



高畑料理店 (中央3)  
店主 高畑 優子さん

**Interview**  
**栗山産食材を生かした料理を提供したい**

お店では、廣岡農場さんをはじめ、栗山町で採れた食材を多く使用しています。

お店を始める前は調理師としてさまざまな飲食店で働いていました。札幌では利便性が高く、簡単に欲しい食材を入手できましたが、開店当初、栗山ではなかなか使いたい食材を揃えるのが難しかったです。そこで廣岡さんに相談し、料理に使いたい野菜を作ってもらおうようにお願いしました。

また、廣岡さんからその時期におすすめの野菜を紹介してもらい、その野菜を使ったメニューを考えることも多くあります。素材

の良さを活かしながらも、さらに美味しさを引き出すために、味付けや調理法を工夫することに楽しさを感じています。

お客様の中には、お気に入りのメニューを見つけて、ご来店してくる方もいます。新しいメニューの開発はもちろん、今までのメニューを継続するためにも廣岡さんの新鮮な野菜は欠かせません。今後も生産者の皆さんをはじめ、多くの方々に協力してもらいながら、美味しい料理を提供していきたいです。



高畑料理店



地元で作って、地元で食べる

# 栗産栗消

栗産栗消とは

基幹産業が農業である栗山町では、米や麦類、じゃがいも、玉ネギ、アスパラガス、とうもろこし、メロンなど、道内では比較的温暖な気候と豊かな自然を生かして、多くの農作物が栽培されています。その数は70種類を超え、栗山町で育てられていない農作物はほとんどないと言われています。

地元で作って、地元で食べる。この地産地消を、栗山町内で完結する「栗産栗消」。そこには、料理を作る人にとっても特別な思いがあります。

今月号では、町民の皆さんに豊かな食生活を送ってもらうための「栗産栗消」について考えます。

「栗産栗消」のメリット

栗産栗消には、「身近な場所から新鮮な農産物が手に入ること」や「流通経費の削減」、「環境への負荷の低減」など消費者、生産者ともに利点があります。

そして何と言っても、消費者と生産者の距離が近く、お互いの「顔」が見えやすいことです。

それにより、生産者は顧客のニーズを把握しながら安定した生産を行い、消費者は安心して食材を購入することができます。

栗山町の豊富な食材を使用した料理を提供する、高畑料理店店主高畑優子さん（中央3）と開店当初から野菜を卸している、廣岡農場の廣岡裕樹さん（旭台）に話を聞きました。



廣岡農場 (旭台)  
廣岡 裕樹さん

**Interview**  
**地元の皆に美味しい野菜を届けたい**

平成23年から地元栗山で農場を経営しています。農場では玉ネギ、麦、大玉トマトを中心に、その他数十種類の野菜を育てています。

地方に野菜を卸すときは、移送に合わせて収穫日を考え、何日も前から収穫しなければなりません。野菜の種類によって鮮度が落ちるスピードが異なるため、それぞれの野菜に応じて収穫のタイミングを変えるのが大変です。また、最適なタイミングで収穫しても、移送時間がかかると、鮮度が落ちることは避けられません。現在は町内を中心に野菜を卸しており、収穫してすぐ、鮮度を保ったまま



高畑料理店 夏野菜の揚げびたし

野菜をお届けできています。移送時間が短縮できた分、お客様の声を聞いて、野菜の作り方の改良や、新しい種類の野菜作りの時間に充てています。

自分が育てた野菜を高畑さんに丁寧に調理してもらい、お店に食べに来た皆さんが美味しいと言っている姿を見ると、この仕事をやっていて良かったと思います。これからも、もっと多くの町民の方々に自分の野菜を食べてもらえるよう頑張っていきたいです。



# 栗産栗消と食育 町の取り組み

食に関して正しい知識と望ましい食習慣を身に付ける「食育」の一貫として、栗産栗消の大切さを学ぶさまざまな取り組みを実施しています。

## 栗山キッズクラブ (青少年体験学校)

ふるさと栗山町だからできる体験や人との交流の場を作る栗山キッズクラブでは、小学2年生か



ら中学3年生を対象に、一年間を通して食と環境について学びます。春から初夏にかけては、田植えやじゃがいも植えを体験して地元の食材について理解を深め、秋には自分たちが作った農作物を収穫し、食べ物に対する感謝の気持ちを感じながら食べます。  
また、今年の3月にはネゴロキッチン(有限会社湯地の丘自然農園)とともに、アスパラベーコンと、とうきびコロケの調理・販売体験を栗山煉瓦創庫くりふとで実施し、料理への興味を深めました。

## 親子で一緒に おむすびパーティー

7月21日(日)に総合福祉センターしやるで初めて開催された「おむすびパーティー」では、高畑料理店の高畑優子さんを講師に迎え、小学生以下の子どもと保護者を対象に、おにぎりとみそ汁、卵焼きの調理・試食を行いました。食材には米、味噌、卵、野菜など栗山町産にこだわり、子どもたちは料理の完成までを一貫して行うことで、大きな学びの場となりました。



## 栗山町 ふるさと給食

児童・生徒に地産地消への理解を深めてもらうため、年3回、栗山町産食材をふんだんに使った「ふるさと給食」を提供しています。8月のメニューは「栗山産野菜たっぷりビーフカレー」、「栗山産目玉焼き」で、栗山町で育てられた減農薬米ななつぼし、じゃがいも、玉ネギ、卵など、子どもたちは地元の新鮮な農産物について美味しさを実感しながら、楽しく学びます。



## 子どもたちに ふるさとの味を知ってほしい

給食センターで、町内の小中学校に提供する給食の献立作成や調理作業の衛生管理のほか、町内の各小中学校で児童・生徒に対し、食育指導や給食指導を行っています。

「ふるさと給食」は、毎年子どもたちが楽しみにしている給食です。米、肉、野菜、卵など、栗山町のあらゆる食材を使用しています。

信頼している栗山町の生産者の皆さんから、安心・安全な食材を届けてもらっています。移送が短時間で済むため、新鮮な食材が手に入り、味や香りが強く、栄養も豊富です。



給食センター 栄養教諭  
佐藤 晶子さん

現在給食センターでは、町内の小中学生に一日約660食提供しています。そのため、ふるさと給食の際には、生産者の皆さんに一度に大量の食材を納品してもらう必要があります。仕入れをやすくし、より採れたての食材を子どもたちに味わってもらうためにも生産者の確保は大切だと思います。  
将来的には、より多くの種類の地元食材を、普段から子どもたちに提供していければと思います。

## 子どもたちの 将来のために



町管理栄養士  
蓮見瑞穂さん 上西洵子さん

主に子育て世代のご家庭に対して栄養相談や食育指導を行なっています。「地元の食材の美味しさを実感した」、「できるだけ栗山町産か近くの地域の食材を購入するようになりました」などの声が聞かれるようになり、地産地消を意識するご家庭が増えていと感じています。  
栗山町は、四季を通してたくさん種類の農産物が

作られています。旬の食材は栄養価が高く、その季節に体が必要とする大切な栄養素を摂ることができず。  
今後も栗山町産の食材を使用した調理教室など、「五感」を感じてもらいながら、食への関心を高める取り組みを推進し、子どもたちが将来大人になったときに、地元の食材を自然と選ぶようになってもらいたいです。



乳幼児栄養相談の様子