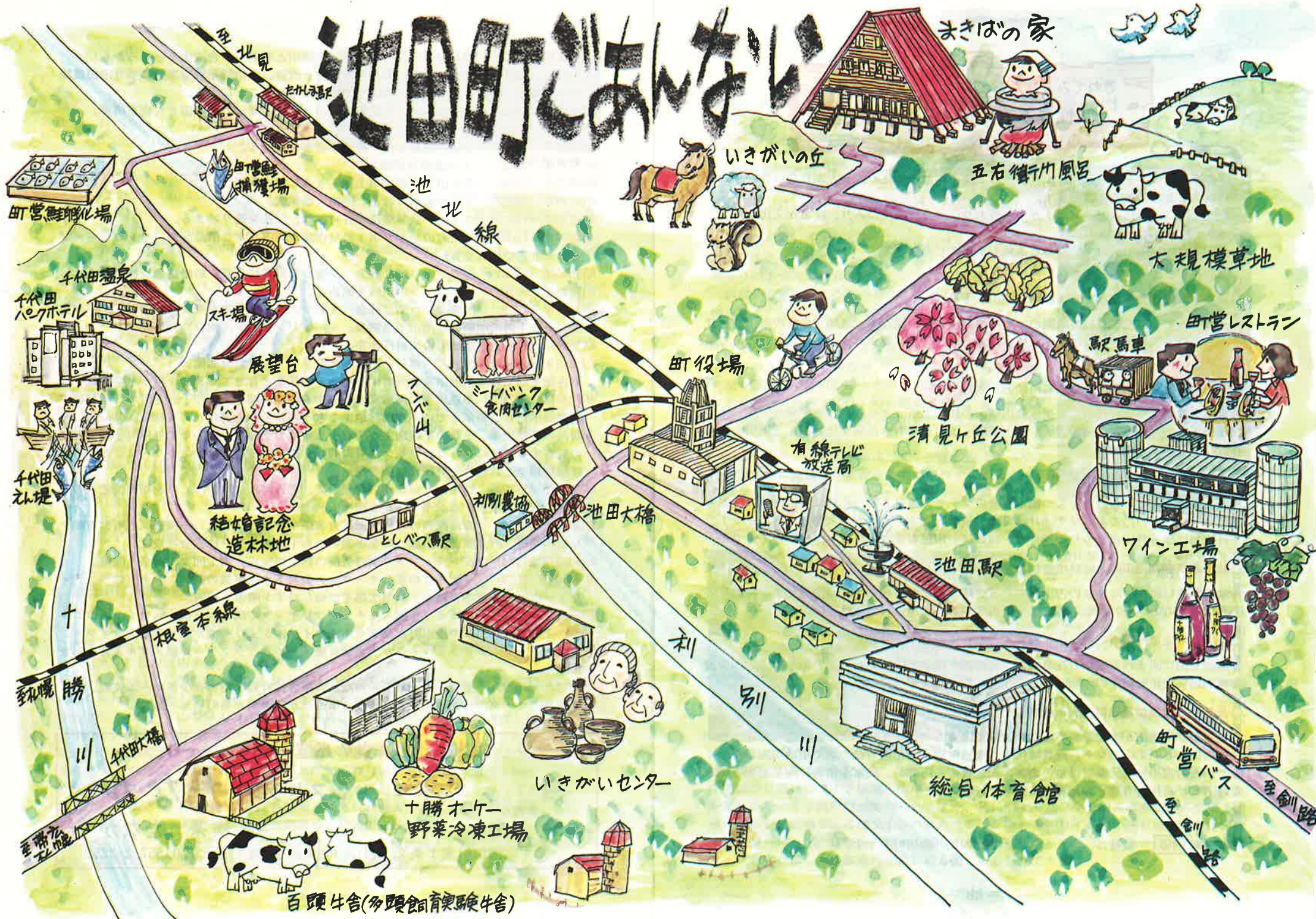
十勝ワインとビーフステーキと
豊富なメニュー

レストラン たなか

1階 喫茶 たなか

池田町東1条2丁目(池田町駅前右横通り)TEL 01557-2-2253

いしがいの山田 田舎の町



尋ねてみませんか！

個性豊かな全国の『池田町』を

旅の楽しさは、未知の自然にふれ、その土地の産業や文化や人々とふれ合いながら自分で経験する喜びにあると思います。

日本全国に「池田」というマチが7ヶ所あり、夫々に歴史があり、産業が文化があり、祭りが、味が、自然があります。

全国7つの「池田」のマチを尋ねる旅もまた楽しいことです。

南の方から順に「池田」のマチを紹介します。

◎徳島県三好郡池田町（土讃本線阿波池田駅下車）

清流とみどりに花咲く自然公園のマチ。祖谷溪奇岩の溪谷美、奇勝大歩危の舟下り、昔ながらの日本三奇橋の一つ「かずら橋」のあるマチ。酒に葉タバコ、栗に椎たけのある楽しいマチ。

◎香川県小豆郡池田町（高松から汽船とバス）

年中花の絶え間ない花のふる里。島内随一の桜の名所。オリーブ、電照菊のマチ。味の民芸品「手のべそうめん」のマチ。郷土芸能・国の重要有形民族文化財指定「池田の棧敷」舞台の保存するマチ。

◎大阪府池田市（阪急宝塚線池田駅下車）

酒と木炭と450年の歴史をもつ植木生産のマチで、毎月8のつく日は植木市の日、春と秋には「植木まつり」のあるマチ。8月24日は伝統の大字とガンガラ火祭りが有名なマチ。4月初旬には五月山花まつりが、8月23・24日は全市民参加の市民カーニバルのあるマチ。

◎岐阜県揖斐郡池田町（近鉄揖斐線北池野駅下車）

池田山麓に点在する無数の古墳群のある史蹟と文化財の数々ある歴史のマチ。霞間ヶ谷公園はさくらの名所。岐阜の茶どころ「揖斐茶」の産地、夜は芸妓花柳のマチ。

◎福井県今立郡池田町（武生市、福井市、鯖江市からバス）

周囲を山に囲まれた高原お花畑のマチ。溪谷と清流と滝のある風光明媚なマチ。国の重要無形民族文化財指定の「水海の田楽・能舞」の伝統文化保存のマチ。

◎長野県北安曇郡池田町（大糸線信濃松川駅下車）

北アルプス連山が美しく見えるマチ。いで湯とお酒のうまいマチで、石造り百体仏像が路地に保存されているマチ。鎌倉時代から明治末期まで相道寺焼の名で生活用陶器をつくっていた古窯のマチ。最近はこの古窯の伝統技術を再興し、民家を宿舎に陶芸道場を開き愛好者に「新相道寺焼」を指導する伝統と新窯のマチ。

池田

最後は、ワインとあきあじの里「池田町」です。

—— まちが自然のお祭り広場 —— 観光地・名所・おまつりの御案内

* ファンタジックなワイン噴水のある駅前広場

ワインのマチ池田町の表玄関である駅前広場の歩道はワインカラー。街灯もワインカラーです。そして広場の正面中央には、ワインの栓を抜いて入ると、優に1,000本以上は入るといふ大きなワイングラスの噴水があって周囲に並べられたボトルから日中は白ワインが注ぎ、夜は赤ワインに変化するといふファンタジックな噴水が仕事帰りの人や旅の疲れをいやしてくれます。

駅前から正面を見ると十勝ワインの大歓迎アーチが皆様を迎え、その向う突当りには道東一といわれるギリシャ神殿風の重厚な総合体育館が見える。駅前には鳥瞰図やブドウの房を型どったユニークな案内塔が町内の観光地の方向を教えてくれるが、牛肉料理の牛にちなみサイロ型の案内所では町の婦人会のオバさん方が案内してくれます。特にホームには、町の観光風景や、まつり風景をマンガ風に画いた大壁画が池田駅に降りた旅行者の眼を楽しませてくれます。

池田町の観光地めぐりにはワイン交通のハイヤーや、団体の場合には貸切バスがあるので便利です。又ゆっくり見学したい方にはレンタサイクルや観光駅馬車があるので利用されると良い。



噴水のある駅前広場

* ワイン城とワインが飲み放題のワイン祭り



ワイン城下の楽しいワイン祭り

城が建設されたことを記念し、ぶどうの収穫を喜び、ワインの仕込みを祝って毎年9月中旬頃の日曜日にワイン城前の広場で開かれるまつりで、秋の十勝晴れの下で十勝ワインを楽しみながら牛肉料理が食べられるほか、馬に引かせたワイン樽馬車が駅から会場まで送り迎えし、会場では各種ワインの飲み当てコンクール。ワイン城の一日城主の選出、軽音楽民謡グループの音楽会の数々の催しや池田町特産のみやげコーナーが設けられ、十勝ワインを中心にした家族連れで楽しめる楽しいお祭りです。

池田駅の反対がわ、清見ヶ丘に建つ大きな建物が、世界のワインコンテストで金・銀・銅賞と数々の賞を受けた、十勝ワインの醸造所です。姿がヨーロッパ中世の古城風なので「ワイン城」と愛称されています。

3階バルコニーからの眺望は素晴らしく、眼前に利別川、十勝川の流れる十勝平野が広がり遠くに白雪を抱く日高山脈が美しい。

ワイン祭りは昭和49年にワイン

* 桜と柏の名所

清見ヶ丘公園と桜まつり

池田市街の小高いところで樹木の生い茂ったところが**清見ヶ丘公園**で、樹令 300年を超える柏の大樹が群生し、原始林の姿を残しています。また、昭和の初期に植えたえぞ山桜 2,000本が、花のトンネルをつくる面積14haの広い静かな公園です。園内には、野球場や陸上競技・サッカーなどのできる自由広場・テニスコートがありシーズン中利用で賑う。



柏の大樹と桜で埋まる清見ヶ丘公園

公園の入口附近に**展望台**があってカラフルな池田市街、十勝平野の広がり、日高の山々が美しく展開するのが見ることができます。

展望台の近くには**池田農場開放記念碑**が建ち池田町の歴史を伝えています。

5月中頃**さくら祭り**が行なわれ、町内外から訪れる行楽客や家族連れが、宴を張り散策を楽しみ、名物行事「ワインと牛肉の飲み食い放題」に参加します。又毎年6月15日には今ではこの地方の名物になった**バン馬競走**が行なわれ、持ち馬の力自慢を競い合っています。8月末の3日間、公園近くの馬市場では**馬のセリ市**が開かれ、元気の良いセリの声が聞かれます。

* 自然タプリの

いきがいの丘とまきばの家



緑ゆたかないきがいの丘とまきばの家

市街の東約2kmの郊外にある「**いきがいの丘**」約 100 haの町有林の中に造られた、めん羊とポニー牧場の中心施設が**まきばの家**で、春5月から秋10月にかけてオープンする食事と宿泊のできる町営の施設です。このあたりは緑がいっぱいの起伏に富んだレクリエーション地帯で、早春の福寿草、初夏のスズランなど季節に小さな花が咲き乱れ、山菜も豊富で家族連れのハイキング・ピクニックでにぎわっています。

春には生れたばかりのメンコイ黒い顔や白い顔の**めん羊の子**や**ポニー親子**の遊びたわむれる姿があるし、仲よしにもなれる。町有林の間伐材を利用してバーベキュー用の木炭を焼いている**スミ焼き小屋**が白い煙を上げている中で、野外の**五右衛門風呂**に入って汗と疲れを流すのもまきばの家ならではの牧歌的な風情です。

* 自然公園のフンベ山とハイキングコース

十勝川にかけた千代田大橋を渡って池田町に入ると左手に丘陵地帯が続き岬のように突き出た山が**フンベ山**で、山容が鯨の泳いでいる姿に似ているところからこの名前がつけられました。標高 170mで晴れた日は遠く太平洋や雌阿寒岳を望むことができますし、尾根づたいに千代田温泉郷まで**ハイキング**ができます。途中にはスズラン・ワラビ・フキがあるし、又秋には、ブドウ・キノコがとれる。大昔海岸だった跡が残されている興味つきないコースです。またフンベ丘陵の西端千代田えん堤の近くには十勝アイヌの信仰の地である「**エサシウカムイピラ**」(岬のある神の住む崖の意)があり春に同族の祭りが行なわれています。利別駅から 500mのところに**スキー場**があります。

銀婚式には夫妻揃って世界一周旅行という夢の大きいプランをこめた**結婚記念造林地**がフンベ山西斜面一帯に造林されています。

* 清流と山あいの湯どころ千代田温泉郷

千代田温泉郷は池田駅からフンベ山丘陵添いに約6km、バスで15分ほどのところ。前方は十勝川とあきあじのふる里で有名な**千代田えん堤**があり、背後にはカラ松の美林地帯におおわれた**フンベ山丘陵**が続き、十勝アイヌの聖地である**エサシウカムイピラ**(岬のある神の住む崖の意)が千代田えん堤近くの沢にあるなど山と川に囲まれた自然豊かな温泉郷です。

泉質は十勝では珍しい**ホウ酸**を含んだ**弱食塩泉**で特に女性の健康と美容に良い効果があるといわれています。

温泉郷には2軒の温泉旅館があり、えん堤附近には2万6千平方mの広いゆったりとした敷地に「**千代田パークホテル**」があって、各部屋からは勿論のこと道東一といわれる大浴場の温泉に入りながらえん堤の網引き風景や釣風景が楽しむことができます。このホテルから2kmほど池田寄りの山すそに「**千代田温泉**」旅館があり静かな田園風景と家庭的な雰囲気落ちつける温泉旅館で湯治もできます。



デカイ展望の千代田パークホテル



のんびりと落ちつける千代田温泉

池田町名物 牛肉料理

ニコー特選メニュー

サーロインビーフステーキ
ワイン煮込みビーフシチュー
ハンバーグステーキ

・ステーキの予約 3人以上10%割引

レストラン **ニコー**

創業28年 味で勝負の

ニ条食堂

天ぷら定食・生 寿 司・天ぷら
刺身定食・よ せ 鍋・あきあじ鍋
カツ重定食・牛すき焼・ラーメン
牛重定食

喫茶ニコー (食堂) 01557-2-2220
池田町大通1丁目(喫茶) 01557-2-3084

* 鮭が飛躍する千代田えん堤とあきあじのふる里シーズン

池田駅から8軒バスで15分、十勝川の本流をせき止める延長200m、高さ4mのこの千代田えん堤は、昭和10年に池田町千代田の水田灌漑施設として設けたもので、その規模は北海道随一といわれているが、現在は鮭の捕獲場として広く知られています。

春はマス・赤はらが群来し、太公望が列をなす川釣りの本場です。9月の初めから12月末頃までは産卵のため回帰してきた無数のあきあじ(鮭)が群遊乱舞して遡上する光景は見事なもの。

特に9月中旬から10月中旬頃までがあきあじ遡上の最盛期となり「あきあじのふる里シーズン」としてにぎわい、勇壮な綱引きを眺めながら「あきあじ鍋」に舌づつみをうつ風景は、池田町ならではの秋の風物詩で観光客の訪れが後を絶たない。



あきあじの飛躍する千代田堰堤

* 仮装盆踊りにでにぎわう商工まつり

8月15日を中心に3日間商工まつりがにぎやかに開かれます。まつりの中心の行事は仮装盆踊り大会で、大通り商店街の車の交通をしゃ断し路上一杯に、市街及び近郊から集まった人々で埋まり、扮装をこらした盆踊りが夜おそくまで続き、短い夏の夜を楽しむ。

* 十勝の大自然、

十勝川と利別川の合流するところと消え去るモグリ橋

余り知られていない十勝の自然に、十勝川と利別川の合流点があります。源流は大雪山阿寒の両国立公園から延々178K十勝平野の中央部を流れ池田町の南で合流していますが両河の激流が逢う様に感動を覚えます。

この合流点の途中に今年完成する川合大橋があり、ワイン城のバルコニーの左手に見ることができますが、この橋のそばに近く永遠に消え去る運命の橋があります。それは通称モグリ橋といわれる橋で、大水が出たときは濁流の中に沈んでしまう様に造られた橋なのでこの名がつけられています。

* 緑のジュータンが美しい新田牧場とさくら並木

市街の南6軒、昭栄地区にある新田牧場には、牧場の入口から2軒余にわたる道路添いに樹齢70年以上の美しい桜並木があり清見ヶ丘の桜とともに桜の名所です。牧場の入口まで車で行きそこから歩いて散歩を楽しみながらいくと良い。場内には、幹が折れたままN状に成長し見事な花を咲かす「風雪桜」が有名です。

新田牧場はサラブレッドの育成牧場で、中央競馬で優勝するなど活躍している馬を生産しています。生れて間もない子馬がたわむれかけ廻り草を食む風景はのどかで牧歌的です。



見事な花を咲かす風雪桜

* 日本一の寒さがつくれた天然リンクで滑ろう

今年も池田高校生は、全国高校スピードスケート大会で大活躍しましたが、この町の子どもたちは歩けるようになった頃からスケートに乗ります。

オリンピック選手が育ったこの町の大きなスケートリンクで滑ってみませんか。時期は12月初旬から2月中旬頃まで。休憩所、夜間照明設備あり。無料。

現在、町リンクは利別市街にあります、近年中にワイン城近くに移転する予定。

池田町歳時記

春のまつり

3月…山で福寿草が花を びなまつり。川ぶちのネコヤナギが
4月…部落毎のお祭り。ふきのとう・水ばしょう。芽を出す。
5月…まきばの家オープン(1日)たんばぼ。つつじ。こふし
子どもの日まつり。ヨモギもち。アイヌネギ。山ウドがとれる。
桜まつり(15~18)ワインと牛肉の飲み食い放題。花馬車。

夏のまつり

6月…スズラン狩りがはじまる(初旬~下旬)あやめ。かん草。
勇壮なばん馬競走(15日)運動会シーズン。アカシヤ。
池田神社の春まつり(14・15)ハイクの季節。ライラック。
7月…夏の野外音楽会(下旬)しゃくやく。あじさい。
プール開き(中旬)
8月…七夕まつり(7日)トウキビ、じゃがいもの初もの。
仮装盆踊り大会(14・15・16日)商工まつり。
重種系二才馬の馬市(下旬3日間)全町ソフトボール大会。(1ヶ月)

秋のまつり

9月…あきあじのふる里シーズン(中旬~10月中旬)名物料理あきあ
じ鍋。鮭のルイベ。タリヤ。エゾ菊。
ワイン祭り(10・11日)山ぶどう狩り(~10月中旬)
池田神社の秋まつり(21・22・23日)おミコシが出る。
10月…あきあじのふる里シーズン(10月中旬まで)
山ぶどう。コクワ。
池田町独立記念日(1)まきばの家クローズ(31日)
11月…町の文化祭(3日中心に)菊。

冬のまつり

12月…スケートの初すべり(初旬)
大収穫祭(初旬)もちつき、しるこ、etc…
1月…下の句かるた大会。
青年が演出の成人式(15日)
タコ上げ大会(中旬)冬の味覚まつり。
2月…町民スケート大会(初旬)

* 池田八景と記念スタンプ

池田町の景勝地や施設・事業を来町者に知っていただくとう「池田八景」を選定し()内のところに記念スタンプを置きました。

施設訪問記念、来町記念と池田からのハガキ、お便りにご利用下さい。

- | | | | |
|-----|---------------------------|-----|---|
| 第1景 | ワインの里池田町(役場ロビー) | 第6景 | 清見ヶ丘公園(池田町商工会) |
| 第2景 | 池田駅前広場(駅待合所) | 第7景 | フンベ山自然公園(いきがいセン
ター) |
| 第3景 | 町営ワイン工場(城下みやげ店・
ワイン工場) | 第8景 | あきあじの里千代田えん堤(千代
田温泉、千代田パークホテル、え
ん堤出店) |
| 第4景 | 町営レストラン(レストラン売店) | | |
| 第5景 | 町営まきばの家(まきばの家) | | |

池田町は 一ワインと味覚のマチー 池田町の食べどころ 飲みどころご案内

◆十勝ワインと牛肉料理のお店◆

◆伝統の味とノレンを誇る

「レストランニ幸」

古いのれんと味を誇る「味のニ幸」が、ワインの町の名にはずかしいステーキを食べていただくこと、吟味した最高の肉と味づくりに一工夫も二工夫もしており、さすがにニ幸のステーキと愛好者が増えている評判の店です。ステーキのほか、ビーフシチュー、ハンバーグなど牛肉料理のレストラン部門から喫茶部、寿司・天ぷら・鍋もの・ご飯もの・ラーメンに至る和洋大衆メニューまで、レパートリーが広く伝統の味は一級品といわれています。

(大通1丁目 ☎2-2220 営業時間 10:30～21:00 定休日 第1日曜日・第3月曜日)

◆ワインとステーキの

「レストランたなか」

地元のお客さまや、池田町にいられたお客さまを落ち着いた雰囲気でお迎えでき、ワインになくてはならないステーキとワインでたっぷり煮込んだビーフシチューが看板の店。

ワインの管理も行き届き、シックな店内には座敷も用意され小グループから50人くらいまでの会合・食事ができます。一品料理からコース料理まで豊富なメニューを用意しているのでヤング層からご年配層まで広く好評を博している本格的レストランです。一度アタックしてみる必要あり。(東1条2丁目池田駅下車右横隣り ☎2-2253 営業時間 10:30～22:00 定休日 第2水曜日・第4水曜日)

◆洗練された味を誇る

「レストランシルフィード」

あきあじ(鮭)の帰ってくるふる里十勝川千代田えん提のほとりに建つ千代田パークホテルの2階にあって、恵まれた自然から生れたバラエティー豊かな北海道の材料をパークホテルならではの味で提供してくれます。

特に地元で育成された十勝牛のステーキに、これまた池田町が生んだ世界の美酒「十勝ワイン」で豪飲できるのもここならではの味覚です。又、あきあじの本場の代表的な鮭料理「あきあじ鍋」、鮭のルイベ、生ウニなど季節と磯の香りが味わえるが、川魚料理も良い。鯉の生づくり、ニジマスのあらい、ヤマメの天ぷらなど風味豊かな味わいが満喫できます。

(千代田 ☎2-4500 千代田パークホテル2F 営業時間 11:00～22:00 喫茶「シュヴァリエ」千代田パークホテル1Fは8:00～22:00)

◆お食事のデパート

「味のセンター」

駅前横通りにある味の老舗です。天ぷらの味が看板です。天ぷら和食・寄せ鍋もの・牛ステーキ・中華料理・ジンギスカンからラーメン・そばまでボリュームと味の素敵な食事ができる店。

季節の新鮮な魚・貝・野菜を目の前で揚げて出してくれる天ぷらがうまい。天井・天ぷら定食・天茶漬など天ぷらのメニューは豊富です。

牛肉料理も豊富で牛みそ鍋・牛丼・牛スキヤキ・牛の陶板焼・牛ステーキ。中でも牛の

ワインの里池田町での食事といえば、ワイン城内町営レストランでのステーキと、町営まきばの家の炭焼きバーベキューが有名ですが、城下街池田は、また「味のマチ池田」でもあるのです。

町営のそれに勝るともおとらない味とボリュームとサービスの行き届いた店が数々あるので、ご紹介しますので一度尋ねてご試食下さい。

ビールスキヤキはビールのうま味とほろにが味がうまく調和して食欲をそそってくれる。小上がり、お座敷もあってゆっくりくつろげるのも良い。

(東1条1丁目 ☎2-2225 営業時間 9:30～21:00 定休日 第2日曜日・第4日曜日)

◆ワインと牛肉とバナナ饅頭の店

「パブハウスよねくら」

気どらず、気軽に、価値ある安さをモットーにワインと牛肉の焼肉やマトンのジンギスカン風、朝鮮焼風をおいしく食べて貰おうとバナナ饅頭・親子弁当・ヒレステーキ弁当など多彩な駅弁で有名な米倉が経営するユニークなスタイルの食事どころ「パブハウスよねくら」です。

若い人には「お好み焼き」「ピザパイ」などが好評。近郊の若人などがドライブかたがた立寄る姿が微笑ましい。

食事は室内のほか天気の良いときは庭園でも食事ができるというヨーロッパスタイルの楽しい店で、ワインのマチ池田にふさわしい店です。

(大通1丁目駅前 ☎2-2032 営業時間 9:00～21:00 定休日 第1水曜日・第3水曜日)

◆手づくり料理の

「割ぼうつかさ」

◆炉ばたの

「味処まさお」

落ちついた日本間のお座敷で、ワインの雰囲気をとという方にお奨めできる店です。

町がワインの試験研究をはじめた頃からワインにはワインに合う料理をと、今までの清酒中心の料理からワインに向く料理の研究にいち早く手をつけた先駆者で、季節季節の新鮮な材料を真心を込めた手づくり料理を出してくれるのがうれしい。

仕出し料理・折詰・オードブルからオニギリまでお好みと予算に応じてくれます。

また「つかさ」の裏隣りに気軽に利用できる店として炉ばたの「味処まさお」を兼営しシヤモ・イカ・ニシンなど北海道の味覚をその場でジュージュー焼いて提供してくれます。

「つかさ」大通2丁目 ☎2-2371 営業時間 12:00～22:00 年中営業

「味処まさお」大通2丁目 ☎2-5181 営業時間 17:00～深夜 定休日 第1・第3月曜日

◆本場の味・十勝ワインと牛肉の鉄板焼

お食事処「味のなべ天」

「味」で受けているお食事処「味のなべ天」はワインと牛肉の本場でユニークな味を出したビーフステーキ・牛肉の鉄板焼きをはじめ新鮮な地場産のネタを使った天ぷら・季節鍋料理が好評です。

和食・洋食・中華とメニューが豊富で、2階にくつろげる和室が用意されています。

(大通1丁目角 ☎2-3023・2-3294 営業時間 10:00～22:00 定休日 第1・第3木曜日)

◆十勝ワインといろいろな味のお店◆

◆本場さくら鍋の

「食堂ニュールート」

利別農協前交差点から100mほど高島方面に寄った国道242号線沿いにあるさくら鍋・馬刺のうまい店で、小上がり・座敷もあり、ゆっくりくつろげるお店。

馬産国十勝でありながら「さくら肉」を料理する店は少ない。その少ない店の一つがこの食堂「ニュールート」です。吟味された良質の肉に地場の新鮮な野菜を入れてつくる、「さくら鍋」はさすが本場の味です。

もう一つこの店のスペシャルメニューに本場の味「馬刺」があり、ワインをお伴に食べるとう味が一層ひきたちます。

このほかジンギスカンなべ・ラーメン・御飯ものなど軽食が用意されています。
(利別国道沿 ☎2-2746 営業時間 11:00~22:00)

◆ボリューム豊かな

「とんかつのなかやま」

今年より新しく牛バラ焼き・ミノ・舌・心焼きなどメニューを広げました。隣りにスナック「ロンシャン」があり、夏にはよく冷えた生ビールも用意しています。
(大通3丁目 ☎2-2205 営業時間 11:00~23:00 年中営業)

◆じゃがいも料理のお城

「喫茶マルゴ」

薬剤師が本職ですが、料理をつくるのが好きで好きでたまらないという店主の郷さんがじゃがいもを素材にして、この地方の味つけをした「じゃがいも料理」は、食通の俳優渡辺文雄がレパートリーの広さと味の深さにびっくりしたという、ワインがよく合うじゃがいも料理です。

利別の国道沿にある茶房マルゴは本店で、薬房マルゴの2階にあります。
(大通1丁目駅前 ☎2-3295 営業時間 9:00~19:00 年中営業)
(利別本店 ☎2-3124 営業時間 10:00~19:00 年中営業)

◆北海道の味覚を握る

「豊寿司」

郷土北海の味をにぎって10余年、ますますのりきってきたという感じ。板前・小あがり・座敷もありグループのご利用もできます。生寿司のほかチラシ寿司・天井もあり味の良いのが評判、出前も迅速です。今年4月、駅前通りに「豊寿司駅前店」が小イキな姿で新装オープンし、北海の味覚を味わっていただくことになりました。

(大通店 大通4丁目 ☎2-3147 営業時間 11:00~24:00 定休日 第2・第4月曜日(但し祝日を除く))
(駅前店 大通1丁目 ☎2-2531 営業時間 10:00~23:00 定休日 第1・第3月曜日(但し祝日を除く))

◆あきあじ弁当の

「食堂黒沢屋」

野に自生する新鮮な山菜を詰め合せたあきあじ弁当(400円)が大好評。

あきあじ弁当のほかお寿司弁当(300円)、幕の内弁当があり、旅行者ばかりでなく、野遊会・親子ピクニック・ハイキングなどの弁当にも利用されている。駅前食堂では和洋食めん類などの軽食を提供しています。

(大通1丁目駅前 ☎2-3155 営業時間 7:00~20:00 年中営業)

◆お料理・お弁当の

「仕出しのよしだ」

の弁当からおにぎりまで、仕出し料理ならいつ、どんなときにでもお好みに合わせてすぐ間に合うように調製するのがこの店の特徴。

とんかつ料理の専門店、メニューも豊富だが、味もボリュームもたっぷり。肉料理です。ローゼワインか赤ワインで食べると一層味がひきたち、おいしく食べられます。

じゃがいもの本場で、じゃがいも料理の数々を味わってみるのも旅の楽しさであり、味との楽しい出会いでもあります。

大通商店街の中心地で新鮮で豊富なネタを揃え、キップの良いサービスでお客様の絶え間のないのが「豊寿司」。

駅弁の黒沢屋が池田駅を通る旅行客に地元の特産物・名産物を利用した旅情溢れる弁当を提供しようと、あきあじ(鮭)と町内の山

仕出し料理のことならなんでもOKという仕出し料理専門店。あきあじ弁当もOK。オードブル・折詰め料理・お膳料理・各種

店の構えがチョットワイン城に似ていて、2階が80人ぐらいの集会・宴会ができます。
(西3条8丁目池田大橋の近く ☎2-2446 営業時間 9:00~21:00 年中営業)

◆ヤングに受ける

「スナックドリーム」

大通り商店街の中心地、中央会館の2階にある落ちついた雰囲気の中で気楽に飲める店です。ワイン・ビール・ウイスキー・ブランドーも手軽な値段で楽しめ、ヤング層に受けている店です。

(大通4丁目中央会館2階 ☎2-2862 営業時間 18:00~24:00 定休日 第2日曜日)

牛肉料理と並んで 池田町の名物料理は 「あきあじ鍋」です。

あきあじ(鮭)のふる里千代田えん堤で池田町の郷土料理「あきあじ鍋」をデッカク食べよう。

あきあじが十勝川をのぼってくるのもう秋です。町民は、初雪の降るまでの短い秋の日を楽しむためにあきあじを求めて、家族連れ、仲間連れで、あきあじが産卵のために遡上してくる千代田えん堤の河原に集まって来ます。そして大きな鍋にとれたばかりのあきあじをぶつ切りにし、頭も白子も内臓も、大根・じゃがいも・ゴボウ・白菜・ねぎを一緒に入れて味噌あじ又は塩あじにして食べたのが、この地方のあきあじ鍋のはじまりで、池田町名物の郷土料理です。あきあじ鍋にはもちろん十勝ワインが合います。

時季になると(9月から11月頃まで)この千代田えん堤にあきあじ鍋やあきあじを材料にした色々な料理を提供する観光協会加入の店が出店します。

■さいとう食堂(☎2-2313)

■ことぶき食堂(☎2-2368)

■千代田温泉食堂(☎代2-2535)

■食堂「秋あじ」(☎2-3069)

■大田食堂(☎2-2566)

■レストランシルフィード(千代田パークホテル2F)

名物のあきあじ鍋のほかイクラ丼・あきあじ丼・ルイベ・サーモンスターキ・あきあじ釜めし・夫婦そば・子宝そばなど楽しいメニューを揃えているし、生鮭も販売しています。

団体で利用するときは、あらかじめ予約しておくのと店内に、天気の良い時は河原に席を用意し、本場の味を楽しませてくれます。

◆うまい牛肉料理を家庭で再現してみましょう!!

池田町名物の牛肉料理を、ご家庭料理に合わせてパックした製品を販売している。製品は十勝の新鮮な空気と草で育った明糖畜産の十勝牛肉で、牛肉ステーキ・牛肉スキヤキ・牛肉シャブシャブ・牛肉焼肉・ワイン漬ハンバーグの各種があって、おみやげ用には日持ちのするパッケージも用意してあります。

町内の販売店はマル照精肉店(駅前店☎2-2268と大通店☎2-2565)と横田食品店(大通6丁目☎2-2833)と篠原精肉店(大通2丁目☎2-2316)があります。



産地直売の特産 大納言小豆とメークイン

十勝の豆、十勝のジャガイモの中で、特に食味と栄養の点で群を抜く、池田町産大納言小豆とメークイン薯は、全国的に好評を博しています。おみやげ用に化粧袋、化粧箱を用意して遠い近いにかかわらず発送しています。

と か ち と し べ つ
生産販売は 十 勝 利 別 農 協 (TEL 01557-2-3135)

ー池田町のおみやげ品ー
ワインの里池田町で生まれた
名物・名産・特産品



◆飲みもの・食べものアレコレ◆

＊世界に輝く「十勝ワイン・シェリー酒・ブランデー」

十勝の風土が育てた北海道の誇る銘酒で、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所（清見1 ☎2-2467）が製造販売しています。工場での小売りはしないので、おみやげにお求めの方は町内のワイン販売店でどうぞ。（十勝ワインの看板が出ている）地方発送もしてくれます。道内の卸売りは北酒販池田営業所（池田町大通1丁目 ☎2-3171）で扱っています。

道外の方で十勝ワインなどの購入・販売についてのお問い合わせは株式会社十勝（東京都台東区鳥越1丁目31番9号 ☎03-863-7963・テレックス265-7435）にお尋ね下さい。

◆農林大臣賞・全日本銘菓大賞に輝く
「十勝ワイン羊かん」

池田町の十勝ワイン羊かんは、地元十勝の豆でつくった羊かんに、十勝ワインを混入しワインの風味と香りを生かした池田町ならではのユニークな羊かんで、その風味と羊かんの常識を破った独創性が好評で、52年度全国菓子博覧会に於いて農林大臣賞を受賞。又50年度日本和菓子協会主催のコンクールで全日本銘菓大賞を受賞した銘菓。十勝ワインと同じく赤と白の2種があって贈りものとしても好評。1本500円。なお、新製品としてワイン樽容器入りミニサイズワイン羊かん、ポケットサイズ羊かんもあり、1樽600円。ポケットサイズ180円。道内有名デパートみやげ品店で販売しているが、十勝ワインを売っている店でも扱っています。製造販売はお菓子の小松（大通2丁目 ☎2-2228・工場2-3522）

◆ワインボトルのシャレタ味

池田町銘菓「乾 かんぱい 杯」

さて？この羊かんすんなりと召し上がったらあなたは通な方。白ワイン・赤ワインの2種あり。酸味・しぶ味・香りをじっくり味わって下さい。パッケージは3本揃えるとワイン城の絵が出来上がる楽しさがあります。1本650円。鉄道弘済会・藤丸・イトーヨーカドー・町内みやげ店で売っています。

姉妹品のワインゼリー「ワインのお城」なシックな味、日持抜群。新製品にホワイトチョコ「ビンテージホワイト」が発売され人気を呼んでいます。池田の名所・名物にちなんだ楽しいパッケージがひと味ちがった池田町観光の思い出になるでしょう。製造販売はお菓子の店「ふじた」（大通1丁目 ☎2-2613）

◆ワインの香りが素敵な

「ワインケーキ」

ケーキの製造工程の中でワインを混入し、ワインの香りと味を上手に生かした素敵なケーキです。ケーキのほかに「トテッポー」「現代っ子」など独得な銘菓があり、上品な味がうけています。また、近くの河原から産出する池田町特産の十勝石を磨き、観光みやげとして販売しています。製造販売は、高島市街の中心地、十字街の近くにある田中菓子舗（高島 ☎3-2025）

◆80年の歴史をもつ珍菓

「バナナ饅頭」

池田を一度旅行したことのある人なら一度は食べてみたくなるのが池田駅の名物珍菓バナナ饅頭で、1人で5箱、10箱とまとめて買っていく姿が見られます。

バナナ饅頭は、明治37年末頃に北海道開拓の鉄道が敷かれ、池田駅が開業した頃、奥地開拓に向う移住者や旅行者に、その当時高価でほとんど口に入らない南方の珍果バナナのせめて味や香りを味わって貰おうと先々代が苦心の末考案したもので、以来80年間池田を旅行する方々に親しまれて来た手焼きの珍菓で、駅構内の立ち売りで製造元のみの販売が続けています。1箱7ヶ人300円。製造本舗は 駅弁の米倉屋（大通1丁目 ☎2-2032）

◆ワインと歩んだ

「明糖畜産の十勝牛肉」

十勝ワインと牛肉料理は、池田町の名物料理ですが、この牛肉を一手に引き受けているのが十勝ワインの成長と共に歩んできた明糖の十勝牛肉で、ステーキ、焼き肉用のチルドビーフ、カットビーフとして関西・関東方面に移出しているほか、精肉製品の牛肉ステーキ・牛肉スキヤキ・牛肉焼肉・シャブシャブ牛肉があって味が良いので好評ですが、十勝ワイン漬けハンバーグは100%畜肉で値段が手頃で味が特に良いので家庭の主婦に喜ばれています。製造販売は 明糖畜産(株)池田工場（清見 ☎2-2181）で町内の各小売店及び道内有名店で扱っています。

◆新鮮な池田町の

「急速冷凍野菜食品」と
「十勝ワイン入り
ビーフシチュー」

いつでも必要な時に、新鮮な野菜を消費者に届けようと急速冷凍工場をもつ池田町経営の十勝オーケー(株)は、町内で生産される南瓜・スイートコーン・人参・枝豆・グリーンアスパラなどの栽培野菜のほか、町内の山野に自生するアイヌネギ・ヨモギなどの冷凍食品を製造し、関東一円に出荷しているが、特にグリーンピース・スイートコーンとダイスカットした人参をまぜた「ミックスベジタブル」は色合いも良く利用範囲も広く好評。町営レストラン、まきばの家でも利用しています。特に昨年、風味のあるワインと新鮮な野菜と牛肉を使った「十勝ワイン入りビーフシチュー」は家庭で加熱するだけで町営レストランの味が楽しむことができるので好評を受けています。製造は十勝オーケー株式会社(利別 ☎2-3427)で 発売元は池田町(☎2-2467)

◆特許製法でつくった新製品

「つるりんうどん」

十勝製めん業界の草分け的存在の(株)十勝新津製麺（東1条5丁目 ☎2-2165）が、長年の経験と研究により製法特許をもつ新しい手延方式の製めん技術により、手のべのつるつるしこしこした味に、生めん独得のおいしさが加わり1本の糸のようにどこまでも長く連なる麺を加工した高級手のべ乾めんの新製品「つるりんうどん・あやとりうどん・うたげ縁むすび糸」などが大好評で、札幌・旭川・釧路及び東京・大阪などの道内外有名デパートで発売しています。化粧箱の箱詰めと詰合せがあって引出もの・贈りもの・おみやげに好適。

うどんのほか地元のそば粉を使った「夫婦そば・藪そば・北海道そば」も好評発売中。

◆産地直売の

「小豆・ジャガイモ」など

十勝の豆、十勝のジャガイモは定評があるが池田町はその中でも特に良質な商品を生産する産地です。おみやげ用に化粧袋・化粧箱を用意してあります。生産販売は 池田町農協（大通2丁目 ☎2-3131） 利別農協（利別 ☎2-3135）で、発送もしてくれます。

◆ 装飾品・実用品アレコレ ◆

◆ 手づくりの陶器

「いきがい焼き」

町内の65歳以上のおとしよりが自分のいきがいを求めて一つ一つ真心と愛情を込めて造り上げた手づくりの陶器で、ワインカップ・デキャンタ・湯呑茶碗・コーヒーカップ・一輪差し・花器・灰皿・小皿・壺などが**いきがいセンター**（利別☎2-3153）で製造販売され、町営レストランの売店でも販売しています。

◆ 世界の銘木・槐の木が生んだ

「幸せの木ー縁寿彫」

北海道特産の槐は、主に床柱に使用されていますが、その独得の木肌と素朴な自然の美を生かし「縁寿彫」として高尚な置物・一輪差し・花器・つぼ等工芸品として人気を呼び贈答品・記念品などに愛用されています。道内有名デパート・土産品店で扱っています。製造販売は、東2条ワイン工場に近い**大沢銘木(株)池田工場**（☎2-2175）、特許庁商標許可 No.47-91287）

◆ 開拓馬ソリのワインラック

「凋寒」

北海道開拓時代の冬の乗りものであり貨物の輸送機関でもあった馬ソりを型どったワインラックで、ワインを寝かせ保存する装飾的な実用品で、凋寒は池田町の明治期の村名で、セイオロサム（アイヌ語で貝の傍の意）がなまってシボサムとなり村名に使われた。このワインラックはおみやげ品店で売っています。製造販売は**向田工作所内みやげ開発センター**（大通り8 ☎2-2584）

◆ ワインラックに利用できる

「埋れ木の開拓工芸品」

開拓時代から昭和20年代頃まで池田町で実際に使われていた金輪の馬車・馬ソリ・水車小屋・渡しの川舟などをそっくり似せて一つ一つ細かいところまで気を配ってつくりに上げた手づくりの工芸品で室内装飾用品です。馬車・馬ソリ・川舟などはワインラックとしても利用できます。製造販売は、**総合民芸社**（南1丁目 ☎2-2368・2-3655）

◆ ユニークな

「牛皮のコースター」

コースターは、ウィングラスやブランデーグラスを置く敷物で、紙製品が多いが、池田町の生産品である牛皮につかっている。牛皮の表面に池田町の特色ある観光地や施設を5枚1組にまとめている手頃なみやげ品です。絵はワイン城・まきばの家・いきがい焼き・千代田えん堤・牛の放牧風景を图案化した楽しいコースターで、1組1,200円。みやげ品店・十勝牛肉販売店で扱っている。製造販売は、**明糖畜産(株)池田工場**（清見 ☎2-2181）

◆ おみやげ品・贈答品の専門店 ◆

シャディ 藤 商 会

池田町大通り1丁目41 TEL01557-2-2439

◆ ごう華な

「ワイン城座ボタン」

ワイン城を图案化し、フクレ織りの高度な技術により座ぶとんの中央にワイン城を織り込んだ素適な製品で、レッドワインカラーとグリーンの2種類あり、座ぶとんの完成品と布地だけのものがあります。住宅の新築祝いや新婚家庭、おとしよりに贈って喜ばれる新製品です。製造販売は**ぶとんの山本**（南1丁目、駅からワイン城に行く途中。☎2-2577）。

◆ 手づくりの民芸家具をつくる

「平泉家具製作所」

材料の選択から完成まで、一つひとつ手づくりで民芸の味わいをもつ家具・建具をつくっています。旭町1 ☎2-2301

◆ 金魚・鯉の卸・小売をする

「竹中養魚場」

千代田えん堤にほど近いところ、から松林に囲まれた閑静なところで各種の金魚や緋鯉・真鯉・錦鯉の稚魚・成魚を卸売・小売をしています。千代田 ☎2-2787

◆ 園芸・苗木用の培養土

「ジュヒット」

木材加工の過程で出てくる樹皮や木屑・鋸屑はこれまでは利用方法もなく、公害源ともなるためどこにでも捨てられず困っていたが町の研究家がこの大量の未利用資源の有効利用を図ろうと試験研究を重ね、これが通産省に認められ研空補助を受け、研究を完成しました。この研究は木材廃棄物に家畜肥料や酵母を混入し、短期間に良質な有機質土壌（培養土）に替えることができるという製造工程のシステム化と製品化に成功したもので、このアイデア商品は家庭の花木用から農家の苗床用、農地の地力回復用の土として広く利用されて来ていますが、最近は各地から製造システムの引合いがきています。製造販売は**十勝農芸産業**（事務所は大通り2丁目 ☎2-2510 花の立石内）で工場は川合にあります。（百頭牛舎の向う隣り）

◆ 黒の魅力の

「十勝石」

ワイン城近くの利別川の河原や町内の砂利道で見つけることができます。原石・磨いた十勝石を池田町高島**田中菓子店**で売っています。

* 池田町を知る池田町のおみやげはコレッ！ *

- ◎ 絵ハガキ「ワインの里池田町」 1組 200円
 - ◎ みやげ品入れ手さげ袋「ワイン城・まきばの家絵入り」 1枚 150円
 - ◎ 「十勝ワイン共和国（歴史の実験）」井家上隆幸著 1冊 580円
 - ◎ 「ワイン町長奮戦記」丸谷金保著（前池田町長） 1冊 700円
 - ◎ 「乾杯！ワイン町長」丸谷金保著（前池田町長） 1冊 870円
- 上記の本・週刊誌・月刊誌などお求めのときは、**趣味のナイガイ**（大通り5丁目 ☎2-3032）にご用命下さい。

● 池田町のみやげ店（池田町の色々な特産品・名産品・みやげ品をとり揃えています）

- ◎ 藤商會みやげ店（池田駅前、大通り1丁目 ☎2-2439）
- ◎ 池田観光センター売店（ワイン城前駐車場内 ☎2-2358）
- ◎ マルゴみやげ店（池田駅前 大通1丁目 ☎2-3295）
- ◎ 千代田パークホテル売店（パークホテル1F ☎2-4500）
- ◎ いきがい観光みやげ店（まきばの家入口） ◎ ワイン城内売店（ワイン城3F ☎2-2467）

ここに掲載の名物・名産・特産品のサンプルは、役場ホールに展示してあります

◆店内外を装飾する

「看板の華舟堂」

店内外の装飾・看板・広告塔など美術広告
のことならおまかせ下さい。
大通り6丁目 ☎2-3176

*池田町の楽しい旅の

お手伝いをします



◆ゆっくり、のんびり観光駅馬車でひとめぐり

駅前から体育館～市街～まきばの家～ワイン城～駅へと一周します。御者の野村さんは馬が好きでたまらないというお寺のお坊さんで、家には馬3頭、土佐犬、猫、山羊、チャボなどを沢山飼っている動物好きな一家のご主人です。道すがら町のことや馬のことなどいろいろなことを話してくれる楽しい愉快な駅馬車です。 ☎2-2050 慈教寺内

池田町は、今でも十勝の馬産国です。現在400頭余りのサラブレッド、ペル系の馬が飼われ、毎年6月15日にはパン馬競走が行なわれますし、8月下旬には十勝の馬を集めて3日間馬市場が開かれています。

◆町内の観光めぐりに、ゆっくりレンタサイクルで

町内の観光地をひとまわりするには、駅前にあるレンタサイクルを利用すると便利です。使用料は、1時間300円です。長時間貸切の場合にはご相談に応じています。レンタサイクル利用のときは、手荷物・リック類は無料でお預りします。 **レンタサイクルと手荷物一時預りの千葉商店** 駅前 ☎2-2477 営業時間 7:00～21:00・年中営業
民宿ぶどうでも自転車を貸しています。 役場横 ☎2-2416

◆ガソリン給油の「金田石油店」

あなたの愛用車の燃料タンクは大丈夫ですか？ アツク気がついたときは遅いのです。旅行中の燃料補給はお忘れなく。今すぐに「金田石油店」でどうぞ。

隣の金田商店では、車中のジュース・サイダー類の飲みもの、お菓子、果物を用意しております。 西1条4丁目池田消防署前の角 ☎2-2243

次のところでも給油しています。 **池田農協石油給油所** (西1条8丁目役場向い)
利別農協石油給油所 (利別交差点)

◆記念写真ならすぐお電話を！

ワイン城前、まきばの家、千代田えん堤などで新婚旅行、グループ旅行の記念写真を撮りたいという方は先ぐお電話下さい。どこへでもお伺いいたします。

●唯野写真館 西1条6丁目 ☎2-2236 ●原田写真館 大通6丁目 ☎2-2302

●佐藤写真館 大通5丁目 ☎2-2210 ●イトウ・フォート 大通3丁目 ☎2-2697

フィルム各種、原像、焼付け、修理何んでもすぐ間に合います。

◆旅を記録する写生・スケッチ用具が揃う「文房具の佐々木」

名刺から宣伝広告チラシ・ポスターの印刷と学用品、事務用品、旅のスケッチ、旅の便利な用品が揃っています。 大通り5丁目 ☎2-2405

..... 池田町の旅館案内

旅館名	所在地	☎十勝池田01557	室数	人数	宿泊料(夕・朝食付)	備考
-----	-----	------------	----	----	------------	----

●温泉

千代田温泉	千代田	(代)2-2535	24	75	3,500～6,500	バス便あり、池田駅から6軒温泉郷入口
千代田パークホテル	千代田えん堤	(代)2-4500	38	150	6,500～15,000	バス便あり、池田駅から8軒千代田えん堤のそば

●旅館

辰巳旅館	大通り1丁目駅前	2-2615	9	20	3,500～5,000	
大正館	大通り1丁目駅前	2-2553	9	25	3,500～4,000	
住よし旅館	西1条3丁目市街中心地	2-2231	8	18	3,000	
兵庫屋旅館	西1条6丁目役場近く	2-2088	6	18	3,000～3,500	
清見館	旭町2公園下	2-2406	9	26	3,000～4,000	
田村旅館	旭町2公園下	2-2353	8	25	3,000～4,000	
吉野館	高島市街	3-2002	10	45	3,000～4,500	
高島館	高島市街	3-2522	5	20	3,000～4,000	

●民宿

民宿よねくら	大通り1丁目駅前	2-2032	10	30	3,000～	
民宿ぶどう	西1条7丁目役場横	2-2416	5	15	2,800～3,300	
民宿北の宿	南1丁目駅近く	2-3655	9	38	2,800	

●町営

まきばの家	清見(いきがいの丘)	当日2-4371 予約2-2467	14	96	ベット 小1,000 中1,300 大人1,500(シーツ別) 和室 2,000～4,000	15人以上団体1割引、食 事別、池田駅から3軒
-------	------------	----------------------	----	----	--	----------------------------

旅行には救急薬品をお忘れなく！ 忘れたと気がついたときは、すぐに**薬房マルゴ**でお求め下さい。

●池田駅前店 ☎2-3295 ●急病のときは ☎2-3181(町立病院)
●利別本店 ☎2-3124 ●救急車は☎2-3119(消防署)です。

70年間ノレンのかげから見つめてきました郷土の歩み
地方発送・電話注文お気軽にご用命下さい。

十勝ワイン、シェリー
ブランデーの **ワインの店(株)精山本商店**

池田町大通1丁目角(郵便局の近く) TEL 01557-2-2080

* 出発時間を確かめて……楽しい時間をお過ごし下さい。

☑ 列車時刻表 (池田駅発) (太字＝急行または特急、○印＝特急接続便帯広駅乗車)

● 帯広・札幌方面 (根室本線)

5:50(滝川) 7:04(帯広) ○ 7:32(新得) 8:37(帯広) 10:10(新得) 11:14(滝川) 特急10:54(函館)
11:32(帯広) 13:01(函館) 13:45(新得) ○ 15:14(帯広) 16:20(帯広) 17:11(札幌・旭川)
17:34(新得) 20:08(新得) 19:45(帯広) 22:12(小樽) 23:49(札幌)

● 釧路方面 (根室本線)

4:12(釧路) 6:31(釧路) 8:44(釧路) 9:08(釧路) 11:18(釧路) 12:00(釧路) 13:49(釧路)
15:23(釧路) 16:42(釧路) 17:19(釧路) 特急20:08(釧路) 20:29(釧路)

● 足寄・北見方面 (池北線)

4:55(陸別) 6:49(北見) 9:06(北見) 10:13(陸別) 13:05(北見) 15:23(北見) 17:53(陸別)
18:53(北見) 20:23(陸別)

☑ バス時刻表 (池田駅前発)

● 利別・帯広方面(幕別経由)十勝バス

9:40 10:40 11:40 12:40 13:40

● 利別・帯広方面(千代田えん堤・十勝川温泉経由)十勝バス

8:30 15:35 17:10
(あきあじのふるさとシーズンには臨時バス運行)

● 利別・足寄方面(利別農協前接続)十勝バス

8:00 9:00 10:40 11:40 13:40

● 利別行き(町営バス)

10:13 14:33 17:33

● 本別・足寄方面(利別農協前発)十勝バス

8:14 9:14 10:54 11:54 13:54 14:54 16:54 17:54

● 阿寒行き(池北線足寄駅前発)十勝バス

9:15(ㄱ〜%) 9:45(ㄱ〜%) 10:45(通年) 12:05(ㄱ〜%) 15:05(ㄱ〜%)

☑ 航空便 (東亜国内航空TDA)

- 帯広～東京 (YS11) 2往復 (池田・空港間車で40分)
- 帯広～千歳 (YS11) 2往復
- 釧路～東京 (D9) 4往復 (池田・空港間車で2時間)
- 釧路～千歳 (D9) 5往復

※時間は観光協会事務局 (2-2286)
または駅前案内所 (2-5278) にお尋ね下さい。航空券の予約は東亜国内航空
帯広観光センター (0155-26-2201、帯
広市西3条南9丁目経済ビル1F)

☑ フェリー

- 釧路～東京 (近海郵船) …… 問合せ先 釧路0154-24-5134
- 苫小牧～東京 (日本沿海フェリー) …… 〃 苫小牧0144-34-3121
- 苫小牧～仙台 (新東日本フェリー) …… 〃 札幌011-641-1311
- 小樽～新潟・敦賀・舞鶴 (新日本海フェリー) …… 〃 小樽0134-22-6191

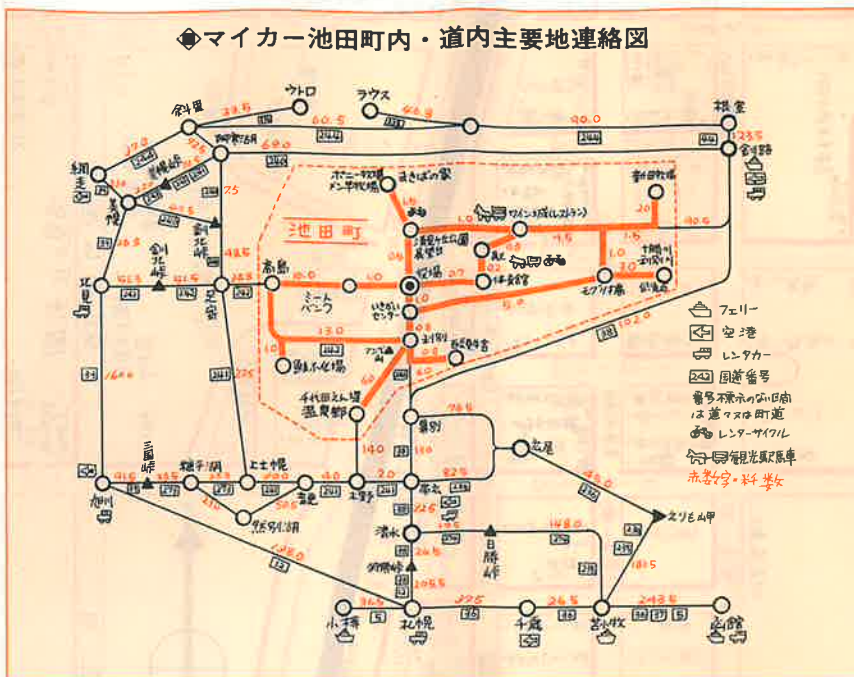
味のデパート・味覚のセンター

天ぷら・ステーキ・スキヤキ・ラーメン
和食・洋食・中華のお店

味乃センター

〈小上り、座敷もありますのでゆっくりして下さい〉
池田町駅前平和通り TEL 01557-2-2225

* ゆっくり走ろうワインの里池田町・北海道!!



* 楽しい旅行をお続け下さい。

* またのお越しを心からお待ちいたしております。

メ モ

池田から阿寒への道筋 (国道242号)

お泊り、ご休憩に
家庭的なサービスで喜ばれる

高島舘

池田町高島市街十字街角 TEL 01557-3-2522

マチのクリーン作戦にご協力下さい