

県産農産物 サポーター

平成10年、「正直やまぐちサポーター」という名前で結成しました。以来、「一ニング娘。」のように卒業と入学を繰り返して、現在は「県産農産物サポーター」として、県内外の量販店などで活躍中です！どんな人が、どんな熱い思いを込めて作った物であるかを皆さんにお伝えする、いわば「生産者の代弁者」としての役割を担っています。

このパンダナとエプロンを
つけた人を見たら
気軽に声をかけてネ。



まだサポーター歴も浅く、日々勉強ばかりの毎日です。売り場に出る時は、「よし、今日も産地の声を伝えるぞ！」というやる気です。つばいですが、気付けばお客様の方から、「これはこうして調理するとおいしいんですよ」とか、逆に教えてもらうほうが多くて(笑)。

この仕事を始めてから、初めて見る野菜がたくさんあって、驚きの連続です。今は、ひとりの消費者として、いろんな農産物を食べる「ことが中心になってますね(笑)」。でも、自分が食べてみて、本当に美味しかったものは、はりきって皆さんにお勧めします。私の味覚が、参考になればいいのですが...



「ピッカピカのサポーター1年生！」
松尾 法子さん(サポーター歴 8ヶ月)



「こはん残したら、許しません！」
高藤 美津子さん(サポーター歴 2年)

私は鹿児島島の出身で、母の実家はみかんを栽培していました。小さい頃、桜島の活動が活発になり、みかんが毎年大被害を受けるようになりました。でも、地元の消費者の方々が、傷のあるみかんほど「甘い」と言っていて、変わらぬ値段で買ってもらってくださったことを、よく覚えていいます。

農業って、私たちが生きていくうえで絶対に必要なものだし、産地の人は、皆、おいしいと言っていて食べてもらうために、一生懸命作物を育てています。でも農業で生活していくのは本当に難しいこと。ですから、そつやって大事に育てていければいいので、地元の農業が育ってほしいのにな、と思います。

もちろん我が家では、食べ物のありがたみをしっかり教えています。だからうちの子はこはん残したら許しません(笑)。

下関 ゆめタウン 長府店



加藤さんの自信の商品が
並び明るい売り場



青果主任 加藤 茂さん

「地域のお客様との密着」が当社の目標。特にこの下関地区では地元産商品にこだわってお客様も多いので、「やまぐちコーナー」は人気があります。

下関は安岡地区が有名な産地なので、地元野菜が比較的安定して入荷できます。堀田地区のトマトも有名ですね。また、月1回の「特別招待会」では、生産者の方々にも来てもらい、試食即売会を行っています。生産者の

声が直接聞けますし、なにより新鮮な商品が買えるので好評です。良い商品が入荷できない場合は置かない、というこだわりを持っています。ぜひ味わってみてください。

お店の3大ポイント

- 1 安岡地区や堀田地区など、有名な産地が近い!
- 2 月1回、生産者の方と一緒に試食即売会を開催中
- 3 良い商品がなければ置かないこだわり



小野田 フジグラン 小野田



宮脇さんオススメの
小野田産アスパラガス



2係長 宮脇 秀文さん

やっぱり農産物は鮮度が一番。その日に出ている時期のはしりのものも含め、地元の新鮮な商品を仕入れています。今からは小野田産のアスパラがオススメ。甘みがあり、塩ゆでするだけで十分美味しいですよ。

地元産は数がまわりにくいので、安定供給が難しいところが悩みです。でも「旬」の時期に出てくる地元のものは、これからも大切にしていきたいですね。

月1回、「とれたて旬市」という即売会を行っています。県内産の商品はもちろん、近郊でとれた朝摘み野菜も並びます。ぜひ来てみてください。

お店の3大ポイント

- 1 時期のはしりのものも含め新鮮な商品を仕入れ
- 2 小野田産のアスパラガスがこれからのオススメ
- 3 月1回、朝摘み野菜も並び即売会を開催中!



県産農産物

販売協力店!

やっぱり新鮮な県産農産物がいっぱい!
よりわかりやすい売り場づくりに取り組む
販売協力店を紹介します!

県産農産物をわかりやすくお届け!

防府 ユアーズバリュー 右田店・仁井令店

写真やPOPを貼った
生産者の顔が見える商品

青果チーフ 藤本 浩さん

「地元産の新鮮で安全な農産物をお届けする」それが青果部の基本方針。「やまぐちコーナー」をつくり、県内農産物の売り場をひとまとめにしたことで、よりお客様に選んでもらいやすくなりました。地元で取れた物は、新鮮で美味しい!あらためてお客様からそういう声をよく聞きますね。

昨年は秋たまげなす、白おくら、長門ユズキチなど、山口県

のこだわり野菜も積極的に販売し、好評でした。まだ十分な量が揃わないなどの課題もありますが、今年も産地との連携をはかり、お客様に喜んでいただける商品をお届けします。

お店の3大ポイント

- 1 地元産の新鮮で安全な農産物がメイン!
- 2 生産者の生の声や顔が見える売り場
- 3 珍しい山口県のこだわり野菜も積極的にお届け



萩焼

山口産のちよつともの

今回の広報紙で、萩たまげなすの料理の器、読者プレゼントと大活躍の萩焼。この萩焼提供者であり、(社)山口県物産協会の理事、萩焼専門店「雅萩堂」の杉山慎一さんに萩焼への思いを語ってもらいました。

萩焼は中の土が焼き締まっていけないため、水分がしみたり、欠けやすいという特徴があります。しかし、中の熱さが外に伝わらない(保温・保冷効果が高い)、ふんわりと暖かい肌触りがする、などのメリットもあります。最近では通常の2倍の強度を持ち、水分の浸透率の低い萩焼の土も開発されていますので、萩焼が持つ風合いは残しつつ、普段でも使いやすい萩焼ができると思います。これからは地元の子供たちにも、楽しんで使ってもらいましょう。

萩焼は毛利氏の専用陶器として始まり、接待や贈答に使う高級品でした。もちろんこれからも、高級品・美術品という萩焼も大事ですが、今後はもっと、気軽に使える萩焼のイメージを山口県に定着させることが課題だと考えています。

萩焼専門店 雅萩堂

(社)山口県物産協会理事
萩焼専門店 雅萩堂(がしゅうどう)
杉山慎一さん

萩焼専門店 雅萩堂
萩市堀内258-37 TEL.0838-25-8111