

第26号 2023年7月

里づくり

人に学び、地域に学び、今できることから始める



CONTENTS

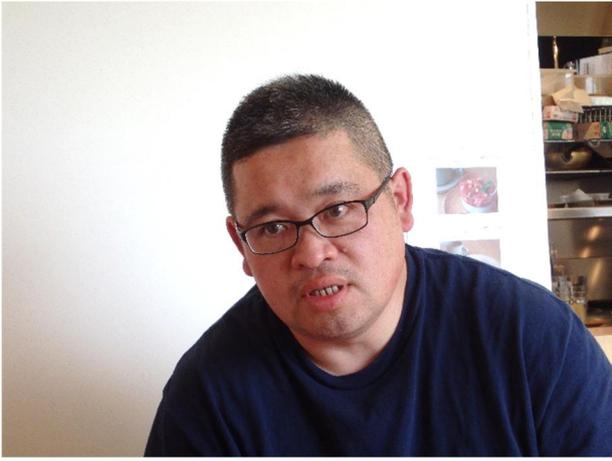
- ふる水指導員インタビュー
ファームレストラン菅野牧園 菅野義樹さん（栗山町）
- 事業実施地区紹介
本別町本別地区 ほんべつ☆うきうき未来らぼ
- トピックス

黒毛和牛経産牛のおいしさを伝えたい 「ファームレストラン菅野牧園」

菅野義樹指導員の取組

空知管内夕張郡栗山町御園にあるファームレストラン「菅野牧園」。オーナーは菅野義樹指導員で、黒毛和牛経産牛を使用した赤身中心のヘルシーな牛肉料理をメインに、近隣農家の新鮮な食材とともに提供しています。

その取組を、インタビュー形式で紹介いたします。



菅野義樹 指導員



菅野牧園外観

はじめに自己紹介をお願いします

菅野牧園の代表をしています、菅野義樹です。1978年生まれで福島県飯舘村出身です。福島県の農家の16代目でしたが、東日本大震災での原発事故で北海道に避難しました。栗山町で研修をした後就農し、現在8年目になります。

農家としては、和牛の素牛を生産する繁殖農家です。子牛が生まれてから9ヶ月まで育てて南北海道家畜市場に出荷

しています。また、農業経営の他にファームレストランの経営も行っています。

なぜ栗山町という場所を選んだのでしょうか？

初めは長沼町の有機農家で研修させてもらいました。たまたま土地が空いていたのが栗山町でした。すごく悩みましたが、自給飼料を使つて農業をするということが目標だったので、それが出来る栗山町での就農を決めました。ゆくゆくは福島県に帰るかもしれないという事情でしたが「それでも構わない」と栗山町農業振興公社から言ってもらえたのが後押しになりました。



おしゃれな入り口プレートです

ファームレストランを始めた経緯は？

母牛は8回から10回出産した後、それ以上産むと子牛の成績が落ちてしまうという理由から、肉にしていまいます。市場で売られるのですが、価格の安い廃用牛として処理されてしまうのが現実です。

母牛は私たちにとつては、稼ぎをもたらしてくれるパートナーであり、家族のような存在です。このパートナーが安く買われてしまうというのは悲しいことですし、命を大切に扱い全うさせたい、安く買われてしまうくらいなら自分で付加価値をつけて提供したいと考えていました。私の地元の福島県では、自分で加工販売する農家もいましたし、自分で母牛の肉を食べて、肉の味が濃く、脂があっさりしていて非常に美味しいということがは分かっていたので、挑戦に抵抗はありませんでした。

ファームレストランの形態にしたのは、赤身の牛肉は火入れが難しく、自分で調理することがこの肉の魅力をお客さんに一番よく分かってもらえる方法だと思ったこと、牧歌的で美しい農村風景の中でお客さんに安らぎを提供出来ること、農村の中での食事が子供たちへの食育に繋がることが主な理由となっています。

このファームレストランの看板メニューは何になるのでしょうか？

ハンバーグとローストビーフです。肉の味が濃く、ここでしか味わえない一品です。プレートについている野菜は季節ごとに旬のものを提供していますので、いつ来ていただいても、何度来ていただいてもお楽しみいただけると思います。野菜はなるべく地域の食材で揃えるようこだわっており、菅野牧園で提供しているものは基本、すべて南空知で作られています。



看板メニューのハンバーグ お肉本来の味が楽しめます

期間限定メニューや新メニューの開発も行われているのですか？

期間限定では冬に煮込みのメニューを提供しています。デザートも季節ごとに変わり、春はイチゴ、夏になるとルバーブ、秋にはカボチャのプリンなどを提供しています。



季節限定のルバーブクランブル

メニュー開発においては、素材を楽しめる味付けにこだわっています。主に妻が試作品を作り、私が文句を言って、ケンカしながら進めています。(笑)

近隣農家との連携・横のつながりはあるのでしょうか？

はい、地域の方々とは仲良くさせていただいています。特に新規就農の仲間とは、牧場で出来た堆肥と作物のアスパラを物々交換してレストランで提供しています。近所づきあいのお裾分けの延長線上のような感覚でお互いに助け合うことが出来ていると思います。

一般の流通に乗りづらい規格外野菜を農家さんから仕入れて、新鮮な状態で提供することでフードロス削減に貢献出来るということもファームレストランの良いところです。

外からの新規就農や新しい事業への挑戦、地域からの反発のようなこともあったのではないですか？

初めはお互いにどう付き合っているか分からず戸惑っていましたが、経営をしっかりと取り組むことや、中山間直接支払制度の会計などをやっていく中で徐々に打ち解けて行くことが出来ました。

ファームレストランの取組について、経営をはじめたばかりなのに早すぎるのでは、という批判もありました。こちらも真面目に取り組む、コミュニケーション

ンを重ねることで、「遠くに食べに行くよりは、おまえのところで食べるわ」と言ってもらえ、そこからパートさんの慰労会やコミュニケーションの場として使ってもらえるようになりました。農家さんの中には、「肉、美味しかった。これも使ってくれ。」と言って、カボチャをコンテナで持ってきてくれた人もいます。今では助け合える良い隣人になれていると思います。助けってもらってばかりなような気もしますが(笑)。



店内から広い畑を眺めながらお食事を楽しめます

自家製の野菜もあるのでしょいか？

プレートについているサラダの葉物



黒毛和牛100%ハンバーガー！
自家製ピクルスを挟んでお楽しみ下さい

は自家製ですし、ピクルスは自分で漬けたものを提供しています。しかし、南空知は生産されている作物の種類が非常に多い地域ですので、多くの野菜が南空知から集まってきます。その道のプロの方々が作った野菜ですから、すごく美味しく、私ではかないません。それらの野菜は作る気がしないです。

珍しいルバーブという野菜を使ったメニューを提供しているようですが、知ったきつかけは？

妻が自然な暮らしをしたいということで、アイルランドやスコットランドにファームステイのようなことをしていた時に会ったものです。(※菅野さんの奥様がルバーブに出会ったエピソード)

ドは菅野牧園Facebookで読むことが出来ます。地域のものをジュレにして炭酸で割ることが流行り、たまたま地域にルバーブを育てている農家さんがいたので、仕入れさせてもらいました。ルバーブソーダとして夏の時期に提供しています。独特の酸味があり、肉料理を食べた後にぴったりですよ。



夏の時期にぴったり！ルバーブソーダ

ルバーブのように、自分たちの経験がファームレストランのエッセンスとして生きています。菅野牧園のハンバーガーにはビーツの酢漬けが挟んであります。これは私がニュージーランドで出会ったものです。ニュージーランドのハンバーガーにはビーツの酢漬けが入っているのが当たり前になっています。ニュージーランドは土地が痩せているため、

畜産国になっています。その土地が痩せている中でも生産できる野菜がビーツでした。そのため肉と一緒に酢漬けしたビーツを食べていたという歴史があるそうです。

このように、食文化というものはそのような風土もあわせて食べるということだと思います。それをファームレストランで提案していけたらと考えています。

今まで苦労したこともあるのではないのでしょうか？

東日本大震災の原発事故の影響で、生まれ故郷で農業が出来なくなりました。それが一番辛かったことです。

本州の農家は特に、自分たちの土地に先祖や神様がいると考えている人が多く、土地とのつながりが非常に強いです。その土地から離れなければならなくなってしまう、栗山町で落ち着くことが出来るようになるまでは、まるで霧の中を歩いているような感覚でした。

ファームレストラン開始当初はどのようにPRしたのでしょうか？

SNSがほとんどです。Facebook、Instagramですね。そこから少しずつグルメ雑誌に取り上げてもらったような形になります。最近ではリピーターの方

が、友人を連れてきてくれるようになり、だんだんと輪が広がっています。このファームレストランはそのような方々によって支えられています。



敷地内で大事に育てられている牛たち

ファームレストランの営業が金曜日と土曜日の週二日のみとなっていますが、あえてその曜日にした理由はありますか？

本業である牧場が忙しいので週二日しか営業が出来ません。土日の二日間営業すると当然収益が上がるのですが、そうすると子どもと過ごす時間がなくなってしまうので、ワークライフバランスをとって、金曜と土曜の二日営業とし

ています。

12月から4月にかけて冬休みをいただいていますし、貸し切り日もあります。お越しいただける場合は、Facebookで最新の営業情報をご確認いただけると幸いです。

ワーケーション体験の受け入れも行っているようですが、どのようなことをされているのですか？

具体的な例を出しますと、札幌に拠点がある企業が来て、一人一人どのような仕事があったかや、ライフプランについて、お互いに聞き合うといったことをしています。会議室ではなく、広々としたところでのびのびと対話の時間を持つことで、会社内のチームビルディングに活かされると考えています。

昨年は、IT企業を受け入れ、牧草ロール転がし・バーベキュー・キャンプ・テントサウナなどを行いました。今年是企业の新任研修も受け入れる予定です。

農家研修生の受け入れも行われているのですか？

体験程度ですが、小さな子供がいる方をターゲットにして受け入れをしています。牛に餌をやり、トラクターに乗ってみて、牧草地を駆け回って、最後には牛の肉を食べるといふ流れです。受け入

れた子供たちの意識が「かわいそう」から「感謝」に変化したのは良いことだと感じますし、五感を使うことができて学びの場を提供することで社会に貢献できていると考えています。他にも飯館村の小学生の受け入れやNPOと連携して高校生の受け入れも行っています。



「菅野牧園」にてお待ちしております！

今後、活動でやっていきたいことや目標について教えてください。

私は農業や農村の価値を、五感を通じて直接人々に伝えていきたいと考えています。

私は一度故郷を喪失してしまい、大切な何かをなくしたように感じました。そのなくしたものこそが「農業や農村その

ものの価値」なのだと思います。

他にも「現代人には野性味が足りない」と言っている学者さんもいます。基本的な欲求が満たされる現代だからこそ、その先にある人生の満足のために、自然を感じることに、自然の中で自分自身の存在を感じることが価値を持つのではないのでしょうか。近年特にその価値の需要が高まっています。これらの価値を、農業を通して伝え、提供していきたいと思っています。

いくつかの企業は農業・農村の持つ価値に気づきはじめています。菅野牧園も一部企業と連携してツアーの作成に取り組ませもらっています。この価値を言語化・商品化して伝えていきます。

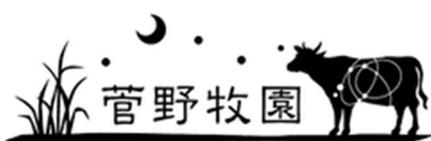
最後に菅野さんから宣伝事項がありましたらお願いします。

大阪の写真家伊藤俊介さんが行っている出張写真館「いとう写真館」と連携して、牧草ロールの上で家族写真を撮るという取組を実施しています。興味がある方は是非ご相談下さい。

また、農業・農村の持つ多面的機能は、企業の教育・チームビルディングとかけ算することで、より高い効果を発揮すると確信しています。私と一緒にその価値を模索してくれる企業さんを募集しています。こちらも興味がありましたら、是非お声かけ下さい。

菅野さん、ありがとうございます。た。

菅野さんが自分で育てた母牛への感謝の気持ちを込めたファームレストランの取組はとても興味深く、大変勉強になりました。皆さんも是非、広々とした田園風景を眺めながら、南空知産の新鮮な野菜と、自家牧場産の味が濃い牛肉を使用した料理を召し上がってみてください。



最新情報は以下をチェック！



Instagram



Facebook

ファームレストラン菅野牧園

住所：夕張郡栗山町御園170

電話番号：070-3928-3782

営業日：毎週 金・土曜日

午前11時～午後3時

事業実施地区紹介

本別町本別地区 ほんべつ☆うきうき未来らぼ

本別町は、十勝管内北東部に位置する人口約6,000人の町です。近年は農業及び農畜産物加工が基幹産業となっており、特に豆類の生産が盛んでマメの町として知られています。

本別町では地域活性化に向けた地域活動の発展と体制づくりの機運醸成を図るため、「まちづくり勉強会 in HO N B E T S U」と題して3回の勉強会を開催し、住民主体のまちづくりを実践する活動団体「ほんべつ☆うきうき未来らぼ」を発足しました。

「ほんべつ☆うきうき未来らぼ」では今まで各種団体に属さず、地域活動に参加できなかった方々の意見を聞けるような体制を作り、老若男女問わず皆で地域課題を抽出し解決に向けた具体的な行動を起こすことを目標とし、これまでも取り組んでいるスポーツと福祉によるまちづくりに加え、少子高齢化、観光の振興や特産物のさらなるブランド化、都市との交流、農商工業の振興、中心市街地・農村地域の活性化など、課題ごとに生まれた5つのプロジェクトチーム「おもしろ発掘ほら吹きらぼ」「うきう

きチルドレンらぼ」「魅力発見らぼ」「うまいもんらぼ」「アートの情報発信らぼ」に分かれ、様々な立場の男女30人以上のメンバーが、らぼ同士の連携図りながら活動しています。

令和2年より活動を開始し、コロナ禍により活動が制限される中、令和4年度には親子を対象とした、本別町の大豆を使用した味噌作り体験、地元中学校と協力しての食育体験、地元醸造の醤油を使用した調味料作りなど、これらは本別町の食材を多く使用し、地域食材のおいしさを知ってもらおうきっかけとなっています。



親子を対象とした味噌作り体験の様子



食育体験（ぎょうざ作り）の様子



フライ作りを体験！

また、地域の魅力的な自然を利用したアクティビティの発掘を目指し、フライフィッシング体験や、本別町の子供に将来を考えるきっかけや視野を広げる参考になるよう、本別町出身で南極地域観測隊を経験された方に講師を依頼し講演会を開催するなど、精力的かつ楽しんで活動を行っています。

令和5年度についても、前年度までの活動に加え地域の公園や河川の美化活動、町の特産品を使用したレシピ集の発行、移住者との交流など多くの活動を予定しているところです。



ユニフォームも制作しました！

やはり成果を出すためには継続することが大切となるので、今年度も今後自走できるように活動内容をみんなで考えながら活動していきたいと思えます。

「ほんべつ☆うきうき未来らぼ」の Instagram は、こちらからチェック



Instagram

新任指導員紹介

2023年4月～5月までで、新たに2名の方を指導員に委嘱しましたので紹介します。2023年6月末現在、全道のふる水指導員数は53名になりました。

ふる水指導員は随時募集中ですので、推薦したい方がいらつしやいましたら、振興局又は農村設計課の担当者まで御一報ください。

大光明 宏武さん
(南富良野町)



上川管内南富良野町教育委員会生涯学習係の大光明（おおみや）と申します。

私は東京都出身で、幼少のころより野生のサケ科魚類にあこがれており、サケ科魚類の生態研究を目的に大学進学とともに北海道へ参りました。

学生時代からイトウの生態研究に取り組むなかで、環境保全・イトウ保護の重要性を感じ、学術的な研究で得

られた情報を基に、保全活動を行ってきました。

2009年に「南富良野町イトウ保護管理条例」が制定され、町としても本種の保護管理を推進することとなり、専任職員を配置するべく、本町の臨時職員を経て平成26年より正職員として採用されました。

現在は町教育委員会に所属し、イトウの調査研究及び、流域の環境保全、町内小学校から高校生、町民に対し地域の自然の素晴らしさを知ってもらうべく環境学習を実施しております。地域の魅力を認識し、これを資源として保全するとともに持続的活用方法を模索しております。どうぞよろしくお願いたします。

嘉藤 慎さん
(豊富町)



本年、5月より指導員になりました、認定NPO法人サロベツ・エコ・ネットワークの嘉藤（かとう） 慎と申します。普段はサロベツ湿原センターに勤務し、動植物や湿原のガイド及び調査などを行っています。これらの活動を通して、サロベツ湿原の自然を守り、豊かで美しい自然環境を次世代に引き継ぎたいと考えています。

このサロベツの豊かな自然の魅力を年間通してもっとたくさんの人に知ってもらい、人と自然の共生を目指し、併せて地域の活性化へも寄与するよう、活動をしていきたいと考えております。どうぞよろしくお願いたします。

表紙紹介

今回は、洞爺湖町財田地区が表紙です。財田地区は、令和4年度よりふる水事業実施地区として活動中です！

「財田米」が栽培されている財田地区は温暖な気候と、北東から絶えず流れ込む水が創った扇状地であり、沖積土壌と呼ばれる水はけの良い肥沃な土壌が広がっています。エリア全体での作付面積は約42ヘクタールと小さく、収量も限定されており、「まぼろしの米」とも呼ばれることもあります。

その食味は芳醇な甘みともちもち感があり、蘭越町で行っている「米ー1グランプリ」でグランプリを受賞したほどです。数量に限りはありますが「とうや水の駅」などで手に入れることができますので、是非ご賞味下さい。



ふる水事業を活用して、地域住民活動をしてみませんか？

ふる水指導員になって全道で実施される研修を受けてみませんか？



ふる水事業では、過疎化・高齢化の進行が著しい中山間地域等を対象に、地域資源を活用した「地域住民活動」を行う団体の支援（地域活動支援事業）や「地域住民活動」に主体的に取り組む意欲的な人材の育成・交流（研修事業）などを通じて、中山間地域等の活性化に向けた取組を推進しています。

地域活動支援事業

多様な地域資源を発掘・活用して、農地保全や都市農村交流の促進、農産物の高付加価値化などを旨とした地域住民による主体的な活動を、道が直接サポートする事業です。これまでサポートしてきた活動には、下記のようなものがあります。

例) 地域食材を活用した食育活動、地域産物を使った加工食品の開発・販売、地域特産物を活用したご当地メニューの開発など

研修事業

地域住民活動に理解と熱意があり、地域住民活動の中心的役割を担える方を、「ふる水指導員」に委嘱しています。

「ふる水指導員」になると、研修会や現地視察で地域活性化事例等を学んだり、指導員同士で情報交換を行ったりする機会に参加できます。（道の規定に沿った旅費を支給します）

研修会等で得た知見をもって、各地域で更に地域住民活動を進め、地域活性化の一翼を担ってください！

ふる水事業について、詳しく知りたい方は、こちらのQRコードからリーフレット・ホームページをご覧ください。



ふる水リーフレット



ふる水ホームページ

食べて、泊まって、体験して…

そこにしかない魅力を活かし、地域が一丸となって

観光客を受け入れる農村ツーリズムを

”農たび・北海道”の愛称で道は応援しています。



「農たび・北海道」公式 Twitter

フォローをお願いします！

農山漁村で食べた、見つけた、体験したことを、左下のような#(ハッシュタグ)をつけて投稿してください！「いいね」や「リツイート」で、皆さんの情報発信と農山漁村を応援します！

#農村ツーリズム
#農たび



@notabi_hokkaido

Facebookでも
引き続き情報発信中！！

「いいね！」を
お願いします



農たび北海道 FaceBook