



十勝の自然を 味わう時間

ふかふかの芝生、暮れ行く夕日、
おいしい食事と、みんなの笑顔。
満天の星空の下、家族や仲間と語り合い、
朝は鳥のさえずりで目を覚ます—
この夏、ポロシリ自然公園で、
そんなすてきな体験をしてみませんか。

問い合わせ 観光課（市庁舎7階、☎65・4169）

広報

おびひろ

Public Information OBIHIRO

平成29年
(2017年) **6**
No.1117
June

発行: 帯広市
編集: 政策推進部広報広聴課
〒080-8670
帯広市西5条南7丁目1番地
電話(0155)24-4111
FAX(0155)23-0151
帯広市ホームページ
<http://www.city.obihiro.hokkaido.jp/>

ポロシリ自然公園までのルート

帯広警察署 川西駐在所
国道233号
点滅信号
至釧路
JR帯広駅
推奨ルート
ポロシリ自然公園
ポロシリ自然公園
キャンプ場
看板
幸福IC
とかち帯広空港
中札内IC
中札内村
拓成パークゴルフ場
岩内仙峡
Aコープ 戸蔭店
帯広市戸蔭林業センター
戸蔭橋
点滅信号

現在通行止め

帯広市街から 約45分



気軽に始められるアウトドア体験

ポロシリ自然公園の「ポロシリ自然公園 キャンプ場」は、市民はもとより、毎年道内外の多くの人に利用されているオートキャンプ場です。

同公園は今年度から指定管理者制度^{*}を導入し、アウトドア用品の製造・販売などを手掛けるアウトドアメーカー「スノーピーク」(本社工場新潟県三条市)による管理・運営が始まりました。

それに伴い、同キャンプ場の名称(愛称)が「スノーピーク十勝ポロシリキャンプフィールド」となりました。

キャンプサイトの利用料金は従来通りのまま、キャンプ道具をレンタルできる「手ぶらキャンプ」(有料)や、キャンプ道具類の販

キャンプ場使用料

オートサイト(車の横にテントが張れる区画)		
Aサイト(電源なし)	1800円	31区画
Bサイト(電源あり)	3000円	13区画
トレーラーサイト(電源なし)	1800円	2区画
フリーサイト(車を駐車場においてテントのみ張れる区画)		
すべて電源なし	800円	約20区画

ポロシリ自然公園で アウトドア体験を

十勝・帯広も、気軽にアウトドアレジャーが楽しめる緑あふれる季節を迎えました。市街地から南西へ約35キロ、日高山脈・十勝ポロシリ岳の裾野に広がるポロシリ自然公園内の「ポロシリ自然公園 キャンプ場」は、市民はもとより、毎年道内外の多くの人に利用されているオートキャンプ場です。

新サービス開始で内容充実

キャンプ場中央には、子どもたちが思い切り遊べる芝生の広場があります。また、管理棟には無料で使えるシャワールーム、温水が使える洗面所があるほか、場内全てのトイレには温水洗浄便座が設置され、快適に過ごせます。

6月にキャンプ場がオープン

開設時期 6月3日(土)から
場所 ポロシリ自然公園(拓成町第2基線2-7)
申し込み キャンプ管理棟・スノーピーク(☎60・2000)へ。

売といった同社による新たなサービスも順次整っていく予定で、これまでよりぐっと内容が充実したキャンプ場に生まれ変わります。

今年の夏は、スノーピーク十勝ポロシリキャンプフィールドで、アウトドアを楽しみませんか。

データで知る帯広

4月末の人口と世帯数

人口 ▶ 167,636人 (前月比+76人)
男 ▶ 80,057人
女 ▶ 87,579人
世帯 ▶ 87,039世帯 (前月比+369世帯)

4月の火災発生件数

4件 (前月比±0件)

4月の家庭ごみ排出量

ごみ量 2,143t (前年同月比-111t)
資源ごみ(Sの日)量 581t (前年同月比-15t)

今月の紙面

住まいの悩みをトータルサポート..... 4,5

各種補助制度のほか、相談窓口を開設し、住まいに関して総合的に支援します。

- 65歳以上のひとり暮らしを支援..... 7
- 日曜日はまちなかを歩こう..... 8
- 地域で見守る子どもの成長..... 11

*指定管理者制度 公の施設の管理を民間企業や団体などに包括的に代行してもらう制度。

「見る観光」から「体験する観光」へ

景勝地などを巡る「見る観光」から、アクティビティや創作などを「体験する観光」の需要が年々高まっています。

そうした中、帯広市ではこれまでの、十勝・帯広の自然豊かな「農業風景」や、肥沃な大地から生み出される安全・安心な農畜産物を使った「食」を柱にした観光の取り組みに加え、ワールドクラスといわれる十勝の自然を生かした、体験・滞在型の観光に力を入れています。

十勝の自然はワールドクラス

日高山系や大雪山系の山々、その裾野に広がる広大な十勝平野。澄み切った空気と水、抜けるような青空。登山や釣り、サイクリング、ラフティング…。この十勝・帯広では、魅力あふれる大自然を舞台に、数多くのアウトドアアクティビティが体験できます。夏場だけでなく、真冬の雪や寒さの中でアウトドアが楽しめるこ

十勝の冬のアウトドア動画公開中



十勝の冬の遊びなど、魅力が満載!



帯広市 冬こそとかち 検索

キャンプを通じて自然を楽しんで

キャンプ場の管理のために、初めて北海道にきました。毎日、山脈を一望しながら自然の中に向かっていくので、こんなに通勤が楽しいのは初めてです。キャンプ場では、今までご利用いただいていた皆さんに、さらに満足していただくのはもちろんのこと、これからキャンプを始めてみたい人や興味を持っている人、どうやって楽しんだらいいかわからない人に、自然と関わって遊ぶ「入り口」を提供したいです。



スノーピーク十勝ポロシリキャンプフィールド管理人 野原 立さん

プロから学ぶ! キャンプの基本



抜けないペグの打ち方



① しっかり打てる道具を用意
硬い地面にもしっかり刺さるペグと効率よく力を伝えられるハンマーを用意。



② 角度を意識しながらペグを打つ
テントの張り綱とペグの角度は直角。ペグはテントと逆方向に地面と60度くらいの角度で。

簡単、安全なたき火のおこし方



① 必要な道具をそろえる
写真左からたき火台、まき、着火剤、ライター。芝を傷めない台があれば理想的。



② まきを組む
火持ちのいいまき(ナラ材など)を枠を組むように重ね、中心に火付きのいいまき(マツなど)を。



③ 点火する
火付きのいいまきの下に着火剤を置いて着火。急ぐ時はガストーチバーナーの力を借りてもOK。



④ 火を大きくする
うちわなどで風を送る。火持ちのいいまきが燃え始めたら完了。

夏のレジャー「火」に注意 バーベキューや花火など、夏のレジャーは火を使うことが多くなります。カセットこんろや着火剤、ガスライターなどは使い方を誤ると大きな事故につながるがあるので、十分注意しましょう。問帯広消防署指導課(西6南6、消防庁舎1階、☎26・9131)

とも、十勝の大きな魅力です。2月にポロシリ自然公園で開催した、冬のグランピング※1イベントは、本州からの参加者に大変好評でした。



大自然の中でホテル並みのサービスを

十勝のアウトドアを地域一丸で発信

こうした魅力的な地域のアウトドア資源を生かすため、帯広市や市と包括連携協定を締結しているスノーピーク、旅行会社や金融機関などが出資し、4月に「デスクティネーション十勝」が設立されました。

同社は、十勝の雄大な自然を、ワールドクラスの本格的なアウトドア活動のフィールドとして生かし、「ゆとり」と「癒し」にあふれた、上質な時間を満喫できる機会を提供することを目指しています。

今後、日本版DMO※2候補法人登録を予定しています。帯広市ではこれからも食や農、そしてアウトドアをキーワードに十勝管内町村と連携して、十勝・帯広の魅力を発信していきます。

さあ、キャンプを楽しもう

十勝・帯広の自然を、市民の皆さんにもっと手軽に楽しんでもらいたいのですが、いざキャンプに行ってみようと思っても、「道具をそろえるのが大変」「どうやってテントを張ったらいいの?」という人も多いのではないのでしょうか。

安心してください。スノーピーク十勝ポロシリキャンプフィールドでは、キャンプ道具のレンタルができるようになるだけでなく、スタッフに尋ねれば、テントの設置の仕方も教えてくれます。

宿泊せずに、日中だけ野外活動を楽しむ「デイキャンプ」のサービスもあります。

必要なのは、「十勝の自然を楽しもう」という気持ちだけ。さあ、今年の夏はポロシリで、忘れられない思い出をつくりましょう。

※1 グランピング
グラマラスとキャンプを合わせた造語。高級ホテル並みのサービスを享受されるキャンプのこと

※2 日本版DMO
地域一体の魅力的な観光地域づくりのため、戦略策定、各種調査、マーケティング、プロモーションなどを運営する組織

ダッチオープンで作ってみよう!

ダッチオープンとは、鋳鉄製もしくは鉄製のふた付き鍋のことで、「焼く」「煮る」「炊く」「蒸す」「炒める」「揚げる」「いぶす」などの調理法を1台でこなせる万能鍋。加熱すると鍋全体から食材にじんわりと熱が伝わり、蓄熱性が高いので、素材の味を最大限に生かした調理ができます。

厚切りベーコンとまるごとタマネギのほっこりスープ

【材料】
●タマネギ ●ニンジン
●ベーコンスライス ●ベーコンブロック
●コンソメ ●塩 ●こしょう
●水 ●オリーブオイル

- ①ダッチオープン(フライパンでも可)にオリーブオイルを引き、細かく切ったベーコンとみじん切りにしたタマネギを炒めます。
- ②①の後、十字に切れ目を入れたタマネギと厚切りにしたベーコン、大きめに切ったニンジンを入れ、水を加えてダッチオープンにふたをして煮込みます。
- ③一煮立ちしたらコンソメを入れて味付けし、ニンジンに火が通るまでさらに煮込みます。最後に塩とこしょうで味を調えて完成です。