

富良野 美瑛広域観光センター



2021~2022

- ①体験ガイド改訂版(2022年度版)紹介
- ②ラベンダー「香の体験室」**OPEN**
- ③ラベンダー「摘み取り体験」紹介
- ④富良野地域 3つのワイナリー紹介
- ⑤「北の国から」放映40周年

(一社)ふらの観光協会 野村守一郎

E-mail jo.kankou@furano.ne.jp

TEL 0167-23-3388

FAX 0167-39-1222

富良野地域人気体験メニュー一紹介

富良野で
楽しむ体験



Hokkaido Furano
Activity Guide

北海道・富良野の体験旅行ガイド



①

体験ガイド改訂版

熱気球フリーフライト

日本でも稀な貴重なフリーフライトは多年絶定のアジアビゴア
 地上100~1,000mの上空から一望する白銀の十景に江津、重
 野谷は絶景でも、悪天候により中止になる場合があります。



- 参入人数/2名~30名(可目標)
- 予約期間/1フライト~20~30分
- 予約料金/2名以上~3,000円
- 予約期間/定員数満員

真冬の極上体験



大社の学校(遊び屋) ツア オフィス
 Tel:0167-23-8410 Fax:0167-23-8405



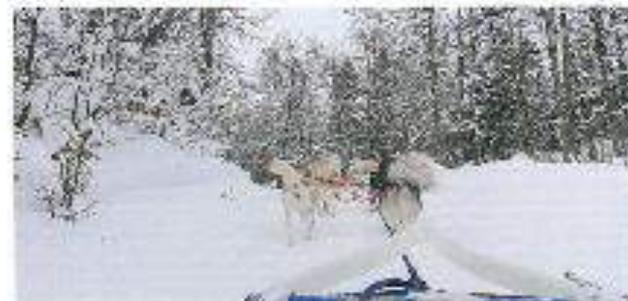
富良野ネイチャークラブ
 Tel:0167-22-1311 Fax:0167-23-8305

厳冬期限定の体験



犬ぞり体験

ハスキー犬と一緒に雪原を駆け抜ける爽快感。敷地内の全長250mの専用コースと1月限定。参加人数、希望の時間帯、合わせて各自の調整が可能です。



- 参加人数/1名～（人数増も可能、要相談）
- 体験時間/12月10日～3月20日の（お天気、天候により変更します）
- 参加時間/9:30～11:00（要予約）
- 体験費用/要予約あり



「ラベンダー」を楽しんでいただくために



富良野ならではのラベンダー情報

富良野エリア・ラベンダー栽培品種

「ファーム富田」 ラベンダー5品種を主に栽培



②香りの体験室OPEN 5品種の香り違いを体感

2021年「ファーム富田」メインショップ2階

(品種別開花期の早い順で展示、品種別に香りをテイスティング)



ラベンダー栽培の取組紹介

1937年(昭和12年)ラベンダー栽培研究はじまる

1958年 香料作物ラベンダーの栽培の開始
富良野地域でのラベンダー栽培はじまる

傾斜地を利用したラベンダー栽培を開始した富田忠雄氏



1970年(昭和45年)をピークに富良野地域でのラベンダー栽培は減少
理由は化学合成香料の台頭により、天然精油の取引が終了。年最大5tの精油算出



1990年 「ファーム富田」 世界有数の栽培地で高評価を獲得
金賞受賞 南フランス・プロバンス ラベンダーオイル品評会

2019年 南フランス「ラベンダー修道騎士」の称号を再び授与





返り咲きのラベンダー

毎年10月中旬ころ

撮影場所；

ファーム富田トラディショナルの畑

ラベンダーが刈り取られた後、紅葉の時期にもう一度、花をつけるラベンダーの株があり刈り取った後の株に少量のラベンダーが開花。秋ならではの紅葉とともに楽しめるラベンダーの花。

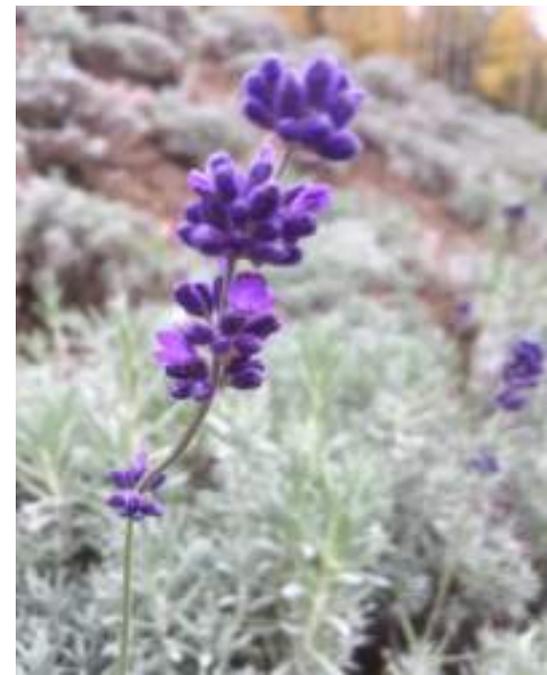
地元ならではの「満開のラベンダー時期」の見どころ

6月中旬頃から蕾の色づきが始まり開花は7月初旬頃から。開花したラベンダーが夕陽に染まり普段とは違うピンク色になって見れることがあります。朝日、夕陽を浴びた開花時の絶景を見れたら幸運です。満開時のファーム富田ラベンダーイーストの朝日、夕陽は、ぜひ訪れたい時間。7月中旬頃からが満開の時期。

※今年度冬期間の営業はおこないません。



8月に入るとラベンダー刈り取り作業が始まります。刈り取り作業中は、ラベンダーの香りがより強く感じられ至福の空間となります。



③ラベンダー 「摘み取り体験」

ラベンダーの摘み取り体験ができる貴重な場所。

静かな環境で摘み取り体験を楽しんでいただきたいという思いから見学のみでの入場は不可。

摘み取り体験、苗やサシェなどラベンダー商品購入の場合のみ入場可。

無農薬栽培なのでアロマテラピーやお菓子、ラベンダーティーなど安心して活用できることから注目を集めています。

NANAKAの花畑
 空知郡中富良野町丘町3-53
 電話 090-6690-7574
 営業期間6月中旬～7月末頃

自分と香り高い体験
おうちでも香りを楽しめます。

Javender Picking
ラベンダー摘み
してみませんか？

1袋 ... 900円
 (つめたい)

ラベンダー苗販売 1株 700円～
 その他 各種、おまけつきでの販売もしております。

※ 自分の手で刈りとり、香りを楽しみながら景色を堪能して下さい。
 ※ 「ハサミ」「手袋」は、用意しております。お持ちの方はご持参ください。
 ※ ラベンダーの苗も本場産の販売しております。ご希望の方にご案内いたします。
 ※ ラベンダー以外にも可愛らしい花を育てているのは花畑です。

MAP
 空知郡中富良野町丘町3-53
 中富良野町立中富良野小学校
 中富良野町立中富良野中学校
 中富良野町立中富良野高等学校
 中富良野町立中富良野中学校
 中富良野町立中富良野高等学校

NANAKAの花畑
 空知郡中富良野町丘町3-53
 TEL: 090-0810-4683 (代表)
 090-6690-7574 (営業時間内)
 ※ 営業期間
 6月中旬～7月末
 ラベンダー摘み取りは6月中旬～
 7月上旬まで
 ※ 営業時間
 9:30～17:00 (土日祝祭日)
 ※ 営業場所
 17台
 (大型の場合は事前連絡必要)
<http://www.marabe-s-lavender.com>

④富良野地域の

ワイナリー紹介



「多田農園」



「ドメーヌレゾン」



「ふらのワイン工場」

明治34年入植から120年を迎える「多田農園」
(大雪山系十勝岳連峰の南端地下水脈豊富な扇状地)



元々は人參選果場。改装後、野生酵母でのワインを醸造



宿泊施設(プチペンション田舎倶楽部)も併設、夕飯のBBQが人気。

平成19年、700本のぶどうの苗木を初植え多田ヴィンヤード始動

**平成28年、北海道33番目のワイナリーとして設立、4haの畑で
6種類のぶどう栽培のほか、リンゴ栽培、シードルも製造。**



最先端の機材でフルーティなワインを生み出す
「ドメーヌレゾン」
(ワイナリーとヤギカフェ)



ワイナリー敷地内の癒しの空間
「ヤギ牧場」
春先に生まれた子やぎたちが人気



ワインショップとカフェ(ヤギカフェ)を併設

ヤギ乳&牛乳のブレンドソフトクリームやスイーツなど販売。
地元食材を使ったランチメニューも人気。団体受40名程度要予約



サクラ・アワードでの受賞ワイン多数

フルーティーでスマートな魅力的な高評化のワインが特徴
富良野産食材料理とレゾンワインが楽しめる系列レストラン宿泊施設「一花」も人気



スタートから50年。極寒を活かした特有のワイン 「ふらのワイン工場」



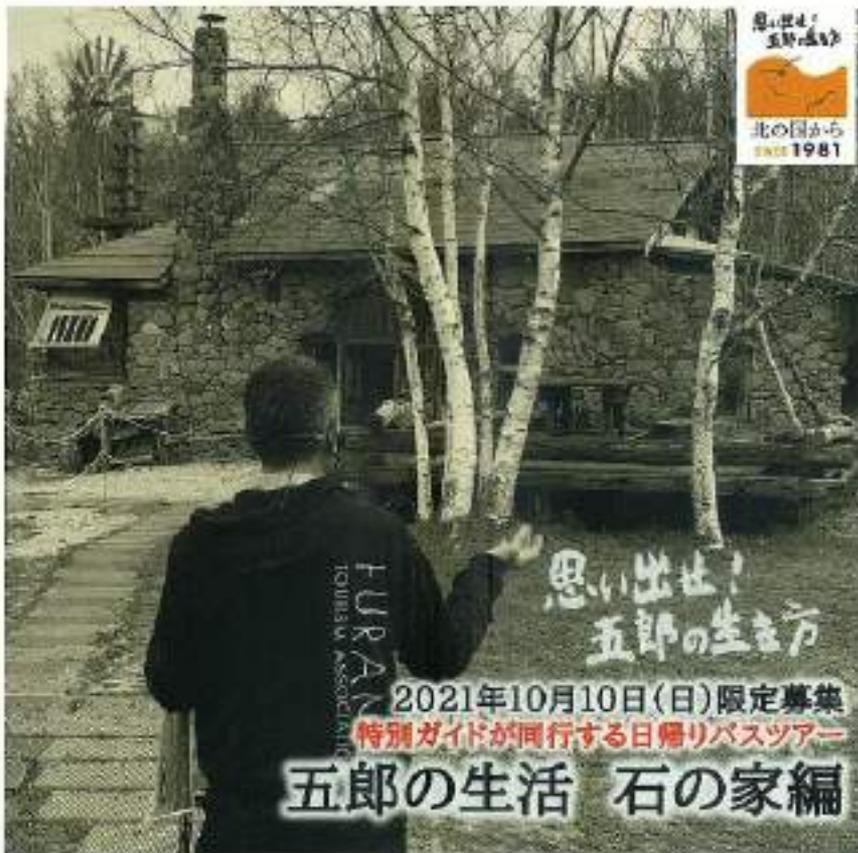


マイナス8℃以下の温度が24時間以上経過してから収穫が行われるアイスワイン用山葡萄系品種の収穫の様子。糖度40度を超える天然の甘さは、「はちみつ」以上の甘いデザートワインとなる。ナッツなど含んだケーキスイーツとの相性が抜群の一品。

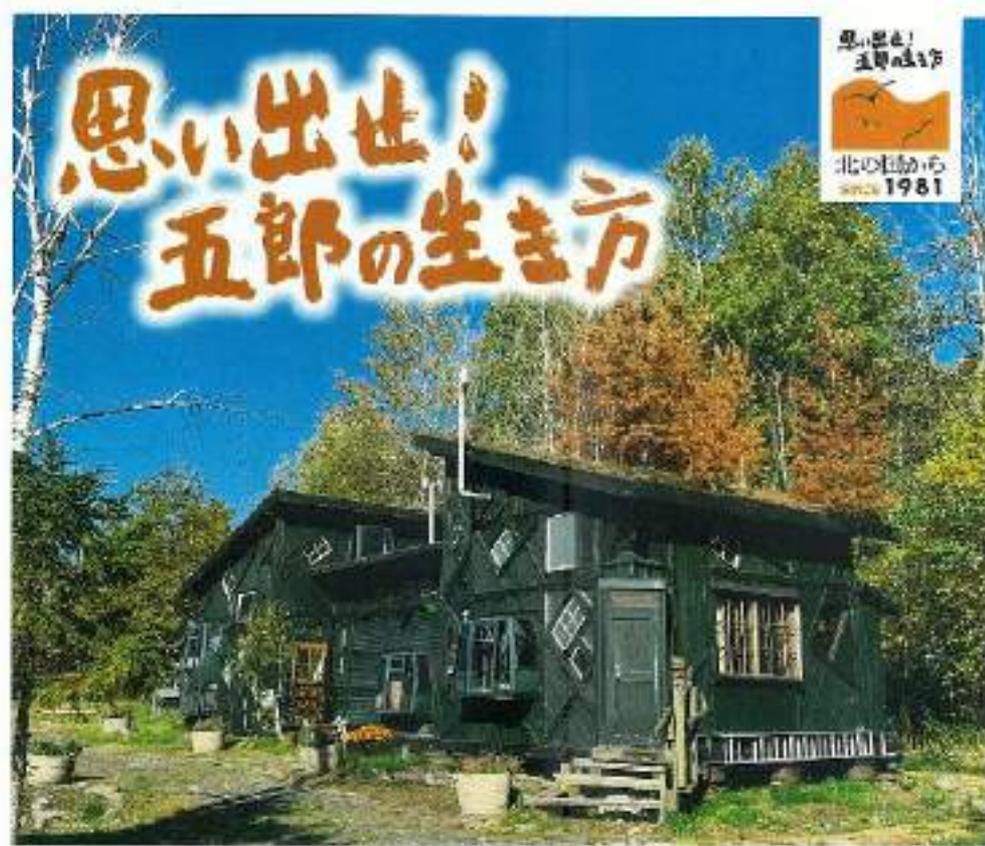
「ふらのワイン」

ぶどう品種によりフレンチオーク樽・アメリカンオーク樽を使い分け、品種と樽の相性適性を考慮しつつ本格ワインづくりに取り組む。生産量は少ないが、瓶内2次発酵のハンドメイドスパークリングワイン、やアイスワインも製造。最近では、ピノ・ノワール、ミュラートウルガウ（「北のハイグレート食品」に選出）シラーといったヨーロッパ系ぶどう栽培もおこなわれ製品化しています。





「北の国から」放映40周年
ロケ地を巡る日帰りバスツアー



「北の国から」放映40周年記念
ロケ地を巡る日帰りバスツアー 第2弾!
五郎の生活 拾ってきた家編

「北の国から」放映40周年事業期間として
関連企画を2022年10月末まで実施中
詳しくは、ふらの観光協会ホームページに掲載。