

札幌市「Bistro 25 vingt-cinq」(P34)の当別町にある直営農場。
減農薬栽培にこだわった食材が、店のテーブルで提供される。

写真● 岸本 日出雄、佐藤 匠、芦田 和義(札幌コマースフォト)、水岡 伸行、スドウジュンジ、渡辺 肇之、赤堀 正憲、川村 一之
photograph_Hideo Kishimoto, Takumi Sato, Kazuyoshi Ashida, Nobuyuki Mizuoka, Junji Sudo,
Toshiyuki Watanabe, Masanori Akahori, Kazuhisa Kawamura

文● 梅村 敦子、佐藤 悦子、有岡 千佳子、のら まさこ、大宮 美紀子、國見 亜希子
text_Atsumo Umemura, Etsuko Sato, Masako Nora, Mikiko Omiya, Akiko Kunimi

CONTENTS

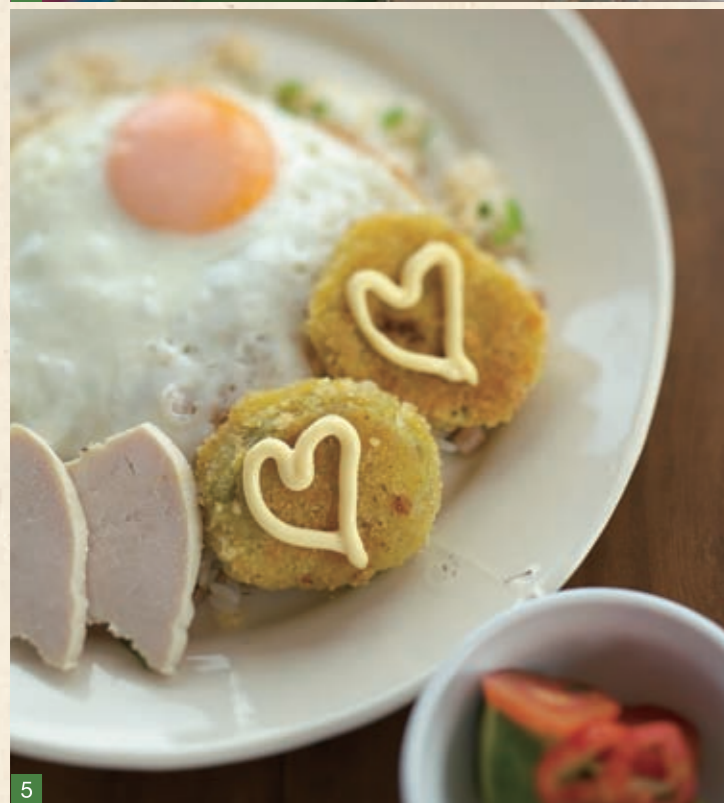
 農場のファームレストラン

 畑がある札幌のレストラン

 牧場のファームレストラン

収穫の秋を、まるごと味わおう。

大地の
レストラン



キッチンアンドカフェ ふわふわ畑
キッチン&カフェ ふわふわ畑 Map→53P ⑧

帯広市上清川町西2線157 ☎0155・60・2282
 図 JR帯広駅より車で約30分
 開 11:00~17:00 休 月曜(祝日の場合は営業し翌日休業)
 座 30席 回あり10台、無料 回なし
 URL <http://ksfarm.jp/fuwafuwa>

- 1.「ふわふわ畑」の店内は、食事が心から楽しめる雰囲気
- 2.二人は3人の子どもを持つ親。「家族や子どもたちに食べさせたいという気持ちで料理しています」と由加さん
- 3.自家製ポップコーンにソフトクリームをのせた「ふしぎなサンデー」は不思議な食感が魅力
- 4.童話の中に出てきそうなかわいらしい一軒家
- 5.日替わりの「ふわふわランチセット」。目玉焼きとトマトフライを添えたガーリックライス自家栽培のにんにくを使用



キッチン&カフェ ふわふわ畑



宗徳さんが営む農園「K's FARM」では小麦、ビート、豆類、馬鈴薯、野菜などを生産。畑を見渡す二人の姿は絵画のよう

生産者と消費者が互いの信頼関係を築くことを目指して

十勝は食料自給率二〇〇%を誇る日本の食糧基地。二〇〇九年、大地を切り拓く若手農業青年たちが消費者との信頼関係を築こうと「十勝おやじの背中を超える会」を立ち上げ、その活動は全国でも注目を浴びている。

そして、今年六月、会長を務める梶宗徳さんが日高山脈の山並みを一望できる自分の畑の一角にカフェを

オープン。夫人の由加さんが店長となり、自家栽培のトウモロコシを使ったポップコーン、手作りパン、野菜料理などを提供。

「生産者は消費者の顔を思い浮かべながら仕事をする。消費者は生産者の顔を思い浮かべながら食卓に向かう。それが当たり前の日になるように」と願い農作業に汗を流す宗徳さん。「愛情たっぷりの料理で笑顔が広がるように」と店を切り盛りする由加さん。二人の新しい二人三脚がスタートしている。



森の木々や畑を見渡せるファームの中のレストラン。隣には温室があり、一年を通してハーブなどの野菜を栽培する



レストランテ ハック
RISTORANTE89 Map→53P⑩

虻田郡倶知安町樺山259 ☎0136・22・3388 函JR倶知安駅より車で約20分
 営業時間 11:30~17:00 / 18:00~21:00
 (10・11月、4~6月は16:00、12~3月は15:00、17:00~)
 休不定 定20席(夏期テラス席8席) 回あり(無料・15台) 回主なものOK
 予約ディナーは要予約 ⑩http://www.ristorante89.com

FARM RESTAURANT



1. 季節やその日採れた野菜によっても内容が替わる「ランチコース」1,500円の一例。手前から時計回りにルズツ産ハーブ豚と畑の野菜のポトフ、スモークサーモンのサラダ、ジャガイモの冷製スープ、蘭越米のライス
 2. 珍しい西洋野菜に加え、今年は賀茂ナスや万願寺唐辛子といった京野菜作りにも挑戦。レストランのメニューの幅も広がりそうだ
 3. 京都出身の井上欽司さんは、2006年のファーム開設当初から農作業を担当するスタッフの一人。「野菜が生長する様子を見るのが楽しみ。子どもと同じで、きちんと手をかければきちんと育つんですよ」と目を細める

RISTORANTE89

滋味豊かな新鮮野菜が持つ
力強い味や香りを堪能する

羊蹄山やニセコ連峰を望む風光明媚なドライブルート・道道三四三号沿いの丘陵地に広がる「ハックルベリーファーム」。この農場で栽培する野菜を使った料理を提供するため、二〇二二年十一月にレストランがオープンした。「新鮮だからこそ際立つ野菜特有の甘みや香り、苦みまでも十分に堪能してほしい」と、素材そのものを生かしたシンプルな調理法をモットーとする。また、米どころとして有名な蘭越町に自社水田があり、そこで収穫した米をランチコースやカレーなどに使用するほか、他の野菜と同様に直売も行なっている。

食事の後は動物と触れあったり畑を散策したりと、豊かな自然を心ゆくまで満喫してほしい。

「共に働き、共に学ぶ」を意味する共働学舎は、一九七四年に長野県で発足。創設者の長男でもある宮嶋望さんがスタッフとともに北海道での生活をはじめたのは一九七八年、その五年後からは自ら育てた牛の乳でチーズづくりをスタートさせた。セミ

豊かな心を育む生活の中から
世界に誇れるチーズが誕生

ハードタイプやソフトタイプなど多様なチーズをつくり、その加工技術と美味しさは今では国内外のコンクールで認められているお墨付き。八年前には敷地内に加工体験・チーズの販売・飲食を提供する施設『ミントル』をオープン。アイヌ語で『広場』や『人の行き交う場所』を意味する言葉の通り、農場の拠点として多くの人が訪れチーズの魅力に触れている。



共働学舎のチーズ工房に隣接する「ミントル」では、オリジナルチーズ料理が堪能できるほか、事前予約でチーズづくり体験にも応じている

FARM RESTAURANT



牧場のファームレストラン

広がる大地で、のびのびと草を食む。牛、豚、羊……
生産者が手塩にかけた食材が、安心して味わえる贅沢。牧場のレストランやカフェをご紹介します。

共働学舎 新得農場 ミントル



- 1.「ミントル」のカフェでは、農場の野菜を使ったピザや地産産物のそばを使った生パスタなど地産地消に力を注ぐ
- 2.1998年の第1回オールジャパンナチュラルチーズコンテストでグランプリを受賞したラクレット
- 3.10数種類のチーズは地方発送もOK。「ここでつくっているチーズも工芸品も私たちの生活に密着しているもの。多くの人にそのことを伝えていきたい」と宮嶋代表とともにスタッフを支える京子夫人

共働学舎 新得農場 ミントル Map→53P

上川郡新得町字新得9-1 ☎0156-69-5600
 図JR新得駅より車で約5分 図ミントル10:00~17:00
 図(4月~11月)無休、但し喫茶は火曜定休 (12月~3月)日曜 図40席
 図あり(無料・15台) 図主なものOK 図http://www.kyodogakusha.org