

FILE.01 ●細島 一雄さん

生産者の少ない空芯菜作りに勝負をかけて、今では全国直送 40 店舗！



1. 甘さの違いは一目瞭然！ 完熟採り「桃太郎」は、道の駅でも大人気 2. 調理しやすくシャキシャキとした歯ごたえが魅力の空芯菜。一回採りが美味しさの秘訣



水耕栽培用の大型ハウスを4棟（5000㎡）所有していますが、10年前に水菜やほうれん草、ハーブ等の水栽培を思い切ってやめて、当時近郊では誰もやっていなかった空芯菜作りに切り替えました。最初の数ヶ月は鳴かず飛ばずでしたが、口コミで徐々に需要が高まり、今では大田市場や都内のレストランを中心に全国40店舗へ直送しています。空芯菜が6割、畑野菜が4割くらいの比率なんですが、畑野菜も50種類くらい作っています。私が全体の管轄と空芯菜、息子が畑野菜で、妻が道の駅への出荷、と担当を分けています。妻は「上手にできた分だけ売れたり、買い手の顔が見える」ことがやりがいにつながっているの、レストランへの素晴らしい取り組みに感謝します。

FILE.02 ●野村 亜由美さん

道の駅の取り組みが生産意欲に！  
珍しい野菜づくりにどんどん挑戦したい



1. キュートすぎるハート形や星形のキュウリ。くまさん形にも挑戦！ 2. 色鮮やかなスイスチャードは、生食はもちろん炒め物にも最適 3. 「人がやっていないことをやりたい」と意気込みを語る野村亜由美さん

私の野菜作りのコンセプトは「見た目の華やかさ」にあります。形が魅力的だったり、色合いが変わっていたり、女性が喜ぶような、キッチンに立つのが楽しくなるような野菜を作りたいと考えています。今考えているのは、イタリア野菜への挑戦です。以前も作っていたのですが、あまりにも需要がないので生産を諦めてしまった経緯があります。道の駅の取り組みを知り、「また作ろう！」と生産意欲が沸き起きました。道の駅がきっかけで、テレビや雑誌の取材を受けることも多いのですが、町を代表しているという自覚を持って、町の名に恥じない野菜作りを行いたいです。



1. 「野菜の共生」を考えるこだわりの畑 2. 煮崩れしにくい黒キャベツ 3. 生でも甘くておいしいとうもろこし 4. 食べられるお花「エディブルフラワー」 5. 丸い黄色ズッキーニ

農業の知識も経験もなく、まったくの初心者から始めて、約6年。勉強しながらの農業経営ですが、自分が食べて美味しいと感じる、個性のある野菜作りに挑戦しています。野菜の種には、「F1種」というメーカー掛け合わせの一代作って終わりのものと、「固定種」という成長過程で種を採って繰り返す育てることができるものがあります。固定種から自家採種を繰り返すことで、伝統的かつ野菜に新たな個性が生まれると考えています。「うちでしかできない野菜」から種を採って作る、またそこから子孫が生まれてくると思うと、愛おしくとても面白そうですね。

FILE.03 ●篠塚 政嗣さん

売れなくても挑戦し続けたい！  
自分が食べたいと思える野菜作りを



農家の挑戦

道の駅さかいに野菜を卸している三人の生産者さんに話を伺いました。町の野菜をこれからも盛り上げてくれるであろう、農家さんのこだわり、意欲がそこにはありました。



道の駅の挑戦

道の駅「道の駅さかい」では、都内の一流レストランに野菜を届け、町の野菜の可能性に挑戦しています。その取り組みについて、道の駅さかい店長の高橋俊一さんに話を伺いました。



主役は農家さん。道の駅から農家さんが作る野菜を全力で応援したい

●道の駅さかい 店長 高橋 俊一さん

道の駅さかいから野菜を届けているレストランは、味、接客、雰囲気、どれをとっても一流です。そのシエフからは、「形が多少悪くてもいい、それよりも新鮮で、安全で、農家の顔が見えるものを」という声が聞こえてきます。

ただ、農家さんは野菜を作ることができても、売ることが苦手な場合も多いんです。道の駅は農家さんを応援する場所です。だから、私たちは、やる気のある生産者さんを全力で応援したいと思っています。そのため私たちが行うことは、農家さんに代わって宣伝し、シエフの声やお客

一流シエフが納得する  
こだわりの野菜作りを



野菜を中心に、様々な食材が一流レストランへ発信されています

様の声を届け、ご縁をつなぐことです。

今後、農家さんに挑戦してもらいたいと考えているのは、ヨーロッパやアメリカ等、海外の野菜です。和には和洋には洋の野菜が必要で、そういうニーズに対応できるように、農家さんはもちろん、道の駅も変わっていかねばなりません。「売れるか売れないか、わからないものを作る」というハードルは高いと思いますが、農家さんには果敢に挑戦してもらい、作り続けてほしいんです。その農家さんの想いに応えるためにも、私たちは必死にその野菜をPRします。そんな野菜作りに農家さんと一緒になっ

お届けしました

ミシュランガイドに2012年以降、6年連続で星を獲得しているフレンチレストラン「レフェルヴェンス」(東京・西麻布)にも、境町の野菜をお届けしました。近年では、アジアのベストレストラン50 2018年版リスト発表で20位に輝くなど、国内外からもたいへん注目を集めています。



1. 西麻布の路地にひっそりと佇む 2. 店内のロビーにはトロフィーや英語の掲載誌 3. 境町の野菜を使ったアレンジメント 4・5. 野菜の生き生きとした力強さを感じるメニューが豊富

と取り組みたいです。

そのためには、境町産だけにこだわらず、門は広く開放しています。やる気のある生産者さんを通して、道の駅さかいが活性化し、町が発展する……、そんな場所でありたいと思っています。