



住所：愛知県西尾市斉藤町大割7番地

URL：https://www.ia-nishimikawa.or.jp/store/detail.php?id=fs_ikoi_fm

アクセス：国道23号線岡崎バイパス西尾東インターを下車後、県道383号線および41号線を南下 車で約10分

「とれたて・つみたて・できたて」を発信 ～憩の農園ファーマーズマーケット～



「憩の農園ファーマーズマーケット」は、西尾市の西部に位置する、JA西三河が運営する、西尾市や周辺市町の農産物、特産品を集めた、地域最大級の直売所です。「とれたて・つみたて・できたて」をテーマに、地域の魅力や美味しさを発信する拠点の役割を担っています。

今回、開設の経緯や取組について取材しました。



市の観光開発地域としてリニューアル

東海農政局…直売所の成り立ちについて教えてください。

憩の農園 ファーマーズマーケット

(FM) …昭和50年に、前身となる

「憩の農園」がオープンしました。当初は地元の福地植木生産組合による園芸を中心とした直売所でしたが、経営がJAに移譲され、農産物売るようになりました。

その後、施設の老朽化が進んだため、リニューアルについて西尾市と調整をしたところ、平成31年に観光開発地域として西尾市の物産品を中心とした施設にすることが決定し、令和4年度に、現在の「憩の農園」となりました。農園内には3つの施設(※)があり、そのうちの1つが「憩の農園ファーマーズマーケット」となります。

※他2つは園芸店「ファーマーズガーデン」、飲食店エリア「Eat Village」。詳細は6ページ。



店内には西尾市の特産品地図が！西尾市の恵みが一目でわかります



広々とした店内は、いつもお客様で賑わっています。

農政局…お客様はどのような方が多いですか。

憩の農園 FM…休日も平日も西尾市から来られる方が半分くらいで、近隣の市町の方も多いです。休日は平日の1.5倍くらいの方がいらっしゃいます。

客層は家族連れの方が多いです。

スーパーとは異なった驚きや刺激を意識して店内づくりをしているため、その成果だと思っています。

農政局…出荷者は何名でしょうか。

憩の農園 FM…当店では産直会員制をとっており、会員数は令和7年4月現在で516名で、西尾市と周辺市町の者から成ります。令和4年時は371人でしたが、当店の評判が口コミで伝わって、ありがたいことに農産物を出したいという声も多く、出荷者は増えています。

西尾市は農産物の宝庫

農政局…どのような農産物が多く並びますか。

憩の農園F・M…西尾市は温暖な気候と矢作川のおかげで県下有数の農業生産地です。そのため、季節ごとに様々な野菜が並びます。

夏季では、きゅうりやトマト、なすの生産が盛んで、当直売所にも多く並びます。

秋のはじめは梨がピークとなります。JAでもブランド化がされており、共同選果場からも生産を推進されています。秋月や新高といった品種が人気が高いです。珍しいところでは、共同選果場には出荷されない品種「甘太」を取り扱っており、甘みが強い品種でおすすめです。

その他、冬季は、紅ほっぺや章姫といったいちご、西尾市の隣の碧南市の特産物であるにんじん等が有名です。農政局…出荷体制はどのようになっていますか。

憩の農園F・M…出荷者は、開店前に商品を持ち込む者が多いです。価格については、通常のJAの直営店と異なり、出荷者自身が決められるのが特徴です。栽培履歴については、農業者から提出されたものをJA西三河本部に送付し、そこで確認する体制を取っています。

農政局…営業時間内に出荷している方もいらっしゃるようです。お客様とお話しされることもあるのでしょうか。

憩の農園F・M…そのような場面はよく見かけますね。出荷者は、必ず決まった帽子をかぶって出荷をしています。そのため、お客様も誰が出荷者なのかすぐわかるようになっていきます。農産物の調理方法を聞いている方などがいらっしゃるようです。

もちろん、私たち運営側も、出荷者とは積極的に話をしています。作物の



まだあまりお客様にも知られていない梨「甘太」。
ぜひ手に取ってみてください！



共同選果場

農家が収穫した果実や野菜をJA等が共同で集め、統一された基準で検査・選別し、市場などへ出荷するための施設です。

生育の状況を聞き取ったり、逆にこちらから、売れ行きのトレンドや育ててほしい農産物の品目を伝えたりなど、情報交換をしています。
こういったコミュニケーションの場を大切にしていきたいですね。

きゅうりやなすといった西尾で生産に力を入れているものはもちろん、ジャンボ落花生・いちじくといった、西三河地域で生産の多いものも多数取り扱っています。



訪問日に販売されていた珍しい海産物の
一部をご紹介します！
写真上：アカシャエビ
写真下：メイタカレイ



地域ブランド「一色産うなぎ」



西尾市のブランドがここなら揃う

農政局…農産物以外ではどのようなものがありますか。
憩の農園F.M.…まず特徴的なのは、やはり西尾市の地域ブランドになっている、抹茶・一色うなぎ・えびせんべいの3つです。抹茶とえびせんべいは、それぞれ市内の10以上の事業者が商品を出品しており、これほど多くの事業者の抹茶と海老せんべいの両方が揃っている店舗は西尾市内には他にほとんどないと思います。
うなぎは、店内に一色漁港で鮮魚を取り扱う仲買業者の「(株)カネス」がテナントで入っていることから、直接仕入れて販売をしています。

農政局…うなぎ以外にも様々な水産物が並んでいますね。
憩の農園F.M.…漁港から直接仕入れを行っているため、鮮魚コーナーには、おなじみの魚から、スーパーには出回らないような種類の水産物まで多く並ぶのが特徴です。例えば、佐久島の名物である大あさりといった地域ならではのものも入ります。
農政局…他にはどのような商品が人気ですか。
憩の農園F.M.…西尾市内の鶏卵業者が生産する「うまみたまご」という卵が人気です。新鮮な水や植物性タンパク質を中心とした餌を与えるなどの工夫をしており、黄身が濃く濃厚なのが特徴です。テレビ取材も来るほどで、それにより最近さらに人気が増し、遠方から買いに来られる方もいます。



えびせんべい売り場も抹茶売り場も大ボリューム！西尾のお土産にいかがでしょうか。



西尾市の ソウルフード



ダイキの和牛入りコロッケ



イカフライのレモン煮



タレもあります！

西尾市ソウルフードも集結！

農政局…お惣菜も種類が多いですね。代表的なものはないですか。
憩の農園FM…ご紹介したいのは、「イカフライのレモン煮」と「ダイキのコロッケ」です。

「イカフライのレモン煮」は、先ほどの水産物と同じく、(株)カネスが販売しています。イカフライに、レモンを煮込んだタレが特徴的なお惣菜です。元々は西尾市の学校給食のメニューの一つですが、地元の住民のリクエストを受けて、店舗で試行錯誤を繰り返して再現されました。

「ダイキのコロッケ」は、食肉加工・惣菜業者のテナントである「(株)竹下ミート」が作るお惣菜です。「ダイキ」とは、かつて西尾市一色町にあった老舗の人気肉屋「肉の大喜」のことです。和牛入りコロッケが名物で、地元の方に親しまれていましたが、惜し

まれつつ閉店しました。惣菜メニューを、もう一度食べたいというリクエストを受けて再現したものを販売しています。

農政局…まさに西尾市民に愛されるソウルフードですね！

「西尾の町めし通り」というコーナーがあります、どのようなものが売られているのでしょうか。

憩の農園FM…こちらは、地域の食品事業者によるお弁当を中心としたコーナーになっています。

事業者の皆様は、弁当を出荷される時について当店でも農産物などを買って行かれることも多く、その農産物を材料に使った弁当がまた店頭に並ぶという、良い地産地消のサイクルが生まれています。

町めし通りの お弁当



お出かけに最適！
「あかりい菜」のサンドイッチ



店長イチ推し！
「modern.割烹ささ家」のお弁当

明るい気持ちで買い物できる工夫

農政局…切り花コーナーについて教えてください。

憩の農園F.M…西尾市は花き、とりわけ切り花の産地でもあります。隣に園芸専門の販売施設もありますが、切り花は食品と共に購入される傾向があるので、こちらで取り扱っています。

様々な種類の花を取り扱っています。が、菊やカーネーションが有名です。また、「西尾市の花」であるバラは、市場出荷が多かったため、なかなか入荷できませんでしたが、最近になり販売ができるようになりました。

農政局…店舗で何か工夫されていることはありますか。

憩の農園F.M…まず、商品の陳列についてはかなり意識をしています。営業時間中は陳列が乱れているものはかなり細やかに直しており、店内の見栄えが良くなるようにしています。

憩の農園 その他のスポット

憩の農園内には、ファーマーズマーケットのほかにも、西尾市の地産地消に取り組んだ2つの施設があります。ぜひ併せてお立ち寄りください！



●憩の農園 ファーマーズガーデン

西尾市が花きの生産が盛んなことを活かした、園芸専門の販売施設です。広々とした店内には、「そだてる・かおる・めでる」をテーマに、地域の苗や植木、鉢花、観葉植物などが幅広く取り揃えられています。

●憩の農園 Eat-Village

西尾市や三河の食材をふんだんに使った地産地消のメニューが味わえる3つの店舗が集まったエリアです。

「一色うなぎ」で知られる西尾市の鰻の養殖事業者直営のうなぎ店、三河の食材を使用した洋食店、西尾市産の米からできた米粉で作られたパウムクーヘン店があります。



洋食店「le MIKAWA」のランチメニュー。



入口をくぐると色とりどりの切り花がズラリ！

また、お客様が店内に入った時、まず、切り花や果物が目に入るような店内のレイアウトとしています。いわゆる店の第一印象になりますので、コントラストで目を引くものを配置して、お客様がなるべく明るい気持ちで買物をしていただけるようにしています。

JA運営の産直 5本の指を目指して

農政局…現在の課題について教えてください。

憩の農園FM…ありがたいことになりの数のお客様にご来店をいただいています。夕方頃に地場産の農産物がなくなってしまう日も多く、地場産の農産物が需要にこたえきれいていないことが課題です。これから産直会員数を増やすことで、入荷量を安定させていきたいです。

農政局…今後の展望はありますか。

憩の農園FM…目標になります。日本農業新聞が公開している、JAが所管する産直市場売上ランキングで5本の指に入れるように成長することが目標です。10位以内に入ったこともありますので、課題でもある入荷量の安定等に取り組み、目指したいと思っています。

農政局…ありがとうございました。

(訪問日…令和7年9月18日)

東海農政局…JA西三河の本部と連携して取り組んでいることはあります。

憩の農園FM…営農部において、農業に取り組んでみたい人に向けた「農業塾」を当店の裏側にある圃場で行っています。そちらの課程を終えて、実際に農業に取り組んでいる方に対して、当店を出荷先として紹介しています。

東海農政局…地域と連携して行っていることはありますか。

憩の農園FM…西尾市から依頼があり、子ども食堂へ農産物等の寄付を行っています。出荷者の搬入口に、寄付用の箱を用意したり、売れ残ったものの一部を回したりすることで、ある程度の量を用意しています。月に7〜8回程度、西尾市を通じて寄付しています。



取材に御協力いただきました、
店長の鳥居さん



切り花コーナーで販売されている
西尾市の花「バラ」

西三河の自然の恵

店内の加工品でこのようなロゴを見かけることがあります。こちらのロゴは、運営元のJA西三河が設定しているもので、西尾産の農産物を使用した、安全・安心のオリジナル加工品ブランドです。スイーツやジャム、乾麺など、様々なものに付けられていますので、ぜひ店内で探してみてください！



「西三河の自然の恵」
ロゴについて