



① 農産物販売スペースには、地元の農業生産者が持ち寄った農作物が並ぶ。10月は旬の新生姜や梨などを販売予定だ ② 県内の土産品や特産品も販売している。漬物など、地元野菜を使った商品が人気だ ③ 喜ね舎に併設されたレストラン「Veg.terrace」。喜ね舎の米と野菜を使ったブレーフランチや、デザート、注文を受けてから豆を挽くコーヒーを提供している

農業生産者スペースには、地元の農業生産者が持ち寄った農作物が並ぶ。10月は旬の新生姜や梨などを販売予定だ。JA直売所で企画販売を開始した抽選会を行う。JAグループが定めた10月2日「直売所の日」には、JA直売所で企画販売を開催予定だ。

農業生産者をサポートし、消費者に驚きを提供しようと心がけた。



平成23年から販売している「ままま喜ね舎」の手作りおはぎ。消費者の声を反映させて改良を重ね、年間で50万個を売り上げる大ヒット商品となった。県外にもリピーターが多い

omochi

ohagi

地元の水稻もち米を使用した餅。電子オーブン水に漬け込むことで、餅本来の柔らかさと、コシの強さが引き立つ。丸餅、とほ餅をはじめ、おろし餅、あべかわ、大福などさまざまな種類がある



Information



JA福井県農産物直売所 喜ね舎愛菜館

住所: 福井市河増町9-10-1
電話: 0776-52-8311
営業時間: 4月~11月 8:30~18:00
12月~3月 8:30~17:30
年中無休(年末年始除く)
WEB: ja-kineya.com

昭和38年に設立した森岡きのこ園。若い世代にも食べてほしいとの思いで、3年前から喜ね舎にカットきのこを出荷している。手軽に調理できると大好評だ

森岡きのこ園



卷頭特集

JA福井県農産物直売所

喜ね舎愛菜館

地元のおいしいが いっぱい!

JA福井県農産物直売所 喜ね舎愛菜館。

JA福井市管内の農業生産者が

自慢の農作物を出荷している。

平成13年、生産者の声を取り入れて、

福井市東部地区に

活気あふれる直売所が誕生した。



地元の農業生産者を支える 消費者の安心安全を守る

JA福井県農産物直売所 喜ね舎愛菜館には、福井市内を中心とした旬の農産物や伝統野菜、花、地域のお米などが並ぶ。一日に約50の農家が出荷しており、100袋ほどを出荷する大規模農家もいれば、家庭で育てた少量の野菜や果物を持ち込む人もいるという。「喜ね舎ができるまで、多くの高齢の方は家でつくった野菜を近所に配ったり、余り物を捨てたりしていました。それらを出荷できるようにした結果、食品ロスの削減につながったのです。そして、自分で稼げるという自信は、生きがいにもなるのです」と、JA福井県園芸特産部園芸販売課の早川勝喜さんは話す。

JA福井県農産物直売所に出荷している農業生産者の栽培管理をしている。「昨今の食品に対する消費者の安全意識への高まりもあり、より一層安全な食品が求められています。JAでは、どうやってつくっているのか、どんな農薬を使っているのかなど、生産工程を確認し、100%管理しているのです」と、早川さん。農業生産者に対し、栽培技術や販売に関する指導や、食品の安全確保に関する講習会を行い、生産

JA福井県農産物直売所 喜ね舎では、地産地消を促し、利用者ができたての料理を食べられるように、出荷法人に加工品の製造を委託している。出荷法人とは、喜ね舎の農作物を加工し、販売する法人企業だ。現在、森国牧場の手作りジエラート「TORI NO」、そば処「臥竜寿縁」、レストラン「Veg·terrace」が、喜ね舎の新鮮な野菜や果物を使用した料理を提供している。喜ね舎の所長前田秋二さんは、「出荷法人の方々のおかげで、若い世代の利用者が多くなりました。喜ね舎は、主婦層が買い物をするだけの場所ではなく、幅広い世代が楽しめる場所なのです」と



JA福井県喜ね舎愛菜館 店長・林智弘さん(右)、JA福井県喜ね舎愛菜館 所長・前田秋二さん(中)、JA福井県園芸特産部園芸販売課 課長補佐・早川勝喜さん(左)

者の所得向上、食品安全などを確保できるようサポートしている。