



ふじさん牧場

今年8月にオープンした牧場の中にある、オープンテラスのオーガニックカフェ。四季を感じられる土地にひかれ、東京都出身の鷲野さん夫婦が始めた。

「都会の人にも身近に自然を感じてほしい。田舎の感動

富士吉田市大明見2599-1
(鐘山通りを下り、「パチンコラッキー」信号を右折して直進、左側)

☎ 0555・24・4144

午前10時30分～日没まで
不定休 (要問い合わせ)

体験を伝えたい」と、県の畜産関係者の協力を得て、初歩から牧場経営を学んだ。早くも「乳搾り体験」や夏季限定で「収穫体験」を行うなど、自然と触れ合う機会を積極的に提供している。

メニューは「体に良いもの」

「おにぎり」(150円)
は、日本一に輝いた地元産の「富士みずほ米」と天然塩を使用。米そのもののうまみを味わえるよう、あえて塩むすびにこだわった。

体験型牧場施設

食の大切さ学ぼう

をコンセプトに、「オーガニック」「地場のもの」をそろえている。中でも、希少価値の高い「ジャージー牛乳」を使ったメニューがおすすめだ。「ジャージーカフェオレ」(500円)や「とっとも濃厚ジャージー牛乳」(400円)など、最終的には「食の教育」をすることが目標の鷲野さん。

「ただ食べるだけではなく、その過程、背景を知り、『食』について考えてほしい」と、話す。

「オグレット」(400円)や手作りの「スコーン」(300円)もある。

このほかレーズン、ナッツシヨクラ、プールの「天然酵母パン3種セ