



住所：愛知県碧南市江口町3-15-3

URL：<https://www.jaac.or.jp/agriculture/sanchoku/hekinanaoi/>

アクセス：知多半島道路阿久比ICから県道46号線・国道247号線を経て車で約30分

碧南の「おいしい」が見つかるお店

～あおいパーク もぎたて広場～



「あおいパークもぎたて広場」は、碧南市の南部にある、主に市内を中心とする地域の農産物や加工品を販売する直売所です。運営はJAあいち中央が行っています。

碧南市はにんじんの生産量が多く、当直売所でも積極的に販売やプロモーションを進めています。

今回、開設の経緯や取組について取材しました。

碧南の農業の良さを伝える店舗



店内の様子

東海農政局・直売所の成り立ちについて教えてください。
あおいパークもぎたて広場・平成10年に、碧南市が農業活性化センターあおいパークを開業しました。当時から碧南市はにんじん・玉ねぎ・かんしょなどの栽培が盛んだったこともあり、JAあいち中央が地元の農業の良さを伝える場として同年に当直売所をあおいパーク内にオープンしました。現在もJAあいち中央が運営を行っています。この地域の直売所の中でも、かなり古くからある店舗の一つではないかと思えます。

はじめは共撰出荷者が中心となって、当店に出荷してくださっていましたが、現在では直売所のみで出荷をされている農家さんも多くいらっしゃっています。



あおいパーク内・お隣には、「前浜川口農業活性化組合」が運営する体験農園があります。一緒に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

農政局…どのような地域から来られるお客様が多いですか。
もぎたて広場…このお店は地域住民から愛されているお店ですので、大半のお客様は碧南市内からいらっしゃいます。ただ、碧南市産のにんじんは非常に有名ですので、それを求めて、衣浦トンネルを抜けて知多半島の方や、名古屋市、岐阜県から来られるお客様も多いです。

農政局…地域の出荷者の特徴を教えてください。
もぎたて広場…令和6年度の出荷者数は219名です。JAあいち中央の生産部会を中心として生産基盤を上手に作ってきた地域ですので、一つの品目を多く生産する人が多いです。そのため、子供や孫が農業を引き継ぎやすく、代替わりもしっかりしており、若く熱意のある方が他の地域より多い印象があります。

へきなん美人 ぜひ味わってみて

農政局…碧南市といえばブランドのにんじんの「へきなん美人」ですよね！こちらではどのように取り扱われているのでしょうか。

もぎたて広場…もちろん積極的に取り扱っています。この地域のにんじんの収穫時期は11月中旬から3月頃までですが、JAあいち中央では、2月末までに収穫されたにんじんで、JAあいち中央の碧南人参部会員の中で指導を受け、品質等に問題がなく許可された方がへきなん美人としてもぎたて広場に出荷してくださっています。

農政局…へきなん美人はどのような特徴があるのでしょうか。

もぎたて広場…まず、甘みが強く、にんじん独特の臭みがほとんどないのが特徴です。へきなん美人の元となったのは「碧南鮮紅（せんこう）五寸」という地域の伝統野菜のにんじんです。これも甘みが強い品種ですが、形の不揃いさが袋詰めしづらいとの意見がスーパーなどの量販店からあり、地元の農業者と種苗会社を中心にJAが協力して誕生したのがへきなん美人です。また、色・ツヤ・形がよく、調理もしやすいといった特徴があります。

農政局…どのような食べ方がおすすめですか。

もぎたて広場…その甘みのため、生食でもおいしく、サラダやスティックにするのももちろん、ジュースでも美味しいです。ジュースは何も混ぜず、にんじん100%で飲めちゃうほど甘く、美味しくできます。

農政局…なぜそれほどまでに甘いのにんじんができるのでしょうか。

もぎたて広場…碧南の気候や土地柄によるものです。さらさらとした砂地が余分な水分を落とすので、地中のにんじんの甘みを引き立てています。



訪問日（12月中旬）のへきなん美人売り場の様子。最盛期は1月～2月とのことですよ！



ジュースづくりにもってこいな10kgの大袋。100袋売れる日もあるそうです！



へきなん美人と「カラムーチョ」

にんじんコーナーには、人気のスナック菓子「カラムーチョ」も売られています。にんじんの甘さとカラムーチョのピリ辛が絶妙に合うとして、碧南人参部会が、おつまみやニンジンが苦手な方向けのレシピとして開発したところ好評を博し、当店直売所の食育ソムリエ（P6参照）が紹介し広めています。



へきなん美人の美味しさを様々な形で

農政局…へきなん美人を使用した加工品はどのようなものがありますか。
もぎたて広場…JAあいち中央の職員が開発に携わった缶ジュース「へきなん美人PREMIUM100」をご紹介します。原材料は、最盛期である1月から2月に収穫されたへきなん美人のみで、砂糖などは一切用いていません。一本当たり、へきなん美人を約3本分使っています。

へきなん美人が食べられない季節でも美味しさを味わってほしいという思いから毎年4月ごろから販売をしています。限られた数しか生産できないこともありますが、それでも例年、秋までには売り切れるほど人気です。JAあいち中央すべての直売所で買えますが、へきなん美人の知名度から、直売所での売上が最も多くなっています。



夏にぴったり
「へきなん美人PREMIUM
シャーベット」



店舗担当者おすすめ！
「へきなん美人PREMIUM100」



クッピーラムネは、にんじん味のほか、いちじく味となし味があります。

農政局…4月に販売したらぜひ飲んでみたいですね！その他は何かありますか。
もぎたて広場…へきなん美人PREMIUM100を使用したシャーベットアイスがあります。ジュースを飲んだ業者がその美味しさに感動して、シャーベットに合うとの思いで開発されたものです。

また、当JAは㈱カクダイ製菓とのコラボで、地元農産物を使ったクツピーラムネを販売しています。へきなん美人の果汁を使った「にんじん味」があり、こちらの直売所でも取り扱っています。

ゼリー



焼酎



店内にはへきなん美人や碧南産にんじんの加工品がたくさんあります。加工業者の方が、にんじんの美味しさに感動して作って持って来ることもあるそうです。

にんじんだけじゃない！多彩な恵み



スイートコーン「味来（みらい）」
6～7月頃が旬です。



へきなんサラダたまねぎ



パッケージには、JAあいち中央のキャラクター「マイマイ」ちゃんが描かれています。



たくさんの種類のトマトが並んでいます。生産者ごとに人気や固定客が付きやすいのも特徴とのことです。

農政局…にんじんの他に、碧南地域で特産品はありますか。
もぎたて広場・碧南市でにんじんに次いで生産量が多いのが玉ねぎで、収穫時期にはこちらの直売所にも多く並びます。3月下旬から4月にかけては、「へきなんサラダたまねぎ」というブランドたまねぎが出回ります。辛みが少なく生で食べやすいという特徴があります。
「味来（みらい）」というスイートコーンも非常に人気が高いです。糖度が非常に高く、生で食べられるほど皮が柔らかいのが特徴です。生産者は日が昇る前に収穫して朝一番に当店へ出荷するので、開店してすぐに売り切れてしまうほどの人気です。そのほかには、一年中収穫できて売上の基盤にもなっているトマト類や、5月下旬から7月には梅干しやふりかけ、ジュ

ースにも使われる赤しそなどが特産品となります。
農政局…「マイマイ米」というお米が店内にありましたが、どういったお米なのでしょう。か。
もぎたて広場…こちらは「あいちのかおり」を7、「ミルキークイーン」を3の割合でブレンドした、JAあいち中央のオリジナルブレンド米です。あいちのかおりのあっさり感と、ミルキークイーンのもっちり感をちょうどよく味わえるのが特徴です。毎日食べたくなるお米を目指して開発されました。
また、店内には「コメ米コーナー」があり、好きな品種のお米を好きな精米具合・好きな量で買うこともできます。直売所ならではのサービスだと思

碧南が誇る農産物を、多くの人へ

農政局・碧南といえば、みりんや醤油などの醸造品が特産品ですね。何か関連した取組をしていますか。

もぎたて広場・直売所で地元企業の醸造品を販売しているのはもちろんですが、食育ソムリエの資格を持つ人材が当店におり、醸造企業と連携して、地元の農産物と地元の調味料を合わせたレシピをお客様に提案する活動を行っています。

農政局・碧南は海に面していますが、水産物の取扱いはありますか。

もぎたて広場・碧南が面する三河湾では、昔から海面漁業でカタクチイワシやしらすがよく獲れます。碧南の水産物を押し進めるため、2025年11月に新たに冷蔵オープンケースを導入して、地域の水産企業が出荷する鮮魚も販売しています。

農政局・現在の課題について教えてください。

もぎたて広場・あおいパーク内の他施設、例えば体験農園やレストランは別の運営体なのですが、ほとんど連携できていないことが課題です。体験農園を運営する「前浜川口農業活性化組合」は当直売所に出荷者登録しており、イチゴ等を出荷していますが、それ以上の連携がありません。

今後、レストランでコラボメニューを開発したり、逆にレストランで作られた弁当・惣菜などをこちらで販売すると言ったことができればと思っています。

農政局・今後の展望についてお聞かせください。

もぎたて広場・碧南の農産物の良さを全国に広げたいと思っており、へきな美人をはじめとした特産品にはそのポテンシャルがあると考えています。



食育ソムリエ

野菜や果物の素材の選び方、調理の仕方、保存方法について消費者へアドバイスできる資格を持った人材。JAあいち中央では各直売所に食育ソムリエを配置しています。生産者の思いを消費者に伝え、生産者と消費者の懸け橋になっています。



碧南産の釜揚げしらす



地元企業が製造する醸造品

どうやってその良さを多くの人に知ってもらえるか、これからさらに考えていきたいと思っています。

また、碧南には、農産物だけでなく、醸造の文化や水産物など良い地域の資源が多くあります。それらを店舗に多く取り入れて、より地域性のあるお店にしていきたいです。

(訪問日・令和7年12月16日)



取材に御協力いただきました、もぎたて広場の石川さん