食と農と村を考える情報誌

夢 ふるさとYUMEとやま

NO.44

魅力たっぷり！とやまの6次産業化

◀加工部のお母ちゃんたち

▲軽食セット

郷土の味をつなぐ農カフェ

ふくの里 農かふぇ♥つなぐ

住所／南砺市福野軸屋23-4　電話／0763-22-1147
営業時間／7:30～14:00（ラストオーダー13:30）
休業日／月・木曜日、年末年始
ホームページ
https://www.fukuno-sato.com/cafe.html
Facebook／旬菜市場ふくの里

ホームページ

南砺市福野に、県内に先駆けて地場農産物の通年販売に取り組む、老舗直売所『旬菜市場ふくの里』があります。

直売所の開店当初から、加工部のお母ちゃんたちが作る「いもがい餅や田楽、漬物」等の加工品は、地域伝統の味が満載。特産の里いもをはじめ、毎日出荷される新鮮な野菜や果物、切り花、加工品など品揃え豊富な店内はいつも活気に溢れています。

地域伝統の味や技を次世代にもつなげたいという思いや、直売所で販売される野菜等の魅力をもっと消費者に伝えたいという思いから、令和2年の春、直売所開店20周年を機に、直売コーナーの隣に『農かふぇつなぐ』をオープンしました。

カフェでは、地元の旬の野菜や果物を使ったスムージーやスープ、これらを組み合わせた軽食セットなどのメニューが季節ごと提供されています。

また、直売所で販売されている野菜や果物の新しい食べ方や農家秘伝の食べ方をメニューに加えることで、消費拡大に繋げるとともに、お客様からの感想やアイディアをメニューに活かすなど、『農かふぇつなぐ』がふくの里のラボ的な役割も担っています。

さらに、加工部の商品を手軽に食べられるように、おにぎりやおやきをバーガースタイルで提供することで、若い世代へのアプローチとテイクアウト需要にも対応しており、朝早くから直売所に訪れるお客様にとって気軽に飲んだり食べたりと、ホッとできるコミュニケーションの場として、多くの方に親しまれています。

消費者からは買い物だけでなく、郷土料理の伝承や旬の野菜の食べ方、花を使ったワークショップなど、「モノ」から「コト」消費への要望が増えたことから、加工部のベテランお母ちゃんたちによる梅干し、おはぎ、かぶらずしなど郷土の味を伝える料理教室、花生産者によるアレンジメント教室なども実施しています。

今では、年間20回以上開催し、リピーターが増えるなど人気の活動の一つとなっています。

『農かふぇつなぐ』は、これからも生産者と消費者、直売部と加工部、ふくの里と地域や世代をつなぐ架け橋として、直売所とともに進化し続けていくことが期待されています。

ぜひ一度足を運んでみてください。

おにぎりと団子汁

▼農かふぇ♥つなぐ正面

▼旬菜市場ふくの里全景