

## 山県ばすけっととの対談



山県ばすけっとの外観

ぎふ農業協同組合が運営する農産物直売所「山県ばすけっと（岐阜県山県市）」では、地域の特産品である「にんにく」「卵」「しいたけ」「とうもろこし」「栗」を中心とした青果物に加え、豊富な種類の加工品が人気です。また、併設する食事処も多くのお客様で賑わっています。

今回、その取組内容や開設の経緯などを取材しました。

### 【ポイント】

- JAと生産者が一緒になって作るブランド化商品は高品質で信頼が高い
- 利平栗は当地域が発祥の地で、お客様の行列ができるほどの人気商品
- 品質のさらなる向上・新商品の開発・地域の活性化などを目指す

### JAぎふが山県ばすけっとを運営。新たなビジネスモデルを目指す

農政局：運営はどこが主体で行っているのでしょうか。

山県ばすけっと：ぎふ農業協同組合が行っています。JAぎふ管内には当店以外にも直売所を開設しておりますので、運営ノウハウは持っています。令和3年7月に開設されたばかりの山県ばすけっとでは、「農産物の販売」「加工品の開発・販売」「食事処の併設」という3つを柱として運営しています。JAぎふ管内の直売所では農産物販売を中心に据えていましたが、山県ばすけっとが新たなビジネスモデルとなるよう、経営に取り組んでいます。

農政局：店内では多くの加工品が販売されています。

山県ばすけっと：青果物だけで収益を維持するのは難しく、また、加工品



売り場に並ぶ青果物・加工品

があると1年を通じて山県産の農産物の良さをアピールできるので、今後も新たな加工品の開発を続けていきたいと考えています。

**農政局**：開設して1年ですが、売り上げや来客数はいかがでしょうか。

**山県ばすけっと**：令和3年度（7月開店以降）の売り上げは2.4億円、来客数は14万人でした。また、併設する食事処「山県ごはん」はメニューを豊富に取りそろえ、多くのお客様で賑わっています。お客様からの評判や、開店前にお客様が行列をなすこともあるなど、上々のスタートを切ったと思っています。



岐阜県産の青果物



顔の見える生産者



食事処「山県ごはん」

### J Aと生産者が一緒に取り組むブランド化商品はお客様から好評

**農政局**：直売所を運営していく上で、大切にしている方針があるのですが。

**山県ばすけっと**：昨年の開設当初から、「農家とのブランドづくり」「地域の素材を活かした商品開発」「イベントを通じたファンづくり」「思い出に残る接客」の4つをコンセプトに営業してきました。これらを達成するため青果物の栽培方法や規格、鮮度などに基準を設け、ブランド化を図っています。これからも生産者とJAが一緒になって良いものを生産・販売していきます。

**農政局**：どのような青果物をブランド化しているのでしょうか。

**山県ばすけっと**：当地域の特産品である「にんにく」「卵」「しいたけ」「とうもろこし」「栗」などです。ブランド品であることが分かるように、オリジナルのロゴマークを貼って販売しています。ブランド品の信頼は

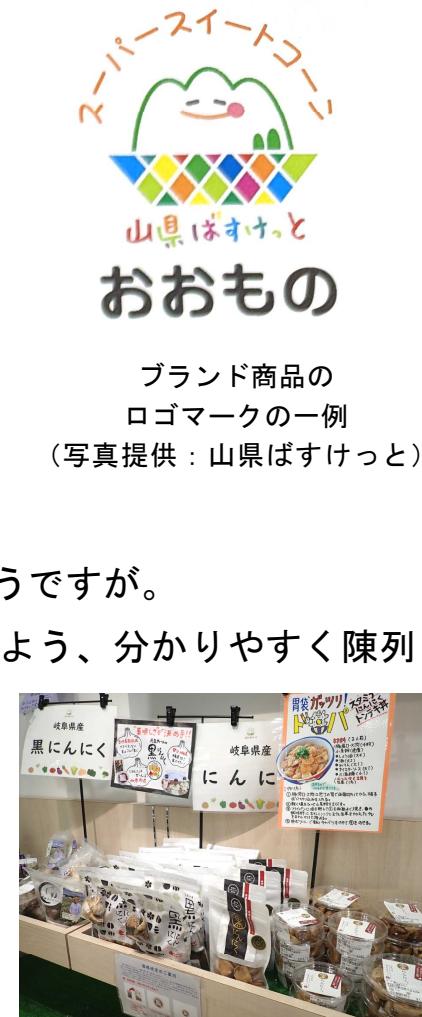
高く、価格が高くてよく売れてます。

農政局：ブランド化に対する生産者の意識はどうでしょうか。

山県ばすけっと：出荷物がブランド化の基準をクリアしているか、少しでも品質に自信がなければ、「この青果物にはロゴマークを貼らないで欲しい（通常の青果物として販売）」と自ら申し出してくれます。このように、生産者と山県ばすけっとが一緒になってブランドを守っています。また、生産者が店頭に来て、自分の育てた青果物を買ってもらえる現場を見ること、自らが店頭で販売する機会もあることで、そうした意識がさらに高まっていると思います。

農政局：青果物の陳列にも工夫をされているそうですが。

山県ばすけっと：地元の特産品がメインとなるよう、分かりやすく陳列しています。また、青果物の食べ方や特性などについて、スタッフが相談に乗れるよう勉強することに加え、一目で分かるようポップの記載内容等を工夫しています。ポップはほとんどが手書きですが、「温かみが伝わる」とお客様から好評をいただいています。



## 好評の手書きポップ

当地域の特産品である「利平栗」が特に人気商品

農政局：この地域の特産品について教えてください。

**山県ばすけっと**：当地域は「利平栗」発祥の地で、山県ばすけっとでも特産品として取り扱っています。低温熟成するなどして付加価値を付けたものはブランド品として販売しています。「利平栗」の販売がある日は、開店前から100人ほどの行列ができることがあるなど、非常に人気のある商品です。また、購入者向けの「栗の自動皮むき器」を屋外に設置

し、1回200円で稼働しています。皮むきの手間が省け、かつ家庭で新鮮な栗が食べられるため好評です。

**農政局**：他にはどのような特産品があるのでしょうか。

**山県ばすけっと**：とうもろこしで「おおもの」という品種があります。重さが500gほどある上、糖度が20度ほどと甘く、好評です。とうもろこしはJAにお願いして栽培を始め、今では人気商品になりました。よく売れるので栽培農家に生産の増加をお願いしています。いずれはコーンスープや粉末などの加工品も開発したいと考えています。また、消費者による「おおもの」の収穫体験を令和5年に実施する予定です。

**農政局**：加工品も量・種類ともに豊富ですね。

**山県ばすけっと**：陳列している商品の半分ほどが加工品です。お菓子や総菜、調味料・飲料・レトルト食品など、多くの種類を取りそろえています。限定品のパウンドケーキや養鶏業者とコラボして商品開発したプリンやバームクーヘンが特に人気です。



人気商品の「利平栗」  
(写真提供：山県ばすけっと)



とうもろこしの「おおもの」  
(写真提供：山県ばすけっと)

### 品質のさらなる向上・新商品の開発・地域の活性化・収益増などを目指す

**農政局**：今後はどのようなことに取り組んでいかれるのでしょうか。

**山県ばすけっと**：この地域においても生産者の高齢化が進み、栗の生産量は減少しています。しかし、栗の買い取り単価がこの2年ほどで上昇しており、これに魅力を感じ栗の栽培に関する説明会などには若い方の参加が増えています。このまま参入してもらい、山県地域の栗の産地の維持・拡大や、地域活性化を目指していきたいと思います。また、栗に限らず、青果物全体のさらなる品質の向上、加工品の新商品開発、新しい

イベントの企画などにより、地域の活性化・生産者の所得向上・山県ばすけっとの収益増を目指していきたいと考えています。

農政局：ありがとうございました。



山県ばすけっとのコンセプト



栗のパウンドケーキ



ソフトクリームも人気



お店の案内



栗の皮むき器



養鶏業者、シェフと  
コラボしたプリン



## コンセプトを支える4つの柱

人とひとを山県の美味しさでつなげたい  
～地域の魅力を農家とともに～

山県ばすけっとの

コンセプトを支え  
る4つの柱

(写真提供：山県  
ばすけっと)

### ①農家とのブランドづくり

【顔が見える販売】【農家直伝レシピ紹介】【品質向上】【こだわり農家さんとの商品づくり】

### ②地域の素材を活かした商品開発

【地元素材の飲食メニュー】【地元業者とのコラボ商品】【地域の特産品を作つて全国へ発信】

### ③イベントを通じたファンづくり

【セミナー開催】【体験イベント】【季節イベント】【地元とコラボした祭り】

### ④思い出に残る接客

【接客スキルの向上】【豊富な商品知識】【1人1人に合わせた接客】