

■ 高さ13mの恐竜がお出迎え。この夏は、ダチョウに乗れる観光牧場に行こう!

▶オレンジ色の看板が案内してくれます。



旬なお店

(有)ホッカイドウオーストリッチ ファーム クロダ
ダチョウ観光牧場
 芽室町上伏古10線3 TEL 61-5055
 4月～10月末まで無休(冬期間も見学可)

芽室市街から約13km。オレンジ色の看板に従い、芽室遺産である日本一長い防風林を横目に直線道路を走ると、左手に大きな“恐竜”が見えてくる。道内最大のダチョウ観光牧場は、ダチョウ・山羊・恐竜など、子どもから大人までが楽しめる“テーマパーク”である

「平成10年7月に南アフリカ共和国から60羽のダチョウを買入れたのが始まり」、11年前の牧場スタート時をなつかしく語る黒田専務。「旅行先のカナダがダチョウとの出会いの場だった。興味を持ち調べていく中で、ダチョウは有望で新しい産業の一つになると感じた」と振り返る。「ヒナの育成が難しく、日本の気候風土に耐えられない部分がある。湿度管理などは非常に気をを使う」とヒナ育成の難しさを語る。生まれて1年で体重100kgに成長するダチョウの寿命は50～60年。草(赤クローバー)を主食とする。ダチョウ観光牧場では、孵化・飼育・加工・販売・レストラン経営を一貫して行い、ソーセージや餃子のほか、ダチョウ丼・ダチョウカレー・ダチョウバーガーなどのメニューが並ぶ。「6月中旬には新メニューが加わる」と言う。“ダチョウの卵入り生キャラメル”が販売開始となる。

この夏は、ダチョウブーム到来か!

▶日本に1羽しかいないと言われる“乗れる”ダチョウ「モカちゃん」見事に調教されたモカちゃんを目当てに遠方からも多くの方が訪れる。乗ダチョウのほか、乗ポニー、ダチョウのヒナの抱っこもできる。



◀ティラノサウルスと手作りのログハウス。恐竜の模型設置の意味は“ダチョウの祖先が恐竜である”こと。



芽室産の食材を使い、簡単な料理を紹介します。今回は今が旬、山菜を使つての一品。山菜採りに出かけたら、ついでに天ぷらの材料もそろえて今夜は天ぷら

「山菜の天ぷら」



材 料

タラの芽 ウドの芽・葉・山ぶどうの芽
 こごみ よもぎ イタドリの芽(上写真)
 山菜採りで用意できたもの。

作り方

- ①材料はきれいに水洗いして、水気を切る。
- ②衣は、市販の天ぷら粉を説明書のとおり用意する。
- ③鍋に揚げ油を入れ170～180度に熱する。
- ④材料に②の衣をつけて油に入れ、途中で返して、両面を揚げる。
- ⑤サクサク感が出たところで、油から上げて油切りをし、器に盛り付ける。
- ⑥天つゆ、塩などお好みでどうぞ。

美味しさ評価

- ①タラの芽、ウドの芽は良く聞くとおり美味しい。よもぎは香りがほんのりして美味しい。
- ②山ぶどうは酸味が個性的。
- ③他の材料も山菜特有の風味があり食べられる。

※地元食材を使い紹介したい料理がありましたら、教えてください。