

# “食の現場を見に行こう”農場&レストラン見学バスツアー 実施概要

**見学・協力先：** 山内農園（札幌市北区篠路町）、Capri Capri（札幌市中央区）

**実施日時：** 令和元年10月4日（金）及び11日（金） 12:45～16:45

■ フードチェーンの各段階で実施されている食の安全・安心に関する取組について、実際に見学しながら事業者の方々との意見交換を行う「さっぽろ食の安全・安心市民交流事業」を実施し、今年度は計32名の札幌市民の皆様が参加されました。

■ **農園見学** 見学にご協力いただいたのは、JGAP認証を受け、レタスやブロッコリーを生産する農園さん。農薬の保管場所やブロッコリーの畑を実際に見せていただきながら、農薬の使い方や使う回数、生産における工夫や苦労している点などについてお話をお聞きしました。参加者からの質問にもわかりやすくお答えいただき、皆さん熱心に耳を傾けていました。

■ **野菜ソムリエプロの講話** 農園を後にし、バスの中でコーディネーターの野菜ソムリエプロ大宮あゆみさんから、野菜の認証や美味しい食べ方等についてお話を聞きました。

■ **レストラン見学** 農場見学の後は、北海道産のこだわりの食材を提供するレストラン「Capri Capri」（カプリカプリ）を訪問しました。お店の方のお話を聞きながら、先ほど農園で収穫されたブロッコリーとレタスを使ったパスタを試食し、参加者からは、その美味しさに驚きの声があがっていました。食材の仕入れ方法から、美味しく食べるための調理方法の一工夫まで、シェフのお話に参加者から聞き入っていました。

■ 本ツアーは、農場見学とレストラン訪問を通じて、札幌の野菜の魅力、そして生産者や飲食店など食の現場の苦労や工夫を改めて学ぶことができる内容となりました。食品事業者が安全・安心な食品を提供するために日々取り組んでいることを知り、参加者からは「直接質問できて、知りたいと思っていたことがわかって満足」「農家さんの苦労がよくわかった」との感想が多く聞かれました。

農薬のことが  
気になる  
参加者の皆さん



「農薬は出荷の〇日前までしか使わないルール。」「野菜についている虫をゼロにすることはできないんです。」わかりやすく教えていただき、参加者もメモをとるなど熱心に聞いていました。

バスのなかでは  
野菜ソムリエプロが  
お話し



認証制度に関する知識から、野菜の栄養や美味しい食べ方まで、野菜ソムリエのお話でバスの中も盛り上がります。

シェフが語る  
北海道産食材の魅力  
に興味深々



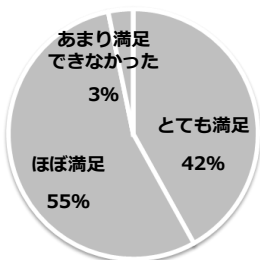
「仕入れる際は、生産者の方からお話を聞くようにしています。」「トマトは夏に収穫したものをドライトマトにしておくとも冬でも美味しく食べられますよ。」家庭でも取り入れられる工夫を教えてくださいました。



先ほど農園で収穫したばかりのレタスとブロッコリーをパスタに調理していただき試食しました。

見学先の施設の皆様、  
ご協力ありがとうございました。

## 参加者の声（アンケートから）



ツアーの満足度

- スーパーなどで何気なく買う野菜ができるまでのプロセスを学び大変勉強になった。
- 農薬は使っていない方がいいと固定的な考えだったが、気にするほどではないとわかった。
- 農場見学や工場見学に行ったことはあるが、ここまで深い内容ははじめてで楽しかった。