

全国へ届ける中富良野産アスパラ。
町の魅力を広めるレシピを学生が考案

学校法人 村川学園 2026.2.13-16 中富良野フィールドワークレポート

太くて、軟らかく、甘い。そんな北海道中富良野町産のアスパラガスの魅力を全国へ。2026年2月、町と連携協定を結ぶ「学校法人村川学園」の専門学校生と関東の高校生らプロの料理人を目指す計11名が、冬の中富良野を訪れました。ミッションは、中富良野のおいしさを発信する「アスパラレシピ」の開発です。学生たちは、事前にレシピを考案。現地ではワイナリーや農家で生産者の情熱に触れ、その想いも込め、試食会で料理を披露しました。全国の食卓で中富良野のアスパラが愛されるきっかけとなる一皿を目指した、実りある4日間をレポートします。



上段／東京山手調理師専門学校から参加したメンバー
下段／左と中央が赤羽北桜高等学校の1年生チーム。

右は、国際学院高等学校と大宮南高等学校の3年生チーム

ふるさと納税を起点に 中富良野産アスパラの名を全国へ

中富良野のアスパラって？

昼夜の寒暖差が大きい中富良野で育つアスパラは、太くて軟らかく、甘みが強いのが特徴です。雪解け水をたっぷり吸って芽吹きます。旬は4～6月。鮮度が命の春の味覚です。



過去に町内のワイナリーが、アスパラとワインのセットにレシピを添えたところ好評でした。これをヒントに、今回は学生たちの柔軟な発想でレシピ開発に挑みました。テーマは、家庭で気軽に作れ、ワインにも合う一皿。ふるさと納税の返礼品や町内の飲食店などで活用できるレシピを目指しました。学生たちが考案したレシピは2026年春からふるさと納税返礼品のアスパラに同封され、全国の食卓へ届けられる予定です。

中富良野のおいしさを届ける 専門学校生と高校生が挑んだ4日間

1日目はワイナリー、2日目は農家を訪れ、生産者の想いに触れました。3日目の試食会では来場者を前に料理を披露し、プロの料理人を含む町の人からフィードバックをもらう貴重な経験もしました。専門学校生と高校生が力を合わせ、食材への意識を深めた、食と人がつながる4日間となりました。



旭川空港に降り立つと、一面の雪景色が一面の雪景色が出迎えてくれました。北海道の冬景色に歓声が上がりました



空港から中富良野町役場へ。小松田町長から「中富良野のアスパラでぜひおいしいものを作ってください」と激励の言葉も



ドメーヌレゾンの工場を見学。寒冷地でのぶどう栽培、ワインの種類、醸造の工程などを学びました



試食会前日は仕込み、当日の朝は仕上げの調理。限られた時間の中、全員で協力しながら取り組みました



試食会では各チームが料理の作り方や工夫したポイントを発表。来場者を前に、緊張しながらも堂々と説明

最高賞に輝いたドメーヌレゾンを訪 ワインを知り、アスパラとの相性を探る

ワイナリーと極上のアスパラ、両方を持つ中富良野。その魅力を活かしたレシピを開発するため、町内のワイナリー「ドメーヌレゾン」を訪問しました。人と自然が共存できる環境でのワイン造りを目指し、40ヘクタールの広大な畑で数種類のブドウを栽培しています。2024年の日本ワインコンペティションで最高賞を受賞し、「寒い土地で育てたブドウで日本一になったことがうれしく、誇りに思います」とマネージャーの菊池さん。学生たちは最新の醸造設備や醸造工程を見学し、希少な貴腐ワインの話には「飲めるようになったらぜひ飲みたい!」と目を輝かせました。ワインへの理解を深める貴重な時間となりました。



ワインが生まれる醸造施設を見学。温度管理ができる最新型のジャケットタンクが並ぶ工場内で、環境にやさしく持続可能なワイン造りについて学びました



ドメーヌレゾン前で集合写真。見学を通してワインへの興味が湧きました



自社の畑では、飼育するヤギの排泄物とワインの搾りカスを堆肥にするサステナブル農法を実践



ワイナリーに併設されたショップでは、コンクール受賞ワインをはじめ、数々の商品が並びます。ワイン樽に入って記念撮影できるスポットも

施設を案内してくれたマネージャーの菊池優子さん(左)と醸造家の野吾隼矢さん



価値を伝えることが農業を拓く 寺坂農園での学び

2日目は、寺坂農園を訪問。グリーン、ホワイト、紫の3色のアスパラを育てています。それぞれの特徴や土づくり、太く育てる工夫などを教えてもらいました。「最初の植え付けから本格的な収穫までに3年かかる」という手間に驚く学生たち。寺坂社長は、「高いものには物語がある」と語り、生産者の想いや農作物の価値を消費者に直接伝える大切さを強調。食の背景に物語を届ける重要性を学びました。



代表取締役・寺坂祐一さん。SNSや動画、ブログを通じて自身の想いや農作物の価値を発信しています



グリーンアスパラは爽やかな甘み、ホワイトアスパラはほろ苦さが特徴。紫は皮が柔らかく甘いので、生のまま食べるのに適しているそう



加工品にも力を入れています。ホワイトアスパラのピクルス、糖度の高いミニトマトを搾ったジュースを試飲



いざ、明日の試食会へ 学校の垣根を越え、料理に心を込める

午後は、翌日の試食会に向け、5チームに分かれて仕込みを開始。専門学校生が高校生をリードし、手際よく調理を進めます。時季の都合で今回は中富良野産がないため、北海道産アスパラを使用しましたが、「生でも柔らかい」「茹でると甘みが増す!」「色が鮮やか」と品質に感動。夜は、宿舎でプレゼンテーションの練習にも励み、試食会への準備を整えました。



試食会に向けた仕込みの様子。みんなで協力しながら、真剣な表情で調理を進めました

思いを込めた5つの料理を披露 来場者との交流も貴重な体験に

試食会当日。各チームは朝から仕上げの調理に取り組みました。会場には、町長をはじめ農家や飲食事業者など約30名が集まり、学生たちはチームごとに調理の工夫や、ワインとの相性を交えてプレゼンテーション。来場者は「ドレーヌレゾン」のワインとともに料理を味わいながら採点しました。採点集計の合間には、シェフや生産者と直接言葉を交わす場面も。現場のリアルな声は、教室では得られない貴重な学びとなりました。



各テーブルへの配膳も学生たちが担当



来場者との交流も貴重な時間。料理への感想をもらいながら手応えも感じました



料理と合わせた3種類のワインについて説明する「ドレーヌレゾン」の醸造家・野吾さん



小松田町長の挨拶で試食会はスタート



プレゼンテーションは、緊張しながらもしっかり自分の言葉で料理の魅力を伝えました



料理の味、アスパラの活かし方、ワインとの相性などを確かめながら試食する参加者



30人分という大人数の料理の仕上げに、朝から慌ただしく準備しました



家庭で作れて、ワインに合う 5つのアスパラレシピ

「家庭で作れて、ワインに合う」をテーマに学生たちが考案した5つのメニュー。アスパラの食感や甘みを存分に活かした、アイデア光るレシピがそろいました。どれも家庭で再現でき、ワインとの相性も抜群です。



アスパラのおひたし「主役はアスパラ」

白だしとベーコンの旨みがアスパラを引き立てる和の一品。皮の素揚げで風味と食感をプラス。白ワインとの相性抜群です。



アスパラガスのクリームシチュー「春の芽吹き」

アスパラが雪原に芽吹く姿を表現。丁寧な手作りソースと野菜の甘みが溶け合う優しい味です。皮の素揚げをトッピング。白ワインと合わせて。



アスパラの1本揚げ&アスパラとコーンのかき揚げ

アスパラの旨みを丸ごと味わう、サクッと軽い天ぷら。和洋2種のソースで味わいます。レモン入りの天つゆは赤と、タルタルソースは白とペアリングを。



北海道野菜のパルミジャーノ

トマトの酸味とチーズの旨みがアスパラと調和する重ね焼き。家庭で作れる華やかなごちそうは、赤・白どちらのワインとも好相性です。



アスパラベーコンのタルトチーズ焼き&アスパラと帆立のクリームチーズディップ

餃子の皮を使ったタルトと、ホタテ香るディップ。ベーコンやチーズのコクとアスパラがマッチ。白ワインに合うパーティーメニューです。



2024年産ケルナーを使ったスパークリング「ブランビュル」(左)と白の「中富良野ケルナー」(右)は、ふくよかで複雑な味わい。赤の「中富良野ツヴァイゲルトレーベ」は、1年間樽で熟成させたまろやかな味です。

どの料理も「おいしい」「新鮮」と好評 笑顔と涙に包まれた、学びの集大成

採点後の講評では、来場者から「アスパラの甘みを感じる」「家でも作りやすい」と好評の声が相次ぎました。中でも「アスパラのおひたし」は、皮を活かす工夫や意外性から高い評価を集め、担当した学生が感極まって涙を見せる一幕もありました。村川学園の吉田先生は、「生産者の想いに触れた経験は、必ず料理人としての力になる」と総括。町長も「中富良野町の食材を広める新たなスタートに」と期待を寄せるなど、中富良野産アスパラの可能性を示す充実した試食会となりました。



「アスパラのおひたし」を作ったチーム。喜びのスピーチ



試食会の最後に、学生と参加者全員で記念撮影

レシピの一つを「宴会料理として提供したい」と話す飲食事業者や、「アスパラをおいしくしてくれてありがとう」と感謝の言葉をかけてくれた農業従事者も

生産者の想いを忘れず、次世代を担う料理人へ



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。学生からは、「生産者の想いを無駄にしない料理人になりたい」「作った料理を言葉できちんと伝えることの大切さを学んだ」などの声が聞かれました。その後、食をテーマにした映画鑑賞やジンギスカンの昼食を経て、学生たちは帰路につきました。



元は体育館だった多目的スペースで振り返りを行いました



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、社員研修、サテライトオフィス、ワークショップやイベント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。

学生アンケート

今回の研修で得た気づきや学びを教えてください。

- 料理だけでなく、プレゼンテーションも大事。人と人とのつながりで色々なものができている。
- 料理を考えるには、食材の特徴や生かし方を学び、調理することが大切だと気づいた。
- 挑戦することの大切さ。
- その場に合ったプレゼンの仕方があり、誰に何をどう伝えるか学べた。
- 一つひとつの食材に、生産者がいろいろな苦労や思いを込めて作っているということに気づくことができた。
- レシピ開発を学び、大量調理の難しさを知った。

全体を通しての感想を教えてください。

- 学校の研修だからこそできることがたくさんあった。現場で働いている人の意見も聞くことができたし、生産者の意見や気持ちを知ることができた。
- 生産者と直接話すことができ、食材にどんな思いが込められているのかを学べた。これからは今まで以上に食材を大切に、料理を食べてくれる人だけでなく生産者も幸せにできる料理人になりたい。
- 3泊4日楽しかった。料理長たちのアドバイスを聞いてまだまだ改善する点があったので、挑戦し続けたい。
- 慣れない土地で不安だったが、皆さん優しく楽しく過ごせ、あつという間だった。
- 食材の裏の部分を知ることができたり、自分たちでレシピを作って発表するなど貴重な体験ができた。
- 初めての北海道は一面真っ白で素敵だった。食材は新鮮で上質なものがばかり。

- 調理師は調理だけではなく、パイヤーも兼務の方が魅力ある料理ができるということ。生産者の話を聞き、現場を見ると食材への姿勢が変わると感じた。
- 生産者と直接会い話を聞くことで、食材への理解が深まり、料理への向き合い方も変わった。また、ワインと料理との相性やワインの作り方を学び、食の体験全体を考える視点を得ることができた。
- 農業の実態は想像以上に厳しいことを知った。だからこそ、SNSなど時代に合わせたマーケティングが重要だと知った。
- 量産の大変さとプレゼンでの話し方。
- 北海道の環境が関東と大きく異なることを実感した。生産者の想いやストーリーを直接知ることで、食材への理解が深まった。

- 収穫したてのアスパラは、下が最も甘く、皮を剥かなくても食べられるほど。生産者の話を聞き、こだわりの農家の特色が現れると感じた。アスパラが初収穫までに2~3年かかること、紫アスパラがあることに驚いた。ぜひまた来たい。
- 中富良野のたくさんの方の力添えで研修が実現され、素敵な内容で4日間楽しく、身になった。また、これだけの企画が実現できる各所のつながりに感動。
- 生産者の想いや背景を知ること、料理の見え方や味の感じ方が大きく変わった。中富良野の人の優しさや温かさや印象的で、人とのつながりが料理の価値を高めることを実感。
- 町の人たちが温かく接してくれて良かった。
- 生産者の話は、自分が思っていたことと違い、視点が変わるいい機会になった。アスパラがどう育てているのか知らなかったのでもって勉強になった。
- 生産者の設備投資や工夫について学ぶことができた。