

大型複合直売施設を「食」と「農」のテーマパークに！

にしざか ふみひで

愛媛県 越智今治農業協同組合

西坂 文秀 氏

西坂さんは、食堂、カフェ、市民農園、学童農園などを併設した直売所「さいさいきて屋」の店長として、施設の開設・運営や多様な消費者との交流活動の中心的な役割を担っています。

直売所には、JAの営農指導員を「直販物生産アドバイザー」として常駐させ、消費者の需要動向を的確に把握し、消費者ニーズを栽培に結びつけるための生産誘導につなげています。

食堂とカフェでは地場の食材を使用。学校給食への地域食材の納入や食堂からの幼稚園への給食提供に取り組んでいます。



<西坂 文秀さんの最近の活動報告です>

「地域の活性化、コミュニティ作りを意識して活動しています。」

— 直売所「さいさいきて屋」の運営 —

○開設に至るまでは紆余曲折しながらも、地域の農業振興、地域おこしを考え、たくさんの人からの協力をいただきながら、現在に至っています。

○今後とも、品質と鮮度にこだわって、「地元のもの」、「旬のもの」を提供するような運営に努めていきたいと思っています。



さいさいきて屋の施設です。売り場の他、駐車場も広く確保されています。

— 地元農畜水産物の直売 —

○売り場面積約1,900㎡、出荷登録者数約1,400人という環境の中、毎日、とれたてで新鮮な農畜産物に加え地魚や花、加工品なども販売しています。

○鮮度については厳しく管理しており、生産者が売り場に農産物を並べた後、専任の職員が鮮度チェックを行っています。

○営農指導員を常駐させ、生産者への指導体制を強化し、鮮度と品質の高さに、こだわりをもって取り組んでいます。

○地域の生産物が売れることで、生産への活力が増し、地域活性化が図られることを意識して、運営を行っています。



直売所の様子です。休日は地元だけでなく、近隣の県からのお客様にもお越しいただいています。

－ カフェや食堂の運営 －

直売所に出荷される地場の素材を使った食事やスイーツを食堂およびカフェで提供しています。食堂では炊きたての地元産米と旬の地元農畜産物を使用した郷土料理を提供し、カフェでは旬の野菜やフルーツをたくさん使ったケーキやパン、ジェラード、フレッシュジュースなどを販売しています。若い女性からも多くの支持をいただいています。



「彩菜食堂」では新鮮で高品質な素材と、地元の味を堪能できます。



「SAISAI CAFE」の様子です。旬のフルーツをふんだんに使ったケーキが人気です。

－ 農業体験や料理実習、学校給食への食材供給の実施 －

○直売所に隣接した土地に、新技術・新品種実証農園や体験型市民農園などを併設しています。

○生産者に対する栽培技術指導、マーケティング講座、市民農園入園者に対する農業講座や児童への食育講座などを実施しています。

○他にも施設内のキッチンスタジオを活用した食農教育講座や児童生徒に対する料理実習などを通して、食育教室などを定期的を実施しています。

○市内全域の学校への給食用食材供給の取組も始めています。



食育講座での、児童達による田植体験の様子です。6月～3月の間、栽培・調理・販売などの体験をすることができます。

仕事人のプロフィール

○ 越智今治農協 営農振興部直販開発課長

さいさいきて屋

住所: 愛媛県今治市中寺279-1

URL: <http://www.islands.ne.jp/ochiima/yorozu/choku/choku.html>