

前回、稲刈り体験をさせてもらった
村井さんファミリーの田んぼにふたたびお邪魔しました。
今回の目的は、旬が山盛りの収穫祭です！

その10
田んぼで
収穫祭開催！
北海道



ご当地のマドンナが案内する最旬の外遊びガイド

日本全県アウトドア巡り

白く輝く美味しい宝石
できたての新米を
いただきます！

今回いただいたのは、「ゆめぴりか」という品種。北海道米はたくさん種類があって、そのうちなんと3種類がお米の食味ランキング「特A」を獲得。日本有数の米どころなのだ。



左から主人の村井隆之さん、長男・瑛くん、奥さまの豆子さん、次男・恵伍くん。



前回から引き続き登場の
村井さんファミリー



今月のマドンナ
ミス北海道米 岡田紫央里さん

外で食べるご飯が旨いというのは、キャンプ好きにとっては常識だ。今回お邪魔した収穫祭は、そのアウトドア飯要素にプラスして、さらに生産者の顔が見えている。そしてなにより、できたてのものを美味しくいただける。今回の場合はズバリ新米だ。これだけの要素が揃えば、美味しくないはずがない。

案の定、自分の体を動かして収穫したお米の味は抜群。「いつも食べているお米のはずなのに、こうして田んぼの中でいただくと、ぜんぜん違った味わいがありますね〜！」

前回から引き続き、マドンナ役を務めてくれている紫央里さんも、次から次へとおにぎりへ手を伸ばす。お米に塩しただけ



日本全国で北海道米の良さを伝えるPR活動が主なお仕事。実家が半農家だったこともあって、お米に関する知識も豊富。好きな食べ物はもちろんお米。とくに「ふっくりんこ」が好き。



写真上はかつてのCMで有名になったケン&メリーの木。美瑛屈指の良景観だ。



自家焙煎珈琲 ゴーシュ
 北海道 上川郡美瑛町美馬牛北3-4-21
 ☎0166(95)2052 http://www.gosh-coffee.com



やっぱり父ちゃんが作った米が一番なんだ!



大皿料理をみんなでつまむ もちろん主役はお米!

気持ちの良い風が吹く中、食卓に並んだ料理たち。お米はもちろん、野菜たちも村井さんが生産したもの。お米の味を引き立てる名脇役たちをつまみつつ、子供たちはおにぎりに伸ばす手が止まらない!

ゴーシュの名物は、トロットロに煮込まれたビーフシチュー。世界各国から取り寄せたコーヒージャパンも魅力だ。食事に付くパンはすべて手作り、お土産として購入可。写真のビーフシチューはパン・コーヒータクまで1520円。

サイクリングで小腹が空いたら オシャレなカフェでひと休み

美瑛産の野菜をたっぷり使ったメニューが多数。店先の庭ではハンモックで寛げる。テイクアウトも可能なので、アクティビティーのお弁当としても。ハンバーガーバスケット、サンドイッチバスケットは各500円。スープは350円。



手作りパンカフェ・ピクニック
 北海道 上川郡美瑛町美沢共生
 ☎0166(92)5919
 http://picnicbiei.blogspot.jp

のシンプルなおにぎりだけでなく、奥さまの京子さん曰く、「ゆめびりかは、シンプルにお米の味を楽しむのが一番美味しい食べ方なんですよ」とのこと。

品種が数多くある北海道米は、料理などによって使い分けるのが良いのだとか。例えば「ふっくらんこ」は魚介系との相性が良く、「きらら397」は適度な粒感があるので、チャーハンや丼物などに向くという。

大皿料理をみんなでつまみながら、お米や農業の話を、生産者であるプロからダイレクトに聞ける。収穫祭はそういう意味でもとても楽しい催しだ。

さて、お腹がいっぱいになった後の腹ごなしには、サイクリングが良い。美瑛は丘の町としても有名なのだ。マイルドセプンの丘や、ケン&メリーの木など、かつての有名なCMの撮影地になった場所も数多い。そんな穏やかな景色の中を、自転車でさっそうと駆け抜ける。

訪れたのは秋だったが、6月上旬からはジャガイモの白い花が咲き、7〜8月には黄金に輝く小麦畑が美しい。冬は冬で、真っ白で幻想的な世界が広がるという。もちろん、季節によって、旬の作物だって味わえる。

景観的にも胃袋的にも、季節を変えて何度でも来たいくなる。美瑛はそんな場所なのだ。

アクティビティーの合間にひと息 美しい丘と田園風景 美瑛の美しさに触れる

美瑛町には、数々の美しい丘があり、季節ごとにさまざまな表情を楽しませてくれる。ドライブやサイクリング、散歩などにうってつけの場所だ。のどかな田園風景もいたるところにある。せかせか動き回ってばかりいないで、林の中でコーヒブレイクをしたり、簡単なアウトドアランチを楽しんだりしながら、のんびりと散歩するのがオススメ。旅先でのゆったりとした時間は、日常をリセットするための最高の処方薬だ。



気持ちの良い風が吹く 丘の上に腰かけて コーヒブレイク

サイクリング中に見つけた丘の上にある展望台。あらかじめ、ケータイマグに温かいコーヒーを入れておけば、いつでもどこでもコーヒブレイクを楽しむことができる。スリムなので持ち運びもラク。真空断熱ケータイマグ/JNO-351 350ml 4000円。



収穫祭でも大活躍してくれた 省エネでお米が炊ける鍋



保温力を利用して調理するシャトルシェフがあれば、わりとハードルが高い野外での炊飯も簡単にできてしまう。炊飯のほかにも、シチューなどの煮込み系料理にも向く。もちろん家庭での使用も。真空保温調理器シャトルシェフ/PE-3000 3.0ℓ 20000円。

温かいスープから 冷たいドリンクまで

野外での乾杯シーンには、保温性の高いマグを選びたい。これは魔法びん構造で、なおかつフタが付くので、アウトドアで使用したときに、虫やホコリの侵入を防いでくれる。保温マグカップ/JDC-240 240ml 2500円。

