



ファーマーズマーケット「まほろばキッチン」がオープン ～「食・農・観」の共生をめざす～

J Aならけんは、「食・農・観」の共生をコンセプトにしたファーマーズマーケット「まほろばキッチン」（橿原市常盤町 605-1）を、4月14日にグランドオープンした。同施設は、全国最大規模の売り場面積を有するファーマーズマーケット（農産物直売所）を中心に、産直レストランおよび特選レストラン、フードコートと観光案内所で構成されている。

■「まほろばキッチン」オープンの経緯

奈良県内にはJ Aの直売所が7カ所あるが、5年ほど前から県産農畜産物の拠点として、大型ファーマーズマーケットをつくるという構想が練られていた。そのねらいとしては、①特産品の効果的なPR、②生産農家の営農意欲向上、③県産の農畜産物を食材にしたレストランも併設し奈良の食文化を県民に広く知ってもらうことなどが挙げられる。

■「食」奈良の食文化をPR

レストランには2つのタイプがあり、いずれも「生産者の思いが込められた旬の農産物の美味しさを消費者に伝える、J Aらしいレストランとして奈良の食文化をPRする」というコンセプトを持つ。産直バイキングレストラン「かぐやま」では、旬の農産物を存分に使用した、体にも心にも優しい大和の伝統的な料理、家庭の温かみのあるメニューをbuffet（バイキング）スタイルで提供している。

特選レストラン「Tokiwawa」は、奈良の農畜産物、選りすぐりの旬の素材を斬新で卓越したフランス料理に仕立てて、高級感とくつろぎをお客様に提供している。

■「農」新鮮な農産物直売

全国最大規模の1,236㎡の面積を有するファーマーズマーケット。平成23年度から始めた出荷登録会員募集活動を通じて、1,200名を超える出荷農家が登録され、野菜・果物・加工品に加えて

精肉や季節を彩る花々も揃う。一定の条件をクリアし、生産者の名前が表示された地場産農畜産物が提供されている。

J Aならけんは、「生産者には新しい販売先の拡大を、また消費者には直接安全・安心・新鮮な野菜を手に入れるという地産地消のサイクルを築くことで、県内農業を活性化し農業振興の実現を目指す」という。



「まほろばキッチン」
外観



全国最大規模の店内

■「観」観光情報の発信

「まほろばキッチン」は、県の中南和地域の観光情報発信拠点としても機能する。観光コンシェルジュが大和三山をはじめ、藤原宮跡や三輪山、飛鳥、吉野などの観光情報を提供。隣接する憩いの広場は天然芝の広場に、噴水や滑り台が設けられており、近くには農作物の植え付けが体験できる畑もある。関係者は「単なる直売所ではなくアミューズメントパークのような施設にして、お客様の滞在時間を長くしたい」と話している。

「まほろば」とは、すばらしい場所という意味があり、「まほろばキッチン」は安全・安心な県内農産物を提供する施設として「食・農・観」の共生を図る役割を担っていききたいとの思いがこもる新しい施設。中南和の振興にも大いに役立ってくれると期待したい。（奥 桂子）