

出荷増やし販売向上

東京都練馬区にあるJA東京あおば「ファーマーズショップこぐれ村」は2023年12月にリニューアルオープンし、開放的な明るい店内へと様変わりした。消費地に近い立地を生かし、農産物の鮮度を売りにしている。近隣の飲食店の弁当や給食の販売もしており、開店前から行列ができるほどだ。



ほっと 出荷者

安全安心な野菜作り
練馬区 莊光男さん(58)



JA東京あおば大泉新鮮直売組合の組合長を務める。元JA職員の経験を生かし「練馬大根」をはじめ、ニンジン、カブなど約70種で野菜を栽培。東京都エコ農産物の認証を取得している。「安全で安心な野菜作りに全力を注いでいる。夏の異常な暑さで生産者も苦労しているが、お客さんの『おいしい』を励みに日々頑張っている」と語る。

生産者との関係構築に力

JA東京あおば ファーマーズショップこぐれ村

「ファーマーズショップこぐれ村」という名前は、この地域の旧名「小樽村(こぐれむら)」に由来している。1994年に東京23区内で初めてオープンした直売所で、今年で31年を迎えた。2024年度の売上高は、1億3000万円弱と前年に比べて40%増えた。要因は、23年の店内リニューアルを契機に生産者とのつながりがより密接になり出荷量が増えたこと。さらに、販売棚の新調、駐車場の拡張などが来店しやすい環境づくりも功を奏した。

11月は特産の「練馬大根」をはじめ、ハクサイやキャベツなどの冬野菜が並ぶ。トマトは管内の一部の生産者が養液栽培をしているため、年間を通じて提供される。年2回の「直売所フェスタ」では、新鮮な地場産野菜はもろろんのこと、親子で楽しめるイベントも開催している。同直売所の独自のセールも好評で、大泉新鮮直売組合員や女性部員の出店もあり、にぎわいをみせている。干物など海産物の販売や精肉の販売、地元飲食店の弁当も好評だ。

課題の一つが直売所に出荷する生産者の確保だ。都内では販売先が多様化するため「直売所の関係人数を増やす」をモットーに直売所運営に取り組んでいる。具体的には、直売所に出荷していない生産者との関係を構築することだ。管内でJAとの取引がない生産者にアプローチして、特に端境期には買い取り販売を行い、出荷量の確保に努めている。

地場産農産物を求めてにぎわう店内
(東京都練馬区で)



売れ筋!イチ押し!



伝統の「練馬大根」

練馬といえば伝統野菜の「練馬大根」。都市化の波で一度姿を消したが、生産者・練馬区・JAの三者の努力により復活。11月から12月末にかけて店頭で並ぶ。独特の辛味がある。2月には「たくあん漬け」も出回る。

味よし ミディトマト



直売所の花形野菜。近年、養液栽培に取り組む生産者が増え、ほぼ一年を通じて販売している。完熟で収穫され、味の良さが人気。

ニンジン「アロマレッド」



生産者の指名買いが絶えない人気品種。いわゆるニンジン臭さがなくフルーツのような甘さだ。鮮度が確かな葉付きもお薦め。

飯森伸哉店長は「来店人数は増えている。今後は端境期の品薄対策として、営農指導部門の職員と協力し耐暑性品種選びなど抜本的な対策に取り組むたい」と展望する。

(東京あおば 久保涼特別通信員)