

# 馬牛沼産直センターがオープン

梅雨の中休みで快晴となった6月25日、馬牛沼産直センターがオープンしました。

地域の皆さんが力を合わせてつくりあげたこの直売所は、齋川地区の皆さんが精魂込めて栽培した農作物や農産加工品など、自然の恵みと卓越した技術が生んだ、まさしく「地域特産」の品々が勢ぞろいし、これから四季折々の商品が店内を埋め尽くします。



▲産直センターの販売がスタート！

この日、店内には米、玉ネギなどの農作物のほか、豆腐や梅干しなどの加工品、合計57点の商品が所狭しと並べられました。11時からの開所式では、地元の小中学生の皆さんによる「孫太郎太鼓」の出演もあり、地域ぐるみで産直センターの門出を祝福しました。開所式終了後には、待ちかねた買い物客などが次々に訪れ、齋川産の新鮮な農作物を買い求めていました。

(8月の品ぞろえなどについては、21頁を参照)



▲「孫太郎太鼓」でオープンをお祝い

地域の皆さんの皆さんに協力をお願いしたので、特に苦労したことはありませんでした。これからは、できるだけ良いものを生産して、消費者の皆さんに喜んでもらえるようがんばりたいと思います。そして、一度買っていただいたお客様とは、長いお付き合いができる良い店にしたいと思っておりますので、よろしく願います。



● 齋川まちづくり協議会長 佐藤 伸式さん

齋川地区の活性化と高齢者の生きがいをづくりのために始めました。



● 馬牛沼産直センターの会長 島貫 明夫さん

この産直センターの開設をするにあたり、会員がどのくらい集まるか、年間を通して商品がそろえられるか、開設のための資金はどうするかなど、さまざまな不安がありました。地域の皆さんのご協力のおかげで、できたことは、とてもうれしいです。これからは、現在の週4日の営業を毎日営業できるようにしたいと考えています。また、齋川の「うまいもの」を市内だけでなく、もっと多くの人たちに知ってもらいたいと思います。



▲店内は買い物客でいっぱい！

## 馬牛沼産直センター開設の取り組み

馬牛沼産直センターの会では、馬牛沼パークキングにあったラーメン店を市から借り受け、既存の建物を改装して産直センターを開設しようと、5月5日、齋川公民館において設立総会が開催され、地域の住民28名が入会しました。

会員の中には、齋川地区の特産品である「凍み豆腐」の生産を齋川農業生産組合から引き継いだ「社会福祉法人白石陽光園」や、地元名産の干し柿である「ころ柿」の生産者の組合「宮城県ころ柿出荷生産組合」の2つの団体も入会しています。



▶夜遅くまで続いた第1回役員会

5月23日には、正副会長をはじめ、総務・奉仕委員会、栽培・商品委員会、運営・企画委員会の正副委員長が集まり、第1回の役員会が開催されました。役員には商店を営む方や、ほかの団体で直売を経験している方などがノウハウを出しあい、センターの内装やその費用、開店日や営業時間など、話し合いが夜遅くまで続きました。



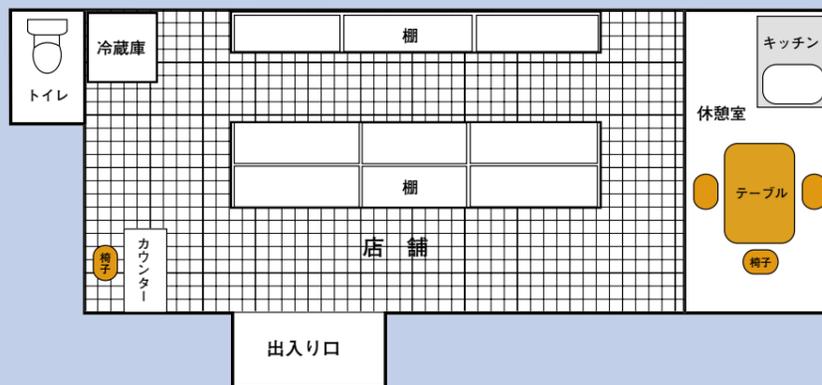
▲レジスターの操作研修会

6月17日には会員全員による販売打ち合わせ会が開催され、開所式当日のスケジュールやレジスターの操作、伝票の書き方や商品につける商品名や金額、生産者名を記載した責任票の記入方法などを確認して、オープンに向けた準備を行いました。

# 馬牛沼産直センターが完成！

6月1日から始まった産直センターの改装工事は順調に進み、6月20日には無事完成しました。広さが約36㎡で建物奥と中央に棚を配置し、農作物が並べられます。

## 馬牛沼産直センター見取り図



● 営業期間 当面の間は 火・木・土・日曜日  
● 営業時間 10:00~17:00  
◎ 産直センター ☎25-0520・齋川公民館 ☎25-2701



▲改装前



▲改装後