

農業と、話をしよう。

confa

北海道農業・農村情報誌
[コンファ]
2017秋号 VOL.49



畑から食卓へ。

Made in Hokkaidoで、おいしい笑顔の循環

北の大地の恵みを
食べに出かけよう!

農家レストラン & お土産スポット

ドライブMAP 石狩～空知エリア編



ファームレストラン ハーベスト



ジャガイモやフルーツを栽培する農家のレストラン。スープカレーやフルーツのタルトがおすすめ。

所/長沼町東4線北13
☎0123-89-2822
営/3～11月/11:00～18:00、
土・日・祝/11:00～21:00
ラストオーダー1時間前
休/木 ※その他期間は要問合せ

テイクアウトスポット ポトリベーカリー



長沼の無農薬有機栽培の全粒粉、小麦と玄米からおこした自家製酵母2種や自家栽培の素材を使い薪窯で焼いたパンはもっちりした食感。

所/長沼町東9線北2
☎050-1420-9048
営/土日の11:00～17:00
休/月～金、祝

ミルキーベル サーモンパーク店



細澤牧場のフレッシュミルクで作る種類豊富なソフトクリームやプリン・シュークリームが人気。

所/千歳市花園2-4-2
道の駅サーモンパーク千歳
☎080-6079-7527
営/フードコート10:00～17:00
休/不定休

レストランテ クレス長沼店



ズラリと並ぶ野菜のピュッフェは全てオリジナルレシピ。スイーツも充実!

所/長沼町東3線北10号
☎0123-82-5500
営/平日11:00～14:30
土・日・祝11:00～15:00
休/水

はらべこ パンヤ



果物や野菜、卵などを生産しているユニファームの直売所&カフェ。天然酵母と自家栽培の小麦粉「キタノカオリ」を使ったパンが大人気。

所/由仁町山形138
☎0123-83-3736
営/10:30～17:00
休/平日不定休

キッチン ファームヤード



自社農場で収穫された野菜たっぷりのスープスパイスや、イチゴ・ブルーベリーがのったオリジナルケーキなどメニューが豊富。

所/由仁町西三川11913
☎0123-86-2580
営/9～4月/11:00～20:00
ラストオーダー19:00
※その他期間は要問合せ
休/火・水(祝除く)、年末年始

2017年10月発行 [企画・発行]北海道農政部農政課政策調整グループ TEL(代)011(231)4111内線(27)128
[制作]北電興業(株)

農業情報充実!バックナンバーは「コンファ」で検索! <http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/seisakug/confa.htm>



人気絶頂のお土産が伝える 畑と農家の物語。

JAびえい
(美瑛町)



若いJAびえい職員の皆さんとベテラン生産者さんのチームワークが人気商品を盛り上げています。左からJAびえいの井上さん、生産者の柴田さん、JAびえいの工藤さん、菅さん



特集 畑から食卓へ。 Made in Hokkaidoで、 おいしい笑顔の循環

北海道の野菜やチーズ、スイーツや加工品など、毎日の食卓からお土産まで「Made in Hokkaido」から、たくさんの笑顔があふれています。そこには、どんなストーリーがあるのでしょ



人気のお土産「びえいのコーンぱん」「びえいのまめぱん」は各1箱5個入りで1,080円(税込)

並んででも買いたい。
今や新千歳空港の名物パンに。

新千歳空港には、1日6〜8回の焼き上がり時間を目指して行列ができるお土産があります。それは美瑛産スイートコーンがたっぷり入った「びえいのコーンぱん」と、色とりどりの豆がトッピングされた「びえいのまめぱん」。JAびえいが運営する「美瑛選果新千歳空港店」でのみ購入できる数量限定品とあって、2011年7月のオープン以来、不動の人気を誇っています。客室乗務員がおすすめするお土産として紹介されたこともあるほど。

「美瑛選果」が新千歳空港に出店するにあたり、何か目玉になる商品を作りたいと試行錯誤していたところ、縁あって東京の渋谷にある「ブラスリー・ヴィロン」とコラボレーションすることに。パン屋を紹介するサイトでランキング全国1位に選ばれたこともある有名店が美瑛の小麦や農産物に惚れ込み、強力なタッグを組むことになりました。



美瑛選果 新千歳空港店は、北海道のお土産を選ぶ旅行者でいつもにぎわっています
千歳市美々 新千歳空港 国内線ターミナルビル2F
TEL:0123-46-3300

「confa」はConsumer(消費者=道民)とFarmer(農業者)のConsensus(合意)を意図したタイトルです。「消費者と農業者がもっとふれあえるように」「都市と農村をつなぐ架け橋になりたい」の思いをこめています。

もくじ

- 特集 畑から食卓へ。
Made in Hokkaidoで、
おいしい笑顔の循環
- 1p 人気絶頂のお土産が伝える
畑と農家の物語。
JAびえい(美瑛町)
- 5p おいしいスイーツの秘密は
循環型農業から生まれた卵。
ノーザンノーサン×イコロ村
(石狩市)
- 7p 農チャレンジ 農ライフ
石原牧場(豊富町)
- 8p 農と食をつなぐ人
HERB & COOKINGROOM KINA
ハーブ&クッキングルーム キナ
(札幌市)
- 9p ふれあいファームへようこそ
- 11p コンファ農業教室
- 13p CAMPUS MADE
東京農業大学
オホーツクキャンパス
- 14p 北海道からのお知らせ
- 巻末 農家レストラン & お土産スポット



MADE
Hokkaidoを応援

北海道産とうもろこし
100%のコーン粉
でスイーツの
世界が広がる。



「おいしいの言葉が何より」と、
広い畑で黙々と作業を続ける柴田さん

実は美瑛でも農家の高齢化、後継者不足が進み、省力化や機械化が求められています。少ない人手でも広い農地を活かせるスイートコーンは美瑛のニーズに合った作物の一つ。新千歳空港店限定の「コーンぱん」人気によって、ネット販売などでもスイートコーンの売り上げが増え、栽培面積も増えているそうです。

道総研とJAそらち南が
道産コーン粉をコラボ開発!!

「お菓子やパンに安全・安心なコーン粉を使いたい」、そんなニーズに応える北海道産「とうきび粉」が空知から誕生しました。



これまで海外産がすべてだったコーン粉。遺伝子組み換えや残留農薬などの心配のない道産品を求める声は以前からありました。そこで、道総研とJAそらち南がタッグを組み、試験場や研究所の協力のもと風味豊かな「とうきび粉」を開発したのです。小麦栽培の多い空知で土作りのために栽培していたマルチコーンの実を活用し、栽培から製粉・販売までの協力体制を築き上げました。道産「とうきび粉」の登場で、おいしさの可能性がさらに広がります。

北海道産「とうきび粉」のお問い合わせ
地方独立行政法人 北海道総合研究機構
札幌市北区北19条西11丁目 北海道総合研究プラザ内
TEL:011-747-0200(代表)
<http://www.hro.or.jp/>



美しい風景に惹かれて
移住してくる方も多い



素材の良さをアピールしつつ、
美瑛町のPRの役割も担う
パッケージ



「なぜパンを作ろうと思ったのか」の問いに「Aびえいの井上匡史さん(販売部販売促進課長は、「美瑛といえば小麦、そしてスイートコーンと豆。産地として自信のあるこの3品を使った商品を作ってみたくった」と言います。特にスイートコーンは皮が薄くてやわらかく、甘みが強い品種を選び、最大3品種をブレンドしています。「おいしい品種は収穫適期が短く、加工への管理など非効率な部分もありますが、パンの完成度を求めてあえてチャレンジしています」。



新千歳空港店内のパン工房で、職人が生地からひとつずつ丁寧に手作りしています



生地にも中身にもコーンがたっぷり

コーンの甘みだけで焼き上げる特別なレシピ。
小麦や乳製品も美瑛産。

「コーンぱん」の中には、これでもかーというほどぎゅーりとコーンが詰まっています。口いっばいに甘みが広がります。砂糖や水は一切使わず、生地からはみ出さないギリギリの量のコーンを包み込んでいるそう。コーンの水分と地元の牛乳で練り上げる生地は、コーンの水分量が一つひとつ違つたため、職人が毎日空港で配合を変えて作っています。過去には、職人が試食した際に原料の質が気になったようで全て廃棄したこともありました。だから大量生産は無理なんです(井上さん)とのこと。だわりも、関わる人全てが美瑛ブランドを守るため品質管理をしているから、空港土産として不動の人気を誇っているんですね。



「美瑛野菜のショールーム」をコンセプトに2007年のオープンから10周年の美瑛選果(美瑛町)

ドライ「丘のおかし 焼きとうきび」は、サクサク食感と醤油の香ばしさがクセになり、美瑛町の「美瑛選果」オープン時から続くロングセラーに。年間100トンを超えるコーンが使われているというから驚きです。

後継者不足から広い農地を守るため
コーンの需要を増やしたかった。

「コーンぱん」人気の上昇とともに、美瑛産スイートコーンそのもののファンも増え、売り上げも伸びています。生産者の一人である柴田政美さんのスイートコーン畑は丘陵地を含めたフクタール。手もぎで握つた瞬間に実の入り具合を判断し、ものすこスピードで収穫していきます。「美瑛のとうきびがおい

しいと買ってくれるのは嬉しいよね。収穫もホントは大変なんだけど、もうちょうとがんばろうと思つてるよ」と軽々と坂を上つて行きます。自慢の「フリスピーホワイト」は真っ白いコーンで、生で食べるとまるでハチミツのような甘さ。「メロンよりも甘いでしょう」と柴田さんは目を細めます。

コーンの売り上げも生産量も増え
農家の期待に応えたコーンぱん。

近年では農家の1割が新規就農の移住者、町民の1割も移住者。「農家の跡継ぎも戻ってきているし、新規就農者もいる。美瑛町は世の中の農業の暗い話とは合わないんです」と井上さん。

スイートコーンが小麦、ばれいしよ、てん菜、豆とともに輪作体系を守っていくことで、美瑛のパッチワークの風景はこれからもずっと私たちの心をなごませてくれることでしょう。

上ノ国町は、人口5千人余りの歴史ある道南の港町です。日本海を一望できる道の駅があり、そこで「かたこもち」も販売しているので、ぜひお立ち寄りください。
(注 上ノ国町の「道の駅もんじゅ」は、2017年9月～2018年3月まで改修工事のため休館中)

編集者から

読者からの便り
恵庭市 52歳 女性

北海道に住んで27年になりますが、上ノ国町の「かたこもち」というもち菓子のことを初めて知りました。お作りになっているたんぼば会の方々の笑顔がとても素敵で「かたこもち」を食べには是非上ノ国へ行きたくなりました。

