

ももが行くほっかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 71

農園で育ったベリー類を軸に、旬の素材でジャムを作るジャム屋さんの巻



★長沼町

ジャム屋さんをめざして

今回のスロー旅は長沼町へ。長沼スキー場のそば、ヒロカジャムの店主の江崎広呂香さんと、夫でジョージ農園の農園主、江崎佑さんを訪ねました。

自宅に併設されたお店に伺うと、広呂香さんが出迎えてくれました。果物と果物を合わせてジャムを作るのが好きなんですと話す広呂香さん。お話を聞きながらジャムを試食させていただきましたが、果物の本来の味を損なわず、組み合わせの面白さが新しい美味しいジャムです。

ジャム屋さんをめざしたきっかけは、スコーンを美味しく食べるためジャムを手作りし始めたこと。次第にジャム作りが面白くなり、ジャムを食べた人からの評判もよくて一念発起／半年間、山梨のジャム工房で勉強したそうです。

その後、広呂香さんは地元札幌に戻り、ジャムのための果物を探していたところ、果樹を栽培する佑さんに出会い二〇一二年に結婚。子育てをしながら、長沼の加工センターでジャムを作り、販売していたそうです。二〇一九年に家を新築してお店を併設し、念願の夢をかなえました。週一ペースでお店を開けてきましたが、この二年は第三子の出産と子育てのためお店は閉め、東京や札幌などのお店で委託販売しています。二〇二五年はGWあたりから、お店とオンラインストアが再始動する予定です。



●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。



HIROKA JAM (ジョージ農園)

夕張郡長沼町東6線北13番地 (JR北広島駅下車、車かレンタカーで約35分・約22.5km)

※お店のオープンはGW前後から、詳細はHPまたはInstagramなどでご確認ください。

FAX: 050-3488-6415 Mail: hirokajam@gmail.com HP: www.esaki-family.com www.hirokajam.com Instagram: @hirokajam
ジャムのお取り扱いショップ ・パン工房こんとれいる (岩見沢) ・flamme! (江別) ・MAIKO'S BAKE (白老) ・チーズのこえ (東京) など

果物を栽培し、ジャムを作り、そして

佑さんは名古屋の出身で、サラリーマン家庭で育ちました。家の周りには自然があって緑の多い場所が好きたったと話します。高校二年の時に、田舎暮らしをしたいと思ってたところ、TVで新規就農のことを知り、農家になって田舎暮らしをしたいと思ったそうです。佑さんは農業をするなら涼しい北海道で、進路は北大農学部へ。大学卒業後、すぐ企業の農場の立ち上げに関わり、その農場を管理して五年。二〇一五年にその農場を引き継ぎ「ジョージ農園」として独立しました。

田舎で暮らすことの面白さをもっと発信したいという佑さん。学生時代にアメリカを放浪し、お世話になった田舎のお家で自分が摘んだベリーでパイを焼いてもらって食べた時の感動と味が忘れられないそうです。都会の人に田舎で交流できる場を作りたいと考え、春は山菜、夏はブルーベリー、秋は栗拾いと常に農園に関わってもらえるように準備を始めています。

昨年、広呂香さんは農園で採りたいいちごで苺大福を作ったそうです。「今、興味があるのがお餅なんです。小豆を炊くのも好きで」と話します。そのうち農園のいちごや栗を使った大福もちが、お店に登場するかもしれません。果物を栽培しジャムを作るように、二人のやりたいことが熟成され楽しい田舎暮らしを感じる「新しい何か」が生まれそうです。