

＼ 自転車ツーリングで楽しむ ／

寄り道のススメ



Vol.5
オホーツク編

愛車でのドライブもいいけれど、時にはどこか遠い町で自転車にまたり、自分のペースでゆっくりと走ってみたい。パノラマに広がる景色を眺め、時に土地の人との会話を楽しみながら、あちらへ寄り道、こちらへ寄り道——、そんな小さな旅を、道内各地をリレーしながらご紹介していく。第5回目は海と湖の魅力を満喫できる全長321kmのオホーツクサイクリングルート。お気に入りの景色や寄り道スポットを見つける旅に、いざ、出発！



企画・文
ばんや りくこ
萬谷 利久子さん

PROFILE

生産者の商品開発、レストランなど「食×農×観光」をサポートする北海道6次産業化プランナー。中小機構北海道本部、農商工連携アドバイザーや北海道大学大学院観光学院デスティネーションマネージャーなども務める。

ダイナミックな景色を堪能！ ビギナーでも走りやすいルート

マスクをはずし、思いきり空気を吸い込んで自転車で走る解放感。海や山、湖と川、起伏に富んだサイクルコースは、3D映画のようにダイナミックな景色を映し出します。

中でも、網走市豊郷の丘陵地帯を走る「感動の径」は、知床連山を眺めながら正面に見えるオホーツク海に向かって走る絶景コースです。下り坂はペダルを踏まずに風に背中を押されながら、海に吸い込まれていくよう。9月の畑には、収穫したてのじゃがいもが積まれ、トラクターがひと休み。足を延ばせば真っ赤なサンゴ草にも出会えます。

線路跡を自転車専用道路にしたコースは、木立の緑のトンネルを駆け抜け、車を気にせずに安心して走れます。猛暑の日にも木漏れ日がやさしく、涼しいコースです。近年、電動自転車の人気が高まり、アクティブに休日を過ごしたい女性が増えているそう。夏休みにはお孫さん2人とおじ

いちゃんがサイクリングを楽しむ姿も見られたそうです。

サイクルコースの立ち寄りグルメも、ご当地食材を満喫できる魅力のひとつ。網走産の上質な牛乳を使用したジェラートや、知床鶏やシカ肉などを挟んだ豪快なハンバーガー。北見らしくミント風味の生クリームを使った地域限定ドーナツなど、ここまで来たから食べられる美味しさに出会い、気分が上がります。

大自然を走るオホーツクのサイクリングは、自転車上級者でないと厳しいと思っていましたが、なだらかなコースも多く、気軽にお散歩気分で出かけられます。四季折々に変化する自然に魅了され、何度も訪れるリピーターもいるそうです。夕方にペダルをこぐ余裕があったら、網走湖畔サイクリングもおススメです。湖に沈む夕陽を浴びながら走ると、思い出に残る「青春ライド」になることでしょう。

オホーツクサイクリングルートを紹介してくれるのは…



たかし
吉田 崇さん

PROFILE

サイクルガイドやカヤックガイドなどを通し、国定公園内にある網走市の魅力を発信している。ツアーの後にはオホーツク産小麦や野菜を使い、参加者がピザ窯で焼きあげて食べられるセットなども人気で、参加者との触れ合いを大切に活動を続けている。



Connecttrip コネクトリップ

住所／網走市字呼人812-2
TEL／050-1099-3708
<https://connecttrip-okhotsk.com/>

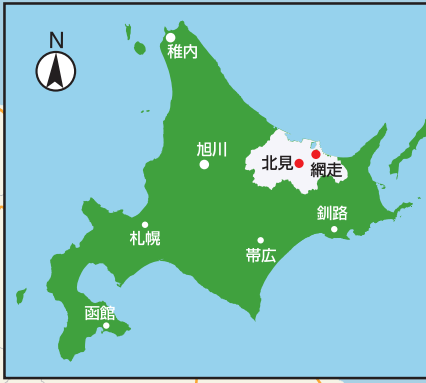
網走近郊ルートを案内してくれるのは、父親の代からオホーツクのサイクルツーリズムに関わる吉田崇さん。会社勤めの今週末には自転車ガイドとして活躍しています。新しい旅の在り方を提案し、様々な体験ツアーを行う「Connecttrip (コネクトリップ)」のメンバー。海や川、湖と風景が変化に富み、四季折々の美しさを体感する吉田さんが、この場所を自転車で走る楽しさを多くの人に伝えたいと話します。

サイクルコースづくりで大切にしている事は、距離が長すぎず、スムーズに進み、飽きずに走れること。網走は上り坂が少ないので初心者も楽しめるコースも多く、ランドマークの「帽子岩」から川沿いを上流へ向かうコースはなだらかで走りやすいそう。中・上級者の人には、アップダウンのある能取湖から中心部へ向かう森を走るコースがおススメだそうです。

「コネクトリップ」には、「いいとこどりサイクリング」というユニークな体験メニューがあります。能取岬やサンゴ草などの見どころを自転車で走り、途中は車でらくらく移動というツアー。カヤックとの組み合わせも人気で、ソロキャンプをしながら自転車で観光する女性も多いそう。

帰り際には「また来てね」と声をかける吉田さん。サイクリングを通じた網走のファンづくりに情熱をかたまけています。

1982年から続くロングライドイベント「インターナショナル・オホーツク・サイクリング」を主催者側として支え、今後も世界中から多くのサイクリストに来てもらえるコースづくりを目指し、後輩ガイドの育成も行っています。



いつかは走破したい……!

オホーツク海と湖に囲まれ、原始的な「自然と共生」するエリア。初心者から上級者まで満足させる多彩なルートを楽しめるサイクリングルートです。

オホーツクサイクリングルート

「北海道立北方民族博物館」、「博物館網走監獄」など地域の歴史に触れられる施設も多く、立ち寄りスポット満載のエリア。オホーツク海ならではの流水が接岸する景観や、ファットバイクを活用した冬季のサイクリングも人気です。



- 基幹ルート
- 高速道路
- 一般国道
- JR 駅
- 道の駅

1 小清水原生花園



国道244号沿いにある約8kmの細長い砂丘地帯に広がる天然の花畑。遠くに藻琴山や知床連山を望め、園

内からは日本最北の鳴き砂海岸へ降りることもできます。6～7月下旬ごろには、多様な花々が咲きそろい色鮮やかな風景はまるで別世界。5～10月には、JR釧路本線に臨時的に原生花園駅が開設され、多くの観光客で賑わいます。

住所／斜里郡小清水町字浜小清水2番
TEL／0152-67-5120(小清水町観光協会)

2 おんねゆ温泉郷



アイヌ語で大きな湯(オンネ)という言葉から名付けられ、明治32年の開湯から人々に愛されてきた、源泉100%かけ流しの

温泉まち。単純硫黄温泉(アルカリ性低張性高温泉)で、美肌の湯として地元民はもとより、道外からもファンが訪れます。「おんねゆ温泉」、「滝の湯温泉」、「ポンユ温泉」と隣接する地区で3つの温泉を楽しむことができ、各地区で日帰り入浴も可能。詳しくは「おんねゆ温泉郷」のホームページでチェックを。

住所／北見市留辺蘂町温根湯温泉
TEL／0157-45-2921(おんねゆ温泉郷事務局)

3 ミルクドレイク 北見店



牧場直営の生仕立てドーナツ専門店「ミルクドレイク」北見店は、2023年10月のオープンから行列の絶えない人気

店。美深町にある自社牧場の搾りたて牛乳を使用し、贅沢に米油で揚げたドーナツは、外がカリカリ、中はもちもちの「生」食感です。北見店ではミント味生ホイップが特徴の「薄荷の街 kitami…(チョコミント)」を限定販売。サイクリング中の糖分補給におススメです。

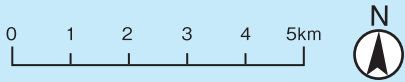
住所／北見市とん田東町474-11
TEL／080-4093-3923
営業／11:00～売完次第終了

おすすめ

1 ロングコース (片道約86km)



Connectripでは、カヤックで渡る体験メニューも用意されている。



能取岬



オホーツク海に突き出た岬で、西方は能取湖と北見市常呂町の海岸、東方は遠くに知床連山を見渡せます。オホーツク海に向かって吸い込まれるように自転車で下る爽快感を体験してみませんか。

住所／網走市美岬
画像提供/(一社)網走市観光協会

4 北海道立北方民族博物館



東はグリーンランドのエスキモーから、西はスカンディナヴィアのサミでアイヌ文化を含めた北方民族の文化とオホーツク海沿岸にかつて栄えていたオホーツク文化を紹介する民族博物館。常設展示室には、衣・食・住・生業・精神文化・文化の伝承などのテーマ別に、アザラシの腸で作られた衣服や白樺樹皮の船など、900点を超える貴重な資料を展示しています。



住所／網走市字潮見309-1
TEL／0152-45-3888
営業／9:30～16:30(月曜休)
※7～9月は
9:00～17:00(無休)



5 流水硝子館



オホーツクの流水、雪、氷、自然が生み出す美しい造形がいつまでもここにあって欲しいという願いを込めて、その姿をガラスで表現した「流水硝子」。廃棄された蛍光灯をリサイクルしたガラス原料「エコピリカ」を使用しているのが特徴的です。「流水硝子」の取り組みを通して、リサイクルや環境問題について考えるきっかけになって欲しいと、ガラス制作体験なども行っています。



住所／網走市南4条東6丁目2-1
TEL／0152-43-3480
営業／10:00～17:00(水曜休)



2 ショートコース (片道約34km)



Connectrip

レンタサイクルやガイド付きサイクリング、カヤックや室内体験などのアクティビティーが充実しています。



パノラマロード感動の径 ビューポイントパーキング



網走市中心部から天都山へ向かうルートに、多彩な農村景観と出会うスポットを加えた「感動の径」。東側にオホーツク海や知床連山、西側には網走湖が広がる景色に圧倒されながらサイクリングを楽しむことができます。

住所／網走市豊郷

ジェラテリア Rimo



ジェラートの美味しさの決め手は、主成分である牛乳。「Rimo」では能取湖を見渡す小高い牧場で愛情いっぱい育てられた牛から搾った上質な牛乳を100%使用した、最高品質のジェラートを提供しています。甘みが出るタイミング、なめらかさ、口溶けなどフレーバーごとに絶妙なバランスで仕上げている、国際ジェラートコンテストで二冠に輝いたシェフの技に思わずうなる味わいです。



住所／網走市字呼人418番地
TEL／0152-48-3053
営業／11:00～17:00(水曜休)



uminoba



「〆オホーツクの価値」と「生活」をつなぐ」をコンセプトとするBlueM株式会社が手掛けるフラッグシップショップ。店内には自社プロデュースの商品のほか、オホーツクで生み出された食品や日用品などを取り揃えています。「知床鶏の和風チキン」のハンバーガー、「オホーツクフライドポテト」、あばしり牛乳を使った「自家製ヨーグルトドリンク」などテイクアウト販売のメニューも充実。



住所／網走市字藻琴14-1
TEL／0152-61-7870
営業／10:00～17:00(無休)
※テイクアウトは16時まで

