

食の現場 肌で実感

北海道 会員がチーズ造り

【石狩中央】スローフードやエコツアーを推進している「ゆっくりずむ北海道」（札幌市）がこのほど、農業に関心のある市民と三笠市の山崎ワイナリーを訪れ、チーズ造りや農作業を体験、北海道の食の良さと農業の大切さを実感した。

「ゆっくりずむ北海道」は札幌在住のフードコーディネーター・塚田宏幸さん（28）とエコツアーガイドの宮川幸史さん（35）が北海道の食材の素晴らしさ、農業の大切さを一般の人に体験してもらう機会をつくらせ、昨年設立した会員制

の組織。月に一回くらいのペースで、北海道の食や自然を体験する催しを企画、2人の考えに共感した会員は、現在50人を超えている。今回は三笠市で良質のワインを造る山崎ワイナリー内のロッジに泊まり、チーズ造りや付近の

農園を訪問し、農業者の悩みや生きがいなどで意見交換した。

参加したのは、札幌を中心に函館、千葉など男女12人。千葉から参加した女性は「北海道の観光地はほとんど歩き尽くしたが、こうした生産現場に触れる体験をしたかった」と応募の動機を話す。

農業現場の体験ツアーについて塚田さんは「わたしもイタリアの田舎を回ってスローフード運動に共感した一人だが、日本でもこうした農業という生産現場の中で本物を味わいたいという人が確

実に増えている。興味を引く企画を提案し、一般の人々に北海道の良さを伝える。

共同作業も楽しいチーズ造り

