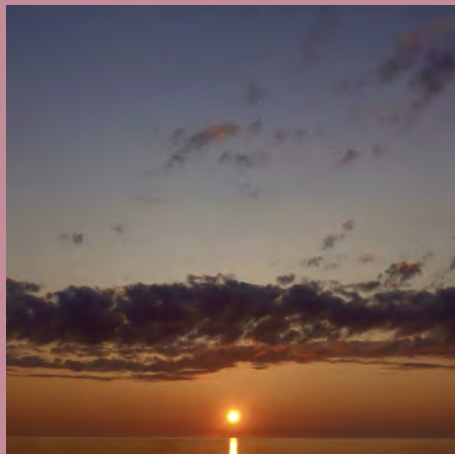


厚田在住の大学生によるフリーマガジン

ATSUTATOURL

vol.3

起床。晴れ。ドライブ。厚田！



毎日やってる僕らのミナト
厚田港朝市

ぎ
や
ら
り
ー
ね
こ
道
楽

猫も僕も丸くなる

手に取っていただいた方々に感謝を込めて、

お問い合わせ、感想はこちらへ



製作：石狩市厚田区地域おこし協力隊

ATSUTATOURL とは

厚田を巡るあなたのための地図

厚田を活性化させるために日々活動している

「厚田区地域おこし協力隊」。その1員である「りょう」が、活動をしていく中で見つけた厚田の人・食・景色などの魅力をお届けするため毎月発行しています。

目次

P3. 毎月更新 ATSUTAMAP

P5. ねこ道楽

P7. 厚田港朝市

P9. あつたのしゃしん



広告コーナー

▼定番「厚田の夕日」と「厚田ブルー」！



GELATO LicoLico

TOPIC

厚田の食材を積極的に使った道の駅石狩「あいろーど厚田」のジェラート屋さん！夏の期間限定フレーバーはチョコレートソルベととうもろこし、などなど…。どれもすぐに売り切れちゃうから早めに行かなきゃ！

COUPON



道の駅石狩「あいろーど厚田」2階
10:30~16:00 (時期によって変動あり)
冬季期間 (11月~3月) は休業



▲限定「チョコレートソルベ」と「とうもろこし」！

毎月更新！

ATSUTA MAP

ATSUTATOURLへようこそ！

このマップは、毎月店舗が紹介されるたびに
情報が増えていきます！

今月はずいに聚富（しっぷ）方面へ！
夏になって、いろんなお店がオープンしたので
皆さんからも「どこを紹介するの？」と
聞かれることが多くなりました。笑

厚田十字街



←札幌

石狩川

ようこそ
厚田
へ

聚富
shippu



望来の坂

セイコーマート望来店

嶺泊展望パーキング
（カシオペアの丘）

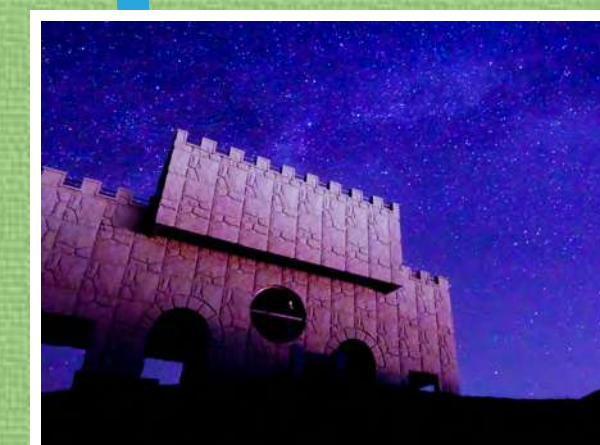


ぎゃらりー & かふえ
ねこ道楽
P5

望来
mourai



厚田
atsuta



恋人の聖地
（あいろんどパーク内）



絶景ポイント



紹介店舗



目印



既出店舗

厚田で過ごす×日猫



小夏（こなつ）♀

ねこ道楽の受付嬢！
カウンターでお待ちしますにや。
2011年6月18日生まれ



桜（さくら）♂

ねこ道楽の店長！
気分がいい日は外でお出迎え。
2010年5月5日生まれ

ねこ道楽のカフェメニューは、スパイシーな味付けとネコミミがポイントの「かにバーガー」や、なかしべつ牛乳を使用したソフトクリームなど種類豊富。ねこ道楽には2匹の猫「桜」と「小夏」がいる。桜はこのお店がギャラリだった頃にふらつとやってきた迷い猫。傷だらけだったところを保護され、今はねこ道楽の店長として皆さんをおもてなししている。桜は小夏のことを大好きらしく、取材時も寝ている小夏をじっと見つめていた。のびのびと猫たちと過ごすよし、ペランダのプランコで絶景を望むよし。自由気ままな猫日を過ごしてみたいかがだろうか。



コースターも肉球。

ぎゃらりー&かふえ ねこ道楽
北海道石狩市厚田区聚富 117-364
Tel:080-3232-3010
11:00~16:00
期間：6月末~9月末の土日祝のみ



かにバーガー 700円

+400円で



フライドホタテ

お好きなドリンク

のセットに！



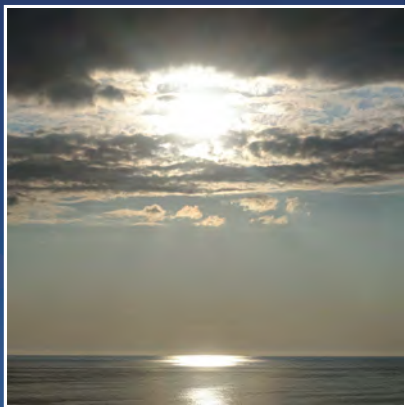
一面に広がるねこグッズ。

「ようこそ厚田へ」の看板を抜けてすぐ、特徴的な猫の看板が見えてくる。土日祝のみ開く秘密のカフェでは二匹の猫がみなさんをおもてなしますにや。



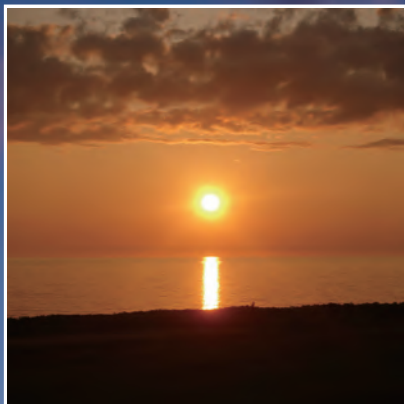
猫の看板が目印だにやー。





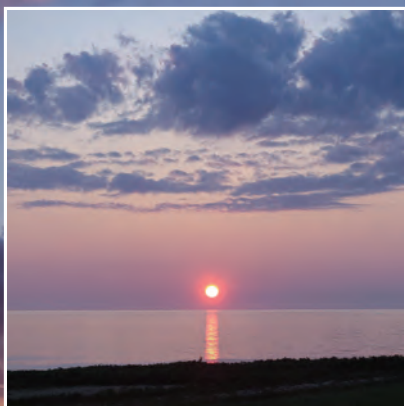
18:03

まだ青空が浮かぶ頃。曇りの日は
太陽光が天使の輪っかのように
浮かび上がります。



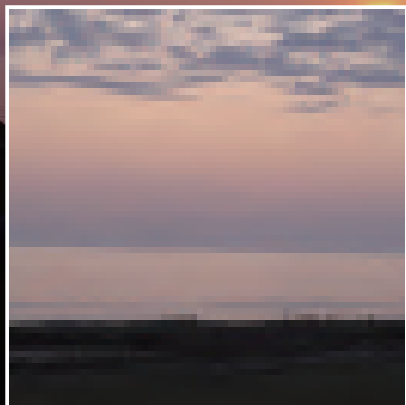
18:57

夕日のピーク！
海を橙色に染め
ていきます。



19:10

ピークを越え
ると空は青色
に変わります。



19:20
日没。

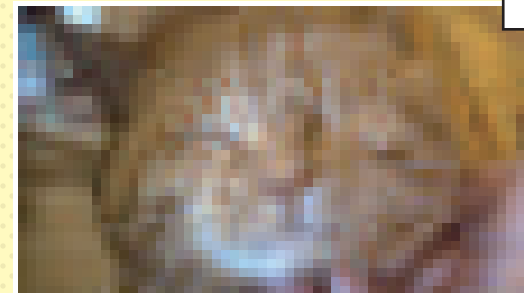
厚田の夕日が
沈むまで

▼さくらちゃん（♂）、可愛すぎる…。

アツタツアー
7月号

ねこ道楽

▼メニュー表は本の形になって
ます、パフェもバーガーも種類
豊富で選べない！



▼フライドホタテ・ポテトには
ネコ店員の名前が書かれた旗が
ついてきます◎



▶朝市にも出店してい
る上山(貴)水産が、道の
駅に新しくお店をオー
プン！ホタテカレー、
アワビカレー、カスベ
の唐揚げなど港町なら
ではのグルメがずらり。
店内ではお魚の販売も
してます◎



▲タコの食べ方について聞いていると、
「そのままかぶりつくのも美味しいよ！」
という答えが返ってきた、男らしい…。

▼画像はたこのエラとくち。それ
ぞれ「たこまんま・とんび」と呼
ばれているらしいです。厚田くん
せいでは燻製されたたことんびも
販売しています！



さよう
あつた

厚田港朝市

厚田港朝市 に行ってきました



▲タコの加工の様子。厚田漁港では、漁協の荷捌施設内で茹で上げている。



▲ホタテは7月もよく取れる。袋いっぱいに入ったホタテが1袋 1000円 で販売している。

▼朝市に出店している厚田くんせい。にしんや鮭などを厚田の原木を使って燻製にしている。



▼販売の様子。(松浦水産)
この日はタコ足の他にタコ頭や青つぶを販売していた。



▲取材時、札幌からウニを買いに来た方を発見。朝市に慣れている方は発泡スチロールを持参しているという。



バフンウニ、濃厚な味わいが特徴。



ムラサキウニ、あっさりとした味わい。



毎朝開かれる漁師の祭典

期間中は毎日開かれることから連日大盛況の厚田港朝市。7月はウニの時期だった。テレビで放映されたこともあり、土日は100人以上が訪れ大変だったそうだが、取材時は平日で曇っていたこともありお客様の出入りは落ち着いていた。売り子さんオススメの空いている日は「晴れてて風がない平日」だそうなので、確実にお目当てのものを買いたい場合はよく調べることを推奨する。

「漁師さんのウニの食べ方は？」と聞いてみると、シンプルに生で食べるが一番多く、すまし汁や「海苔で巻いて天ぷらで揚げる」という食べ方も話していた。



▲上山④水産の身欠きにしんは一口サイズで食べやすい。ドライブにもおすすめ◎

厚田港朝市

北海道石狩市厚田区厚田7-4

Tel:0133-78-2006
(石狩湾漁業協同組合 本所)

7:00~14:00頃

期間：4月上旬~10月中旬の毎日