

「つくる人、つなぐ人、とどける人。」

農家、運営者、販売者、そしてカフェ。市場を支える人たちの思いが、地域を動かしています。「勝山産」を大切にする方たちから、市場の意義や思いを伺いました。

市場を支える人々

つくる人



市内農家 長谷川 悟さん

市内に市場があることは、私達農家にとって大きなメリットです。例えば、丹精込めて作った旬な農作物を新鮮なうちに出荷することができます。さらに、新鮮なうちに地元の各お店に並ぶというスムーズな地産地消の型が可能となります。

また、市場の存在によって、農家にとって大きなハードルである新しい作物の新規売り場の開拓が不要となり、新規就農者も農業に従事しやすくなるという期待もあります。いつでも作物を出荷できるということにより、新たな作物への作付けや生産量の増量など、農業へのチャレンジの幅が広がります。加えて市場は生産者にとって、お店の声を直接聞くことができ、需要をいち早く知ることができる貴重な場所です。

かつやま青果市場は、農家と地元消費者をつなぐかけはしであり、農業の発展のためにとても大切な場所であると思います。

勝山を農業から盛り上げたい

勝山を訪れる観光客は年々増加しています。合わせて、地場の食材を求める需要も高まっています。そうした状況下で、新鮮な野菜を流通できる「かつやま青果市場」はますます大切な場所となっていくと思います。

市場は、市内全域の生産者を対象としていますので、市内で市場に興味がある生産者の方は、気軽にご相談ください。皆さんが丹精込めて作った青果の魅力を市内外の方にPRしながら、勝山の農業を盛り上げていきます。

☎かつやま青果市場 ☎070-9282-9852

とどける人



ハニー中吉サンブラザ店 店長 多田 秀男さん

新鮮な地元青果を提供できる

私たち小売側から見て、市内に青果市場がある最大のメリットは野菜の鮮度です。早ければ、朝に採れた地元野菜をその日のうちに店頭へ並べることもできます。県外から仕入れた青果も十分新鮮でおいしいですが、地元産ほどの鮮度で提供することは難しく、地元産ならではの強みになります。

加えて、市外の市場とは品目や価格が異なることもメリットの一つです。例えば「洗い子(水で洗った里芋)」は市外の市場ではみかけない品目ですが、かつやまの青果市場では仕入れられることもあります。また、品目によっては市外の市場相場より安く購入できることもあります。

つなぐ人



かつやま青果市場 チーフ 坪内 正也さん



写真提供：勝山DMO

CAFE MOOI (カフェモーイ)

市場に併設された「CAFE MOOI Veggies & Sweets」。カフェでは、市場で取り扱う旬の野菜を使用したサラダ、サンドイッチ、パンケーキ、タルトなどのメニューが提供されます。

「MOOI」はオランダ語で「美しい」「素敵な」を意味します。自然豊かな勝山の景観や色とりどりの野菜・果物の「美しさ」を表現し、「おいしい」「楽しい」と感じられる時間を提供したいという思いが込められています。

住所：勝山市荒土町松ヶ崎1-21-4

営業時間：11:00 ~ 18:00

定休日：火曜日

☎CAFE MOOI

☎070-9310-1229



Instagram



写真提供：勝山DMO



勝山の「おいしい」を感じられる場に

勝山にはおいしい食材がたくさんあります。「CAFE MOOI」ではそれらを見て、食べて、感じてもらえる場にできればと思っています。

そのために、市場を通して集まる勝山市内の新鮮な青果の魅力を伝えられる商品に力を入れています。

素材本来のおいしさを生かしながら、調理や見せ方でさらに魅力を伝えていきたいです。



CAFE MOOI チーフ 藤田 康平さん

「つなぐ」場所 農業と観光をつなぐ。



写真提供：勝山DMO

市民や観光客が気軽に立ち寄れる憩いの空間。青果市場と道の駅と連動することで、「生産から消費まで」を一体化した「地域の食の循環拠点」として機能します。



写真提供：勝山DMO