

農園直送!!地産地消レストラン

～道南編～

道央自動車道は、11月末に道南の森町まで延長され、札幌から函館までの所要時間がぐっと短縮されます。冬場の雪道運転も楽になり、札幌圏から日帰りドライブもできそうです。道南には、知る人ぞ知るいい温泉も点在しているので、途中で立ち寄るのも悪くないですね。

さて、函館で「食」を楽しむとなると海の幸のイメージが強いですが、道南の温暖な気候をいかし、野菜也多品目で豊富に作られています。そこで、「道南の魅力は農産物にあり!」と、素材そのものの味を堪能できる地産地消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 country cafe tomato DELI (トマトデリ)

道南に唯一と言っていい通年営業の農家レストラン。駒ヶ岳の麓にあるファーム大久保が、函館市昭和に小さなレストランを営業しています。店名通り、自家製トマトで作った特製ソースが自慢の逸品! 畑で完熟したものしか使わないのがこだわりです。ハンバーグの上にソースをかけて頂くと、甘酸っぱくフレッシュな夏の香りが広がります。

日替わりのお惣菜ランチは、6品の中から好きなおかずをチョイス! この日は、ズッキーニのグラタンに鶏肉とインゲンの中炒めなど…。野菜サラダは、おかわり自由! 新じゃがのポテトサラダはほっくほっく! 日頃の野菜不足を一気に解消できるうれしいランチプレートです。

レストランを1人で切り盛りする大久保 由紀子さんは、朝の農作業を終えてからランチの仕込みをし、ランチタイム終了後、畑に戻って農作業というハードな日々。それでも、多くの人に本物の野菜のおいしさを伝えたいとはりきる毎日です。

レストランの駐車場には直売所も併設。採れたての野菜が並びます。自家製の瓶入りトマトソースやたまねぎドレッシングも、完熟野菜のおいしさが味わえます。



生産者・レストランオーナー
大久保由紀子さん



お惣菜ランチ780円 ドリンク付き。サラダおかわり自由。



自家製トマトソース&たまねぎドレッシング

住所 函館市昭和4丁目39-33 グラースアンポータージュ1F
電話 0138-84-6395
営業 11:00～15:00 定休 月休(祝日は営業、翌日休み)
アクセス 5号線から北昭和小学校の方へ入ると右側にあります。曲がるところに看板有り
駐車 2台

② CAFE DINING Mamma Buono (マンマブーノ)

北斗市の新興住宅地、「グリーンヴィラ」の中で自宅兼レストランを営む井川泰子さん。専業主婦だった井川さんが、「カフェを開きたい!」と夜間の調理師学校に通い、その夢をかなえて7年前にオープン!食材は、自ら直売所をまわり、生産者の顔が見える野菜を使用しています。

レストランは、イタリアマンマのようにいつも食べている家庭料理を、品数多く食べてもらいたいそう。週替わりのマンマプレートは、旬の野菜がたっぷり!中でもかぼちゃのサラダ オーナーシェフ 井川泰子さんは絶品です。お皿に乗ったピクルスやキッシュ、ジャムなどもすべて手作り。素材の色をいかし、濃い味付けをせず、食べやすく作るのがモットーだそう。全部食べられるかと不安になるほどのボリュームですが、残さずべろりと平らげてしまいます。

カウンターのショーケースに並ぶ手作りパンは、道産小麦100%!もっちりとしたパン生地は、粉の風味がよくわかる素朴な味わいです。テイクアウトもOKなので、次の日の朝もおしく頂けますよ。

友人宅に遊びに来たような居心地の良さに、半日過ごす方もいらっしゃるとか…。コーヒーのお代わりは何杯するんでしょう?近隣の奥様たちにとって、大切なコミュニティスポットなんですね。



オーナーシェフ 井川泰子さん



マンマプレート(ドリンク付き)1,200円



道産小麦の無添加手作りパン1ケ70円

DATA
住所 北斗市追分2-46-1
電話 0138-49-7117
営業 12:00~15:00 定休 日・月曜
アクセス 大野新道(国道227号)のセブンイレブンの信号を住宅街へ
駐車 4台

③ niyol (ニーヨル)

七飯町に昨年9月にオープンしたレストラン「ニーヨル」。店名は、北米先住民族ナバホ族の言葉で「風」を意味するそう。東京でケータリングを行っていた原弘美さんが故郷に戻り、見晴らしのいい丘の上にお店をオープン!

ランチは、雑誌に出てきそうな自然派のヘルシーメニュー。食材は、弟さんや地元農家の方々の有機栽培や無農薬の野菜を使用。コールラビやアーティチョークなど珍しい西洋野菜も豊富です。ワンプレートに小皿が並ぶ定食は、シンプルながら丁寧に作られ、しみじみとしたおいしさです。食後のデザートは、手作りの和菓子!甘さ控えめのやさしい味わいです。

一面ガラス張りの窓からは、駒ヶ岳が一望!晴れの日には、山肌が光の加減で変化したり、雲が流れていく様子も眺められ、夕陽の時間帯は絶景です!

体にやさしい食事をしながらゆっくりとした時間を過ごしたいと、リタイアされたご夫婦がドライブで訪れることも多いそう。

最近、お客様のリクエストで料理教室もオープン。今後は、ディナーでのコンサートも計画していると…。七飯町の一軒家レストランは、健康志向のトレンドに合う、私好みのスポットでした。



料理人 原弘美さん



ランチコース1,300円



メインのくるま麴の揚げ物



デザートの手作り和菓子

DATA
住所 七飯町軍川570
電話 0138-67-3888
営業 ランチ12:00~15:00、ディナー予約制、11月末まで営業
定休 火曜、第1月曜、冬期間12~3月
駐車 8台

4 谷観光農場

函館駅から車で40分、北斗市・八郎沼公園のお隣りに、谷観光農場があります。5ヘクタールの敷地内には、ブドウやブルーベリーなどの果樹、収穫体験ができる野菜畑が広がっています。農場では、3世代6人家族がそれぞれの持ち場で活躍！お嫁さんが腕をふるうのが、ログハウスのファームレストラン。もちろん農園で採れた野菜がふんだんに使われています。

人気メニューは、パスタにカレー！パプリカのパスタは、彩りも鮮やか！特に赤パプリカは、抗酸化作用が強く、アンチエイジングにオススメの野菜なんです。じっくり煮込んだカレーは、玉ネギの甘みが溶けだし、多種類の野菜のトッピングで栄養バランスもベリ〜グッド！

レストランでは、併設する直売所で買った枝豆をゆでるなど、お客様のわがままリクエストにも応えてくれます。作業着でランチに訪れる常連さんや、直売所には夕食の食材を買う主婦の姿も…。

木々に実った果実をつまみ、山の空気を吸いながら農園内をそぞろ歩けば、大いなる田舎のよさを体感でき、リフレッシュできること間違いなしです！

11月からの冬期間、レストランは閉店しますが、自宅前の直売所では、長いものを販売。黒土で育つ長いものは独特の粘りと甘みが強く、ファンが多い一押し商品だそうですよ。



生産者・レストランオーナー 谷健一さんとレストランを切り盛りする谷まゆ子さん



パプリカの Pasta 650円



季節の野菜カレー 650円



冬場の一押し商品の長いも ※長いものは自宅前直売所で販売しています。また、ご希望の方には地方発送も受け付けています。詳しくは谷観光農場HP (<http://www.tani-farm.com/>)を参照下さい。

DATA
住所 北斗市向野144-5
電話 0138-77-6843
営業 レストランは、11月から冬期休業
冬期は自宅前直売所(北斗市向野108)で長いもの販売
駐車 10台

5 石田屋

今金町の商店街に、都会的なおしゃれな建物が出現！おすしと和食のお店「石田屋」。高級そうな店構えにお財布を心配すると、食堂並みにリーズナブル！長靴姿の生産者も、気軽にランチに訪れます。

今金町は、まわりに山も海もある恵まれた立地にあることから、豊かな農水産物が集まります。全道に名前を知られるブランド農家も多いのです。そんな生産者のグループ「山の会」の食材を、様々な料理にして提供。秀明ナチュラルファームのお豆腐やナタネ油、「シゼントトモニイギルコト」(曾我井農園)のトマトやキャベツ、村上牧場のモッツアレラチーズなど道南の美味しいものが結集。食材がいいだけに、素材の味をいかし、時には塩だけで調理することもあるそう。

そして、今金と言えば男爵！コロッケ丼が看板メニューです。新米のななつぼしで頂くと、「あ〜！今金まで来てよかった！」と思えます。

農産物には生産者の人間性があるとご主人は言います。魅力的な人たちが作るものだから滋味があり、個性的なんですね！お店では、料理をテーブルに運ぶ際、食材の生産背景や生産者のエピソードもお客様に伝えます。地元の生産者と消費者をつなぐ役割を果たしているお店なんです。冬もほっこり温まる、いいお店ですよ！



オーナーシェフ石田明弘さんと奥様の敏江さん



今金男爵コロッケ丼 600円



山の会サラダ 800円

DATA
住所 今金町字今金160
電話 0137-82-0416
営業 ランチ11:30~14:00、ディナー17:00~23:00
定休 火曜(不定)
駐車 16台

道南エリアMAP



石田屋



niyol (ニーヨル)



谷観光農場



② CAFE DINING Mamma Buono (マンマブーノ)



① country cafe tomato DELI (トマトデリ)

