

農産物直売所 運営のヒント②

食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー

金丸 弘美

直売所に並ぶ野菜やキノコ、果物、加工品にぜひ欲しいのがレシピの提案。地元では当たり前のように食べられているものでも、よそから来たものにはどんな食べ方をするのかよく分からないというものがある。

また、地域で利用される野菜でも、普段の食べ方とは違った料理ができるものもある。アレンジをすれば、ほかの味わいが生まれるし、そこにレシピがあれば使ってもらえる用途も増える。

さらに、売り場に肉類、卵、魚類といった生鮮品や豆腐、こんにゃくといった加工品があれば、その時期に使う料理の関連性で、四季ごとに料理の提案があると、連携でほかの商品も売れるし、客単価も上がる。

そして、食べる場があれば、直売所に登場する食材を料理にも提供してほしい。味が分かれば食材を知って購入してもらえる機会も増える。特に旅で訪ねたとき、一番うれしいのは地域ならではの

レシピ提案と食べる場の連動を

味が分かれば食材購入の機会拡大

旬の素材を使った料理が出るときだ。レシピと食べ方提案をするために、食のワークショップを各地で開いてきた。素材の品種、持ち味、特徴、栽培法などをテキスト化する。その時期に、ほかに地域にどんなものがあるのかを洗い出す。それをもとに、料理家にレシピを考えてもらい、農家、直売所、地元の飲食店、栄養士など食に関心をもつ人たちと参加型で、実際に料理を作る。

秋田県能代市で行ったネギの事例を挙げよう。能代には漁港もあるので魚もレシピに取り入れた。ワークショップで、皆さんが作ったネギ料理は34品目にもなった。ネギとミョウガの手まりずし、焼き野菜のマリネ、ザーサイとネギのスープ、ジャージャー麺、ネギそば、ネギの八幡巻き、ネギの豚肉炒め、ネギ入り卵焼きなどだ。中でもネギのキッシュが大好評だった。

参加した直売所のメンバーは早速レシピをつけて売り場で紹介することになった。レシピはファイリングをして、ネギを東京市場に売り出すときの営業にも使われた。

◇次回は6月15日付



NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

新聞

全国農業

2018年(平成30年)

5月18日 金曜日
月4回金曜日発行

農地を活かし 担い手を応援する
農業委員会ネットワーク機構

発行所 全国農業会議所

〒102-0084 東京都千代田区二番町9の8
中央労働基準協会ビル ☎03-6910-1130
©全国農業会議所2018
ホームページ<https://www.nca.or.jp/shinbun>

お申し込みは、お近くの農業委員会へどうぞ