



学校法人 村川学園 東京山手調理師専門学校生徒さんが 中富良野町で現地実習を行いました！ 2024.2.20-22

村川学園の生徒たちは、プロの調理師を目指して日々の調理実習や座学をこなすだけでなく、プロの現場で経験を積んでいます。今回は3泊4日中で富良野町に滞在し、農園の視察を通じて食材について学ぶとともに、地元の食材を使ったレストラン運営にも挑みました。

この取り組みは、役場企画課のテレワーク施設プロモーション事業の一環として行われたものです。町内産農産物を使ったレシピ開発に取り組み、農産物のさらなる付加価値向上と知名度の拡大を目指すとともに、農業と観光の連携による新たな食の魅力を発信していきます。



8名の生徒さんが来町！

大自然のなかのキャンパス。

「本幸ラボ」でサテライトキャンパスを体験！



本幸ラボ HONKOU LABO

中富良野町の中心地から約10km離れた十勝岳連峰のふもとにあり、一歩外に出れば高台から見下ろす田園風景の町並みが一望できます。閉校となった旧本幸小学校をワーキングスペースとして整備し、テレワークはもちろん、各種イベントや楽器の練習、オンラインでの音楽教室などに利用できます。

<https://nakafulife.com/honkou-lab/>

中富良野町の閉校した小学校をワーキングスペースとして整備した「本幸ラボ」で、サテライトキャンパスを体験しました。最初に中富良野町の概要について紹介を受けたあと、交流スペースにある楽器を演奏したり、多目的スペースで竹馬やバスケット、バドミントン遊びをしたり、広い校庭で雪合戦を繰り広げたり、楽しい時間を過ごしました。

なつかしい学校の雰囲気
生徒さんたちも興味津々！

楽器で遊べるのが
なつかしくて楽しい！

雪合戦でテンションMAX！



ほかにもいろいろな
楽器が勢揃い

広い校庭があって
息抜きになる！

ホワイトボードじゃなく
黒板なのがいい！



農業で自然と人を繋ぐ。

「さかもと農園」さんを訪れました。

アスパラの栽培を40年以上にわたり行ってきたさかもと農園さんを訪問しました。中富良野町で、農業や化学肥料に頼らずに自然農法を実践されています。季節的に作物は畑にありませんが、じゃがいもの貯蔵庫などを見学し、有機JAS認証の取得に向けた苦労や自然農法について学びました。また、アスパラやじゃがいもの美味しい食べ方についても教えていただきました。



一生懸命作っている野菜だから、料理を作る人にもプロフェッショナルであってほしい

さかもと農園さん



いよいよ中富良野町の食材を使った レストラン運営に挑みます！



天然温泉リゾート「ふらのラテール」にて、中富良野町の農業及び商工観光業はじめ関係機関の方々30名をお招きして、地元の食材を活かしたこの日だけの特別なランチメニューを提供しました。学科長の吉田先生監修のもと、早朝から村川学園の生徒8名全員で料理の仕込み作業を開始。その後、調理場とホールの役割に分かれ、レストランの運営に挑みました。



中富良野町の遠藤ファームさんの雪の下キャベツやじゃがいもなど、地元の食材を活用して料理を作ります。



フィットチーネという平打ちの Pasta を手打ちで作ります。北海道産の蕎麦粉を練り込んだオリジナルの生地です。



パスタソースとして使う富良野ポークと白菜。柔らかくなるまで煮込むことで、旨味が凝縮します。



雪の下キャベツは前菜に。キャベツをムース状にし、さらに上から刻んだキャベツをトッピングします。



メインのお肉は蝦夷鹿です。丁寧に下処理をして、焼き目を付けていきます。焼き加減はレアで。



モンブランの土台となる生地を三角形に盛り、その上に生クリームを塗って「北星山」に見立てます。



一皿一皿、丁寧に盛り付けていきます。日頃の実習の成果を発揮し、生徒さん全員が連携して作業を行いました。



お客様をお迎えする前に、入念にミーティングを行います。生徒さんの表情も真剣そのもの。

レストラン
メニューが完成！



MENU

- 前菜 …………… キャベツのパバロア、アンチョビソース
- 一番目のお皿 …… そば粉のタリアテッレ
富良野ポークと白菜のソース
- 二番目のお皿 …… 蝦夷鹿のボワレ ブルーベリーソース
- デザート …………… 北星山モンテピアンコ



中富良野町の食材が生産される現場を見学し、その食材を使って調理した料理を皆さんに試食いただくという、これまでにない貴重な体験をすることができました。

試食された皆さんに
好評でした！



町のシンボル、北
星山をデザートの名前に付けてくれたのがよかった！



料理や食材の説明
がいていないで、わ
かりやすかった！



自分が生産した
野菜を使ってく
れて嬉しい！





農業の力で中富良野を盛り上げる 「遠藤ファーム」さんを訪れました。



学生たちのレストラン運営で食材を提供していただいた遠藤ファームさん。多くの作物を栽培するかわら、地域の観光事業者と連携した農業体験にも力を注いでいます。今回は、雪の下キャベツの収穫を体験させてもらいました。雪の下で貯蔵されたキャベツは、みずみずしくてシャキシャキとした食感で、絶品でした！

たくさん並ぶ
トラクターが圧巻！



雪の下に埋まっている
キャベツを掘り起こします



食材がどのように育っているか、料理するときに思い出してくれたら生産者として嬉しい



遠藤ファームさん



そのまま食べても
甘くて美味しい！



たくさん収穫
できました！

美味しい中富良野の料理に舌鼓。

グリル&農家レストラン「やぎカフェ」さんを訪れました。



グリル&農家レストラン やぎカフェ YAGI CAFE

中富良野町のワイナリー「ドメーヌレゾン」内にあるレストラン。敷地内で飼育されているやぎのミルクを使った各種スイーツや、北海道産・富良野産の食材にこだわったステーキやハンバーグを提供しています。



やぎカフェさん



中富良野町の飲食店で展開しやすく、お土産にもなる商品をぜひ開発してほしい



最後は「やぎカフェ」さんで、中富良野町の食材を使った美味しい料理をいただきました。「サステナブル」をテーマに運営されている併設のワイン工場も見学。地元の食材を使った商品開発のアイデアについてもアドバイスをいただき、有意義な時間になりました。

ワイン工場も
見学しました





1 中富良野町役場の方達とのミーティングで勉強になったことを教えてください。

人口が減っていく中でどのように町おこしをするか、将来も見据えて考えていることが勉強になった。また、最近の流行に合わせて本幸ラボなど活用していることが印象的だった。

中富良野野町の町民の食のあり方などを学べた。



2 さかもと農園様で勉強になったことを教えてください。



機械などを使わず手作業で丁寧に作業している。北海道の気候の特徴でもある雪を活かし野菜に甘味をつけるなど工夫している。

食材は生産者が気持ちを入れて作っているので無駄を出さないようにし、お客様も生産者も笑顔になれるような料理を作る。

農家さんの思いを知ることができた。

3 ぶらのラテル様でのレストランレーニングで勉強になったことを教えてください。

カウンターからお客が見えない大変さ、また人数が少ない中、いつもとは違う環境でどう動けばいいのを知ることができた。接客も調理師を目指す上で凄く大切だということも知ることができた。

メニューはその地域が大切にしているものや、(料理のネーミングに)場所名称を取り入れると、とても喜んでくれることがわかった。

4 遠藤ファーム様で勉強になったことを教えてください。

実際に雪の下キャベツを収穫した。数も種類もあるから機械を使うにしても大変だと思うし、野菜は機械などを使っても最終的な振り分けなどは人の手作業になってしまうからその大変さを学んだ。

ジャガイモの種類や特徴を知ることができた。

5 やぎカフェ様で勉強になったことを教えてください。

中富良野で取れた野菜を使うことをメインに考えていて、とても勉強になった。レシピ考案のアドバイスも頂いて良かった。

レシピを考えるうえで、何かを作りたいからそのために食材を準備するのではなく、頂いた野菜などを使ってレシピを考えていた。

6 全体的に、参加して一番身についた知識や経験を教えてください。

中富良野の農業を中心に見学、体験をしたことで、実際に農家さんの農作物に対する思いを聞くことができ、ただ食材を選ぶだけでなくその背景を理解して料理することの大切さを学んだ。

農業と料理のつながりがどれほど大切か、今回のさまざまな体験を通じて知ることができた。

これから料理を作るときは農家さんの思いも背負ってさらに美味しい料理を作れるよう頑張ろうと思った。

小学校(本幸ラボ)でミーティングをすると落ち着きもあり、集中もできることが分った。

7 今後、中富良野町との取り組みに関してやってみたいことを自由に記載してください。

中富良野の方がたの意見を聞きながらメニュー考案し、実際にキッチンカーなどで販売してみたい。

今回は冬の中富良野だったので、夏頃にとれるお野菜などは異なってくるので、夏に収穫のお手伝いなどやってみたい。また地域の役場の人とか以外にも、住んでいる一般の方とお話する機会があればいいなと思った。

