

ファームレストラン 農家が営むレストランめぐり

第4回

胆振・後志と言えば、登別温泉を始めとする道内屈指の温泉エリア！
温泉を目的にしたドライブの途中、ファームレストランに立ち寄る人が増えています。レストランが近づくにつれ、防風林が増え、畑が広がり、土手のフキノトウも集団で顔を出します。

雪解けと共に始まるドライブシーズンに向け、自然と寄り添いながら、ゆったりと過ごせるファーム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 ファームレストラン 「じゃが太」

開拓の頃から100年以上続くじゃがいも農家の5代目、青木一廣さん。倶知安町で地産地消の輪を広めたいと、畑の目の前にレストラン「じゃが太」をオープン。年間150トン収穫するじゃがいもの中でも、特に出来のいいものをレストランの食材にしているそう。畑でよく完熟させ、雪ムロでゆっくり寝かせたじゃがいもは、糖度が増し、コロッケにするとお砂糖が入っているかのよう。

ご主人曰く、「じゃがいもは人間と同じ！品種によって個性も違うし、季節によって味も変わるもの！」。四季折々のじゃがいもの味を楽しみに、羊蹄山ドライブにでかけませんか？

メニューに書かれた「じゃが太」流コロッケの正しい食べ方は、ソースなど何もつけずにひとくち目を味わうこと！確かに、じゃがいもの風味が鮮烈！

農家の作る名産地のコロッケは、大自然のようにガツンとくるおいしさでした。じゃがいもの花咲く季節には、ダイナミックな畑のお花見も楽しめますよ。



オーナー 青木一廣さん



コロッケセット840円

DATA
住所 虻田郡倶知安町富士見449
電話 0136-23-1120
営業 11:00~15:30 定休 木曜
アクセス 京極ふさだし公園から車で約10分、道道478号京極倶知安線沿い
駐車 20台

2 カフェ・フルーツハウス 「マルシェ」

旬の時期には、どのメニューにもメロンがおまけにつくという生産者ならではのサービスがうれしい！安平町のメロン農家山口志信さんが、料理好きが高じて5年前にレストランをオープン。自分の畑で採れた野菜や果物を、食材としておしみなく豪快に使っています。

春までの定番メニューは、野菜カレー。ほくほくの自慢のカボチャがトッピングされています。

レストランの場所が、長沼町から千歳空港へ向かう道道226号線沿いにあるため、本州からの出張族や観光客も多いそう。ふる里へ帰省するたびに立ち寄る人や、おしゃべり好きな近隣の奥さまたちも常連。

すぐお隣りには直売所が常設。お米や野菜、ハチミツ、加工品まで…。メロンの時期には、行列ができるほどの繁盛ぶりです！



オーナー 山口志信さん



野菜カレー640円

DATA
住所 勇払郡安平町追分青葉1丁目138
電話 0145-25-3778
営業 1~3月 水~土曜日10:00~18:00 定休 4~12月 月曜
アクセス 追分駅から588m、道道226号舞鶴追分線沿い
駐車 10台

3 農家カフェ 「ほのぼの村」

窓辺に座って1日中ボーッとしたいくなる、山のカフェ「ほのぼの村」。登別温泉から洞爺湖へ向かう途中、見過ごしてしまいそうな山道の途中にポツンとあります。子供の頃に読んだ絵本「小さなうち」を思い出すような雰囲気のある建物。

脱サラで農業を始めた小山内さんご夫妻が、週に3日だけカフェをのんびり営んでいます。その空気感が、自然と一体となって訪れる人を癒してくれるのです。健康体操のインストラクターである奥さまは、時折カフェで体操も伝授してくれるとか…。

人気の手作りケーキは、旬の野菜と自家製タマゴを使用。カボチャのタルトは、濃厚でこっくり! 夏に摘んだブルーベリーやラズベリーのソースは、チーズケーキの上に…。

山の木々の目覚めと共に、冬期間お休み中だったカフェも、まもなく3月に開村です!



オーナー 小山内登さん、栄子さん



手作りケーキ200円
コーヒー400円



DATA
住所 有珠郡壮瞥町弁景196-12
電話 0142-65-2510
営業 3月からの金～日曜 11:00～17:00 定休 冬期間
アクセス 国道453号から道道2号洞爺湖登別線へ進み約3kmの地点
駐車 10台

4 白老たまごの里 「マザーズ」

道央自動車道白老I.Cを降りて10分。白老町の養鶏ファームが営む「マザーズ」は、タマゴの売店とスイーツ店、レストランが併設された人気の観光スポットです。多い日には、1日1,500人が訪れるそう。

地元の人にもっと食べてもらいたいと始めたお店には、奥さまに頼まれてタマゴを買いに来るビジネスマンの姿も…。

レストランの人気メニューは、タマゴかけご飯。定食にはなんとタマゴが6個もついできます! 親子丼の半熟卵もとろ～り、フルフル!

朝9時に鶏舎で集めた卵が、厨房へ直行。このバツグンの鮮度の良さが、黄身をぷっくりさせ、臭みのないタマゴとなるのだそう。タマゴたっぷりのシュークリームも、夕方前には売り切れるほどの人気です。

ニワトリたちは人なつっこく、真っ赤なトサカが元気印! ここに来ると、タマゴの奥深い魅力に出会えますよ。



タマゴたっぷりのシュークリームとたまごプリン



純和鶏親子丼680円

DATA
住所 白老郡白老町社台289-8
電話 0144-82-6786
営業 10:00～18:00 定休 火曜
アクセス JR白老駅より車で1分、旧国道36号沿い
駐車 80台

5 活き活きファーム 幸来村 レストラン 幸来(さっくる)

洞爺湖町の畑の真ん中で、野菜をもりもり食べるレストラン「幸来(さっくる)」。

パチパチとはじける薪ストーブの上では、黒豆茶が沸いています。母娘2人で切り盛りするお店は、湯気の温かさがそのままのアットホームな雰囲気!

「旬の野菜いっぱい幸来コース」では、自家栽培の無農薬野菜や地元産の四季折々の野菜が楽しめます。

大きな窓からは、雄大な羊蹄山が一望! 真っ赤に染まる夕焼けの時間帯は絶景です。

レストランはお食事どころとしてだけでなく、地元の方たちのピアノ教室や農家の研修会、収穫祭などにも使われ、憩いのコミュニティスポットになっています。

PS: 農作業に出ていることが多いので、必ず予約をしてから訪ねてくださいね。



オーナー 木村真理子さん(右)、木村水葉さん(左)



旬の野菜いっぱい幸来コース1,200円

DATA
住所 虻田郡洞爺湖町成香455-3
電話 0142-87-2521
営業 11:30～14:00、18:00～21:00(来店3日前までに要予約)
アクセス JR洞爺湖駅より車で30分、国道230号成香バス停より2.7km
駐車 10台

胆振エリアファームレストランMAP

