



今年で
2周年!

JA大阪北部

農産物直売所

地域の生産者と消費者を繋げる

“食と農 繋げるかけ橋へ”をコンセプトに、新鮮な野菜を販売するJA大阪北部農産物直売所。オープンから2周年を迎え、さらに便利になった直売所を紹介します。



安全・安心の品質管理に 生産者の顔が見える直売所ならではの品揃え

能勢町・豊能町・箕面市・池田市・豊中市の生産者から毎日届く農産物。店頭には旬の野菜や果物、地元の伝統野菜などが並び、午前中にはほとんど売切れるという盛況ぶりだ。

「新鮮で安全・安心な農産物を届けるため、契約している生産者の栽培方法や農薬の使用量などもJAが管理しています」と話すのはJA大阪北部農産物直売所・所長の尾崎義篤さん。検品や残留農薬の抜き打ち検査の実施など、品質管理を徹底するから安心して食べられる。「同じ種類の野菜でも生産者によって微妙に味や特徴が異なります。スタッフが実際に食べ比べることで、味の違いや調

理方法をお客さまに提案するようにしています」。農産物の味や特徴を把握したスタッフならではの接客も魅力だ。

また、食と農を繋げるというコンセプトのとおり、野菜や食について楽しく学べるイベントを開催。「料理講座やこだわり農家の販売ブースなど、生産者と直接触れ合える機会をつくっています。生産者との繋がりがあるJAならではの強みです」。イベントを通して、農業のことや農産物の魅力を知れると好評だ。ほかにも、地元の団体が安全な素材で作る加工品や、地元酒造の名酒もさらに充実。これから春に向けて、プロックリーや葉物野菜などが入荷予定。食卓を彩る新鮮野菜を買いに出かけよう。

毎日検品して、
品質管理を
徹底しています



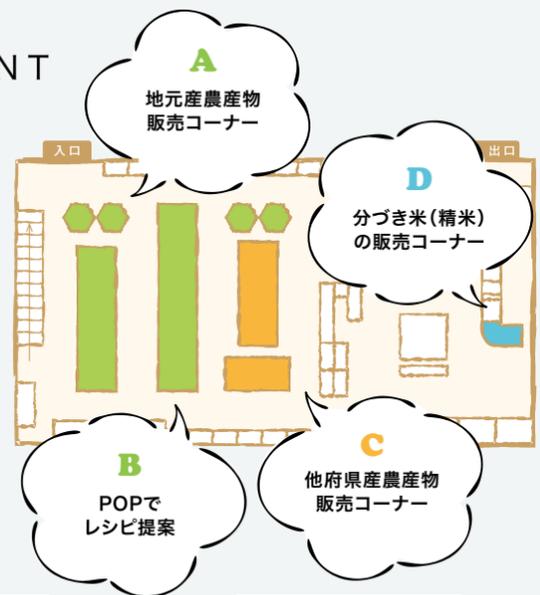
所長 尾崎義篤さん

野菜、果物の
アレコレを
お教えます



野菜ソムリエが教えるオススメPOINT

野菜ソムリエの資格を持つ所長の尾崎さんに、直売所のポイントを聞きました。



直売所には、野菜ソムリエや食育ソムリエの資格を持つスタッフが勤務。栄養価や保存方法、食べ方などを専門知識でレクチャーしてくれる。所長の尾崎さんも野菜ソムリエの資格をもち、その知識を活かした店舗づくりが特徴。「こんなレシピがオススメですよ」や「実はこの野菜は今が旬ですよ」など、スタッフとの会話を楽しみにしている方も多いため。野菜ソムリエの視点から見た直売所のオススメポイントを教えてもらった。

生産者から毎日届く
旬の新鮮野菜



「従来の栽培に比べて、農薬と化学肥料の使用を半分以下に抑えて生産した“大阪エコ農産物”をはじめ、こだわりの商品が並びます」。豊能町の特産品でなわの伝統野菜のひとつ、高山真菜など地元の伝統野菜も。

野菜ソムリエが栄養素や
オススメのレシピを提案



少量多品目で珍しい農産物も扱う直売所。食べ方や保存方法が分からない野菜が並ぶこともしばしば。「野菜ソムリエの資格を持つスタッフが、栄養素やレシピなどをPOPにして分かりやすく解説しています」。

他府県のJAとコラボ
希少な農産物の販売も



JAのつながりを活用した、コラボイベントや農産物の販売も行。この冬はJA香川県とコラボし、市場には出回らない希少なみかんを販売して大好評でした。

特産品の地元米を
その場で精米



玄米で販売する米は、1分から10分づきまで、好みに合わせてその場で精米。「玄米にはビタミンやミネラルなどが多く含まれています。精米歩合を選べるのは直売所ならではのですね」。