

四季折々に街を彩る自然豊かな直売所



三重県いなべ市の「ふれあいの駅うりぼう」は、農事組合法人うりぼうが運営している直売所です。地元の美味しい農産物を新鮮なうちに味わってもらいたい、そんな農家のまごころ・思いが詰まった農産物直売所です。農産物だけではなく、うりぼうの施設で作った惣菜、和菓子、パン、ジェラートなど、地元の素材を使った手作り商品もあります。

また、様々な体験教室や月替わりでイベントを開催しています。

今回、直売所開設の経緯や取組内容を取材しました。



「ふれあいの駅うりぼう」の概要
住所：三重県いなべ市員弁町大泉2517
URL：<https://www.net-uribou.jp/>

いなべの「い」は猪の「い」

農政局…「うりぼう」の名前の由来はなんですか。
 うりぼう…当時の町長が命名しました。地名である「いなべ」はもともと「猪名部」と表記されてました。猪にゆかりがあったので猪が直売所のモチーフになりました。そこから更に発展させ、物を売り買いうる「売り」の意味も込めて「うりぼう」という名前になったそうです。
 農政局…地元の商品が多いですね。
 うりぼう…端境期などで品薄になる時期は市外からの仕入れを増します。基本的にはいなべ市の農産物や加工品がほとんどで、全体の8割を占めています。
 うりぼうは、「美味しいものを美味しいタイミングでお届け」をモットーにしており、朝採れたての鮮度の良いものを販売しています。

いなべの新鮮で旬な食材をお届け



うりぼう…トウモロコシ、タケノコ、イチゴなど、鮮度が味に直結するものを是非食べていただきたいです。
 農政局…環境に配慮した生産をしている農産物がありますか。
 うりぼう…栽培期間中に農薬を使用しない方法や減農薬で栽培をする出荷者がいて、通年で様々な農産物を出荷しています。出荷者自身で表示シールを付けている場合もあれば、うりぼうが栽培履歴を確認したうえで発行するシールを付けている出荷者もあります。



↑このシールが目印です

↓みえの安心食材に認定されたトマト



↑いなべの石樽茶（いしぐれちゃ）寒暖差がある地域であるため甘味が強いことが特徴

地元食材を使ったあまーいスイーツ

直売所で売られている野菜や果物などを使って手作りしています



農政局…店内の加工品はお店で作っているものですか。
 うりぼう…持込みのものど加工施設で作っているものがあります。
 農政局…加工施設では何を作っていますか。
 うりぼう…加工施設「うりぼうキッチン」では、お惣菜、和菓子、ジェラートを作っています。加工品の製造にあたっては、平成23年に総合事業計画の認定を受け、専門家の指導を受けながら開発しました。特にジェラートは、直売所に併設している「ジェラートの駅うりぼうの」で販売している看板商品です。三重県産の大内山牛乳をベースに、地元の農産物を使用して、約70種類のフレーバーを考案しました。
 農政局…ジェラートを作り始めたきっかけは何ですか。
 うりぼう…直売所「野菜しかない場所」というイメージを払拭して、若い世代のお客さんにたくさん来ていただきたいと思ったことがきっかけです。今では子供連れや学生さんがジェラートを食べに来てくれるようになりました。

「うりぼうキッチン」で作ったよもぎ餅をいただきました



摘みたてのよもぎの香りがして絶品でした

うりぼう…人気なフレーバーはどれですか。
 農政局…ジェラートの人気投票を行った際、1位になったのは焼き芋味でした。農業組合法人うりぼうで栽培したさつま芋を甘くなるまでじっくり焼き上げ、たっぷりと使っています。芋は大きめにカットしているので、ゴロっとした食感も楽しめます。



↑いなべの米を使った鶏肉味御飯



↑その日に作るできたての和菓子

本格的な体験メニュー

農政局…体験工房があるようですが、どのような体験ができますか
うりぼう…そば打ち体験、飾り巻き寿司教室、己書教室を行っています。
農政局…蕎麦は地元のものですか
うりぼう…そうです、農事組合法人うりぼうが作っているいなべ産の蕎麦を使います。つなぎの小麦粉も地元いなべ産「ニシノカオリ」を使用しています。参加者は手打ちでそばを打つ感触を楽しみ、最後にできたものを味わってもらいます。そば打ちに自信のある方は、十割そばにチャレンジすることもできます。
農政局…地域と連携して行っていることはありますか。
うりぼう…農家と連携して、チャレンジ農園を行っています。チャレンジ農園とは、50㎡の土地を1年間貸し出し、ベテラン農家の指導のもと年間30種類ほどの農作物を栽培・収穫する体験です。



うりぼうチャレンジ農園



人
そば打ち体験の様子
白衣を着て、職人氣分♪



直売所で販売しているいなべそば



チャレンジ農園で農家さんから説明を受けている様子

うりぼう…種・苗、肥料、農具など、作業に必要なものは全てうりぼうで用意し、作付けの時期や場所も全てレクチャーしますので、初心者でも美味しい野菜ができます。
地域連携は他にも、小学校での農業体験の実施、高校への講師派遣も行っています。

売れ筋商品と店長のおすすめ

農政局…人気がある商品はなんでしょうか。
うりぼう…直売所で一番よく売れるのは、「さくらポーク」です。「さくらポーク」は知る人ぞ知る三重県のブランド豚肉です。臭みが少なく、甘くてとろけるような脂身を持っていることが特徴です。遠方のお客様さんでも、このお肉を求めてわざわざ買いにきます。肉の美味しさを活かした、ベーコン、ソーセージ、メンチカツ、ハンバーグなどもあります。
農産物では、米、トマトが人気商品です。トマトは、濃厚な味わいで、とにかく甘いです。お米は出荷されるとすぐに完売してしまうほどよく売れます。お惣菜や和菓子、店頭で焼き立てを販売している五平餅にも地元産のお米を使用しているのです、こちらもおすすめです。

三重県のブランドポーク「さくらポーク」



農政局…店長が選ぶおすすめ商品はありませんか。
うりぼう…人気のジェラートはもちろんです。干し芋は水分量で味、食感が変わると言われており、加工の塩梅がとて難しいです。何度も試作を重ねてようやく絶妙なバランスの干し芋にたどり着きました。使用している芋は、農事組合法人うりぼうが栽培した紅はるかです。

目の前で焼き上げる香ばしい五平餅



もち米、赤米、黒米を混ぜた生地に味噌だれを塗り、香ばしく焼き上げた五平餅



店長おすすめの干し芋

若い人の力で町全体を活性化

大泉駅を降りたらそこにはうりぼうが！

お店の中にあるいろいろなうりぼうを探してみてください！



今回取材に協力いただきました、川端さん

農政局…課題はありますか。
うりぼう…人件費、資材費の高騰が課題となっています。人気があるジェラートも、お客さんが比較的少ない冬季には、人件費削減のため店頭販売を休止し、カップに詰めた冷凍商品のみを販売しています。

また、直売所の運営だけでは収益を増やしていくのは難しいので、外に売り出していく手段を考えていかなければいけないとも思っています。

農政局…今後新たにやってみたいことはありますか。
うりぼう…ありがたいことに、店舗を運営するスタッフは若い人が多いので、今後は若い人がやりたい！と思うことをどんどん応援していきたいです。今考えていることは、毎年小学校で行う芋掘りが好評なので、他にも品目を増やして、色んな収穫体験をできるようにしたいです。

農政局…ありがとうございました。