



農産物直売所

地元でとれた新鮮な農産物を生産者から直接購入できる施設。消費者と生産者が直結していて交流が生まれ、地域のコミュニティサロンになっている。併せて少量生産農家の農産物受入れ先として、地域活性化の拠点となっています。



内村昌紀さん



物産館がまちづくりの拠点 姶良市「蒲生町物産館 くすくす館」

古い街並みが多く残る蒲生郷の一角に周りの景観と調和した純和風の「蒲生町物産館くすくす館」はある。蒲生町が事業主体となり平成15年4月にオープンし、3年後に組合法人化、今では170の会員を数える事業体となり、地域の農林水産物・加工品・工芸品等の流通の場に止まらず、観光・イベント・史跡等の案内、コミュニティーやギャラリーとして蒲生町の情報発信の拠点に成長している。

オープン当時から店長を務める内村昌紀さんはこれまでを振り返り「店長の役目は、いい流れを作ることと、はじめは小さくても先で大きくズレる事象を早めに見つけ取り除くこと」と言い切る。内村店長はアイデアマンとして知られ、生産者の協力を得た「100円均一野菜コーナー」の常設や、「玄米コーヒー風ババロア」に代表される地元の食材を使ったオリジナル商品開発など常に意欲的な取組みをしている。極めつけはオープン3年目に「野菜ソムリエ」の資格を取得したこと。店内で料理教室を始め、珍しさもありこれまで多くのメディアが取材に訪れた。現在でも毎月第3土曜日、旬の食材1種類を選んで3品目ほどを調理し、試食コーナーを設け、手作りのレシピを配り、購買に結びつけている。最近、内村店長は大型トラクター用の免許を取得した。組合員(生産者)の高齢化を見据え、農作業の補助や作業受託をする仕組みを検討中だ。

買う
Buy

農家レストラン

農林漁業者又はその団体が経営し、自ら生産した農産物や地域の食材を加工・調理し料理を提供する施設。比較的安価で新鮮な農産物が食べられる点や生産者との交流や農業体験を実施している施設もあり、ムラとマチとの交流の場となっています。



今日の収穫が今日のメニューです。

日置市「農家れすとらん 七菜」

薩摩半島のどかな田園地帯を貫く国道270号線沿いの農産物直売所「ひまわり館」のとなりに、去年の秋オープンしたばかりの「農家れすとらん七菜」はある。午前中厨房にお邪魔すると、午前11時の開店に向け、西園さんと2名のスタッフがとりたての食材を手際よく料理に変身させていた。「七菜」の食材はほとんどが自家菜園で収穫した無農薬野菜を使用し、魚介類は地元漁協水揚げを取り扱う「ひまわり館」で仕入れている。毎日約20品目の料理を作りバイキング形式で提供しているが、メニューは朝採れた野菜の種類や量により決めるそう。また、味噌・漬けもの・小麦粉なども自家製で、極めつけは「そば」。植付け・収穫・製粉・そば打ち・調理・提供の一連の作業をすべてこなすという、究極の6次産業実践だ。

農家レストランを始めようとしたきっかけは、16年前に県が企画した農村婦人研修でフランスの農家に宿泊した時、石蔵を改装したレストランの雰囲気がとてもよかったです。以来「いつか自分も…」と漠然と夢を膨らませていた。研修後、家業の野菜作りから生じる規格外品を調理し、道の駅や直売所で“100円販売”を始め、飛ぶように売れたので10年間続けた。その間、隣町に道の駅ができ、そばが名物となり、それを食べに遠くから人が集まり相乗効果で道の駅も潤っている話を聞いた。「ひまわり館では食事ができない…それならば私が」と漠然とした夢の実現に向け動きだしたのが約2年前。「いままでが全てどんぶり勘定だったので、事業計畫づくりは主人にやってもらいました」と照れくさそうに笑った。



西園紀美子さん



昼食バイキング準備



七菜外観

アミューズメントな農家レストラン

鹿児島市「ニッセイギャラリー稻音館」

生まれも育ちも大阪で、40年前、結婚を機に今は亡きご主人の故郷鹿児島へ。それまで、田んぼというものは電車の車窓からしか見たことがなかったそうだ。以来、鹿児島市下田町で30年余り印刷会社を切り盛りし、週末は農作業で汗を流した。その間、地元の美術工芸の愛好家たちと出会い親交を深め、自らも油絵を中心に創作の幅を広げていった。

5年前、ご主人の3回忌を機に印刷工場を改築してアートギャラリーを開館、個展や企画展を開催し、アクセサリーをはじめ、染色・陶器・絵画などの展示販売も始めた。オープン当初は軽食とコーヒー程度の提供だったが、周りの助言もあり、自家製野菜と地元食材を活かした料理も食べられる、他に類を見ない“ギャラリー＆農家レストラン”が誕生した。

「稻音館」は田園地帯の一角に建つ。1月末に訪問した時は、今年の干支「卯」をモチーフにした様々なジャンルの作品が展示されていた。照明は作品を際立たせるギャラリー用のもので、壁面の絵画と陳列棚の展示品を浮き出させている。フロアにはおしゃれなテーブルが5つ並び、なんとも落ち着いた雰囲気。しかし、新森さんは「野菜は自家製分と近所の方がくれるので沢山食べて頂けます」と何の気どりもなくあっけらかんと話す。最近はピザ釜が完成し、隣接する空き地に芝生も貼った。新森さんの夢はここを拠点に「楽しさ」を広げること。陶芸教室や絵画教室、芝生広場でヨガ道場にベリーダンス体験、収穫した野菜を食べるイベントなど、楽しい企画がもりだくさんだ。



田中武雄・陽子さん



鹿屋発“清潔で健康な黒豚”

鹿屋市「三清屋」

鹿屋市街地から車で30分ほどの高隈山系の中腹に田中さんの六白黒豚牧場はある。まるで公園のように広大な1万8千m²の敷地に、常時120頭を放牧。豊富な運動量のせいか、どれも身がひき締まって見える。そして初めて来た人は家畜臭が全く無いのに驚くそうだ。

著名な料理研究家が絶賛し、多くのメディアにも取り上げられた“キュッと甘く、さらっと消える脂”的「自然飼育の薩摩黒豚」は、無添加飼料・自家栽培の有機さつまいも等をエサとし、地下86mから汲み上げた天然水を飲み、適度な運動と清潔な環境から生まれる。販売は田中さんが経営する鹿屋市内の直売店「三清屋」と、炭焼きバーベキュー店でおこなっていて、精肉から味噌漬け、ホルモン、生ハムと黒豚づくし。最近、炭焼きバーベキュー店では無添加ソーセージ造り体験工房を始め、家族連れや地域の方々の交流の場にもなってきた。さらに全国各地からの注文に応えるためにネット販売もしている。

なぜ、そこまで安心安全な“食づくり”にこだわるのか、それには切実な理由がある。30年以上前、大阪でのサラリーマン時代に子どもがアトピー性皮膚炎と鼻血に悩まされた。原因が水と環境ではないかと考え、田舎へ引っ越すと症状が消えたという。身近におきた、口へ入れるものの大切さを知った経験からしているのだ。

今後の楽しみを聞くと、「新幹線の開通もあり、都会から来られた方々に田舎暮らしを満喫していただき“無添加ソーセージ造り体験”を通して楽しみながら食と健康の大切さについて語り合えたらいい」とのこと。ひとつの直売店が都会との交流の拠点になるのも楽しみだ。