

新連載!

おいしいを育て、おいしいを創る食のスペシャリスト

あの
マチの

地産地商ニスト

今回は
津別町へ



北見市街から
車で30分

自分たちが育てた食材を使った地元色豊かなおいしいモノを一人でも多くの人に味わってほしい!そんな熱い気持ちで頑張る人を自慢の味とともにご紹介する新連載。今回は津別町です。

を探せ!

vol.1

地産地商ニストとは

農業・水産業などの1次産業から、その加工や販売を行う2次・3次産業にまで携わる「6次産業化」に道内で元気に取り組む人のことを、北海道じゃらんでは「地産地商ニスト」と名付けました。

私が作ったおいしい野菜をおいしく食べてほしい!

今月の
地産地商
ニストさん



L・teやさいCafe 柏葉晶江さん

1965年生まれ。津別町出身。約6年前、種の買い付け時に「味いちばん紫」大根の美しさと特性に注目。商品化を目指し、2012年から東京農業大学オホーツクキャンパス「オホーツクものづくり・ビジネス地域創成塾」を受講し、昨年修了。同時に6次産業化プロデューサーの育成プログラムを修了し、認定に向けて準備中。

地産地商ニストになったきっかけ

野菜嫌いの息子さんから「お母さんの野菜が一番おいしい」と言われたことで、多くの人に新鮮で安心な野菜を食べてほしいという気持ちが高まり、4年前に直売所をオープン。地域を盛り上げるきっかけにも...という思いから「味いちばん紫」大根を津別町のシンボル「双子の桜」にちなみ、「双子の桜だいこん」と名付けて販売。さらに、加工品の開発に取り組む。東京農業大学で学びながら試作と試験販売を繰り返し、今年2月からピクルス等の本格販売を開始。

美しい紫大根との出会いと 津別を愛する気持ちが結実



「野菜を通じた交流を」とお客さんと
の会話を大切にしている柏葉さん。野菜は地
元のホテルや飲食店からも人気がある

双子の桜ピクルス、自家栽培の低農薬野菜を中心に、仲間の加工品などを随時販売。人気は自慢の「双子の桜だいこん」や、十数種類もあるトマト。店名の「Cafe」には、「人が集う場所」という語源から、地域の人たちの交流の場に...との願いを込めている。「料理はありませんが、自家製ハーブ水やお茶をお出ししますので、ゆっくりお買い物」と柏葉さん。野菜を買うなら種類豊富な午前中がおすすめ。

ピクルスは大根を桜の花や花びら形に。この色は大根が酢と反応して桜色になる特性を生かしたもの。型抜きした後の大根も無駄なく刻んでタルタルソースの素として商品化している。



素材の魅力

買えるお店はコチラ!

～かしば農場～
エルテ
L・teやさいCafe

☎090-7058-5762 圏津別町豊永201 圏⑨:00～15:00 (今季は10月末まで営業) 圏⑩～圏⑪10台



津別町の立ち寄りスポット



▲通年販売の「あいい味噌(600円・左)」。10月頃からは無農薬栽培青大豆味噌(750円)も販売予定

▶あいい道の駅女性部の皆さん(村田芳江さん、村田江理さん、河本りつこさん、市場さとみさん)がすべて手作りで製造



道の駅 あいいい

道の駅オープンに合わせて特産品作りの依頼を受け、各自が栽培している青大豆で味噌作りを14年続けている道の駅女性部の皆さん。青大豆にあわせて選んだ米麹と国産塩で仕上げる味は、甘味が強く、だしらずで美味しい味噌汁ができると評判。焼き野菜のディップにしても◎。☎0152-75-9101 圏津別町相生 圏⑨:00～18:00 (圏は～17:00) 圏夏季は無



▲▶ホットドッグ(540円)は自宅を改装したカフェで。ご主人の伸一さんが育てる地元ブランド牛「流水牛」や自家生産牛の予約販売も

川瀬牧場 GYUGYU-TTO TERRACE



「自家産牛肉を地元の人にもっと味わってほしい」と牛肉100%のフランクフルトを企画。委託製造した製品とパン作りの腕を生かし、地元小麦を使ったパンに野菜をたっぷり挟んだホットドッグを販売する川瀬保子さん。ジュースで旨味の濃いフランクフルトとパンの相性が抜群!!持ち帰り可。☎0152-76-2596 圏津別町豊永214の2 圏⑪:30～16:00 (冬季変更有) 圏⑩～圏⑫(臨時休業有) 圏⑬10台

次回は豊富町の地産地商ニストさんに会いに行きます!

取材・文/平田由美子 撮影/加藤正道(加藤正道写真事務所) ©/高倉加名 編集/松本真美 協力/北海道庁