

秋の味覚勢揃い

9月のシルバーウィークは台風14号の影響が心配されましたが、幸い大きな被害も無く、9月17日からの9日間で約2万7000人のお客様にご来場いただきました。期間中は高野りんごや高野大根を始めとする人気商品も豊富に並び、多くのお客様に地元の特産品をお買い求めいただくことが出来ました。

連休明けの27日には香茸の初物も入荷し、売り場はりんごに大根、新米、香茸と、いよいよ本格的に秋の様相を呈してきました！

今月11日からは「全国旅行割」のスタート、観光シーズンへの突入と相まって、これまで以上に多方面からの往来も多くなることが期待されます。メールでご案内する事も多いですが、ひとりでも多くのお客様にご満足いただけるよう、魅力ある売り場作りのため、出荷のご協力をよろしくお願いいたします！

またホームページでは、売り場の様子を毎日更新しておりますので、出荷の際の参考にしてくださいね♪

道の駅たかの (広報・企画グループ)
庄原市高野町下門田49
☎0824-86-3131
michieki_tak@takanoyama.jp
<https://www.takanoyama.jp>
★Twitter・インスタも更新中♪



初入荷の香茸は一瞬で完売

今年も新米フェアが開幕！

10月1日より新米フェア開催中！出荷者さん自ら店頭に立っていただき、新米の試食を通じ、自慢のお米のPRをしていただいています♪この時期を楽しみにしておられるお客様も多く、30キロの玄米や2キロの精米が好評です！ご興味がある出荷者さんがおられましたら、まずは道の駅スタッフまでお尋ねください！



試食の様子

スタッフも一緒に盛り上げます！

はで干しの飾りも登場♪

出荷者さん紹介バトン②⑦

みょうが

明賀 みどりさん（東本町）

昨年より出荷者協議会へ入会し、生の香茸と塩漬けの加工品を出荷しています。収穫した香茸は、自家消費の他、身近な方々へ配っていましたが、思いのほか収量があった為、どこかへ出荷できないかなと色々探して、道の駅たかのへ相談したのがきっかけです。

私は大崎下島で生まれ育ち、学生時代に主人と出逢い、結婚のタイミングで庄原へ引っ越してきました。海育ちの私にとって雪は大変新鮮で、最初は真っ白な雪景色に感動しましたが、車の運転、寒さなど慣れるまでは大変でした。時が経ち、子供たちとスキーに行けるようになってくると、いつしか雪が降る事が待ち遠しくなる程に変わっていきました。

収穫については主人と息子が主に担当をして、私が塩漬けにしています。一度、私も付いて山に入ったことがありましたが、中々見つけることができず、それ以降は任せています。食べ方については、皆さんご存知だとは思いますが、三杯酢、甘辛煮、団子汁、白和えなどの他、個人的に天ぷらがオススメです。また、塩漬けを刻んで炊きたてのご飯にかけて食べるのが最近の我が家のブームとなっています。香茸おにぎりも大人気です。

入会して間もない頃、購入されたお客様から買って良かったからと、追加で塩漬けをお買い上げいただいた時は大変嬉しかったです。喜びの声というのは出荷者にとっての励みになります。もっと多くの方に旬を、そして里山の魅力を感じてもらえるよう出荷していきます。



明賀 みどりさん

10月のイベント予定

10月7日	(金)	松江みしまや東川津店（松江市） 出張販売
10月9日	(日)	中国5県×JAFドライブスタンプラリーPRイベント イベント販売@ジ・アウトレット広島（広島市）
10月14日	(金)	松江みしまや田和山店（松江市） 出張販売
10月18日	(火)	庄原里山マルシェ@広島駅新幹線口（広島市） 出張販売
10月20日	(木)	エキキタパークマルシェ（広島市） イベント販売
10月21日	(金)	ナイスムラカミ坂店(安芸郡)・東山店(広島市) イベント販売
10月23日	(日)	うまいもんマルシェ @里山の駅庄原ふらり（庄原市）
10月28日	(金)	ひろしま夢ぷらざ（広島市） 出張販売