くらし・・・・・

地産地消の核として定着

食の力

全国で増える農産物直売所

低い食料自給率、相次ぐ産地偽装―さまざまな食の課題・問題が深刻化する中、食環境ジャーナリストの金丸弘美氏と「食」の力を強めていくヒントを探る。第一回のテーマは「農産物直売所」。農林水産省によると、二〇〇六年度に直売所が販売した地場農産物販売額は〇三年度より約30％増。地産地消を進める核としての役割を担っている。

（峰松清子）

「これはどうやって食べるの？」。嘉島町のJA上益城「よかよかうまかとれたて市場」（河原君代会長）では、見慣れない野菜を並べる生産者と主婦が会話を弾ませていた。

農産物直売所は全国的に増え、今や約一万四千カ所。売り上げの平均は約一億円に上る。今年一月の県の調査によると、県内の直売所は二百カ所を超え、年間平均販売額は約九千六百万円だ。

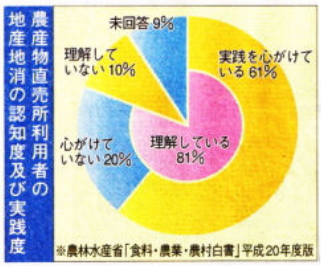
「よかよか―」に農産物を出荷する生産者は約三百八十人。生産地は平野部の同町から旧矢部など山間地まで及び、標高差は約七百七十㍍。河原会長は「気温差を生かして収穫時期をずらせるので常に多くの野菜を出せる。新品種に挑戦する生産者も多い」。年間数千品種に上る品ぞろえに胸を張る。

地域の農産物コーナーを常設する量販店が増え、直売所も独自性が必要になっている。「消費者のニーズを追及し、安全安心に行き着いた」と話すのは、第三セクターが運営する菊池市「養生市場」賀久清豪支配人。生産者の五割以上の百五十二人が、農薬や化学肥料の使用を減らしたエコファーマーの認定を受けている。

しかし同市場の出荷者の多くは六十―七十代と高齢化。県内直売所の平均も六十歳以上が65・5％と、〇六年の55・8％より10㍍近く上昇している。「高齢化が進み、十年後のビジョンを描くのが難しくなった」と賀久支配人。若手生産者確保のため、候補者のリストアップを始めた。

生産者と消費者の交流に熱心なのは山鹿市「水辺プラザかもと」。毎月開く収穫体験会は熊本市や福岡県など都市部の親子連れに人気だ。中嶋広宣事業部部長は「楽しい思い出になる体験で農業のファンになってもらうのが狙い」と話す。さらに「将来は農業の大変さ、実情を伝えられる機会も作りたい」

熊本学園大の山内良一教授（農学）は「農的資源を把握する直売所が、農業への理解を深める民泊のコーディネートや地域の情報発信などのハブ機能を果たしてほしい」と期待を寄せる。「新幹線開通を控え直売所は今や、『食と農』を熊本の観光資源として打ち出す鍵を握る存在だ」と話している。（月一回掲載）



農産物直売所利用者の地産地消の認知度及び実践度
※農林水産省「食料・農業・農村白書」平成20年度版

朝収穫された新鮮な野菜が豊富に並ぶ直売所。生産者は「野菜は毎日持ってきます。お客さんに喜んでもらえてうれしい」という
＝嘉島町「よかよかうまかとれたて市場嘉島店」

金丸弘美の食農レーダー

農家、消費者の双方にメリット

農産物直売所の運営形態はさまざまで、JA、第三セクター、農業法人、町営などがある。ここ十年ほどで全国各地に誕生している。

直売所の良いところは、農家が自分が決めた値段で野菜を販売でき、手取りが増えることだ。例えば一本のダイコンが百円とすると、直売所の手数料15～20％を引いた八十円程度の額を手にすることができる。

これが、市場経出で一般のスーパーで販売された場合、農家の手取りは三十円ほどにしかならない。しかも市場に出荷するとなると大量に同じものを栽培する必要があり、価格の決定は市場に委ねられ、農家には価格決定権がない。

直売所では、小さな農家や高齢の農家であっても出荷できるのが魅力だ。また地域にしかない少量の農産物であっても販売できる。

購入する消費者は、新鮮な野菜を手に入れることができる。農家の顔が見えることで安心して購入できる。つまり農家にとっても消費者にとっても、メリットの大きな存在になっている。

この直売所、ただ農産物を販売するだけでなく、加工品の販売やレストランを併設することで付加価値の高い商品を作り、地域の経済に寄与し、活性化につながるケースも増えている。また地域の自然景観を配慮した建築物で多くの客を集め、観光誘致に一役買うところも出ている。

その典型が、大分県日田市の大分大山町農協「木の花ガルデン」。直売所とレストランが一緒になっている。ここの素晴らしい点は、町全体で計画を立てて農産物を栽培し、バラエティー豊かな市場を形成していることだ。また、加工やサービスの手法が優れている多地域の直売所に従業員や農家が研修に行き、質の高い料理や加工品を提供できるようにしている。さらに大分市内や福岡にも出店し、高い収益をあげる形態を作り上げた。現在、同直売所を核とした農業事業の売り上げは五十六億円にもなるという。

（食環境ジャーナリスト）

ご意見は〒860-8506熊日暮らし情報部へ☎096(361)3020ファクス096(361)3290 kurashi@kumanichi.co.jp