

## 行楽シーズン突入！

ここ数日、高野町は急に朝晩が冷え込むようになり、10月3日（火）には朝の最低気温がなんと5.9度に。

これまで真夏日が続いていただけに一気に冬に近づいたように感じます。

高野りんごは「つがる」の収穫が終わり、端境期になると思いきや、間髪入れずに「トキ」や「涼香の季節」、「昂林」などの品種が登場しています。

新米、高野大根も順調に出荷していただいております。また、お客様からはこの時期ならではの「香茸」や「松茸」についての問い合わせが非常に多くなっていますが、今年は夏場に雨が少なく、きのこ類が全体的にあまり良くないという話も伺っております。なんとか無事売り場に並ぶのを祈っております。10月は行楽シーズンということで、土日平日問わず、観光バスの立ち寄りなども大変多くなっておりまして、農繁期でお忙しいところですが、精力的な出荷をよろしく願います♪

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♪



「とき」と「涼香の季節」  
(9月30日)

## 漬物製造施設の見学会を開催しました！

令和3年6月に施行された改正食品衛生法で、漬物製造業が届出制から許可制に格上げされ、許可の取得には、一定の基準をクリアした製造施設を設け、保健所からも許可を受ける決まりとなりました。その移行（猶予）期間が来年5月末に迫る中、9月12（火）に出荷者協議会の加工部会主催のもと、これから営業許可の取得を検討している出荷者さん向けに、既に許可を取得された同協議会副会長の井上智加子さんのお宅にて、製造施設の見学会を行いました。



井上さんの説明を受ける参加者の皆さん

見学会には8名の出荷者さんが参加され、井上さんから、基準を満たすのに必要な設備について説明を受けました。

参加者からは、工費や下水、必要な什器などに関する様々な質問もあり、大変有意義な見学会となりました。

もし、漬物を製造される出荷者で、今後どうすればいいのか分からない方や、なかなか踏ん切りがつかない方などがいらっしゃいましたら、許可の取得や施設の整備など全力でサポートさせていただきますので、お気軽に道の駅スタッフまでご相談下さい。

裏面につづく♪



屋外の洗い場や下水道についての説明もしていただきました。

# 新米フェア開催中です！

出荷者さんに出店していただくのはもちろんですが、今年は例年よりパワーアップした内容で「新米定食」と「生産者カード」を追加しました！出店された出荷者さんからお米を購入されたお客様に対し、似顔絵、名前付き「生産者カード」を配布。お客様と出荷者さんが直接繋がる事が出来る仕組みを整えたほか、新米と瀬戸もみじの特製豚汁、大人気の漬物が2種ついた「新米定食」の販売を行い、美味しい庄原の新米をPR・販売促進しています。



新米フェア限定「新米定食」  
(500円)



試食販売の様子。試食された方の  
購入率はかなり高めです♪

このフェアもかなり定着してきており、「去年は新米フェアでこの方のお米を買ったんだけど、他にも試したくて今日はこっちのお米を買ってみようと思います」といった新米をわざわざ買いに県外からいらっしゃる庄原米のリピーターが増えています。

スタッフも一緒になってしっかり販売させていただいておりますので、道の駅たかので自慢のお米の販売をしてみたい方、ご興味のある方はお問い合わせ下さい♪

「生産者」  
ながすえ  
**(株) 夢ファーム永末**



道の駅 **たかの**



庄原市永末町  
「コシヒカリ」

お米の地方発送をご希望の方はこちらまで  
**0824-86-3131** (道の駅たかの)

※ご発送は30kg玄米のみとさせていただきます。  
※数に限りがありますので、ご注文の時期によりご希望に添えない場合がございますのでご了承ください。

ホームページ・公式SNS  
で旬の情報発信中♪

ホームページ  


X (旧Twitter)  Facebook  Instagram 

道の駅 **たかの**

生産者カード

## 10月のイベント予定

10月13日(金)	みしまや田和山店(松江市)	出張販売
10月17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(金)	ひろしま夢ぷらざ(広島市)	出張販売
10月27日(金)	エキパマルシェ@エキキタパーク(広島市)	出張販売