

ももが行くほかいどう

くいしん坊のスロー旅

vol. 78

町で生産する野菜やソーセージを
いただく焚火ランチの巻



「食」を窓口に町を楽しむ

今回のスロー旅は道北の中川町へ。中川町役場地域振興課の高橋直樹さんと、(株)中川町地域開発振興公社の池田佑介さんを訪ねました。

森林が街の面積の八十六％を超える中川町。人口は約一二六〇人。産業は畑作、酪農、林業と続きます。そんな中、地域の特産品はもとより中川町をもっと楽しんでもらいながらアピールしようと、これまでも中川町の地域振興を担っていた中川町地域開発振興公社を二年前に地域商社化し、観光部門や商社部門をたちあげました。

今回、取材した「焚火ランチ」のきっかけは、十年前から地域振興課(当時は産業振興課が、四年間開催してきた『森のさんぽと新のこちそう』という森のイベント。

「森林歩きなどを体験してもらった後に、焚火で美味しいものをバーベキューにして食べてもらっていたんです。森に入ることはもちろん、初めて薪割りや焚火を体験する人も多く人気のイベントでした。」と高橋さんは話します。

町で手掛けてきた様々なイベントを公社が引き継ぎ、札幌からの移住者でもある担当の池田さんが「中川牛」をブランド化したりと中川町の魅力を引き出してきました。自然豊かな中川町の次は「食」を窓口に中川町に訪れてもらいたいと「焚火ランチ」を独立したコンテンツにしたそうです。



●文・絵／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。



(株)中川町地域開発振興公社

中川郡中川町字中川439-1 (JR天塩中川駅下車、車で7分、約2.1キロ)

※焚火ランチのお問合せ・ご予約(2名様以上)は(株)中川町地域開発振興公社へ TEL:01656-8-7588 (受付時間:9時~17時)

定休日:土・日・祝日 <https://nakagawa-no-nakagawa.jp> ●HPは中川町観光協会へ <https://nakagawatourism.com/>

ほっぺが落ちる焚火ランチ

「中川の自然を思い切り楽しんでもらった後の焚火ランチがおすすすめ。」という高橋さんに案内していただき、山の上にある町営牧場へ。

中川の代表的な山のパンケ山とベンケ山、その眼下に広がる景色を堪能したあとは、中川町の特産品が揃う「道の駅なかがわ」で野菜やソーセージなど、参加者自身が食べたいものを選びます。(参加費に食料費含む。予算の上限あり)普段、旅の途中ですぐ食べることがむずかしい生鮮食品を味わえるのです。

ランチ会場では、料理担当の日置友幸さん^{ひおきともゆき}が、あらかじめ用意してくれた美味しいメニュー(メニューはその季節ごとに変わります)に加えて、自分たちが購入した食材を調理。野菜やソーセージを串にさし、焚火で炙ったり、自分たちで中身をサンドして焼いたホットサンドの美味しさに、ほっぺが何度も落ちそうになりました。使われていた食材を入れたカゴやお皿、まな板など、すべて中川の木で作られた木製品、テーブルもとても素敵でした。

来年チーズ工房を設立予定の方や空き家をリフォームする方にも出会いました。中川町の柔軟な取り組みが、魅力的な移住者を引き寄せています。これからさらに楽しみな宝箱のような町でした。