

地産地消を さらに広げる 直売所認定店



直売所の農産物を使っている、地産地消に積極的ななどの条件を満たした店舗に、のぼりとステッカーを配付している



「JAおきなわが運営する直売所は県内十一か所。その周辺には、こんなのぼりを誇らしげに掲げている飲食店やホテルがあります。『ファーマーズマーケットの食材利用店』」

極的に使っている店を認定し、のぼりやステッカーを配付し始めたのは、平成二十六年のこと。いまやその数は県内に百三十三店舗にまで増えました。その一つが、沖縄市の東南植物楽園の中にあるレストラン「PEACE」です。



「以前は業者から仕入れていましたが、お客さんに地域のものを食べてもらいたくて、『ちゃんぷる〜市場』を利用するようになったんです」と、料理長の山川博之さん（40）。この日も直売所の開店と同時に顔を寄せ、ずらりと並ぶ食材を吟味し始めます。

「島バナナはゆがくとジャガイモみたいな食感になります。このウリズンマメ（シカクマメ）は炒めても天ぷらにしてもおいしいですよ。ドラゴンフルーツはサラダに使おうかな」と、あつという間に買い物かごはいっぱいに。

「この野菜はとにかく新鮮。こうしていろんな野菜を見ることが料理のアイデアも湧いてきます。今では欠かせない場所ですね」

こうした飲食店は、直売所にとってもたいせつな存在です。JAおきなわ中部ファーマーズマーケット



右／島バナナ、ウリズンマメなど地域の食材を使うことで、お客さんとの会話が弾みます」と山川さん
左／PEACEは「癒し・健康」がテーマのレストランで、名物はランチビュッフェ。問い合わせは☎098-983-4188



JAおきなわ中部ファーマーズマーケット ちゃんぷる〜市場
住所／沖縄市登川 2697-2
☎098-894-2215
営業時間／9:00～19:00
定休日／年中無休（1月1～3日、旧盆最終日を除く）

「ちゃんぷる〜市場」の喜友名大輔店長はこう話します。

「認定店の取り組みを始めてから、直売所の売り上げも増えていきます。また料理人さんから、こんな野菜が欲しいという要望をいただいたら、生産者に直接伝えて、これまで栽培していなかったものを作ってもらいこともあります。こうすることで生産者の生産意欲も高まって、栽培面積も野菜の種類も増えました」

と、話を聞いているあいだに、先ほどまで直売所に並んでいた野菜がランチメニューに变身！

「地域の新鮮な食材を食べられるのはお客さんもうれしいはず。これからはJAと協力して、おたがいにアピールし合っていきたいですね」と、山川さん。直売所が結んだきずなが、地域に新たな活気を生み出しつつあります。

