

農業と、話をしよう。

# confa

北海道農業・農村情報誌  
[コンファ]  
2018春号 VOL.50



畑から地域へ。  
フレッシュな感性で、世代をつなぐ可能性

ドイツ風ファーム喫茶  
ランドカフェ



ドイツ出身のステファンさんが無農薬野菜農場「ランドマン」で育てた野菜を奥様が調理して提供する。

所/美瑛町字美田第2  
☎0166-92-5800  
営/10:00~17:00  
休/火

テイクアウトスポット  
ぱん屋やまなか



道産小麦をメインに使用し、石窯(薪窯)で焼いている。シンプルで味わい深いハード系のパンが多い。

所/中富良野町基線北20号  
☎0167-44-3371  
営/9:00~17:00  
休/月・火

ファームレストラン  
あぜ道より道



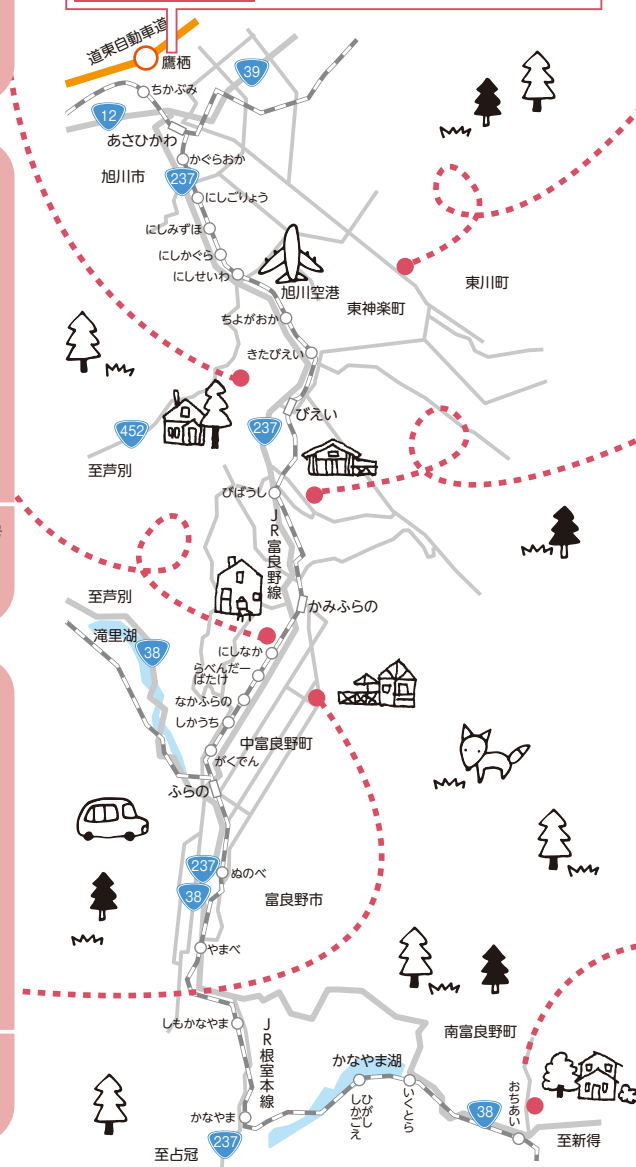
農家のお母さん5人が営むレストラン。それぞれの畑からお米、じゃがいも、たまねぎ、にんじん等を持ち寄り特製カレーが出来上がる。

所/上富良野町東6線北16  
☎0167-45-3060  
営/10:30~16:00  
休/水

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 ~上川・空知エリア編~



ファーマーズ・カフェ  
風土



養鶏農家「ファーム・レラ」の卵を使ったオムライスが自慢。「大雪なたまご」のなつかしプリンも人気。

所/東川町東4号北2番地  
☎0166-82-5443  
営/11:00~16:00  
休/不定休

Lunchi&cafe  
風(ふう)



毎朝収穫する自家栽培の野菜を使ったカレーの他、肉料理の付け合せにも焼き野菜がたっぷり。

所/美瑛町新星第三  
☎0166-95-2102  
営/11:00~17:00  
休/火

Farm&Cafe  
ベリーズ



自家製ベリージュースとそば粉ガレットが絶品。ベリー園と林に囲まれている。

所/南富良野町落合666  
☎0167-38-4800  
営/4月末~  
10月の10:00~17:30  
休/火

2018年2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)126  
[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/nsi/seisakug/confa.htm>



北海道



# 子育て世代が活躍できる農業で 東神楽町の魅力を発信。

吉原農場  
(東神楽町)



どこまでも続くように感じられるてん菜畑のなか、吉原さん一家(左から4人目からお母さん、康弘さん、弟さん、お父さん)と、いつも明るく元気に働く吉原農場の皆さん



ハウスで育つ冬アスパラ



乾燥工程を終え、出荷を待つ道産小麦のキタノカオリ

旭川空港から車で約5分。一面に広がる田園風景の中で吉原農場のさまざまな作物が元気に育っています。地域の若手農家として活躍する吉原康弘さんは就農して6年目。両親や弟と一緒に米、小麦、てん菜などを栽培し、昨年から希少な冬採りアスパラガスの栽培を始め、仲間と直売所を立ち上げるなど、次々と新しい取り組みにチャレンジしています。

「父母の世代は、地域で求められる農産物があり、新しいことに挑戦するのは難しかったと思います。その分しっかりと農業の基礎を築き、安定した収入を得られるようにしてくれました。次は僕ら兄弟のような若い世代が、将来を見据えて農業も地域も、さらに発展させていかなければと考えています」。吉原さんの描く未来の農業はどんなカタチなのでしょう。

小麦粉からアスパラガスまで  
一年中おいしいものを届けたい。

特集

## 畑から地域へ。 フレッシュな感性で、世代をつなぐ可能性

後を継ぐ、新しく始める、好きな人と一緒に。人それぞれの農業を始めるスタートラインには、フレッシュな感性が息づき、先人の知恵や経験を地域や未来へつなげる可能性が秘められています。

「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

畑から地域へ。  
フレッシュな感性で、世代をつなぐ可能性

1p

子育て世代が活躍できる農業で東神楽町の魅力を発信。  
吉原農場(東神楽町)

5p

女性だって新規就農したい。これからのために今できること。  
十勝ガールズ農場(帯広市)

7p

農チャレンジ 農ライフ  
ドメヌ アツシ スズキ(余市町)

8p

農と食をつなぐ人  
酪楽館(鶴居村)

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  
藤女子大学  
花川キャンパス

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





フレッシュな  
感性を応援

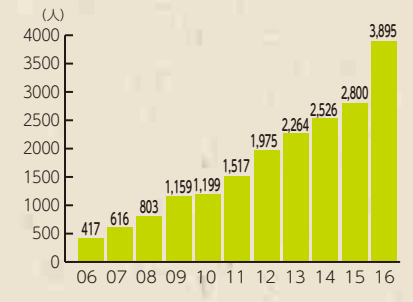


20〜30代の4割が  
関心を寄せる  
農村などへの移住。

冬はリゾート、夏は農業、  
体験移住から始まる農業も。

人々の暮らしが多様化し、子育てや定年などをきっかけに、都市での生活から農村などへの移住を考える方が増え、田園暮らしを再評価する動きが広まっています。

北海道体験移住「ちょっと暮らし」利用者の推移



北海道では、市町村などが運営主体となって移住や二地域居住を希望する方へ、その土地での生活を体験できる「ちょっと暮らし」を進めており、2016年度の利用者数は前年度を1,000人余り上回る3,895人でした。道外からはもちろん、道内の利用者も1割ほど。

まずは、将来の夢への準備として、農村でちょっと暮らしませんか？

NPO法人 住んでみたい北海道推進会議  
北海道移住・交流総合案内窓口

上記は、NPO法人 住んでみたい北海道推進会議が運営しています。

北海道で暮らしそう  検索



東神楽町の住宅街にオープンした「ハル・マーケット」。野菜ソムリエのスタッフが商品のおいしい食べ方などをアドバイスしてくれる。6〜11月の間、平日13:00〜19:00で営業中。TEL:090-2870-8081



ハウス内で温度管理を徹底



大雪山連峰の水の恵みを受けた東神楽町の田園風景  
広い田畑の管理には、地域の農家で共有するドローンも活躍するそう



各農家の小麦は個別に梱包され、製粉会社へ出荷される



2年目の今シーズンは、「太さや収穫量よりも、ピュアな甘味のある味にこだわった」と吉原さん

「冬はリゾート、夏は農業、体験移住から始まる農業も。」  
なぜ冬にアスパラを？という質問に、「冬でも農業を続けられる環境をつくりたかった。暖房代がかかるので価格は高くなりますが、みんなが大好きなアスパラを一年中食べられたら楽しいし、順調に働いてもらうことができる」とのこと。「今期は収量を3倍に増やしたい」と攻めの姿勢を貫きます。

また、2017年5月には地元若手生産者など16人で(株)東神楽アグリラボを立ち上げ、野菜直売所「ハル・マーケット」をオープン。新鮮でおいしい地元の農産物を地元の人にダイレクトに届ける場であると同時に、生産者が勉強する場でもあるとのこと。「アスパ

ラってこんなに売れるんだ」「スーパーに並んでいる規格より大きなハウレンソウが人気なんだ」「ヤングコーンもファンが多いんだ」など、小さな気づきの積み重ねが、自分たちが目指す農業の方向性を導いてくれると思うんです。ここで研究し、時には失敗し、いずれ僕たち若い世代が経営者になったとき、全ての経験を役立てたい」と熱く語る吉原さん。地域がもっと元気になる、そんなワクワクする農業を未来へつなげていきます。

地域の特産品「キタノカオリ」は  
道外のパン屋さんも注目の小麦。

吉原さんが現在約60ヘクタールの農地で育てているのは「キタノカオリ」という品種の小麦。やや黄色みがあり、パンにするとほんのりとした甘みと香ばしさが感じられます。「趣味はパンを焼くこと」という吉原さんいわく「道外のパン屋さんにも使っていたらいいですが、ホントに香りが良くて食パンにすると耳までおいしく」とのこと。8月上旬、吉原農場で管理する乾燥施設では、収穫を終えた地域の農家30軒分の小麦が、交じり合わないようによく各農家ごとに選

別・乾燥されます。収穫から乾燥までの作業は24時間稼働で約2週間ほどかかり、この時期は天候と時期、吉原さん兄弟を中心とした抜群のチームワークで、良質な小麦を仕上げています。

パートさんは子育て世代が中心  
働きやすい環境づくりで応援中。

吉原農場がある東神楽町は、一時、離農が進み急激に人口が減少しましたが、その後、宅地開発によって、旭川のベッドタウンとして若い世帯の移住が増加。町ぐるみで子育て支援に力を入れ、2015年の国勢調査では北海道の人口増加率1位となりました。「子育て世代が多いと町全体が元気になりますよね。うちの農場も小さな子どもがいるパートさんが多いので、就業時間も平日だけ、午前中だけ、土日だけ」というようにフレキシブルに編成し、急な休みにも対応しています。以前、求人誌に「子育て世代を応援しま



冬アスパラの収穫は鮮度を重視して当日の午前中、選果や梱包を終え午後には旭川市内のレストランなどへ配達される

冬アスパラ栽培、直売所オープンなど  
攻めの姿勢で新しい農業を！

吉原農場を代表する作物の一つがアスパラガス。通常は雪解けと同時に作業を始め、6月頃まで収穫が続く「また来年...」となるのですが、2016年に、なんと、冬にもアスパラを栽培することを決意。初冬にハウス内に苗を伏せ込み、一面の雪景色の中、ハウスではしっかりとアスパラが育ち、12月

末から1月末にかけて収穫します。低温でじっくり育つ冬アスパラは、淡い色ながら十分な甘みとみずみずしい食感が特長。販路を求めて自ら営業にまわった旭川市内のレストランでは、シエフが「いいね。持ってきて」とすぐ採用に。「東神楽町の冬の特産品としての可能性を期待されているんだ」と大き



「confa」は、「消費者と農業者がもっとふれあえるように」との思いをこめ、発行しています。今後も都市と農村をつなぐ情報をご紹介しますので、引き続きご愛読をよろしくお願いいたします。

編集者から

読者からのお便り  
札幌市 64歳 女性

初めて読み、中身のある雑誌に感銘しました。北海道が日本の食を支えているといっても過言ではないと思います。食べ物を作る作り手の方のお話は消費者として興味深いものがあります。安全・安心な食べ物が子どもたちの健全な体を作ると信じて、身近なところで生産されているものを食べ続けたいと思っています。