

先日、滋賀県JAおうみ富士が開設したファーマーズマーケットおうみんち・守山店（以下、「おうみんち」）を調査した。JAおうみ富士は守山市と野洲市を管内とし、琵琶湖の南東部に位置している。京都市から20kmという通勤圏内でもあり、水稲のほか軟弱野菜、メロン、花き、果樹など少量多品目の園芸産地である。

JAおうみ富士が2008年5月に地産地消の拠点づくりのために作ったのが「おうみんち」である。敷地面積9100㎡に農産物直売



直売所の中央に環境こだわり農産物の売り場がある

所、農家レストラン、交流施設、駐車場が配置されている。また、隣接の耕作放棄地1.5haを活用し、市民農園を100区画（1区画12㎡）と農業者体験農場を整備した。

直売所が開店してから3年間は、生産者と消費者双方に地産地消の意識に食い違いがあつて、出荷者は生産現場の事情を押し付けがちとなり、消費者からは「午後は商品がない」、「品揃えが悪い店」という評価が聞かれた。そこで、「おうみんち」を統括する食育園芸部長の川端均さんは、「知産知消」運動を始めた。

「知産知消」運動とは、地元の農業を知ることから始めようと、「つくる・食べる・つなげる」をキーワードにした、「おうみんちあぐりタワー構想」を進めた。2012年に農業体験農場を利用した「青空フィットネスクラブ」を立ち上げた。ここでは、野菜やさつまいもの定植・収穫、菜花の収穫と草木染め、田植え、稲刈り等の1日農業体験を年間20回程度開催している。参加料はイベント毎に設定し、現在の会員数は3



バイキングレストランはいつもお客さんと賑わっている

00名以上にのぼる。会員は収穫した作物のうち一部を持ち帰るが、残りは直売所で販売される。

「おうみんち」には、地域食材を活用したバイキングレストランも設置されている。原材料や調味料などは併設の直売所から定価で仕入れられている。また、菓子加工やジェラート加工も併設の加工場で行っている。レストランのスタッフはリーダーの今西昌子さんを中心に約30名が働いている。バイキングの料金も大人（中学生以上）1260円と割安な価格設定だ。ほっとする味で、野菜をたっぷり食べられると県外からのお客さんにも大評判である。

「おうみんち」のもう一つの特徴は、連携する団体の多さである。行政や漁協、生協、地元企業のほかに

近隣の大学とも食農教育や土作りの実験にも協力している。

このように、「おうみんち」は単なる直売所という概念を脱皮して、フードビジネスと食農教育を統合した「食農プラットフォーム」に成長している。「おうみんち」3店の合計売上高は11億円だが、売上高を競うのではなく、農産物や地場産食材を介した人と人のつながりを生み、その絆をより強くしている。そこで働く農協職員やパートナーさんの顔はみな明るく、きつと働くことが誇りで、楽しいのだろう。このような農産物直売所は国内でも珍しい。「おうみんち」は平成28年度地産地消等優良活動表彰・交流促進部門で農林水産大臣賞を受賞した。

野見山敏雄さん

東京農工大学大学院農学研究院教授

東京農工大学で教鞭をとっており、最近の研究テーマは、半商品経済を組み込んだ農林産物の生産と流通に関する総合的研究である。主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構（日本経済評論社）や食料・農業市場研究の到達点と展望（筑波書房、共著）など多数。2012年11月より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員を務めている。



主な著書には、産直商品の使用価値と流通機構（日本経済評論社）や食料・農業市場研究の到達点と展望（筑波書房、共著）など多数。2012年11月より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員を務めている。