

15



旭川市民農業大学ANDでの酪農とトマト収穫体験

この春から、旭川市民農業大学に参加して、様々な農業体験を楽しんでいます。今年は、通年でいう稲作と稲作以外の個別の農業体験を行うプログラムが組まれていて、稲作がまだ続いているので、今回は、酪農とトマト収穫体験の様子を紹介したいと思います。

【酪農体験】

8月初旬に江丹別町の「旭川あらかわ牧場」で、牛の乳しぼりやバター作りなどの酪農体験をしました。

間近で接する乳牛は、大きく迫力があり、黒白の毛の光沢が綺麗な脇腹をなでると、とても温かい生き物でした。魚肉ソーセージのような乳首を片手で握り、親指と人差し指、中指、薬指、小指の順でミルクを搾る動作は、握力とリズムが必要で、何回か試すと、温かいミルクを水鉄砲のように勢いよく搾り出すことができました。牧場の方々の付き添いもあり牛は静かにしていてくれたので、安心・集中して搾乳することができました。牛舎の周囲にある小さな仔牛小屋に入った仔牛たちもとても愛らしかったです。

続いて、牧場開設当時に関係者が手作業で建てたという旧牛舎を改装して作ったお店（世界樹I）で、バター作りを体験しました。体験に先立ち頂いた生の牛乳はとても甘く、ジュースのようでした。生乳をペットボトルに入れて上下に振ることで、牛乳の成分がバターとそれ以外に分離して、意外と手軽にバターはできました。そして、自作のバターを牧場のお母さんの手作りパンやジャガイモ、カボチャに塗って、牧場でとれたトマト、ニンジン、キュウリなどの新鮮な野菜と一緒に美味しく頂きました。牛乳のみで作ったバターなので、少し塩気があるのが不思議でした。バターは自宅の冷蔵庫で冷やして食べたら、さらに美味しくなりました。

チーズ（和乾酪）わかんらくも頂きました。チーズと昆布の風味が絶妙に調和した品が気に入ったので、いくつか購入。自宅で日本酒と一緒に味わったら、これまたとても相性が合って、ますます美味しかったです。今秋開催予定の旭川発酵醸造マルシェにも出店されるようなので、そこでまた美味しい乳製品を味わえるのが楽しみです。

酪農では、牛の世話のために、朝夕の1日2度、餌やり、搾乳、牛舎清掃などを365日休みなく行っているとのこと。生きた動物相手の大変な仕事で、消費者が日常的に必要な牛乳や乳製品を安定的に提供してくださる酪農家の方々に感謝で一杯です。

【トマト収穫体験】

8月下旬に東旭川町の「ファームカントリーロード」で、トマト収穫を体験しました。トマトジュースの加工場の見学に続いて、プチトマト（プチぷよ、ほれまる、シンデイスイート、純あま、みわごと、大玉トマト）（贅沢トマト、桃太郎）をハウスで収穫し、トマトの食べ比べやトマトジュース（ペーパーパンの雫）と赤しそジュースを楽しみました。農園では、農薬等を使わずに野菜を育てているので、トマトを収穫したままの状態でも美味しく頂くことができました。トマトは、大きさと色や形、光沢などの外見の違いだけでなく、甘味、酸味、のほか、果肉や皮の固さなどいろいろ異なっていることを体感できました。

熟しすぎて、ひびが入ったり、柔らかくなりすぎたりする実は、商品にならないのですが、そういったものも今回の収穫体験で食べてみて、とても甘みが強くておいしかったです。おいしさピークの取れたてを消費者が入手できた最高だろうかと、想像を膨らませながら頂きました。

どのトマトも美味しかったですが、私の一押しは、「プチぷよ」でした。とても甘いうえに、皮が極めて柔らかく口の中で溶けてなくなる、高級フルーツのような果実感でした。残念なことには、あまりにも繊細なトマトなので、流通過程で傷みやすく、一般のお店ではなかなか入手しづらいのとでした。

トマト採取のハウス内の温度は高温になるの

（毎月第四週に掲載します）



【佐藤弘康（さとうひろやす）】1970年、宮城県出身。東北大学法学部卒。システム情報局企画役、決済機構局企画役、業務局企画役、発券局戸田発券課長を経て、2025年、旭川事務所長に就任。