



自然共生型農業を応援し、持続可能な大地を未来に繋げる

Auberge erba stella(中富良野町)



- ◆ 代表者：佐藤 公亮
- ◆ 所在地：北海道空知郡中富良野町鹿討農場
- ◆ 経営概要：オーベルジュ運営を主軸として、「オーガニックを日常に」をテーマに
 - ・有機食材を用いた加工品製造及びプロデュース
 - ・料理や商品の撮影・動画制作及びレシピ開発
 - ・食や宿泊業に関するコーチング及びコンサルティング
- ◆ URL：<https://www.erbastella.com>

erba stella（エルバステラ）での宿泊客への料理は、自家菜園の野菜のほか、オーガニックを中心にフードマイレージなど環境への影響を考慮した新鮮な食材を使って提供されています。



シャンプー類やスキンケアセットは天然由来100%のものを、洗剤なども製造時や使用時に環境負荷が少ないものを選択し、自然環境に配慮された製品を使用しています。



全国からの応募をもとに集まったモニター宿泊者へのプログラムの一つとして、中富良野町を「旅行者が行きたい町、移住者が住みたい町」にするためのワークショップが行われました。



隣接した自家菜園では肥料や農薬を使わず自然との共生を大切にした栽培方法で野菜やハーブを育てています。また、自家菜園で調達できない食材は北海道内のオーガニック生産者のものを中心に使用し、近郊の生産者とのつながりを大切にしています。



町内のオーガニック生産者、中富良野町、同町観光協会及び同町地域おこし協力隊を加えて「エシカル」、「オーガニック」、「観光」をキーワードに話し合い、農業だけでなく経済全体でCO₂を削減する仕組みを持つ町づくりや、オーガニック食材提供の充実など未来につながる活発な議論が交わされました。