

おいしい道めぐり

弟子屈町エリア

国道243号[パイロット国道]をめぐる

網走市を起点に美幌町、弟子屈町を経由し、根室市まで続く国道243号は、パイロットファームにちなんで「パイロット国道」と呼ばれています。この国道を中心に、美しい湖や川、森に囲まれ、豊かな温泉がわき出る弟子屈町の魅力を探しました。案内役は、地元を知り尽くす観光マイスター・摩周湖観光協会の小池武志さんです。



小池武志さん(道の駅「摩周温泉」インフォメーションセンターにて)

道東観光の拠点として

弟子屈町は道東のほぼ中心に位置し、阿寒国立公園はもちろん、釧路湿原や知床国立公園などへも近く、道東観光の拠点としてたいへん便利な場所にあります。釧路市までは車で約1時間、網走市までは約1時間半、根室市までも約2時間で到着できます。



が飛来するほか、湖に張った氷が膨脹して盛り上がる「御神渡り現象」が見られます。



6~10月の早朝に見られる雲海(写真提供:摩周湖観光協会)



鮮やかな紅葉の屈斜路湖(写真提供:摩周湖観光協会)



日本一の規模をほこる屈斜路湖の御神渡り(写真提供:摩周湖観光協会)

温泉天国・弟子屈

摩周温泉をはじめ、川湯温泉、屈斜路湖温泉、和琴温泉、仁伏温泉、コタン温泉などいくつもの温泉地があり、どこも泉質が違うので、町内で湯めぐりを楽しむことができます。道の駅「摩周温泉」など町内の数カ所に足湯もあるので、散歩中の休憩にもぴったりです。

質のよい硫黄泉が湧き出る川湯温泉エリアには、硫黄の香りを放つ、その名も硫黄山がそびえています。川湯温泉から硫黄山へは片道2.5kmの散策路があり、初夏には可憐な高山植物のエゾイソツツジが花盛りとなります。



噴煙を上げる硫黄山



硫黄山のふもとに咲くエゾイソツツジ。通称「白つつじ」と呼ばれ、5月上旬から7月上旬には「白つつじフェスタ」が開催される

神秘の雲海が広がる湖

町内にも多くの観光スポットがあり、代表格はなんと言っても屈斜路湖と摩周湖です。春から秋までの早朝は湖面だけが霧に包まれたような「雲海」が現れ、壮大で神秘的な光景が人気を呼んでいます。雲海がよく見えるポイントは、屈斜路湖の津別峠展望台、美幌峠展望台、藻琴峠展望台、摩周湖の第1・第3展望台の5カ所。いずれも見頃は日の出頃で、午前9時を過ぎると消えてしまいます。

また、湖の周辺は季節ごとに景色が大きく変わることも魅力の一つ。特に、秋は紅葉した木々が湖におおいかぶさるように連なり、美しさも格別です。冬は屈斜路湖に白鳥

ルートマップ



おいしい道めぐり

国道243号[パイロット国道]をめぐる おすすめスポット

アイヌの伝統料理を、身近に親しみやすく

レストラン 丸木舟

屈斜路湖畔に建つ「レストラン丸木舟」は、アイヌの伝統的な食文化をアレンジして提供する創作料理の店。ランチには、創業以来約40年の看板メニュー、エゾシカのもも肉を使った「野生丼」が人気です。熟練のハンターが仕留めたシカ肉はやわらかで旨味があり、ご飯がすすむおいしさ。ギョウジャニンニクの風味もよく合います。そのほか、店主のアトイさんが屈斜路湖で釣り上げたカパチュプ(ヒメマス)のルイペや、パリモモ(エゾウグイ)のお造りなど、この土地ならではのメニューが並びます。



エゾシカとギョウジャニンニクなどを卵でとじた「野生丼」



屈斜路湖のヒメマスをルイペに

また、丸木舟はレストランだけでなく、アイヌ詞曲舞踊団「モシリ」のライブを上演するほか、アイヌアートに囲まれて過ごせる宿泊施設も完備しています。アトイさんは「モシリ」が演奏する全楽曲の作曲、演出を手がけるアーティストでもあり、湖の美しい景色とともに、アイヌ文化を全身で感じる事ができるユニークな空間です。



美しいアイヌ文様が印象的な店内



すぐ目の前に屈斜路湖が広がる

- 住 所：川上郡弟子屈町屈斜路コタン
- 電 話：015-484-2644 ■ 営 業：11:00~19:00
- アクセス：道道52号沿い、JR摩周駅・川湯温泉駅から車で約20分
- HP：http://marukibune.jimdo.com/
http://www.sh.rim.or.jp/~moshiri/

釧路川のほとりで、ゆったりイタリアン

カフェ&バル COVO(コーヴォ)

オーナーの松井弘さんがコツコツ手作りするログハウスの店、「COVO」は、弟子屈や釧路などの地元食材を多く使うイタリア料理店です。神戸出身の松井さんが新婚旅行で訪れた北海道に魅了されて移住し、10年かけて独学でログハウスを建て、料理を研究し、2010年にオープンしました。ランチはピザやパスタが中心で、夜はワインに合う料理を提供しています。

「夫婦でお酒が好きなので、自分たちが食べたいものを作っています」と松井さん。一番人気のパスタ、「弟子屈産摩周ポークのアマトリチャーナ」は、昆布をエサに育てた豚のバラ肉を塩漬けし、トマトソースで仕上げたシンプルで一皿。ピザ生地にも地元産小麦「摩周粉」を使うなど、どれも素材を大切に料理ばかりです。さらに、この店の大きな魅力は、雄大な釧路川を望むすばらしいロケーションにあります。カヌーで釧路川を下ってきた人が、川から直接立ち寄ることも。料理も景色も、思いきりぜひ味わうことができます。



窓から見える清流・釧路川



「弟子屈産摩周ポークのアマトリチャーナ」と、「釧路産たらこジャガイモのピザ」



オーナーの松井弘さん



木の温かさがあふれる店内

- 住 所：川上郡弟子屈町字礼友内89 ■ 電 話：015-482-8557
- 営 業：11:00~14:30、18:00~23:00(22:00 L.O ※夜は要予約)、水曜・第2火曜定休
- アクセス：国道243号から町道を約1km、JR摩周駅から車で約15分
- HP：http://www.cafebal-covo.com/

地元食材を生かした豚丼と田舎そばの店

くまうし

弟子屈町市街地にある「くまうし」は、鶴居村・釧路市阿寒町で生産される「阿寒ポーク」と、町内産の「摩周そば」など、地元食材を多く使う地産地消の店。店名は“サケの干し場”を意味するアイヌ語の「クマ・ウシ」が由来で、かつて釧路川でとったサケを干し交易する場所だったことから、この店が多くの出会いの場になるように、との願いが込められています。

「地元のすばらしい素材を、おいしく食べていただきたい」という店長の原孝司さん。豚丼は、脂があっさりした「阿寒ポーク」の肉質を生かし、秘伝のタレをからめてジューシーに焼き上げています。山わさびの薬味がポイント。

「摩周そば」は平成2年から栽培され、年々生産量が増えて今や全国から注文が届くほど。そばは、原さんが毎朝その日使う分ずつ手打ちしています。店の看板メニューは町内で3代続く「松田豆腐店」の油揚げをのせた「きつねそば」。ふっくら煮含めた油揚げが、やや太めのそばと好相性です。豚丼とセットで注文するお客さんが多く、弟子屈の味をたっぷりと満喫できます。

- 住所：川上郡弟子屈町鈴蘭1丁目8-6
- 電話：015-482-2688
- 営業：11:00～20:30、火曜定休
- アクセス：国道243号沿い、JR摩周駅から車で約3分
- HP：http://kumaushi.jp/



「きつねそば」の油揚げは、毎朝くまうし専用に揚げたもの



バラ肉とロースを半分ずつのせた「ミックス豚丼」



お客さんは家族連れも多く、ゆっくりくつろげる店内

摩周そば、摩周メロンもアイスクリームに

摩周湖のあيس

「摩周湖のあيس」は、毎朝町内にある牧場まで生乳を取りにでかけ、店で低温殺菌してからアイスクリームやソフトクリームに加工しています。「とにかく牛乳が良質なので、おいしいアイスクリームができます」と営業部長の神子島智樹さん。

アイスクリームの種類は季節によって変わりますが、ショーケースには10～15種が並んでいます。なかでも特徴的なのが、「摩周そば&そばの実」や「摩周メロン」など、地元素材をふんだんに使ったもの。どれも保存料を使わず、色合いや香りが優しく、後味がさっぱりしています。素材に自信があるので、甘さは抑え気味にしても大丈夫だそう。クレープやパフェも人気です。平成10年のオープン以来、「地元のおいしさを大切に」という店のモットーは変わり



明るい店内に、弟子屈の美しい自然の映像が流れる



ソフトクリームをのせたパフェ「摩周のめぐみ」と、カップ入りアイスクリーム(遠信販売あり)

ません。また、ときおり店内のスクリーンに神子島さんが撮りためた周辺の自然の映像が流れ、そのすばらしさからも、地元への深い愛着が伝わってきます。



営業部長の神子島智樹さん

- 住所：川上郡弟子屈町摩周2丁目8-6
- 電話：015-482-6500
- 営業：5月～9月は9:00～18:00、10月～4月は9:00～17:00、木曜定休
- アクセス：国道243号沿い、JR摩周駅から車で約5分
- HP：http://ice1.sakura.ne.jp/

写真左から、「摩周そば&そばの実」、「摩周メロン」、「クリームチーズin鶴居チーズ」、「摩周ブルー」