

MADE  
Hokkaidoを応援

人気のお土産から  
毎日のこだわりグルメまで  
北海道の農畜産物をお届けしています!

腕利きバイヤーが選りすぐった北海道産の新鮮な旬の野菜や乳製品、おいしいスイーツや加工品など、毎日の食卓はもちろん、北海道旅行のお土産にもぴったりの商品が所狭しと並び、道産食品セレクトショップ「きたキッチン」。



札幌地下街オーロラタウン店のイベントスペースでは、現地へ行かなければ買えない道内各地のお店や生産者の商品を週替わりでご紹介。店内には、気軽に買える袋入りやバラ売りの商品も多く、食べたいものを少しずつ選んで楽しめます。新千歳空港店は、お土産用の北海道スイーツなどが充実。旭川店、新さっぽろ店もオープンし、北海道の自慢の美味しいものをたっぷりお届けしています!

道産食品セレクトショップ きたキッチン  
オーロラタウン店・新千歳空港店・旭川店・  
新さっぽろ店

きたキッチン 検索



雄鶏と一緒に平飼することで雌鶏の「女子力」がアップするそう。自由に運動できる環境でストレスが少なく、良質な食品の副産物をエサとして育つため、健康そのもの

丁寧な作業でピカピカの卵に



イコロン以外にも小麦粉・砂糖・バター・生クリームは全て北海道産。本店のほか、札幌市内に手稲店・札幌三越店を展開



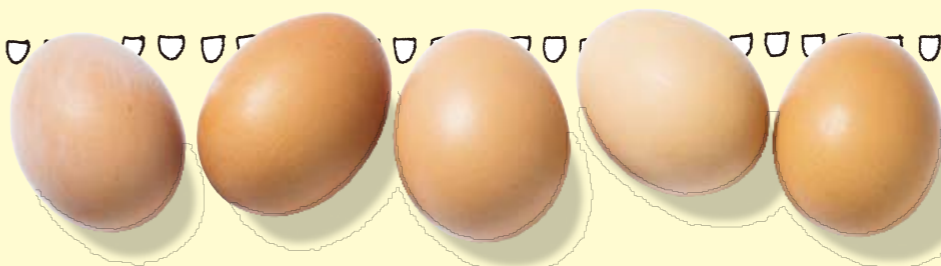
ケイク&カフェ コレット本店  
札幌市中央区北7条西20丁目1-26  
TEL:011-215-4525  
<http://collet-sapporo.com/>



### 農福連携で地域の新たな仲間とつながる。

また、岩城さん夫妻は2016年に養鶏や卵磨きの作業を通して障がい者の社会復帰をサポートする「特定非営利活動法人イコロン村」を立ち上げ、農福連携を進めています。例えば出荷前に卵を磨く作業は小さな動きですが、まひのある人が

毎日続けることでリハビリにつながっています。卵の細かな割れを見つけた作業も集中力を高めてくれます。「私は障がいのある方がどんどん新しいことにチャレンジできる場としてイコロン村を活用してもらいたいです」と密子ちゃん。「農業の循環」と「地域との循環」。この二つをマイペースで両立している岩城さん夫妻。寧子さんの力強い笑顔が印象的でした。



## おいしいスイーツの秘密は循環型農業から生まれた卵。



イコロン村代表 岩城 寧子さん

### 目指したのは、環境を大切に作る農業。

こんもり盛り上がった薄い黄身が特長の有精卵「イコロン」。アイヌ語で「イコロ」＝「宝」という意味を持ち、甘みがあり生臭さが無いことからTKG(卵かけご飯)ファンはもちろんのこと、スイーツの材料としても人気です。「イコロン」が生まれる「フーズンソーサン」では1坪あたり10羽という贅沢な環境の中で鶏たちが自由に歩き回っています。

### 地域企業の協力で、有機資源と卵が循環。

「フーズンソーサン」代表の岩城さん夫妻は、循環型農業を目指して2001年に新規就農。当初はミニトマトの栽培から始め、2009年に養鶏場をスタートしました。飼料は石狩市や近隣の企業に協力してもらい、おから・そば・麦などをブレンドしたものを与えています。食品を製造する過程で出てしまう廃棄物やハネ品を有効活用し、それを食べた鶏たちのフンはトマトや野菜の肥料となる。こうして育て

た野菜の中でどうしても出荷できないものは鶏たちの飼料に再利用されています。このように地域資源を無駄なく大切に利用するシステムを構築し、循環型農業を実現しているのです。



ひな鶏たちは寧子さんの愛情をいっぱい受けて、鶏舎を元気に歩き回っています

### 作り手のこだわりをスイーツを通して伝える。

イコロンでスイーツを作る「ケイク&カフェコレット」の園田さんもイコロンのファンの一人。「全く臭みがなく卵本来の甘みが広がります。目玉焼きにすると違いがわかりますよ」と教えてくれました。「お菓子の味が原料によって大きく変わるように、卵も親鶏が何を食べてどのように飼育されているかで味が変わってくるのだと思います」。

種子生産者や道総研など、縁の下の力持ちの取組を農業教室で紹介しましたが、多くの読者の皆さまのご好評をいただきました。これからも農や食に携わる「力持ち」をご紹介します。

編集者から



読者からのお便り  
北広島市 69歳 男性

農家の方が使う種が3年もかけて育てられているとは知りませんでした。この様に地道な見えない努力のおかげで私たちの食料が守られていることに感謝し、無駄なく使い切り、食べきりたいと思います。



スッキリと後味が良くてカラダ全体が喜ぶメロンを目指しているんです。



## 生産者のお話を聞くと 畑とわが家の距離がグッと近づく。

お話を聞きながらメモを取ったり写真に収めたり...、生産者と消費者の絆が深まります。東京から駆けつけたファンの方も



メロン栽培をまとめた動画でバーチャル「畑見学会」。手間のかかる作業に「ほ〜」の声があがります

レシピだけではなく、生産者の魅力も伝える。レシピだけではなく、生産者の魅力も伝える。「KINA(キナ)」は、ハーブスペースリスト・野菜ソムリエプロの資格を持つ大澄かほるさんが主宰する料理教室。ただレッスンをするだけではなく、産地に足を運び、生産者の思いや農産物の価値をこまやかに伝える役割を果たしています。時には生産者やプロの料理人をサロンに招き、素材の魅力を引き出したレシピを提供。受講者は生産者の話にどんどん引き込まれ、ファンとなっていくのです。

「メロンの魅力に取りつかれた」と語る上田さんの大ファンになりました。

北海道で開発された「ゆめてまり」「北かれん」というメロンを育てていること、栽培から梱包までをご夫婦2人だけでやり遂げていることを聞き「愛情がこもっているんだな。来年もぜひ食べたい!」と思いました。



農産物への愛着がわく、生産者とのふれあい。取材当日は「ウエダオーチャード(富良野市)」「上田聡さんが丹精込めて育てたオーガニックメロンの試食や、フレンチレストラン「グラン(札幌市)」「因藤典文シェフによるメロン料理のデモンストラーションが行われていました。受講者は上田さんの熱い思いに触れ、メロンのさまざまな魅力を満喫していました。



HERB & COOKINGROOM KINA  
ハーブ&クッキングルーム キナ  
代表 大澄かほるさん  
札幌市中央区南1条西9丁目9  
ビッグパレス南1条301号  
TEL:080-4040-4182



千仁さんの呼び声に、広い放牧地をいそいそと集まってくれたフレンドリーな牛たち

農 ライフ  
チャレンジ  
石原牧場(豊富町)  
石原 拓さん  
千仁さん



動物に関わる仕事がしたくて、それぞれ本州から豊富町へ。

キツイと感じたこともやりがいと思えるように。



仕事だと感じる一方、それぞれ違う個性を持っている牛たちが可愛かったですねと当時は振り返ります。

研修生だった妻と出会い結婚と新規就農を決意。同年9月には近くの農場で働く千仁さん(和歌山県出身)と出会い、新規就農を決意。翌年1月に入籍し、8月には就農先が決定、11月には正式に新規就農を実現。酪農経験が2年半で新規就農する例は大変珍しいことだそうです。

現在は50頭の経産牛を放牧式で飼育しています。なぜ放牧式に?という問いに「北海道外の者から見ると広い大地で牧草を食む牛たちがいる風景こそが北海道の酪農。その生活スタイルにあこがれてやっているんです」と石原さん。何より牛も自分たちも楽しそうです。

豊富町に根をおろし地域の発展にも貢献したい。



長女の優菜ちゃんは生後3カ月からベビーカーで牛舎に入り、子牛と仲良く遊んでいます。「子育てしながら働けるのも酪農の良いところ」と千仁さん。石原農場の牛たちは人懐こくて、ご夫妻の牛に対する愛情が伝わってきます。「今後は農場経営を安定させ、心に余裕を持って暮らすこと。そして地域貢献することが目標」。地域の担い手としてこの地にしっかりと根をおろす石原さん夫妻でした。



編集者から



読者からのお便り  
芽室町 57歳 女性

「めむろ農業小学校」を取り上げて頂きましてありがとうございます。とっても嬉しいです。芽室町の農業青年たちは、毎年2月14日にたった1日だけ開催される町の大きなイベント「氷灯夜」でも大活躍しています。農業青年たちが協力、参加してくれなくては、このイベントは成り立ちません。食育だけでなく町の活性化の為に縁の下力持ちとして頑張っている若者たちにも、スポットを当ててあげてください。



# ふれあいファームへようこそ



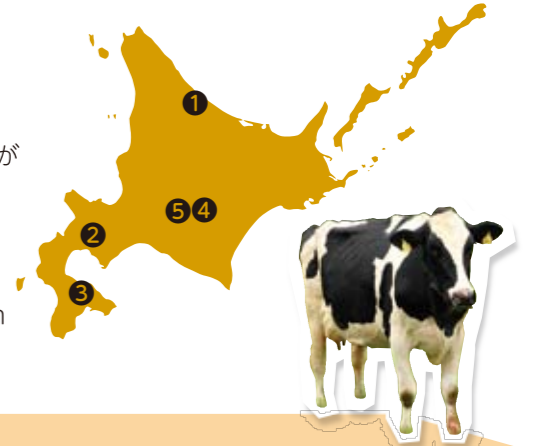
農村には、おいしく楽しい体験があふれています。農村へ出かけてみませんか？

## 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」として北海道に登録する農場です。2017年3月現在、956農場が登録されています。

## 「ふれあいファーム」の情報はこちら

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



## ③七飯町 山川牧場自然牛乳

住所 亀田郡七飯町字大沼町628  
TEL 0138-67-2114  
FAX 0138-67-2889  
ホームページ <http://www.yamakawabokujyo.com/>  
体験内容 仔牛の哺乳体験(1,000円/哺乳ビン1本約2L、ソフトクリーム付き)  
体験期間 ゴールデンウィーク頃から10月末

明治から続く歴史ある牧場で牛たちを眺めながらのんびりと

七飯町大沼地区にある「山川牧場自然牛乳」は明治後期に創業し、昭和20年から牛乳の生産・販売を始めた歴史ある牧場です。昨年3月5日には、乳製品工場と直売所が併設された「山川牧場ミルクプラント」をリニューアルオープン。イートインスペースができたほか、お土産コーナーもあり、搾りたてのおいしい牛乳、丁寧に作った乳製品・ソフトクリームを1年中楽しむことができます。また、施設横の牛舎では、外から牛たちを見ることができ、運が良ければ出産の瞬間を見ることができるともいわれています。



## ④鹿追町 カントリーホーム風景

住所 河東郡鹿追町東瓜幕西18線28-26  
TEL 0156-67-2385(カフェ直通)  
FAX 0156-67-2386  
ホームページ <http://www.countryhomefukei.jp/>  
営業時間 11:00~18:00(ラストオーダー17:30)  
定休日 月曜日、第2火曜日(月曜日が祝日の場合翌日)  
E-mail [info@countryhomefukei.jp](mailto:info@countryhomefukei.jp)

「おいしさ」を楽しめます 牧場直営だからこそできる

「自分の子どもたちにおいしくて安全・安心なものを食べさせたい」という想いから、毎朝、自分たちが搾った新鮮な牛乳でアイスクリームづくりを始め、アイスクリームやヨーグルトなどを生産販売している「カントリーホーム風景」。施設内の「牧場のカフェ」では、季節の地元食材にこだわったパスタやハンバーグ、オムライスなどのランチを楽しめます。ドッグランを併設したオープンテラスもあり、愛犬とともに鹿追の四季折々の自然を感じながら、ゆっくりとしたくつろぎの時間を過ごしてみませんか。



川遊びや釣りに木登り オホーツクの自然とふれあおう



## ①雄武町 株式会社Will

住所 紋別郡雄武町字雄武259  
TEL 0158-84-3834  
宿泊施設 22名/通年  
体験内容 野菜・果物の収穫、ふれあい体験(ポニー)、自然体験(川遊び、釣り、木登り、散策、お花の観察)  
体験期間 野菜の収穫/時期に応じて、ふれあい体験、自然体験/通年(宿泊、体験については事前に連絡してください。)

オホーツク管内最北の雄武町にあるWillでは、2016年にオープンし、22名が宿泊できる宿泊施設「オホーツク夢の郷育村」をメインに、地域の児童や親子を対象とした食育活動や雪まつりなど、雄武町の自然を活かしたイベントを開催しています。夏季には、スイカ、イチゴ、トマトなど40種類の作物を生産しており、「オホーツク夢の郷育村」の宿泊客を対象に、作物の収穫や調理、試食体験を行っています。



## ⑤新得町 有限会社友夢牧場

住所 上川郡新得町字上佐幌基線108  
TEL・FAX 0156-69-6006  
ホームページ <http://www.yuumu.jp/farm.html>  
体験内容 哺乳体験・搾乳体験、牧場見学、加工体験(アイスクリーム、バター&クッキー)  
※体験ご希望の場合は事前に電話などで予約をお願いします。

動物の温かさ、命の尊さを感じる 酪農教育ファームで学びのある体験を

新得町上佐幌地区にある「友夢牧場」は、1,000頭を搾乳する大規模酪農牧場です。哺乳体験や搾乳体験は、近隣のリゾート施設の宿泊客にも人気で「牛と接するだけで夢中になると、外国からの旅行者も多く体験しています。このほかにも、アイスクリームやバター&クッキーの加工体験もあり、湯浅社長をはじめ従業員の皆さんの説明も面白く、全ての体験には自家製のアイスクリームや牛乳が提供されます。



## ②真狩村 ごとう農園

住所 虻田郡真狩村字川崎278  
TEL・FAX 0136-45-3256  
ホームページ <http://www.7b.biglobe.ne.jp/~gotofarm/>  
体験内容 ジャガイモ、スイートコーン、雪の下にんじん、カボチャ、枝豆などの収穫体験と自然体験(畑周辺の林の散策)  
※体験や直売については、事前にお問い合わせください。

美しい羊蹄山を眺めながら 農作業体験とミズナラの森の散策を

北に羊蹄山を見上げる美しい景観が自慢の「ごとう農園」では、修学旅行や団体をメインに農業体験を行っており、春の雪の下にんじん、夏はスイートコーンや枝豆、秋のジャガイモと季節を通じて作業体験ができます。ご主人の管理するイタヤカエデやミズナラなどの雑木林をクイズを交えながら散策することもでき、短時間でも充実した時間が過ごせます。ごとう農園では、収穫した作物の農産加工品の開発にも熱心で、ポテトチップスや黒大豆甘納豆などのお菓子が近くのお店で販売されています。農作物と農産加工品は、直接地方発送にも対応してくれます。



北海道は、農業を感じる農村が身近にあります。食育を学ぶ現場も豊富にありますので、是非ご活用していただき、皆さまのご理解をいただければと思います。

編集者から



読者からのお便り  
札幌市 40歳 女性

農業王国北海道に住んでいるにもかかわらず農業・農家さんへの関心が薄すぎると感じます。幼少期の子どもの食育に携わっていますが、子の親世代への食育も重要な時代だと思えます。「生きることは食べること」、農業なしに生きることはできません。間近で見て感じることができる土地にいるので、仕事を通して少しでも伝えられたらと思います。