

プロの卵たちの手により、中富良野の“新しい味”が誕生 学校法人 村川学園 2025.10.20-23 現地実習レポートin中富良野

北海道中富良野町と連携協定を結ぶ「学校法人 村川学園」。プロの調理師を目指す学生10名が、東京と大阪から3泊4日で訪れました。今回のゴールは、町のお店で提供・販売できるオリジナルメニューの開発です。農家を訪ねて想いに触れたり、飲食店でリアルな意見を聞いたり、実践的な学びもたくさん。町内のカフェや、加工品販売を手がける有機農家の協力のもと、町内産の食材を使ったメニューを考案し、試食会で披露しました。食を通して人と人、人と地域がつながった4日間をレポートします。



試食会で好評だった とっておきの2品

町民約30名が参加した試食会で披露された8品は、どれもおいしく、新鮮な視点が光るラインナップ。中でも特に好評だったのが、味も見た目も上品な「ラベンダーパウンド」と、食材や作業時間など、作り手にも配慮した「白身魚のあんかけプレート」の2品でした。



ラベンダーパウンド

町内の有機農家の米粉、サツマイモ、ラベンダーを使用し、加工品としての販売を想定して考案。素揚げと焼きの2種のサツマイモで食感の違いを楽しめます。アイシングで雪を表現した見た目や、心地よいラベンダーの香りなど、中富良野の魅力が詰まったパウンドケーキです。



白身魚のあんかけプレート

カフェ提供を想定したランチプレート。メインは、鮭のキノコあんかけで、あんが鮭を包み込み、温かさを保ちます。手に入りやすい食材で作業時間も短く、作り手にも配慮したメニューです。付け合わせも「キャベツのカレー炒め」「挽肉とゴボウのピリ辛炒め」など、バラエティー豊か。

出会い、学び、 つくった4日間

町内の農家で生産者から直接話を聞き、カフェでは現場の作り手の声を聞かせてもらいました。そして、みんなで協力して調理し、試食会では想いを込めて自分の言葉で発表。出会いと学びを重ね、形にした充実の4日間でした。



見学に訪れた農家では、カボチャの箱詰めを体験したり、トラクターにも乗せてもらいました！

試食会では、各料理について担当者が、レシピ考案の背景や想いを説明しました



協力事業者との打ち合わせ。提供スタイルや食材について意見を聞き、最終調整に生かしました



試食会前日と当日の朝は、全員で協力して調理。真剣な表情が印象的でした





有機農家「フラノフィールド」へ 食材への意識が変わる 発見がいっぱい

無農薬野菜を栽培する「フラノフィールド」を訪問。社長の相内恭平さんと、母の富江さんに話を聞きました。富江さんのご主人がアトピー性皮膚炎について調べる中で「食」の大切さにたどり着き、有機農業を決意。家族で東京から北海道に移住し、農業を始めたそうです。現在も農薬や化学肥料を使わず、玉ネギやジャガイモ、カボチャ、サツマイモ、米などを栽培しています。学生たちは、無農薬ならではの難しさや、寒い北海道の農業実態を教わったほか、カボチャの箱詰め体験も。生産者の生の声を聞き、現場を見て、食材への意識がグッと高まりました。



収穫済みのカボチャは、機械で磨いてツヤを出し、計量します。カボチャの重さにびっくり



段ボール箱の組み立てや、サイズの異なるカボチャを組み合わせて箱に詰めるのも、学生たちには難しい作業だったよう



トラクターの助手席にも乗せてもらいました!



左から相内富江さんと恭平さん。農園の食材を使った加工品も販売しています

事業者と最終打ち合わせ 試食会の準備は、 みんなで協力して行いました

2日目の午前、2チームに分かれて協力事業者と最終打ち合わせ。試作を繰り返したレシピを持ち寄り、お店の実態やお客さまの好みを聞きます。「アジは手に入りにくい」など、中富良野の状況を受けて食材を変えたり、「ラベンダーを料理に使ったことはない」との現地の声に驚く場面も。意見を踏まえ、翌日の試食会に向けて調整を行いました。午後は、試食会のための仕込みです。作業を分担してスピーディーに。時には味見をして「おいしい!」との声も聞こえ、真剣な中にも調理を楽しむ様子が見られました。



モトマチデリの後藤さんの好意で、ランチのクリームシチューを試食。初めて食べる品種のジャガイモの甘さに、一同びっくり



今回の協力事業者の一つ「モトマチデリ」は、カフェと古着屋の複合店



調理は全て、町の農産物処理加工施設で行いました



中富良野のおいしさをカタチに。 あたたかな反応に包まれた試食会

試食会当日は、朝から調理し、仕上げて会場の「ふれあいセンターなかまーる」へ。試食会には、農業・観光業・役場関係者など約30名が参加しました。カフェランチを想定した4品と、加工品販売やアレンジメニュー4品の全8品を紹介。各担当学生が、レシピ考案の背景や工夫などを説明しました。参加者からは、「ラベンダー入りは初めてだけどおいしい」「発想が新鮮」と好評で、料理のおいしさはもちろん、新たな視点や町内産食材の魅力を再発見する機会となりました。



プレゼンテーションの
最中も含め、試食会は
終始温かい雰囲気

「苦手なものありますか？」
などと声をかけながら
丁寧に取り分け



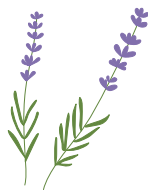
「食材の組み合わせが新鮮。さすが
専門に学んでいる学生さんですね」
と、感心する声が多く聞かれました



今回協力いただいたフラノフィールドの相内さんからは
「期待以上のものが生まれた」、モトマチデリの後藤さん
からは「早速、お店で提供したい」とのコメントも

中富良野の恵みで生まれた 8つのメニュー

〈加工品・アレンジメニュー〉



学生たちによるみずみずしい感性と、中富良野町への想いから生まれた8つのメニュー。試行錯誤を重ね、地域の魅力を詰め込んだ料理たちを紹介します。



ラベンダーパウンド

甘さ控えめで、無農薬のサツマイモのおいしさが引き立つ上品な味わい。ラベンダーとローズマリーの香りが絶妙なバランス。

〈ランチ提供メニュー〉



白身魚のあんかけプレート

鮭をメインにしたプレート。キノコたっぷりのあんは、固めすぎず絡みやすく仕上げました。デザートに「ラベンダー香るオレンジゼリー」付き。



食べる中富良野

町内産のカボチャやサツマイモなどをベースにしたご飯のお供。白みそ、甜麺醬、豆板醬などで味付けし、甘みとパンチのある味付け。



ホッケフライ 和風タルタルソースプレート

しば漬けを使った、ラベンダーを思わせる色合いの和風タルタルソースが、ホッケフライと好相性。お浸しやサラダ、みそ汁も付いた、楽しい一皿。

玄米麺アレンジレシピ



揚げ玄米麺の中華風あんかけ

有機栽培の玄米麺を茹でてから揚げ、香ばしさを引き出しました。豚肉と野菜の中華あんをかけた、ごま油香る一品。

米麺アレンジレシピ



米粉麺のコチュジャン風焼肉丼

有機栽培の米麺を細かく刻んでチャプチェ風に。コチュジャンの辛みと米麺の甘み、モチモチとした食感が楽しめる丼です。



鹿肉入りロールキャベツプレート

鹿肉と豚肉を使ったロールキャベツがメイン。お浸し、みそ汁、サラダ、ムースなども付いた、食べ応えのあるランチプレートです。



豚肉とカボチャのドリアプレート

豚肉とカボチャのドリアに、白花豆のエスカバèche、サラダ、ミネストローネ、パンナコッタ付き。ドリアはカボチャのペーストでなめらかな舌触り。

学びと発見を共有 心温まる出会いと交流に感謝

最終日は、閉校になった小学校を整備した「本幸ラボ」で、今回の実習の振り返り。学科長の吉田先生は、「皆さんに喜んでもらえてとても良かった。チームワークの良さが、良い結果に繋がった」と総評しました。学生たちも「農家さんの話を直接聞けて勉強になった」「事業者の方や試食会の雰囲気温かかった」「スーパーの野菜が大きくて安いのにびっくり」「ラベンダーを料理に使わないのが意外」「予想以上に地域の人と交流できてうれしかった」など、学びや発見を共有しました。



本幸ラボ



閉校になった小学校をワーキングスペースとして整備。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。中富良野町の中心から約10km、十勝岳連峰の麓に位置し、高台から田園風景の街並みが一望できる環境です。

本幸ラボでは、多目的スペースでバスケットボールやバドミントン、竹馬を楽しんだり、地域交流スペースのオルガンを弾いたりして遊びました

最終日はアクティビティーも

最終日のランチは、みんなでジンギスカンを囲みました。野菜を敷き詰めた鍋の上に味付き肉をのせて焼くスタイルは、初めての学生も。その後、広大な大雪山連峰とブドウ畑を眺められる「カンパーナ六花亭」でお土産を購入し、旭川空港から帰路につきました。



町では、本田技術研究所と連携した2人乗り電動小型モビリティの走行実験を実施中。学生たちも試乗体験をしました



学生アンケート

今回の研修での学びや収穫を教えてください。

- 農家の仕事を体験し、野菜が自分のもとに届くまでの工程を知ることができ、野菜に対する意識が変わった。
- どのような環境、食材にも、臨機応変に対応することが大事だと感じた。
- 企業や農家、研修を企画した方たちと交流でき、正直で貴重な意見を聞いた。
- 生産者の野菜への想いを聞き、今まで以上に材料を大切に使った。また、担当したメニューの手間が多くなったため、おいしさやおしゃれさは保ちつつ、より簡単にできるように工夫すべきだと学んだ。
- レシピ開発やコミュニケーションなどで、他校の生徒のレベルが高く感じ、自分ももっとレベルアップしなければと感じた。



- 生産者から直接聞く、野菜の知識や料理による野菜の使い分け、有機栽培について学べた。
- 野菜の収穫や保存の工夫を知れた。また、レシピ考案やプレゼン、サービスは大変だが、とても楽しくやりがいも大きかった。
- 生産者と直接話ができ、苦労やこだわり、品種ごとの調理適正など、今まで気にしなかった点に気づかされた。良い刺激になった。
- 有機栽培や食材について知り、興味を持った。
- 学校の授業だけでは学べないことをたくさん学べた。

今回の経験を踏まえ、今後の学園生活をどのように過ごしていきたいですか。

- もっと食材の大切さや使い方を意識したい。
- 多くの人に中富良野の魅力を伝え、次回の企画に繋がたい。食材の知識をつけて、料理にあった食材選びができるようにしたい。
- 研修で人の温かさに触れ、自分も温かい料理で人を思いやれる料理人になりたいと思った。
- 食品や調味料の味をしっかり勉強し、今回のメニューをさらに改良したい。次の商品開発では、今回の経験を生かした提案をしたい。
- まだ知らない食材が多いと実感したので、もっと学びたい。レシピ考案は難しいが、「おいしい」と言ってもらえる喜びが大きい。これからも「おいしい」「驚いた!」と思ってもらえる料理やお菓子を作りたい。
- 料理に対して、より深く、真面目に向き合っていきたい。
- 友人にも今回得た知識を広めたい。また、レストランのレシピ考案にも生かしたい。
- 授業で使う食材も、その背景にある工程を考えて調理したい。研修で学んだ食材の大切さを忘れず、普段からレシピ考案に取り組みたい。
- 今まで食材選びに目を向けていなかったが、産地なども含め食材の知識をもっと深めたい。また、先生やクラスメイト、お客様など周りとのつながりも大切にしていきたい。
- 食材の持ち味を最大限発揮できる料理や商品開発をしたい。