



住所：三重県津市高野尾町5680番地

URL：<https://asatsumi.jp>

アクセス：伊勢自動車道芸濃ICから車で5分
近鉄津駅から車で20分

朝とれたばかりの旬の味をお届け ～高野尾花街道 ^{あさつみ} 朝津味～



「高野尾花街道朝津味」は、津市北部に位置しており、株式会社フューチャー・ファーム・コミュニティ三重が運営する、三重県の中でも最大級の直売所です。地域の活性化を目的としており、津市内をはじめとした三重県内の農産物や、店内の加工工房で作られた出来立ての加工品を販売しています。

今回、開設の経緯や取組について取材しました。



地域の声から始まった直売所

東海農政局…直売所の成り立ちについて教えてください。

高野尾花街道朝津味…朝津味のある高野尾地区はかつて、三重サツキなどの園芸が盛んな地域でした。しかし、近年は農家の高齢化により地域の活力が失われてきています。

そこで、「もう一度この地域に活力を取り戻そう」という地域の話し合いに、同地区にある赤塚植物園グループの前社長が賛同して加わり、平成25年に地域の住民が主体となって設立したのが、当直売所の運営会社である「株式会社フューチャー・ファーム・コミュニティ三重」です。高野尾地域の活性化事業を行うことを目的としています。

そのプロジェクトの一環として、平成28年に「朝津味」がオープンしました。



元々園芸産地のため、切り花も取り揃えています



様々なPOPが来店者を目を楽しませます。
最近ではあえての手書きも増やしているそうです

農政局…運営にあたって、どのようなことを心掛けていますか。

朝津味…地域の新鮮なものを適正な価格で提供することが重要と考えています。そのため、農産物の値付けは出荷者にゆだねていますが、こちらから助言を行うこともあります。

また、お客様に立ち寄ってもらい、楽しんで帰っていただくこと自体も大事なことを考えています。これは通常のスーパーなどの買い物を目的とした施設とは明確に異なります。そのため、楽しむことを目的としたイベントは積極的にを行っています。

農政局…お客様はどのような方が多いですか。

朝津味…平日は近隣の方が多い印象ですが、休日はイベントを開催していることもあり、様々な年代の方が様々な地域から訪れます。遠方では京都や大阪、名古屋方面から来られている方が多いです。



朝津味に隣接する、赤塚植物園グループが運営する「レッドヒル ヒーサーの森」

地域で育てる里芋の産地



里芋の育ち方の展示。
親芋の周りに子芋、さら
にその周りに孫芋ができ
ていきます



里芋「赤柄」



みかんの詰め放題イベントが
開催中でした！



ミニトマトがずらり！この日店頭に並んでい
たトマトは、「イタリアントマト」「あづま
こべに」

農政局…農産物はどの地域から入荷を
していますか。
朝津味…農産物は、本来であれば高野
尾地域のもので構成をしたいのですが、
量や品目をそろえるために、津市内、
三重県内と徐々にエリアを広げていま
す。足りない品目は、市場から仕入れ
を行うほか、県外の農家と直接仕入れ
の契約を結ぶこともあります。お客様
の満足度を高めるために、高野尾地域
以外の農産物もうまく活用したいと考
えています。
農政局…地域ならではの農産物は何が
ありますか。
朝津味…高野尾地域は里芋の生産量が
多く、こちらにもよく並びます。
実は、里芋はこの地域伝統というわ
けではなく、地域の活性化事業に合わ
せて新たに栽培の取組を始めたものに
なります。「赤柄」「セレベス」とい

う品種を中心に栽培をしています。
また、高野尾サトイモ研究会という
独立した法人もあります。
農政局…その他にはどのような農産物
が多いですか。
朝津味…三重県、特に津市はトマトの
ハウス栽培の農業者が多く、夏以外は
通年で地域のトマトを買うことができ
ます。「あいこ」「千果」「まゆか」
などのミニトマトの品種が人気で、豊
作の年は詰め放題販売をやることもあ
ります。
また、温州みかんをはじめとした柑
橘類を三重県南部の御浜町から入荷し
ています。みかんづくりに適した気候
のため、通年でみかんが店内に並びま
す。おすすめの商品は「はるみ」で、
プチプチとした食感やみずみずしさが
特徴です。1月～2月に出回ります。

みえの安心食材と、水が育んだ逸品



水耕栽培で育てられたレタス



【みえの安心食材とは？】

県内の生産者が環境に配慮した生産方法、食の安全・安心を確保する生産管理により生産した農畜林産物について、第三者機関が確認し、要件を満たした生産物に「みえの安心食材」マークを表示する、三重県独自の制度。



農政局…環境にやさしい農業で生産された農産物がありますか。
朝津味…三重県独自の制度である、「みえの安心食材」の認定を取得している出荷者が約20名います。また、水耕栽培かつ栽培期間中農薬不使用で栽培したレタスやクレソンを出荷している方もいます。
農政局…出荷された農産物の栽培履歴はどのように確認していますか。
朝津味…出荷者には、防除・栽培日誌の作成と、こちらの直売所への提出をお願いしています。
農政局…店内に、「FFC」という文字が多くありますが、これはどのようなものでしょうか。
朝津味…地元企業の赤塚グループが独自で開発した、機能活性化を目的とした特殊な水を「FFCウォーター」



(左) FFCを用いた農産物や商品がたくさんコーナーに並んでいます



(右) FFCを用いて生産された鶏卵。FFCを用いると、鶏舎の臭いを抑えるなどの有用な効果があるそうです。

と呼んでいます。この水を用いて農産物を栽培すると、土壌の水が改質され、土壌微生物が活性化する効果があるため、作物が良く育つようになります。果菜類（トマトやナスなど）が特に効果が分かりやすくなる傾向があります。直売所としても出荷者に紹介をしており、現在は28軒の出荷者の方がFFCウォーターを活用しています。そこで栽培された農作物は、「高品質なお水で生産された逸品」としてコーナーで販売を行っています。

※FFCとは、Ferrous Ferric Chloride（水溶性二量体鉄塩）という成分の基の略）

人気商品を生み出す加工工房

農政局…加工品ではどのようなものが人気ですか。

朝津味…当直売所の隣には加工工房を備えており、出来立ての加工品が人気商品となっています。

まず、地元のよもぎを100%使用したよもぎ餅が人気です。原料となるよもぎは「高野尾ヨモギ会」という団体が、地域の耕作放棄地を再生利用して育てたものを使用しております。ヨモギ餅は平日でも1日平均30パック、年間では1万パック以上が売れる、人気商品です。

また、高野尾地域で育てられたサトイモを使った、里芋コロッケもおすすりめしたいです。普通のコロッケと違って、里芋がゴロゴロと入っており、素材の風味や食感をふんだんに味わえるのを売りにしています。



香ばしい香りのよもぎ餅
クリーム入りもあります！



ヨモギ会が作った
ヨモギペースト



里芋コロッケは、プレーン味と
カレー味の2種類！

農政局…地域の恵みをふんだんに使って製造しているのですね！そのほかに、加工工房で作られているものにはどんなものがありますか。

朝津味…当直売所で作られるとうふは非常に特徴的です。原料は、全て三重県産の大豆を使用しています。また、通常は豆腐を作る際、大豆を煮る工程で大量の泡が出るので、消泡剤という添加物を使用することがほとんどです。しかし、当直売所の工房では消泡剤を用いず、大豆とにがりだけで製造を行っており、大豆本来の濃厚な味を堪能できることが自慢です。食べ方も醤油を使わずに食べていただくのがおすすめです。まずは何もかけずに食べて、そのあとは塩を少し振って食べてみてください。

また、鶏めしも人気の商品です。こちらは高野尾婦人会が工房で製造しています。昔ながらの味を引き継いでい

くという方針で、地域に古くから伝わるレシビ、例えば、鶏からだしを取る、ひね鶏を使うなど、丁寧に一から作っており、コクと旨味を存分に引き出しています。

その他、オムライス、エビフライ弁当やハンバーグ弁当などの手作り弁当も販売しています。



人気の加工品や、地域の食材を味わおう

農政局…店内の食堂や、飲食店舗について教えてください。

朝津味…店内には、今年（令和7年）の7月にリニューアルしたばかりの「あさつみ食堂」と、旬の食材をふんだんに使用した、「ジェラート工房」があります。

あさつみ食堂では、食事のメニューに、なるべく地域の食材を使っています。旬を堪能していただくために、各メニュー添えられる小皿料理やみそ汁には、直売所に入荷している旬の野菜を具材として使用することとしています。日替わりで四季折々の味わいを楽しめま。特にみそ汁は、一般的なものと比べてたっぷりと野菜が入っており、食べ応えがあります。

一番人気のメニューは、直売所の工房で作った、手作りの寄せとうふと鶏

店長イチ押しは
ボリュームミーな
カツ丼！



一番人気の朝津味セット。加工工房で作られる人気の商品がせいぞろい！みそ汁は野菜たっぷり

①鶏めし②寄せとうふ③よもぎ餅
④みそ汁⑤小皿

めしを使用した「朝津味セット」です。
農政局…自家製の加工工房のおすすめ商品がここで食べられるのはうれしいですね！

「ジェラテリア朝津味」について
も教えてください。

朝津味…牛乳は地元の牧場から、フレーバーは直売所の食材を使用した、地元尽くしのジェラート工房です。

ジェラートは、どんな食材でも材料にできますので、果物はもちろん、ほうれん草や焼き芋、カボチャなど、地元の季節の食材を使いながら販売をしています。年間を通すとおよそ30種類の味が販売されており、種類の多さには自信があります。夏の多い日だと、一日に15種類の味を販売することもあります。定番のミルク味と、季節のイチゴを使ったイチゴ味が人気です。



訪問日（11月下旬）の「ジェラテリア朝津味」のラインナップ。
柿ミルクやかぼちゃミルクといった変わったフレーバーがありました！

イベントで盛り上げたい10周年！

農政局…現在の課題について教えてください。

朝津味…農家の高齢化はこちらの地域でも問題になっており、後継者の確保が課題になっています。農業の良さや、産直市場という受け口の存在を、イベントなどの機会を通して知ってもらうことが解決のための糸口と思っています。

農政局…今後の展望はありますか。

朝津味…直売所をさらに盛り上げるため、イベントを行っていない月もあるので、毎月何かしらのイベントができるように計画をしていきたいです。

また、具体的な計画は立っていませんが、何か新しいことも始めたいです。例えば、パン工房を開設して、店内で出来立てパンを提供する…といったことも考えたいです。

農政局…ありがとうございます。

(訪問日…令和7年11月25日)

農政局…直売所を盛り上げるイベントはどのようなものを行っていますか。

朝津味…毎週金曜日には、「朝獲れお魚市」を行っており、その日の朝獲れた伊勢湾の新鮮な魚を販売します。すぐ売り切れるほど盛況です。

また、年に4回、「ハッピーフェスタ」というイベントを開催しており、キッチンカーの出店やマルシェを行っています。そのほかにも、季節ごとのイベントを中心に、多種多様なイベントを行っています。

なお、令和8年は開業して10周年になります。詳細は未定ですが、大いに盛り上げたいと考えており、周年祭として、年間を通して毎月何かしらのイベントの開催を検討しています。



取材に御協力いただきました、
店長の岸本さん



広々とした店内。三重県の農産物や自慢の加工品は見ているだけでも楽しいです。



イベント時は直売所の前にある「ゆめひろば」がにぎわいます。
写真は「音楽祭」の様子