

ももが行くほっかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 58

新しい可能性を秘めた農場が営む
野菜レストランの巻



野菜をたっぷり食べてほしい

今回のスロー旅は札幌市北区篠路町へ。石狩川のほとりに広がる畑で野菜や米、小麦を栽培する「とれた小屋ふじい農場」を訪ねました。

ふじい農場の敷地内には「ベジタベール」という二〇二一年にオープンしたレストランがあります。ふじい農場の野菜をたっぷり使ったランチメニューは人気です。選べるご飯と季節の野菜スープ、主菜、副菜が五品で構成され、一つ一つがとても美味しく、野菜をたっぷり味わってほしいという手間と工夫を感じられます。

このメニューを作るのはシェフの新沼晴彦さん。二〇二二年一月からベジタベールを任されています。「元々は和食の調理人でしたが、このレストランのメニューを開発してきました。」大忙しなランチタイムが終わると、野菜を漬物などの保存食や加工品にする作業が始まります。農場で穫れた新鮮な野菜を、無駄なく使いたいと新沼さん。「新たにシェフが一人加わったのでメニューもまた変わっていくでしょう。」

今年からはカフェタイムを設け、自社栽培米の米粉を使ったパンケーキなどの提供を始めます。また栽培に五年かかったというさつまいもの焼きいもや干しいも、ランチで提供しているいろんな野菜や加工品を購入できるのも嬉しいベジタベールです。



●文・絵／すずきもも
イラストレーター&絵本作家。さまざまな媒体のイラストや
エッセイ、絵本の執筆などで活躍。札幌市在住。



ファームレストラン ベジタベール(とれた小屋ふじい農場)

札幌市北区篠路町拓北243-2

(JR札幌線 拓北駅下車、徒歩約25分(約2.2キロ)またはJR札幌駅より中央バスにて「あいの里4条1丁目」下車、徒歩約1分)

TEL／011-792-0330 営業時間／ランチ11:00～14:30、カフェ14:30～17:00

定休日／水曜日(1月1、2、3日 休み) toreata-fujii.com Instagram・FB

これからの農家を考えると

とれた小屋ふじい農場は農場主の藤井さんが十年前に将来を見据えて会社体制にしました。約二〇ヘクタールの農地では野菜を約六十種と米、小麦を栽培しています。そして、五年前、観光農場にしたいと考えていた時に入社したのが、今は統括管理部長の肩書きを持つ安斎哲也さんです。安斎さんは二十代で小樽市議になり二期務めた後に、地に足をつけて生きたいと選んだのが農業だったといいます。

「農業の右も左もわからなかったのですが、まずは観光をやりたいというオーナーの意向を汲んで、その事業を形にしてみました。」安斎さんは敷地内にキャンプ場や農場を整備。収穫体験、石狩川での一年を通したアクティビティなどを楽しめるようにしました。そして、農場で働く人達を通年で雇用できる体制にし、札幌の中心地から約三十分という利便性を生かして、たくさんの人に来てもらうことを考えたそうです。農業の将来的なビジョンを考えた結果だといいます。「実は今、ようやく農業を教わっているところなんです」と笑う安斎さんは、オーナーと共に札幌で新規就農ができる仕組み作りという次の構想に着手していました。

今時期は冬キャンプやワカサギ釣りが人気。レストランではわかさぎのメニューも味わえます。一年を通して楽しめる農場へ、ぜひ。