

全国農業新聞



NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

新聞

2025年(令和7年)

1月1日 水曜日

月4回金曜日発行

首都圏

農産物の販売方法が多様化し、直売や6次産業化に取り組む人たちの勢いが増している。地元生産者の農産物などを集めた共同直売所は、地域内流通ならではの鮮度の高さや产地感といった魅力から、消費者の人気も高い。今年の干支は巳(蛇)。直売所などに多くの客が列をなす繁栄の年になるよう、各地の魅力ある直売スタイルを取り上げる。

伝統野菜 冬の目玉に

甲府市 風土記の丘農産物直売所



上開店待つ行列、下にぎわう直売所



2017/11/26

めざせ！長蛇の列

繁栄の年へ魅力の販売スタイル



【山梨】中央自動車道
甲府南インターチェンジから降りてすぐ位置する「風土記の丘農産物直売所」。2014年にオープンし、昨年11月で10周年を

肥沃な土壤に恵まれた菜を中心に、初夏のトウモロコシ、夏から初秋のモモ・スモモ・ブドウ・梨、く食べやすいのが特徴

秋からの柿・キウイなど、一年を通して質の高い農

産物を販売している。

特にトウモロコシの「きみひめ」は甘みが強

で、毎年遠方からのリピーターが開店前に行列を作り、行列は農産物のリレーでブドウが終わる10月まで毎日続くという。

昨年からは、江戸時代から栽培されていた野沢菜に似た漬け菜で、独特の苦みが特徴の「長禅寺菜」とその漬物の販売をスタート。問い合わせも多く、冬の新たな目玉商品になりそうだという。

併設しているレストランのファームキッチン味噌では、地元野菜を使った季節の野菜カレー、ほうとうなどのほかに、旬の果物のパフェやスムージーなどの限定メニューを販売し、好評だ。

直売所を運営している(一社)中道農産物加工直売組合の柿嶋美保子代表理事は「今後もお客様がファーストの考え方を持続し、価格や品質を保っていくたい」と語る。

詳細は、ホームページ(<https://fudoki-nakamichi.com>)を参照。年始は4日から営業予定。