



巻頭特集 地元発の安全安心を届けて とれたて市 ひぞっこ

今年12月で、オープン5周年を迎える県下最大級の農産物直売所「とれたて市 ひぞっこ」。地元産を中心とした農産物が並び、イベント時には多くの人でにぎわいを見せる。旬の味覚や珍しい野菜が並び店内には、レシピや調理法を記したPOPがずらり。ぐるりと巡れば、献立のヒントが各所にあふれている。

地産地消を意識した商品ラインナップ

午前9時、「とれたて市 ひぞっこ」が開店。客足はまだ少なく、店内の商品棚には空きが目立つ。しばらくして入店してきたのは、とれたて野菜を手にした生産者。手際よく商品棚に野菜を並べていく。その後も別の生産者が現れては、野菜を納入。10時を過ぎると棚は商品であふれ、タイミングを見計らうかのように、客足が増えてきた。

「もともとは別のところに小さな直売所を構えていました。『野菜をたくさん出荷したい』という生産者さんの声を受け、交通アクセスのよい現在地に新たな直売所をオープンしました」と話すのは、「とれたて市 ひぞっこ」で統括店長を務める、椿真吾さん。新鮮な農産物が手ごろな価格で購入できるとあって、地域内外から客を集め、今年4月には、

来場者100万人を突破した。コンセプトは、安全安心の提供とおいしさの提案。「伊賀産を中心に、県産・国産を取り扱い、外国産は極力置いていません」。調味料や菓子類も豊富で、今年6月からは伊賀産コシヒカリと塩を使ったぼんせんべい「忍×ボン」を販売している。「とれたて市 ひぞっこ」を最大限に楽しむなら、毎月第4土日に開催されるイベントがおすすすめ。旬の味覚の特売やつめ放題イベントなど、毎回趣向を凝らした催しが実施される。生産者による対面販売では試食もできるほか、おすすすめの調理法を生産者から直接聞ける機会とあって、ブースには多くの人が集まる。

とれたて市 ひぞっこ
統括店長
椿真吾さん

生産者さんのやりがいとなるような
取り組みをしていきたい

知識豊富な野菜ソムリエが豊かな食生活を提案

店内をぐるりと見まわすと、見たことのない野菜もちらほら。種類も豊富で、じゃがいもは定番のメークインやきたあかりのほか、色鮮やかな紫色が目を引くシャドークイーン、さつまいものような赤い皮が特徴のアンデスレッドなど多種を扱う。「伊賀には外国籍の方もたくさんいらつ

しゃいますので、J Aおきなわから届いた青パパイアはとて好評でした」と椿さん。あまりの反響ぶりに地元生産者へ打診し、数年前から伊賀で青パパイアの生産が始まった。消費者の声を届けることもスタッフの業務のひとつ。「生産者さんのやりがいとなるような取り組みをしていきたい」と椿さんは先を見据える。

「外出自粛を機に、初めて来店してくださった地元のお客さまもいらつしました。野菜ソムリエとして知識をもっと身につけて、胸を張って提案できるようにになりたい」と上田さん。店内では旬野菜を使ったレシピを常時20種類以上配布してあり、健やかな食生活をサポートしている。

「もともとは別のところに小さな直売所を構えていました。『野菜をたくさん出荷したい』という生産者さんの声を受け、交通アクセスのよい現在地に新たな直売所をオープンしました」と話すのは、「とれたて市 ひぞっこ」で統括店長を務める、椿真吾さん。新鮮な農産物が手ごろな価格で購入できるとあって、地域内外から客を集め、今年4月には、

information
とれたて市 ひぞっこ
伊賀市平野西町1-1
0595-21-0831
https://www.jaiga.or.jp/hizokko/
第2、第4水曜日
9時～18時



旬野菜を使った
レシピを常時
20種類以上
配布しております



1. 野菜ソムリエ監修のコーナー。レシピや調理方法のポイントなどが並び、子どもと一緒に作れるお菓子レシピも人気
2. 6月の野菜ソムリエ監修ソムリエ弁当(560円)。鶏ムネ肉の塩麹揚げをメインに、野菜をつかったおかずが3種入っている。旬の食材を取り入れた栄養バランスの整ったメニュー
3. 野菜ソムリエ 上田美智子さん



旬の味覚を扱う特性上、ひと月で商品ラインナップが大幅に変わる。商品を見つけやすいよう棚の場所を大型POPで示している