わたしたちが応援します。がんばれ、とちぎの農産物直売所！

きらりと光る とちぎの農産物直売所 選定委員座談会

◀ここでしか手に入らない野菜の代表格の一つ、きらり佐久山直売所の「与一すいか」（大田原市）
アグリパル塩原の「塩原高原大根」（那須塩原市）

選定委員

- 菅井慎三さん〈ホテルエピナール那須総料理長〉
- 斉藤直子さん〈とちぎフードマイスター〉
- 小長光寿委さん〈お菓子とパンHisaiオーナー〉
- 松浦祐里さん〈株式会社JTB関東〉

栃木県内には、地域の特徴を生かし、農産物や加工品を提供する農産物が目白押し。「また訪れたい」「また買いたい」「また食べたい」――。農産物直売所の魅力とこれからについて、応援団が熱く語り合いました。

農産物直売所はアイデアと出合いの玉手箱

菅井慎三さん
＊都内港区南青山の料亭で7年間日本料理の基礎を学ぶ。割烹料理店と活魚割烹店で副料理長を歴任後、1992年ホテルエピナール那須のオープニングスタッフとして来県。2000年同館和食料理長就任、那須会席の基盤を構築。那須地域の契約農家や農産物直売所を周り、地元の野菜をメインに使った料理の開発に取り組む。

――栃木県内の農産物直売所に対してどのようなイメージをお持ちですか。

菅井◆直売所は毎日のように仕事で利用していますが、所用で出かける道中に直売所が見つかればまず立ち寄り、旬の食材を把握することを心がけています。お客さまにお出しする食材は「いまのこの時期にこの土地で採れるもの」であることを大切にしています。メニューは直売所や農家さんの畑に直接出向いて決めることが多いですね。調理場で考えていても、ありきたりでつまらないアイデアになってしまう。直売所はわたしにとって、アイデアの玉手箱です。

斉藤◆スーパーとは違った食材に出会えるのが直売所。ついさきほども寄ったんですが、はくさいに「オレンジ」と書かれてある。なんだろう？と思ってスタッフさんに尋ねたら、中の部分がオレンジ色なのだそうですね！知りませんでした。

このお店にしかないものがあったり、新たな食材が発見できるのが直売所の魅力のひとつですね。

菅井◆はくさいにはオレンジ色もありますし、紫色もあるんですよ。日に当たった外側は緑色なのですが、中はとってもカラフル。この色を生かして、当館の日本料理部門では「野菜だけのしゃぶしゃぶ」というお料理をお出ししているんです。

小長光◆野菜のしゃぶしゃぶ、とても興味があります。どのようにお出ししているのですか。

菅井◆15種類ほどの野菜を、栃木しゃものだしを使ったスープで召し上がっていただきます。ブロッコリーやスティックセニョール、なのはな、サニーレタスなど、いま採れている野菜があればOK。好みの加減にゆでていただき、手づくりポン酢で召し上がっていただきます。

松浦◆そのお野菜の中に、オレンジや紫のお野菜が入れば、見た目もいっそう華やかですね。

菅井◆カリフラワーもいろいろな色の品種があり、近隣の直売所で買い求めています。直売所とは、大量に出回ることのない、希少な農産物と出会える場所でもありますね。

小長光◆このようにしておいしく食べることができるのは、鮮度がよく、採れたての旬の野菜ならではのうまみや栄養がたっぷり含まれているからですね。農産物は鮮度が命。直売所で新鮮な野菜が買えることは、消費者にとってありがたいですね。

一番おいしい食べ方は、農家の方が一番よく知っている

斉藤直子さん
＊子育てを終えて自分の時間が持てるようになったところ、栃木県の農産物の魅力に取りつかれる。以来、週に1度は県内の直売所巡りに励む。お店の人とのコミュニケーションが大好き。趣味は写真撮影。「とちぎフードマイスター」。

――みなさんはふだん、農産物直売所をどのように活用していますか。

小長光◆わたしは、週に2～3回くらいは、直売所へ行きますね。家庭用にも買っています。お店でよく使う卵やかぼちゃ、にんじん、さつまいも、セロリなど、切り花や鉢植えのお花もよく買います。

斉藤◆わたしは週に1度くらい直売所に行きます。直売所とスーパーとの違いは、農家の方が非常に身近に感じられる点ですね。今まで知らなかった新しいお野菜を見つけて、どんなふうに調理したらいいのかなと思うでしょう。そのときに売り場にいる農家の方にお聞きするんです。一番おいしい食べ方は、農家の方がよくご存じですから。

先日、きくいもという野菜を初めて見たのですが、聞いてみると「イモ類のなかでもそれほどでんぷん質が強くない」という答えがすぐに返ってきました。直売所では農家の方とすぐに話ができるから、その日の晩の食卓にすぐ活用できます。

小長光◆そういえば宇都宮市内の直売所で、野菜の調理方法を紹介しているプレートを展示し、店内の野菜を使った料理教室を開いているところがありましたよ。

菅井◆斉藤さんのおっしゃる通りですね。直売所には農家の方の名前が書かれてあり、電話番号が載っているところもあります。わたしは「これはいい野菜だな」と思ったら、直接農家の方へ電話しちゃうんです。「家はどちらですか。畑を見に行ってもいいですか」と。そして畑へ出向き、農家の方と話をして交流を深め、時には「こういうふうに作れますか」とお願いをすることもあります。

▲スーパーではほとんど流通しない農産物の一つ、「中山かぼちゃ」です。那須烏山市の中山地区で栽培しています。生産部会に登録した生産農家だけが苗を譲り受けて 手間ひまをかけて育て、おいしさを守り続けています。生産数が非常に少なく、「幻のかぼちゃ」と呼ばれています。（とりたて野菜直売所、那須烏山市）

▲季節の切り花が何種類も並ぶ「菜っ葉館」（さくら市）

松浦◆当社には栃木の魅力を発掘することに情熱を傾けているチームがあり、県内の直売所にも通っています。当社が発刊している雑誌「るるぶ」掲載のために、取材に伺うこともしています。今後、旅行会社としては、直売所と協力して何かをやりたいという気持ちは非常に強いですね。

トイレの整備はお客さまが立ち寄るきっかけになる

松浦祐里さん
＊筑波大学日本語日本文化学類卒業後、2014年に（株）JTB関東に入社。現在の所属は法人営業宇都宮支店教育事業チーム。趣味は全国各地のおいしいものを食べること。

――「お気に入りの農産物直売所」はありますか。

菅井◆当ホテルではその日に出勤する約15人のスタッフが、朝の通勤の際に最寄りの直売所で野菜を買い求めて来ます。15人それぞれにお気に入りの直売所があり、「今日、ここでこんな野菜があった」などと情報交換をしています。わたしがよく行くのは「道の駅那須友愛の森」と「道の駅東山道伊王野」の敷地内にある直売所です。

小長光◆わたしも「友愛の森」は好きですね。珍しい種類の切り花が多いんです。普段は近所の「JAさくら直売所」。「道の駅きつれがわ」「道の駅しもつけ」などにも行きます。

斉藤◆わたしは写真を撮る趣味があるんですが、県北地域で紅葉を撮影した帰りに「きらり佐久山」などへ立ち寄り、お野菜や焼きいもなどを買っています。

松浦◆旅行会社という視点でも、一個人という視点でも、日本一きれいなトイレを目指しているという「まちの駅 新・鹿沼宿」はお客さまにご案内しやすく、個人的にも好きです。「JAはが野井頭フレッシュ直売所（あぐっ娘）井頭観光いちご園」のいちご狩りも、思い出づくりに魅力的ですね。

▲いちご狩りが出来る施設が併設している直売所も魅力的
（JAはが野井頭フレッシュ直売所（あぐっ娘）井頭観光いちご園）

――農産物直売所の良さをお教えいただき、ありがとうございます。では逆に、農産物直売所に求めていることや、こうなったらいいなということはありますか。

斉藤◆松浦さんが指摘した「トイレ」はとても大切だと思います。せっかくすばらしい農産物を販売していても、トイレが清潔でないと残念な気持ちになりますね。

松浦◆お客さまを観光の移動中に直売所へご案内したいと思うのですが、トイレがないと、旅行会社としては、お立ち寄りスポットとしておすすめしにくいのが実情です。きれいなトイレがあって気持ちよく使える場所は、ご案内したいですね。

小長光◆直売所によると思いますが、午前中のうちに売り切れている場合があります。家庭や仕事の事情により、午後にしか行けない人がいると思うんです。午前と午後で入荷時間を分けていただくなどして、午後に来るお客さんのために商品を追加したり、取り置きができるようなシステムをより一層導入してもらえれば、消費者としてとてもありがたいですね。

農産物直売所「＋α（プラスアルファ）」でもっと魅力的に

小長光寿委さん
＊文化服装学院卒業後、1997年にアパレルCADパタンナーとして独立開業。2009年、「お菓子とパン Hisai」をオープン、現在に至る。お菓子教室やアイシングクッキー教室などを随時開催しており、店頭販売のほか、各種イベントに参加して活動の幅を広げている。

――最後に、栃木県の農産物の情報をより魅力的に発信し、より多くの人に直売所へ来ていただくためのアイデアを教えてください。

松浦◆農産物を販売するだけにとどまらず、いちご狩りや周辺のハイキングなどが楽しめる直売所は、観光スポットとしてお客さまに喜んでいただけると思います。

小長光◆直売所に「＋α（プラスアルファ）」で付加価値を付ける。ただ売るだけではなく、より親しんでもらうための工夫ですね。

欲しい野菜や果物が入荷したら知らせてくれる「メールサービス」があったら便利だと思います。

斉藤◆足利市の「北の郷直売所」では、特産品を工夫して使ったお弁当の開発が実を結んでいます。地元の農産物を生かした、ここでしか買えない「ご当地弁当」を充実させれば、新たな魅力が伝わるのではないでしょうか。

菅井◆わたしも那須高原の食材を生かしたご当地弁当「なすべ んゝ」を考案するお手伝いをして、好評をいただいています。

栃木県には名だたる名店の巨匠と呼ばれる料理人やパティシエが全国から訪れ、食材を買い求めにきます。それほど栃木の農産物は優れた品質を誇っているのです。直売所という存在を通して栃木のおいしい食材をアピールし、消費者のみなさんにいっそう楽しんでいただけるといいですね。

▲おいしい惣菜もたくさん。北の郷直売所の「マール牛丼」（足利市）（右）、
木もれびの里筆路の「だし巻き玉子」（日光市）（中央）、「雀宮青空市」のしもつかれ（宇都宮市）（左）