

あびらの

野

菜

存在のベジステとなる拠点

オープンした2019年4月以来、多くの来場者が訪れている農産物直売所「ベジステ」。現在（5月末時点）は、緊急事態宣言を受け開店見合わせ中ではあるが、農産物はどんどん生産されていく。「再度オープンを迎えたときに、足を運んで貰いたい」そんな思いで今回の特集テーマとしました。ベジステの運営を行う生産者協議会の高林優一会長をはじめ関係者の方々にお話しを伺ってみました。

旬を見て、旬を知って、

旬を食べて欲しい。

オープン当初は町内と近隣自治体の農家51戸から始まったのですが、今では78戸まで拡大しました。まちの方とお話すると「まだ行ったことがない」「オープンしてすぐに行っただけ」という方にも出会います。どんどん充実したラインナップになっていくので、来たことがない方も、しばらく来ていない方も満足いただける場所になっていると思います。

直売所に並ぶ野菜の売りは、やはり鮮度ですね！農家の皆さんが早朝に収穫したものが、オープンの9時には多く店頭に並びます。そんなことから鮮度が良いので、日持ちするというメリットもありますね。そのため、1週間分の野菜を買って帰られる方も多くいます。今後は、今以上に安心感や信頼感を抱いてもらえるよう、生産者の顔が見えるような取り組みを検討

中です。

こだわりのポイントは、近年人気の高まりを見せている有機（オーガニック）コーナーを設けているというところで、ベジステの魅力に挙げることが出来ます。町内外合わせて11軒の有機農家による有機野菜や有機加工品などがコーナーに並び、オープン当初から人気を集めることとなり、いろんな地域から買い求めにいらしていました。「他にはこれ程の充実している場所はない」という嬉しいお言葉もいただいています。

生産者として、地元のもの食べて貰えることはとても嬉しく、それと同時に、風土に合ったものを食べているということだと思います。そういったものを口にするということは、皆さんの元気につながると思っております。



生産者協議会
会長 高林 優一

ベジステを
もつと魅力的な場所に。

地域おこし協力隊（農産物直売所推進員）として、2018年12月から活動していますが、初めころはまちでどんな野菜が採れるのか全く分からず。生産者協議会などに関わっていくごとに、生産者の方々のコミュニケーションが取れるようになり、まちで流通する農産物のことが分かるようになってきました。

ベジステは、農家さんたちが手塩にかけて育ててくれた鮮度の良い農産物が並ぶというのはもちろんなのですが、スーパーではなかなか見ることのできない野菜に出会えるというのも魅力だと思っています。

そんな魅力が詰まったベジステという場所を、どうすれば、より素敵な場所になるだろうかと空間