



地域の中で好循環

ザグザグ高屋店と藤原西町の横田さん宅で地元産野菜の販売を始めて5年目になります。

岡山市内でも、週末を中心にマルシェ（市場）が開かれ、生産者らが無農薬野菜や県産食材を使った加工品などを販売。震災に伴う原発事故などで、食への関心が高まるにつれ、注目度が増しているという新聞報道もあります。

春を告げる菜の花

早春から出回り春を感じる野菜で、菜の花があります。香りとおほのかな苦みがあり、春らしさを与えてくれます。最近の野菜市でもたくさん出ています。

一口に菜の花といっても、たくさんの種類があります。スーパーなどでよく見かける菜の花とは、少し違うものもあり、お客さんから「これ何？」と聞かれることもしばしばあります。小松菜やルッコラの菜の花があり、それぞれに味に違いがあります。そんな会話をお客さんとしながら販売しています。

買い物の楽しさ

農家の方たちには、高齢の方も多く、野菜を販売するために前日から天候を気にしながら、準備をされ、感謝の念でいっぱいです。また、野菜の食べ方などを教えてもらえ、なかにはその家だけの食べ方などもあり、感心してしまいます。買って行かれる人に「こういうふうにして食べたらいいよ。」とスーパーにはない良さがあります。

中区沢田の柿の旬も終わりを迎えた頃、その柿を使った漬け物が野菜市にでました。「柿漬け」というその漬け物は、いわゆる白菜漬けで、違いは白菜の葉の間に柿がはさんであることです。一見、キムチにも見えるような色ですが、食べてみると柿のほのかな甘みがして、今まで食べたことがない味でした。この柿漬けが作れるのも、地元ではもう3人ほどしかいないとか。こんなレシピを絶やすことなく受け継いで行くことも野菜市の役割だと思えます。

イベント産直市では物足りない

岡山市では地産地消推進事業として1.産直市の開催、2.地産地消の情報提供と食農教育の推進などを実施しています。産直市の開催として、生産者が自ら軽トラックに農産物を満載し、消費者に直接販売するトラック産直市を開催しています。平成15年開始時期は年に2回開催していたものが、平成21年からは年1回になっています。1年に1回の産直市では、日常的な買い物をするとは言えず、年末に行われていることから、年末年始に向けた買い物をするというイメージです。

「規格が合わないのだから…」、「量が少なく…」、「自分で作った農産物を自分で売りたい」と考える農家の方が、小さな規模で日常的に、たとえば自宅の軒先で、採ったばかりの野菜を販売したり、地域の公園など気軽に販売できたらいいですね。

岡山市で、イベントとしての産直市から日常生活の必需品として産直市を、地域に定着させていくことを考えていくべきです。高齢化社会では、身近なところに、野菜が買える場所があることは心強いことです。

地域でお金が回る

また、私たちの野菜市で、地域で生産したものが地域で消費されることで、地域経済循環のお手伝いできているのではないかと思います。

野菜市は、ザグザグ高屋店入り口付近と藤原西町横田さん宅（カイクキ電気西隣）で毎週水曜日の10時30分から12時頃まで行っています。野菜を提供して下さる生産者も募集しています。いつでも気軽に声をかけて下さい。

下市このみ事務所からのお知らせ

- ▼ 2月21日(金) ～ 3月20日(木) 2月定例市議会
- ▼ 3月18日(火) おしゃべりネット
10:00～/下市このみ事務所
- ▼ 4月1日(火) げんげの会「お花見会」※要申込み
11:00～/里山センター（沢田）
申し込み、問合せは下市このみ事務所まで