

ファーム レストラン 農家が営むレストランめぐり

第3回

2010「レジャー白書」によると、昨年もっとも多くの人を楽しんだ余暇は「ドライブ」でした。高速道路料金の値下げと消費者の節約傾向も追い風になったようで、初めての首位となったそう。

その中でも、今だかつてないほどの農業ブームにより、直売所やファームレストランが大賑わいです！すぐ目の前の畑や牧場でとれたばかりの自家製農産物を食材に、素材の味をいかしたお料理をリーズナブルに提供してくれるのが魅力！

短い睡眠時間で、農業とレストランの両方をこなしながら頑張っている生産者は、夏のトマトのようにキラキラと輝いています。

ファームレストランめぐりの3回目は、札幌から車で1～2時間、気軽に行ける近郊の農家レストランをご紹介します！



● 取材 ●

シニア野菜ソムリエ
萬谷 利久子

1 永光農園 農家のそば屋さん「農園の四季」

札幌市有明に、2000羽のニワトリを飼う養鶏農家「永光農園」があります。農園内にあるレストランは、月曜～木曜がカフェ、金・土・日曜祝日はおそば屋さんを営みます。どちらも、おいしい新鮮なたまごが主役です。

コケコココー！の声をBGMに頂くおそばは、自家製の十割そば。看板メニューの「もりたま」は、産みたてたまごをつけ汁に溶き、打ち立てのもりそばをつけて頂きます。ツルツとのどごし良く、たまごの風味が口の中に広がります。

メニューには、大きな厚焼きたまごやふわふわのシフォンケーキもあり、新鮮なたまごのおいしさを満喫できます。

毎朝4時、日の出前から起きて農作業を済ませ、おそばの仕込みに入るというハードなスケジュール。農家だけやっていたは味わえなかった生産したものを目の前で食べてもらう緊張感や多勢の人たちとの関わりも、今は商売のおもしろさ変わってきたそう。今日も永光さんご夫妻はニワトリと共に起き、農業&そば屋の両輪でがんばっています！



オーナーの永光洋明さんと京子さん



もりたま(生卵つき) 650円
厚焼きたまご(農園の有精卵使用) 300円

DATA
住所 札幌市清田区有明216
電話 011-886-6595
営業 金・土・日曜・祝日のみの営業 11:00～15:00
アクセス 羊ヶ丘通りから車で7分、有明小学校から700m
駐車 20台

2 チーズ工房&レストラン みるくのアトリエ 寺田牧場

JR恵庭駅から車で5分の牧場地帯の一角に寺田牧場があります。目立った看板もなく、レストランはすぐには見つけられないのですが、牧場の敷地内をずんずん入って行くと、納屋の奥に小さなレストランが！知る人ぞ知る穴場スポットです。

お店は小さくても味は本格派！チーズ工房も営む「みるくのアトリエ」の看板商品は、モッツアレラチーズ。搾りたてのフレッシュな牛乳から作るモッツアレラは、柔らかくあっさりしているのにコクがあります。

生地から手作りしているピザは、焼くと香ばしいモッツアレラチーズが乗せられ、自家栽培のルッコラやズッキーニがトッピングされています。ここでしか味わえない、鮮度バツグンのピザなのです。

静かな牧場のテラスに座り、風をうけながらピザを頬張る心地良さ！牧歌的な休日モード満点です！チーズだけ買いにくるファンも多く、レストランが寺田牧場の牛乳の実力を教えてくれます。



オーナーの寺田和弘さん



ランチセットメニュー(ピッツァorパスタ、スープorサラダ、ドリンク) 1100～1450円

DATA
住所 恵庭市恵南28 電話 0123-39-2546
営業 ランチ 11:00～17:00
定休 水曜
アクセス JR恵庭駅から車で5分、恵庭ゴルフ場そば
駐車 30台

3 ガーデンカフェレストラン スウィートグラス

恵庭にあるログハウスレストラン「スウィートグラス」。ここでは、自家栽培の野菜と地元でとれた農畜産物を使ったメニューが味わえます。

酪農家だった奥様 嘉屋朝子さんが、開店当時から出しているのが自家製チーズケーキ！地元でとれるハスカップのソースを乗せ、甘酸っぱく頂くのがスウィートグラス風。

自家栽培の野菜は、店内に設けた直売所でも販売。収穫したての大玉トマトはハチミツをかけて食べるのがおいしい！と教えて頂きました。

ガーデニングのブログもやっているほどお花好きな奥様が、毎朝手入れをしている庭園も見事！40種類のバラが咲き誇ります。庭園をそぞろ歩き、花と野鳥とおいしい料理でぜいたくな時間を過ごす、イギリスかどこかのマダムにでもなったよう！つい長居をしたくなり、数時間滞在する人も珍しくないとか。絵手紙を書いたり、お庭の写真を撮る人も…。ステキな田園ライフを体験できます！



オーナーの嘉屋朝子さん



ナスとベーコンのトマトソース 860円
レアチーズケーキ 360円

住所 恵庭市盤尻20-1 **電話** 0123-32-0418 **DATA**
営業 11:00~17:00 **定休** 10月まで無休
アクセス JR恵庭駅より車で15分、道央道恵庭インターより車で5分
駐車 50台

4 薪かまどきおにぎり あぜっこ

国道274号沿い、由仁町の田園風景の中に地元のお米を使ったおにぎりやさんがあります。3年前にオープンした「あぜっこ」は、お米農家の娘さん丹野希世子さんが、由仁のお米のおいしさを知ってもらいたいと開いたお店。

お店の立つ場所は、丹野さんの通学路だったところで、一番好きな丘の風景が眺められる場所をと選んだそう。

おにぎりに一番合う「ななつぼし」を、昔ながらの羽釜で、薪を使って炊き上げます。ごはんは「銀シャリ」と呼びたるほどツヤツヤで、一粒一粒が元気に立っています。頬張るとふわっと柔らかく、噛むほどに甘く、ほのかに薪の匂いも…。名物おにぎりは、数量限定の「おこげ」！注文して、あれば「ラッキー！」と喜ぶお客さんの歓声が上がります。

帯広と札幌を車で行き来する途中に立ち寄る人も多く、さめてもおいしいおにぎりは、手土産に、焼き肉パーティにと近隣の人たちにも人気です。おかげも地元の野菜を使い、種類も豊富。シンプルなニッポンのおいしさがぐっとくるおにぎりランチです！



薪を使って炊き上げる昔ながらの羽釜



おこげ（数量限定）180円（小100円）
ネギみそ 200円（小110円）

住所 夕張郡由仁町東三川926 **DATA**
電話 0123-86-2323
営業 4月~10月（平日10:00~17:00、土日祝10:00~19:00）、11月~3月（10:00~17:00）
定休 火曜日・第4水曜日
アクセス 国道274号沿い、由仁町 東三川公会堂そば
駐車 20台

5 アイスクリーム&レストラン 花茶（かちゃ）

朝採りのみずみずしい野菜がアイスクリームに！長沼町、道の駅「マオイの丘」から車で5分、千歳に向かう国道337号沿いにあるアイスクリームショップ「花茶」。生産者の小栗さんファミリーが、自家製野菜や近隣の農産物を主役にしたアイスを手作りしています。果物と違って甘みの少ない野菜をアイスにおいしく仕上げるのは、至難の業です。

この夏の旬アイスは、レタスとトマト！淡いグリーンが涼しげなレタスアイスは、食べると青々しいレタスの風味が鼻にぬけます。アイスにするには、素材の持つ力や鮮度がとても大切なのだそう。トマトアイスは、イタリアの加工用トマト「シシリアンルージュ」を使い、太陽をいっぱいあびて育った濃厚なトマトの味がします。甘すぎず、あと味さっぱりな夏向けのスイーツです！

農村風景の美しい6ヘクタールの敷地内を、アイスを手にお散歩する人も多く、みんな気持ちよさそうに過ごしています。森林浴ならぬ「農村浴」と呼んでいるとか！多い日には、2千人が訪れる人気の立ち寄りスポットです。



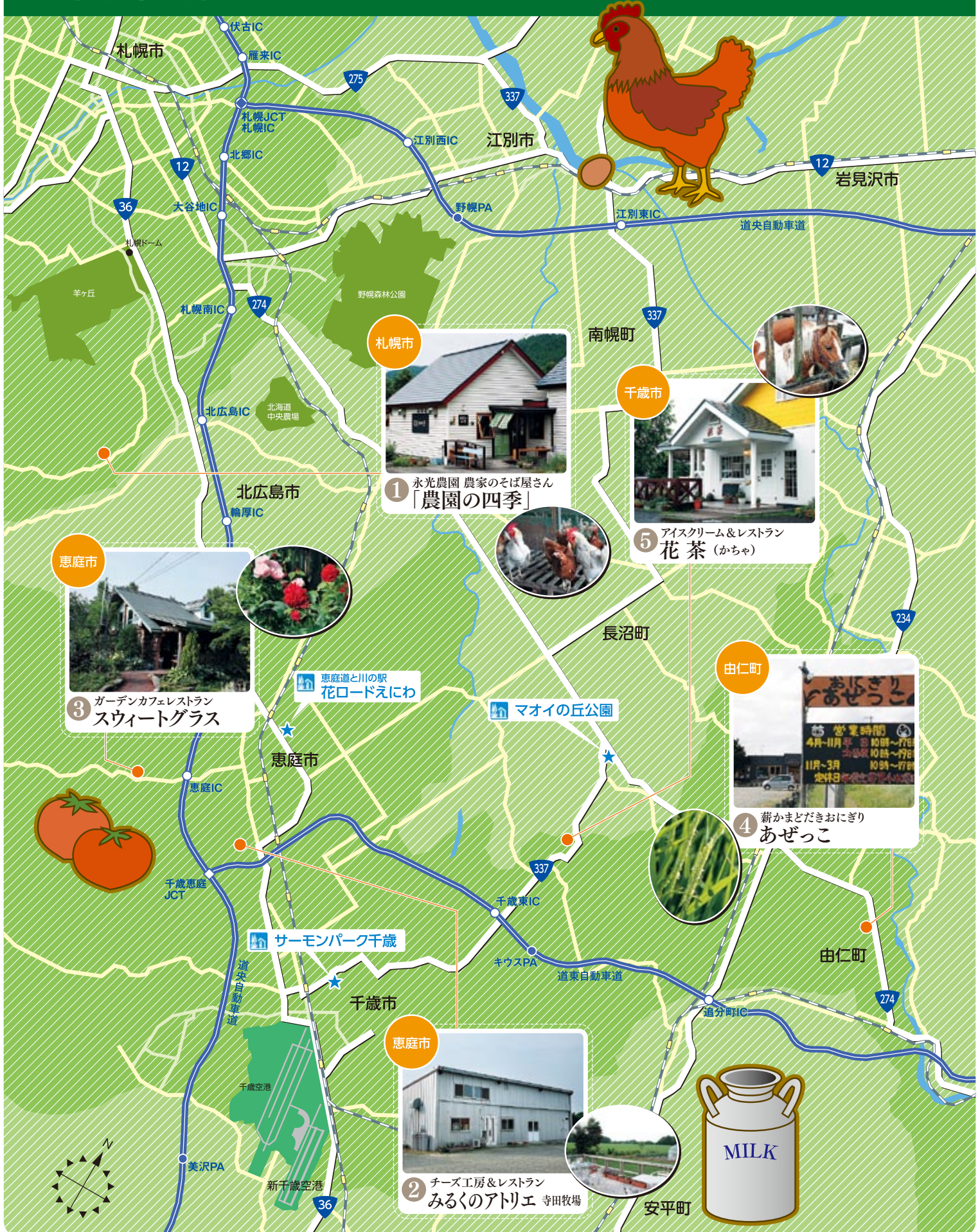
オーナーの小栗美恵さん



レタスアイス、ハスカップアイス。
シングル260円、ダブル350円

住所 千歳市泉郷479番地 **電話** 0123-29-2888 **DATA**
営業 [5~9月] 10:00~19:00
[10~4月] 10:00~17:00・10:00~18:00(日祝)
定休 8月無休、9月第2・第4火曜
アクセス 道の駅「マオイの丘」から車で5分、国道337号沿い、JR千歳駅から車で20分 **駐車** 50台

札幌市近郊ファームレストランMAP



1 永光農園 農家のそば屋さん
「農園の四季」

5 アイスcream&レストラン
花茶 (かちや)

3 ガーデンカフェレストラン
スウィートグラス

4 薪かまどきおにぎり
あぜっこ

2 チーズ工房&レストラン
みるくのアトリエ 寺田牧場

