

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 65

丁寧に育てた牛肉を気軽に食べてもらいたい。
牧場製のホットドックの巻



川瀬牧場の
川瀬伸一さん

仲間たちと
こたわって津別産の
黒毛和牛「流水牛」も
飼育しています。

おいしい牛肉をもっと
気軽に食べて
ほしいです。

ぎゅぎゅくっ
とテラスカフェ

店長の川瀬保子さん

自家製牛肉のホットドック

今回のスロー旅はJR北見駅きたみから車で約四十分の津別町つべつへ。川瀬牧場が営む「ぎゅぎゅくっ」とテラスカフェへ、店主の川瀬保子かわせやすこさんを訪ねました。

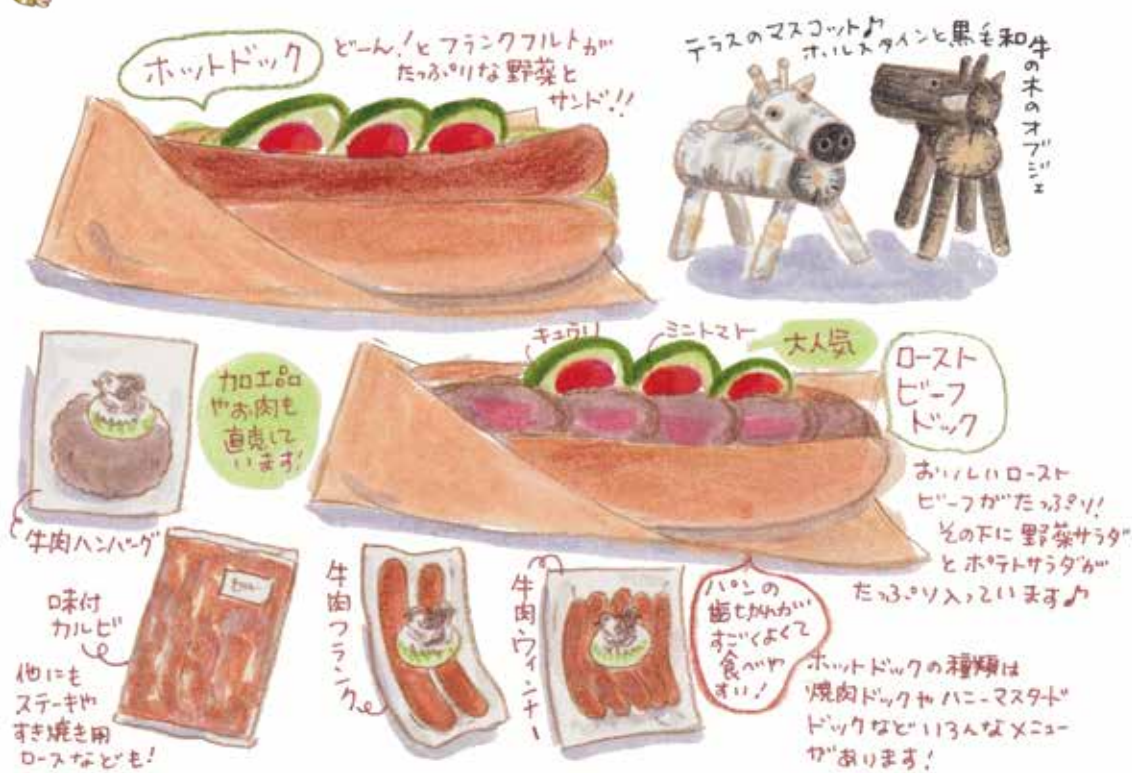
牧場の敷地内に建つ自宅の一階をお店にして、美味しいホットドックを提供しています。ホットドックのパンは道産小麦品種の「キタノカオリ」をこの地域で栽培した「ツベツノカオリ」を使って保子さんが焼いた自家製です。そのパンにたっぷりの野菜やポテトサラダなどを挟み、大ぶりなフランクフルトソーセージやローストビーフなどをのせています。美味しくて、食べ応えたっぷりです。

保子さんにホットドックにした理由を尋ねると「牛肉は高級というイメージがあるので、北海道ではまだまだ牛肉を食べ慣れないこともあって、気軽に食べてもらいたいなあって思ってます。川瀬牧場では黒毛和牛のブランド「流水牛」と、ホルスタインと和牛の交雑種を「自家製牛肉」として肥育しています。もつと食卓に牛肉をという思いから肥育したこの「自家製牛肉」のおかげで、ソーセージやウィンナーなどの加工品も充実し、ホットドックメニューも増えました。

二〇二三年に始めた直売所は、月に一度のホットドックの提供で人気を得て、二〇二五年、家の建て替え時に一階にキッチンと客席、テラスにもテーブルを置き、「ぎゅぎゅくっ」とテラスカフェがオープンしました。



●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。



川瀬牧場 ぎゅぎゅ〜っとテラスカフェ

網走郡津別町字豊永214番地2(JR北見駅下車、車またはレンタカーで約40分)

TEL:0152-76-2596 FAX:0152-76-2593 営業時間:11:30~16:00

営業日:毎週 土曜日・日曜日(冬季休業・イベント出店などで休業する場合もあり) ※事前にご確認ください。

牛肉をもっと味わってほしい

川瀬牧場はホルスタインの子どもを育てる育成牧場でしたが三代目のお父さんが黒毛和牛をやりたいと、肉牛の酪農を始めたそうです。同じ頃、長男で四代目の伸一さん^{しんいち}と保子さんが結婚。それまで酪農とは無縁だった保子さんは、初めは慣れないし自分にはこの仕事は無理かなあと思っていたと言います。しかし、次第にその面白さに目覚め任されることも増え「やればできたんです」と笑いながら保子さんが話します。

ホットドックは、学生のホームステイなどを受け入れていた時、朝食で牛肉を食べてもらいたいと作ったのがきっかけになったそうです。また、ご主人の伸一さんが牛肉の加工品を作りたいと言い、保子さんが農業大学の創生塾に入り地域のものづくりを学び、卒業後に直売所を始めたことから本格的に。カフェになった今では町内外の人や本州からもホットドックを食べに人がやって来るようになりました。また、ソーセージとパンのホットドックセットが津別町のふるさと納税の返礼品になる予定です。

「テラスでは今年からバーベキューも楽しんでもらえるようになるんですよ」という保子さん。次なる夢はと聞くと「ファームインかな」といいます。カフェと宿と直売所が一体になったスペースで、思う存分川瀬牧場の美味しい自家製牛肉を味わってもらいたいそうです。これからとても楽しみな川瀬牧場です。