野菜ソムリエのせり人
「せりは買受人との勝負」

せり人は、出荷された農作物をより良い価格で取引する重要な役を担っています。ここでは、野菜の知識を生かしてせりを行う、野菜ソムリエの資格を持つせり人、野元陽一さんにお話を伺いました。

Interview

「資格を取ったのは、買受人に負けない知識を得ようと思ったからです。せり中に野菜の栄養素や調理法などを説明することで、せり値が上がることがあり、自信になっています。今後は、市場でたくさんの品物が取引され、地元の食材をたくさんの人に味わってもらい、また、全国にも垂水市産が必要とされるのが夢であり目標です。地元産の食材がみんなに食べてもらえるよう、飲食店の方々もぜひ市場を利用してください。」

垂水大同青果株式会社
野菜ソムリエのせり人
野元 陽一 さん

垂水市公設地方卸売市場は、昭和 54 年 12 月開場。年間約 2,700t を取引。
1／市場でのせりの様子　2／威勢のいい声でせりの開始

地元産食材をあなたのもとへ
垂水市公設地方卸売市場のせり人

地方卸売市場

垂水市には、地産地消の拠点施設となる、公設の地方卸売市場があります。開場日には、市内の生産者が収穫、選別、梱包した野菜などの農作物が出荷されます。市場では、出荷された農産物のせりが行われ、売主（卸売業者）のせり人と買主（小売業・飲食店等）の買受人により取引され、その後、私たちの食卓に生産者の農作物が届きます。市場は生産者にとっては、確実・迅速な販路を提供する場であり、買受人にとっては、安定的・効率的な取引の場です。またそれにより消費者に地元産の食材を安定的に供給することができます。

消費者の購買行動が地元産の食材に向くことで、安心安全な食材の安定的な流通につながると期待されます。

地元産をいただきます
地産地消推進店

垂水市内で
9店舗

かごしま地産地消推進店

鹿児島県では、地産地消の取組拡大や県内農林水産物の消費者への理解促進と消費拡大につなげるため、県内農林水産物を積極的に活用している量販店、直売所、飲食店、ホテル、旅館等をかごしま地産地消推進店として登録しています。

▼市内店舗一覧

店　舗　名	連　絡　先
❶ 道の駅たるみず 湯っ足り館　レストラン／ふもと	0994-34-2237
❷ 道の駅たるみず 湯っ足り館	0994-34-2237
❸ ふぁみり庵はいから亭　寿しまどか　垂水店	0994-32-9936
❹ 海老屋　嘉（よし）	0994-32-0508
❺ 垂水市漁協　味処桜勘	0994-32-0321
❻ 港屋 たるみず	0994-32-6688
❼ 炭火焼肉× Yoshi	0994-32-1715
❽ 樹（いつき）	0994-32-1422
❾ 垂水ベイサイドホテルアザレア　レストラン／向日葵	0994-32-9195

▲地産地消推進店ロゴマーク
県内産農林水産物を積極的に活用する店補に使用されています。

地産地消の推進に向けて

計画に基づく取組

垂水市では、平成28年度より「第2次垂水市食育・地産地消推進計画」を策定し、計画に基づく取組を進めています。昨年7月には、地元産の野菜を使った「親子で米粉のピザ作り教室」、本年1月には、地元産の大豆を使った「みそ作り教室」を実施しました。子どもたちが親と一緒になって、地元の食材に触れる機会となっています。

▲水之上地区公民館で行われた、「みそ作り教室」の様子

今後に向けて

これまでもご紹介いたしましたが、全国的に食の安全性が重視される中、地元で生産された農産物を地元で消費する地産地消は重要な役割を果たしています。垂水市では、公設市場を地産地消の拠点として、毎日の食卓に並ぶ野菜や果物など、安心安全な農産物をお届けし、消費拡大を図っていきます。また、継続的な地産地消推進を行うには、子どもの頃から地元の食材に親しむことが大切です。地元産をふんだんに使用した学校給食の提供をはじめ、市での食育・地産地消推進事業の中で、子どもたちに「食の大切さ」を伝え、将来的な地場産物活用につなげてまいります。