

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次産業化専門官 蝦名理恵

こんにちは！北海道農政事務所
で六次産業化・農観連携等を担当
しております蝦名と申します。
あつという間に最後の投稿になり
ました。年齢と共に月日が経つのが早く感じるのは、「毎日同じ作業に慣れて、ときめきが少ない時に印象に残ることが少ないからだ」と先日テレビで放映されました。毎日の小さな感動、ときめきを大切にしたいものです。
一年間読んでいただいた皆様最後までありがとうございました。

◆ フランスで学んだ高品質の
ハーブを北海道から！

ある時、全国で活躍されている
フードプロデューサーの方のSNS
投稿に素晴らしい品質のハーブ



リアン 石田さん

を発見、そこには「こんなに素晴らしいハーブが北海道にあるなんて」とありました。四角の箱の中に色鮮やかに並べられた四〇種類のハーブ。画像を見ただけでその完成度の高さが伝わってきます。北海道といっても一体どこの地域なのだろうと調べてみるとなんと自宅のある旭川であることが、ほどなくわかりました。

旭川とわかるのもうじつとしてはいられません（笑）。このところ、ハーブのご相談が多いということもあり、実際に行ってお話を聞きたくなりました。旭川の友人に連絡をとると、ちょうど週末に開催のイベントに出展予定らしいとの情報がありました。

待ち遠しかったその週末、各人ごとの身体の症状にあわせハーブをブレンドして販売するリアン 石田佳

奈子さんにお会いすることができました。

実際に見て、試飲させていただき、益々もっとゆっくりお話を聞きたくなりました。周りには、ハーブについて興味がありそうな人がたくさんいます。何かに声かけを行い、レストランのシェフ、ハーブを作る生産者、流通に関わる方たちでぞろぞろとご自宅にお話を聞きに向かったのは、最初にお会いしてからひと月も経たない頃でした。

フランスで一二年間、ハーブの技術を学び、昨年生まれ故郷の旭川でハーブの生産を始めた石田さん。毎日のように訪問者が絶えないというそのお宅は、柔らかな日差しとハーブの香りで溢れています。ご自分の技術を惜しみなく広げ、日本でも生産組合のような組織を作りハーブの価値を高めたいという石田さん。そのハーブにはたくさんの可能性がありそうです。北海道から海外にも誇れる品質



井上牧場の牛

の高いハーブが旭川にありました。

◆ 牛のいのちと滝上町

井上牧場

牧場で搾乳体験イベント等に参加したり、牛を見ながらお話を聞かせていただくことがあります。最初は牛がこわくておそろおそろでしたが、そのうち愛らしい目をしていることに気づき、目を除きこむ余裕もできました。そうなるまで横たわったままの牛がこの後どうなるかが気になったり、現実を聞いて心が痛んだり、牛のことでは知らないことが多いのに気づきました。

酪農家のブログを見たり、小清水町でヘルパーを行っている「富田美穂さん」が描く牛の絵に心打たれ、その著書「おかあさん牛からのおく

りもの」を読んだりしていました。そんなある時、札幌パルコ地下一階のフードコートに「ミルクSAN」という道内の牧場の牛乳の飲み比べ、ソフトクリームの食べ比べができるお店があるということを知りました。そこでブラウンスイス井上牧場として出展している滝上町のその牧場について興味が沸き調べてみました。たどり着いたブログを読んでも、そこには日々、牛のいのちについて向き合いながら育て、時には試行錯誤し、消費者である私たちに少しでも知って味わってほしいと様々な日常が綴られていました。直接的に酪農には関わっていない娘さんの一歩引いた文章は、わかりやすく考えさせられるもので、夢中になって読み、時には笑い、涙し、そこにいる牛たちのことがいつまでも心に残りました。

そしてそこから数日もたたないある日、

偶然にも仕事で訪問しお話を聞かせていただける日がやってきました。井上代表

と奥様、そして「Casochi（カソチ）」という文字通り過疎地を楽しもうという合同会社を経営する二人の娘さんたち。笑顔があふれるご家族が営む牧場で牛たちは主に自家生産した牧草を食べ愛情たつぷりに育てられていました。そうはいっても牛は経済動物。お乳の質が悪くなると淘汰されてしまうのが現実。日常的に思いを巡らせることができないでいる牛の寿命や牧場の現実を、知ることは本当に大事、そしてこういう育てられ方をしている牛たちの肉やミルクは高くて当然、差別化だったりそこにしかない大切な付加価値だと思っわけです。井上牧場のこともそこにいる牛のこともまだまだほんの少ししかわかっていないと思いますが、もっとお話を聞いてみたい！そんなことを考えながら、札幌の

「ミルクSAN」で飲んだ井上牧場の牛乳、味わい深かったです。

◆一カ所限定新鮮野菜

宅配サービス

北海道新聞等にレシピを連載している、料理研究家 小笠原登志子先生とは古くからのお友達です。ボランティアで料理教室のお手伝いをしたり、一度は休日に函館まで同行したこともあるほど。そんな小笠原先生と食事をしていた時のこと、「スーパーで野菜を買うのが悲しい」とポツリと漏らしました。

私の休日といえば、実家がある栗山町や旭川の自宅などに向かい、その途中で農園や直売所に寄るのが楽しみの一つとなっています。うれしいことに新鮮な野菜がかなり身近にある生活、思わず「届けますか？」と口から出ていました。



小笠原先生宅で

その日から、毎週末、小笠原先生のご自宅に私が選んだ様々な野菜を配達するサービスがスタートしました。そうはいっても、その際、手作りの総菜をいただいたり、時にはご飯をごちそうになったり、野菜たっぷりの料理研究家の先生の料理はうれしく有難いものです。

一方で小笠原先生の料理の得意分野は、「冷蔵庫にあるもので簡単料理」。私が選んだ、自分では選ばないような新顔野菜などを前にレシピを考えるのは血が騒ぐということ、お互いにWIN-WINということでしょうか。

直売所等の顔の見える生産者の新鮮な野菜や果物が欲しい。けれど、重量があり持ち帰るのは負担、運転も難しいという高齢者は意外と多く今後このようなサービスがあれば喜ばれるかもしれません。けれどビジネスにはなりませんよね（笑）。

◆逆六次産業化！士別市

多寄でそばを愛す「淳真」

山崎淳司さん

士別市多寄町にある手打ちそば処「淳真」。古い拓銀の店舗を改装したそのお店は、そばの味が美味しいのはもちろんですが、店内の雰囲気がなんとも温かくそば愛であふれています。テーブルには訪問された方がコメントを記されたお礼のノート、壁には店主の山崎さんが開くそば教室の張り紙などなど。

そんな山崎さんのお話を聞かせていただいたのはもう四年前のこと。脱サラしそば粉を求め全国を歩きたどり着いたのが士別市多寄のそば粉でした。その後尊敬する師匠の元でそばを学び二〇〇九年にお店をオープン、毎朝五時に起床しそばをうつのが楽しみで仕方ないと語ってくれたのが印象に残っています。



淳真 山崎さん

その後、そばが好きすぎて生産するところからはじめたいと農業をスタートしました。既に売り先があり、加工販売を行っている方が農業生産をはじめるといって、従来の六次産業化とは逆のパターンですが、逆だからこそ失敗するリスクも少ないというもの。生産を指導してくれる師匠もあり、どんなにお忙しかつても想像しましたが、地域の方たちとつながり好きなことをやっている楽しそうな様子が伝わってきます。それだけではなく、地域で閉店した居酒屋も引き継いだこのことで、様々なイベントを開催するなど地域のリーダーとして活動されています。オープンして九年が経ったという「淳真」で、最近登場したというそばシフォンケーキを食べながら、六次産業化や地域づくりについてゆっくりお話を聞きたい。山崎さんから目が離せません。

◆迷ったらご飯

今はあまり更新していませんが、「野菜ソムリエ エビちゃんの迷ったらご飯」というブログを書いています。当時人気ブロガーだったお友達の「カブタ」(現在 道庁食の安全推進監 甲谷恵氏)に「ブログをはじめるとボタンをぼちちとすればすぐ出来るよ」と勧められたのがきっかけでした。その後素敵な人、わくわくする場所、魅力的な人を探り発信するうちにいろいろなつながりが増えてきたように思います。

タイトルの「迷ったらご飯」はお米離れが言われる中で、日本人ならやっぱりお米！美味しいお米がいろいろあるのだから迷った時はご飯を食べてねという想いをこめたものです。もちろん私もパンは好き、隠れ家パン屋さんを見つけた時は大コーフンします。が、パンは私に

とってはおやつ、主食ではありません。お米を食べるからこそ元気が出る！というのが持論です。

これからもそんな気持ちを持ちながら、数字や売上げ等、目に見えるものだけではない農業の価値を探り発信し続けたいと思っています。



第一〇九号から四回、お仕事のお忙しいなか、キラリと輝く人たちははじめ、たくさんの方の「地域の宝物」を楽しく紹介してくださいました。一年間ありがとうございました。(編集部)