

子ども向けの食育推進

ホクレン農業協同組合連合会

■くるるの杜 施設概要

「農村空間の中に、体験農場をはじめ、農畜産物の調理加工体験施設、地産地消を実現する農産物直売所、旬の野菜料理を提供する農村レストランなどの施設が有機的に連携することにより、育てる、作る、食べる、感じる、つながるなど、生産から消費までのプロセスを一体的に体験できる施設である。農作業・調理加工体験は施設内の体験農場、調理加工体験施設、ビニールハウス、果樹園などで行っている。

農畜産物直売所

生産者直売を中心とした、新鮮で安全・安心な農畜産物を販売。道内の多くの品目・品種をとりそろえ、北海道の農畜産物の奥の深さや、地産地消の理解を得ることで、北海道農業の基盤強化につなげている。北海道のJAや生産者の方の地産地消に対する思いが詰まった直売所である。

農村レストラン

直売所の農畜産物や施設内の農場で収穫した野菜等を食材として、北海道産農畜産物の素材を活かしたメニューを味わえるbuffetスタイルのレストランである。また、家庭内食率の向上につながるよう、家庭での再現性のあるメニューを提供するとともに各メニューのレシピカードの提供も行っている。

■特徴的な取組

農作業・調理加工体験

農作物が畑で生育し、食べ物として食卓に上がるまでを一体的に体験できる農作業・調理加工体験のプログラムを季節ごとに多彩な内容で実施している。北海道を代表する作物である、じゃがいも、豆、野菜などを栽培し、種まきや収穫などの豊富な農業体験、北海道の農畜産物の素晴らしさ、品種の多様さなどを素材の特徴を生かした家庭料理、味噌、うどん、漬物、季節にちなむ行事食などの調理加工体験を提供し、実感してもらうことで食や農業に対する関心を喚起して、食と農のつながりの理解につなげている。



所在地：北海道札幌市

北海道における経済連。「つくる人を幸せに、食べる人を笑顔に」をコーポレートメッセージとして、生産者の営農活動を支え、消費者へ食の安定供給を行うことを使命としている。

2010年に北海道産農畜産物の広報・北海道農業への更なる貢献を継続する一環として、北広島市に「ホクレン 食と農のふれあいファーム くるるの杜」をオープンした。

体験の利用者は年間で1万人以上(最高は1万4千人)、8割が子連れのファミリーで、リピーターが多い。また、北海道民(農業に触れる機会が少ない札幌市民など)を中心に全国から多く来場いただいている。体験の一番の目的は北海道産の農畜産物のPRで、くるるの杜は広報施設の位置付けである。現状、観光客の利用は多くはないが、今後は増やしていきたいと思っている。

農作業・調理加工体験は事前の申込が必要であり(空きがあれば当日申込が可能)、定員が決まっている。料金は年齢に関わらず口数単位になっており、一家族で一口の申込が可能である。最大12組まで(コロナ禍では6組まで)の受入が可能で、学校の場合はクラス単位での利用となっている。

体験内容は、作物の生育をクイズ等を通し学習したあとに、農作業を行い、自分たちで収穫した作物をメイン材料に季節のメニューを完成させるという約3時間のプログラム。調理をしない収穫作業を中心とした簡単なプログラムもある。また、農家の方に味噌などの伝統食や家庭料理、行事食を教えてもらう生産者を講師に迎えたプログラムもある。

【季節ごとの体験プログラム例】

春:アスパラガス収穫体験、足でフミフミうどん作り、いちごのお世話をして収穫しよう

夏:ハスカップを収穫してアイスを作ろう、とうきびを収穫して炭火で焼こう

秋:さつまいもを収穫してスマイルクッキーを作ろう、かぼちゃと牛乳でパンケーキを作ろう

冬:てん菜からシロップを作ろう、もちつきをしてきな粉を作って食べよう、いちごでタルト作り

オンラインの活用

JAの青年部や女性部の方にくるるの杜に来てもらい、消費者と直接ふれあう機会を創出してきたが、コロナ禍においてはオンラインを活用し交流を深めている。コロナが収束した後も生産者と消費者を結び付けた交流をオンラインを活用し広げていきたいと考えている。

