

農産物直売所 運営のヒント⑥

上手に活用したい加工品

新しい農産物直売所へ行くとき、加工品が多いところが目立つ。弁当、総菜、まんじゅう、菓子、乾物、ハム、ソーセージなど。また、ジュース、ジャムからケーキ、アイスクリーム、ジェラートまで販売しているところもある。野菜、果物だけでなく、さまざまな食がそろえば、お客さんにとっても利便性は高いし、買い物をしやすくなる。関連して購入してもらえば客単価も高くなる。品ぞろえがよく、かつ地域のもので新鮮で、一巡すれば日常に必要な食品がそろうとなると、地元の人たちにとっても使いやすい場となる。何より地域の人たちに日常的に使われ、愛されるということが最も大切なことだろう。

加工品も仕入れではなく、自分たちで作っているところが増えた。弁当も取れたての野菜が彩りよく入り、カラフルで健康を意識している。総菜は地物の鶏肉や豚肉を入れて、それに彩り豊かな野菜類、イモ類が入る。凝ったところはパエ

そこにしかない旬の産物生かそう

リアや韓国風など、見た目が鮮やかで視覚でおいしさを演出している。
農家の果物を使い、旬と連動して、その地域の産物で作るジェラート。イチゴでのタルトやショートケーキ。いくつかのミニトマトを組み合わせたサラダ。直売所の強みは、一番おいしい時期の果実を使い、それをすぐに商品として提供できること。完熟のイチゴ、ブルーベリー、イチジク、ブドウのタルトなど、一般のスーパーやパートでもまねができないものが生まれて、「超」人気になっているものもある。

あるいは高齢者で、まんじゅうなど手づくりのベテランおばあちゃんが、あえて笑顔や作業の様子を写真で紹介するもの。これなどは直売所ならではのだろう。

直売所自体で加工できないものは、地域連携で商品化を協議して取り入れているケースも目立つ。ハムやソーセージ、ドレッシングなどだ。技術者がいるところで作ってもらい、提供してもらおう。地元で連携すれば地域に経済が回るし、そこにしかないという特徴づけにもつながる。

◇次回は11月16日付



NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

新聞

2018年(平成30年)

10月19日 金曜日
月4回金曜日発行

農地を活かし 担い手を応援する
農業委員会ネットワーク機構

発行所 全国農業会議所

〒102-0084 東京都千代田区二番町9の8
中央労働基準協会ビル ☎03-6910-1130

©全国農業会議所2018

ホームページ<https://www.nca.or.jp/shinbun>

お申し込みは、お近くの農業委員会へどうぞ