

## 初雪の予感

12月に入り、いよいよ天気予報に雪マークがつきはじめました。直売所には、たくさんのリンゴにイチゴ、自然薯などが登場し、冬の訪れを感じる品揃えに移り変わっています。今年も西日本には寒気が流れ込みやすく、昨年に続き厳しい寒さになると予想されています。年末にかけて、何かと忙しくなる時期に突入します。冬タイヤへの交換等、余裕を持って冬支度を進めていきましょう！

道の駅たかの冬ギフトもまだまだ受付中です！ご要望の方はお電話、またはスタッフまでお気軽にお声掛け下さい♪

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♪

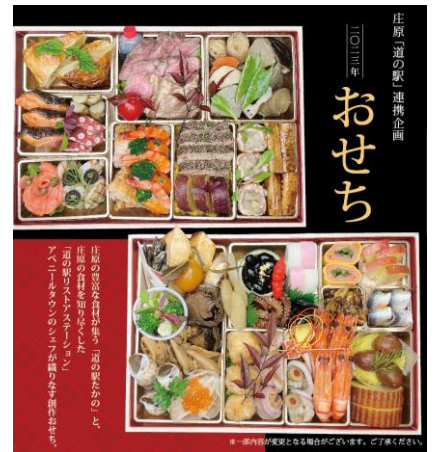


## 庄原市道の駅連携第二弾！

前回の肉弁当に続き「道の駅リストアステーション」(総領町)と連携した特製おせちを販売します。

比婆牛を始めとする庄原産の食材をふんだんに盛り込んだ彩り豊かな二段重で、味・ボリューム共に満足していただける内容となっております。町内の皆さん！新年のスタートは、道の駅たかの特製おせちで始めませんか？数量限定のため、予定数量に達し次第販売終了となります。お問い合わせは道の駅たかのまで！

(3~4人前 25,000円《税込》)



## 直売所より わいわい高原市場 店長 新見 祐一郎

出荷者の皆さんに常日頃より精力的に出荷をしていただいているおかげで、繁忙期にも関わらず売場は潤っていますが、一方でトラブルも発生しています。中でもバーコードラベルの貼り忘れや貼り間違い、シワによる読み取り不良などが特に多いです。

こういった事象は混雑時にお客様を長時間お待たせする事になるだけでなく、皆さんの売上が正常に反映されません。

また、数年前に発行してしばらく保管していたバーコードラベルを貼って、出荷した際に商品番号が変わっていたケースもありました。レシートに購入した商品とは違う商品が表示されてしまい、お客様からのクレームに繋がる恐れもあります。

出荷の際は必ずバーコードラベルの出荷者名、品目に間違いがないか確認を徹底していただき、古いバーコードを使用する際はスタッフにお声掛け又はご相談下さい。



読み込み部分に折れ目がつくと正常に読み取れません



読み取り部分が平らになるよう丁寧にシールを貼って下さい。

やまうえ なおき

## やまうえ農園 代表 山上 直樹さん（東城町小奴可）

やまうえ農園は東城町小奴可地区のリンゴ園です。戦後まもない頃、先代が当地の冷涼な気候に注目し、長野県からリンゴの苗木を取り寄せ、栽培を始めたところからになります。広島県内のリンゴ栽培は昭和30年代頃から、主に高野町と東城町小奴可地区で増えてゆきましたが、始めの頃は技術や情報に乏しく、地域の条件に合った技術を求めて試行錯誤の時期が長く続きました。

東北などの主要リンゴ産地に比べ雨量が多く、生育条件の違いや特定の病気が多かったり、いろいろと苦労もありましたが、半世紀以上経ち現在では約2ヘクタールの園地で生産を続けています。

広島県におけるリンゴ流通の大きな特徴は、卸し売り市場への出荷ではなく、ほぼ全てを軒先販売や宅配、もぎ取り観光、直売施設、小売店などへの直接卸しなどの「産直」販売であることです。当園では長年に渡り、個人のお客様を中心に宅配でリンゴをお届けしてきました。



代表：山上 直樹さん

妻：由美子さん

農園とアップルパイ

私は平成元年に地元でUターンし就農しました。ちょうどその頃は、バブル景気のピークで地元にもリゾート開発の話が持ちあがるなどしている時期でした。その後、バブル崩壊と共にそんな話も立ち消えになり、不景気な時代に入ります。後の低価格販売ブームなどもあり、農産物全般に販売の難しい時期が続いたと思います。

そのため当園では「産直」販売であることのメリットを生かした、様々な販売のかたちを探ろうと、イベント等での対面販売の機会を増やしてきました。

その中で12年前から始めたのが、焼きたてアップルパイの実演販売です。農園で収穫したリンゴを使って、自家加工施設で作ったアップルパイを、イベント会場に持ち込んだガスオーブンで焼き上げ、お客様に焼きたてを提供しています。

道の駅たかのでオープン3年目より店頭にて、販売ブースでの実演販売を、週末や祝日を中心にさせていただいています。おかげ様で多くのお客様にご購入いただいています。

コロナ禍以降は移動自粛、販売自粛などの影響で苦しい時期もつづきましたが、リピーターも増え、そういった方々に販売を支えられていると実感しています。