第21回 全国農林水産物直売サミット 開催報告

6次産業の発祥の地で、直売所の未来を描こう
～直売所が支える日本の食・農・暮らし～

●日　程　2024年11月21(木)～22日(金)　●参加者　260名
●会　場　別府市公会堂(大分県別府市)　他　●直売所視察　大分県下の直売所をめぐる全3コース

どの直売所も経営理念を明確にし、地域のために、生産者のために、お客様のために、目の前の課題に真摯に向きあっています。日本の食料・農林水産業・地域は、これからも各地の直売所がしっかり支えていくことを確認しました。

地域の生産支援と生活支援をブレずに進める道の駅きよかわ三浦駅長

20代の若い視点とアイディアで、店の改革を進める道の駅かまえの早川駅長

人の心をつかむ話術と直売所らしいサービスを紹介してくれたあぐり深江の井村店長

明確な経営理念でインショップ運営を率いる、サザンカクロス野菜館の増田代表

花も大分・別府産です

開催地の皆様には温かい歓迎の言葉をいただきました。左から大分県の尾野 賢治 副知事、別府市の長野 恭紘 市長、農林水産省の北林 英一郎 九州農政局長。また、全国農産物直売ネットワーク代表の染谷 茂（直売所かしわで・㈱アグリプラス会長）、(一財)都市農山漁村交流活性化機構 理事長の須藤 徳之から、主催者・共催者を代表し、全国サミットへの期待と開催地や参加者への御礼を述べました。

会場の別府市公会堂は昭和3年に建てられた歴史的な建造物。平成28年のリニューアルを経て、荘厳な大ホールに生まれ変わりました。別府市からは、ざぼんサイダーや別府温泉の素など参加者全員にご提供いただきました。大分県、別府市の皆様のおもてなし、ありがとうございました。

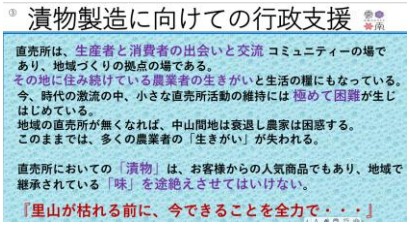
BEPPU th Anniversary 別府市制100周年

主　催　(一財)都市農山漁村交流活性化機構(まちむら交流きこう)　共　催　全国農産物直売ネットワーク
後　援　大分県　別府市　農林水産省　ＪＡ全中　ＪＡ大分中央会
大分県農林水産物直売所ネットワーク　(一社)大分県農業会議　(一社)農山漁村文化協会
(一社)全国農業改良普及支援協会　(一社)全国農協観光協会　全国直売所研究会
(株)産直新聞社　別府市政100周年記念事業

第21回　全国農林水産物直売サミット　4つのテーマの分科会

第①分科会　直売所による地域課題へのチャレンジ ～漬物危機から地域商社まで～

ゲストスピーカー①「直売所の連携による、地域商社の販売戦略」
（一社)竹田市わかば公社 専務理事　今 澤 盛 治 さん　（大分県竹田市）
ゲストスピーカー②「漬物危機への挑戦 ～小さな作り手をどう支えるか～」
雲南市農林振興部 農業畜産課　産直振興推進官 須 山　一 さん　（島根県雲南市）



地域で生産を続ける小さな作り手を支えるため、直売所、JA、行政、中間組織などが連携して進められる支援施策について、直売所の目玉でもある漬物づくり、集出荷支援などの仕組みが紹介され、参加者との質疑応答も進められました。

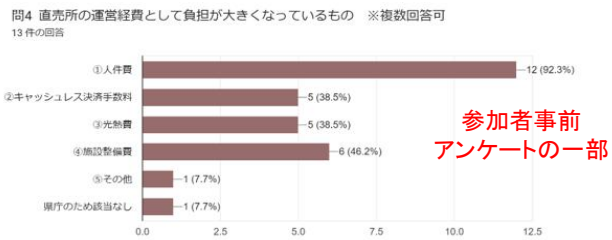
第②分科会　直売所が進める生産振興・商品づくり　～10年後のスターを作ろう～

ゲストスピーカー①「未来への種まき。濃香甘橘マコポンの栽培と商品づくり」
㈱おはら果樹園firm　代表取締役　小 原　頼 子 さん（大分県中津市）
（JAおおいた「オアシス春夏秋冬」道の駅なかつ内　生産者部会長）
ゲストスピーカー②「高原大根と高原りんご。二大スターの育成ストーリー」
㈱緑の村 道の駅たかの事業部 マネージャー 岡　村　　淳 さん　（広島県庄原市）

気候変動によって、例年通りの生産が進められない昨今、10年後にスターとなるような商品をどうやって見い出し、育てていくのか。柑橘マコポン（中津市）、大根、りんご（広島県庄原市）をスターに育て上げた歩みと苦労を聞き、意見交換を進めました。

第③分科会　直売所の持続性を考えよう　～手数料・値付けを再考する～

（助言者）㈱産直あぐり　専務取締役・店長　　叶 野　由 佳さん（山形県鶴岡市）
㈱秋津野 代表取締役（直売所きてら）　木 村　則 夫さん　（和歌山県田辺市）
（進行役）東京農工大学名誉教授　　野見山 敏雄さん



参加者に事前アンケートを行い、現在の手数料率、キャッシュレス決済の割合など各店の現状を持ち寄りました。その上で、経営が持続できる手数料や価格設定のあり方、手数料を上げる際の合意形成の進め方など、真剣な話し合いが進められました。

第④分科会　直売所間の物流を進めよう ～売りたい・買いたい商品を教えて下さい～

（助言者）おおむら夢ファームシュシュ　代表　山 口　成 美さん　　（長崎県大村市）
（進行役）㈱産直新聞社　代表取締役　　毛賀澤　明宏さん　（長野県伊那市）

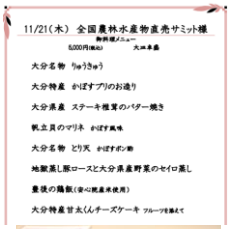
直売所間の物流の意向に関する事前アンケートを行った上、実際に売りたい品を持参してもらい、商品のPRも進めました。実際の現物を目の前に具体的なやりとりを進め、「すぐにも送る・買う・つなげる」話が進められました。一部は交流会でプレゼントも。

第21回　全国農林水産物直売サミット　交 流 会

交流会は全国直売サミットの目玉の1つ。総勢145名の盛大な交流会となりました。おおいた銘酒館の飲み比べブースも出店し、会場を盛り上げてくれました。直売所間物流の分科会で持ち寄った自慢の品もジャンケン大会でプレゼント。

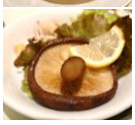
全国農産物直売ネットワークの山口 成美　副代表(右)、大分県農林水産物直売所ネットワークの三浦 俊荘代表に交流会の開会にあたって挨拶をいただきました。

満席の会場。最初からすごい熱気です。



11/21(木)　全国農林水産物直売サミット様
御弁当メニュー
5,000円(税込)　大洲本舗

大分名物　ちゃうちゃう
大分特産　かぼすブリのお造り
大分県産　ステーキ雅芋のバター焼き
帆立貝のマリネ　かぼす風味
大分名物　とり天　かぼすポン酢
地鶏蒸し豚ロースと大分県産野菜のセイロ蒸し
豊後の鶏飯(安心院産米使用)
大分特産甘太くんチーズケーキ　フルーツを添えて



別府市の岩田副市長(左)とJAおおいた直売出荷連絡協議会の池永会長(右)にもご挨拶をいただきました

大分県の銘酒が勢ぞろい

直売所間物流を目的に持ち寄った商品の一部をジャンケン大会でプレゼント。 さんち家の万能だれ、佐賀県白石町特産のレモン「璃の香」、シュシュの飲むフルーツジュレ・とまとドレッシング、玖珠米パック、安心院のドライフルーツなど、ご提供ありがとうございました。

大分での直売サミット開催に多大な協力をして下さった、大分県農林水産物直売所ネットワークの西鶴事務局長(左)と大分県地域農業振興課の佐藤課長補佐(右)

直売サミットを応援してくれた学生から、分科会レポートとともに感想の声が届きましたので、ご紹介します

今サミットでは、九州国際大学(北九州市)現代ビジネス学部長の村上真理先生のゼミ生の皆様が手伝いに駆けつけてくれました。それぞれ分科会の議事録も立派にまとめてくれました。交流会にも参加し、直売所関係者の熱い想いを受けとめてくれました。ここに学生達の感想の声をご紹介します。

●サミット全体について

●今までであれば関わることのなかったような方達と交流する機会ができて良かった。農業に携わっている方がどのような気持ちで農業をしているか分かっていなかったが、想像よりもはるかに熱量がすごく、農業や農家さんへの考え方が変わった。これからも農業のことに触れる機会があれば、これまで以上に、深く考えていきたい。

●売り上げを伸ばすための様々な工夫について、画面で見ることが出来た。どこに力を入れているのか、直売所ごとに考え方が違っているところが面白い。何より規模の大小や路線の異なりに関わらず、他業態との差別化が強く意識されていることに感銘を受けた。さらに、そういう直売所をリーダーとしてけん引しておられる方々に接することができ、貴重な経験になった。

●直売所や生産者の方の意見が聞ける機会になり、農業のことを身近に感じられるサミットだった。私たちが普段から利用している道の駅の野菜や加工品が店頭に並ぶまでに生産から適切な値段決めまでの過程があること、商品が開発されるまでに農業者同士の繋がりが関係すること等を学ぶことができた。大変、貴重な機会だった。また、事業の引継ぎや若い人を育てるといった課題も抱えながら道の駅や直売所を経営している農業関係者の方に改めて感謝をしていきたい。

●活気があった。道の駅の中に「写真映えスポット」を作ったり、レストランやキャンプ場を併設して連携をとっていたり。お客さんに楽しんでもらうための様ざまな工夫をしていて興味がわいた。地元の道の駅は直売所やパン屋、土産売り場があるだけ。たまにキッチンカーが来るくらいなので、活性化策を考えてみたい。

●分科会について

第1分科会　お二人とも地域で生産している農家の方達のことを一生懸命に考え、サポートしておられる。そのような話を聞くにつけ、とても素晴らしいことだと感じた。また、高齢化に苦しめられている現実をあらためて知った。自分には農家として暮らしている祖父母がいるが、これからは少しでも力になれるよう、少しずつでも農業に関する知識を習得していきたい。

第2分科会　細かなポイントを巡り、どこに改善する余地があるかライブでやり取りされ、興味深かった。質問する側も遠慮なく発言されていて、本音が聞けた。ゲストスピーカーは経験豊富で、多くの失敗の上に今の成功があるという経験談に説得力があった。

第3分科会　直売所と生産者の間には手数料のやり取りがあり、利益を向上させ、健全な経営をしていくためには手数料や小売価格の値上げが必要不可欠であることを学んだ。農業について改めて考える機会となった。特に、消費者と生産者がコミュニケーションを取り、お互い「適正な価格で購入できる直売所を目指したい」という議論が印象に残った。自分も消費者としてできることをしていきたい。農業の持続可能性を直売所という視点で考えられたことが良い経験になった。

第4分科会　直売所や農家の方が、生産物を加工することで育てている作物の宣伝をしたり、食品ロスを減らすような取り組みをしたり、あるいは工夫してより多くの人触れてもらえる機会を作ったりしていることを初めて知った。会場ではそれらを実際に見ることもできて、より興味が増した。美味しそうな商品ばかりだったが、特に梨のピューレが気になった。加工の背景にあるものを知ると、それだけ関心が高まるのかも知れない。見聞きしたことのすべてが新鮮であった。