

農業を学び・実践・楽しむ直売所

—JAおちいまばり直売所「さいさいきて屋」—

主席研究員 室屋有宏

1 今治の食と農をまるごと体験

直売所の中に入ると、高い天井のある広い空間のライブ感に圧倒される。腰の高さのプラットフォームの上に、果実、野菜、米、花、加工品のほか、鮮魚、肉類等、日常に必要な食品はすべてそろっている。商品のほとんどが今治産である。

横手には、カフェ（SAISAI CAFE）、セルフ型食堂（彩菜食堂）、料理講習や食農講座のためのクッキング・スタジオが併設されている。また隣接して、一般向けの市民農園、柑橘類などの実験圃場、子供向けの水田等がある。さいさいきて屋は、さながら「今治の食と農」を体験できるテーマパークといった感じの複合施設である。

人口16万人の今治市を基本的な商圈とする、さいさいきて屋には年間120万人の来客があり、2012年度の売上げは24億円と全国屈指の規模である。売上げは年々コンスタントに4～5%ずつ伸びており、直売所の収益がJAの営農事業を支える形になっている。従業員数は全部で130名（パート等含む）、このうちJA職員は8名である。



JAおちいまばり直売所「さいさいきて屋」

2 直売所が集荷に出向くシステム

JAおちいまばり管内では、瀬戸内海の多くの島から成る島しょ部と陸地山間部では柑橘類の栽培、また、陸地部の平坦地では米麦や施設園芸が中心である。しかし、十数年ほど前から、島しょ部を中心に高齢化が進行し、生産量の減少と価格低迷等から後継者の確保が難しい状態となり、同JAの農産物集荷量も右肩下がりになった。

直売所の設立は、縮小する営農事業を反転させるために、兼業、女性、高齢者等の小規模農業者が農業を続けられる仕組みが必要との考えが契機であった。

最初の直売所は2000年に設立されたが、02年に新店舗に移転した。しかし、ここもすぐに手狭になり、07年に今の大型施設を新設している。現在の出荷者数は約1,300人、男女半々くらいで年齢層では70歳代が一番多い。

さいさいきて屋は島しょ部については、しまなみ海道（西瀬戸自動車道）の通行料負担が高いため、管内で一番遠方の島に住むパート職員を採用し、各島で集荷しながら出勤する方法を取った。この仕組みは、その後陸地部にも導入され、現在は依頼を受けたすべての農家に対して直売所が集荷に出向くシステムになった。1コンテナ当たり100円の費用は出荷者の負担となるが、直売所が集荷することで営農継続の支えとなるとともに、直売所にとっても商品が集まることで魅力や手数料収入のアップにつながっている。

3 売れ残り最少の直売所を目指す

直売所は流通経費を節約し農家の手取り収

入を上げる仕組みだが、売れ残りリスクがある。さいさいきて屋は、自らが加工拠点となり、「売れ残りが日本一少ない直売所」となることで、農家手取りの安定確保を目指している(西坂文秀直販開発室長)。

直売所に併設されている食堂とカフェの食材は直売所で調達されるほか、直売所で売れ残った商品は品質を確認したうえで農家が付けた価格のまま買い上げ、所内の加工施設でパウダー、ペースト、乾燥等の一次加工がされる。例えば、小松菜のパウダーは、最終的にサブレや食パンに使用され、カフェの人気商品になっている。

これ以外にも直売所の農産物を使ったジュースやドレッシングなどの加工品が60種類以上あり、こうした商品は市内の業者に委託加工されている。また彩葉食堂では、今治市の幼稚園児向けの給食を作り配達を行っており、顧客の要望により手作りのお弁当やオードブルの注文にも対応している。

このように直売所が加工機能を備えることで6次化や地産地消の進展にも貢献している。西坂氏は、「JAが地域の中に入っていくことで、もっと地域経済の掘起しが可能である」と考えている。

4 食と農を学び実践する場

さいさいきて屋はたんに物を販売する場所ではなく、地域の農家と消費者が交流し、「農業を学習し実践する場」として、市民の支持を得ており、これが直売所のブランド力に大きく貢献している。

また、前述したように、いろいろな農園や研修施設が併設されており市民の交流拠点となっている。なかでも特筆される取組みは、地元小学生向けの食農教育の充実であろう。「saisaiKids倶楽部」と名付けられた講座は、年間に9回(月1回)開催されている。有料な

がらしっかりしたプログラムが評価されており、毎回定員を上回る応募がある。講座の内容は米作り、野菜作り、ミカン狩り、畜産等の農作業と料理体験がセットになっており、働く厳しさと喜びが体感できるメニューとなっている。

5 地域に広がる食と農のまちづくり

今治市は今治タオルと造船の町として知られているように工業都市としての性格が強いが、じつは全国に先駆け地域を挙げた有機農業、地産地消や食育活動等に取り組んだ地域である。06年には、こうした取組みの集大成として「今治市食と農のまちづくり条例」を制定している。

さいさいきて屋も市内の小学校、中学校向けの学校給食の食材供給の拠点となっており、今治産の学校給食の実現に貢献している。そのために栄養士が決めた食材で献立を考えるのではなく、直売所と連携し今治で提供できる食材に合わせて栄養士の方に献立を作成してもらっている。

さいさいきて屋は直売所として、農業者の所得向上にとどまらず、多くの社会的な取組みを通じて、地域に農業があることの意義を地域の人たち、とりわけ次代を担う子どもたちに伝える役割を重視している。

現代の食と農が、物理的にも心理的にも距離が遠くなるなかで、直売所には地産地消の取組みの拠点として、生産者と消費者が相互に価値を承認し合う関係性が期待されている。さいさいきて屋は、社会性の高い目的を追求することで、直売所としてのブランド力と集客力の向上につなげており、直売所のフロンティアを開拓する先進的なモデルとなっている。

(むろや ありひろ)