

高橋店長手作りのボード。このほかにも、生産者の名前や顔写真も入れて紹介しているボードもある。



地元野菜と江里山の棚田米で作った「おぎにり」

直売所の挑戦!

多機能型直売所

ほたるの郷

の取り組み

12月5日号に引き続き、第48回農林水産祭「むらづくり部門」で最高賞の天皇杯を受賞した「ほたるの郷」について紹介します。

魅力ある直売所

朝一でも夕方でも品が揃う

一日一回以上は商品が補充されるので、常に品ぞろえは豊富。

楽しい店内

店内には、野菜の保存方法・おいしい食べ方などを書いたボードが並んでいる。生産者の想いをほたるの郷がないでいる。

カット野菜・お惣菜は主婦の味方!

お惣菜とともに、カットかぼちゃやささがきぼうなど「すぐに料理できて便利」と人気商品。昨年誕生した冬季限定の「豚汁セット」は即完売するヒット商品!

心をつなぐ食農教育

学校給食への食材提供

小城市学校給食センターと三日月小学校へ毎日3、500食の地元農産物を納入している。

野菜・果物の佐賀産率は約70%を占め、これは県内一を誇れる割合。

生産意欲の増大

ほたるの郷では生産者に学校に食材を納入する際、「育てるにあたっての苦労」や「子どもたちへのメッセージ」を書いてもらっている。

このメッセージは給食時に校内放送される。生産者の想いが子どもたちに伝わり、残飯量が減ってきているとのこと。子どもたちが喜んで食べてくれることで、生産者の生産意欲が高まってきているそうだ。

子どもたちの体験活動

三日月小学校の3〜5年生への食育の事業は今年で4年目。農業体験を通して農業への理解を深めている。また、収穫した農作物を家へ持ち帰り家族で食べることにより、家族の絆を深め、地産地消の推進にもつながっている。

ほたるの郷の人

ほたるの郷 創設者 宮島壽一会長 (右)

「地域の知恵や技を活かした農産物や加工品をもっと消費者に届けたい」と、平成13年にはたるの郷を立ち上げた。昔の生活を今に伝える名人。

高橋亮子店長 (左)

小城を愛し「多くの人に小城の魅力を知って欲しい」という思いが人一倍強い。そのためには妥協を許さない。また2人の娘の母として毎朝4時起きで愛情のこもる弁当をつくる。



11月9日（月）に三日月小学校3年生175人が、6月に芋挿しをしたさつまいもを収穫。畑を提供した大石シゲ子先生と一緒に芋ほり。

子どもたちに、収穫のポイントを説明する高橋店長。「このさつまいもが給食にできるから残さず食べてね！」

朝の7時過ぎには、生産者（会員）から続々と自慢の野菜や加工品が持ち込まれる。自慢のホウレン草を運ぶおばあちゃん。



11月23日（祝）に行われた明治神宮での受賞式の様子。

農業体験を通じて生産者の苦勞、収穫の喜び、食の大切さを学ぶ子どもたち。

田舎と都市 グリーン ツーリズム

グリーンツーリズム※

平成18年から「農業を消費者に理解してもらい田舎の暮らしを楽しんでほしい」という思いからほたるの郷が窓口になってグリーンツーリズムの企画・コーディネートを行っている。この活動を受けて、平成19年から農家レストランや農家民宿が開業するなど、地域の活性化につながっている。

また、ほたるの郷の店員もグリーンツーリズムインストラクターの資格を取得し、更なる推進の核としての役割を担っている。

田舎親戚づくり

農業体験や農家ホームステイで親戚づきあいのようなふれあいづくりを企画している。

「都市圏の子どもたちに、小城をふるさとと思ってもらえたら嬉しいです」と高橋店長は語る。

※グリーンツーリズムとは、都市圏の住民が農家などにホームステイして農作業を体験したり、その地域の歴史や自然に親しむこと。

「ほたるの郷」のこれから

高橋店長には2つの目標がある。

一つは、食農教育を更に進め、子どもたちが育てた野菜をほたるの郷で販売するということ。収益も子どもたちに渡して、一貫して体験させたいのだそう。

もう一つは現在、取り組んでいる市内の弁当の配達と共に、野菜の配達。やりたいことは一つずつ実現している。

取材した日は台風のような強風の一日。それでもお客さんは途切れることなく続いていた。「ここに来れば何かある」そんなわくわくさせてくれるのが、このほたるの郷の一番の魅力かもしれない。

【問合せ】総務課 秘書広報係
(牛津庁舎) ☎63-8881-88



高橋店長の奮闘の日々がつづられたブログも更新中。
<http://sky.ap.teacup.com/hotarunosato/>

