

平日が品薄です！

直売所には今年初の葉付き大根の出荷がスタートしました。リピーターの方からの問い合わせも増えており、次はいよいよ高野大根！という時期になってきました。

最近ではコロナ明けすぐということもあり、平日のバスツアーが増加。お客様のご来店が多くなっております。また、先日のG7広島サミットで提供された比婆牛や高野りんごジュースを求められるお客様も多く、時間帯によっては土日並みの混雑となる日もあります。

一方で、どうしても生鮮品は出荷が土日の前に偏る傾向があり、特に集荷が無い火曜・水曜が品薄になっています。高野町内の出荷者さん、町外から持ち込みをされている出荷者さんは火・水曜が販売のチャンスです。

お客様からいつ来ても品揃えが良く、売り場が充実している道の駅として認知されるよう、平日も精力的に出荷していただきますようお願いいたします！

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♪



G7広島サミットで提供された「高野りんごジュース」のPRコーナー。POPを見てお買い求めになるお客様が増加しています。

出荷者協議会視察研修旅行の開催について

長らく新型コロナの影響で開催出来ていなかった出荷者協議会の視察研修旅行ですが、3年ぶりに開催出来る運びとなりました。今年は日帰りでの開催となります。改めてご案内しますが、岡山県内2施設の視察に加え、倉敷美観地区の散策なども予定しております。出荷者の皆さん、お誘い合わせの上、是非ご参加下さいね♪
詳細は出荷者サポート室までお問い合わせ下さい。

■日程：①6月28日(水) ②7月10日(月)

■参加費：5,000円(お一人につき)

■視察先① 岡山市サウスヴィレッジ

岡山市南部の田園地帯にひと際目立つ白い展望塔が目印の農業公園。南欧ののどかな農村をイメージした、展望塔や農産物直売所、芝生広場などがある体験型農業公園です。いちご狩りなどの各種体験も楽しめます。



岡山市サウスヴィレッジ

■視察先② 道の駅笠岡ベイファーム

笠岡湾干拓地内にある道の駅。隣接したエリアには、夏はひまわり、秋はコスモス、春は菜の花など四季折々の花畑が出現します。店内では地元産の野菜・フルーツをはじめ、精肉(笠岡牛)や瀬戸内海で獲れた新鮮な魚介類やお菓子や素麺、ソフトクリームを販売。レストランでは、笠岡の海の幸、山の幸を中心とした「バイキング」などのグルメが楽しめます。



道の駅笠岡ベイファーム

高野町新市で肉牛の繁殖農家を営んでおります、藤元晃一と申します。出身は三次で、婿入りを機に高野へ来ました。2017年まで、28年間庄原の日赤病院で診療放射線技師として勤務していましたが、仕事が一段落したこともあり、これからは高野のことをやってみようと6年前に一念発起し畜産業に転身しました。義父が行っていた休耕田での放牧と、牛を育て牛の堆肥で行う循環型農業を手伝っていくうちに、この地での農業に惹かれたのもきっかけの一つです。

飼育しているのは「比婆牛」を中心とした黒毛和牛の母子です。庄原市が認定する基準を満たした子牛を繁殖させ、約9ヶ月育てたのち家畜市場へ出荷します。種付けは人工授精で、出産は自然分娩で行っており、現在は母牛6頭前後を飼育しています。

昨今は、新型コロナの影響でインバウンド需要が低下し、市場価格が下落。落ち着きをみせたと思った矢先に、今回のウクライナ戦争による飼料や灯油、軽油の価格高騰があり、社会情勢のマイナス影響をもろに受けてしまっています。一方で、先日開催されたG7広島サミットでは、各国の首脳に比婆牛が振る舞われたこともあり、需要の高まりに期待しているところです。



藤元さんと飼育中の牛の母牛と育成中の比婆牛。
母牛は年1頭のペースで出産していきます。

藤元さん宅で産まれた比婆牛の認定証。現在道の駅で販売中です♪

牛を育てる中で特に気を使わなければならないのは、出産時と出生後の体調の変化です。子牛は人間の子供とよく似ていて、出産時は逆子などの異常分娩もあり、母牛の様子に注意して、時にはお産介助も行っています。また、産まれた子牛がなかなか立ち上がれなかったり、初乳をなかなか飲まなかったりするととても心配になります。その反面、無事生まれて、元気に母乳を飲む子を見るととても嬉しく、やりがいを感じます。

また、牛を飼いながら上市地区の農家で組織している農事組合法人「高野ハイランド」の代表理事も努めており、約13町の水田で水稻の栽培も行っています。コシヒカリの他に、「たちすずか」という飼料用の稲も栽培しています。今後はこれを活用し、自家で飼料を作りコストダウンを図りながら、比婆牛の伝統を守っていきたいと思っています。