

## 山菜登場！春到来の予感

朝晩はまだまだ冷え込みますが、日中はかなり気温も上がってきて、春の訪れを徐々に感じられるようになってきました。駅舎周辺の雪もほとんど溶け、秋に花壇に植えたチューリップの球根からもかわいい芽が出てきました。

売場にはふきのとうや葉わさびの出荷もスタート。暖かくなり、土日を中心にバスの立ち寄りなども増えてきています。しっかり販売させていただきますのでたくさんのお荷をお待ちしております♪

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♪



花壇のチューリップ  
(3月14日)

## 出荷者サポート室より

わいわい高原市場 店長 新見 祐一郎 (にいみ ゆういちろう)

出荷者サポート室 新見 祐一郎です。いつもたくさんのお荷をありがとうございます。私は主に直売所にてお客様・出荷者の方の対応・相談に應じています。

直売所の店長になり今年で3年目を迎えます。まだまだ皆様に教えていただくことばかりですが、私を見かけた際はとりあえず声を掛けていただくと嬉しいです。

私は普段から出荷者の方とのコミュニケーションをととても大事にしています。出荷のことは当然ながら、他愛のない世間話を通して出荷者の方のことをもっと知りたいと考えています。業務上、関係機関（保健所や県の農業技術課など）とのやり取りが多く、そこから得た情報（商品のPOPやレシピ、食品法等）や、他の道の駅の様子なども会話の中でお伝えしたいと考えています。出荷者の方から教えていただいたことは私の知識となっています。これからもご指導ご鞭撻のほどよろしく申し上げます。



広報企画グループ 宮口 佳祐 (みやぐち けいすけ)

出荷者の皆さん、いつも売場を盛り上げていただきありがとうございます。最近はこの「たかの通信」の執筆にあたり、皆さんの圃場や作業場へ取材に出かけることが増え、話を伺うと十人十色で、各出荷者さんそれぞれが様々な工夫と苦労を重ねながら生産活動に励まれていると実感しています。

私は2019年12月に入社、その後間もなくコロナ禍に突入。長引く移動制限と自粛でお客様が激減し、商品を満足に販売できない事態に直面しました。そこで、売上を道路利用者だけに依存せず、外部への働きかけも積極的に行い発信力を高めようと、ギフト販売の強化、ホームページの刷新とオンラインショップの開設などを企画してきました。

我々スタッフの使命は出荷者の所得増加に貢献し、地域を盛り上げていくこと。より多くの方に高野の魅力を伝えられるよう、発信力に磨きをかけていきたいと考えています。



上谷町の木村将之と申します。農林振興公社などに勤めた後、令和2年から漬物の製造を始め今年で4年目になりました。元々は祖母が漬物を製造し、ゆめさくらなどに出荷していましたが、その祖母が病気をしてしまい漬物が作れなくなるかもしれない状況に。昔から祖母の作る白菜や高菜の漬物がとても美味しく大好きだったので、それを食べられなくなるのは寂しいという思いが強く、跡を継いで作ってみようと思ったのがきっかけです。現在は祖母の病気も良くなり、たまには衝突することもあります。新しくレシピを教えてもらったり、技術指導をしてもらいながら一緒に美味しい漬物を作れるよう日々試行錯誤しています。

漬ける野菜も全て自家製で、夏にはきゅうりや瓜、ナスを、冬には白菜や大根、高菜を収穫し粕漬や浅漬などにしていきます。

自家栽培の野菜で漬物を製造するにあたって、難しいと感じるところは、まず野菜の収量が天候に大きく左右されること。一昨年は秋になってもなかなか気温が下がらず、白菜についた虫がなかなか取れなくてとても苦労しました。



木村将之さん（ご本人）と、  
“漬物名人”で祖母のフミコさん。



加工場には100以上の漬物樽が。  
全て手作業で製造しています。

また、漬物は樽から出してみなければ良いものが出来ているのかがわかりません。今まで使用していた漬け原材料の昆布の製造が終わってしまい、新しいものを使用すると味が大きく変わってしまったこともあります。味見をしてみても何か違うなど思っても、それが野菜の問題なのか漬け方が悪いのか、その原因を見極めることが大変難しいと感じています。何度も失敗を繰り返しながら少しずつノウハウを蓄積していかなければなりません。

そんな試行錯誤の結果、納得のいく美味しい漬物が出来、ようやく出荷出来たものを召し上がったお客様から「美味しかったので送ってもらえないか」という反響をいただいたときはとても嬉しく、やりがいを感じました。今では、直接お客様から注文をいただく機会も増えました。

今年の秋には、敷地内に漬物専用の加工場が完成する予定で、衛生管理のレベル、生産効率を上げていく予定です。今後は、伝統の味は大切にしながら、キムチなどの新しい漬物にも挑戦したいと考えています。