

新潟産直市場と地場産業・寺泊視察研修報告書

1. 日時 平成30年12月15日(土)～16日(日)

2. 目的 農業を手段として地域活性化を図るために、農家と消費者との結びつき、交流を実践している先進地を視察し、その基本的な精神と具体的な取組方法など企画開発の参考にしたい。

特に、冬期間は雪に閉ざされる日本海側の地域で実践活動を行っている事例と営業状況を現場の経営者・運営者及び従業員から聞き取ることを目的とした。

3. 視察の概要とその成果

①新潟市・ピカリ産直市場お富さん・万代店「新潟市中央区万代島2番3号」

12/15(13:00～15:30) 店内視察及び富山敦史マネージャーの説明

農業用資材販売会社を運営していた(株)富山が農家と消費者を結ぶ農産物直売所を開設し、直売所を「農家の劇場 (Farmer's theater)」ととらえて、ものづくりから豊かな人づくり目指して活動していた。

↓

所感 冬期間の商品とした雪下人参・葉物野菜(越後姫)・レクチェなどを農家と連携して開発・生産し販売していた。これからの直売所は単なる産物の販売だけでなく

コンセプト優先で売り場が楽しむ場所・ライフスタイルショップであることが必要であり、単なる地産地消だけでなく、豊かな暮らし方を提案できる場所となりたい。

当協議会の「せせらぎ市」もこのようなコンセプトをかかげた直売場所を目指したい。また、ビニールハウスを利用し食材を提供するバーベキューコーナーを運営する方法も興味深いものがあった。



新潟・販売しお客が調理できる BBQ テント



弥彦・「乾燥なめこ」陳列

②弥彦村・おもてなし広場「新潟県西蒲原郡弥彦村弥彦971-4」

12/16(8:10~10:10) 店内視察及び徳永店長の説明

村から直売所施設を借用し、登録農家の農産物を少人数のスタッフで展示販売していた。ただし、観光地の一角なので客数は一定数確保できる強みがあった。

↓

所感 小規模な直売所であり、当協議会「せせらぎ市」との共通性もあり参考になった。特に展示方法では販売農産物を写真で大きめにディスプレイしたり、調理方法を掲示している点は見習わなければならない。また、乾燥なめこ（美味しいもどし方付）があり、加工食品を生産者とともに研究する必要があるもとを痛感した。

③ストックバスターズ燕店「新潟県燕市物流センター2丁目16番地」

12/16(10:30~11:10) 店内視察

物流センター内にある、ストックバスターズの意味は在庫退治の意味でだろうで、ビジネスモデルとしては現地の地場産業者さんの在庫を整理し、かつ消費者にもうれしいモデルでした。

↓

所感 在庫品処分方法や廃棄されている農産物の処理・販売方法として、一考する必要があると思われます。

④海のアメ横寺泊海産物市場・山六水産「新潟県長岡市寺泊下荒町9772番地38」

12/16(11:40~12:30) 店内視察

有名な地場産の新鮮な魚介類をはじめ、全国の海産物が大集結している新潟県長岡市の「寺泊（てらどまり）魚の市場通り」、通称「魚のアメ横」。

↓

所感 地場産の商品のみでなく、関連商品を全国から集め、一つのイベントとして販売するモデルとして参照すべき、ベストモデルとして見習うべきものがありました。



海のアメ横「寺泊」



弥彦「おもてなし広場」



新潟「ビカ産直市場お富さん」