

子どもたちも楽しい 産直センターへ行こう!



「陽気な母さんの店」オープンから5カ月



リポーター 佐々木 百合子 さん
(浦 山)

米の価格低迷が続く中、農業への不安感が日増しに募っています。さらに野菜までもが輸入されている現状に「地産地消(地元で採れるいいものを地元で食べようとの意)」をスローガンに掲げ農業女性が立ち上がりました。前回の市民リポーターだより(広報九月一日号)で紹介しました大館市生活研究グループが先頭となり、多くの仲間を集め「友の会」を結成。産直センター『陽気な母さんの店』を今年四月二十九日に自力でオープンさせました。この産直センターを訪ね、元氣な農業女性の取り組みを紹介します。

店内をリポート

見渡す限りの田園と遠くに近くにリンゴ畑、そして濃緑のネギ畑と美しい風景が続く国道一〇三号沿いの十二所地区曲田。ここに私が紹介する『陽気な母さんの店』があります。

中に入ると、オレンジ色のユニホーム姿の会員が元氣な声と笑顔で迎えてくれました。入り口は花屋さんで、数十種類の花が市価の半値以下で売られています。

新鮮な品でいっぱい

まずは漬物コーナーが目を引きます。オープン時には「いぶりがっこ」が幅を利かせていましたが、今はたくさんの種類の夏野菜のオンパレードです。保存料など何も

入らない自然な味は会員の自慢の腕で漬けたものです。試食容器は清潔なガラスで統一され、お客さんは納得して買うことができます。また、米に付加価値をつけた会員手作りの加工品(かまぶく、草もち、ごもち、きりたんぽ、みそ付けたんぽ)は大好評で、なつかしいおふくろの味を満喫できます。さらに二十代の会員が作ったリンゴパン、カボチャやほうれん草の野菜パン、ケーキなどのオリジナル商品はすぐに売り切れる日もあり、後継者も確実に育っていることが実感されます。



会員が生産した新鮮な野菜は数えきれないほどあり、朝取り野菜で本物の味を知ったというお客さんも増えていきます。また生活研究グループが取り組んでいる「EMボカシ」たい肥による野菜コーナ

ーも人気です。このコーナーからは、自然に優しく安全な農産物を提供したいという会員の強い意気込みが伝わってきます。

この産直センターは果樹地帯にあることから、これからの季節はリンゴ、ナシが美味で楽しみです。店内にはシソジュース、リンゴジュースも並び、女性ならではのこまやかな心づかいが感じられます。

お土産コーナーも

ぐるっと見回していくと、大館名物曲げわっぱのコーナーがあります。さまざまな品が陳列され、県外のお客さんは興味深く眺めお土産に求められるそうです。また市内のお菓子屋さんのコーナーもあり、会員のプライベートのお土産にとっても重宝とのこと。会員もまた消費者の一人だったのです。

食堂では

食堂では若いパートさんたちが笑顔で迎えてくれました。「中山ソバ」は、伝統を受け継いだ『ソバの会』会員が作ったものです。この会が考案した「ほうれん草うどん」は地元の産物にこだわったメニュー。その他、三種類のソフトクリームがあり、ゴマソフトが一番の人気とか。食堂部で作ったあきたこまち一〇〇%のおにぎりと今が旬の栗ごはんもお薦めです。