

# ファームレストラン 農家が営むレストランめぐり

ドライブ途中、生産者が営む「ファームレストラン」に立ち寄る人が増えています。食の安全や健康志向、癒しスポットを求めて、手軽に行ける近郊のファームレストランは、この夏も大人気の様です。

生産者側も、自分たちが作ったものを直接生活者に届けたいと、一次（生産）×二次（加工）×三次（販売）＝六次産業を目指す方が増えているのです。

今回は、人気店が多い上川管内の魅力的なファームレストラン&カフェをピックアップ！ 地図を片手に車を走らせませんか？ 自然豊かなロケーションと日焼けした笑顔、とびきり新鮮な食材が迎えてくれます！



〈取材〉  
野菜ソムリエ  
（ベジタブル&フルーツマイスター）  
萬谷 利久子

## ①ファーマーズカフェ 風土 (Fudo)

東川町のたまご屋さん「ファーム・レラ」のお店。毎朝、カフェから3kmの所にある鶏舎から、卵を割らないようにスロー運転で搬送。ニワトリの温もりが伝わる生みたての卵をふんわりオムライスに！ 夏になると、近所の農家さんから届くパプリカ入りの飼料を与えるため、卵の黄身が朱色になるそう。エサも道産、大雪山系の伏流水を飲んで育った鶏たちの卵は、清流のように澄んだ味がして、自然であることの大切さを教えてくれます。



日替わりケーキ300円。米粉のスフレ etc…。地元の米粉と安心素材で焼いた素朴なケーキ

オーナーの新田さんは、「普段、冷蔵庫のドアをあけると並んでいると思いがちな卵の生産背景を感じてもらいたい」とカフェをオープンしたそう。

食の安全や環境にこだわって仕入れるフェアトレードバナナや有機コーヒーも、気持ちが伝わるやさしい味です。



「大雪なたまご」のオムライス。サラダ・スープ付き890円。地元のトマトジュースで炊き込んだご飯の上にトロトロのオムレツ

- 住所：東川町東4号北2番
- 電話：0166-82-5443
- 期間：通年 ●時間：11:00～16:00
- 定休日：火・水曜日
- アクセス：道の駅「道草館」から3kmほど旭岳方面へ
- 駐車：7台

## ②マッケンジーファーム

ヨーロッパの田舎に旅したようなどかな風景。士別市の酪農家川又さん一家が、都会の人にも地元の人にも、のんびり過ごす場所を提供したいと始めたレストラン。近隣の生産者も草取り作業の帰りに長靴でやってきてティータイムを楽しみます。

店内のBGMは鳥のさえずり、時々トラクターの音も聞こえ、いつもよりゆっくり呼吸をしているのに気付きます。

牧場で飼っている牛たちの完熟堆肥を使って栽培した野菜をサラダやスープなどの料理に使用。たった今収穫したばかりの野菜はピンピンして、力強い味！ 農作業で日焼けした手で供される料理は、心にもたっぷりの栄養をくれます。



季節のごちそうコース 3,150円。自家製牛乳豆腐、野菜スープ、グラタン、陶板焼き、デザート etc…



畑作業と料理を担当する川又まさ子さん

- 住所：士別市上士別町17線南66番地
- 電話：0165-24-2470 ●期間：4月～10月
- 時間：11:00～14:30 完全予約制（お電話でご確認ください）
- 定休日：月曜日、農作業で多忙の日は臨時休業も有り
- アクセス：道央道 和寒ICより車で約20分 ●駐車：数台

### ③ファームレストラン あぜ道より道

上富良野町の農家のお母さん5人が営むレストラン。それぞれが生産した自慢のお米、じゃがいも・玉ねぎ・ニンジンなどを畑から持ち寄り、看板メニューのカレーができていきます。完熟トマトと玉ねぎでベースを作り、規格外のジャンボなズッキーニやなすをトッピング！生産者にしかできない豪快なカレーは、野菜の甘みや酸味、旨みをしっかり感じます。

5人は毎晩夕食後にミーティング。「寝る時間がほしい！」と言いながらも、旬の味・野菜本来のおいしさを直接伝えられるのが喜びだそう。ご主人たちも強力なサポーターとしてお店を支えています。

店内には持ち寄り野菜の直売コーナーも設置。2階席の窓から眺める十勝岳連峰も絶景です！

→野菜カレーセット。野菜サラダ・季節の果物(デザート)付き  
1,200円



↓5人のメンバーの1人、上田真由美さん



- 住所：上富良野町東6線北16号
- 電話：0167-45-3060
- 期間：通年
- 時間：4～10月10:30～18:00、11～3月10:30～16:00（オーダーストップは閉店時間の30分前）
- 定休日：水曜日
- アクセス：上富良野駅から国道237号を富良野方面へ車で約15分
- 駐車：20台

### ④多田農園 やさい工房&カフェ「パピブペポ」

富良野盆地にあるにんじん農家、多田農園。農村の過疎化対策に、「都心と農村の交流の場を作りたい」とカフェを6月にオープン。農業一食一命のつながりの大切さを畑から発信しています。

カフェのテーブルと椅子は、地元の家具職人さんの手作りで古材を再利用。木の温もりあふれる空間は居心地がよく、スローなひとときを味わえます。

来店者は、ドライブ途中で立ち寄る観光客以外に、「こんな場所がほしかった」と喜んで足を運ぶ高齢者も多いそう。

メニューの主役は、おやき！ ふんわりとした皮の中には、農園の新鮮な野菜の他、顔の見える近隣生産者の食材がつまっています。農園発の体にやさしいおやきは、富良野名物になりそうな予感…。



生産・加工・販売を手掛ける多田繁夫さん



おやき。野菜ミックス・卵の花・ひじき・切干大根・ごまみそ。1コ180円～

- 住所：上富良野町東9線北18号
- 電話：0167-45-5935
- 期間：8月25日まで（テイクアウトはオフシーズンもOK）
- 時間：10:00～16:00
- 定休日：なし（8/15、16は休業）
- アクセス：JR上富良野駅から富良野方面（南東）へ車で10分
- 駐車：10台

### ⑤ドイツ風ファーム喫茶 Land Café

パッチワークの風景をながめながら丘の道を運転するのは、美瑛町ならではのドライブコース。観光スポット・マイルドセブンの丘の麓に、ドイツの家庭料理が楽しめるカフェがあります。

無農薬野菜農場「ランドマン」でドイツ出身のご主人が生産する野菜をカフェで奥様が調理。じゃがいもの新しいおいしさに出会えます。自家菜園のフルーツを使ったケーキも季節ごとのお楽しみ！

来店客には農作業の様子も見てもらい、食事を大事にしてもらえればと願っているそう。

カフェの周りには1周2kmの散歩道があり、自然と触れ合う時間をゆっくり過ごせます。



ドイツ出身のファーマー、コスターヒロセ・ステファンさんと奥様の香代子さん



季節のランチ850円、ケーキ&ドリンクセット800円。イチゴの時期のタルトは、自家菜園の採れたてイチゴを贅沢にトッピング！

- 住所：美瑛町字美田第2
- 電話：0166-92-5800
- 期間：通年
- 時間：10:00～17:00（ランチタイム11:00～14:00）
- 定休日：火曜日
- アクセス：JR美瑛駅から車で約10分
- 駐車：10台

## ⑥谷口農場 レストラン まっかなトマト

上川有数の稲作地帯、東旭川にあるお米とトマトの農場。ヘルシーな自然食を提供するレストランでは、畑で完熟した採れたてトマトをすぐに調理。トマトメニューが豊富です。大玉トマトは酸味もあり、昔のトマトを思い出す味！

動物性の食材を極力使わないことから、アトピーやアレルギーのお子さんを持つ方も多く来店。料理のレシピは、畑とお皿の距離が近くなるようにと、帰宅後すぐに作ってもらえるものにと考案しているそう。食事後は、トマトのもぎとり体験や直売所で買い物をする楽しみも一。ひと息つきたいドライブの休憩には、テラスで「トマトソースソフト」を食べながら、大雪山の雄姿をながめられます。



夏限定メニュー、トマト和風冷製パスタ600円・トマトソースソフト350円

- 住所：旭川市東旭川町共栄255番地
- 電話：0166-34-6699
- 期間：5月～11月1日
- 時間：夏期営業11:00～18:00（食事は15:00まで）
- 定休日：水曜日 ●アクセス：旭川駅から車で15分、旭川空港から車で10分 ●駐車：7台

レストラン店長、谷口紅美子さん

## ⑦産直居酒屋 田宴

旭川中心部にある小さな居酒屋さん。開店前には、農業青年たちの思いのこもった野菜やお米が毎日届けられます。お店の経営にも携わるのが地元生産者の請川幹恭さん。飲食店は「かっこいい農業」を目指す請川さんの夢の形であり、旭川の食材のおいしさを広めることを目的にしているそう。



旭川旬菜サラダ（10種類以上のとれたて野菜）700円

車で20分の畑から土付きで届く野菜は、そのままかじりたくなるみずみずしさ！素材の味をそのまま生かしたシンプルな料理は、野菜嫌いもうならせるほど。ドライブや出張帰りに気軽に立ち寄りたい、旭川の旬の味を楽しめるお店です。



請川ファーム「おぼろづき」使用、田宴混ぜご飯600円

- 住所：旭川市3条通7丁目 ●電話：0166-25-0277
- 時間：18:00～翌3:00 ●定休日：不定休
- アクセス：旭川買物公園よりすぐ。昭和通り沿い
- 駐車：なし

## ⑧上野ファーム NAYAcafé

入植して100年のお米農家。TVドラマ「風のガーデン」のロケ地にもなった美しい庭園が魅力です。旭山動物園からも近く、キャンピングカーやレンタカーで全国から訪れる人が急増。休日には約1,000人が訪れる管内屈指の人気スポットです。

「目で見て楽しめる農業を！」と庭園を開放し、昨年カフェをオープン。自家製の低農薬米を使った薬膳カレーと、江丹別の牛乳で作るソフトクリームが看板メニュー。

地元の食材を極力使用し、生産者と生活者の接点になれるカフェを目指しているそう。週末には近隣生産者が直売するマルシェも開催中！



ガーデンとカフェをプロデュースする上野砂由紀さん



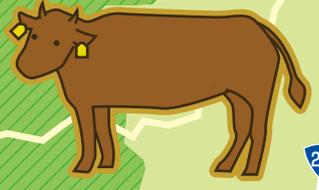
精米したてのななつばしを使用した、季節野菜のキーマ風薬膳カレー980円・コーヒーゼリーパフェ400円

- 住所：旭川市永山町16丁目186の2 ●電話：0166-47-8741
- 期間：通年営業（ガーデン見学は5～9月まで）
- 時間：夏10:00～17:00（ラストオーダー16:30）
- 入場料：大人400円、年間パスポート600円
- 定休日：月曜日、年末年始 ●アクセス：旭川北ICより車で約20分、旭山動物園より車で約15分 ●駐車：40台

# 上川支庁ファームレストランMAP



士別市  
2 マッケンジーファーム



旭川市  
8 上野ファーム  
NAYAcafé (ナヤカフェ)



旭川市  
7 産直居酒屋 田宴 (でんえん)



旭川市  
6 谷口農場レストラン  
まっかなトマト



東川町  
1 ファーマーズカフェ  
風土 (Fudo)



美瑛町  
5 ドイツ風ファーム喫茶  
Land Café (ランドカフェ)



上富良野町  
3 ファームレストラン  
あぜ道より道



上富良野町  
4 多田農園 やさい工房&カフェ  
パピペペ

