

株式会社産直とわだ(青森県十和田市) ～地産地消を理念に消費者とともに歩む直売所～

組織概要

代表者:代表取締役社長 山田 えり
所在地:青森県十和田市
構成員:社員・パート 計6名、生産者98名
活動開始年月日:平成13年



買い物客で賑わう直売コーナー

1. 直売所開設のきっかけ(経緯)

○平成13年、新鮮で味のよい農産物の直売による農家所得の向上、地元で採れるものを地元で食べる「地産地食」の推進を図るため、「道の駅とわだ産直友の会」を結成しました。

○同年12月に、道の駅とわだ「とわだぴあ」がオープン。「地産地食」の拠点として、地元産の農産物の販売を始めました。その後、平成15年に農事組合法人化、平成21年には多様な商品を取り扱うため「株式会社産直とわだ」に組織変更し、現在に至っております。

2. 直売所の取組

○販売されている農産物は種類も多く、新鮮さは勿論のこと、安全・安心な農産物を販売することで、消費者の高い人気に応えたいとの思いから、トレーサビリティや農薬の適正使用、食品衛生等に係る研修会を実施し、法令遵守の徹底を図っています。また、毎月、会員同士が栽培履歴書をチェックするほか、会員が交代で売場を巡回し表示をチェックするなど、責任ある販売者としての活動を実施しています。



研修会



栽培履歴書



会員による売場チェック

3. 課題

○道の駅とわだ「とわだぴあ」開設当初は、新鮮な地元産農産物を消費者に届けることを中心とした活動でしたが、地域外を含めた、より多くの消費者に来てもらうためには、付加価値のある地域の特色を出した加工品の開発が急務となっていました。

4. 対応

○特徴ある直売所づくりの一環として、地元の農産物を原料に使用したオリジナル商品「農アイス」を開発しました。地元産大豆(品種:おおすず)から作った豆乳と地元産米(品種:まっしぐら)を使用した2種類のソフトクリームに、トッピングとして長芋やブルーベリーなど季節の農産物を使用したソースを選ぶことができます。平成22年の販売開始以来、人気の商品となっています。

○また、懐かしい郷土の味である「豆しとぎ」、「かますもち」、「ながいもすいとん」も商品化し、加工品全体の売上げ向上に繋げています。

5. 効果

○平成14年度の直売所開設当初は、売上げが農産物8,700万円、加工品6,100万円で購入者35万人程度でしたが、直売所を代表するような加工品の開発もあり、平成26年度(26.1.1～26.12.31)には、売上げが農産物1億3千円、加工品7,300万円で購入者56万人程度まで伸びました。



農アイス



一皿会



体験施設「匠工房」

6. 今後の展望

○年間を通じて様々なイベントを開催し、地域の食材や食文化などについて消費者の理解を深める努力をしています。中でも毎月行われている「一皿会(ひとさらかい)」は、旬の野菜料理を消費者のみなさんに試食していただく人気のイベントです。

○道の駅とわだ敷地内にある「匠工房」の加工室では、だんごやパン、豆腐、味噌の加工体験を受け入れており、会員がインストラクターを務めています。

○これからも「地産地食」にこだわり、消費者との交流・直売活動を通じて地元の農産物のおいしさを全国に発信していきたい。

○また、他地域の直売所と連携しながら、レシートラリーや収穫感謝祭、合同販売会などのイベントを通じて直売活動を盛り上げ、地域全体の農業振興に貢献したいと考えています。

○所在地 青森県十和田市伝法寺平窪37-2
(道の駅とわだ「とわだぴあ」内)

○TEL 0176-28-3790

○営業時間 7:00～20:00
8:00～19:00(11月～3月)

○定休日 年中無休



道の駅とわだ「とわだぴあ」外観