

田山会長へ インタビュー



Q 産直センター設立の目的は？

A 農家が生産から販売まで責任を持つことで、消費者に新鮮・安心・安全をお届けすることが出来ます。さらに、88人の会員が協力し自家生産物を効率的に販売することで、農家の所得向上と農業女性の意欲を高め、地域の活性化と農業後継者を育成することが目的です。

Q 会員の年齢層は？

A 20代から70代までと幅広く、それぞれのすばらしい持味に期待がもてます。

Q グリーンツーリズムを取り入れた産直センターとは？

A 都市の住民との交流を図るため、ソバ打ち、たんぼ作り、リンゴのもぎとりなど様々な体験の場を提供しています。特に、小、中学生に大変人気があり好評です。

団体の予約も受け付けており、来春はイチゴ狩りも予定していますので、お楽しみに！

Q 食堂もありますね？

A 念願の食堂では昔から伝承されている「中山ソバ」と会員の苦心作「ほうれん草うどん」、ソフトクリーム3種がメニューです。

Q 部門別の責任者はどんな仕事をしていますか？

A 総務部は各部門の見届けをし、食堂部はおにぎりや味付けごはんの出荷で朝から大忙しです。環境部は店内外の清掃・整理、イベントの準備などを担当しています。

販売部は価格調整と月一回の宅配便（一口3千円）へ入れる野菜の調達から仕上げまでを行います。この宅配便は毎月1000個以上を全国に発送。今は関東方面からの注文が多く、ぎっしり詰まった旬の味覚に喜んでいただいています。

Q 会長としてのモットーは？

A とにかく新鮮で良質な品揃えと清潔な店内、そしてお客様にほめていただける接客を徹底していきたいと思っています。

都市に住むかたとの交流

この産直センターでは、都市に住むかたに自然と一体となった農村の文化を楽しんでもらう「グリーンツーリズム」への試みを始めています。

センター内の研修室を利用して地元の産物を生かしたソバ打ちやたんぼ作りなどの体験企画を実施。子どもたち以上に親の方が生き生きと楽しんでいるとか。また、月一回開催する「旬の野菜で作る料理教室」は若いお母さんたちに大人気で、子どもの健康と食の安全に強い関心を持っていることがよく分かります。

新鮮で安全な農産物を消費者に提供するばかりでなく、豊かな自然と文化を体験してもらうこの試み。この産直センターの大きな特色になる予感がします。



終わりに

個々の力を発揮し創意と工夫で毎日出荷する会員たち。自慢の腕を振るう場所が出来ました。消費者との直接交流により生産者としての確かな手ごたえを感じ、店内に満ちている若々しい笑顔。その笑顔が農業の活性化につながることを期待します。