

～ シリアル・ルネッサンス ～ <http://www.riceisland.co.jp>

「農S市場」が2005年9月オープン予定！！

全国の直売所(ファーマーズマーケット)の農産物及び農産物加工品のプロ情報ネット

農S市場は、全国の隠れた安心・安全な農産物を検索するための案内板です。コメズ指南書の巻末に掲載！！
ファーマーズマーケットをインターネットウェブ上で紹介、農産物および農産加工品を簡単に探せる仕組みです。

全国の約3500店舗のファーマーズマーケットに人々が集まっています。各地のファーマーズマーケットには、

「少量の為に出荷できなかった」

「規格外だった」

「珍しいので認知されていなかった」

ファーマーズマーケットをネット化する事で、これらの野菜に不可価値をつけることが可能になります。

茨城県「ポケットファームどきどき」農産物直売所のテーマパーク版

来場客が1年間で75万人を越えました。昨年のGWには1日1万人近い来館者数にもなりました。野菜、果樹、花卉など農産物、豚、牛の加工品、手作りウイナ教室、いも堀農業体験もでき、子供から大人まで大喜びで帰っていくとのこと。レストランでは、黒米ごはん、むぎごはん、五種雑穀ごはんなどバイキング形式で、好きなものをとってもらって食べてもらう。白飯はほとんど出ないようです。五穀ごはんは子供に人気で、桃太郎のきびだんごのきびというと、こどもが喜んで食べるとのこと。にんじんの葉っぱを初めてみた子供がいて、「食べられないの」と聞かれたので、にんじんの葉っぱを天ぷらに揚げて食べてもらった。お客様は親子ともども喜んで帰ったとのこと。単に買いもの、飲食が目的ではなく、楽しいから、買い来る、食べにくる。楽しいことを体験したいためにここへ来るのだ。

山形県金山町では！

農協女性部の産直グループ「夕市グループ」があり、今年に25年になります。「畑のうなぎ」というごぼうを叩いて、味をつけて、油で揚げたものを商品化しています。味も、見た目もうなぎに似ているので、この名前をつけたとのこと。他にも「くじらもち」というお米の粉を原料としてつくった、羊羹のようなものは蒸かして食べると実にうまい！

高知県では

馬路村農協：柚子を加工して、「ごっくん馬路村」というジュースを開発して、年間30億円の売り上げに達しました。他にも「くじらもち」というお米の粉を原料としてつくった、羊羹のようなものは蒸かして食べると実にうまい！

長野県では！

東京都内のそば屋さんなどで、見かけるようになりましたが、長野には、大根おろし専用の「青くび大根・辛味大根」というものがあります。煮ても美味しくないが、大根おろしにするとなんともおいしいのです。

熊本県では！

塩トマトというトマトがあります。塩をかけずにそのまま食べても、塩味がするのです。それは、なぜか・・・？その理由を見つける事も楽しいと思いませんか。

北海道和寒では！

越冬キャベツというキャベツがあり、冬に雪の下から掘り出します。低温の中でキャベツの酵素が甘さ・うまみを増すのです。

福島と宮城では！

少し前にテレビでも放映され、エゴマが話題になりました。エゴマの産地として、認知度があがった福島県曳舟町、宮城県色麻町。えごまは血液をさらさらにするという事で注文が殺到し、両産地とも出荷が間に合わず忙しいようです。

このように農業の現場が活性化することは、食糧自給率を上げる為大事なことになってきています。探せば、もっともっと面白い農産物および農産加工品がたくさんあり、実に楽しいものです。産地では、1年に何回しか収穫できないものをいかに安定的に出荷できるかが課題です。農産物を加工する事によって、その需給のバランスを保つ事にもなります。楽しく作ったものを、面白がってもらえる方に、楽しく食べてもらうことが、双方とも、作りつづけられ、食べつづけられることではないでしょうか。農産物には、お腹をいっぱいにするだけでなく、楽しい事もいっぱい有るはず。食べる方が、作る方に目を向ける事によって、見えてくるものがあります。まず、農業の現場から始めてみませんか。農S市場は、情報発信と商品開発で皆様楽しさをお届けできるようオープン準備しています。