

農村体験会（蘭越町）

蘭越町で実施中の道営中山間地域総合整備事業富岡地区の受益者である株ウレシパファームさんは、農業・農村の魅力、食の重要性を都市住民などに情報発信する活動を実践しています。今回は「南極料理人」として有名な西村淳さんが主催で農村体験会を開催しました。札幌市内の中学生約200人を受け入れて、地元の食材を使ったアウトドアの調理体験の取り組みを行いました。

1 当日の体験内容（平成25年5月24日9：00～11：30）

「南極料理人のサプライズクッキング」～内容は生徒たちには秘密でした

- ・メイン料理（お好み焼き、カレースープ（小麦粉で作った団子入り））
- ・炊飯（災害救助時の炊飯体験）
- ・デザート
- ・笹茶（材料の熊笹は近くの山林で採取します）
- ・会場設営

※人数が多いので、調理時間の前半体験班と後半体験班、それぞれ100人に分けて、調理していない時間は周辺を散策し美しい農村景観を満喫しました。

※野菜などを切る際に、包丁を使ったことの無い生徒もいましたが、指などを切ることも無く、みんな器用に作業していました。（西村さん談）

2 災害救助時の炊飯体験

災害救助用炊飯袋（非売品です）

袋に米1合と水を入れて空気が入らないようにしっかりと上部をゴムで縛ります



釜から出して蒸らしたら完成（縛った時に空気が入っていると爆発しますが大丈夫でした…）

約30分煮込みます（普通の炊飯器より早く炊けるそうです）



- 3 熊笹を使ったお茶作り
熊笹を採取します



表面を炙って、やかんに入れて煮出します



- 4 他の調理体験など
約5班に分かれて作業中
(自然とテンションも高く・・・)



一番人気の「お好み焼き」おかわりする生徒が続出



「豚汁」と思いきやカレースープです



青空の下で楽しい昼食、来て良かった



交替で、水を張ったばかりの田んぼの中を散歩（空気がおいしい）



最後にスタッフの方にお別れのあいさつ
(ありがとうございました！)

