



# 朝採り野菜を めしあがれ

▲「野菜の駅ふれあいファームしのつ」の生産者 田中 明美さんと河野 咲子さん

〔企画・詳細〕 農業振興課 381-1025、広報広聴課 ☎ 381-1009

## 新鮮野菜が すぐそばに

江別の強みは、市街地と生産地が近く、新鮮な野菜を手軽に味わえること。

市街地のそばに、年間3万5196トンもの収穫量（平成27年度・主要農作物の収穫量より抜粋）を誇る農地が広がっています。

今年度初めには、篠津で営業していた2軒の直売所が合併した「野菜の駅ふれあいファームしのつ」や、テストキッチンや調理室などを備えて体験・交流イベントなどが行われる江別市都市と農村の交流センター「えみくる」もオープンしました。

直売所や催しなどで野菜の新鮮さを実感できるという地域の強みは、都市と農村が近い江別の大きな特徴です。

## 鮮度が嬉しい 「採りたて」の味

多くの野菜は、収穫後も成長し続けるため、時間が経つほどに蓄えた栄養を消費して味が落ちます。例えばスイートコーンは、収穫から2日で糖度が2度以上も落ちると言われています。

通常、収穫された野菜が店頭に並ぶまでに、流通の都合で4日ほどかかるため、採りたてを味わうことは簡単ではありません。

しかし、市内十数か所の直売所のほか、スーパーなどの地元野菜コーナーでは、市街地と生産地の近さを生かして、その日の朝に収穫された野菜が店頭でドンと並びます。

## ヒトにも優しく 環境にも優しい

生産者との距離が近いことには、味以外にもメリットがあります。

生産者を明らかにする売り場も多いため、安心感があるだけでなく、食料の輸送時などに発生する二酸化炭素（フードマイレージ）が少なく、環境負荷の点でも優れています。

## 新鮮野菜がもっと美味しいレシピ

夏におすすめ 冷やしても美味しい  
**ブロッコリーと  
 トウモロコシのチャウダー**



地域おこし協力隊 萩原 知世さんが考案  
 ブロッコリーは芯まで甘くて美味しいので一緒に食べてみてください

### 材料 (3人分)

ブロッコリー 1株、トウモロコシ 1/2本、  
 タマネギ 1/2個、バター 10g、コンソメ  
 10g、水 150ml、牛乳 300ml、塩 少々、  
 粉チーズ 適量

### 下ごしらえ

ブロッコリーは小さめに切り、塩水で  
 さっとゆでておく。

玉ねぎはみじん切りにしておく。

### 作り方

- ①タマネギをバターでいためる。
- ②タマネギがしんなりしたら、コンソメと  
 水を入れ、ブロッコリーを入れて煮る。
- ③ブロッコリーが柔らかくなった後、トウ  
 モロコシと牛乳を入れてひと煮立ちさ  
 せ、塩で味を調えたら完成。お好みで  
 粉チーズを入れると濃厚になります。



はぎわらファーム  
 萩原 利彦さん (33歳)

「伝え切れていない地元野菜の魅力  
 を、食べて知ってもらえたら」と話  
 す萩原さん。

味しい」と胸を張ります。

作っている人の野菜はきつと美  
 養分が一番保たれているから」と  
 と話し、「好きな野菜を自由に  
 「前日に光合成で蓄えられた  
 朝採り野菜が美味しい理由を  
 数多くの野菜を並べています。  
 る農作物を生産し、直売所にも  
 やレタスなど約30種類を超え  
 そんな土地で、萩原さんは米

と評するほどです。  
 さんが「何を栽培しても育つ」  
 が豊富になりました。萩原さ  
 後の整備を経て、ミネラル分

す。中でも江別の原野は開拓  
 地の恵みが十分に残っています。  
 浅く、数千年かけて蓄えた土  
 北海道は、開拓から歴史が

れた土地」と話します。  
 数と言っても良いくらい恵ま  
 さん(33歳)は「江別には日本有  
 篠津で農家を営む萩原利彦

**豊かな土地が育む  
 多彩な野菜**

## 新鮮さが味に直結

「江別産野菜を使う理由は、  
 何と言っても鮮度」と語るの  
 は、市内で初めてミシュラン  
 ガイド1つ星を獲得した「リ  
 ストランテ薫」のオーナー  
 シェフ長谷川稔さん(40歳)。  
 「野菜は水で食べる」という  
 ほど鮮度は重要で、食感や水  
 分保有率は料理の味を左右す  
 る重要な要素。収穫からの経  
 過時間はもとより、収穫する  
 時間帯や収穫してからの保管  
 方法も影響すると話します。  
 全国各地から厳選した食材  
 を調理する長谷川さんは、江  
 別野菜の未来について、「生産  
 者のみなさんが、実際に野菜  
 を利用する飲食店や他の地域  
 の先駆的な生産者の方々の  
 交流を広げ、新しい技術を習  
 得すれば、もっとレベルアッ  
 プできる」と、江別野菜のさ  
 らなる可能性を語りました。



### リストランテ薫

創作イタリア料理店。ミシュランガイ  
 ド北海道 2017 特別版で星を獲得。  
 ☎ 375-6062 (野幌寿町 24 番地 6-7)





### ① 野菜の駅ふれあいファームしのつ (篠津 262) ☎ 389-6626

「ふれあいの里」「篠津第4区直売所」が一つとなり、生産者が地域ぐるみで新鮮な野菜を提供。フードマイスターの資格をもったスタッフが旬の野菜の調理法なども教えてくれます。



### ② 江別市都市と農村の交流センター えみくる (美原 1445) ご利用の際は事前にご連絡を(☎ 384-0285)

江別の食と農の魅力を発信し、農村地区と都市部の交流を活性化させる施設です。食材を持ち寄っての屋外バーベキューや、調理室での料理教室などにも利用できます。

※9月頃には、れんが製の焼き台を備え付ける予定。それまでは焼き台をご持参ください。



### ③ 町村農場ミルクガーデン (篠津 183) ☎ 375-1920

自慢の乳製品が並ぶ町村農場の直営店。できたてドーナツやソフトクリームなども味わえるほか、限定商品も扱っています。

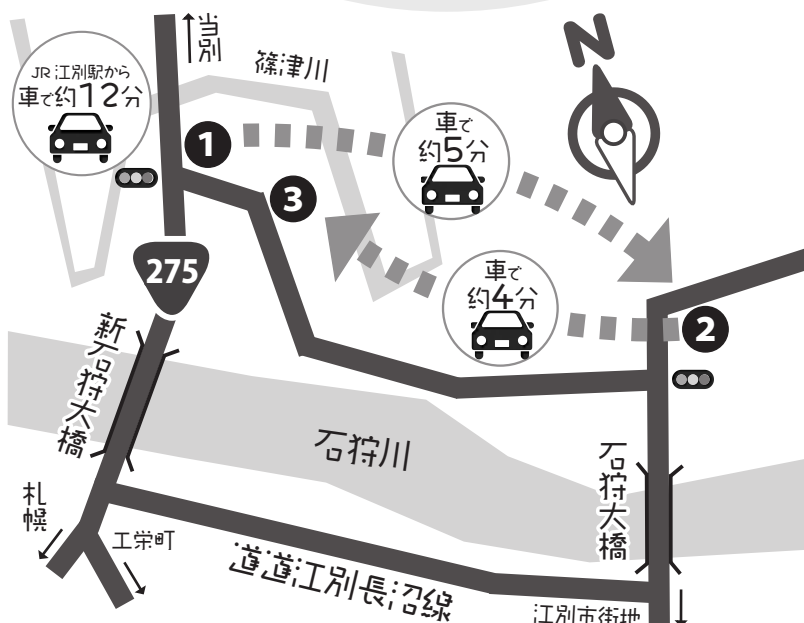
# 遊

今年オープンした  
2施設をめぐる

## えみくる周遊

今年新たに2つの施設がオープンした江北地区を巡るコースをご紹介します。

①朝採り野菜を買って、②そのまま屋外バーベキューや調理室でのママ友会などを楽しみ、③乳製品デザートを食べる手軽で美味しい日帰りプランです。



# 食

## 農家さんの 飲食店

市内農家の野菜や自家栽培の野菜が食べられる飲食店をご紹介します。

どのお店も旬の食材を使ったメニューがたくさん。地元産の野菜を手軽にたっぷり味わってみては。

安心季節のランチセット



安心にこだわった有機野菜メニュー  
風の村ファームレストラン 食祭  
(元野幌 919) ☎ 802-6688

自ら栽培する有機無農薬野菜などを化学調味料を使わずに調理し、採れたての素材の良さを生かした料理を提供しています。

野菜を中心とした「風の村 安心季節のランチセット」は、旬に合わせて替わる3種類からメインディッシュを選べるほか、江別産小麦ハルヒタカのパンをバイキング形式で楽しめます。

くまいちごランチ  
(水・木・金のみ)



地元農家に支えられた野菜たっぷりランチ  
カフェ くまいちご  
(西野幌 235) ☎ 398-5853

こだわりは、野菜の新鮮さ。自宅でトマトなど10種類以上の野菜を育て、その日採れた新鮮な野菜をメニューに取り入れています。

自家栽培の野菜以外にも、周辺野幌地区の農家さんから新鮮な野菜を提供してもらっており、地元の農家に支えられたお店です。季節の野菜をトッピングしたミックスピザ(土日限定)も人気です。

ナスおろしそば



自家栽培の野菜を一番良い時期に  
手打そば まめひな  
(東野幌 595) ☎ 385-1202

自家栽培している約50種類の野菜の中から店主が栄養面で良いと思うもの、美味しいと思うものを選び抜いたメニューが自慢。季節の食材を使ったメニューは、一番良い時期を狙って収穫しており、月ごとに替わります。揚げた長ナスがのった「ナスおろしそば」は、今の時期の人気メニューのひとつです。

8/26  
土曜日

## 第17回えべつ農業まつり&まるごと江別2017

地元産の農畜産物が一堂に集まり、販売などを行う大人気の「えべつ農業まつり&まるごと江別 2017」。飲食コーナーやステージイベントなど、ご家族で楽しめます。

農業まつりでは農畜産物展示・販売（野菜、生花、乳製品、えぞ但馬牛など）、飲食コーナーなどがあり、今回は野菜の詰め放題もあります。まるごと江別 2017 では、スイーツフェスタやさまざまなステージイベント、市内飲食店の出店があり、市内の美味しいものを楽しめます。

車でお越しの方は、市役所北側の駐車場をご利用ください。

**日時**…8月26日(土) 10時～16時(予定)雨天決行。ただし天候によって時間を変更する場合があります。

**会場**…江別市役所特設会場

**詳細** 農業まつり：JA 道央江別営農センター営農振興課 ☎ 382-4114 まるごと江別 2017：(一社)江別青年会議所 ☎ 383-9678



### 「瑞穂のしずく」ができるまで 稲刈り体験&酒造見学

酒米「彗星」の収穫体験、栗山町の小林酒造(株)の見学、おにぎりなどの軽食を楽しめます。

**日時**…9月16日(土) 9時～13時半

**会場**…市内農場ほか  
(市役所第二別館前 集合)

**定員**…20名(先着順)

**料金**…1,000円(昼食代)

**申込方法**…8月30日(水)  
から9月6日(水)までに  
申込先へ電話

**申込・詳細** 農業振興  
課 ☎ 381-1025 (平日 9  
時～17時)



### 江別野菜満喫体験

ブロッコリーの収穫体験、野菜直売所での買い物、ピザづくりなどを楽しめます。

**日時**…9月5日(火) 9時半～14時半

**会場**…都市と農村の交流センター  
えみくる ほか(市役所第二別館前  
集合)

**定員**…20名(先着順)

**料金**…1,000円(昼食代)

**持ち物**…長靴

**申込方法**…8月7日(月)から8月18  
日(金)までに申込先へ電話

**申込・詳細** 農業振興課  
☎ 381-1025 (平日 9時～17時)



### 野菜直売所の スタンプラリーも

市内8か所の直売所では、9月30日まで直売所スタンプラリーが行われるなど、より直売所巡りを楽しめる催しも行われています。

多くの人が、こだわりと自信をもっておすすめしている江別の新鮮な野菜。

その魅力は、手にとり食べてみて初めて実感することができます。

直売所や加工品などを紹介する冊子「直売所マップ」などを片手に、野菜の新鮮さを実感しに出かけてみてはいかがでしょうか。



直売所マップとスタンプラリーカードは、参加直売所や農業振興課で配布。市ホームページからも入手できます。