

おらんくの宝で 地域を元気に!



南北に長い南国市。山地から海へと続く、自然環境に恵まれ、稲作やシトウは、県下トップの収穫量を誇るなど、県下有数の農業地帯です。

その一方、高知龍馬空港や高速道路のICを有し、高知新港にも隣接するという地の利を生かして、各種企業の誘致も積極的に行ってきました。

1次産業(生産物)から2次産業(製造・加工)、3次産業(販売・流通)と、たくさんの特産品や企業がある南国市ですが、その中から、「JA十市直販所ごとおち市」、「稲生びわ研究会」、「白木谷ゆめクラブ」を広報委員が取材しました。

この3グループは、少子高齢化で人手が少ない中、地元を元気に生かして地域を元気にしようと、1次産業から3次産業までを総合した、6次産業(総合経営)を目指して、行政の補助事業などを活用しながら可能性を探っています。

市民の皆さんにも、このような取り組みを知って欲しい、生産品を手にとってもらいたいとの思いで、紹介します。

JA十市直販所「ごとおち市」

「ご当地の産物で地域に根ざす」



作り袋などが置かれ、正面壁側には、十市産スモモとキャンベルを加工したJA十市オリジナル濃縮ジュース「野鳥天国」、北川村のゆず酢、イモケンピなど、県産品も並んでいます。冷蔵庫には、十市の浜に揚がったちりめんじゃこや魚の干物が、左の冷凍庫には、窪川ポーク、仁井田米で育てた「米豚」がクッキンググメニューつきで置かれています。その隣には、カラッと揚がったすり身天やコロッセなどがあり、1個からでも買えます。作りたてのお寿司、お弁当もおいしそう。

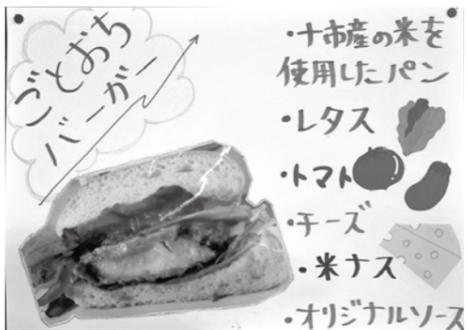
店長の川竹正一さん、JA十市女性部長の土居英子さん製パン担当の池田綾子さんにお話を伺いました。

この直販所は、今年3月30日にJA十市本所にあった「ひかり市」が移転したもので、十市の地名にちなんで「ごとおち市」と命名されました。営業時間は、午前9時から午後5時までです。中央のスペースには、ごとおち市ですから、十市の農家で作られた旬の野菜や果物が毎朝届きます。

木をふんだんに使った温かみのある建物の入り口には、「JA十市直販所ごとおち市」という看板が掲げられ、店の前には「米粉パン」「コロッセ」「新鮮野菜」「天ぶら」「米豚」など、自慢の品々をPRするのぼり旗が風にはためいています。店先には、マリーゴールド、日野草、スベリヒユなどの花や野菜の苗が2段に置かれています。店内に入ると、右手にサカキ、シキビ、切り花があり、続いて上下段の棚には、十市のガラス工房「透千(tochi)」のグラスとパンフレット、手



6月にはスモモ、7月下旬からはキャンベルが並びます。十市自慢の特産物にはファンが多く、地元の方だけではなく、遠くからも買いに来ます。地元の食材を生かした、この店ならではのものを作りたいたいというJA十市女性部の皆さんの強い思いと、試行錯誤の日々を重ねた製パン担当池田さんの努力から「ごとおち野菜バーガー」が生まれまりました。季節によって中身が変わりますが、今は「レタス、輪切りのトマト、チーズ、米油で揚げた米なす、オリジナルソース」です。バーガーは、トマト色の和紙のような風合の袋に入っています。厚みがあるので、大口を開けてガブ



り!野菜の味が米粉パンとマッチしておいしい!1個平らげるとお腹がいっぱいになるポリウムです。店の左奥にある、ごとおち市自慢のガラス張りのパン工



房では、十市産米の米粉パンを焼き上げています。食パン、くるみ食パン、帽子パン、あんパン、女性部担当の十市の野菜佃煮入りのおかずパンなど、いろいろな味が楽しめます。

ごとおち市を、地元だけでなく近隣の人にも知ってもらいたい、店を繁盛させたい、そのためには、火曜日と金曜日に鮮魚コーナーを設けるなど、いろいろなアイデアを取り入れていきたいとのこと。店頭に掲げた全部ののぼり旗の品々の良さが、お客さんに知られ、皆から愛され、ますます発展されるよう心から願って取材を終えました。