

開店から客足が途切れないシンチェリータの店内。左が店長の中井さん。商品はHPからお取り寄せも可能です。http://www.sincerita.jp



チェリータ」から、店主の中井洋輔さんが村を訪れ、瀧本さんの畑にもやってきました。中井さんは、店で使う果物については、必ず生産地を訪れています。「つくっている人に会いに行くこと、つくられている環境を見に行くことが好きなんです。つくっている人を知って仕入れができれば、気持ちがいいです。今回は被災地を訪れることができ、なお勉強になりました」。

こうして、この夏、瀧本さんのブルーベリーと、いたていちごランド（佐藤博代表／二枚橋・須萱）の夏秋イチゴ「雷峰」のジェラートが店頭に並びました。シンチェリータのジェラートは、フルーツの美味しさが際立つフレッシュな味わい。次々に訪れる家族連れや女性達を満面の笑顔にしていました。

果物の個性が光るジェラート。右からプラム、メロン、瀧本さんのブルーベリー

瀧本和子さん（前田・八和木）の自宅には、庭続きのブルーベリー畑があります。避難の中も通って手入れしてきたおかげで、この夏もたくさんの実がつけました。

枝々に大粒の甘い実がなり始めた6月、県の食品放射能検査を合格したこのブルーベリーをもっと活用したいと考えた瀧本さん。村の農政担当者の助言を受け、国の事業を活用することにしました。

その事業とは、福島相双復興推進機構（福島相双復興官民合同チーム）による「飲食店向け宅配企画（福島からの贈り物）」。相双地域の生産者と、飲食店等をつなぐ事業です。生産者は、一定の基準を満たした農産物を、1箱から出荷することができ、また、飲食店等の料理や商品を通して、消費者に美味しさや魅力を広く伝えることができます。

早速、東京都杉並区のイタリアンジェラート店「ジェラテリア・シン

農産物の販路に関する事業の紹介等
ご相談は復興対策課農政第一係まで
☎0244-42-1621

復興を歩む

vol.40

農作物の販路拡大へ

瀧本さんのブルーベリー畑。複数の品種をミックスして出荷しています