

四季を通して色々な顔をもつ 松阪のいいものの発信地



「松阪農業公園ベルファーム」の概要
住所：三重県松阪市伊勢寺町551-3
URL：<https://www.bellfarm.jp/outline/>



松阪農業公園ベルファームでは、地元で採れる農産物を中心に、特徴的な農産物やベルファーム農場の農産物、加工品、惣菜等を販売しています。また、地元産品を楽しめる施設の運営や、食育の推進などにも取り組んでいます。今回、その取組内容や開設の経緯などを取材しました。



野菜ソムリエがいるベルファーム 農家市場には国産小麦のパン屋

農政局…運営の主体と開設の経緯を教えてください。
ベルファーム…平成16年に松阪農業公園が開園して、運営は松阪市が全額出資する財団法人ベルファームがしていました。指定管理者制度の下、公募により株式会社松阪協働ファームが選定され、平成19年4月から運営開始、同5月に農家市場が開設されました。その後、平成24年にまなびの工房、平成29年にパン工房、令和3年に惣菜工房がオープンしました。農政局…農家市場について教えてください。
ベルファーム…農家市場内には、地元で採れた新鮮野菜の販売コーナーと、直売所の野菜やお肉を使った惣菜・お弁当コーナーの「あしたも」、国産小麦100%を使用したパン屋「やさい畑」があります。



新鮮野菜の販売コーナー

農政局…ベルファームの特徴を教えてください。
ベルファーム…ベルファーム内には3名の野菜ソムリエが在籍しています。野菜の食べ方が分からない、料理のバリエーションを増やしたい、新商品を紹介してほしいなどの声に答えることを目的に、農家市場にはソムリエプロ1名、ソムリエ1名、カフェにソムリエ1名がいます。
農政局…近年の売上や来客数はいかがでしょうか。
ベルファーム…令和4年度の売上は約2億3千万円、来客数は約20万3千人でした。訪れるお客さんは地元の方が多く、地元8割、観光客2割ほどです。ベルファーム公園のバラが咲く時期になると県内を中心にやや遠方の方が増え、多くの方が訪れます。観光は週末を中心に伊勢志摩の帰りに寄られる方が多いです。

店長の中尾さんも、野菜ソムリエの資格を取得しています



パン屋「やさい畑」



生産者はベル農会に登録 店内には珍しい商品が多く並ぶ

農政局…出荷者数は何軒ほどでしようか。
 ベルファーム…農家市場は、260人の生産者によって組織化されたベル農会会員が出荷しています。
 農政局…ベル農会はどのような組織でしょうか。
 ベルファーム…主に農家の自立を目的として、平成25年に設立されました。出荷者は兼業の方が多く、プロの農家さんが少ないため、開設当初は品質が不安定で、安からう悪かろう的な側面があり、ここで目揃えの話になりました。ベル農会では一定の出荷基準を守ることなどの議論が進められています。農政局…スーパーでは見かけないような珍しい野菜が多く並んでいますね。

ベルファーム…店舗の特色を出して、お客さんに楽しんでもらうために、一般のスーパーでは売られていない珍しい野菜や食味のよい野菜を出荷してくれるように生産者にお願ひしています。
 持続的生産に取組む出荷者もいて、栽培期間中農薬不使用の農産物の出荷者が10軒程度、有機JASを取得している出荷者が1軒あります。
 農政局…商品の価格決定や袋詰め、陳列などは出荷者が自ら行っているのでしょうか。
 ベルファーム…基本的には全て出荷者自身で行っています。遠方産地とも取引があるので、その場合は自社仕入を行い、店舗スタッフが対応しています。
 商品紹介のポップは、店舗スタッフが一緒に作っています。
 出荷元の農家さんへ直接足を運び、栽培の流れや農産物の特徴を見て1つ1つ作成しています。

店長一押し

糖度13度！人気のピノガール



大玉スイカは食べきれない、種が苦手というニーズに応えた、種まで食べられるマイクロシードこだまスイカ。

他の直売所と連携した商品



連携先の直売所「土実樹」から仕入れたパッションフルーツ。道の駅飯高駅とも連携。

深蒸し茶



松阪市飯南・飯高地域で生産されるお茶。長く蒸すので渋味が少なくまろやかな味わいが特徴

珍しい野菜



バナナ色のバナナピーマン、苦みを抑えて肉厚ジューシーなピー太郎

地元の農産物を使った総菜・弁当 野菜ソムリエコミュニティとの 連携

一番人気！あしたも唐揚げ



お肉は、地元の「三重うましどり」を使用



地元農家やベルファーム農場の素材を使ったお弁当も人気

農政局…お総菜コーナーがすごく充実していますね。
ベルファーム…「あしたも」は店内の野菜やお肉を使って、お弁当やお惣菜を店内キッチンで調理しています。お惣菜は、野菜ソムリエコミュニティのおみえの野菜ソムリエ3方が考案したレシピがあります。2022年野菜ソムリエアワードで金賞を受賞した、野菜ソムリエ上級プロの中澤さんが考案したレシピは、直売所の野菜をふんだんに使い、栄養バランスも非常に優れていておすすめです。
また、店内にあるモニターでお惣菜を作っている様子や野菜ソムリエのレシピ紹介を流すことで、プロモーションを行っています。

～野菜ソムリエコミュニティとは～

野菜ソムリエの修了生が中心となって、ボランティアベースで活動する、日本野菜ソムリエ協会認定の地域コミュニティです。スキルアップのための勉強会、産地ツアーの実施・地域イベントへの参加など、それぞれの地域の特徴を生かした活動をしています。

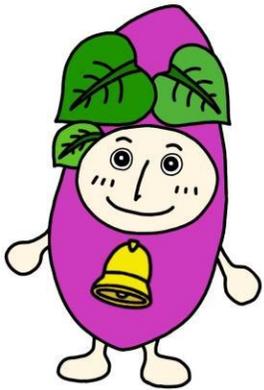
出典：日本野菜ソムリエ協会Webサイト



野菜ソムリエが考案したお惣菜

地元の野菜をもっと食べてほしい 直売所以外での販売

農政局・松阪赤菜の商品がたくさんありますね。
 ベルファーム・松阪赤菜はみえの伝統野菜に登録されており、カブの一種で、70センチほどになりません。滋賀の伝統野菜である日野菜の原種と言われています。400年ほど前に蒲生氏郷が近江から持ち込んだといわれており、一度流通が途絶えましたが、松阪市内の生産者団体の手により、生産が復活しました。収穫は冬に行われ、主に漬物にして食べる人が多いです。学校給食にも使われており、旧松阪市内と三雲町の給食センター及び小学校に出荷しています。その他農産物も、直売所近隣の小学校3校に定期的に取り引をしております。「松阪給食の日」のメニューに使われているようで、地元の小学生に松阪の農産物を知ってもらおうきっかけになっています。なので、地元の方は誰もが知っています。



きわみいものマスコット
きわみん



きわみいも きわみん おさつフェア

商標登録記念
現在登録中
商額 2020 - 98800

11/5(金) ~ 11/30(火)
各店に「きわみん」商品が
盛りだくさん!!

※100gあたり 110円
※100gあたり 70円

11/13(土) 14(日)限定
3種の焼き芋セット販売!!
【シルクスweet・I 登録済み・I 紅あずま】の3種類、
食べ比べをお楽しみください!!

きわみん コロケ 各 ¥90 (1個あたり)	きわみん クリームコロケ 各 ¥90 (1個あたり)	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円
きわみん 大学いも ※100gあたり 110円	きわみん ハフエ ¥650	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円
きわみん 焼きいもジェラート ¥400	きわみん ハフエ ¥650	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円
きわみん スイートポテ ¥400	きわみん ハフエ ¥650	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円
きわみん スイートポテタルト ¥400	きわみん ハフエ ¥650	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円
きわみん スイートポテタルト ¥400	きわみん ハフエ ¥650	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円
きわみん スイートポテタルト ¥400	きわみん ハフエ ¥650	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円	きわみん 焼きいも ※100gあたり 70円

農政局・地元の野菜を盛り上げるような取組は他にもあります。ベルファーム・ベル農会にはさつまいも部会という組織があります。ベルファームからベル農会にさつまいもの作付けをお願いし、収穫された全量を買取り、自社のキュアリング施設で処理をして通年販売する取組を行っています。また、作付けをお願いする生産者と連携し、農業体験講座や芋ほり等イベントの取組も進めています。他にも、買い取ったさつまいもはそのまま農家市場で売るだけでなく、加工品を開発し、園内でもつくしフェアが行われます。つくしフェアは毎年11月頃に開催されます。

ベル農会や野菜ソムリエとの 連携体制

農政局・ベル農会と連携した体験講座について、教えてください。
ベルファーム・ベルファームでは、体験講座やイベントも積極的に進めています。体験施設「まなびの工房」は農業体験学習を通じ、農と食のつながりを学ぶ場所です。ご厚意でいただいた調理設備で調理体験講座をしています。小・中学生以上を対象とした、タルト、ジャム、肉みそ、味噌などを作る体験があり、野菜ソムリエやベル農会に所属する生産者から直接教えてもらうこともできます。
もちろん、体験には、ベル農会出荷者の農産物を使用しています。



体験講座で調理したもの



体験講座の様子



現在は北海道産のじゃがいもだが、時期になると松阪市産のじゃがいもになる。

ベルファーム・ベル農会の農産物の活用は他にもあります。ベル農会の農産物は、ベルファーム内にあるカフェにも食材提供をしています。
また、ベル農会の農産物を委託先の加工所で加工したものを、農家市場で販売しています。



ガーデンカフェ ルーベル

循環型農業を目指す



園内には、直売所、レストラン、カフェ、イングリッシュガーデン、香りの広場、学びの農場等があり、一日中楽しめる



イングリッシュガーデンは、バラの時期になると観光客で賑わう



今回取材に協力いただいた
ベルファームの有瀧さん（右）、中尾さん（左）

農政局…今感じている課題はありますか。
 ベルファーム…生産者を集めることが課題になっていきます。新規参入も毎年一定程度いますが、それ以上に高齢でやめる人が多いのが現状です。昔は嬉野大根の生産者チームがありました。作るのに手間がかかるので、生産者がほとんどいなくなりました。また、5〜6月での作付けが難しいことから、夏（9〜10月）に販売できるものが少ないことも課題になっていきます。
 農政局…ベルファームの今後の展望を教えてください。
 ベルファーム…牛糞、枯草等の堆肥を調合したベルファーム農業市場オリジナル堆肥を開発して、ベル農会の生産者に提供することで、地元の循環型農業を目指ことを考えています。堆肥の開発は、県や関係各所に指導してもらいながら進める予定です。資材の価格高騰は肥料も例外ではなく、コストの面でもメリットを出していきたいと思っています。
 また、通年販売可能な商品及び直売所の目玉商品を開発することも進めています。人気があるすいかのピノガール、通年販売では玉ねぎとさといも（冷凍、皮むき）を検討しています。
 農政局…ありがとうございます。