



中富良野町 企画課
テレワーク施設
プロモーション事業

2024.9.2-9.5

学校法人 村川学園 現地実習 IN 中富良野町

村川学園の生徒は、日々プロの調理師を目指して調理実習や座学で調理を学び、現場で実践しながら経験を重ねています。

中富良野町では町内農産物を利用したレシピ開発に取り組むことで、農産物のさらなる付加価値向上と知名度の拡大を目指し、農業と観光の連携による新たな食の魅力を発信しています。その事業の一環として前回に引き続き、今回も3泊4日の現地実習を企画。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。

参加した村川学園の生徒たちは、農園の視察や猟友会の講演を通じて食材のルーツや特性を学び、中富良野町産の食材を使ったレストラン運営を行いました。



12:30

旭川空港到着!



8名の生徒さんが来町!

涼しい~!

無人直売所



食用ほおずき
試食!

ちょっと酸っぱい?

大きい!

セブンスターの木



15:30

ファーム富田到着!



ジェットコースターの路



甜菜糖の原料発見
初めて見たと興味津々

マイルドセブンの丘



空気が美味しい!

ケンとメリーの木



ラベンダーソフト
試食!

ラベンダーソフトはさっぱりめ!
ラベンダーティー
みたいな味がする!

16:00

ドメーヌレゾン訪問!



ヤギの餌やり!
人懐っこいやぎたちが
とってもかわいい!



17:00

ホテル到着!



ワインの試飲も。
白くて飲みやすいワインで酔っちゃいそう。
ラベルがとても可愛くて飾っておきたくなる!





北海道の「今」を堪能出来るピザに夢中! Cafe てくりさんを訪問しました。

中富良野町産の野菜などを使った料理を提供している cafe てくりさんを訪問しました。お手製の石窯で焼かれる手ごねピザには、中富良野町の農家さんが作った旬の野菜が使用され、鮮やかな見た目と優しい味に心も体もぼかぼかと温まる逸品です。てくりさんでは開店するまでの経緯や想い、そしてこだわりなどをお話いただき、その後実際にピザを作る様子を見学。「自分の店」を具体的に思い描ける有意義な時間となりました。



懐かしさ感じる校舎 本幸ラボでサテライトキャンパス体験!

中富良野町が閉校した小学校を整備したワーキングスペース、**本幸ラボ**にてサテライトキャンパスを体験しました。多目的スペースに入ると、「懐かしい!」「遊びたい!」と声が上がります。バレーボールやバスケットボール、バトミントンなど、グループに別れて各々懐かしく楽しい時間を満喫しました。



**HONKO LABO
本幸ラボ**

中富良野町の中心地から約10 km 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/>



町を、農業を守る狩猟について学ぶ。 猟友会の安井さんからお話を伺いました。

本幸ラボにて、猟友会の安井さんより狩猟についてお話を伺いました。狩猟の際に使用する弾丸や熊の骨を実際に見せていただき、狩猟に必要な資格や、狩り方の種類について、狩り方による味の違いなどを体験談も交えてお話いただきました。生徒たちは食材をより身近に感じ、理解を深める貴重な体験となりました。



仕込み開始

レストラン会場である改善センターにて、翌日のレストラン運営に向けて仕込みを行いました。新鮮な野菜や果物、そして鹿肉に喜び笑顔で調理を開始する生徒たち。時折食材をそのまま食べてみたり、料理の味見をしたりしては、「美味しい!」と感動していました。鹿肉を調理する担当、野菜を切る担当、デザートを作る担当など、状況に合わせて臨機応変に対応し、流れるように作業を進めます。調理中は提供された鹿肉を調理しながら狩猟について話すなど、食材を身近に感じながら仕込みを行い、調理を楽しむ様子を見ることが出来ました。



DAY 3 レストラン運営

中富良野町産の食材を活かした料理が完成！ レストラン運営に挑みます。



中富良野町 環境改善センターにて、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32名をお招きし、中富良野町をはじめとした地元産の食材を活かしたオリジナルコース料理を提供しました。村川学園の生徒が1テーブルにつき1名つき、料理の提供から説明までを行い、レストラン運営は進行。厨房では学科長の吉田先生監督のもと、生徒全員で次に提供する料理の仕上げを行っていました。



佐々木ファームさんより提供いただいたラベンダーを練り込んだフォカッチャを手ごね。生地に練り込む段階から調理室にラベンダーの香りが広がります。



猟友会の安井さんが駆除し、ジビエフランドさんに処理していただいたエゾジカの肉を使用したテリーヌ。食欲をそそる鮮やかな色に仕上がりました。



遠藤ファームさんより提供いただいたとうきびを練り込んだパンケーキ。粒の食感が楽しく、懐かしさを感じる味。1枚1枚丁寧に焼き上げました。



遠藤ファームさんより提供いただいたメロンを丸くり抜いて贅沢に飾ったタルトは、レアチーズクリームとの相性抜群。



安井農園さんより提供いただいたじゃがいも、オホーツクチップスを使用。その名の通りポテトチップスの原料に選ばれるほど油と塩との相性◎さっぱり軽やかです。



天心農場さんから提供いただいたかぼちゃと玉ねぎを使用した冷製スープ。ハンドミキサーを使用して口当たりを良くしました。アクセントのクルトンも手作り。優しい甘さが口いっぱい広がります。



遠藤ファームさんよりご提供いただいたトマトを使用した豚頬肉のトマト煮込み。柔らかく煮込まれた豚頬肉とトマトが食欲をそそる一品。



デザートのお供は天心農場さんより提供いただいたチコリーの根の粉末を煮出したホットドリンク。香ばしくてすこし甘い、ホッとする味がしました。

MENU

前菜

鹿肉のテリーヌ

スープ

かぼちゃの冷製スープ

メイン

豚頬肉のトマト煮込み

デザート

メロンのタルト



レストランのサービスとして非常に大切な事を既に身に付けておられるのはさすがです。

提供している料理の理解が深く好感が持てました。



地元野菜等が褒められると、いち町民としてすごくうれしい！

鹿肉のテリーヌが

美味みなく食べやすかった！



タルトはレアチーズの酸味とメロンの日味が調和され幸せな気持ちになりました。



フォカッチャのレシピをお渡し！



中富良野町の食材について学び、その食材を使用して調理したものを農業・商工観光業のみなさんに試食いただくという、とても貴重な経験が出来ました。



「美味しい」にこだわった農業について学ぶ。 天心農場さんを訪問しました。



有名レストランにも野菜を卸している天心農場さんを訪問しました。社長である北川さんは野菜を大量に作って売ることよりも、品質に拘って「美味しい」と思ってもらえる野菜を作ることをやりがいとしている方。その精神から作られた野菜は、各地の料理人から愛され、青山（東京都）のレストランとも取引があるとのこと。

今回は農業に対する想いや、農作物の味の違い、農業機械についてお話いただき、かぼちゃ畑を見学させていただきました。

生徒たちは、レストラン運営の際に提供いただいたかぼちゃについてや美味しいかぼちゃの見分け方などのお話を熱心に聞き、初めて見るかぼちゃ畑に目を輝かせていました。

食材の目利きができる料理人になって貰いたい！



学生アンケート

1 cafe てくりさんを訪問して勉強になったことを教えてください。

●「みんな自由に好きなように生きてるから自分も思うように生きて好きなことをする」とお話していただきました。どんなこと思った時に行動する力も必要だと感じた。とても有意義な時間だった。

●地域の繋がりが強いこの場所だからこそできることがあると知り、お店をどこに出すかでやれることも変わってくるのだと改めて実感した。

2 猟友会の安井さんからお話を聞いて勉強になったことを教えてください。

●猟友会の方から頂いた鹿肉のジビエを捌き、地域密着型の料理をしている実感がだんだんと大きくなり、貢献できているという恩返しにも似た感情で気持ちがいっぱいになった。

●実際に仕留めた熊の頭蓋骨を触らせていただいて、命の重みを感じた。今まで食べるだけだったジビエの事を詳しく聞くことができて貴重な経験になった。

3 レストラン運営を行って勉強になったことを教えてください。

●中富良野町はとても人情があり、優しい方ばかりなのでごく丁寧に接して下さってとても嬉しかった。地元の食材を使う機会をいただけたこと、そして、なかなかない経験をさせていただけたことに心から感謝したいと思う。

●今までとは違った感覚での貴重な調理体験になった。今後もし、地域の食材を使うことがあれば、その生産者を意識しての調理を行うことができればと思っている。

4 天心農場さんを訪問して勉強になったことを教えてください。

●「野菜を大量に作ると売ることが優先になってしまうのがつまらない。だから品質に拘って美味しいと思ってもらえる野菜を作るのがやりがい」と仰っていてすごくキラキラして見えた。これから料理の世界で働く身として農家さんの気持ちを直に感じる事が出来たとても良い機会になった。

●自分も料理人を目指す上では欠かせない食材を作っている方達の話聞いたことでこれからの調理に対する向き合い方が変わったと思う。

5 食を通じて町を元気にさせるための活動についてどのように感じましたか

●育てた野菜ものや狩ったものを使って料理をして食べていただくというのはいいなと思った。どんな形において変わるのかと自分がその立場でも気になると思いました。たくさんの方が気になって街に活気が出ると思った。

●生産者の方々のバックボーンを張り紙や看板で置くのではなく、直接働いている姿やその人のストーリーを聞くことがより魅力を伝える上で重要だと思った。

