



# 高原の風だより

2016(平成28)年9月 発行 <第6号>

## 農産物直売所(道の駅)の魅力とは

全国に数多く存在する農産物直売所。大きく売上を伸ばしているところもあれば、苦戦を強いられている所も少なくないように思います。直売所や道の駅の魅力はどこにあるのか。伊那にある産直市場グリーンファームを訪れ小林史磨会長(写真左)に話をうかがいました。



### 「楽しい」が魅力 ～産直市場グリーンファーム(伊那市)～

#### ■野菜や日用雑貨、骨董品まで販売

権兵衛トンネルを抜けてから信号を右折し、広域農道を少し行くと産直市場グリーンファームがあります。近代的とは言い難いプレハブ造りの店内には野菜や山菜、花の苗、食品、日曜雑貨をはじめ骨董品、本などとにかくいろいろなモノが売られています。(写真右)もちろん伊那地方を代表する珍味のざざむしや蜂の子、イナゴなども並んでいます。(写真右下)そしていつも大勢のお客さんでにぎわっています。



#### ■感動を売る ～季節の変化を店頭～

リピーターが多いグリーンファームは品物が新鮮で安いことに加え、「楽しい」が一番の魅力です。野菜が欲しいというわけではないのに立ち寄りたり、何かを買うという目的がなくても足を止めてみたくなったりする、そんな不思議な魅力を持った場所で、そこは怪しげなアジアのバザールへ来たかのような雰囲気を出しています。



直売所の魅力をさらにアップし、お客さんに喜んでいただくために意識的に行っていることもあります。スーパーでは一年中トマトやキュウリが売られていて旬を感じることができませんが、ここではその時期ごとに山菜やキノコなどを店頭で並べ季節感を出すように工夫をしています。ちょうどおじゃました日も、地元産「松茸」や様々なキノコが入口の目立つところに沢山並べられていました。(写真左)

#### ■利用者の80%が地元 ～生産者と消費者と一緒に支える直売所～

グリーンファームの生産者は伊那谷を中心に県内外に約2千人で、このうち木曾の生産者も100人余り。年商は10億円に達するといえます。

野菜等の出店の手数料は20%で、生産者への支払いは毎週土・日曜日に現金で行っています。事務の効率化や安全性、コストなどを考えると一般的には販売1カ月後に口座振込するのが普通だと思いますが、小林さんは「(何を売ったか)記憶にあるうちに現金化した方が生産者の出荷意欲を高める」と言います。週末に農産物等を持ち込んで現金をいただいた生産者は、そのお金で今度は他の物を購入します。生産者が「消費者」にもなり売上増につながっているのです。

一般的に直売所の利用者は、バスやマイカーなどで訪れる観光客が多いように感じますが現実には地元の利用者が圧倒的です。信州大学農学部の調査では、グリーンファームの利用者の80%が地元だと言われています。他の直売所でも同様の傾向があると考えられます。直売所がさらに魅力を増し売上を伸ばしていくためには、一層地域との連携を密にし、生産者を大事にすることだと思います。地域に愛され、地元の信頼を得られる存在になることがとても重要だと感じました。



～地域の活力生み出す～

## 農産物加工販売施設「みたけグルメ工房」

木曾郡内には木祖村と大桑村に各1つ、木曾町に3つ合わせて5つの道の駅があります。開設時期や規模、内容等は異なりますがそれぞれ特色を生かしながら地域の活性化を目指しています。

この中で木曾町三岳にある道の駅「ほっとひと市梅の里」に隣接する農産物加工販売施設「みたけグルメ工房」（西尾礼子組合長）は、婦人グループが中心に施設を運営しており、農林業の振興をはじめ、お年寄りの生き甲斐づくりや地域の活性化など多方面に貢献しています。



元気あふれるみたけグルメ工房の皆さん

国道19号沿いにある他の直売所に比べて、県道沿いにある同施設は交通アクセスや通過車両など決して恵まれている状況ではありませんが、いつも多くの利用者でにぎわっています。その人気の秘密はどこにあるのか。女性ならではの心配りやアイデアなど、おばちゃんたちの奮闘ぶりを紹介します。

### ■ 初日の売上は700円

今では年間5千万円近い売上を誇るグルメ工房ですが、1993（平成5）年の始めたときには、初日の売上が何とわずか700円でした。当初は立派な施設もまだありませんでしたので、現在の道の反対側にあるプレハブのスキーレンタル店を借りて山菜や野菜などを販売しました。

店内は狭く、車も2台しか止められない直売所でしたが、来客にはお茶を出すなど心を込めたおもてなしを心がけました。「あのときの初心を忘れないようにしたい」と西尾組合長は話します。

### ■ 弁当の出張販売

道の駅や農産物加工所の大きな課題の一つが、販売する野菜などがなくなりお客が少なくなる冬期間の収入をどうやって確保するかということ。この時期はどうしても農産物が減少することから店頭に並ぶのは加工食品が中心になります。

そういう中、グルメでは冬場の収入を確保するため積極的に弁当の出張販売を実施してきました。地元だけではなく福島地区の会社や事業所などにも届けており、今では1年を通じて行い大きな収入源になっています。

### ■ わずかな注文も断らない

グルメ工房の魅力の一つが、お客のどんな要望にも応えるということ。弁当などどんなに朝早い時間でも、またその数が2つ、3つとわずかであっても決して断りません。御嶽山への登山客などは朝4時に弁当を取りに来ることもありますが、そんなときには夜中の2時過ぎには集まり間に合わせています。

また以前、木曾文化公園で長野県市町村教育委員会総会が行われましたが、その際にも参加者及びスタッフの弁当480個余りをグルメが一手に引き受けてくれました。このようにお客のどんな要望にも柔軟に応じる「お客様本意」の気持ちを利用者の支持を得て、多くのグルメファンやリピーターを生むことにつながっているのではないかと思います。

### ■ グルメは農家の味方

道の駅で販売する野菜などは、ある程度見栄えの良い物を出さなくてはなりません、その点加工品を



手際よく弁当を作る

作っているグルメではあまり関係ありません。細くても曲がったものでも加工すれば問題ないからです。

グルメでは形や数に関係なく、ダイコンなど1本でも2本でも引き取っています。「商品としては道の駅に出せないものでもグルメへ持っていけば金になる」そんなグルメは、農家にとってとても有り難い存在です。根底には「道の駅やグルメをさらに活性化するためには地域を大事にして、農家が潤うようにしなければダメだ」という考えがあります。

## ■ 110種類を超える加工品

農産物加工所や道の駅の魅力は、野菜などの農産物が新鮮で安いことや品数が豊富であることなどです。その点でグルメの加工品の数は半端ではありません。グルメでは漬物をはじめ総菜、菓子類、飲み物、仕出し、弁当など多くの製造免許を取得し、伝統的な漬物などを中心に多くの加工品を作っていますが、その数が何と110種類を超えているといえますから驚きです。弁当でもおにぎりでも漬物でも様々な種類があり見るだけでも本当に楽しくなってきます。また、最近では伝統野菜の赤カブを使った押しずしや特産の三岳紅梅を用いた大福餅「御嶽梅」などの販売を始めました。この大福餅は、郷土出身の幕内力士「御嶽海」にちなんでいます。ちなみに多くの加工品の中で人気の商品は次の通りです。

①あんころ餅 ②みそおにぎり ③山菜おこわ



お客でにぎわうグルメ工房隣の道の駅

## ■ 特色ある楽しいイベントで集客

お客を呼ぶためにイベントは効果的ですが、みたけグルメ工房では特色ある楽しいイベントを定期的に行い集客に努めています。また、これら地域性あふれるイベントは常にマスコミにも取り上げられ、大きな宣伝効果をもたらしています。

冬場の売上を少しでも伸ばそうと1月2日に行っているのが福袋の販売。かぶの漬物やジャム、焼肉のタレなどをはじめ民間業者のお菓子や飲み物なども入っていて、1袋千円です。毎年、長い行列ができるほどの人気で、今年も用意した250袋が1時間余りで完売になりました。

その後、2月の節分、3月の梅花祭りと続きます。そして4月下旬には直売所オープンを記念してたんじょう祭が行われます。利用者に日頃の感謝の気持ちを伝える一大イベントで、会場には紅白の幕が張られ紅白の餅投げや郷土食・大平の振舞いなども行われます。このほかレンゲ祭りや山菜祭り、きのこ祭り、ジャガイモ祭り、漬物体験祭り等など、毎月のように楽しいイベントが続きます。

## ■ 地域づくりの取り組みに高い評価

グルメの取り組みは地域経済の活性化など様々な面に大きく貢献しています。売上も今年度は5千万円に迫る勢いです。長年にわたるこれらの取り組みが高く評価され、平成18年度には農村女性きらめきコンクール経営活動の部で最優秀賞（知事賞）を受賞しました。

その後、平成23年度には信州味のコンクールで最優秀賞、「豊かなむらづくり全国表彰」関東ブロックで農林水産大臣賞、そして今年6月には大阪市で開かれた第65回全国農業コンクールに長野県代表として出場し、「地域活性化・女性の経営参画部門」で上位入賞を果たし11月には全国大会への出場が決まっています。婦人らは数々の受賞を励みとしてさらに高みを目指しています。

### みたけグルメ工房」は地域再生の実践者 加藤 光一（信州大学農学部教授）

「高齢化」「担い手不足」「耕作放棄地」「食料自給率40%」という言葉が、日本の農業・農村の危機的状況を示している。ところがこのような日本の農村で唯一元気なのは直売所や農産物加工場等であり、その主要な担い手は「農村女性」である。少し強調して言えば、日本の農業、農山村を再生するのは「農村女性」ではないかという気がしている。

そういう意味からすれば「みたけグルメ工房」は地域再生の実践者だ。西尾さんたちは、決して条件が良いとは言えない中で、一生懸命農産物加工と直売所を運営しとても生き生きしている。同工房の成功の条件は次の3つに集約されると考える。①地元（地域）との関係性がどのくらい密であるか。②働く者が楽しく、生き生きしているか。③購買者（相手）の意向をどのくらい考えているか。

「みたけグルメ工房」の更なる発展を祈念している。（拙著「あの農産物直売所は、なぜ元気なのか？」より抜粋）

# はりきりご長寿列伝

## 石橋 芙美子さん (80歳・木曾町) ⑥

NHKテレビのイブニング信州の中で放送している「はりきりご長寿列伝」で、木曾町福島 of 石橋芙美子さん (80歳) を紹介させていただきました。(5月30日放送)

### 一枚の布に自分でイメージした色を託す ～草木染工房「つくしんぼう」～

草木染工房「つくしんぼう」を開いている石橋さん。平成11年に退職するまで役場でホームヘルパーとして働いていました。山野草が趣味だった石橋さんが草木染を始めたのは退職後3年余り経ってから。最初は我流でしたが、その後松本で行われたNHKのカルチャースクールで半年間ほど本格的に染色の基本を学びました。

染料となる草木は自宅の庭などで採取しています。それらの葉や茎、根、実などを鍋で煮出し、できた液体に繊維を浸して加熱、さらに発色剤に浸して媒染を行って色を定着させます。そして脱水後にアイロンがけをすれば出来上がりです。



展示会で作品を手にする石橋さん

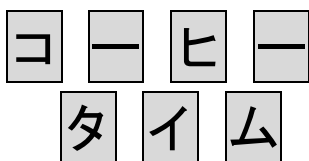
「やわらかなやさしいし色が出て、同じ植物でも素材によって出方が違うの」と草木染めの奥行きを語る石橋さん。作品の種類は、ショールやタペストリー、スカーフ、ストール、のれんなど本当に多様です。これらの作品の展示会も、町内で毎年3回ほど開いています。また、今までに愛知万博や東京でのイベントなどにも参加したことがあります。

「一枚の布に自分でイメージした色を託すことが一番の魅力です」と言う石橋さん。



やわらかな色合いの作品

「85歳くらいまでは続けたいですね」と笑みがこぼれました。



### 「18歳と81歳の違いは」?

テレビ番組の「笑点」はお茶の間の人気番組。新聞にその「笑点」についての記事があり、今年の参議院選挙から選挙権が18歳以上になったことから「18歳と81歳の違いは」というお題で、その珍回答が紹介されていました。

(日本農業新聞 平成28年6月27日付け)



「心がもろいのが18歳、骨がもろいのが81歳」

「恋におぼれるのが18歳、風呂でおぼれるのが81歳」

「東京五輪に出たいのが18歳、東京五輪まで生きていたいと思うのが81歳」

「まだ何も知らないのが18歳、もう何も覚えていないのが81歳」

### 編集後記

木曾の観光や食文化などをPRしようと9月24日、東京都千代田区にある飲食店～結ぶ食房～「しまゆし」をお借りし、スローフード交流会を開催しました。木曾からは開田高原倶楽部の仲間やみたけグルメ工房、ふるさと体験館「四季の会」の婦人ら20名が参加。地酒をはじめ五平餅やぼたん鍋、イワナ塩焼き、おやき、信州サーモンの刺身、かけそば、アイスクリームなど木曾の料理や特産品などを味わっていただきながら首都圏から参加した40人余りの皆さんと交流を深めました。



参加者に人気だった手打ちそばの実演



編集・発行者： 大目 富美雄 (おおめ ふみお)

〒397-0301

長野県木曾郡木曾町開田高原末川5190番地

電話&FAX 0264-42-3661

携帯 090-2526-7156

E-mail info@ome-fumio.com