



食でつながる 旭川の農業

旭川の農産物といえば、皆さんは何を思い浮かべますか？

正直、悩んでしまう方も少なくないかもしれません。けれど、このまちの農産物には、全国に誇れる品質や収穫量、多様さがあります。これほど豊かな恵みがありながら、十分に知られていない。

どうすればその魅力を届けられるのか、模索する中見いだしたのはある一つの答えでした。

旭川の「農業」って、実は**すごい**。

数字で知る、旭川の「つくる力」

**チンゲンサイ・
しゅんぎく**など

出荷量

道内 1 位

少量・多品目の生産が特色ですが、実はチンゲンサイやしゅんぎくなど、出荷量「道内 1 位」となっている品目も数多く存在しています。

お米

(令和 7 年産)

作付面積 **6,310ha**

収穫量 **38,200t**

道内 1 位

皆さんが 1 年間に
食べるお米の量を
60kg だとすると

63.7 万人分
のお米が作られたことになります



農業や化学肥料を減らすなど、環境に配慮した農産物を、北海道が
認証する「北のグリーン農産物表示制度 (YES!clean)」

**市内では道内最多！
認証を取得した 15 品目を生産**

都市近郊型農業として発展を遂げ、

多様さ 野菜の
取扱品目はおよそ **60 品目** に上る
「多品目産地」でもあります

広がり食を学ぶ 学生たちへ！

アイデアが形に！ 食べマルシェでのメニュー開発

秋の一大イベント「北の恵み あさひかわ食べマルシェ」を舞台に、旭川の食の魅力を発信する取り組みも行っています。令和5年に販売した「旭川カレー」は、「旭山動物園の東門レストラン カムイチカブ」の通年メニューになるなど、イベントの枠を超える広がりを見せました。続く令和6年からはシェフと食を学ぶ学生たちがタッグを結成。若者ならではの斬新なひらめきで旭川産食材のポテンシャルを最大限に生かしたメニューを開発し、多くの人に旭川産のおいしさを届けました。



旭川産の有機食材を使用したメニュー開発

道央食糧供給 株式会社とのつながり

食べマルシェで使ったお米の炊飯や、パンの提供に協力してくれたのが、旭川の学校給食を長年支えている「道央食糧供給株式会社」。同社との関わりは、給食の食べ残し問題を深く知るきっかけに。

広がり食は
地元企業へ

Check
この気付きが次なる
舞台である「あさひかわ
夢の給食プロジェクト」へ
つながっています。

旭山動物園東門レストラン
カムイチカブで食べられる旭川カレー



カレーを彩る
付け合わせの歴史



令和7年度に続き、今年もタッグを組んだのは！ 旭川市立短期大学部食物栄養学科

学生の学びが広げる、 農産物の新たな価値

東郷 旭川の農産物は市民にとって身近過ぎて価値に気付きにくいですが、活動を通して「こんなにおいしいんだ」と知ってもらうことで食材の付加価値が高まり、新たな発見につながる。そんな良い循環が生まれていると思います。

今回の食べマルシェで
販売した旭川産農畜産物を
使った衝撃バーガー



生産者の思いを次へつなぐ、 最高の料理人に！

応援隊の活動で、旭川の農産物には多くの人の熱い思いがあると知りました。陸上のスポーツ推薦と迷う中、調理師の道を選んだのは皆さんの熱意に動かされたから。その思いを大切に、旭川の農業の魅力を届ける最高の料理人になります！

食の応援隊で活動していた しのだけんすけ 篠田賢佑さん

シェフからもらった宝物の包丁。
一人前になるまでは使わずに、
大切に保管しているそう



応援隊の子供たちの 「ナポリタンを作りたい」 という熱意

この企画のために、旭川産米粉と北海道産小麦粉を使ったオリジナル麺を特別に開発！

北海製麺株式会社 常務取締役 林 豊さん

シェフと応援隊の熱意に動かされ、米粉麺にこだわる当社がその思いを形にしました。これからも米粉を使った麺づくりで、旭川の米の可能性を広げていきたいです！

広がり食は
地元企業へ



JAあさひかわ 女性部との交流

シェフの活動は、農産物を育てる生産者との直接交流にもつながっています。「JAあさひかわ女性セミナー」では、女性部の皆さんが自ら育てた野菜を持ち寄り、シェフがその場でオリジナルレシピを調理実演。育てるプロと創るプロがリスペクトを交わす、熱い時間になりました。

広がり食は
生産者へ



参加者の声！

JAあさひかわ女性セミナー代表 清水光子さん

私たちが育てた作物にシェフの技と思いが重なり旭川の食が輝く。その感動の輪を未来につなぐため、私たちもより良い作物を育てていきます。



「食」で届ける、 旭川の農産物の魅力

まさに「おいしい連鎖」が生まれた。

模索の末に見いだした答え。それは、「食」の力でこのまちの農業の未来を切り開くという新たな挑戦でした。その歩みを大きく加速させる転機となったのが、令和5年4月に誕生した「旭川食のアンバサダー」の存在です。旭川出身のシェフである下國 伸さんが就任し、農業を応援するさまざまな活動に取り組んできました。

「食を通じて、このまちの農業を盛り上げたい」。その熱意は多くの人の心を動かし、立場や世代を超えて、みんなで旭川の農業を盛り上げる輪が広がっています。ここでは、これまでの活動を振り返りながら、共に輪を広げてきた皆さんの熱い思いをご紹介します。



広がり食は
保育現場へ

給食担当者向け 研修会

熱意の輪は、小さな子供たちの食卓へも届いています。本市の認可保育所等の給食担当者（栄養士・調理師）に向けた研修会を開催。地場食材を使用したアレルギー対応食をシェフが実演し、保育園の「毎日のごはん」へと知恵がつながっています。



参加者の声！

調理師 佐藤由貴さん

食材の魅力を引き出す発想に感動。ここで得た学びを給食に生かし、子供たちが旭川の豊かな恵みに触れ、野菜を好きになれる環境をつくっていききたいです。



広がり食は未来を担う 子供たちへ！

あさひかわ食の応援隊

市内の小学～高校生6人が、シェフとともに「旭川の新名物」考案に挑んだ3年間のプロジェクト。農園での収穫や製粉工場見学などの「現場」で学ぶことから始まり、さまざまなオリジナルメニューを開発。活動最後の年には、集大成として「旭川ナポリタン」を考案。このメニューは「旭山動物園東門レストラン カムイチカブ」での期間限定販売も実現しました！

米粉のグリッシーニ&
甘酒レッドスープシチュー



レシピ

次世代へつなぐ、旭川の「農と食」

全国に誇れる旭川の農産物の「すごさ」。「食」を通じてまちの農業を盛り上げる人々の熱意。このまちの誇りを、未来の子供たちへつなぐ、伝えていく。その次なる舞台となるのが、学校給食です。食の楽しさを伝える大切な時間ですが、食べ残しという課題にも直面しています。ならば、地域の食材の本当のおいしさを知って、自分たちで食べたい給食を考えてみよう。そんな思いから、下國シェフと子供たちが新たな給食献立を開発する「あさひかわ夢の給食プロジェクト」が動き出しました。



あさひかわ夢の給食プロジェクト



「夢の給食」ができるまで
地元の野菜を使った給食の献立を考えるため、旭川の農業について学ぶ様子



下國シェフのプロの技を、真剣な眼差しで観察する生徒たち



チームに分かれて協力し、主菜「肉じゃが風ポークピカタ」の試作に挑戦する様子



考案したメニューは、**将来的**に市立小・中学校全校に登場予定！



いざ実食！旭川産野菜のおいしさと完成した喜びに、思わず笑顔がこぼれます

知ることから、このまちの誇りは始まる

旭川の農産物は、素晴らしいポテンシャルがあります。ただ、きっかけがなければ、その魅力は知られないまま。だからこそ私は、生産者と消費者をつなぐ橋渡し役でありたいと思っています。この活動の中心にあるのは子供たちです。料理や食材の素晴らしさを知り、このまちの豊かな食に誇りを持つ子供たちが育つことが、100年後も旭川が輝き続けることにつながるはず。食の楽しさを次世代に伝え、旭川の農業と食をもっと盛り上げていきたいです。

旭川
食のアンバサダー
下國 伸さん



一緒に食で旭川を
盛り上げましょう



豊かな恵みをつくる、誇り高き生産者たち

「食」の力で魅力を発信する、旭川の農業。その原点には、誇りを持って最高の農産物を育む生産者の皆さんがいます。自分の育てた農産物が、新しい料理へと生まれ変わり多くの人に広がっていく今の動きを、生産者自身はどう受け止めているのか。これからの農業への熱い思いとともに伺いました。

人参は旭川ナポリタン、
ほうれん草は旭川カレーの
付け合わせに使われました！



都市と農業が調和した旭川で、
お客様の顔が見える農業を

オクラは
旭川カレーの付け合わせに
使われています！



北の地・旭川の農家の誇りを
おいしい野菜に込めて

トマトは
旭川ナポリタンに
使われました！



「天与の地」の旭川で次世代が
興味を持てる農業を

私は旭川出身ですが元々農家ではなく、20年前に新規就農しました。農業は自分の腕次第で0にも100にもなる、その厳しさに大きなやりがいを感じています。寒締めほうれん草は旭川カレーの最初の付け合わせに、雪の下にんじんは旭川ナポリタンに使っていただいたのですが、そのおいしさと反響の大きさに感動しました。こうした発信で農産物の認知が広がるのは本当にうれしいですね。

旭川は、30万人の大消費地の中に一大農業地帯がある全国的にも珍しい地域です。この恵まれた環境に未来の可能性を感じます。これからも生産者とお客様の顔が見える農業に向き合いながら、加工品づくりにも力を入れていきたいです。



旭川ならではの寒い冬に時間と手間をかけて作る、甘みがグッと増した逸品です

家業の米農家を継ぎ、3代目になります。旭川の農業は、「最北端」のワードに力強さを感じますし、北の地でどこまでできるのか、負けてたまるかという思いがあって、今は南方系の野菜のオクラにチャレンジしています。下國シェフをはじめ、食に関わるさまざまな人たちが一緒になって旭川の農業を盛り上げてくれることは、生産者にとって大きな励みです。自分たちで魅力を語るよりも、料理を通じて実際に食べてもらうことが、おいしさや魅力を知ってもらう一番の近道だと思います。私にとって農業のゴールは、自分が育てた作物が誰かの食卓に並ぶこと。これからも「食べてみたい」と思ってもらえる作物づくりに挑戦していきたいです。



南方系のオクラを旭川で。大きくて新鮮、香りと甘み、おいしい粘りで元気が出ます

旭川は、豊かな水と肥沃な土壌に恵まれた農業の「天与の地」です。うちでは稲わらやトマトの茎などの副産物を「里の幸」として堆肥化し、農場内で資源を循環させています。

また、昔は閉鎖的だった農業を、30年以上前から田植えやトマトもぎ取り体験等で現場を見せる「オープンな農場」に変えてきました。親子で一緒に土に触れる体験が、食の本当の価値に気づき、故郷への誇りを育んでくれるからです。だからこそ「食」で農業を盛り上げる今の動きはうれしいですね。親子の体験やおいしい食事を通して、未来の子供たちが故郷に限りない愛着を持てるよう、これからも力強く、旭川の農業と向き合い続けます。



谷口農場の代名詞、濃厚な風味の完熟トマト。応援隊で自らもぎ取ったトマトを調理しました

