

かわら版・創刊三周年記念

# 高校生特集

第一回目の今回は  
矢板中央高校新聞部です。



## 道の駅やいた・両組合長に 直撃インタビュー

### 道の駅やいた・農産物直売所組合

(会員二百二十名)

### 道の駅やいた・レストラン組合

(会員十七名)

#### ●視察、視察、また視察

「県内の道の駅は全部歩いた」と福田組合長。取材に伺った前日も西会津の道の駅視察に行ったりばかり。その中でいちばん印象に残っているのは、意外にも、近くにある「道の駅・きつねがわ」だそうです。

建物がさほど大きくないにもかかわらず、それなりの売り上げがある理由を「新鮮さ、値段が安い、ひととおりで何でも揃う品揃えの良さ、組合長がしっかりしている」と分析。

●お客さんとのコミュニケーションを第一に  
「立派な建物でそれなりの売り上げがあるのは当たり前。接客態度や、調理法のアドバースなどをきちんとすることが大事。例えば、トウモロコシ。『今朝取りだから甘いですよ』などの一言が大切。大きなところはそんな声かけやお客さんとの交流がなく、ただレジでお金を払うだけ。それならスーパーと同じ。」



福田勝組合長

矢板は、売り場面積が約百坪と規模的にはあまり大きな方ではないので、この、お客さんとのコミュニケーションを大事にして地元の農産物の良さを知ってもらいたい」

#### ●オープンに向けての課題

課題もいくつかあり、特に冬場の品揃えが大きな心配。12月から3月は野菜の品数が少なくなる時期でこの直売所にとっても大きな悩み。その課題を克服するための対策のひとつが、パイプハウスを建てるための補助金制度。

●商工との連携の矢板ブランド  
また、品質の確保・向上も大事な課題。野菜のことをよく知っていて、品質管理をする権限を持っている組合員以外の人が必要で、今その人選をしているといえます。

●オープン後の厨房にも当然このメンバーが入ることになりますが、現在は精力的にいろいろな物を試作している段階です。たとえば、地元野菜を使ったカレー、季節の野菜・山菜を使った四季の定食、地粉を使ったそばなど、『おふくろの味』というコンセプトに沿ったものです」と柳田組合長。

●おふくろの味で勝負！  
設立2年目を迎えた同組合は今年の総会で、道の駅にできるレストランのコンセプトを「地産地消でおふくろの味」と決めました。「現在組合員のうち10名は女性農業者を含め全員農家の主婦。メニュー開発は関係機関の協力を得ながらこの女性メンバーが行っています。」

●実績を重ねながら  
「いろいろな道の駅のレストランを視察して、うまくいっている所に通しているのは、最初は少ないメニューで始め、徐々に力をつけながらメニューを増やしていったということ。」

●せひ理解を！  
レストラン組合については「レストラン参加者を公募しなかったのでは？」「農業と商工との連合だったはずでは？」などの誤解があると柳田組合長。しかし、「チラシや広報で何度も参加者を募っていたこと、農水省予算を使ってできた経緯から農業関係者が主体になるといって話しています。」



柳田実組合長

失敗したところは最初からたくさんメニューを用意したところ。ですから、矢板も、実績を重ねながらメニューを充実させていこうと思っています。」

●矢板の豊かな食材を使つて  
メニュー開発をしている中で、矢板には良質な食材が豊富にあることに気づいたとのこと。

「試作したものを食べ比べてみて、例えば、野ゼリの味・香りが普通のセリと全然違うことに驚きました。また、フキノトウ、山椒、コシアブラ、タラノメ、チャケ、ウドなど、普段みんなが食べているものが実はものすごく豊かな物なんだとあらためて思いました。ですから、あくまでも矢板にしかない母

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---