

## 視察研修を終えて

6月28日、7月10日の2日間を利用し、2班に分かれて、岡山県へ視察研修に行ってきました♪

コロナ禍でしばらく開催出来ていなかったこともあり、2日間で総勢80名と過去最多の出荷者さんにご参加いただきました。今回は日帰りでの実施となりましたが、2施設での研修、倉敷美観地区の観光と盛りだくさんの内容でした。皆さん視察先では真剣にお話を聞きながら、各所で沢山お土産も購入されていて、久々の視察研修を楽しんでおられる様子で、同行したスタッフも出荷者の皆さんとコミュニケーションを取りながら一緒に楽しませていただきました。以下、視察先を紹介させていただきます♪

### 【岡山市サウスヴィレッジ（岡山市南区）】

「岡山市サウスヴィレッジ」は岡山市南区にある、直売所「ロードサイドマーケット」やいちご、ぶどう狩りなどが行える体験農場、プールなどを備える大型施設。

売上規模は約7億円、年間の来客数は約72万人（昨年実績）と大規模で、岡山市周辺だけでなく、東は兵庫県姫路市や赤穂市、西は福山市など近隣の大都市からの来客も多いとのこと。

直売所への出荷は、岡山在住の方なら誰でも可能で、登録している生産者は約1,600人、中でも常時500~600名の方が出荷をされており、中には北部の津山市から出荷に来る方もいらっしゃるそうです。

売り場にはお手頃価格の野菜や特産品のシャインマスカット、桃などが所狭しと並んでいました。

道の駅たかの 2023.7.20

(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](mailto:michieki_tak@takanoyama.jp)

<https://www.takanoyama.jp>

★Twitter・インスタも更新中♪



「岡山市サウスヴィレッジ」での集合写真（第2班）



特産品の桃。糖度の表示があり、安心して購入出来ます。

### 【道の駅笠岡ベイファーム（笠岡市）】



「道の駅笠岡ベイファーム」での集合写真（第1班）



池田駅長より、施設の取り組みなどをご説明いただきました。

道の駅笠岡ベイファームは、国道2号線の笠岡バイパス沿いに位置し、岡山県では16番目に開業した道の駅です。周辺には、約13ヘクタールのひまわり畑が広がっており、シーズンには鑑賞を求めて県内外から多くの方が訪れています。

直売所では新鮮な農産物や瀬戸内海の海産物を販売、併設するレストラン「四季彩」では新鮮な食材をビュッフェ形式で楽しめます。

運営しているYoutubeチャンネルでは、毎日売り場の様子を撮影した動画をアップロードしており、常連さんは、それを視聴して買い物に来られるそうです。

2025年にはバイパスが全線開通するとのこと、それにより大幅な交通量の増加を見込んでおり、施設の拡張なども検討されているそうです。



西城町でネギ農家を営んでおります、宮本雅幸と申します。西城町出身で、庄原市の職員として働いていましたが、3年前に退職し専業農家となりました。

元々実家では米を作っていましたが、市役所で働く傍ら、土日などの休みを活用し、水田をネギ畑に転換しました。圃場は約18アール、全てハウスの中で土耕栽培を行っています。

最初のハウスを建てる際には、高野のトマト農家さんから使われなくなったハウスを譲っていただき、一からネギ用のハウスを作っていました。栽培する野菜によってハウスの構造が異なる為、足りない部品を揃えたり、水田を畑に変えていく作業など膨大な作業量でしたが、約10年を費やし、ようやく現在の形まで持ってくる事が出来ました。栽培したネギはすべてJAに出荷しており、「ヒバゴンネギ」として市場に流通しています。

また、狩猟免許（罟猟）も取得しており、ネギの栽培が終わる11月以降は、イノシシや鹿の狩猟も行っています。



宮本さんと今年4月30日にオープンした「田屋(ますだや)」。



宮本さんの圃場。18アールの水田を約10年かけてネギ畑に転換。ビニールハウスは中古のものを再利用しています。



「ネギキムチ」は味噌汁に入れたり、きゅうりの浅漬に和えると美味しいとのこと♪

就農して今年で3年になりますが、1年目はコロナの感染拡大による緊急事態宣言が発令するなどした影響で、人も物もほとんど動かないような状況でのスタートでした。

そこで、ヒバゴンネギを活用した加工品を作ってみようと思い、2年目はキムチの開発に着手。高町の韓国料理店「とらち」さんに味の指導をしていただき、備北商工会さんの支援による広島市内の消費者を対象にしたテストマーケティングなどを経て、「ネギキムチ」を商品化しました。

そして3年目の今年4月30日に、元々は猪の解体施設にする予定だった建物を利用して、ネギキムチやジビエ肉を販売する「田屋(ますだや)」をオープンしました。またこれを機に、西城のファミリーマートにある産直や、道の駅たかのへの出荷も始めました。

ネギの品質は認めていただいているとはいえ、JAにネギを出荷しているだけではなかなかお客様の反応が届きにくいですが、実際にお店に来ていただいたお客様に「ネギキムチ美味しかったよ」と言ってもらえると、お店を開いてよかったと感じます。

今後は、加工品のバリエーションを増やし、「ヒバゴンネギ」というワードが消費者の目に入る機会を増やし、ヒバゴンネギそのものがもっと売れるようなマーケティングを展開していきたいと思っています。