

Smile Action

Tokachi

その笑顔が、十勝を動かしていく。

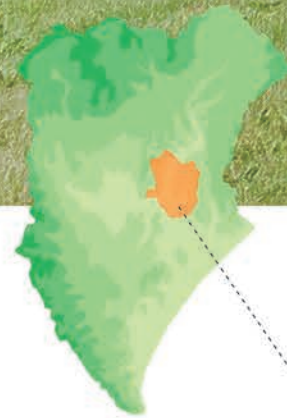
Smile Action From Town #トカチのチカラ

十勝には、自然・食・人々など、たくさんの“チカラ”があります。十勝毎日新聞社では、管内19市町村の活動と情熱にフィーチャーし、未来を担う人たちが取り組み、これからも残していきたい資源など、まちの魅力を徹底報道します。

池田町のチカラ



Photo: ワイン城



I K E D A

DATA

●人口

2021年7月末時点

6,340人

●町の木

カシワ

サクラ

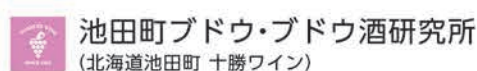
●町の花

ツツジ

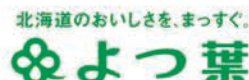
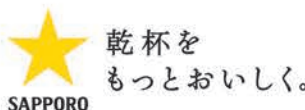
●町名の由来

池田の地域は、昔、アイヌ語で「セイ・オロ・サム」(貝の傍らの意)と呼ばれ、これが転訛(てんか)して「シボム・サム」となり、これに漢字の「洞寒(しほさむ)」をあて、「洞寒村」と称していたが、大正2年には「川合村」(十勝川と利別川の合流するところの意)に改称し、大正15年の町制施行の際、池田元侯爵の農場内の停車場名をとって現在の町名とした。

「Smile Action Tokachi」に、ご協賛いただいたみなさま



時計・宝石・メガネ 石岡





人気のお食メニューをどうぞ Cafe & Life akao

季節の自家製野菜を使ったあかお定食(1100円)が人気。カフェメニューのほか雑貨も販売する。地域おこし協力隊の頼所さんは「小鉢がたたくさんについているメニューなど、1人暮らしにはうれしい」とお気に入り。池田町別本町15。正午から午後5時(短縮の場合あり)。月、火曜日定休。



つぶあんぱん(1200円)、甘夏ロール(1800円)など約15種類のパンを販売。ピザやコーヒーも提供している。地域おこし協力隊の福家さんは「池田町の裏にあり、小学2年の娘と放課後によく買いに行きます」。池田町西3条6。午前10時午後6時。カフェは午前11時から。月、火曜日定休。



十勝ワイン漬ステーキ弁当(1200円)、名物のバナナ饅頭牛乳付き。8個(670円)など多様なメニュー。地域おこし協力隊の川瀬さんは「バナナ饅頭を牛乳に入れて食べるのが好き。ランチもリーズナブルでおいしい」と勧める。池田町大通1丁目。午前9時午後5時。木曜日定休。

地域に愛される温かな味わい ベーカリーカフェほっこり

多彩なメニューそろえる名店 レストランよねくら



とっておきの魅力教えます!!

十勝 わがまち 自慢

頼所幹成(とんどころ・みきなり、写真右)

1997年生まれ。長野県出身。東京農大卒業後、昨年4月から町地域おこし協力隊。森づくりや野生鳥獣の被害防止などに取り組んでいる。

福家菜緒(ふけ・なお、写真中央)

1987年生まれ。高知県出身。北大卒業後、環境省アクティブレンジャーなどを経て昨年8月から町地域おこし協力隊。森林環境教育などに従事する。

川瀬千尋(かわせ・ちひろ、写真左)

1987年生まれ。日高管内様似町出身。様似高卒業後、不動産会社勤務などを経て昨年7月から町地域おこし協力隊。林業推進員として、収益性の高い林業の確立を目指す。



JR池田駅から徒歩約3分。「池田町の味」として、1972年から町民に愛される焼き鳥店が「とりせい」(池田町東1条36、松下敏社長)です。

私が初めて店を訪れたのは2年前の夏。「若どり炭火やき」(800円)はガツンとした炭の香りが印象的で、とてもおいしかったのを覚えています。店では池田町で間伐したミズナラを炭として使用。火が長く持続するミズナラは炭としても重宝され、おいしさを引き出します。

昨年8月から、役場に副業申請を行い、店で働き始めました。週2日ほど、料理の配膳や皿洗いなどを行っています。店は常連の人も多く、他の

場所です。とりせいに居た人だよね」と声を掛けてもらえるのがうれしいです。

とりせいには地域おこし協力隊の仲間も足を運んでくれます。つくね(3本600円)、鳥皮のボンボジ(10本900円)も人気。十勝ワインはもちろん、ブランドを炭酸水などで割った「十勝ブラッリー」(600円)、ロゼワインをたつぷりの氷入りジョッキで飲む「ロゼロック」(500円)も出しています。一流の食材、炭、職人が作る自慢の味を、多くの人に味わってほしいです。営業時間午後5時から同11時。月曜定休。

(町地域おこし協力隊 頼所幹成)

食欲そそる炭火焼きの 香り、池田で長年愛され る名店

Thank you

6月でワイン城はリニューアルオープン1周年を迎えることができました。皆様のご愛顧の賜物と深く感謝しております。これからも地元を愛され、ご来城頂いた皆様に楽しんで頂ける施設運営を目指し、取り組んで参ります。

First Anniversary



ワイン城は「7つのポイント」に取り組みます。



※マスクを着用してください。出入口に設置されたアルコール消毒機で手洗いを徹底してください。皆様にはご不便をおかけしますが、ご理解と協力をお願いいたします。

「山幸」が国際品種に。

池田町のワイン原料用ブドウで独自品種「山幸」が、国際ブドウ・ワイン機構(OIV、フランス)において国内3例目として品種登録された。

池田町から
世界へ



北海道産ナイアガラ種100%使用の甘口の白ワイン。凍結させたブドウ果汁が甘さを引き立てた今までにない十勝ワインの誕生!!

十勝ひとりぼっち農園の漫画家、横山裕二先生ワインラベル制作イメージです。

池田町清見83番地
TEL.015-572-4090 FAX.015-572-3915
0120-02-3228
https://www.tokachi-wine.com



〈飲酒は20歳になってから〉
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒運転は重大な犯罪です。アルコールを飲んだら絶対運転しないでください。

〔製造元〕

北海道池田町 十勝ワイン