

ライスアイランド

# RI weekly レポート

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

## 農産物直売所で、農s商品を見つけた・・・！

農産物直売所は農産物の販売方法として手軽に始められ、「地産地消」も後押しになり、年々農産物直売所は増えているようです。今では年間5億円、10億円販売しているところは珍しくなく、全国には3000カ所の有人直売所があり、市場規模は2000億円を超えまできてきました。

各地の直売所を見てみると、地元のPR活動など産地に人を呼ぶために、活動的な直売所が増えてきたように見受けられます。そこで面白い事を発見することが多く、「隣の県の直売所でも、この商品見たみなぁ」という商品もあり、地元でしかない商品との混在で、楽しい売り場が作られています。

地元のメーカーの商品が並んでいると、なんとなく安心な気がしますが、原材料に輸入品を使ったりしたものも販売されています。商品が語りかけてくるようなメッセージのある商品を「農s商品」として紹介していきます。

### 農s商品とは

1. 生産者の作る国産材料の、つくり手のメッセージのあるもの・・・面白いもの・・・これが農s商品です。

秋田県で見つけた「人参ジャム」 特産は大根なのに何故に人参・・・？

この人参ジャムは、由利原高原の人参を使っているそうです。

直売所のおばちゃんに、「大根を使った特産物は無いの？」と聞くと、人参ジャムを指さします。おばちゃんに「何故に人参」と再び質問。「変わり者がおるけねえ～、ガハハハ」人参ジャムと言いつつ、なんと「ザクロ」も入っている。ザクロは女性ホルモンに働きかけ美容に良いと言われているそうで、おばちゃんが「いつまで綺麗でしょ・・・。」と言う。私が固まってしまうとおばちゃんが、「人参が苦手な人でも食べれるだよ」と教えてくれました。そんな具合で一口食べると甘さを抑えて、酸味がほど良く、思い出したように食べたくなる、そんな感じのするジャムです。おばちゃんに、「この前、大根ジャムを食べたよお、大根ジャムをつくらうよう」と提案。「美味しいのけえ？」と質問され、「う～ん、大人の味」と返事しました。「どうやって作るの」聞いてきます。「大根ジャムが出来たら、教えてね」と帰ってきました。

他にも、長野県で見つけた「たまねぎドレッシング」や「にんにく風味のトマトケチャップ」などがあります。

直売所間で情報交換ができるよう農sネットワークを構築し、「笑顔」つきの商品が生まれるようなお手伝いをしていきます。

東京有楽町の交通会館内「農sギャラリー」で農s商品が展示してあります。

## FOODEX JAPAN 2006 出展のご案内！



123

ブースNO, 7 - 403