

かあちゃんパワーが生んだ あんずの里市

全国の直売所の先駆けとして誕生したあんずの里市。誕生のきっかけになった青空市や、あんずの里市の立ち上げには多くの女性が活躍しました。

地域おこしへの第一歩

あんずの里市が誕生するきっかけになったのは、平成6年3月から毎月第3日曜日に行われていた青空市です。生産者が直接消費者に新鮮な農作物を売る機会を作りたいとの思いから、30人ほどの農家の女性が立ち上がりました。まだ今のような建物はなく、あんずの里運動公園の駐車場に軽トラックを並べ、その荷台に野菜や果物、花などを並べて販売していました。平成8年5月に、現在の場

粒々の視察と受賞

所にあんずの里市が誕生しました。当時は今のように売り場が広くなかったため、売り場に入りきらない野菜や花は外でも販売されていました。その後、平成11年と平成20年に増築を行い、売り場を拡大しました。

当時、あんずの里市のような直売所は全国にほとんどなく、手探りの状態でした。そのため、直売所を作るための方法を知りたいと全国各地から多くの視察が訪れるように

あんずの里市が生きがい

青空市やあんずの里市がきっかけで、勝浦と津屋崎の農家が交流する機会が増えました。それまで2つの地域の交流はほとんどありませんでした。全国各地から来た視察の人々にはみんなで説明しました。あんずの里市のような直売所は全国どこにもなく、あんずの里市の良いところも悪いところも、他の直売所のお手本になっていました。また、直売所の良さの1つでもある、商品に生産者の名前が付くことで「他の人が作った

ものに負けないものを作ろう」と切磋琢磨しています。当時も今も、苦労というよりも、楽しみや夢のほうが大きいです。あんずの里市でみんなと会って話すことが生きがいになっています。



▲あんずの里市の元組合長 井ノ口ツヤ子さん

心を込めて 栄養満点の野菜を

野菜農家の 中野雄子さん



野菜農家の 上妻月枝さん

みんなを楽しませる きれいな花を

花農家の 谷口愛子さん



新鮮な地元食材を使ったレストラン

なりました。また、あんずの里市が女性の地位向上に貢献していることから、アジアなど10カ国から視察団が訪れ、海外からも注目されました。この直売所の仕組みが、女性による農村地域の活性化やにぎわいの場づくりなどにつながっていることから、平成17年に農林水産大臣賞を受賞するなど、国や県から多くの表彰を受けました。

地域をまえ、愛される あんずの里市

あんずの里市は、毎年20万

あんずの里市に隣接する高台に、あんずレストラン「ふるさと」が平成17年1月にオープンしました。ここでは、あんずの里市で販売している新鮮な地元の野菜を使ったバイキングのランチを提供しています。旬のおいしさや素材の味を引き出した手作りの家庭料理は、高齢者から子どもまで大人気です。

人以上が訪れ、市民だけでなく、北九州市や福岡市などの市外の人も多く利用しています。店内には、新鮮な農産物の他に、あんずの里運動公園で収穫されたあんずの加工品などが並んでいます。また、商品の販売だけでなく、販売されている商品を使ったレシピの紹介や、料理講座なども行っていて、食事の楽しさを伝えていきます。

スーパーマーケットの閉店などで買い物が困難になった地域では、出前市を開いています。宮司地区では毎週火曜日、東福岡地区では毎週水曜日に、あんずの里市で販売している新鮮な野菜や肉、魚などを販売しています。

あんずの里市で販売されている農産物や加工品は、津屋崎小学校と津屋崎中学校、勝浦小学校の給食でも使われています。平成14年12月から導入され、平成28年度には給食で使われた約28%の食材が納入されました。また、毎年一度は生産者が各学校に出向き、食育の授業や給食と一緒に食べて、食の楽しさを伝えていきます。

生産者と消費者がつながる場所

あんずの里市のきっかけになった青空市では、最初、サツマイモを売っていました。当時、サツマイモの値段が値崩れして、市場に出荷しても値段が付きませんでした。それなら自分で売ろうかと思い、売り始めました。すると、買ってくれた人が「おいしかったのでまた買いに来た」と常連さんになってくれたり、口コミで広がったりして、道路が車で渋滞するほどの大盛況でした。そこで消費者に直接売る楽しさを知りました。また、



▲弁当や加工品を作っている 花田鶴子さん

当時、家の中で男性が家計を握っていることが多く、自由に使えるお金なんてほとんどありませんでした。そのため、自分たちが商品売って稼いだ収入で、みんなと旅行に行ったのもいい思い出です。



▲あんずレストラン「ふるさと」では野菜中心のランチバイキングが楽しめます



▲野菜売り場にはとれたて新鮮な野菜が並んでいます



あんずの里市

あんずの里市 リニューアル誕生祭

4月8日(日) 9:00~

- ・記念式典
- ・だんご汁の振る舞い
- ・ステージライブ
- ・花のオークション など

レストランでは、4月8日(日)~
4月15日(日)に割引特典もあります

あんずの里市

住所 福津市勝浦 1667-1

営業時間 8:30~17:00

定休日 毎月第2木曜日、年末年始、
お盆

あんずレストラン「ふるさと」

営業時間 11:00~14:00

定休日 毎月第2木曜日、年末年始、
お盆

問い合わせ

●あんずの里市に関すること

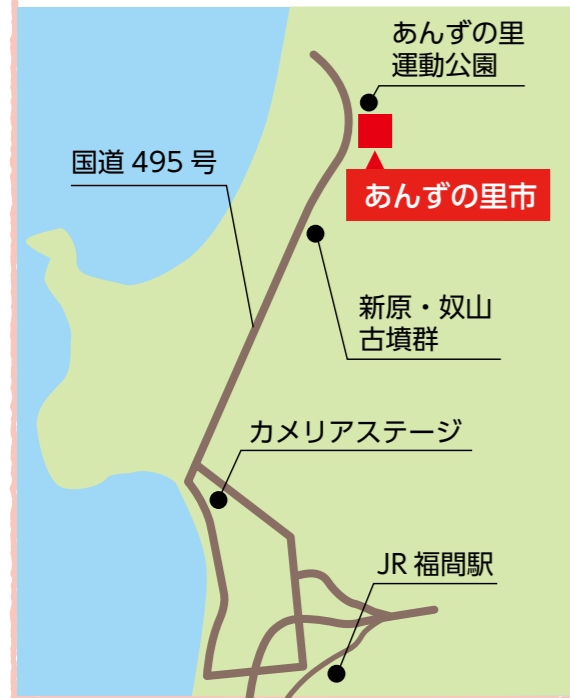
あんずの里市利用組合 ☎52・5995

●レストランに関すること

あんずレストラン「ふるさと」☎52・3891

●管理に関すること

市地域振興課 ☎62・5013



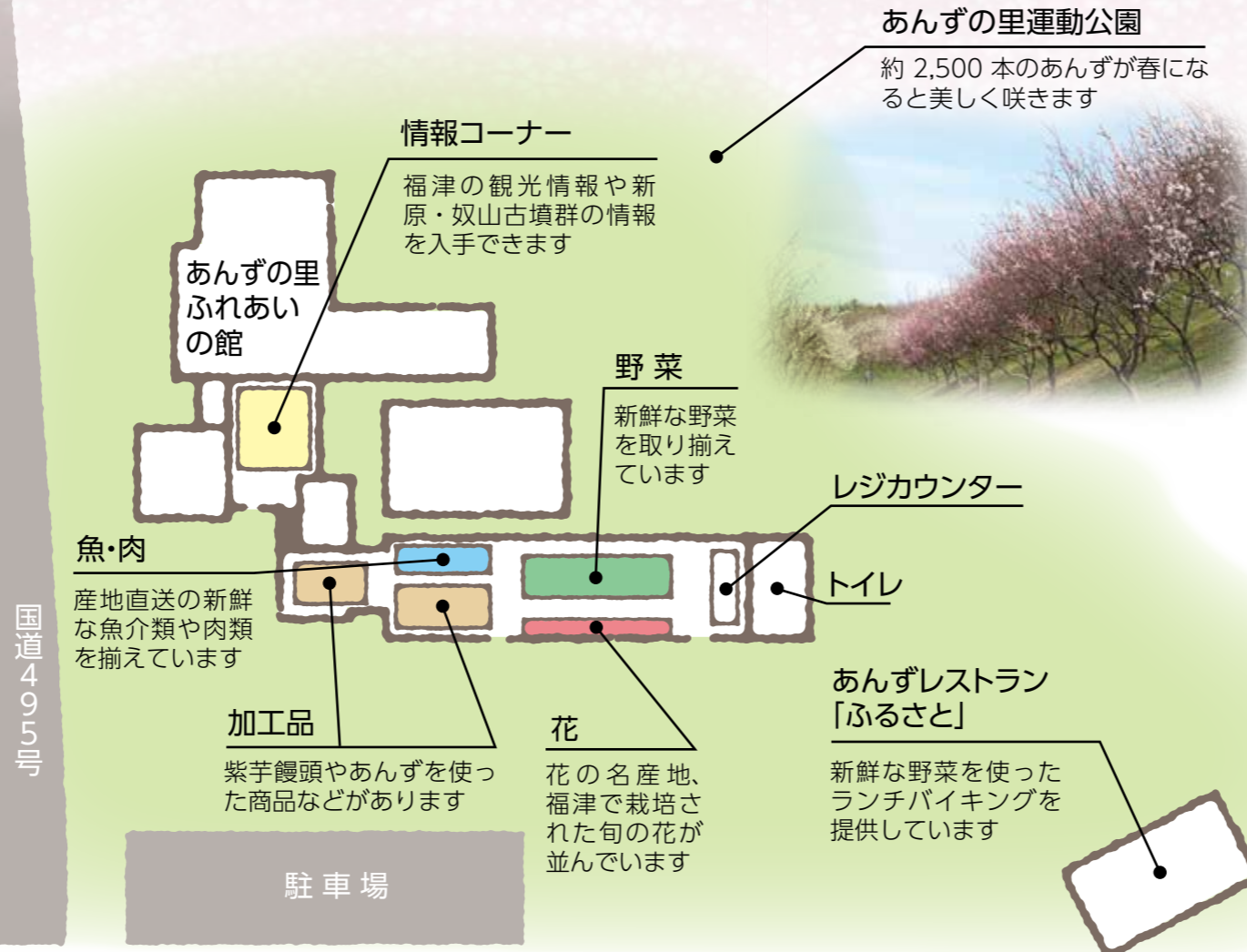
お客さまに愛される
あんずの里市に
あんずの里市
支配人 古加原和彦さん



みんなに喜んで
食べてもらえる料理を
あんずレストラン「ふるさと」
店長 増田富枝さん



これからもおいしい
トマトをみんなに
野菜農家の
谷口恵子さん



売り場を改修
あんずの里市は、これまで2度の増築を行いました。しかし、野菜や花の売り場と、魚や肉、加工品の売り場がそれぞれ別棟にあるため、利用者にとって不便でした。今回の改修工事で全ての売り場が1

駐車場を拡大
駐車場の敷地を拡大し、一般客用駐車場が120台停められるようになります。また、大型バスの駐車場を8台新設し、観光客にもさらに利用しやすくなります。

観光情報コーナーを新設
あんずの里市と同じ建物にある「あんずの里ふれあいの館」のロビーに、観光情報コーナーを新設します。世界文化遺産の新原・奴山古墳群や市内の観光に関するパネルの展示やパンフレットが入手できます。

つに集約され、利用しやすくなります。

あんずの里市では、昨年より売り場や駐車場の整備のための改修工事を行ってきました。新たに生まれ変わったあんずの里市を紹介いたします。

あんずの里市がパワーアップ

あんずの里市でしか買えない主な限定商品



あんずサイダー
あんず入りのさわやかな甘さのサイダー



あんずでポン酢
あんずの果肉たっぷり、保存料、甘味料不使用のポン酢



あんずジャム

あんずの実をじっくり煮込んだ、売れ筋 No.1 商品



津屋崎の紫芋饅頭
まんじゅう

市内で収穫された紫芋を使用した、無添加の饅頭



あんず最中
もなか

あんず味のアんこを使用した最中