

ジョイフルファーム鵜の池との対談



ジョイフルファーム鵜の池の外観

農事組合法人鵜の味が運営する農産物直売所「ジョイフルファーム鵜の池」では、採れたて新鮮な野菜をお値打ちに販売しています。また、旬に合わせていちご狩り・ぶどう狩り・みかん狩り・いも掘りを開催しています。他にも、地元の農産物を利用して作られた郷土料理や農産加工品の販売、レストランの経営などを行っています。

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】

- いちご狩りやいも掘りなど季節に合わせた味覚狩りが楽しめる
- 伝統料理であり当店の名物でもある「押し寿司」が人気！売り切れ必至！
- 美浜町を元気にしたい！

農事組合法人鵜の味が直売所ハウスやいちごハウスなどを運営

農政局：運営はどこが主体で行っているのでしょうか。

ジョイフルファーム鵜の池：「農事組合法人鵜の味」が行っています。店内や直売所ハウスでは農産物、農産物加工品やお米、花、卵、お茶、総菜などの販売を行っています。いちごハウスやみかん園などもあり、季節に合わせていちご狩り、ぶどう狩り、みかん狩り、いも掘りが楽しめます。その他、レストランの運営や屋外炭焼きバーベキューの実施、美浜町で栽培されているハウスみかん「みはまっこ」の販売などを行っています。



人気の完熟トマト

農政局：近年の売り上げや来客数はいかがでしょうか。

ジョイフルファーム鵜の池：令和2年度の売り上げは約3.4億円、来客数は約30万人でした。3年前と比較して、来客数は10%ほど減少していますが、売り上げは4%ほど増加しています。



美浜町産のハウスみかん
「みはまっこ」



地元のお米「鵜舞（うまい）」
(2009年に商標登録)



豊富な農産物加工品

安全・安心へのこだわりを持って農産物を栽培

農政局：ジョイフルファーム鵜の池へ出荷されるのはどのような方でしょうか。

ジョイフルファーム鵜の池：当法人の組合員の方々です。設立当初は31名でしたが、現在は129名の方がいます。最近、若い人がいちごの生産を始め、組合長をはじめ周囲の助けを受けながら、日々勉強しています。

農政局：直売所ハウスの農産物には生産者の名前や写真も一緒にありますね。

ジョイフルファーム鵜の池：生産者名が入っていることでお客様に「安全・安心」と思ってもらえるとともに、生産者のこだわりも伝えられていると感じています。また、陳列している農作物は、きれいにパックすることよりも、「安くて多い」ことを重視しています。

農政局：生産者のこだわりはどのようなことでしょうか。

ジョイフルファーム鵜の池：野菜やお米で、化学農薬や化学肥料を通常より8割程度減らして栽培している方々がいます。直売所ハウスにも、無農薬野菜コーナーを設けています。

いちご狩りなど季節に合わせた味覚狩りを開催

農政局：敷地内にはいちごハウスなどがあり、季節に合わせた味覚狩りが楽しめるようになっていきますね。

ジョイフルファーム鵜の池：いちごハウスのほかにもみかん園、ぶどう園、体験農園があり、いちご狩り、ぶどう狩り、いも掘り（さつまいも及びさといも）、みかん狩りを開催しています。いちごハウスの棚はお子さんでも摘みやすい高さになっていますし、下はビニールシートで覆われていますので、足元を汚さずにいちご狩りが楽しめます。



いちごハウス



いちごの棚



赤く実ったいちご

農政局：子ども達の学習の場としても活動されているそうですね。

ジョイフルファーム鵜の池：中学生職場体験教室に協力しておりますし、保育園児が笑顔でも掘りをしています。老若男女問わず、ジョイフルファーム鵜の池で楽しい体験をして欲しいと思っています。



職場体験の協力ポスター

【各味覚狩りの開園期間】

- ・ いちご狩り：12月下旬～5月下旬
- ・ ぶどう狩り：8月中旬～8月下旬
- ・ いも掘り：9月上旬～11月下旬（さつまいも及びさといも）
- ・ みかん狩り：10月上旬～12月上旬

伝統料理であり当店の名物でもある「押し寿司」が人気

農政局：果物のジャムやドレッシング、トマトジュースといった農産物加工品だけでなく、総菜も販売しているそうですが、特に人気があるのはどの商品でしょうか。

ジョイフルファーム鵜の池：郷土料理である「押し寿司」が当店の名物になっています。店頭に並べてもかなり早い段階で売り切れになります。当初からお米を売りたいとの思いがあり、色々な商品考えた結果、お寿司の商品化につながりました。使用する米は農事組合法人鵜の味の「鵜舞^{うまい}（2009年に商標登録）」です。店内にある加工場「寿司工房」でパートさんが昔ながらの味・模様を再現し、作ってくれています。



名物で郷土料理の「押し寿司」

農政局：押し寿司はお客さん以外からも注目されているとのことですが。

ジョイフルファーム鵜の池：他の直売所などから視察に来る人が多くいますが、その際には「押し寿司」が一番注目されていると感じます。また、営業活動は特に行っていませんが、情報誌などにときどき掲載されていることに加え、テレビなどマスコミからの取材を受けることがあります。味覚狩りの様子とともに、押し寿司が紹介されることもあります。



押し寿司などの3点セット



調理を行う寿司工房



工房内の様子

美浜町を元気にしたい

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。

ジョイフルファーム鵜の池：今後も安定した経営となるように、今の農事組合法人形式から会社へシフトしたいと考えています。また、当店の名物である押し寿司は郷土料理なので、その味や調理方法を知っている年配の方が作っていますが、これからもその味を守り続けられるよう、若い方にも入ってもらいたいと思います。全てを今の状態のままで続けていくのは無理でしょうから、徐々に世代交代を進めていき、地元の生産者の育成を継続・発展していきたいと考えています。大きな目標としましては、美浜町全体を元気にしたいです。農業を軸とした施設整備を行い、地元の高齢者も安心して働ける



「う一助」一家がお客様をお出迎え

場所になればと考えています。

農政局：ありがとうございました。

