

一足早い春の足音

今年の冬は気温があまり下がらず、全国的に暖冬となりました。その影響は売り場にも波及しており、ふきのとうは間もなく終わりを迎えつつあります。

そして早くも葉わさびの入荷が始まっており、出荷者さんに話を伺うと、今年は例年より1か月ほど生育が早くなっているとのこと。

山菜など一瞬で旬が過ぎるものは、時期がずれてしまうと、それを目的に来たお客様が買えずにがっかりされることがあります。お客様が「旬」を逃さないよう、しっかりSNSなどで売り場情報の発信なども行っていきたいと思います。出荷の際には山菜の生育状況などのご提供もお待ちしております！

道の駅たかの 2024.3.5

(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♪



売り場に並んだふきのとう
(3月3日(日))

POP作成講座を開催しました

広報・企画グループ

かたおか はるか
片岡 遥

3月2日(土)、出荷者の皆さんを対象に開催し定員10名のところ、それを上回る14名の方にご参加いただきました。

講座では、まず何も知らない状態で作成してもらい、その後にPOPの重要性や作成のポイント、色の使い方などのコツを説明し、改めて描き、前後を比較していただきました。

皆さんそれぞれ商品にこだわりがあり、紙に収まりきらないぐらいたくさんの想いを詰め込まれ、逆にまとめるのに苦戦されていました(笑)。

商品の質もちろんですが、POPも売り上げアップのための重要な要素です。描いたことが無いという方もPOPを活用してご自身の商品をPRしてみませんか？ご相談も随時受け付け中です♪



みなさんこだわりのPOPが完成♪
売り場に掲示されるのが楽しみです。

出荷者協議会 各部会開催のお知らせ

3月は出荷者協議会の各部会にて会議を予定しております。該当の出荷者の皆さんはご参加をよろしくお願いいたします。会場はいずれも道の駅たかの研修室です。

花卉部会 勉強会	3月14日(木) 10:00～	対象者：花卉出荷者
雪室用じゃがいも買取説明会	3月14日(木) 14:00～	対象者：雪室用じゃがいも 作付予定出荷者
山菜出荷者会議(目合わせ会)	3月15日(金) 10:00～	対象者：山菜出荷者
米グループ会議	3月15日(金) 14:00～	対象者：米、もち米出荷者

西城町で野菜と漬物を作っております熊谷京子と申します。西城町生まれで、地元のサンエーへ勤めまして、会社を退職後、元々野菜作りや花いじりが好きだったのもあり本格的に農業や漬物を始めました。

野菜は葉物、夏野菜、イモ類、豆類など40～50品目を栽培、露地栽培とハウス栽培を組み合わせ年間出荷を可能にしています。漬物は白菜、大根、広島菜、らっきょうなど自家製の野菜を漬けています。梅干も全て自宅の樹(家の周りに7本、畑に22本)になる梅から作っています。

出荷先の7割は道の駅たかの、残りは西城のファミリーマートやAコープに出しています。

野菜の栽培はとにかく天気次第。天気によって作付けはもちろん、栽培にかなりの影響が出てきます。昨年は猛暑で豆類が不作でした。里芋は田んぼを利用して栽培していますが、水不足にならないように水管理を徹底したので収量が多かったです。防虫・殺虫はほとんどせず、どうしても必要な時には慎重に行っています。そのため、害虫や害獣の対策(特にイノシシ、アナグマ)には苦勞しています。また、うちの畑は傾斜になっているので、草取りが大変で一輪車を押すのも一苦勞です。

同じように野菜や花を栽培する友達との会話や、お店に行った時に流行りや目を引く野菜や花を見つけては作付けを行っています。今年は白いマリーゴールドやぶどう(ハニーヴィーナス)などを植えてみました。



京子さんと、左官職人のご主人博美さん。

ハウス栽培中の
スティックセニョール
(細いブロッコリー)

施工中の漬物製造施設。床に排水機能が必要なため左官職人のご主人が大活躍。

漬物には一番こだわりを持っていて、原材料の生育具合によって味が変わるため塩分の分量をきっちりと確認して漬けており、祖母から引き継いだ熊谷家の味を守っています。6月からは漬物に製造許可が必要になるので、左官職人の主人の力を借りて施設を整え、製造許可も取得予定です。

道の駅のスタッフさんから、熊谷さんの漬物が人気で品薄だからと発注の依頼を貰うととても嬉しく、うちの漬物を楽しみにしているお客様のために白菜の作付けを増やしました。友達からも漬物が欲しいという声がとても多いです。今までは作った野菜は自家消費、親戚・知人に配って残りは廃棄していましたが、きれいに販売、加工できるくらいになったので野菜が圃場に残らなくなりました。

今後は、もっと多くの方に「熊谷さんの漬物」と知ってもらえるように「熊谷ブランド」を確立していきたいです(笑)。