する「iまるシェ」は、地産直と飲食コーナー」

飯南町産の野菜がずらりと並ぶ産直

力を伝える

催し、多くのお客さんで賑わいました。

シェ」(広島県三次市)。10月24日に7周年記念祭を開

今年で7周年を迎える飯南町交流物産館「inka

品の販路確保と飯南町の情報する「iまるシェ」は、地元産 楽の情報などを紹介 す。店内には、町のパンフレッ 発信の場として機能していま トをはじめ、県内の温泉や神

ぶ飯南ファンも増えています。 さんも増え、飯南町まで足を運 最近は、店舗を訪れる常連



伝える努力 しかし、

吾さん。 パートナーズ」代表の谷口新う「有限責任事業組合飯南 う話すのは、店舗の運営を担 つ解決してきたそうです。こ数多くの課題があり、一つ一

タッフの育成です。お客さまに「特に力を注いだのが、ス た。例えば、店舗を訪れる生町を知ること』から始めまし タッフ自身が飯南町を語れな 飯南町を知ってもらうには、ス いといけません。だから『飯南

袋が破れる寸前!?舞茸の詰め放題

特産品が当たる大抽選会

3

今に至るまでには り。スタッフ一人一人が飯南町やチラシにしてお店に並べた ました。 りました」 の良さを伝えられるようにな まに直接お話ししたり、ポップ 産者に、野菜が育つ気候や育 て方、食べ方をたくさん聞き 聞いた内容は、お客さ

ます 足を運ぶようになったと言い り、りんご園や生産者の家に と知ろう」という気持ちにな タッフが「飯南町のことをもっ 最近では、三次市在住のス

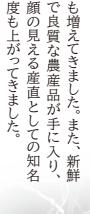


店内には生産者の紹介がたくざん

「俊ちゃ

の一人。難波さんは2年前かの難波俊司さん(谷)は生産者「俊ちゃん農園」でおなじみ ら i 出荷しています まるシェの産直に野菜を

に立ち、キノコと里芋の汁や、びはもちろん、ときには店頭と。タケノコやワラビ、葉わさにしかないもので勝負するこ つきたてのお餅を振舞いまし いるうちに、 足を運び、お客さんと話して するイベントは大盛況。産直に ビ漬けをつくる方法」を伝授 た。中でも「必ず辛くなるワサ まず取り組んだのは、ここ 少しずつ常連さん



齢化だと言います。難波さん今後の課題は、生産者の高 と話していました。 多くの担い手が育ってほしい」 出荷したい。そして、 は「元気な限り野菜を作って 一人でも



(下来島)。 お客さんの目当ては「おそば」昼時になるとできる行列。 広島三次店」の松平武志さん ナーにお店をかまえる「一福 です。提供するのは、飲食コー

さんにはそば湯やだし、薬味きる小さなおもてなしを大切きる小さなおもてなしを大切れん分けし、一福の味を守りれん分けし、一福の味を守り 平成28年4月に一福からの

お客さんに「どこか ら来たの?」と話し かける難波さん

える毎日のようです。 お客さんの好みをメモして覚も足を運んでもらえるよう、 や太さを変えたりして。何度の量を調整したり、麺の厚さ

そば」を提供するなど、日々喜や、出雲そばには珍しい「つけ た素材を使った季節のそばまた、隣の産直から仕入れ んでもらえるように工夫して

います 俊ちゃん農園のさつまいもとコラボした芋天そば

「カウンター越しに、飯南町 のことを聞かれることが多

「ます」と話す松平さんでしに、これからもそばを打ち続に、これからもそばを打ち続 伝える…。

人たちの姿が、ここ飯南町交絞り、手法を変えて取り組むまいます。伝わるまで知恵をまな場面で限界が生まれてし 流物産館「i その努力を怠ると、さまざ まるシ)ェ」にあ 断交担



3