

●優秀賞（農林水産大臣表彰）

あゆ さと
鮎の里

からつ
（佐賀県 唐津市）

かにめし、鮎の甘露煮、田舎うどん、いのさんうどん他

◇活動の経緯、内容

「鮎の里」は、近隣の生産者400名が登録する農産物直売所である。昭和63年、現経営主の父の定年退職を契機に開設、女性でも気軽に出荷できる直売のシステムを目指した。現在、休日には約100名の生産者が野菜、果物、花卉などの農産物、漬物、味噌などの加工品を出荷し、佐賀市、福岡市方面からの来客も多い。

一方、直売と平行して飲食店も営業しており、直売所に出荷された地場の産物を使った四季折々の郷土料理や、無添加にこだわった菓子類は好評で、昼食時を中心に多くの客で賑わっている。



経営主自身の病気の体験から、直売所、飲食店とも食の安全や健康という明確なコンセプトのもとに運営されており、有機農産物の活用、栄養バランスのとれた飲食メニューの考案など、経営主のこだわりが随所に現れている。また、地元小学校での有機無農薬野菜の栽培指導や調理実習、地域の河川を保全する「川を守る会」の活動など、食や環境に関わる地域の活動にも積極的に関わっている。

一方、中山間の兼業化地帯における農産物直売施設として地域に及ぼしている経済効果も非常に大きく、その点からも地域活性化への貢献度が高いといえる。

◇代表作品の紹介

かにめし、鮎の甘露煮、いのさんうどん他：

「かにめし」「鮎の甘露煮」は地域の郷土料理であるが、今では一般に作られなくなってきたことが、逆に若い世代や都市部の消費者に新しい味として受入れられている。「いのさんうどん」は、農作物を荒らすため捕獲されたイノシシの肉を使ったもので、年々増え続けるイノシシを活用するアイデアとして考案したものである。これらの料理を中心に、その日出荷された農産物を組み合わせて作られる日替わりの「おふくろさん定食」も好評である。

