

食のテーマパーク「くるるの杜」

ホクレン農業協同組合連合会 北広島事業所 所長 川口 満久

プロフィール

川口 満久 氏
(かわぐち みつひさ)



- ・十勝管内 浦幌町出身
- ・平成21年 食育・環境推進室
(くるるの杜設立準備組織) 次長
- ・くるるの杜には設立前の計画段階から携わる
- ・平成26年2月より現職

スタッフの人数 (概数)

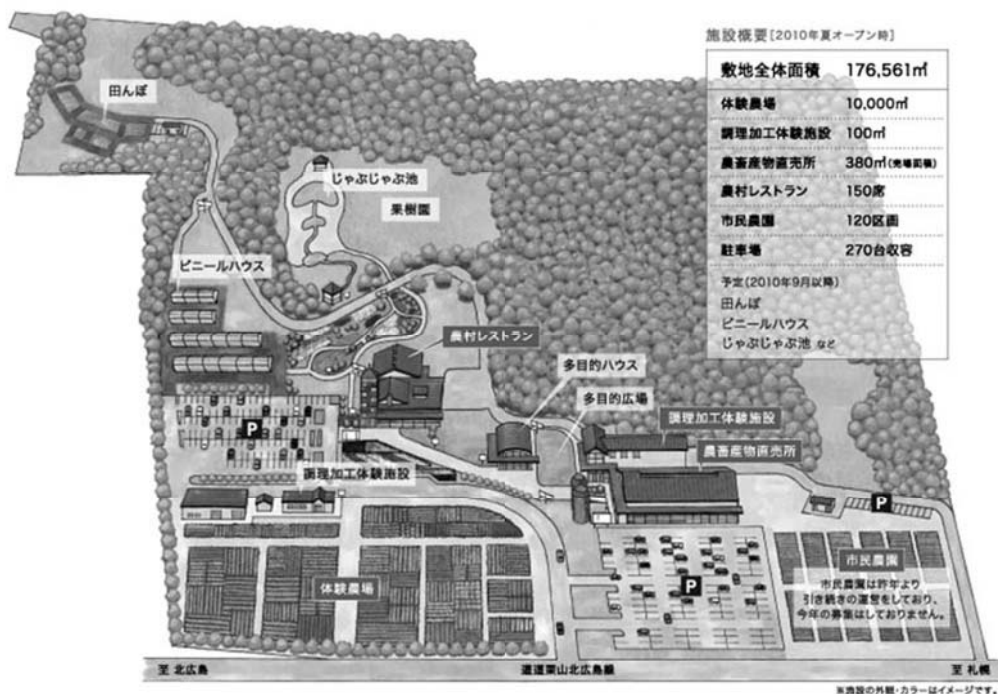
約100名

総合職・事務職・その他 (嘱託、出向受け入れなど) 17名

くるるの杜は、ホクレンが お客様と直接向き合い、「食と農のつながり」について実感を持った理解をしていた。そのため複合施設として、平成二二年夏に開設しました。

生産から消費まで、食を提供する農業の幅広い役割を理解していただくために、約1haの畑や10aの水田、調理加工施設、農畜産物直売所、レストラン、市民農園を運営しています。

「食と農のつながり」について知識として知るだけではなく、自ら見て、触れて、作って、食へる体験を通じて、安全で安心な農畜産物や加工品をつくっている生産者の思いを共感していただき、北海道農業を応援するお客様をひとりでも多く獲得することを目的としています。



体験農場

体験農場は、畑・水田・ビニールハウス・果樹園で構成されています。

畑では北海道を代表する作物である、じゃがいも、小麦、ビート、豆、アスパラガス、玉ねぎ等の他に、さつまいも、さといも、生姜などこれから体験可能かどうかを調査する作物を含め一四種類ほどを栽培しています。水田ではうるち米・もち米のほか、寒冷稲作の父といわれる中山久蔵氏が明治末期に普及させた赤毛種も栽培しています。ビニールハウスでは冬季や畑の作物の端境期における体験のため、一月から五月末までいちご(章姫、紅ほっぺ、けんたろう)、六月〜八月までトマト(大玉二種、ミニトマト五種)を栽培しています。果樹園ではブルーベリー、ハスカップ、カーランツがあります。

農作業体験

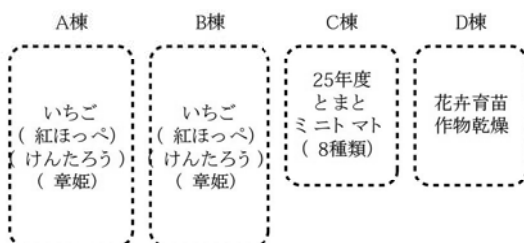
農作業体験は、土・太陽・水という環境整備を通じて種子のもつ力を引き出し、その命を育てていること、そしてその命をいただいていることを知ってもらいます。大別すると収穫体験、農作業体験、畑の学校・たんぼの学校のプログラムがあります。収穫体験は、多くの人が作物に「触れて」もらうことを目的

体験農場の作物基本構成

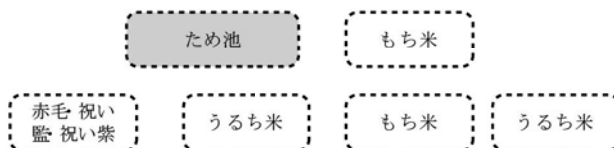


ハウス・水田の作物基本構成

ビニールハウス



水田



平成25年度稲の学校・たんぼの学校生徒数

1年生	むぎ組...11組42名 いも組... 5組17名 きび組...12組42名 まめ組... 9組36名 こめ組...11組42名 もち組...11組42名 合計...59組221名
2年生	7組22名
3年生	平成26年度予定



大豆の除草・中耕（畑の学校・まめ組）



田植え（たんぼの学校）



じゃがいもの培土（畑の学校・いも組）



かかし作り（たんぼの学校）



追肥（畑の学校・きび組）



手押し播種機（畑の学校）



春まき小麦の収穫（畑の学校・むぎ組）



間引き（畑の学校・きび組）

として、作物の特徴や収穫方法、選び方などを伝えながら、収穫する喜びを感じてもらいます。

農作業体験は、「知って」、「作って」、「食べて」楽しいを目的に、作物や環境を知る、自分で植える、収穫して食べるまで

を体験します。

畑の学校・たんぼの学校は、農場に来て楽しく体験する、畑や水田の環境を体感して気付く、農業と環境（土・水・太陽など）の仕組みを理解する、食と農の関係を理解する、自ら学ぶ

・作る・食を選択することを目的にしています。
 畑の学校は一年生から三年生まであり、一年生はむぎ組、いも組、きび組、まめ組に分かれ、たんぼの学校はこめ組、もち組があり、それぞれの品目について、畝を作り、種を蒔いて、

平成二六年度は二年生を経験した人を対象に募集し、共同栽培作物三品の他に、いままで学んだことを生かして、自ら畑で作物を作ってもらう三年生を開始します。また、一年生いも組に、雪中貯蔵や貯蔵したいものを掘り出して食べるまでを追加し



トマト収穫体験（ビニールハウス）



絵日記の発表（畑の学校）



とうきびの収穫（体験農場）



春まき小麦の脱穀（畑の学校・むぎ組）



とうきびの収穫



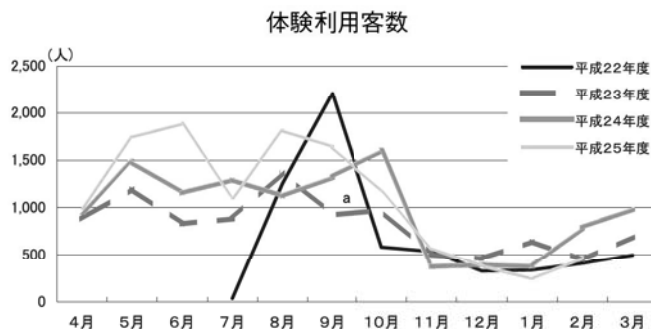
いちご収穫体験（ビニールハウス）

雑草取りをし、収穫して食べるまでを行います。二年生は一年生を経験した人を対象に募集し、畑で六品目を栽培し年間一〇回の農作業を行ないます。
 農作業体験のプログラムでは、収穫したての作物を調理加工体験棟で茹でたり、焼いたりして食べることが出来ます。畑（生産現場）と体験棟（食べるところ）の距離の短さがおいしさに影響することを感じていただきます。そうすること、スーパーなどで野菜を買う時には、なるべく自分の住んでいる場所に近いうちで生産された野菜を選んでいただくことにつながると思っています。
 冬期間は畑やぐるむの杜にあった素材を活かしたりリースやしめ縄作り、むぎ藁細工などのクラフト体験も実施しています。

たり、たんぼの学校では夏休み期間を利用して水田見学会などを開催する予定です。



調理加工体験室



調理加工体験

調理加工体験は、畑の素材が、調理をすることで食べ物に変わることを体験し、出来上がりのおいしさだけではなく「命をいただく」意味を学ぶことを目的としています。また、この体験が家庭で料理を作るきっかけづくりになり、食に対する関心を高めていただければという思いがあります。

畑で採れた野菜や果実、直売所の農畜産物を使ったプログラムや、実際に収穫を体験した後に調理をするプログラムなど約四〇種類のプログラムを季節に合わせて実施しています。土日祝日は親子を対象にしていますが、平日は団体のお客様にもご利用いただいています。

冬期には近郊JA女性部の方などに講師になっていただき、味噌づくりや農家の家庭料理などをお客様と一緒にご作っていただくプログラムも実施しています。おいしい農畜産物を作っている生産者の家庭料理を体験したいというお客様が多く、人気のプログラムになっています。

体験情報の収集媒体は、ホームページ四七％、友人・知人の口コミが二六％、施設内での掲示物が二二％、ちらしや情報誌などが一一％、TVC Mが四％となっています。

また、初めて体験をする家族やグループが六〇％、リピーターが四〇％という状況です。

体験情報の収集先としてホームページが四七%もあることから、ホームページ内の体験情報を迅速に掲載するとともに、毎週行われる体験や学校の様子をスタッフブログ「くるる日記」に掲載して、お客様に興味をもっていただくことに努めています。

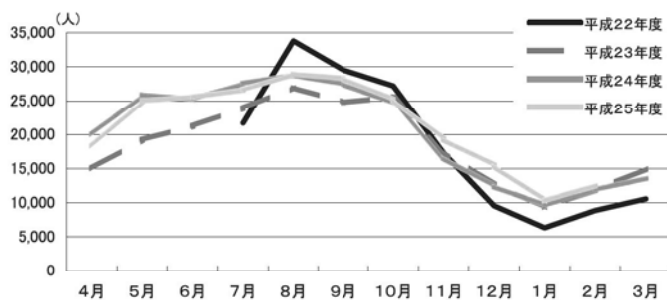
体験したお客様の感想として、子供を軸に見てみると、農業体験では子供にスーパーでしか野菜を見せたことがなかったので、今日畑に来て親子ともども勉強になった、普段食べていない(苦手な)野菜を「おいしい」といって食べてくれたのでよかった、子供が成長するにつれて少しずつ食に興味をもってもらえるように今後も参加させていただきま、などがありました。

調理加工体験では、家ではなかなかできないことが子供とできた、いっしょに調理できて笑顔がみれてうれしかった、子供たちにとっていい社会勉強になりました、などがあり、子供に「経験させたい」、「子供とのふれあいや助け合い」の機会を持ちたいという気持ちが伝わってきます。

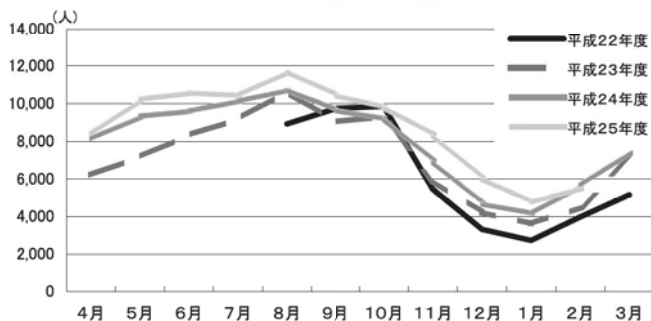
農畜産物直売所

直売所ではJA道央、いわみざわ、伊達、とこまこい広域などの野菜を中心とした農産物、北海道産牛肉、千歳産うみずね

農畜産物直売所レジ通過客数推移



レストラン利用客数推移



北海道産羊肉などの畜産物、全道各地の工房でつくられたチーズ、生産者手作り加工品や北海道産原料使用の加工品を販売しています。平成二四年からぎょれんと連携し、ぎょれん製品や各地の漁協商品の販売も行っています。店内には手書きのPOPで商品情報を伝え、簡単な調理ができる情報発信スペースで珍しい野菜や旬の野菜の試食とともにレシピ提供も行っています。

四月末から十一月上旬まで、正面入り口付近にテントを設置し、週末に生産者対面販売などを行なっています。平成二二年七月開店から平成二五年まで一―二JAのうち、八―JAの農畜産物・加工品を対面販売や店舗で販売しました。

レストラン

レストランの食材は、直売所で販売されている農畜産物です。サラダ、惣菜、ドリンク、デザートなど約八五種類のメニューで展開するバイキング方式でお客様に提供しています。素材の持つ味を活かしながら北海道産農畜産物の美味しさや価値を、「食べる」ことを通じて理解していただきます。料理は家庭で再現できるようなメニューを、家庭の主婦たちが作っています。ここで食事をしたお客様が感動して、家に帰っても作れるようにしたい、そうすることで家庭内食率のアップに少しでも貢献

できればと考えています。レシピも公開しています。希望の多いメニューは受付カウンターに用意していますし、レシピがない時も、後日お客様の自宅に郵送したりしています。使用している食材の産地も、直売所の情報を基にPOPに記載しています。食後に直売所で使用した食材を買われるお客様もいますので、いわば有料の試食会のような一面があります。これが、直売所とレストランを併設している一番大きなメリットといえます。

くるるの社は平成二六年八月で四年が経過します。五年目に向けてお客様のご指導を受けながら各施設の体験内容を今以上に充実させ、多くのお客様にご来場いただけますように日々改善していきます。

くるるの社での体験を通じて、一人でも多くのお客様に北海道農業をサポートしていただくとともに、北海道産農畜産物の価値を理解し、それが北海道産農畜産物の安定的な需要と将来の販売拡大に結び付けてくれるように事業を行なっていきます。