



●金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリス
ト。1962年生まれ。執筆活動のほか
食のアドバイザー事業を手がける。著書
に「ゆらしい島のスローライフ」(学研)
「創造的な食育ワークショップ」(岩波書
店)、「田舎力 ヒト・夢・カネが集まる5
つの法則」(NHK生活人新書)など多数。

14 愛媛県今治市

「さいさいきて屋」
地産地消を貫く



【上】商品は常に見栄え良く並べられている。
【右】人気のイチゴのタルトは2000円

愛媛県今治市にあるJAおちい
まばり「さいさいきて屋」は、
徹底した地産地消を貫く直売所とし
て地元の絶大な支持を受けている。

今治市の8つの島、山間地、漁港
まで全域と連携した農産物、海産
物、畜産物をそろえて販売。参加農
家は1300軒。その半分以上が女
性だ。年間の平均売上は80万円。
1000万円クラスも数人生まれた。
国道196号線沿いにあり、売り
場面積562坪、駐車場270台の
施設は、食堂、カフェ、クッキング
スタジオ、体験市民農園などを備え
ている。職員14人。パート、アルバ
イトを含めると140人を雇用する
までになった。年間150万人が訪

れ、売上げ23億円。今治市全校の学
校給食の材料調達も行い、子どもに
地域を伝える役割も担っている。

直売所ができたきっかけは農協合
併と専業農家の高齢化・激減であ
る。最初は豚のセリ市場跡地30坪の
ところに天井だけの直売所で農家94
人からのスタートだった。これが1
年間で2億円以上を売り上げた。兼
業農家、若手や定年退職後の新規就
業者、女性農業者、高齢者などの出
荷ができなかった小さい農家を迎え
入れることで一気に広がった。07年
に現在の地で再出発となった。

地元の旬の花、柑橘、野菜、山菜、
肉類、魚などがずらりと並ぶ。
「日常で必要なもので今治で採れな
いリンゴ、夏場のレタスやキャベツ
は長野、バナナは沖縄からくらいで、
あとはほとんど今治でそろいます。
畜産農家があるので、牛肉、豚肉、
鶏肉も地元です。ソフトクリームの
ミルクも酪農家の搾りたてを使って
います」とは、店長の西坂文秀さん。
入口付近では鮮魚がずらりと並ぶ。
「生鮮を売るので魚も必要。今治は
漁も盛ん。地元漁連にお願いして魚
を出してもらおうにしました」
魚は職人の対面販売で、その場で
さばいてもらえる。毎日、旬の魚と

売り場の野菜類の組み合わせのメニ
ューの提案もされる。雑魚もト口箱
で500円で販売され飛ぶように売
れる。20坪の売り場で年間2億30
00万円を販売する。

ジュース、ジャム、ドレッシング、
豚まん、餃子など、地元の加工業者
と連携した加工品は60種類を超える。
すべて今治産の材料を使ったものを
独自に開発している。

売り場には自動販売機が置いてな
い。直売所で開発したジュース類を
購入してもらうためだ。

ほかにも大評判となっているのが、
旬の果物を使ったタルトやケーキだ。
完熟のイチゴのタルトが、カフェの
ショーケースにずらりと並ぶ。

「うちはケーキを売りたいのではな
く、果物を売りたい。それで生まれ
たのが果物がメインとなったタルト。
ブルーベリー、イチジク、マスカッ
ト、栗。あとは桃、メロンと旬ごと
に出して、1年間回ります」

イチゴのタルトは、1日6回転す
る。粒の小さいものや形の悪いもの
はジュースやゼラートになり、す
べてを使い切る。

地域の独自性を個々の商品に明確
に打ち出した品揃えで個性を演出し、
消費者の支持を受けている。