

道の駅常陸大宮を拠点とした魅力ある地域づくり

県北農林事務所 常陸大宮地域農業改良普及センター

平成28年3月に開設した「道の駅常陸大宮～かわプラザ～」は、県北の新たな立ち寄りスポットとして多くの観光客が訪れています。また施設内の「道の駅常陸大宮 農産物直売所」は、常陸大宮市内農産物の新たな出荷先として期待されています。

常陸大宮地域農業改良普及センターでは、道の駅常陸大宮農産物出荷部会（会員数250名）や地元農家組織（岩崎荏胡麻生産組合）を対象に、関係機関と連携しながら、農産品の品揃えと地域特産物の開発に取り組みました。

年間を通じた品揃えの充実

地域生産者による周年を通じた品揃え対策として、定番・売れ筋品目を重点品目（トマト、キュウリ、レタス、ブドウ、切り花、イチゴ）に設定し、施設栽培の推進及び需要期に向けた露地栽培の作付拡大を推進しました。

その結果、重点品目の月別地場産率は61～85%と高く推移し（図）、販売金額も7,210万円となり、当初の目標を達成しました。

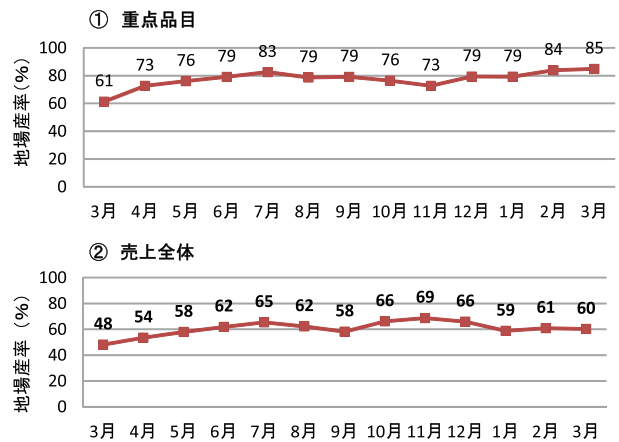


図 月別地場産率の推移



写真1 直売所内の洋野菜コーナー
(写真提供：道の駅常陸大宮)

特徴あるユニークな野菜の推進

直売所の特色を出すために、定番品目に加え、カラフルで見た目のユニークな洋野菜の生産を提案してきました。提案品目は、ミニカラーピーマンやロマネスコ、カリフローレなど洋野菜20品目で、メーカー・JAと連携し、試作や講習会を開催して作付けを推進しました。

また、洋野菜は道の駅内で販売促進研修会を開催し、積極的にポップの設置や試食を実施することにより、来客者に食べ方を紹介することで、目玉商品の1つに育ちつつあります（写真1）。

エゴマを活用した特産品づくり

道の駅周辺の岩崎地区において栽培が始まったエゴマの商品化に向け、岩崎荏胡麻生産組合を対象に、生産拡大と加工品開発を支援しました。その結果、「焙煎えごまパウダー」「生しぼりえごま油」等のエゴマ関連商品4点が開発され、道の駅内で販売されるようになりました。



写真2 シリーズ化されたエゴマ関連商品
(左：焙煎えごまパウダー 右：生しぼりえごま油)