# ノークヒルファーム

TEL

住所 洞爺湖町花和127 0120-83-3376 https://www.lake-hill.com/

体験内容

酪農体験(乳搾り、哺乳)、 ジェラート作り、バター作り

洞爺湖町

洞爺湖町成香455-3 0142-87-2521

http://www.sakkuru.ip/index.html

# 牧場の生乳をスイーツやジェラートに 「まきばのそら」に泊まって農村を満喫

目の前に羊蹄山が広がるレークヒルファーム。牛の放牧期間中 (5月~10月)は牛舎で乳搾りや子牛への哺乳などの体験、通年 ではジェラートやバター作り体験ができ、酪農を身近に感じること ができます。いずれも体験時間は1時間程度。4名から受付可能 で、事前予約が必要です。

牧場で搾った生乳を使ったアイスクリーム、季節ごと約20種の ジェラートが食べられるショップや、カフェも併設。カフェでは、 プリン、シュークリームなどスイーツのほか、自家製チーズや地元 の野菜を使ったピザやカレーなど食事メニューも。店内席は もちろん、外にあるテーブル席で羊蹄山を眺めながらの味わいは、 格別なものです。

2年前にオープンした宿泊施設「まきばのそら」にも注目したい ところ。トレーラーハウス型のコテージは、浴室・キッチン完備で 宿泊は4名まで。希望に応じて、乳製品が味わえる朝食やBBQ スタイルでの夕食もオーダーできます。もちろん自分たちで料理 するものOK。リビングの窓から見える羊蹄山はまるで一幅の絵の よう。酪農体験をして、食事をして、泊まる。北海道の酪農ライフを 体感できます。



放牧中の牛をバックに塩野谷久子さん(左)と、 体験担当の山口千明さん(右)



ジェラートショップの隣のカフェ。 スイーツやビザなど食事も 楽しめる



トレーラーハウス型コテージ 「まきばのそら」は長期滞在にも 向いている



## 無農薬野菜の栽培と 畑の中のレストラン

\*幸せが来る"と書いて「幸来村」という夢のあるネーミング に、道路には「気まぐれな食堂」の看板。経営するのは木村 眞理子さん。1989年に北海道に移住し、1998年、旧洞爺湖村 (現洞爺湖町) に農地を取得して、女性農業者第1号となりました。 農業のこだわりは無農薬栽培であること。アスパラガス、スイート コーン、トマト、ブルーベリーなどさまざまな野菜を栽培して います。

レストランのそばにはブルーベリーが200株植えられており、 8月には収穫体験を実施しています。夫の政信さんは、「ブルー ベリーは低木なので子どもたちも収穫しやすく、実を採ったそば から口に運び、とても喜んで食べていきますよ」と話します。

「気まぐれな食堂」という名のレストランでは、眞理子さんによる 幸来村産の旬の野菜を使った創作料理を2時間かけてじっくり と楽しめます。昼の部、夜の部があり、それぞれ3日前までに予約 が必要。レストラン入口には、とれたての野菜のほか、自家製 のジャム、トマトケチャップなど商品が並び、購入も可能です。 畑の中で「旬」を味わうひとときを、ぜひお楽しみください。



ブルーベリーの木の前で語る政信さん

ブルーベリー収穫



ドライブ中でも日を引く 「気まぐれな食堂」の看板



レストランはゆったりと時が流れる 心地良い雰囲気

### ○ [壮瞥町/白老町]

(有)ファームアグリエイト 住所: 壮瞥町字南久保内9番地 TEL: 0142-65-2712



(有) 天野ファミリーファーム 住所: 白老町白老766-126 TEL: 0144-82-5493





編集者より confa



読者より