

山の上でチーズを生産・販売

ヨーロッパでは、山間部で羊を飼い、そこでチーズを作っている農家も多いが、中には「こんな辺鄙なところで」と思うような場所でチーズを生産・販売している農家に出会うことも珍しくない。そこには景観あるいは農業者の魅力も含めてであろうが、本物のチーズを求めて消費者がはるばる買いにやってくる。勿論、EUからの直接支払という所得補償があつての話ではあるが、本物を求め、購入することによって、山間部での農業が支えられ、安定した経営を可能にしている。

うらやましい海外での話にすぎないとばかり受け止めていたが、日本でも着実にこうした動きが広がりがつつあるようだ。状況は右と左は異なるとは異なるが、山梨県の黒富士農場での話である。

有機、家畜福祉へのこだわり

黒富士農場は日本農業賞大賞や内閣総理大臣賞等を受賞した経歴

を有しており、名前を聞いた記憶がある方もおられよう。甲府市の北に昇仙峡があるが、その西、標高1100mほどのところに採卵養鶏の農場を持つ。

「豊かな自然環境」「放牧」「天然湧水」にこだわった生産を積

「生まれる」を実現している。

当然のことながら、鳥インフルエンザ対策から、事前予約なしに農場に立ち入ることはできないため、卵の販売は農場とは離れた山梨県内4カ所にある直売所「たまご村」で行われている。

本物故に
足を運ぶ消費者

農的デザイン研究所代表 薫谷 栄一

卵求めて不便も厭わず

筆者はその一つ、塩山店にいつも足を運んでいる。塩山店は黒富士農場の創業の場所でもあることから、中心街からは離れ、ブドウをはじめとする果樹畑を通り抜け

たところにある。経営者の実家とおぼしき、立派な庭のある旧家に隣接した広い敷地に直売所は設けられている。途中、道は狭い田舎道で、カーブもある。場所はわかりにくく、また車なしに行くことは不可能である。正直、直売所の立地条件としては最悪に近い。

ところがこの不便な直売所に、次々と客が訪れる。しかも年々、客は増加してきているように感じる。購入するためにレジで並ぶこともしょっちゅう。

売り場の奥は休憩場所となっており、お茶を飲みながらゆで卵を無料でいただくことができる。庭に植えられた色とりどりの花やハーブを見ながら、殻をむいて味わうゆで卵の味がまた格別だ。

直売所にのぎわいは、その造作やサービスもさることながら、本物を求める消費者が増えてきたからと受けとめる。一部の動きとはいえ、本物へのこだわりを、消費者が評価し支える、おもしろい時代になりつつあるようにも思う。

時流を読む

み重ねてきた。日本で最初に有機JAS規格を取得してオーガニック卵を販売するともに、「平飼い放牧」を導入するなど、有機

や家畜福祉を徹底させ、「美味しい卵は健康で元気な鶏から」「本当に美味しい卵は、幸せな鶏から