

蝦名理恵(えびなりえ)さん



- ・栗山町出身
- ・旭川の自宅を拠点として夫は北見市、自身は札幌市に愛犬のトイプードルと共に単身赴任。大学生の息子と3人家族で4かまど。
- ・北海道食糧事務所栗山支所採用その後札幌、北見、滝川、旭川勤務を経て現在の北海道農政事務所事業支援課勤務に至る。
- ・2012年～2013年 旭川市民農業大学受講。
- ・北海道新聞「朝の食卓」コラム担当(上川版「北極星」から通算8年目)。
- ・好きなこと：農と食を中心とした地域巡りと魅力発信、生産者とシェフをつなぐイベント企画等。

地域で見つけた宝物

北海道農政事務所 生産経営産業部事業支援課

6次産業化担当専門官 蝦名理恵

こんにちは！北海道農政事務所
6次産業化を担当しております蝦名
と申します。前回この記事を書かせ
ていただいた頃は「6次産業化」の
担当だった訳ですが、現在はそれに
加えて「農観連携」等の仕事も増え
ました。「観光」を切り口に北海道
を見渡してみると、なくてはならな
いのが「食」、北海道はいわずと知
れた食の宝庫です！そして「食」と
いえばそれを支えるのが「農林水産
業」。各地域には作り手である素敵
な生産者の方がたくさんいる。農と
食をつなぎあわせて農村地域にぎ
わいを取り戻そう。簡単に言っ
てそんな仕事もしています。

◆ ふるさととは栗山です！

札幌から一時間程度の空知管内栗山町に実家があります。ふるさとを離れてみると「よそ者」の目で街を見ることが出来る、よいところをたくさん発見できる気がします。もう随分前になりますが、観光や食に詳しい皆さんとモニターツアーに参加した時のこと。「ふるさとは栗山

です」という話をしたところ「栗山と言えばシ・サワツトだよね」という言葉がかえってきました。そのお店は実家から

一番近くにあるケーキ屋さんですが、オープン当初に数回足を運んだきりになっていました。私にとつてふるさとに帰って買い求める「ケーキ」は子供時代から食べていた昔懐かしい別なケーキ屋さんだったからです。

けれど、皆さんの口々から「ほおずきの○○は絶品」「マカロンも道外で大人

気」などと聞くと、行かないでいる訳にはいきません。

行って食べてみると、そのこだわりや美味しさは深く、今まで通る度に開いていないなーと想っていたのも、いつも早い時間に完売し閉店となっていたからでした。それからは、帰省の際には必ずといっていいほど立ち寄るようになりました。

そのうち、オーナーパティシエの千葉さんとも言葉を交わせるようになり、道産食材の情報交換も行っています。

また、こちらは「バレンタイン」や「母の日」等の特別なケーキも手が込んでいてすごいのです。この「母の日のケーキ」ちょこんとつけたザラメはフランポアーズをベースにし練りこんで乾かしたという手間暇がかかったもの。

「今はフルーツを豪華にのせたものが多いでしょ。皆そついつとやらなくなっ



【母の日ケーキ】



【遊ぶた】

てきたんだよね」とは千葉オーナーのお言葉。よい素材を使い惜しみなく手間をかけたこだわりの洋菓子。間違いないご紹介したい栗山町の魅力の一つです。

◆幕別町忠類

遊牧舎の遊ぶた

ゴールデンウィークは幕別町忠類にある放牧で豚を育てる「遊牧舎」に行ってきました。知人の紹介で創業者の秦さん、中地さんのお二人にお会いできたのは昨年秋のことでした。北大で教授をしていた秦さんが、本来あるべき姿で動物を飼いたいと、豚を放牧、穀物飼料ではなく農産副産物を餌に、時間をかけてゆっくり育てる「遊牧舎」を二〇一四年に立ち上げました。通常は半年で肉になる豚を一年以上時間をかけ二〇〇kg程度まで育てるので成熟した味わいのある肉となるとのこと。けれど、その分サイズが大き

くなり扱いにくい。東京のレストランでは取扱いがあるけれど道内では少ないなどのお話をうかがいました。

友人のフレンチレストランのシェフにその場で連絡をとると早速使ってみたいとのこと。その後「こんな豚肉見たことがない」という連絡があり、お店の人気メニューとなっています。

冬には、札幌市内のイタリアンレストランで「遊ぶた」を食べる会を企画、当初は六人程度の集まりを考えていましたが、あれよあれよと気づいたら三〇人規模の会になりました。もちろん、牧場からは秦さんらが駆けつけ、説明を聞きながら様々に料理された「遊ぶた」を試食、この頃にはすっかり「遊ぶた」ファンになっていました。

そして実際に訪れた「遊牧舎」。農林水産業に関わる仕事をしていますが、豚を直接見る機会はありません。広

い敷地内で走る豚、その大きさ、走る速さにびっくり。生まれたばかりの赤ちゃん豚の授乳も見せてもらいましたが、本能力の強さに感動、豚の世界でも要領が悪くなかなかおっぱいにありつけない子がいて、いつまでも見飽きないくらいでした。

本来の流通や規格にはのりづらい豚肉ですが、牛肉のような赤身、しつこくない脂など旨味はたっぷり、一般家庭ではサイズが大きいことは気になりません。今後たくさんの方のところに届くように考えているところだそうです。

北海道では食卓にあがる頻度が多い豚肉ですが、触れる機会が少なかったこともあって理解していないことが多いのに気づきました。ファームインもはじめたので、力強い豚の姿を見に、訪れてはいかがでしょうか。

◆ 農業をしながらの ものづくりとは

農林漁業者の方が「加工」や「直売」など新しい取組みに挑戦する「六次産業化」。本業である農林水産業の傍ら、新しい取組みに挑戦するのは並大抵のことではありません。

先日、神奈川県にある洋菓子店「メゾンジブレ」のパティシエ江森氏が来道され、増毛町の佐藤健一果樹園で加工販売しているアイスについて、衛生管理やレシピの指導を行ってくださり、そこに六次産業化プランナーの方と共に行きました。

自前で整備した加工施設内にはアイスクリーム用の機材や冷凍・冷蔵庫がフル装備されています。冷凍庫の中には、完熟したり販売しきれなかった様々なフルーツが保存してありました、まさに宝



「江森シェフに指導を受ける佐藤健一さん」

の山、それを見ただけでシェフはじめ皆がわくわくする気持ちになりました。

けれど、宝の山を眠らせていてもお金にはなりません。いかに効率よく加工・販売に結びつけるか。果樹園では道外の会社に一次加工を委託するなど様々な工夫もしていますが、無駄が多くまだまだコストを削減し売上増につなげることができると、人が集まるだけでアイディアも生まれます。このことを考えただけでも農業者一人で成功させるにはいくつものハードルだらけです。

実際にシェフの指導の下、アイスやジェラートを作る作業を見ましたが、この作業を今まで佐藤さんが農業の傍ら、一人でやっていたことにまず頭が下がりました。彼の果樹園の果物、特にブルーンは今まで食べたことのないくらい美味しいものでした。けれどそれを加工し美味しさをそのまま伝えるのはまた別な話、

プロの力を借りなければなりません。

冷凍保存してあったフルーツの配合割合や組み合わせなど、試作を繰り返しながら佐藤健一果樹園のアイスクリームはより一層美味しく生まれ変わりました。今回、江森シェフが監修をしてくれるきっかけとなったのは、相談対応をしてくれていた六次産業化プランナーの方の紹介があったからです。

「六次産業化」の成功の秘訣はネットワークを増やすこと。今回、アイスクリーム指導の現場に立ち会い、ますますそのことを強く感じました。

◆元同僚のワインと

「レストラン・マツカリーナ」

後志管内蘭越町でワイン用ぶどうを栽培する元同僚がいます。今年で就農三年目となる彼、アスパラやブロッコリーを作りながら、ぶどうを生産。年に一度は

農園を訪れリリースを楽しみにしていました。道産ワインが好き、そして元同僚が作るワインとなれば想い入れもひとしおです。

その時期が近づいてきたものの、エチケット（ワインのラベル）や農園の名前を決めかねているとの話。デザインのセンスもあり、こだわりの強い彼のことですから当然と思われました。以前、職場でセミナー用に彼が作ったチラシはとても完成度の高いものだったからです。

初リリースを待つワインが醸造先で既にその時を待っているということ。そうじっくり考えている時間はないようです。ここでも同じ、誰にお願いするか、農園として、今後どんな方向に進めていくか、みんなで考えることのできる、ネットワーク、チームが必要なのです。

そしてある時、知人の六次産業化プランナーとデザイナーである野際デザイナー

室野際氏が彼の農園を訪れることになり私も同行しました。会議室で打ち合わせを行い、その後は真狩の「レストラン・マッカーリーナ」へ向かいました。オープンしてから、二〇年経った今でも全く古さを感じることがない洗練されたレストラン。成功例として全国から視察が絶えないというオーベルジュの先駆けでもあるそこ「マッカーリーナ」。ここに訪れる方に元同僚のワインを飲んでもらえたらと夢が広がりました。



【マッカーリーナの入口】



【マッカーリーナの店内】