

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 70

サトホロいちごを守りたい。

古民家で営む農家カフェの巻



曾祖父の建てた小さな家をお店に

今回のスロー旅はJR札幌駅から車で約四十分、南区みなみ舞ま地区へ。アベファームの阿部芳美さんが営む「ファームスタンド・アベ」を訪ねました。

お店になっている赤い屋根の小さな家は、曾祖父が建てた家で、空き家のまま周りの木々で家が見えなかったといえます。持ち主の大叔父からお店と直売所にするならこの家を譲り受け、外構含めリノベーション。シンボルの赤い屋根も壁の漆喰も自分で塗ったそうです。内装は芳美さんの好きなアメリカの六十年代をイメージしたキッチン周りと古道具などが配置されたレトロな雰囲気。一年のリノベーション期間を経て、二〇二三年八月にオープンしました。

お店ではアベファームの野菜や果物を中心に、地域の農産物を使ったデザートと土日祝日のみのランチ、持ち帰りもできる焼き菓子などを提供しています。人気の季節のかぼちゃプリンはザクとした食感でとっても美味しい。焼き菓子のアメリカンマフィンも控えめな甘さで、素材の美味しさが際立ちます。また、お目当てのサトホロいちごのクリームソーダはサトホロいちごの持つさわやかな酸味と甘さが楽しい。「サトホロは農園で穫れたものを六月頃は生で直売しますし、このいちごでケーキやデザートも作って提供しています」と芳美さん。いちごだけでなく、農園で収穫した野菜や果物も直売しています。



●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。



ファームスタンド・アベ

札幌市南区篠舞3条3丁目4-17

(JR札幌駅より車で約40分又は地下鉄南北線真駒内駅よりじょうてつバスにて東篠舞下車、徒歩約5分)

TEL:090-5313-1769 営業時間:11:00~17:00 営業日:1~3月 土・日曜日・祝日、4月~12月 土・日・月・火曜日(不定休もあり)

Instagram: farm_stand_abe

サトホロいちごをこれからも味わいたい

アベファームでは芳美さんの祖父が先立ったあと、祖母が農園を引き継いでいたそうです。芳美さんは製菓の学校を出た後、会社員として仕事をしていましたが、三年ほど前、お母さんが退職後に農園を手伝い始めたのを機に、自分も仕事をやめて手伝い始めました。「昔から農園で栽培したサトホロいちごを食べて育って。私の中では一番美味しいいちごですが、このいちごを作る人がどんどん少なくなっていて、篠舞ではうち一軒だけになってたんです。作り手の人でもある祖母も九十歳になり、今のうちに教えてもらわないと、あの味を失ってしまうし、食べられなくなる。」と芳美さん。今では幻のいちごと言われる札幌という名前のついた「サトホロ」。これを作り続け、残していくにはと考え、農家カフェを開くことにしたといいます。

「夏場は四日間お店で三日間畑という生活ですが、ランチは叔母さんが手伝ってくれて、おしるこにはおばあちゃんの手作りの福神漬けが付きまします。家族の応援もあり、芳美さんは細く長くお店が続いて「サトホロ」といえばあのお店だよねと言われるように、また南区に来るきっかけになればいいなと話します。

季節ごとの農産物を使ったデザートやランチが人気のファームスタンド・アベ。お店は1~3月まで土日祝の営業ですが、冬のおいしさを味わいにぜひ。

①