



水産物

- タコ
- ヒラメ
- ホタテ
- カレイ
- ニシン
- シャコ
- 豆イカ
- サクラマス
- 昆布
- ヒル貝
- ウニ
- アキアジ (サケ)
- ハタハタ
- カスベ

お食事処 前浜 「たこのかきあげ丼」

道の駅石狩「あいろーど厚田」 「たこ飯」

お食事と民宿八幡二「浜ラーメン」

厚田港朝市 ウニ

宮崎商店「厚田もなか」

厚田港朝市「飯寿司」

カントリーキッチン・アン 「カスベの唐揚げ」

そば処 一純「にしんそば」 ※「新そば」は11月頃から

厚田のメロン

東農園 野菜

農作物

- 米
- 新米
- しいたけ
- そば
- 新そば
- アスパラ
- メロン
- スイカ
- とうきび
- いちご
- ミニトマト
- ナス
- ズッキーニ
- にんにく
- サツマイモ
- カボチャ

厚田のメロン

東農園 野菜

ふれあいきのこ村 しいたけ

厚田の米

道の駅石狩「あいろーど厚田」 「厚田のかぼちゃパイ」

ご協力頂いた方々：東農園 厚田港朝市の皆様 一純 お食事と民宿 八幡二 カントリーキッチン・アン 佐藤水産 妹尾豆腐店 ちいさなうつわや ありすCafe 飛ぶ鳥農場 ふれあいきのこ村 お食事処 前浜 道の駅石狩「あいろーど厚田」 宮崎商店 JA北いしかり (敬称略、五十音順) 石狩市企画経済部商工労働観光課/石狩北商工会/石狩市厚田支所地域振興課/一般社団法人石狩観光協会/厚田区集落支援員/厚田区地域おこし協力隊の皆様

2022

厚田フェノロジーカレンダー

フェノロジーカレンダーとは、地域の自然と人の営みを表した生物季節暦のこと。

厚田で出会った人びとは、日本海の豊富な水産物、そして豊かな自然環境で育まれる農産物の営みと生きている。
食―海の幸や米、野菜を通して、厚田の魅力を味わい尽くしてほしい。

(二〇二二年度インターン生一同)



道の駅石狩「あいろーど厚田」

1階では厚田の特産品を買うことができ、2階には厚田産の食材をふんだんに使ったピザやバッテラ、ジェラート等を休憩スペースでゆったり楽しめる。厚田の歴史や周辺観光スポットを知ることができるコーナーも。3階バルコニーから見渡す日本海と夕日は絶景！



厚田港朝市

毎朝とれたての魚介類が集まる朝市！お魚や貝はもちろん、各々の漁師さんが趣向を凝らした加工品が並ぶ。その時一番美味しい水産物を、厚田の魚を知り尽くすレディたちが教えてくれる。当日の品揃えは道の駅でも知ることができるのでぜひ！



お食事と民宿「八幡二」

八幡二では、浜ラーメンや海鮮丼などの季節の魚介類を楽しめる料理だけでなく、ザンギ定食などの定番メニューも豊富で、お米は厚田産にこだわっている。

広々とした和室での宿泊は、厚田の夜を楽しむのにぴったり！



お食事処「前浜」

朝市の目の前にある前浜食堂では、タコのかき揚げ丼や、ヒラメ・豆イカの刺身が大人気！

開店期間は4月から10月で、旬のお魚を美味しく頂くことができる。冬季に仕込む厚田の魚とお米で作る「飯寿司」もお試しあれ！



カントリーキッチン・アン & ちいさなうつつわや ありすCafe

オープン20周年を迎えるカントリーキッチンアンでは、厚田産の食材を使った料理が沢山！内装／器には店主のこだわりが詰まっており、後者には、厚田の土などの材料を使って作られた「ありすCafe」の器を使用。自分の損得よりも内装と食べ物の両方でお客さんに楽しんでもらえるようにとのことで、ボリュームミーな量を提供しているそう。目もお腹も大満足！



厚田十字街



丸満 佐藤水産

巨大なタコを掲げる漁師さんの看板と店先で回転する魚たちが目印の佐藤水産では、新鮮な水産物はもちろん、ホッキ貝や豆イカ、干物等の加工品も販売。



妹尾豆腐店

創業120年、長く愛されるこの店は開店前から行列になることも。木綿豆腐は地産SHOPあべや道の駅でも購入できる他、道の駅1Fの「そば処一純」では厚揚げを使った蕎麦をいただける。



宮崎商店

明治35年創業の宮崎商店の「厚田もなか」は毎日200個以上も売れる名物だ。白こし鮭のハタハタと、黒粒あんのシャコの2種類を楽しんでいただきたい。



飛ぶ鳥農場

飛ぶ鳥農場では、魚醤の搾りかすを餌に加え、臭みがなく微かな塩味を感じられる「海の街たまご」を生産。加工品（プリン、シフォンケーキ等）も本農園や道の駅で購入可能！

この「厚田フェノロジーカレンダー」は、2022就労型課題解決インターンプログラムに参加したインターン生が作成したものです。お問い合わせは、石狩市企画経済部商工労働観光課 (TEL0133-72-3166) まで



この事業はサマージャンボくじの収益金を活用して実施しています。