

このまちの 魅力を伝えたい



今年で7周年を迎える飯南町交流物産館「あいまるシエ」(広島県三次市)。10月24日に7周年記念祭を開催し、多くのお客さんと賑わいました。

飯南町の魅力を伝える

産直と飲食コーナーで展開する「あいまるシエ」は、地元産品の販路確保と飯南町の情報発信の場として機能しています。店内には、町のパンフレットをはじめ、県内の温泉や神楽の情報などを紹介。

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

伝える努力

しかし、今に至るまでには数多くの課題があり、一つ一つ解決してきたそうです。こう話すのは、店舗の運営を担う「有限責任事業組合飯南パートナーズ」代表の谷口新吾さん。

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



ここにはないものを

「俊ちゃん農園」でおなじみの難波俊司さん(谷)は生産者の一人。難波さんは2年前からあいまるシエの産直に野菜を出荷しています。

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

も増えてきました。また、新鮮で良質な農産品が手に入り、顔の見える産直としての知名度も上がってきました。

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

また来なくなるお店に

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

平成28年4月に一福からのれん分けし、一福の味を守りながら、小さなお店だからできる小さなおもてなしを大切にしてきました。例えば、常連さんにはそば湯やだし、薬味



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

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

「また来るよ。この言葉のために、これからもそばを打ち続けます」と話す松平さんでした。

伝える…

その努力を怠ると、さまざまな場面で限界が生まれてしまいます。伝わるまで知恵を絞り、手法を変えて取り組む人たちの姿が、ここ飯南町交流物産館「あいまるシエ」にありました。

