

ほっかいどう

その先の、道へ。北海道

Hokkaido. Expanding Horizons.

特集1 北海道から世界へ!

スポーツの未来



北海道は、夏は冷涼な気候、冬は良質な雪に恵まれるなど、スポーツをする者にとって好条件がそろっており、豊かな自然環境を生かし、これまで、国際的・全国的な規模のスポーツの競技会で活躍する選手を数多く輩出してきました。その活躍する姿は、道民に夢と感動、そして、未来への希望を与えるとともに、スポーツへの関心を高めています。道では、世界で活躍するトップアスリートを目指す競技者を支えるさまざまな取り組みを進めています。

特集2

進化を続ける 北海道のワイン

北海道産 日本酒の今

北海道では、近年、新しいワイナリーや酒蔵が次々と誕生しています。道内各地域のワイナリーや酒蔵が切磋琢磨し、おいしいワインや日本酒づくりに取り組んでいます。国内外で注目を集める北海道産のワインと日本酒をどうぞお楽しみください。



年末年始のご挨拶



北海道知事 鈴木 直道

道民の皆さまにおかれましては、この1年間、道政の推進にご理解とご支援を賜り、心から感謝申し上げます。新しい年においても、本道の「食」の豊かさやGX、AI-DX産業の集積などを、北海道という挑戦の大地で皆さまとともに大切に大きく育てていくために、引き続き全力で道政に取り組んでいきますので、よろしくお願い申し上げます。令和8年が、皆さまにとりまして、大きな飛躍の年になりますよう心からお祈り申し上げ、新年のご挨拶といたします。

広報紙の特集を動画で!

今号の速ヨミ!

ダイジェスト動画は
右の二次元コードから!



広報紙 ほっかいどうクイズ

プレゼントが当たる
クイズ企画を実施。
右の二次元コードか
らアクセス!



WEB限定コンテンツ公開中!

広報紙
「ほっかいどう」
ウェブサイト



北海道広報番組

深掘り
北海道

特集 ウィンタースポーツ

STVテレビ
令和7年12月21日①
13時00分~(予定)

番組を見逃した方は
こちらからご覧いただけます。>>



MC▶ハンバーガーボーイズ

女子カーリングチーム



FORTIUS フォルティウス



2014年ソチオリンピック出場(5位)、2021年パシフィックアジアカーリング選手権優勝など、世界を舞台に挑戦を続けている。
※ミラノ・コルティナオリンピック世界最終予選日本代表

インタビュー



近江谷 杏菜選手
北見市出身。
正確で力強いスウィープ、多彩なショットで、観客を魅了する。

Q 現在の活動状況や、チームの雰囲気

日本代表決定戦の直後から、カナダ遠征に入り毎週大会に出場して、経験を積み重ねています。緊張感は少しずつ高まってきましたが、課題に向き合いながら前向きに取り組んでいます。



吉村 紗也香選手
北見市出身。
持ち前の負けず嫌いな性格と粘り強さでチームを引っ張る。

Q 普段の練習や試合前に意識していること

普段の練習では、自分の中で何か1つ今日の目標を立てて取り組んでいます。試合前には、良いイメージを持ってアイスに上がることを常に意識しています。



小林 未奈選手
釧路市出身。スポーツトレーナーの知識と、チャレンジ精神で競技に励む。令和2年度北海道スポーツ賞受賞。

Q 競技をはじめたきっかけ

どうぎんカーリングスタジアムでの体験会に参加したのがきっかけです。難しさの中にあるショットが決まった瞬間の爽快感に魅了されてカーリングの沼にハマりました。



小谷 優奈選手
神奈川県相模原市出身。
持ち前の向上心を武器に、積極的なプレーを展開。

Q カーリングの魅力や注目してほしい点

理想どおりの状況ではなかったとしても、チームワークで補い合い1つのショットを成功させることができるのが魅力です。チームのコミュニケーションの様子などにも注目してください。



小野寺 佳歩選手
北見市出身。
力強いスウィープと繊細なソフトウエイトショットが持ち味。

Q 道民へのメッセージ

いつも応援ありがとうございます。カーリングは氷上で技術や戦術をぶつけ合う熱いスポーツです。寒さに負けず、熱い気持ちで一投一投、挑み続けます。これからも応援よろしくお願いします！



インタビュー詳細
ウェブサイト



フォルティウス
ウェブサイト

特集1

北海道から世界へ!

スポーツ

~世界で活躍する本道ゆ

道の取り組み

北海道タレントアスリート発掘・育成事業(北海道TID)

冬季競技に特化し、競技経験の有無にかかわらず有能な選手を発掘。日本代表入りを目指して、オリンピック等からの競技指導や教育プログラムなどを実施し、計画的に育成する取り組み。これまでに31名の中央競技団体強化指定選手を輩出しています。



フォルティウスの小林未奈選手は北海道TIDの修了生!

「小学6年生の時に北海道TIDの育成選手に選出され、オリンピックで金メダルを取るという大きな目標を持って競技を続けてきました。小学生のころから世界の舞台を本気で目指せたことは、自分にとって大きな財産です。今の私があるのは北海道TIDのおかげだと思っています。」



TID生時代の小林未奈選手

道内ゆかりの選手の活躍に期待!

ミラノ・コルティナ2026(イタリア)

冬季オリンピック 2026年2月6日(金)~22日(日)

冬季パラリンピック 2026年3月6日(金)~15日(日)



オリンピック
ウェブサイト



パラリンピック
ウェブサイト



写真提供:
日本アイスホッケー連盟

アイスホッケー女子日本代表

うき た る い **浮田 留衣選手** ポジション **FW**

釧路市出身。力強いシュートを武器に女子日本代表としてオリンピックに3度選出、2025年のアジア冬季競技大会では金メダルを獲得。平成26年度北海道スポーツ賞受賞。

インタビュー

Q 日本代表チームの雰囲気は

ミラノ・コルティナオリンピックに向けて、選手一人ひとりが、プレーの質を上げて、自身の良いところをアピールすることに集中しています。それが最終的にチームとしての強さになると信じています。

Q オリンピックに向けて

オリンピックの予選ラウンドから強豪国と対戦することになりますが、そこを圧倒的な力で勝ち上がるくらいでなければ、目標とするメダル獲得まで到達できないと思っています。自分達の力を次のレベルに引き上げられるよう、残り短い期間ですが、最後まで集中して取り組んでいきたいと思っています。

Q 道民へのメッセージ

北海道には氷都と呼ばれる都市が多くあり、私にとってアイスホッケーは身近なスポーツでした。アイスホッケーは、氷上の格闘技と呼ばれるほど、見ていただく方の心を熱くさせるスポーツだと思いますので、ぜひ、興味を持っていただき、応援していただければうれしいです。

の み ら い

かりのアスリートを応援～

舞台裏で輝く人たち

～パラリンピック選手を支える情熱～

ミラノ・コルティナ2026パラリンピック
冬季競技大会日本代表選手団副団長

北海道エネルギー(株) スキー部監督

あら い ひ で き **荒井 秀樹さん**



インタビュー

Q パラスポーツの魅力は

チェアスキーは、時速100kmを超える速度で斜面を降り、クロスカントリーでは、腕の力だけで20kmの距離を滑走します。パラアスリートが自身の可能性を信じて躍動する姿がパラスポーツの最大の魅力だと思います。北海道などと連携し、「パラアスリート発掘プロジェクト」などの取り組みを通じて、多くの方にパラスポーツに触れていただく環境づくりを進めています。

Q 道民へのメッセージ

パラリンピックでの各選手の活躍が、障がいのある方や高齢者の方など誰もが健康的な生活を楽しむことができる社会を作るきっかけになればと思い、日々活動しています。ミラノ・コルティナパラリンピックに挑む選手に温かい応援メッセージをいただけると嬉しいです。

道の取り組み

北海道スポーツみらい会議

スポーツを通じた健康で豊かな暮らしづくり、魅力ある人づくりや地域づくりを進めるとともに、持続可能な社会の実現に向けた関係者による協働の取り組みを進めています。



パラアスリート発掘プロジェクト
パラバイアスロン体験の様子
(荒井氏指導)



クロスカントリースキーで
ミラノ・コルティナパラリンピック
出場を目指す北海道エネルギー(株)
スキー部松土琴葉選手

日本パラリンピック委員会の各SNSから
パラリンピック選手への
応援メッセージをぜひ
お寄せください!



X Instagram Facebook

東京2025デフリンピック(2025.11.15~26)

デフリンピックは4年毎に開催される「きこえない・きこえにくい人のためのオリンピック」です。本道出身の選手の活躍をお知らせします。



金銀2つのメダルを獲得した森本悠生選手

- | | | | |
|--------------------|-------------------|------------|--------------------------|
| もりもと
森本 | ゆうき
悠生 | 選手(札幌市出身) | ● バドミントン混合団体 金メダル |
| ぬまくら
沼倉 | まさあき
昌明 | 選手(小樽市出身) | ● バドミントン男子ダブルス 銀メダル |
| いしはら
石原 | みなみ
美海 | 選手(苫小牧市出身) | ● バドミントン混合団体 金メダル |
| かわばた
川畑 | なな
菜奈 | 選手(札幌市出身) | ● バレーボール女子 金メダル |
| きむら
木村 | あみ
亜美 | 選手(小樽市出身) | ● サッカー女子 銀メダル |
| かわまた
川真田 | ゆうな
結菜 | 選手(北広島市出身) | ● 卓球女子団体 銀メダル |
| | | | ● 水泳女子4×100mメドレーリレー 銅メダル |

※インタビュー記事の取材は全て2025年10月に行われています。 特集1に関するお問い合わせ/道庁スポーツ振興課 TEL.011-206-6387

ワインの新銘醸地・北海道

北海道の各地域では、その気候風土を生かしたワイン造りが盛んに行われています。道内のワイナリー数はこの10年間で33力所から75力所(令和7年10月末現在)と年々増加し、「GI Hokkaido」の認定やオリジナル品種「山幸(やまさち)」の国際ブドウ・ワイン機構(OIV)品種登録など、道産ワインは国内外から大きな注目を集めています。道では、人材の育成に加えて、各種プロモーション活動・輸出の拡大などを通じた道産ワインの消費拡大に取り組んでいます。



道内各エリアの特徴

後志エリア

温暖で果樹地帯である余市町、仁木町を中心に北海道全体の約半分のワイナリーが集中している。

空知エリア

風光明媚な景色にブドウ畑が溶け込み、自然と調和した景観の美しいワイナリーが多い。

上川エリア

ミネラルを多く含んだ高い糖度のブドウや、アイスワイン用のブドウも収穫されている。

道東エリア

道産ワインを牽引してきた十勝ワインによる品種開発が行われた土地で、栽培と醸造の独自技術が蓄積している。

道南エリア

土壌や気候にも個々の特色がみられ、ワイナリーやブドウ園の進出が注目される。

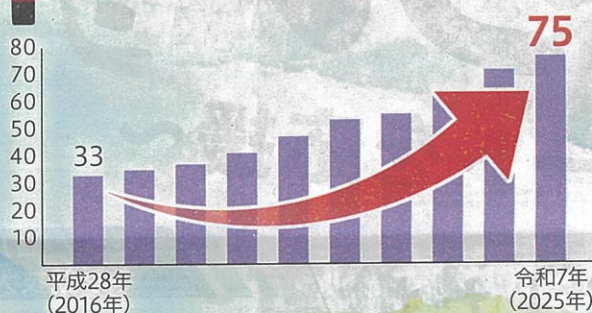
札幌近郊エリア

ワイナリーごとのブドウ品種やワイン造りの違いが特徴的。



各ワイナリーの詳細は、二次元コードからご覧いただけます。

道内ワイナリー数の推移



道産100%ワインの目印「GI Hokkaido」

「GI制度」は、地理的表示のことを指し、地域の農産物や食品をブランドとして登録、保護する制度です。平成30年6月、国税庁からワイン産地として「北海道」が指定されました。



特集2

進化を続ける 北海道の ワイン

広告

国産の牛乳、お肉、卵を食べてまもろう

畜産物を生産するためのコストが
上昇しています。

皆様に国産の畜産物を食べていただくことが
生産者の応援に繋がります。

公益社団法人

中央畜産会

中央畜産会

TEL.03-6206-0840



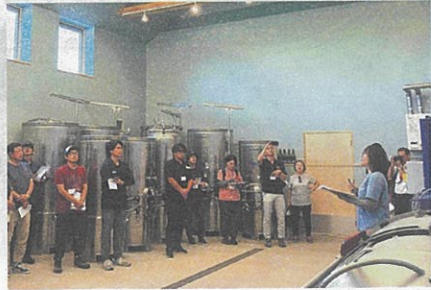
東京都千代田区外神田2-16-2 第2ディーアイシービル9F

全国の畜産会組織は地方競馬の売上の一部を活用して、日本の畜産振興に取り組んでいます。

※この広告は、広告主の責任において掲載しております。

北海道ワインアカデミー

道内でワイン造りに携わる方々にブドウ栽培・ワイン醸造技術やマーケティングを中心とした経営のレベルアップにつながる研修会を開催しています。これまでに261名の修了生を送り出し、このうち、45名(33事業者)(令和7年10月末現在)が新たにワイナリーを開設しました。



海外プロモーション

ASEANにおける道内ワイン事業者の認知度の向上及び販路拡大に向け、現地の酒類バイヤー、飲食店などを対象とした、道産ワインのPRと販路拡大を図るセミナー及び商談会を開催しました。



シンガポールでの商談会の様子(令和6年11月)



タイ(バンコク)での商談会の様子(令和7年1月)

道内各地のワインをどさんこプラザで

JR札幌駅西通北口にある北海道どさんこプラザ札幌店では、道内各地の個性豊かなワインを取りそろえて販売しているほか、イートインコーナーでは、道産ワインやチーズなどの道産食品をスタンディング形式で有料試飲・試食することができます。また、その他道外各店舗やWEB販売でも、道内各地のワインなどをご購入いただけます。



どさんこプラザ
店舗一覧



楽天
市場店



Yahoo!店

地域情報

北海道の各地域から
話題をお届けします。

十勝地域 道内オリジナル品種「山幸」

池田町で開発されたブドウ品種「山幸」が令和2年国際ブドウ・ワイン機構(OIV)の登録品種となりました。十勝地域では「山幸」を核としたワイン産地形成に向けた取り組みが進んでいます。



空知地域 「空知ワイン協会」設立

令和7年2月、気候変動への対策やブランド力向上など、個々のワイナリー・ヴィンヤードでは解決できない課題に協力して取り組み、ワインを通じた地域振興を図るため、空知総合振興局が旗振り役となり「一般社団法人空知ワイン協会」が設立されました。協会では、消費者向けのイベント「Wine Unity ～空知と君のあいだに～」を開催するなど、「空知ワイン」による地域振興の活動に取り組んでいます。



「Wine Unity」の様子

地域おこし 協力隊 Café

八雲町



ほっかいどう
地域おこし協力隊
ロゴマーク

今回は、ワイン造りに取り組む八雲町の隊員を紹介しします。

八雲のチーズや海産物をもっとおいしくする
ワイン造りに夫婦で奮闘する毎日です!

もぎまゆこ
石狩市出身 茂木真夕子さん



一次産業に携わっていた夫の経験と私のソムリエの資格を生かして、八雲の魅力をもっと伝えようとワイン造りを進めています。現在、チーズやホタテなど地元の食材に合うワインを目指し、ヤマソービニオンとシャルドネといったブドウを栽培しています。本数は着実に増え、少量ですが天然酵母でのワインの試験醸造にも成功しました。今後は規模を順次拡大し、ワイナリーの開業を目指しています。皆さんが八雲を訪れるきっかけにさせていただけると嬉しいです。



夫の琢磨さんと二人三脚で

さらに詳しく!
記事はこちら!



特集2(ワイン)に関するお問い合わせ/道庁食産業振興課 TEL.011-204-5138

魅力的な特産品をお取り寄せ! ゼロワンショップは北海道を応援します!

価格はすべて
税込です

「北海道をもっと好きになってもらいたい!」「北海道をもっと応援したい!」。北海道発掘マガジン「JP01」の通販サイト「北海道応援小包 ゼロワンショップ」は、そんな想いが詰まった通販サイトです。全道の魅力ある商品をたくさん紹介中です。ぜひアクセスを!

総合商研株式会社
北海道のブルワリーを巡る
CRAFT BEER



北海道内のほぼすべてである39
軒のブルワリーを現地取材・撮影
し、各醸造所のビール造りに込
める情熱やその歴史を紐解く
ムック本。



有限会社協和農産 愛ふくふく
切り餅・丸餅 Fセット
切り餅(4切入/180g)〜白×3袋・豆×3袋・発芽玄米×2袋
丸餅(6個入/180g)〜白×2袋・発芽玄米×1袋・よもぎ×1袋



愛別町のもち米「はくちょうもち」を使い、農家のお母さんたちの手でひとつひとつ丁寧に作ったお餅のセットです。セイロ蒸し、杵つきにこだわった保存料不使用のお餅は、昔ながらのやさしい味わいに仕上がっています。



中富良
野町

なかふらの工房
(ペンション&レストラン ラ・コリーナ内)
ティラミスミニ6個セット
ティラミス(1個80g)×6個

4,630円 冷凍 送料別

北海道別海町産マスカルポーネチーズ、生クリーム、卵、グラニュー糖、バターなど、北海道産の食材をふんだんに使用しています。スタンダードでクラシカルなティラミスがミニサイズで食べられると評判です。



ミニティラミスが6個入っているので、パーティーなどのイベントにも最適です。



返品・交換・キャンセルについて/商品の相違・破損・汚損の場合を除き、返品・交換には応じかねます。何卒ご了承ください。万一、到着した商品が相違・破損・汚損していた場合は商品到着後1週間以内にご連絡ください。返品・交換方法についてご案内させていただきます。※商品の一部消費後の返品・交換には応じかねます。※ご注文確定後のキャンセルには応じかねます。



心が動く、5感が動く。
北海道応援小包 HOKKAIDO GIFT-JP01SHOP
ゼロワンショップ
総合商研株式会社 〒007-0802 札幌市東区東苗穂2条3丁目4-48
TEL: 011-223-2111 FAX: 011-780-5662



お申し込み方法

WEB
<https://jp01shop.com>

上記にアクセスして、ご注文いただけます。24時間受付可能です。
※送料はお客様負担をお願いいたします。

お支払い方法

※お支払い方法は変更となる場合がございます。

■カード決済

VISA

MasterCard

JCB

Amex

左記クレジットカードがご利用可能です。

ご注文画面の指示に従いお支払いください。

■送料について

産地直送のため、各商品に送料がかかります。送料はお客様負担とさせていただきます。

送料1個あたりの金額はWEBでご確認ください。

※送料は、消費税10%が適用されます。

ご注意

■当ショップが取得した個人情報の取り扱いに関しては総合商研株式会社と適切に管理し、本件を含む同社からの案内以外には使用されません。

20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。20歳未満の方への酒類の販売はいたしておりません。

※この広告は、広告主の責任において掲載しております。

特集2 北海道産

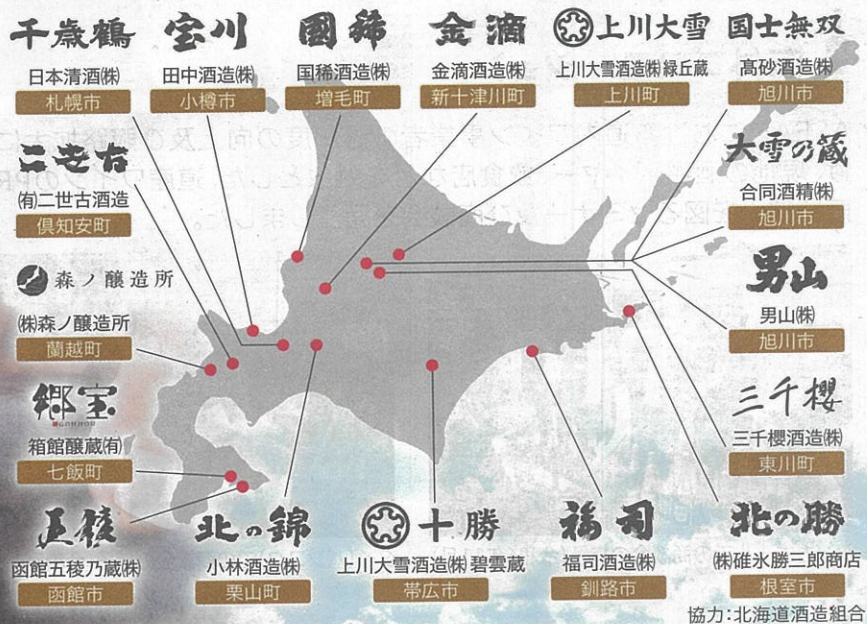
日本酒の



世界が認めた、北海道の恵みを醸す技



北海道は、おいしい日本酒造りに適した清らかな水や豊かな土壌に恵まれています。これに加えて品種改良により道産酒米の品質も向上しています。道内では近年、新たな酒蔵も誕生し、現在、全道の16酒蔵17製造場で道産酒米などを使用した多様な日本酒が造られています。道産の日本酒は、国内外で高く評価されており、道では、道産日本酒の消費拡大に向けたさまざまな取り組みを進めています。



北海道の酒米を使用したおすすめの日本酒

道では、北海道の酒米を使った各酒蔵おすすめの日本酒の動画を公開しています。また、各酒蔵の詳細やさまざまな日本酒の特徴をウェブサイトで紹介しています。ここで紹介した日本酒は、各酒蔵のオンラインショップなどでもお買い求めいただけます。



ナビゲーター 熊田架凜さん
銘酒の裕多加 取締役専務
アメリカ・カリフォルニア州出身



北海道の
酒米を使用した
日本酒のPR動画



酒蔵おすすめの日本酒や
オンラインショップへの
アクセスはこちらから

北海道
札幌の
地酒

千歳鶴・余市ワインの 日本清酒株式会社

北海道札幌の地酒「千歳鶴」創業151年、64年ぶりに新醸造棟の建て替えを行いました。千歳鶴はさらに未来へ羽ばたける会社を目指します。



① 千歳鶴 純米 吟風
720ml 1,870円(税込)

北海道産酒造好適米「吟風」を100%使用した純米酒です。力強い味わいと米の旨味を感じる喉ごしの良さが人気。

② 千歳鶴 純米吟醸 きたしずく
720ml 2,200円(税込)

北海道産酒造好適米「きたしずく」を100%使用した純米吟醸酒です。爽やかな香りと瑞々しく心地よい甘みと酸味が印象的。食中酒としてもおすすめです。



① 余市ワイン ケルナーシュール・リー
720ml 3,190円(税込)

余市の代表品種「ケルナー」を旨味成分を引き出すシュール・リー製法で仕上げました。和製の柑橘やほのかな塩気を感じさせる味わいは、マグロや鮎、山菜料理など苦みと旨味のある食材と煮あいます。

② 余市ワイン 樽熟ツヴァイゲルトレーベ
720ml 3,190円(税込)

余市ワイナリー往年のベストセラー。長期間の熟成により果実味と酸味、渋みが見事に調和します。キノコのソテーや牛肉の煮込み、鯉の蒲焼など、お料理も少し手の込んだものとお楽しみください。

日本清酒株式会社

〒060-0053 札幌市中央区南3条東5丁目2番地
TEL: 011-221-7012
営業時間: 8:30~17:00(土・日・祝除く)



ご購入は公式
オンラインショップを
ご覧ください

飲酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は法律で禁じられています。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。

広告

※この広告は、広告主の責任において掲載しております。

道産酒米「吟風」「彗星」「きたしずく」

道内の各酒蔵では、北海道で育成された「吟風」「彗星」「きたしずく」の3種の酒米を使った個性あふれるおいしい日本酒造りに取り組んでおり、酒蔵における道産酒米の使用割合は年々増加し、8割を超えています。

2000年誕生

吟風

味わい深く
芳醇

2006年誕生

彗星

淡麗辛口ですっきり
とした飲み口

2014年誕生

きたしずく

雑味が少なく
やわらかい味

酒米品種開発の取り組み

北海道立総合研究機構では、北海道の気候や土壌に適した酒米の育種を進めており、酒造メーカーと協力しながら品種の選定と改良に取り組んでいます。現在は、「吟風」「彗星」「きたしずく」に続く新たな酒米品種の開発を目指し、道内数カ所の酒蔵で大規模醸造試験が実施されています。



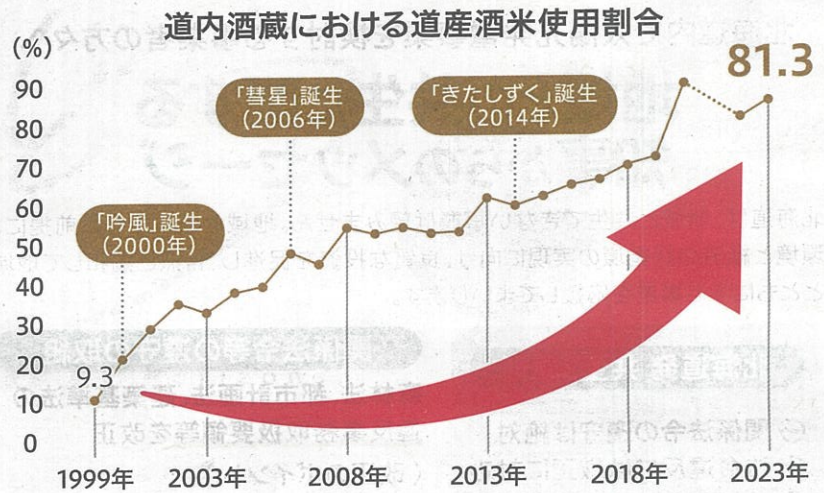
現在試験中の空育酒200号

日本酒アワード

令和7年5月、ブランド力や認知度向上を目的に「吟風」「彗星」「きたしずく」のいずれかを使用して製造した道産日本酒を表彰する「-北海道米でつくる-日本酒アワード2025」が開催され、一般審査員の投票によりグランプリを含めた3銘柄が選ばれました。



左からグランプリの三千櫻酒造(株)ほか、合同酒精(株)、男山(株)の皆さん



輸出拡大に向けた取り組み

道産日本酒の輸出の拡大に向けて、アジアにおける北海道の優位性を生かしたプロモーション、今後の輸出拡大が期待される欧州における酒蔵の個性とストーリーを生かしたプロモーションを行いました。現地では、チーズやフレンチと合わせたい、どこで購入できるかなど、道産日本酒を求める多くの声が聞かれ、道産日本酒のおいしさや品質の良さが高く評価されました。

C'est Bon! Le Japon
(フランス)の様子
(令和7年2月)



InterWine広州
(中国)の様子
(令和6年10~11月)

高校生のマナビバ

新たな視点で学びを深める
道内の高校生の話題をお届けします。



北海道倶知安農業高等学校 左から鈴木響流さん(3年)、高尾仁さん(2年)、大村耀斗さん(3年)

倶知安農業高等学校 日本酒プロジェクト

酒米の栽培から地元酒蔵との連携による日本酒「忠(なごころ)」の醸造まで一貫して行い、酒粕を原料としたクッキーの開発など、地域振興と食品ロスの削減にも取り組んでいる倶知安農業高校の取り組みを紹介します。

地域と連携したものづくりの経験と知識を今後に生かしたい

令和7年から新たに、酒米「きたしずく」の栽培をはじめました。廃棄されていた酒粕を使ったフィナンシェやマドレーヌも地域の方に「おいしい」と気に入ってもらい、とても励みになりました。地元の酒蔵や企業と協力して、お酒造りやスイーツの開発ができたことは良い経験になりました。20歳になって自分が造った日本酒を飲むことを今から楽しみにしています。



日本酒造りの様子

さらに詳しく!
記事はこちら! ▶▶▶



特集2(日本酒)に関するお問い合わせ/道庁農産振興課 TEL.011-204-5435

北海道の自然が育んだ旨さです。

北海道酒造組合

〒062-0902 札幌市豊平区豊平2条1丁目1-1第7ナベビル
TEL: (011)887-0047 FAX: (011)887-0048



北海道の酒
公式ホームページ



Facebook



※日本酒の組合員は
2025年11月1日現在の情報です。

飲酒は20歳になってから。
お酒はおいしく適量を。
飲酒運転は法律で
禁じられています。
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。

北海道酒造組合等各種イベント予定

- 北海道の酒フェア
inモクサッポロ 冬
2026年2月8日(日)~11日(水・祝)
- 北海道米でつくる
日本酒アワード
2026年5月下旬
- 北海道の酒フェア
inモクサッポロ
2026年9月上旬
- 全道きき酒チャンピオン大会
(全国きき酒選手権大会 北海道予選)
2026年9月9日(水)
- 北海道の酒で乾杯フェア
2026年10月14日(水)

詳しくは、北海道酒造組合
ホームページをご確認ください。



※この広告は、広告主の責任において掲載しております。

北海道内で太陽光発電事業を検討する事業者の方々へ

地域との共生に関する 知事からのメッセージ

北海道は、地域と共生できない事業は望みません。地域との共生を大前提に、環境と経済の好循環の実現に向け、良質な投資を促進し、自然と調和して地域とともに歩む事業を応援してまいります。

北海道発 共生3原則

- ◎ 関係法令の遵守は絶対
- ◎ 法令違反には厳正に対処
- ◎ 地域との共生が大前提

詳細はこちらから
ご確認ください



関係法令等の遵守の取組

森林法、都市計画法、建築基準法の
違反事務取扱要領等を改正

〈改正のポイント〉

- ・関係部局・市町村との連携、違反の未然防止など取組強化
- ・悪質性の高い事案は、行政指導を経ずに監督処分を実施
- ・行政指導は3回を限度とし、監督処分
の手続きに移行

開発行為等に関する道の取組

手続
確認

関係法令等の手続き(窓口)一覧

道内で建物の建設や土地の造成などの開発行為等を行う際は、さまざまな手続きが必要です。事前にご確認ください。



相談
窓口

省エネ・新エネ ワンストップ相談窓口

省エネの促進や地域と共生した新エネの導入を検討される方々のご相談にお応えします。



通報
サイト

安心まちづくりホットライン

都市計画法や建築基準法などに違反した開発・建築行為は、災害時の危険や生活環境の悪化を招くおそれがあります。法令違反と思われる工事などを見かけた際は、情報をお寄せください。



情報
発信

道の対応を動画で発信

法令に反する開発行為などにより、道民の皆さまに不安や懸念を生じさせる事案が発生しています。道の対応について、正しい情報の発信に努めています。



道議会レポート

定例会の概要などをお伝えします。
令和7年第3回定例会(9/9~10/3)

定例会の概要

知事から当面措置を要する経費などについて、所要の予算措置を講じるための令和7年度補正予算案3件と条例案8件、その他の案件15件が提案され、継続審査となったものを除き、原案のとおり議決されました。また、議員および委員会から提出された意見案3件が原案のとおり可決されました。

本会議・予算特別委員会の主な質問

- 次の取り組みなどについて議論されました。詳細はウェブサイトをご覧ください。
- 防災対策について
・令和7年7月のカムチャツカ半島付近の地震で確認された道路渋滞や避難所の冷暖房などの課題を踏まえ、今後の防災対策の強化にどのように取り組んでいくのか。
- ヒグマ対策について
・ゾーニング管理の実効性を高

めるための市町村支援など、再発防止に向けた取り組みをどのように進めていくのか。

- ・捕獲事業者が安心して緊急銃猟に対応できるよう、身分保障などの環境整備にどのように取り組んでいくのか。

●農業政策について

- ・担い手不足や気候変動など多くの課題を踏まえ、次期農業・農村振興推進計画の策定をどのように進めていくのか。
- ・産地生産基盤パワーアップ事業の今年度終了を踏まえ、今後の基盤整備にどのように取り組んでいくのか。

●観光施策について

- ・観光客の地域偏在や交通の便、宿泊税の使い道の明確化などの課題を踏まえ、次期北海道観光のくにづくり行動計画の策定をどのように進めていくのか。

●交通政策について

- ・過疎化により鉄道やバスの減便・路線廃止が続く本道において、持続可能な地方公共交通の確保にどのように取り組んでいくのか。

第53回北海道議会 議場コンサート



定例会初日に議場コンサートを行いました。札幌日本大学高等学校吹奏楽部が演奏を披露し、聴衆を魅了しました。

定例会のお知らせ

令和8年第1回定例会は2月中旬に開会の予定です。議会中継はスマートフォンでもご覧いただけます。

ウェブサイトをご覧ください

議会中継・録画、議会日程、会議録、傍聴・見学案内、議会時報などをご覧ください。



抽選で20名様に当たる!

おいしい道産品プレゼント

JA上士幌町「十勝上士幌 煮豆 3缶入セット」

全国有数の豆の産地、十勝。上士幌の大正金時・福白金時・小豆(各1缶・270g)を贅沢に使用したセットです。甘さを抑えたすっきりとした食感が人気です。



応募期限/1月30日(金)必着

応募
方法

本紙へのご意見・ご感想(今回の掲載内容について)、住所、氏名、年齢、電話番号を明記の上、ハガキまたはウェブサイトでご応募ください。

応募先

〒060-8588(住所不要)北海道広報広聴課
「広報紙1月号 おいしい道産品プレゼント」係

右の二次元コードからも応募いただけます。応募いただいた方の個人情報は、当プレゼントの発送以外には使用いたしません。



次号のお知らせ

次号は2月19日(木)に配布予定です

令和7年10月末時点
北海道の総人口

5,002,164人(前年同月より48,932人減)

※人口は毎月公表される統計資料に基づき直近のデータを掲載しています。



この広報紙は
環境に優しい
植物性インキを
使用しています。



古紙パルプ配合率100%再生紙を使用

広告掲載を希望
される場合は、
道庁広報広聴課へ
お問い合わせください。

発行/北海道総合政策部知事室広報広聴課 〒060-8588 札幌市中央区北3条西6丁目
TEL.011-204-5110 FAX.011-232-3796

ハンセン病元患者のご家族へ

～対象となる方々に「補償金」を支給します。

秘密は守られます。～

- 秘密は守られますので、まずは、お電話でご相談ください。不安なお気持ちやご質問にも丁寧に答えます。
- この補償金は、国が、誤った隔離政策により、元患者のご家族の皆様にも多大の苦痛と苦難を強いてきたことを心からお詫びし、その精神的苦痛を慰謝するためのものです。

厚生労働省
補償金相談窓口

電話番号 03-3595-2262

受付時間 10:00~16:00(月曜日から金曜日。土日祝日、年末年始を除く。)



請求期限は、令和11年
(2029年)11月21日まで

ハンセン病問題を正しく理解し、偏見や差別のない社会の実現を目指しましょう。

ハンセン病 厚労省



※同居など一定の要件が必要な場合があります。

広告



対象者	(ア) 配偶者(事実婚も含む)	補償金額 180万円
	(イ) 親、子	
	(ウ) 親・子の配偶者及び配偶者の親・子等	
	(エ) 兄弟姉妹	補償金額 130万円
	(オ) 祖父母、孫	
	(カ) 祖父母・兄弟姉妹・孫の配偶者及び配偶者の祖父母・兄弟姉妹・孫等	
	(キ) 曾祖父母、ひ孫、おじ、おば、おい、めい	

※この広告は、広告主の責任において掲載しております。