

Mizu no Uta PRESS vol.29

Summer 2016

www.mizunouta.com

Will you hear the voice in the forest of Lake Shikotsu?
Sing the song of water.

8年連続、水質日本一の湖に遊ぶ
特集

支笏湖。 清らかな 夏の水辺へ

清らかな水を満とたたえる支笏湖。この希なる湖には、
美しい水辺とそれをたのしめる様々なスポットやアクティビティが用意されています。
8年連続、水質日本一の湖の水の美しさを実感できる
「クリアカヤック」が今年、北海道で初めて登場し、
これまで以上に支笏湖の親水アクティビティが充実。
この機会に、湖と周辺の自然の素晴らしさを
多くのお客様にお伝えしたいと考えます。

Mizu no uta Summer with clean water

支笏湖の歴史[5]

支笏湖温泉

支笏湖周辺には、北岸の恵庭岳の麓に1915年開湯の軒宿「丸駒温泉」同じく北岸のポロピナイに1957年開湯の「いとう温泉」(現在閉鎖中)、そして水の調のある「支笏湖温泉」があります。支笏湖温泉の開湯は1975年。観光客誘致のため、温泉湧出は以前から地域の悲願だったそうです。深さ1004mのボーリングを

行った結果、天然ガスを伴う39℃の温泉が湧き出し、旅館組合の共同井として使われることになりました。以後、宿泊施設のほか土産店や食堂などが集まり、支笏湖観光の拠点となっています。丸駒温泉という温泉は、恵庭岳のツメが熱源となっているのに対し、支笏湖温泉は地温勾配を利用しています。地温勾配とは、地中の温度が深くなるにつれて上がることを指し、一般に100m深くなるごとに3℃上昇します。とはいえ、地温が上昇してもそこに地下水が流れていなければ温

泉を汲み上げることは不可能、また掘削しても期待した温度に満たない場合もあります。ボーリングには多額の費用がかかるため、温泉水が得られることはとても幸運なことなのです。開湯から40年が経過して湧出量が減ったため、将来の安定供給を考慮して2013年に新源泉の掘削が行い、新たな温泉が湧き出て、翌春から宿泊施設の供給を開始。水の調の泉質も、さらさらレンドアップしました。

支笏湖温泉開湯の頃の、支笏湖パンフレットより。温泉が湧出したことで、宿泊施設や飲食店、レジャー施設が集まるようになり、ここが支笏湖観光の中心になっていった



画像協力
■ダイビングショップ「ocean days」／支笏湖ガイドハウス「かのあ」

支笏湖畔の清らかな水を味わう
水素水サーバーH₂OPE

美容・健康に関心の高い人々の間で、注目を集めている「水素水」。ヘルシービュッフェ「アママ」の一角に、高濃度でフレッシュな水素水サーバー「H₂OPE」があるのを存じですか。体に有害な悪玉活性酸素だけを排出して細胞の新陳代謝を促し、疲労やアンチエイジング、健康回復に働きかけられます。支笏湖畔の清らかな水が、水素の力と出合って生み出した機能水を、滞在されている間にぜひお試しください。

■設備場所は2Fヘルシービュッフェ「アママ」内

支笏湖畔のダイビングショップ「オーシャンデイズ」では、昨年秋季に北海道初上陸となる「支笏湖クリアカヤックツアー」をスタートしました。これは、底が透明なクリアカヤックに乗って支笏湖と千歳川を満喫するアクティビティ。普段着で気軽に体験できることが魅力です。湖底まで見えるカヤックですから、水の透明度が高い場所でないと思いがたい。支笏湖は最適だと思えます」と代表の板谷貴文さん。夏は水中で希少な「チトセバイカモ」などの白い花や水草が育ち、多いときは千匹もの魚の群れも見ら

船底が透明な
クリアカヤックで
湖底をのぞく



株式会社オーシャンデイズ 代表
PADI スキューバダイビングインストラクター
板谷 貴文さん

1978年、釧路生まれ。インストラクター資格取得後に沖縄で6年間働いた後、2005年に北海道へ戻りocean daysを設立。2013年春に支笏湖畔に移住し、2014年ゲストハウス「シコツカムイ」をオープン。



れるそう。「光と水草のコントラストで、水中が草原のように輝くんです。体験したお客様からは「水族館みたいですね」との声も聞かれます」。別艇でガイドが付くツアーなので、安心して参加できます。また、支笏湖があまりにきれいなので、体験後は初めて見た感動を語り合う参加者も多いとか。道内では支笏湖だけの「クリアカヤック」で、ぜひ水上の世界を満喫してください。



支笏湖に生息するコイ。水の美しさがよくわかる。予約が埋まっていなければ、当日でもファミリーで気軽に体験可能。クリアカヤックの船底を水中から撮影したところ。岩肌と水面とのコントラストも美しい。水面がコバルトブルーに輝く夏の千歳川は、通称「ブルーリバー」とも呼ばれる。ツアー参加時は、なるべく動きやすい服装で

ピクニック気分で
カヌーを漕ぎ
千歳川の水上へ

「これだけ水がきれいですから、カヌー体験もアクティブに急流を下るものより、のんびりと水上散歩感覚で楽しめるツアーがお勧めですね」と、支笏ガイドハウス「かのあ」代表の松澤直紀さん。人気の「Soto Cafe カヌーツアー」は、支笏湖をカヌーで散策する約2時間半のツアー。途中、二度カヌーを降りてお茶と手作りのお菓子を楽しむカフェタイムがあり、ゆったりとした時間を過ごせます。夏の水面上は涼しくて快適。「水中の生物も見えて、水の美しさを実感できます。雨の日も、静か

支笏湖クリアカヤックツアー	
期間	通年
時間	9:30～11:30/12:30～14:30/ (4/1～10/15限定)15:00～17:00
料金	中学生以上7,000円、子供3,500円[税込]
対象	4歳以上(身長140cm以下のお子様は5～9月のみ参加可能)

Soto Cafe カヌーツアー	
期間	10/31まで
時間	9:30～12:00/13:30～16:00
料金	大人6,500円、小学生4,000円、 幼児2,000円[税込]
対象	3歳以上(小学生以下は保護者同伴)
定員	10名



ダイビングショップ「ocean days」
Tel.0123・25・4133
千歳市支笏湖温泉
営8:00～21:00
http://www.ocean-days.com/



支笏ガイドハウス「かのあ」
Tel.0123・25・2430
千歳市支笏湖温泉
営8:30～19:00
http://gh-canoa.com/



支笏ガイドハウス「かのあ」代表
松澤 直紀さん

1985年、札幌生まれ。アウトドアガイドの専門学校卒業後、2005年に沖縄へ。1年後、北海道へUターンし、洞爺湖ガイドセンターに4年間勤務。2011年に「かのあ」を設立。15年5月、拠点のガイドハウスを支笏湖畔に移した。



大人2人子供2人の
家族でも大丈夫。
パドルは子供使用もあり
湖面を
流れるように進む。

かのあの店先に
アウトドア用品
夏の安天下は
帽子も
忘れずに!!



水質日本一、
澄みきつた
支笏の水の恵み

原始の森に囲まれた、神秘的な支笏湖。その昔、火山の噴火でできたくぼみをアイヌ民族が「シコツ」と呼び、川からそのくぼみへと水が流れて支笏湖が誕生しました。最大水深360mは日本で2番目に深く、日本最北の不凍湖です。湖水の水質や透明度は国内トップクラス。支笏湖洞爺国立公園に指定され、周囲に豊かな自然が残っていることも、水質が長く保たれてきた理由のひとつです。その支笏湖を源とする千歳川は、石狩川水系の支流として支笏湖の東側を流れる、美しいコバルトブルーの清流。その支流であるナイベツ川は、日本の名水百選にも選ばれているほどです。約6千年前、海面の隆起によって、現在の千歳川の流域が石狩湾の一部になりました。けれど、千歳

川流域は石狩川との合流地点よりも低地のため、石狩川の水位が高くなると千歳川の水が氾濫し、堤防決壊による水害が過去に何度も繰り返されてきました。そこで治水対策として、堤防の強化や、一時的に水を貯める遊水池を設けるなど、千歳川流域を守るための河川整備は現在も続いています。また、千歳川にはヤマベ、ウグイ、トゲウオなど様々な魚が生息しています。クリアカヤックやカヌーなどのアクティビティで水上に出ると、水中の生物たちを観察できるほどクリアな水質を目で確認できるはず。さらに、千歳川源流のエメラルドグリーンの水面は、感動を覚えるほどの美しさです。無風状態の日には水面が鏡のようになり、周囲の風景が映り込んで、地上で見るのとはまた違った風景が目の前に広がります。この夏はぜひ、人と自然によって長く守られてきた支笏の水の美しさを、体感してみてください。

MIZU NO UTA Summer menu

水の調 夏インフォメーション

支笏湖畔に、夏がやってきました。

この時期限定のヒメマス料理やオープンエアの夏季限定ショップで販売する新作バーガーなど、今だけの味覚をご用意しております。

Ama no Uta

支笏湖名産

今だけ！旬のヒメマス料理を別注で

料理茶屋「天の調」に、支笏湖名物のヒメマス料理が登場します。8月末頃までの季節限定の味覚。アマムの別注料理としてもオーダーできますので、ふっくら焼き上げた塩焼き（時価）をお楽しみください。

※漁の状況により入荷がない場合もございます。

●2F 料理茶屋[天の調]

Healthy Buffet
AMAMU

新鮮なアスパラガスや
十勝の彩美牛が登場



ヘルシービュッフェ「アマム」のディナーから、夏のお勧め料理は卵とバターのコクのあるソースを添えた「アスパラのポッシュ オランダーズソース」と、ラトウイユを敷いた「彩美牛のステーキ」。バルサミコソースで食す十勝産牛肉は、ぜひパワフルな赤ワイン「ロゴノーヴォ」とともにどうぞ。



●2F ヘルシービュッフェ[アマム]

Mizu no uta
Garden

メニューを一新！
シェフ特製バーガー



バーガーショップ「水の調ガーデン」のメニューが新しくなりました。温泉卵を使ったオリジナルの「新千歳バーガー」や「サーモンカツバーガー」などボリュームたっぷりです。各580～680円[税込]



●2F ヘルシービュッフェ[アマム]階下側 水の調ガーデン

■営業時間／土・日・祝日のAM11:00～PM3:00(営業は10月31日まで)

LoungeBar APE

涼やかなカクテルで夏を愉しむ



夜はバー「アペ」で、夏のカクテル、ラム酒×柑橘でトロピカル感覚の「マイタイ」(左)やウォッカベースの「シーブリーズ」各800円[税別]をどうぞ。

●2F ラウンジバー[アペ]

■バータイム／PM8:00～深夜0:00(ラストオーダーPM11:30)

Patissier Lab.

夏こそ柑橘系「ゆずらいむ」



「パティシエ・ラボ」の夏の人気者と言えば、オレンジとグレープフルーツの果肉が入った「ゆずらいむ」370円[税別]です。ぜひ冷やしてお召し上がり下さい。

●2F スイーツショップ
[パティシエ・ラボ]

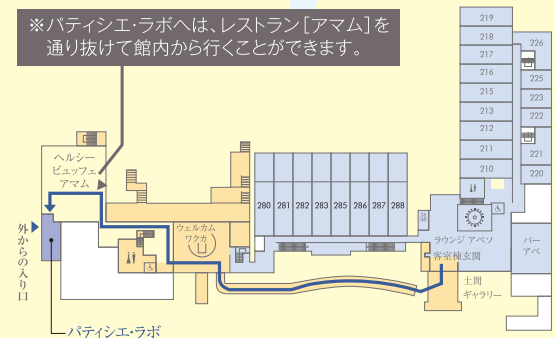
■営業時間／AM9:30～PM4:30



[パティシエ・ラボ]への行き方

パティシエ・ラボはレストラン「アマム側」と「通り側」の2つの入口がございます。

※パティシエ・ラボへは、レストラン[アマム]を通り抜けて館内から行くことができます。



Shop MIZUNONE

爽快なリーフィミントの香り



夏は、水の調オリジナルアメニティの「リーフィミント」シリーズがお勧めです。爽やかな香りと使い心地で、ボディソープやシャンプーなど各種揃います。

●3F 売店[水の音]

■営業時間／AM7:30～AM11:30
PM3:00～PM10:00

Summer Recommend
Wine

暑い日は泡でさわやかに
日替わりシャンパンで乾杯

暑い夏、ソムリエが厳選したシャンパンを、日替わりで数種類ずつ提供致します。通常の黒ぶどうを使用せず、白ぶどう100%で醸造するブラン・ド・ブラン(中央)や、ピンク色が美しいロゼシャンパンなど、普段なかなか味わえない希少な銘柄をグラスでもご用意しております。夏はまず、

食事の前にシャンパンで乾杯を。

グラス1500円
[税別]
ボトル9000円～
[税別]。



●2F ヘルシービュッフェ[アマム] ■ディナータイム／PM6:00～9:00(ラストオーダーPM8:30)



Treatment SPA THÉMAÉ

皮脂分泌が活発になる夏は、4種の茶葉成分を用いた[テーマエ]のフェイシャルケアを。3段階の洗顔によって古い角質を丁寧に除去します。

●1F トリートメントルーム

■営業時間／PM3:00～PM11:15 ●土・日・祝は深夜0:00まで

※妊娠されている方は全てのコースのご利用をお断りさせて頂いております。

花と緑と食のおいしい一日

大沼鶴雅オーベルジュ エピ 8月 OPEN

この夏、道南・大沼に鶴雅グループの新しいオーベルジュが誕生します。花とハーブの美しいガーデンに囲まれたレストランで「大沼スローフード」をどうぞ。



Tsuruga Group

あかん遊久の里 鶴雅 つるが

あかん湖 鶴雅ウイングス

あかん鶴雅別荘 鄙の座 ひなのざ

阿寒の森鶴雅リゾート 花ゆう香 はなゆうか

北天の丘 あばしり湖鶴雅リゾート

サロマ湖 鶴雅リゾート

定山溪 鶴雅リゾートスパ 森の調 もりのうた

ニセコ昆布温泉 鶴雅別荘 空の抄 もくのしょう

屈斜路湖 鶴雅オーベルジュ SoRa ソラ

鶴雅 レイク阿寒ロジットウラノ

鶴雅ビュッフェダイニング札幌



しこつ湖鶴雅リゾートスパ 水の調 みずのうた

〒066-0281 北海道千歳市支笏湖温泉

Tel.0123-25-2211 Fax.0123-25-2532

http://www.mizunouta.com