



愛情を込めて自らの手で商品棚へ納品します

お客さんの「おいしい」が 大きな励みに

飯塚美智子さん
(木間ヶ瀬)



常時20～30種類、季節ごとにさまざまな野菜を作って、ゆめあぐり野田に出荷。

「次は何を作ろうか、今年はこうしてみようかなと考えるのが楽しみ」と語る飯塚さん。

減農薬・減化学肥料栽培にも取り組み、畑で出た野菜くずに鶏ふん、石灰などを混ぜて堆肥を作るほか、今後は市の堆肥も使っていきたいとのこと。

「地域の人が食べてくれるし、自分の名前も出るので、品質には気を配っています。やっぱり野田産がいいねと、ブランドみたいになってほしいですね」

昨年夏、店内でお客さんに「スイカの飯塚さんですね」と声をかけられたそうです。普段はスイカを食べないで主人が、飯塚さんのスイカのおいしさにはまって、今度はご夫婦で買いに来たとのこと。「また食べたいので、来年も作ってくださいね」と言われました。

試食用に健康野菜のヤーコンのきんぴらや、桜島大根の甘酢漬け、かぼちゃの煮付けなどを作ってみたりと、売れ行きを伸ばすための工夫もいろいろ。それを仲間同士で味見するのも、楽しみの一つになっています。



約100平方メートルの売場には、朝採りされた新鮮な野菜類をはじめ、

新鮮かつ安全・安心な 農産物

現在、組合員数は117人にまで増えています。
組合員は、自らが商品を出荷する生産者でもあります。
できる限りさまざまな品目が店頭並び、かたよりや欠品が出ないよう、運営組合では年間を通じて出荷計画予定表を組合員に提出してもらい、年間販売計画を立てるとともに、栽培計画や栽培方法の指導も行っています。

季節の果物、米、卵、切り花や鉢植えの生花など、地場産の農畜産物がところ狭しと並んでいます。

ほかにも豆腐、みそ、梅干し、手づくりおにぎりや惣菜といった加工品や、地域特産の工芸品なども販売されています。

ほとんどの商品には、生産者名や産地が表示しており、作り手の顔が見える仕組みになっています。

また、各生産者は、農薬や化学肥料をできるだけ削減したエコ農法に取り組んでおり、「安全・安心・良品」をモットーに、消費者が求めるより良い商品を提供しようという心掛けています。

ゆめあぐり野田では、安全で安心な食料品が買えることから、連日にぎわいを見せ、開設以来10か月で8千万円を超える売り上げを達成しました。

ゆめあぐり野田は、市が第2の福祉ゾーンとして整備を進めている船形地区にあり、障害福祉サービス事業所「ひばり」に隣接しています。

また、ゆめあぐり野田を管理運営する「野田市農産物直売所運営組合」には、市内の農業者や農業団体のほか、市内で園芸福祉に取