

3

安曇野の魅力ある農産物を首都圏に届ける  
あずさマルシェ in LUMINE AGRI MARCHÉ



特急あずさ号で運んだ新鮮な農産物を販売する「安曇野市×あずさマルシェ in LUMINE AGRI MARCHÉ」を9月8日から10日の3日間 JR 新宿駅ミライナタワー改札外で開催しました。今回は、3日間で計12事業者が出店し、多くの駅利用者や買い物客でにぎわいました。9日には太田市長とJAあづみ千国組合長も応援に駆け付け、スイートコーンやナガノパープルなど旬の農産物をトップセールスしました。

利用者の声

昨年のマルシェで買ったスイートコーンがおいしくて、安曇野の農産物のファンになりました。今回もマルシェがあると知り、買いに来ました。都会の人からすると、身近にこんなによい食べ物がある安曇野がうらやましいです。

INTERVIEW

あずさマルシェ in LUMINE AGRI MARCHÉ  
— 手塩にかけた農産物 嫁ぎ先で笑顔を作ってほしい —

**飲** 食店で働く中で、サラダを彩る珍しい野菜に魅了され、それらを作りたいと農業を始めました。畑は主に私が一人で切り盛りし、現在は主力のカシスの他、生産量は少ないですが、ブルーベリーなどの果樹や加工用トマト、サラダリーフやヘーゼルナッツなど多種多様な作物を栽培しています。試行錯誤の日々ですが、いろいろな発見があり楽しんでいます。収穫したカシスやブルーベリーはジャムにして販売しています。あずさマルシェには、自分のジャムが都会でも売れるのか、将来的な販路拡大を目指して参加しました。当日は、取れたての野菜の他にジャムを持って行きました。すると、小売店のバイヤーから商談を持ちかけられたのです。それ自体はうれし

かったのですが、一方で「生食用はないの?」と言われることもあり、都会では直売所で売られている新鮮な農産物のニーズが高いことも新たな発見となりました。あずさマルシェを通して、商品の売り込み方・見せ方を学んだ一方、課題も見えてきました。それは、主力のカシスの生産量を増やすこと。そして、料理を作る側の声を聞いて新たな野菜作りをチャレンジし、いろいろな飲食店に自分が作った農産物を提案できるようにしたいと思っています。私たち生産者は、日々心を込めて農産物を育てています。結婚に例えると、出荷は嫁がせること。手塩にかけたわが子たちが、嫁ぎ先で食べる人の笑顔を作ってほしいと願っています。

カシス農家  
平倉 悦子さん

○プロフィール  
「土地は日本の株」をモットーに、みいま工房で果樹や野菜を生産。スーパーマーケットに出回らない珍しい農産物の生産に、日々試行錯誤しながらチャレンジ中。

INTERVIEW

安曇野フルコース — 地元から応援 本当の産地に —

**東** 京から移住し農園を立ち夏秋イチゴを作り初めて今年で6シーズン目になります。家族に喜んでもらえる農産物の栽培をしたいと考え全国を回っている時に、安曇野の夏秋イチゴに出会いました。イチゴは一般的に春の作物ですが、夏に収穫できるイチゴがあると知り興味を持ちました。現在、4品種の夏秋イチゴを作っていますが、品種ごとに異なる培地管理に苦労しています。また、最近は暑い日が多いのが悩みの種ですが、毎日試行錯誤しながら喜んでいただけれるものを作れるよう日々奮闘しています。

め、出されたメニューを見て驚きました。食べてみるとイチゴの酸味とジャガイモのうま味がバランスよく合っていて夏秋イチゴの特徴を生かしたメニューだと感じました。農業をしていると他の品種を作っている人と関わる機会がほとんどありません。しかし、今回のフルコースで幅広い生産者の皆さんと知り合うことができ、とても有意義な時間を過ごしました。安曇野の夏秋イチゴが産地としてもっと大きくなるには、まず地元の皆さんに知っていただき、応援していただけるようにならなければと思っています。今回のような企画で多くの人に知っていただくきっかけになれば嬉しく思います。そのために今後も生産者として、消費地に積極的に安曇野と農産物の魅力をPRしていきたいと思っています。



夏秋イチゴ農家  
山田 太一さん

○プロフィール  
20年勤めたサラリーマンを辞め、安曇野へ移住。2018年からなない農園で夏秋イチゴを生産。全国の菓子店などに販売。ジャムやアイスの生産も手がけている。



安曇野調理師会会長  
ビレッジ安曇野料理長

田島 修二さん  
○プロフィール  
10代から東京の老舗ホテル、松本東急インで腕を磨いたのちビレッジ安曇野に勤務し、2001年から料理長を務める。2018年安曇野調理師会会長に就任。

**信** 州サーモンの骨やタマネギの皮など余すことなく使い、食品ロスをなくすことをテーマにコースを考えました。また、飾り切りをふんだんに使い、味の第一印象である見た目のインパクトにもこだわり、誰でも親しめるやさしい味に仕上げました。今回のメニューの一部は季節のコースで素材を変えながら提供しています。また幼稚園や公民館での料理教室の依頼もあり、広がりを感じています。



■安曇野フルコース パンフレット・中華編動画  
フルコースの詳細やレシピが載ったパンフレットは市HP(右記2次元コード)・農政課で入手できます。中華編の動画は市公式YouTubeでご覧いただけます。イタリアン編のパンフレットは11月以降の配布を予定しています。

安曇野調理師会  
旬彩ダイニングばんび

金井 美和さん  
○プロフィール  
安曇野や松本の和食店で修業を重ねた後、イタリアンを独学で習得。2011年旬彩ダイニングばんびを安曇野にオープン。安曇野調理師会会員。



**旬** の素材を使いながら、手軽だけどちょっと贅沢なイタリアンを目指して作りました。農家の皆さんがこだわって作る多彩な野菜を使うのが本当に楽しく、地元のハーブなど新たな発見がありました。この取り組みを通して安曇野から全国へ食と農の魅力が広がっていくとうれしいです。現在このコースを、季節の野菜が楽しめる料理として11月ごろからアレンジし、提供できるように準備を進めています。

