

エリアデータベース(興部町)

●道の駅おこっぺ(興部町)



噴水や車輪のオブジェがある広い公園「ジョイパーク」と、今は廃線となった名寄本線の歴史を展示した興部交通記念複合施設「アニュー」が道の駅になりました。ディーゼルカーを改装した休憩室が目玉です。

- 休館日：年末年始(12/31~1/5)
- 開館時間：9:00~18:00(5~10月)
9:00~17:00(11~4月)
- 所在地：紋別郡興部町幸町
- お問い合わせ：0158-82-2385
- 特産品販売所(道の駅隣)
興部町自慢の特産品販売所も併設

●モーモ一城(興部町)



正式名称「オホーツク農業科学研究センター」酪農に関する関連する各種研究や分析などが行われています。予約すればアイスクリームやウインナーの手作り実習が出来ます。近くに風車があり興部の撮影スポットにもなっています。

- 所在地：興部町字興部772
- お問い合わせ：0158-82-2121

●農村風景(興部町)



興部町は酪農業が盛んであり、飼料の生産も自分たちで行っています。そのため、国道などの道路沿いに、牧草畑の広々とした風景や、ロール牧草の点在する風景、放牧牛など爽快で癒しのある風景が見られます。また、オホーツク海に面しており、海と牧草地とが同時に見られます。

- 所在地：国道238、239号線沿い

●さるる海水浴場(興部町)



水の美しいオホーツク海での夏を満喫しようと、シーズン中には大勢の家族連れで賑わいます。魚やカニの姿も見られることから子供たちに大人気です。

- 開設期間：毎年7月第2週頃~8月第3週頃まで
- お問い合わせ：一般社団法人おこっぺ町観光協会 0158-82-2345

●興部スキー場(興部町)



全長約400mと短いスキー場ではありますが、山頂からはオホーツク海の流氷が見られるスキー場です。初級・中級者向けの斜面は広々とした一枚バーンで、ファミリースキーヤーが安心して楽しめます。スノーボードも全コース滑走でき、初心者スノーボーダーの練習に最適です。

- 営業期間：12月下旬~3月中旬
(積雪状況により前後することもあります)
- 営業時間：・月曜日 18時~21時(ナイターのみ)
・火~土曜日 9時~21時
※12時~13時、16時~18時は運休
・日・祝祭日 9時~17時(運休時間なし)
- 所在地：紋別郡興部町字北興38-2
- お問い合わせ：0158-82-2552

●パンケの滝(興部町)



興部町宇津地区の道有林の中にある興部川の支流、パンケ川の源流部の滝です。ここでは、岩やコケ、様々な野草や花などが見られ、源流部ならではの景観が楽しめます。渓谷の中であり、夏の暑い日でも涼しい場所です。エゾシカやヒグマの生息域なので訪れる際は注意が必要です。

- 所在地：興部町宇津地区
- お問い合わせ：興部町役場産業振興課商工観光係 0158-82-2134

● 興部町のチーズ (興部町)



冷涼でチーズ作りに適した環境の興部町では、地元の生乳からチーズが作られています。現在ではチーズ工房など5軒で作られています。モzzarellaチーズやゴダチーズ、白カビタイプやブルーチーズ、ウォッシュタイプなどまた酸を使わず作るファーメントタイプなど色々なチーズが楽しめます。

■ チーズ業者一覧

- ・ ノースプレインファーム (株) (興部町字北興116-2) 0158-88-2000
- ・ チーズ工房アドナイ (興部町新町) 0158-82-3133
- ・ (有) 乳食研 (興部町春日町) (工場) 0158-82-2351
- ・ 富田ファーム (興部町字津99-8) 0158-88-2611
- ・ パインランドファーム (興部町北興152) 0158-82-2033

■ 主な取扱店

- ・ 物産販売所 (道の駅おこっぺ隣り)
- ・ Aコープおこっぺ

● 興部町の乳製品 (興部町)



興部町ではアイスクリーム・ソフトクリーム・ヨーグルトや生キャラメルなど様々なものが作られ楽しまれています。地元の牛乳を使ったソフトクリームは3件、アイスクリームは1件ありそれぞれの味わいを楽しむことができます。ヨーグルトやケーキ、生キャラメルなどスイーツも充実しています。

■ 製造販売所

- ・ ノースプレインファーム (株) (ソフトクリーム)
 - 営業時間: 10:00~18:00 (直営レストラン・ミルクホール)
 - 定休日: 火曜日 (夏季、祝日は営業)
 - 所在地: 興部町字北興115-2 ● お問い合わせ: 0158-88-2000
- ・ 富田ファーム (ソフトクリーム)
 - 営業時間: 11:00~17:00 ● 定休日: なし
 - 所在地: 興部町字津99-8 ● お問い合わせ: 0158-88-2611
- ・ JA北オホーツク (ソフトクリーム、アイスクリーム)
 - 営業時間: 10:00~18:00 (4月~10月)
 - 10:00~17:00 (11月~3月) (直営店)
 - 定休日: 火曜日 ● 所在地: 興部町緑ヶ丘
 - お問い合わせ: 0158-82-2961

● 興部町の海産物 (興部町)



興部町では、海明けの毛ガニ漁とホタテ漁から始まり、夏から秋へのサケマス漁を中心とした漁業が行われています。毛ガニは、茹でた後出荷、ホタテは、刺身用や干し貝柱などに加工されています。筋子やイクラなどの加工も行われています。

■ 販売場所: おみやげ屋さん

- 所在地: 興部町沙留海運町
- 問い合わせ先: 0158-83-2500
- 主な海産物の漁期 (例年)
 - ・ 毛ガニ: 3月~8月
 - ・ ホタテ: 3月~12月
 - ・ サケ: 9月~11月

● 興部町の牛乳 (興部町)



興部町は酪農が盛んで生乳生産が行われています。そこで、自分の牛乳をみんなに飲んでもらいたいとの気持ちから、現在2件の酪農家が牛乳の製造販売を行っています。2件とも低温殺菌で牛乳本来のおいしさが味わえるものとなっています。直営店で味わうと格別です。

■ 製造販売所

- ・ ノースプレインファーム (株)
 - 営業時間: 10:00~18:00 (直営レストラン・ミルクホール)
 - 定休日: 火曜日 (夏季、祝日は営業)
 - 所在地: 興部町字北興115-2 ● お問い合わせ: 0158-88-2000
- ・ 富田ファーム
 - 営業時間: 11:00~17:00 ● 定休日: なし
 - 所在地: 興部町字津99-8 ● お問い合わせ: 0158-88-2611

● おこっぺハム (興部町)



ここでは、北海道産の厳選した豚肉を、弊社独自の塩漬製法によりおこっぺハムは作られています。おいしさにこだわり、手間と時間を惜しまずに味を優先した製法で作られており、北海道認証商品の認定も受けています。ハム、ベーコン、ソーセージ、ホタテフランクなどなど家族で楽しめます。

■ 営業時間: 9:00~17:00

- 定休日: 土日祝祭日
- 所在地: 興部町春日町
- お問い合わせ: 0158-82-3100
- 主な販売先
 - ・ 特産品販売店 (道の駅となり)
 - ・ Aコープおこっぺ

● ノースプレインファーム (株) (興部町)



自分の搾った牛乳を飲ませたい。昭和63年からミルクプラントで牛乳を製造しています。取扱い品目も多く、牛乳、チーズ、バター、ヨーグルト、生キャラメル、醗酵バターケーキ、など様々です。また、牛肉の赤身を使用したハンバーグなども楽しめます。濃厚なソフトクリームもお勧めです。

■ 営業時間: 10:00~18:00

- (直営レストラン・ミルクホール)
- 定休日: 火曜日 (夏季、祝日は営業)
- 所在地: 興部町字北興116-2
- お問い合わせ: 0158-88-2000

● 富田ファーム (興部町)



生乳の生産から加工販売まで、家族で行っており、牛乳、ソフトクリーム、チーズ、生キャラメルジャムなど意欲的に取り組んでいます。中でもチーズは北海道認証や、様々なコンテストで金賞や優秀賞を得ており評価の高いものです。直営店での牛乳飲み放題やファームインなども楽しめます。

- 営業時間: 11:00~17:00
- 定休日: なし
- 所在地: 興部町宇津99-8
- お問い合わせ: 0158-88-2611

● チーズ工房アドナイ (興部町)



イタリアの酪農家が作るような地域の風土に根ざしたチーズをめざし、1994年牛舎を改築した工房でチーズ作りをはじめました。ここでは、モzzarellaや白カビ青カビ、ウォッシュタイプなど様々なチーズが作られ、味も高い評価を受けています。堤田さんの家族経営で、手作りで行われ職人意識が感じられます。

- 営業時間: 11:00~17:00
- 定休日: 不定休
- 所在地: 興部町新町
- お問い合わせ: 0158-82-3133

● J A 北オホーツク (興部町)



JAおこっぺ女性部の皆さんがアイスクリームの製造販売を行ったのが始まりで、現在は、工場を構えアイスクリームとソフトクリームの製造販売を行っています。朝搾ったばかりの自慢の生乳から作るアイスクリーム、ソフトクリームは、牛乳本来の良さが味わえます。

- 営業時間: 10:00~18:00(4月~10月)
10:00~17:00(11月~3月)(直営店)
- 定休日: 火曜日
- 所在地: 興部町緑ヶ丘
- お問い合わせ: 0158-82-2961