

数種類の果物狩りや、自家農園で育てたりんごを使ったアップルパイがおすすめです

3 増毛町 マルゼン佐藤果樹園

果樹園 住所 増毛町暑寒沢256
TEL 0164-53-1559
FAX 0164-53-1508
HP <http://maruzen-satokajyuen.o.o7.jp/>
E-mail bqe04222@nifty.ne.jp
内容 果物狩り
7月上旬～12月中旬
※園内でもアップルパイを販売しています(火・水曜日のみ)
9:00～17:00



Fruit Labo 住所 増毛町稲葉町1丁目
TEL 080-1862-3017
内容 直売: 4月下旬～10月下旬
9:00～17:00(定休日:火・水曜日)

日本最北の果樹産地・増毛町にあるマルゼン佐藤果樹園は、100年続く歴史ある果樹園です。お客さまに安全・安心な果物を提供するため、「北のクリーン農産物表示制度 Yes!clean」に登録し、減農薬果樹栽培にも取り組んでいます。

広々とした園内では、さくらんぼやブルーベリー、ぶどうなどの果物狩りができるほか、直売や果樹園直営の加工販売所「Fruit Labo(フルーツラボ)」も営業中。果樹園で丹精込めて育てた果物を使ったアップルパイや100%ジュース、ソフトクリームを販売しています。特にアップルパイはリピーターも多い人気商品です。

増毛町の観光名所と一緒に、ぜひ果物狩りやアップルパイなどをお楽しみください。



ほんとうの美味しさを知ってもらいたい、おいしい笑顔に出会いたい

壮瞥町は道内でも有数の果物の産地です。18軒の観光果樹園が集まる「そうべつくだもの村」では、初夏から秋まで、さくらんぼ、ぶどう、りんごなど季節に応じた果物狩り体験が楽しめます。

「そうべつくだもの村」の果物は、各果樹園のそれぞれのこだわりが詰まっています。さすが!おいしい!と実感できますので、ぜひ一度お越しください。



4 壮瞥町 そうべつくだもの村

住所 壮瞥町滝之町
TEL 0142-66-2333
FAX 0142-66-2348
HP <http://www.kudamonomura.com/>
内容 果物狩り
(いちご、さくらんぼ、ぶどう、りんごなど)
果実の花摘み・摘果などの農作業体験
(要相談)



海が見える牧場と豊かな自然が育んだチーズを楽しめます

5 せたな町 村上牧場レプレラ

住所 せたな町瀬棚区西大里359
TEL・FAX 0137-87-2009
HP <http://www12.plala.or.jp/mkfarm/>
内容 直売: 通年(不定休)
10:00～16:00



せたな町瀬棚区の街から5kmほど離れた高台にある「村上牧場レプレラ」。牧場からは日本海が間近に見え、牛たちが大自然の中をのびのびと過ごし、牧草地には化学合成肥料を使わず、自然循環型の酪農が行われています。

チーズの原料は、ジャージー種、ブラウンスイス種の乳牛から搾った牛乳を使い、エサは100%牧草です。配合飼料を与えないことにより、「この土地の風土」がチーズの味を美味しくしています。

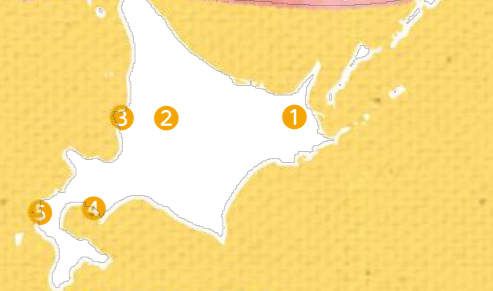
大泉洋主演の正月公開予定の映画「そらのレストラン」のロケ地にもなっています。ぜひお越しください。



ふれあいファームに出かけよう

農村へ出かけてみませんか?
稲刈りや果物の収穫など、
美味しく楽しい体験が待っています!

農業を身近に!



- 1 中標津町 乾牧場
- 2 旭川市 旭川あらかわ牧場
- 3 増毛町 マルゼン佐藤果樹園
- 4 壮瞥町 そうべつくだもの村
- 5 せたな町 村上牧場レプレラ

ふれあいファームとは

農業体験などを通じて、多くの皆さんに農業・農村の魅力にふれていただく「交流の場」として北海道が登録する農場です。

ただいまの登録数

934施設
(2018年9月現在)

※ふれあいファームへの登録を希望する方は、各(総合)振興局農務課にお問い合わせください。

情報はここから

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nsi/hureaifarm/hureai-top.htm>

国産山羊ミルクを味わってみませんか



1 中標津町 乾牧場

住所 中標津町依中8-2
TEL 0153-73-3925
FAX 0153-72-1577
HP <http://www.inuifarm.com/>
内容 牧場見学、山羊の餌やりなど
TEL・FAXで事前にお問い合わせください

世界自然遺産「知床」に隣接し、見渡す限りの牧草畑が広がる酪農の町、中標津町にある「乾牧場」は、山羊(ヤギ)を専門に飼育する全国的にも数少ない牧場です。良質な牧草を食べて育った山羊から搾られる安全・安心なミルクは、「しれとこやぎミルク」として販売もしています。栄養価が高く美肌効果も期待できる山羊ミルクは歴史が深く、クレオパトラも愛用したとされています。

近年では人が飲むだけでなく、大切な家族の一員であるペットの飲料としても人気の山羊ミルク。ぜひ一度お試しください。



搾りたての牛乳でアイスクリームやバターを作ってみませんか

2 旭川市 旭川あらかわ牧場

住所 旭川市江丹別拓北582-4
TEL・FAX 0166-73-2107
HP <https://www.facebook.com/旭川あらかわ牧場合同会社-1421389964792177/>
E-mail asahikawa.arakawa.bokuzyou@gmail.com
内容 乳製品加工体験・直売: 通年
搾乳体験: 6月～10月中旬
10:00～16:00

※完全予約制
ご予約は、上記あらかわ牧場、またはファームショップII'a(アイラ)
(090-7656-1369)までお問い合わせください。
受付時間8:00～20:00



旭川あらかわ牧場は、1980年にご夫婦で酪農を始め、現在約30頭を搾乳しており、酪農教育ファームにも認証されています。搾乳などの酪農作業や、アイスクリーム、チーズ、バター、生キャラメル、ミルクジャム等の加工体験のほか、ホームステイ型の農家民泊も行っています。

体験や農家民泊は、主にお母さんの担当で、「体験をきっかけに酪農に携わる方が増えると良いな」との想いで取り組んでいます。牧場では息子さんの作るワックスチーズなどを購入することもできます。事前に予約・お問い合わせください。



編集者から

冬に収穫するため、春から秋にかけ根株を育てて養分を蓄え、初冬に苗をハウス内に植え替えるなど、大変な労力がかけられています。東神楽町のほかに、美幌町などでも栽培されていますのでご賞味ください。



読者から

2018年春号へのお便り

吉原農場の冬アスパラ栽培の記事を見て、どんな味なのか気になりました。冬にホカホカのアスパラのバター炒めを食べてみたいです!(札幌市30代女性)