

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 61

採れたての有機野菜を、自ら作陶した器で
提供するファームレストランの巻



陶芸家で農家で地域とともに

今回のスロー旅は江別市へ。JR野幌駅から約三キロ、畑の中にある「風の村ファームレストラン食祭」へ、陶芸家であり農家の金井正治さんとマネージャーの新井愛さんを訪ねました。

農家の三代目である金井さんの経歴はちょっとユニークです。「建設会社の役員として働いていた頃、北海道工業試験場の工場長と知り合いで、ちょこちょこ陶芸をさせてもらっていたんだよね。そのうちにろくろをもらったり、窯を作ったり、十年くらい修業させてもらっていた」と言います。その間に突然お父様が亡くなり、ショックだった金井さんは、やりたいことで生きたいこうと四十歳で会社を辞め、一九九三年に陶芸工房「アトリエ陶」を建て独立しました。同時に畑も継いで二〇〇七年には農業法人「風の村」を設立しました。畑をして、陶芸をやって、一生懸命生きる人になったと、金井さんは笑います。

有機栽培の新鮮な野菜が採れて、敷地内では器も焼きあがる。美味しい野菜料理をその器にのせて、提供したいと二〇一〇年に「風の村ファームレストラン食祭」を開店しました。「今、とても人間的なものが求められている」という金井さん。農業も陶芸も手の作業。その作業を通して「生きる力」を盲んでほしいとさまざまな体験イベントなども行っています。



●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。



風の村ファームレストラン食祭

江別市元野幌919 (JR野幌駅下車、車で約6分) 営業時間／11:00～16:00 定休日／水曜日、年末年始
TEL／011-802-6688 FAX／011-802-6663 Facebook (株式会社風の村) Instagram (風の村)

幼稚園の給食も担うレストラン

風の村ファームレストラン食祭のメニューは新鮮な野菜たっぷりのメインが選べるコースメニュー。旬の食材なので時々変わり、お子様メニューも充実しています。自家農園の有機野菜に合わせ、食材はなるべく顔の見える生産者のものや添加物の入らない調味料を使い、ドレッシングなども手作りしています。ドリンクメニューには料理に合わせてノンアルコールのピアカクテルやオーガニックのジュースなども用意しています。また、四月から十二月の第三日曜日にはプロの演奏家が奏でる音楽と食事が楽しめるランチコンサートが開かれています。

「選んだモノで身体ができていく」をコンセプトに、未来を担う子どもたちにこそ、安心安全で美味しい食べ物食べてほしいと手間暇を惜しまず、こだわりの食材や身体にやさしいメニューで幼稚園の給食も作っています。最初は一園だけでしたが、今では四つの園の給食を担うほどに。取材した日は、「週に一度のパンの日なので、パンを千個仕込んでいます」と新井さんが案内してくれました。いただいた焼きたてのパンはとっても美味しかったです。

食祭では陶芸とランチがセットになった体験メニューもあります。陶芸で創作力を養い、ランチで身体に美味しい栄養を取り入れる。スッキリ心にも体にも効くセットを体験してみてくださいね。