

めむろファーマーズマーケット 愛菜屋

# 地域に愛されて

新鮮で安全な野菜が食べたいと思ったら愛菜屋へ行こう。  
愛情がたっぷり込められた野菜たちが待っている。



広々とした店内にずらりと並ぶ野菜、野菜、野菜。馬鈴しょ、キャベツ、かぼちゃ、大根……。スタンダードな野菜から、「これは何？」と思ってしまうような珍しい野菜まで。まるで野菜の博物館を訪れたかのような新鮮な感覚だ。そして新鮮なのは感覚だけではなく。棚の上でお客さんを待つ野菜たちもまたバッグンに新鮮なのだ。素人目に見ても、野菜の表面が自然にツヤツヤと輝いているのが分かり、見た目からして美味しそう。手に取りやすいようにと陳列さ



右/店内に大きく掲げられたスローガンと生産者全員の顔写真とコメント。左下/店長の中村 満さん。

れた野菜は種類が豊富なのに加え、同じ種類の野菜であっても生産者別に区切られているのもおもしろい。これは、例えば馬鈴しょをひと袋選ぶにしても、何人もいる生産者の中から必ず1人を選び出さなければいけないわけで、普段スーパーで野菜を買うことに慣れた人にとっては、これまで味わうことがなかった、生産者を選択する楽しみが生まれてくる。この「生産者を選ぶ」という工程を経ることにより、買入手としてはより一層、ここで買う野菜に対する愛情が芽生えるのだ。それが最終的には、この野菜を口した時に感じる美味しさにつながっているような気がする。生産者の顔が見えるということは、それだけで特別なことなのだ。

「お客さん本位で野菜を売るのは、直売所を始めたところからのポリシー」と話してくれたのは愛菜屋の初代会長、山上美樹彦さん。山上さんは平成6年に愛菜屋の前身となる無人の野菜販売所を町内の農家の人たちと共同で始めた人だ。今は会長職を離れ、1生産者の1人として愛菜屋に野菜を納めている。山上さんたちが初めて作った直売所の広さは1・5坪、創業時のメンバーはわずか6名だった。



## お客さんが愛菜屋を育ててくれた



「どんなに美味しい野菜を作ろうと思っても、その人の人格以上の野菜は作れないです」と山上さん。

めむろファーマーズマーケット  
**愛菜屋**  
芽室町東めむろ3条南1丁目1番地  
TEL.0155-62-5315  
<http://www.ja-memuro.or.jp/farm>

「無農薬・低農薬の新鮮、安全、美味しい野菜。自分たちが家庭菜園で作っているのと同じ野菜を食べてもらおう」。そんなメンバーの思いが込められた野菜は、直売所がスタートした年から順調に売れた。愛菜屋の野菜を食べた人たちから口コミで広まり、規模は徐々に大きくなっていく。初年度400万円だった売上は、翌年にその倍の800万円、3年目はさらにその倍の1600万円にもなった。しかし野菜が売れる嬉しさの反面「本業の農作業以外に毎日の売上を手作業で計算し、明日の出荷分を用意することの負担が大きくなり過ぎていた」と山上さん。そんな時にJAめむろという助け舟が現れたのだ。

平成13年より愛菜屋の事務局をJAめむろが引き受けてくれた。その背景には、自分たちも直売所を開きたいという農家が芽室町内で増えてきたという事情もある。しかし、個人で直売所を作ろうにもすでにその前年に愛菜屋では2500万円もの売上を上げていたため、町内に新しく直売所を作るのはあまりにリスクが大きい。ならば、「みんな一緒にやってみえないだろうか」ということで、JAめむろが歩み寄ってきただった。

側で行なってくれるというのだから。願ってもなかった申し出に「これで作るほうへ集中ができるようになった」と山上さんたちは喜んだ。JAめむろが事務局になってからも売上は伸び続け、平成20年には2億円を突破した。生産農家の数は100を越え、平成18年に現在の場所に転移してからは、売場面積も大幅に拡張。それに伴い取り扱う商品数も増え、今や400種類を越えている。その成長の裏には、「貯蔵野菜以外は朝取り野菜をその日にしか出荷しない」というルールや安全性を裏付ける栽培履歴の完備、残留農薬検査などの徹底がある。それに加え、毎月1回生産者が全員集まる

例会を聞き、販売品目や販売価格の確認をし合いながら様々なアドバイスや指導も行なってきた。売場にも厳しい目が光り、愛菜屋の信用をなくすような野菜を出荷する農家に対しては、きっぱり辞めてもらうこともある。「常にこれでいいということはない」。1年に1回は必ず本州の直売所を巡り歩くという山上さん。愛菜屋の1番のお得意様は地元にいる人たちだ。野菜に目の肥えた人たちを相手にしながら、こまめな成長を続けてきたことが何よりも愛菜屋の野菜が本物であることを証明している。



防犯カメラ設置店

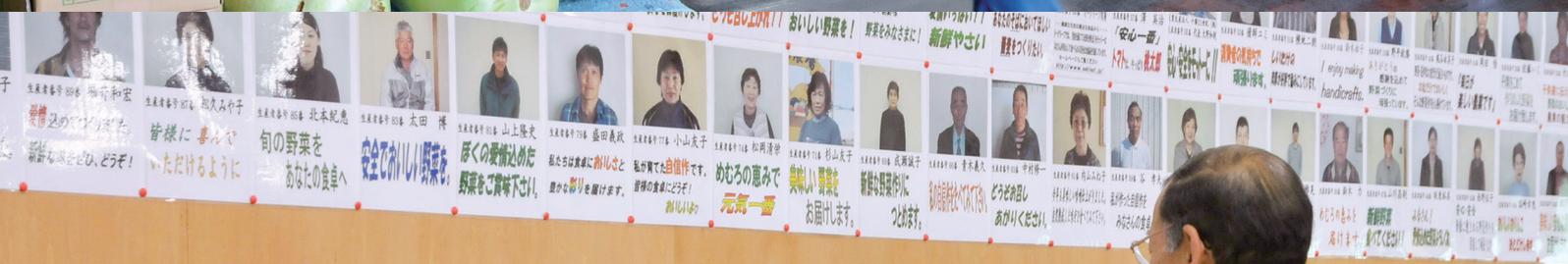


いかなる種類の感染も、しじみ殻洗剤で予防できます。しじみ殻洗剤は、ウイルスや細菌を除去する効果があります。ご厚意をいただき、ご理解・ご協力をお願いします。

お客様へ  
「食菜園」では、ネットワーキング



玉ねぎ  
産地直送  
新鮮野菜  
毎日届く  
お楽しみください



川口農産

大入り 福袋栽培  
新しい汁  
10kg ¥250円  
10kg ¥250円

じゃが芋  
1kg ¥200円  
1kg ¥200円



トヨニシファーム

## 十勝野黒にんにく

ニンニクの神秘。黒の力に驚くなかれ



小倉広樹さん

農業生産法人  
有限会社 トヨニシファーム

帯広市豊西町西4線9-3

TEL.0155-59-2004

<http://www.toyonishifarm.co.jp>



右/秋に種を植え、雪の下で越冬させることでニンニクは美味しく育ちます。  
中/トヨニシファームの母体は、約4,000頭の牛を育成・肥育する牧場です。  
左/「臭いが残らないので、毎朝食べても平気です」と、小倉さん。



「ニンニクの栄養は野菜の頂点に立つといわれるくらい、人の身体にいいものなんです」。そう話すのはトヨニシファームの小倉広樹さん。しかし、いくら身体にいいとは分かっているけど、ニンニクを毎日の食生活の中に取り入れるには、やはりアノ臭いが気になってしまいます。

「十勝野黒にんにく」は、そんなニンニクを敬遠する一番のハードルである臭いをほとんど抑えた生サプリメント。ニンニクを海洋深層水に浸し高温状態で長期熟成発酵させることで、臭いがほとんどなくなり、ニンニクに比べ活性酸素悪玉菌を抑える酵素も増加するのです。

さて、気になる味のほうですが、小倉さんは「ただ栄養があるだけでなく、美味しいと脳が感じることも大切なことだと思います」とにんまり顔。まろやかな舌触りとフルーティな香り、そしてプルーンペーストのような上品な甘さが口の中に広がります。まさか、これがニンニク？と、疑わずにはいられない変貌ぶり！

「手探りの状態からニンニクを作り始めて4年目になりますが、まだまだ課題はあります。大きくて形の良いニンニクを作るには技術がいります。今はまず、この黒にんにくについて多くの人たちに知ってもらいたいですね」。