

厚田在住の大学生によるフリーマガジン

ATSUTATOUR

vol.2

厚田の夏はすぐ近く。



農に生きる者たち

農家の日常、僕らの非日常

朝市から徒歩0分で海の幸
お食事処 前浜

手に取っていただいた方々に感謝を込めて、

お問い合わせ、感想はこちらへ



製作：石狩市厚田区地域おこし協力隊

ATSUTATOUR とは

厚田を巡るあなたのための地図

厚田を活性化させるために日々活動している

「厚田区地域おこし協力隊」。その1員である「りょう」が、活動をしていく中で見つけた厚田の人・食・景色などの魅力をお届けするため毎月発行しています。

目次

P3. 毎月更新 ATSUTAMAP

P5. お食事処 前浜

P7. 農に生きる者たち

P9. あつたのしゃしん

每月更新！

ATSUTA MAP

ATSUTATOUR へようこそ！

このマップは、毎月店舗が紹介されるたびに
情報が増えていきます！
今月はついに聚富（しっぷ）方面へ！
夏になって、いろんなお店がオープンしたので
皆さんからも「どこを紹介するの？」と
聞かれることが多くなりました。笑

厚田十字街



絶景ポイント



介紹店舖



3. ϵ_p



既出店舖

カシオペアの丘

SNSでも大人気のスポット！
海から見える工業団地も綺麗◎

厚田の星特集



道の駅の裏の穴場スポット！
危険なので、夜は一人で行かないように・・・。

恋人の聖地



東さん

ニンニクの芽！
道の駅でも販売してます！



八木沼さん

実は厚田のフォトコンテストで
賞を取ったことがある八木沼さん
作品名は「おデカイいも」！

厚田の様子をまだまだお届け！

きょうの あつた



高田さん

北海道には珍しいゴーヤ！
これも道の駅で販売します～！



小笠原さん

田植えも手伝わせて頂きました！
天気も良くていい汗かけました。笑



長さん

一面の畑、収穫時期が楽しみ◎

厚田のあの人

農に生る者達

今日も道の駅にはたくさんの食材が並んでいる。
「厚田といえば食事がうまい！」
なんて話もよく聞くと、その食材は
どんな人たちが作っているんだろうか。
今回は厚田で働く農家さんに、普段の農業の様子や厚田に来たきっかけなどを取材した。



たかだ やすひろ 高田 恭宏さん

厚田に2軒しかないという、札幌大球を生産している高田さん。札幌大球とは球径40〜50センチにもなる普通の10倍以上の大きさのキャベツのこと。近年では作業の負担が大きく高齢化も進んでいるため減少の一途をたどっていたが、札幌市の農政部と協力する事で、消滅の危機から食を守る運動「味の箱舟」に登録された。

このことについて高田さんは「協力してくれた方への感謝や恩返しのために少量でも作っていききたい」と話していた。10月頃には札幌大球の収穫の時期になる。道の駅に並ぶ立派なキャベツが今年も楽しみだ。



最初はとても小さな苗だが(写真上)、収穫時期にはこんなに大きくなる(写真下)

おがさわら えいし 小笠原 英史さん

「大学を出る前から農家を継ぐつもりだった」と語る小笠原さん。何と、北海道蘭越町で毎年開かれるイベント「米ーグランプリ」において銅賞を獲得した実績があり、過去には皇室献上米に選ばれたこともある。最近ではイチゴの栽培もしており、収穫に向けて管理を続けている。



新パッケージとなったお米は道の駅でも販売している。

やぎぬま 八木沼さん一家

「ルピアレッド」「レッド113U」という2品種のメロンを育てる八木沼さん。10人家族と言う大所帯で生活している彼らには「ゴレンジャー」という強力な助っ人がいる。カラフルなツナギを着た小さなヒーロー達が生産を手伝ったり、走り回ったり。厚田の自然で成長する彼らの今後に目が離せない。



夏の収穫に向けてすくすくと育つ。

ちよう よしゆき 長 良幸さん

「牛を飼いたかった」という理由で福岡から北海道に移住し、黒松内町や猿払村など様々な場所を見て厚田に決めた長さん。厚田の数少ない有機農家であり、知見もかなり広く、厚田の良さは「札幌が近く、美術館に通いやすいから」と学びに対する意欲も語っていた。



ワラを敷くことで夏の乾燥から防ぐという。

あずま ゆきこ 東 幸子さん

面白い野菜を育てているという噂を聞いて取材してみると、「今は黒いピーマンやすごく辛い唐辛子を育てている」と面白すぎる回答してくれた東さん。「ここが自慢だよ」と取材で見せてくださった小畑畑からの絶景は、厚田で農業をする方々へのご褒美のようだと感じた。



厚田を一望できる特別な場所。

厚田で過ごす休日

あつみなとあさいち
厚田港朝市から徒歩0分
漁師さん直営の人気店

新鮮な魚を買いに遠方から訪れる人も多く連日大盛況の厚田港朝市。そんな朝市のすぐ近くにあるのが「お食事処 前浜」だ。名前の通り浜の目の前に位置しており、15年ほど前に始めた漁師さんが直営しているお店。浜の気質たっぷりなお母さんや合羽姿のご主人を見ていると「港の定食屋」の雰囲気を感じ、港町にきたことを再認識させてくれる。



「たこかきあげ天丼」
見た目、ボリュームともに大満足のメニュー
こんなに大きなタコのかき揚げ、みたことない！



やっているかどうかは、朝市前ののぼりで確認。



1 三色丼 2 ひらめフライ定食
3 エビフライカレー 4 前浜ラーメン

名物「たこかきあげ天丼」と豊富なメニュー達
前浜といえば何と言っても「たこかきあげ天丼」ではないだろうか。新鮮で噛みごたえのあるたこ、揚げたてのサクサク食感、甘辛いタレが最高にマッチしていてどんどんご飯が進む。ボリュームも非常に多いため、長旅のお供にはピッタリの一品。また、「お食事処」というだけあってメニューの豊富さも売りの一つ。ラーメン、定食、丼ぶり、カレーなどの定番メニューや時期によって変化するものもあるのだ、グループのお客さんも安心。厚田の海を体感するために、朝市を訪れた際には是非とも行ってみてほしい。



昔ながらの定食屋の雰囲気。

お食事処 前浜 (まえはま)

石狩市厚田区厚田 10-2

Tel:0133-78-2777

平日 11:00~14:00 土日祝~14:45

不定休 (冬季期間は休業)

