

笑顔を広める！
酪農女子



鈴木牧場
(旭川市)
鈴木瑠依さん

祖父母が開拓した大好きな土地で自分らしい夢を

素朴で美しい自然が残る春日地区。離れて眺めてみると、生まれ育った土地への愛着がありました。

ドイツのホームステイ先は、豊かな自然の中でファームステイを行い、自然との共生、地域とのつながりを大切にしたい理想の暮らしがありました。その中で同じような暮らしは春日でもできるはず」と気付いた瑠依さん。地元に戻り、酪農を手伝うことにしました。



大きな設備投資をすることなく、家族3人で手の届く範囲の酪農を続けていくのが鈴木牧場のスタイル



木々に囲まれた静かな坂道を登ると辿り着く自宅周辺の地域は、祖母たちが切り拓いた土地。近隣の家々は高齢化などで徐々に人口が減り、空家が増えていました。「このままでは土地が元の山に戻ってしまう」と危機感を感じた瑠依さんは、古い住宅を解体し、ありのままの自然をのんびり体感できる農村体験住宅「リスの家」を作りました。

これから先のことは「まだまだわからないけれど」と笑顔を浮かべながら、家族と一緒に酪農を営みつつ、大切な土地の魅力を「リスの家」を通じて発信することに前向きな瑠依さんです。



春日地区の自然の美しさを四季を通じて体感できる。宿泊などの詳しい情報は「農村体験住宅 リスの家」で検索

海外農業研修で気付いたこと

鈴木牧場は、祖父母の代に旭川市江丹別町春日地区を開拓しながら酪農を始め、両親、そして瑠依さんへと受け継がれてきました。

酪農を継ぐつもりはなかったという瑠依さんでしたが、両親から海外農業研修の話聞いて育ち、「いつか自分も海外へ」との思いからスイスへの農業研修に参加し、帰国後は自ら滞在先を探して、ドイツへも行きました。

農村を体験できる「リスの家」



農家が商品を作って販売

enjoy! 6次産業化

十勝野菜を超過熟 森田農園 〒080-2106 帯広市美栄町西3線82



十勝野菜の価値をもっと高めたい
大型冷蔵倉庫で、じっくり「超過熟」

夏から秋にかけて収穫したジャガイモやサツマイモ、カボチャを専用の熟成庫を活用して、じっくりと追熟。そつすると糖度が高まり独特の旨味が増すことに加え、1年を通じ



(上)どこまでも広がるカボチャ畑 (右)糖度の高いサツマイモを使ったシェイクは、「焼き芋を飲んでいる」ような不思議な食感とおいしさ

ホテルマンからリターンして、実家の森田農園を継いだ博之さん。大規模農場が多い十勝エリアで面積や収量の拡大ではなく「熟成の技術で野菜の価値を高めたい」と、工夫を続けて独自の販売ルートを築いてきました。

熟成技術で旨味アップ！
産地直送農業を展開

焼き芋の糖度は50%超え
十勝スイーツ野菜をもっと！

熟成した野菜そのものの販売はもちろん、博之さんが力を入れているのは、商品開発と販売です。



「森田農園セントラルキッチンストア」での調理や販売もお手の物

自宅に併設した「森田農園セントラルキッチンストア」では、熟成ジャガイモを使ったコロッケや、糖度が50%を超えるサツマイモで作る焼き芋、ご近所の十勝加藤牧場のジャージー牛乳を使ったサツマイモのシェイクなど、人気の商品を

た商品出荷が可能になりました。ホテル時代の知り合いのシェフから、追熟ジャガイモの最適な調理法を学び、イベント出展などを通じてそのおいしさをアピール。札幌や本州方面の飲食店などで評判となり、紹介を中心に販路が広がりました。遠方から農場見学に訪れ、契約を結ぶ飲食店や企業も増えているそうです。



「サクッ、ホコッ」とした食感と、ジャガイモの甘みがおいしいコロッケ。リピーターもいっぱい



週末限定で通年販売しています。アウトドアメーカーのキャンペーンもを行い、「もっともっとおいしさをお届けしたい」と博之さん。熟成野菜を使った商品の開発はまだ続きます。



森田 博之さん