

専門性の高い魚介類や海産加工品の店が並ぶ『はこだて自由市場』の恵比寿通。ときに今日のおすすめを聞いたり、ときに値引き交渉をしたりと、昔ながらの対面商売が根づいている。

特集

暮らしの市場。

函館の食文化と市民の営みを支え続けてきた市場。

観光客でにぎわう市場や料理人も通う商店街、市民に親しまれる直売所。

それぞれの歴史があり、そこでしか果たせない役割がある。

時代が流れようとも、人と人が向き合い、

手から手へと品物がわたる、買い物の原風景が息づく。

今日も威勢のいいかけ声と笑顔が行き交う売り場を歩けば、

便利さだけでは得られない、暮らしの豊かさに出会える。



函館朝市

海のまち・函館の1日は、昔も今もこの場所から動き出す。



函館朝市

㊤ 函館市若松町9-19
Web: www.hakodate-asaichi.com

1.『函館朝市』の中央部をつらぬく「朝市仲通り」。 2.十字街に本店を構える函館最古の珈琲豆専門店『十字屋』のコーヒースタンド。 3.多彩な店舗が軒を連ねる『えきに市場』。 4.さまざまな店をまわりながら試食できるのも朝市の楽しみ。 5.小西食品の分店として鮭の生とばを販売する『生とば函館』。すでにできあがった生とばの販売もしているが、鮭を一匹買いて注文することも可能（できあがりまでは1日ほどかかる）。まるで高級な生ハムのような品の食感と塩味はクセになるほどのおいしさ。



海

のまち・函館の朝は早い。毎朝、市内近郊で水揚げされた旬の海産物と、そんな函館ならではの“うまいもの”を求める観光客の両方が続々とここへ集まる。函館の朝で最も人と物でにぎわう場所、それが『函館朝市』だ。

その成り立ちは戦後まもなく。1945（昭和20）年に近郊の農村から列車で搬入される野菜の販売所として函館駅前広場の一部が開放され、その後、生産者と消費者が売買を行う露店が連なる野天市場に発展。昭和30年代に組合が現在の場所を買い取り、改めて市場を設立した。市民の胃袋を支える台所として重宝され、昭和40年代以降は一大観光スポットへと変貌を遂げていく。

この巨大な『函館朝市』をエリアに分類すると、全部で4つ。まずは朝市内で最も規模が大きく、多くの店舗が入居する『朝市ひろば』。海産物の販売のほかに活イカの釣り堀や本格焙煎珈琲店、立ち食い寿司、ピザ店などバラエティに富んだ店舗が並ぶ『えきに市場』。海鮮丼や定食、寿司、ラーメンなど“市場メシ”に特化した『どんぶり横丁』。そしてその3つの建物を取り囲むように、古くから朝市で商売をする活

魚店や食堂が軒を連ねる露店エリアという構成だ。生鮮魚や青果物にはじまり、珍味加工品、塩干物、米穀、生花、衣料品など、それぞれに扱う品に精通するプロ中のプロが集う朝市。事前情報を持たずに場内を歩くと、どこで何を買えばいいか迷ってしまうため、下調べは必須だ。

「函館朝市は観光客が行くところでしょ」と地元民は思うかもしれない。そこで、編集部なりの“地元民でも楽しめる『函館朝市』の歩き方”を提案したい。まずおすすめしたいのが『えきに市場』2階にある『朝市食堂二番館』。ここは『函館駅二商業協同組合』が運営する食堂で、海鮮丼をはじめとするどんぶりメニューを550円から提供。朝市の海鮮丼といえば2,000円台が当たり前、という常識を覆す価格設定で地元民も通う場所。



『朝市食堂 二番館』のカニ丼(550円)



『朝市食堂 二番館』のサーモン丼(1,100円)

さらに、その『えきに市場』と『朝市ひろば』には、函館最古の珈琲豆専門店『十字屋』が営むコーヒースタンドや、大門の老舗とんかつ店『とんき』の支店、五稜郭でNYスタイルのピザを提供する『sinot PIZZA（シノ・ピザ）』の支店などが入居。ここだけで提供している商品・メニューが豊富にあり、地元でおなじみの店が見せる別の顔を楽しむことができる。

また『朝市ひろば』の中の「物産街」では、さきいかや鮭の生とばの製造の実演販売など、見ているだけでも楽しい店が点在。さらに生産者直売市場の「産直市」では、とれたての野菜や加工品を生産者自らが昔ながらの対面販売で提供している。

『『えきに市場』や『朝市ひろば』は、露店と違い天候の影響を受けずにゆっくり店舗を選んでいただけます。施設自体も年中無休ですので、ぜひ複数店舗をお選びいただいてお楽しみください」と語るのは施設を管理する『函館朝市第一商業協同組合』。歩き方次第で、地元民も大いに楽しめる『函館朝市』。この市場の懐はまだまだ深いようだ。

6.『一般社団法人ローカルレボリューション』が開発した、低利用魚の函館産マイワシを使った「ハコダテアンチョビソース」。『朝市ひろば』の物産街には、こういった地元食材を使って製造した加工品が豊富に揃っている。 7.『朝市ひろば』内の『マルイシ 石井青果』の店頭に並ぶメロン。赤肉メロンならこの店と、誰もが太鼓判を押す店。 8.『えきに市場』内の『丸和 すがわら』の水槽にはたくさんのカニが。 9.『えきに市場』の外観。建物中央部にある活イカ釣り堀には、巨大なイカのモニュメントがあるのでぜひ見てほしい。



中島廉売

函館市民が「ほっとけない」場所。

館で長く暮らす人々がこの『中島廉売』を語るとき、なぜか様に“いい顔”になる。ある人は「毎日が年の暮れのようなきわだった」と昔の景色を思い出し、ある人は「最近行っていないけど元気かな」と気にかかる。函館市民にとって『中島廉売』は、ひと言でいえば“ほっとけない存在”であり、観光客の足が及ばない「市民の台所」という表現がぴったりとはまる場所だ。誕生したのは1934（昭和9）年、函館大火で市内の3分の1を焼失した年。中島町は他の地区に比べて被害が少なかったため、被災した函館市内の露店商が新たな商いの地を求めてここに集まり、独自の商業地区がつくられていった。最盛期には100店舗以上が営業していた時代もあり、その頃は食材を売る

店や飲食店だけでなく日用雑貨店、衣料品店、宝飾店なども軒を連ね、まさに“ない店はない”ほど活気に満ちていた。場内は昔も今も変わらず、メインストリートの大通り、小さな店が軒を連ねる仲通り、そして屋根のある魚屋通りと3つに分かれ、それぞれのエリアで鮮魚・精肉・青果・漬物・惣菜・豆腐などの専門店が営業している。店の数だけを見れば寂しさは隠せないが、一軒一軒の店の品揃えの確かさは昔と変わらず、目利きたちが揃っている。たとえば、魚屋通りで人気を博す『紺地鮮魚』は、『中島廉売』全体を引っ張る象徴的存在。旬の海産物だけでなく、新鮮な刺身のバックや惣菜、オリジナルの多彩な塩辛など見どころが尽きない。大通りに目を移せば、近頃は観光客に



函館の飲食店のメニューにも数多く使われる『堂守豆腐店』。にがりを使わずすまし粉で凝固させる看板の豆腐は、なめらかで品のある味。手づくりの惣菜も人気だ。



魚屋通りに店を構える精肉店『ふれんどりに千葉』の濃厚な自家製焼豚は、ファンの多い隠れた廉売名物。丁寧に串打ちして販売する焼鳥各種もおすすめ。



もその存在が知られつつある人気の立ち食い寿司『シゲちゃんずし』があり、その隣には地元の料理人も愛してやまない『堂守豆腐店』がにぎわいを見せ、仲通りに行けば創業60年を超える漬物のプロ『中村商店』もある。最盛期に比べると店の数はめっきり少なくなったが、各ジャンルに直接話が聞けるプロがしっかり残っているのが『中島廉売』の嬉しいところだ。『中島廉売』を“ほっとけない”と感じているのは、若者も同じだ。近年は『北海道教育大学』との協働による課題研究や活性化につながる企画の提案・実施、YouTubeチャンネルの立ち上げ、Instagramでの情報発信を行う『中島れんばい活性化プロジェクト』をはじめ、テレビ局のローカル枠の番組で廉売内

での取り組みや働く人々が取り上げられるなど、新しい風が吹いている。さらに、今年に入って待望の酒場『ナカジマレンバイ酒場』がオープン。立ち上げたのは、廉売内で「子どもたちは無料」という画期的な仕組みを導入して話題を集めた、たこ焼き屋『みんなこ』代表の加川尊規さん。「酒場の料理は、廉売の中にあるそれぞれの専門店から仕入れる食材を使っています。この酒場で飲み食いしていただきながら、廉売の魅力を伝えたいですね」と話す。ちなみに加川さんは、この夏には大通り沿いにある『中島れんばいふれあいセンター』1階に『はこだて中島廉売食堂』も開いたばかり。実は、常にニュースには事欠かないのが『中島廉売』。今後の動きにも注目したい。



舌の肥えた地元のグルメをもねじ伏せる、実力派の立ち食い寿司処。写真の「鮭の背脂」「さばハラス炙り」「しいたけ炙りバターのせ」「くじらベーコン」など変わりネタも豊富。



中島廉売内に店を構えて8年だが、実は1990年代から大門などでインディーズのカレー&バーを営んでおり、そのキャリアは30年を数える。看板はスパイシーなカツカレー。

ノーマルなイカの塩辛を買いにきた客のほとんどが驚く『紺地鮮魚』のオリジナル塩辛。「いか焼きねぎみそ塩辛」「ゴロジャンいか塩辛」など、常時10種類の塩辛を用意。



中島廉売

㊤ 函館市中島町25-18(中島町商店街振興組合)
Instagram: @nakajima.renbai.1934



はこだて自由市場

『マルミ 佐藤商店』の店頭に並ぶ、大ぶりのアワビ。鮮魚、カニ、貝類などを幅広く扱う同店には地元の寿司店、ホテルレストラン、居酒屋などの料理人が連日仕入れに訪れる。

はこだて自由市場

㊤ 函館市新川町1-2
Web: hakodate-jyuiichiba.com
Instagram: @hakodate.jyuiichiba



魚にうるさい函館市民と、プロの料理人がこよなく愛す市場。



1.『富田鮮魚店』の店頭に並ぶ活イカ。 2.8月に行われたリニューアル30周年記念祭で披露されたマグロ解体ショー。なお毎月8のつく日は特売日「8の市」が行われ、多くの市民でにぎわう。 3.『イチマル 丸山鮮魚店』の看板商品の一つ「正油いくら」。北海道産のいくらを正油漬けた自家製。 4.紅鮭を筆頭に鮮魚を専門に扱う『米塚商店』。今では貴重な「塩引き鮭」もここで買える。 5.市場内はさほど広くないので、慣れない人は一度ぐりと一周して下見をしてから、二周目で買い物始めるのがおすすめ。



う

まい魚を食べることにに関してはちょっとうるさい、海育ち・浜育ちの道南民。それに対し、うまい魚を選んで、さばき、調理して提供することに関してはプロ中のプロである市場の人々。私たちがどんな時期に、何を食いたいかをすべて熟知し、想像以上のものを提供する。それが『はこだて自由市場』だ。函館の多くの料理人たちが連日仕入れに訪れることから、その信頼の厚さがうかがえる。

開業は、終戦を迎えた1945（昭和20）年の夏。当時、函館駅前に渡島・檜山管内、また遠くは青森からヤミ米・野菜・魚などが運び込まれ、自然発生的に青空市場で取引が始まった。このヤミ市こそが『はこだて自由市場』の起源であり、戦後の復興とともに市民の暮らしを支える場所へと発展していった。現在も30店舗以上が軒を連ね、昔から専門性の高い品揃えの店が多いのが特徴だ。

自由市場のなかでも屈指のおしどり夫婦として知られる本尾昭治さん・久美子さん夫妻が営む『イチマル 丸山鮮魚店』は、とりわけ

地元人気の高い一軒。看板商品の一つ「噴火湾加工のうす塩たら子」は、北海道でも最高品質を誇る噴火湾産のスケソウダラを薄塩で仕上げた生たら子。そのほか、奥尻産生ウニ、ズワイガニ脚のむき身、銀鱈の味噌漬け、サーモンの粕漬けなど、まさにうまい魚介を知る地元民のかゆいところに手の届く品が勢揃い。「他のものはスーパーで買っても、魚だけはここで買う」という地元ファンが多いのも納得だ。

『富田鮮魚店』は、『はこだて自由市場』がヤミ市から市場となり正式に開場した1951（昭和26）年から営業を続ける、市場内唯一のイカ専門店。ここに来れば、当日朝の函館のイカ水揚げ量がどの程度だったかが推しはかれる、基準のような存在だ。店頭に並ぶイカは、「朝獲れイカ」「生け簀イカ」「活イカ」と分けられており、好みに合わせて選ぶことができる。また、地元民に愛されているのが同店オリジナルの自家製塩辛。味付けに使うのはワタと塩のみで、保存料は一切使用していないため、基本的に冷凍で販売。種類も身だけの塩辛、足だけの塩辛、そして大人気

の「青南
蚕の醤油
漬け」は
ピリッとした辛さが、ご飯のお供にも酒の肴にも最適だ。



「この市場はモノの良さが第一。来られるお客さんの舌が肥えてるから、半端なモノは扱えません。今は地元客と観光客の割合でいうと7対3くらいで地元の方が多いかな。それだけ地元の皆さんに信頼されている市場だと自負しています」と話すのは『函館自由市場協同組合』理事長の前直幸さん。その表情には自信が満ちあふれている。

とはいえ、観光客をおろそかにしているわけでは決してない。むしろ近年は組合がさまざまなアイデアを凝らし、コンテンツを増やしている。たとえば、買った魚をその場でさばいて白いご飯と味噌汁と一緒に食べられるスペースや炭火焼スペースを増設、活イカの釣り堀など、単に買って帰るだけにとどまらない体験を盛り込んだ市場へと進化を遂げている。

函館市青果物 地方卸売市場内 市場商店街

一般入場不可の卸売市場にある、
知る人ぞ知る市場商店街。

函館市青果物地方卸売市場

㊤ 函館市西桔梗町589-25
☎ 0138-49-4141

毎日、道南と全国各地の生産者や出荷団体、集荷業者などから運び込まれる野菜や果物、いわゆる「青物」全般の取引と荷さばきが行われている『函館青果物地方卸売市場』。施設が完成したのは1974（昭和49）年で、函館市農林水産部の管轄下にあり、現在は指定管理者の『函館青果管理株式会社』が運営主体となっている。かつては函館市内の小学校の社会科見学の場になった時期もあり、そのときに一度だけ訪れたという人もいるかもしれない。しかし一般市民にとっては縁遠く、中をのぞく機会はほとんどない。

かつて市場としての位置付けは「中央卸売市場」だったが、2004（平成16）年の法改正を機に「地方卸売市場」に転換され、現在の名称に落ち着いた。しかし中央の時代が長かったせいか、あるいは名前が変わったことを知らないのか、地元ではいまでも「中央卸売市場」と呼ばれることが多い。

朝7時。場内のベルが鳴り響くと、卸売棟

の入口付近で野菜のセリ（競り）が始まり、7時30分になると今度は場所を場内中央部に移して、果物のセリが行われる。この市場のセリを取り仕切る卸売業者は、主に野菜を扱う『丸果函館合同青果』と、果物を扱う『東一函館青果』の2社。セリが始まると、赤い帽子が目印の丸果のセリ人と、緑の帽子が目印の東一のセリ人が、プラスチック製の箱を台代わりにして、一段高いところから声を張り上げる。そこで見られる丁々発止のやりとりは、昔も今も変わらない風景だ。

あまり知られていないが、一般入場不可の卸売棟の隣には、関連業者の店舗棟『市場商店街』がある。ここだけは一般の入場が許されている場所で、海産物や海産加工品、漬物、果物、菓子、インスタント食品など、さまざまな商品を扱う店が軒を連ね、間屋価格で安く購入できる店も多く、知っておいて損はない。

1951（昭和26）年創業でサク・マスの魚卵を中心とする海産物の卸売・小売を行う『カネマタ 竹中商店』は、この青果市場が完

成した50年ほど前からこの商店街に店を構える数少ない店の一つ。「最初は60軒くらいあったんだけど、今は15軒切ったくらいかな。我々としては本当は市民のみなさんに向けてもっと宣伝したいんだけど、こんなに店が少なくなってきた現状で経費かけて宣伝して、来てくれた人に『こんだけしか店ないのか』ってがっかりされても申し訳ない。だから宣伝もできないので、知名度がなかなか広がらないジレンマはずっとありますね。でもここにだってスーパーとかの大型量販店にはない魅力が確実にある。それがどうにか伝えられればいいんですけどね」そう語るのは、同社社長でこの商店街をとりまとめる竹中均さん。

包装資材を専門に扱う『南雲商店』、筋子やたらこ、珍味、菓子など幅広く扱う『函館マルヨ』、しゃれたフラワーアレンジメントで商店街に彩りを添える『フラワーショップ花昇』など、軒数こそ少ないがここには魅力的な店がある。ぜひ一度、未知の場所を探検する気分でのぞいてみてほしい。

「場内」と呼ばれる卸売棟。写真の中央部を貫く通路はセンターラインのゾーンで、そこを境に野菜を扱う丸果函館合同青果と、果物を扱う東一函館青果の2社の持ち場が分かれている。

1.セリの様子。セリ人と買参人の間でやりとりされる価格は、数字の1から順に一般人にはわからない符牒（ふちょう）が使われる。 2.市場商店街の外観全景。卸売棟と出入口が違うので要注意。 3.商店街きっての老舗『カネマタ 竹中商店』。お中元やお歳暮の時期になると海産物のセット販売で多忙を極める。筋子やたらこ、紅鞋の切り身など一般向けの小売も充実。





生鮮乃木市場

一般スーパーとは一味も二味も違う
店と客の距離感が近いローカル市場。

店は午前10時。その15分前あたりから入口の前に小さな行列ができ始める。お得なイベントがあるわけでも、ましてや特売日でもない平日にもかかわらずだ。ここに足繁く通うのは「いいものが揃っている。ただし早く行かないとすぐになくなる」ことを熟知している人たち。地元企業の『スーパー魚長』が運営する『生鮮乃木市場』は、折込チラシなどの派手な宣伝を一切せず、口コミだけで多くの地元客をつかんで離さない稀有な店だ。「チラシを入れてないから、お客さんは今日ここで何がいくらで売ってるかわからない。でも、いざ来てみると意外なものが売っていたり、安かったりする。非常に原始的ですが、そういうサプライズがある店かも



精肉部門『肉処 匠』では、熟成肉専用の冷蔵庫も設置。肉を扱うプロの料理人も仕入れに来る。また惣菜部門『穂の香』の惣菜も人気なので、連日早い者勝ちの状態。



鮮魚部門『海州水産』に集う人々。これがいつもの開店直後の風景だ。夏場はホッキやヒラメが特に人気で連日完売し、冬になるとタラがよく売れるという。

しれません」と店長の高橋正さんは笑う。オープンしたのは、いまから20数年前。当初は『スーパー魚長 乃木店』として開業したが、ここ10年ほどの間に大手スーパーのオープンや大規模なリニューアルが近隣で相次ぎ、一気に激戦区となった。これをきっかけに『生鮮乃木市場』へと業態を変更。青果・鮮魚・精肉のプロショップと日用品のディスカウントショップを組み合わせた新たな業態にシフトチェンジした。現在、青果部門は『スーパー魚長』の直営、鮮魚は地元の鮮魚店『海州水産』、精肉と惣菜は地元企業『ミートクリエイティブ』の精肉部門『肉処 匠』と惣菜部門『穂の香』がそれぞれ入居している。

店長の高橋さんが店づくりにおいて常に意識しているのは、“市場なら



「お客さんの要望にどれだけ応えられるかが生命線。ここにあって、よそでも手に入るものはたくさんある。それでも来てくれる人のために何ができるかを常に考えています」(店長・高橋さん)。



ではの客との距離感”だ。特に青果と鮮魚は対面販売なので、客との対話が重要となる。通称「マッサン商店」と呼ばれる青果部門の責任者、増山喜久さんは現在66歳。18歳で『スーパー魚長』に入社して以来、青果部門一筋で働いてきたプロ中のプロだ。一般市民から飲食店の料理人まで、多くの客が増山さんが選んだ野菜や果物を求めて店にやってくる。「とにかく対面商売が好きなのさ。お客さんから『あれ食べたいんだけど、ないの?』って言われたら、次の日には市場から仕入れてくるしね。一般のスーパーみたいに商品出しっ放しで、自分はバックヤードに引っ込んでいてもつまらないでしょ。話をすればするほど、いまお客さんが何を求めているか、生の声が聞けるしさ。身体はぼろぼろだけ

ど、お客さんと喋っていると元気出るのよ」と増山さんは肩託なく笑う。

一方の鮮魚部門『海州水産』も、一般市民のほかに大門横丁や五稜郭、湯の川の飲食店が仕入れに訪れる、信頼と実績のある店だ。冒頭で触れた行列のほとんどが、開店と同時にこの鮮魚部門をめがけて入店する。活魚のほか、干物や加工品まで品揃えが多いのが特徴だ。店長の加藤義則さんは、「ここにある多くの品物が、これまでのお客さんからの要望で固まったラインアップです。お客さんの声は本当に大事なんです」と語る。毎週木曜日は「魚の日」と称して特売が行われ、いつも以上に多忙を極めるが、どれだけ忙しくても要望があれば、その場で素早くさばいて提供してくれる。



スーパー魚長 生鮮乃木市場

@ 函館市乃木町8-8
Instagram: @uocho_nogi



手づくりの看板が愛らしい通称『マッサン商店』の正面。ここに来たら、まず増山さんをつかまえて「今日のおすすめはなに?」と気軽に声をかけると、耳寄りな情報が聞ける。

青果部門担当の増山喜久さん。客と対話を重ねて、客の要望に合わせた仕入れと店づくりが信条。大手スーパーには容易にできないことをずっとやってきた青果のプロだ。

食と農のゆいっこ館 あぐりへい屋

農家の姿と広大な畑が見えてくる
情熱のファーマーズマーケット。



1

1.外観全景。農産物の販売だけでなく、食と農に関する情報が詰まった場所で、「見る・知る・選ぶ・味わう・伝える」がコンセプトの体験型のファーマーズマーケットだ。2.店頭には常時30〜40種類、時季によっては50種類に及ぶ。所々に陳列された農産加工品にも注目で、『JA新はこだて』のレトルトカレー「農協のトマトカレー」が人気。3.せたな町のブランド豚「若松ポークマン」の冷凍品も豊富に。4.地元の農家・山本宮子さんが規格外品のトマトを活用してつくる完熟トマトジュースや、トマトソース「SUKI SUKI TOMATO」は店を代表するベストセラー。



3



2



食と農のゆいっこ館 あぐりへい屋

㊤ 北斗市東前62 ㊤ 0138-77-7779
web: www.ja-shinhakodate.jp/office/honten/agriheiya/

か

つて、北斗市（旧大野町）と函館市を結ぶ国道227号・大野新道沿いの片隅に、小さなプレハブ小屋があった。地元農家たちの「自分たちでつくった野菜を、新鮮なまま直接届けたい」という思いが集まって建てられたこの直売所は、『北斗へい屋』と名付けられた。小さい店ながらも、すぐそばで収穫されたばかりの多彩な野菜が所狭しと並び、やがて遠方からも客が押し寄せるほどの人気スポットとなっていく。時が経つにつれ、さらに範囲を広げて渡島・檜山全域の農作物を扱おうという機運が高まり、『JA新はこだて』が全面的に協力。2012（平成24）年には売場面積を6倍に拡大する大規模なリニューアルを実施し、同年夏に新たなファーマーズマーケット『あぐりへい屋』として生まれ変わった。

この店の一番の魅力は、とにかく野菜が“とれたて・新鮮”であること。店頭には並ぶ農作物は、『あぐりへい屋』に出荷登録をしている



4

約150軒の農家が収穫したばかりのものを、その日のうちに持ち寄ったものだ。取り扱う野菜にはすべてラベルが貼られ、生産した農家の名前が明記されている。店内をぐるりと一周すれば、道南の農家がひたむきに野菜と向き合う姿と、広大な畑の景色が目に見えよう。

「ここはとれたてで新鮮な野菜を届けることが大前提の場所。わざわざここまで足を運んでくださるお客さまに、品質が良いものを少しでも安く販売できるよう努力しています。ピーツや空芯菜、クレソン、ツルムラサキ、トレビスなど、ほかではなかなか扱っていない野菜を農家さんが直接届けてくれるのも強みですね」と語るのは、店長を務めている吉田久子さん。北斗市の特産品であるトマトの多彩な品種や、キュウリ、大根、トウモロコシ、枝豆の収穫が集中する夏場は多忙を極め、さらに道南の花弁農家が持ち寄る生花も豊富に扱っているのだ。

盆の時期は目が回るほどの忙しさだ。

扱うのは生野菜だけではない。北斗市産トマトや道南ブランド米「ふっくりんこ」などを使った農産加工品を豊富に揃えている。さらに店内のフードコーナーでは、ソフトクリームやシェイク、おにぎりやおいなり、弁当や惣菜も販売する。特に北斗産トマトのジュースをたっぷり加えたソフトクリーム「ゆいっこソフト トマト味」は、ここでしか味わえない人気のオリジナルメニューだ。

ちなみに、店名に添えられた“ゆいっこ”とは、旧大野町や旧上磯町の農村に根付いていた相互扶助の精神を表した言葉で、漢字で書くと“結（ゆい）っこ”となる。「困ったときは助け合う」「人と人を結ぶ」という、この土地で脈々と受け継がれる心を店づくりに生かすべく、店内には野菜を使った料理のレシピや、農産加工品についての丁寧な説明や活用法などを手書きのポップで案内している。農家と消費者である私たちを、やさしく結んでくれる場所なのだ。



ゆいっこの
トマトシェイク(380円)



同じ野菜でも、さまざまな品種が揃っているのも特徴。特に夏場のトマトは人気の「りんか」「れおん」「桃太郎」など、多彩な品種が並ぶ。





道の駅 なないろ・ななえ

道の駅なのに、地元客が押し寄せる。
それは「おいしい」がある証拠。



道の駅 なないろ・ななえ

㊤ 亀田郡七飯町字峠下380-2
Web: <https://nanairo-nanae.jp>
Instagram: @nanairo.nanae

1. イートイン＆テイクアウトのグルメが楽しめる『峠下テラス』。 2. 地元農家・小松平力雄さんが収穫した大ぶりの枝豆。 3. 地元の花卉農家による花も充実。 4. 品数の多さには目を見張るものがある物販コーナー。 5. 店舗外観。来たる10月24日・25日には例年通り「秋の合同収穫祭」を開催。恒例の「米すくい」や「いも詰め放題」なども行われる。また11月には『りんご祭り』も。七飯町のブランドりんご「ななみつき」や、りんごのスイーツ販売などが行われる。



明

治時代には西洋農業の試験場が建設され、北海道開拓の基礎となる「西洋農業発祥の地」とされている七飯町。それゆえに、現在も渡島管内のなかでもひときわ多くの農家が品質のいい野菜を栽培・出荷しており、袋に貼られたラベルに「七飯町産」の文字があると、その味に間違いはないと思える絶大な信頼感がある。そんな地場のおいしい野菜を集約して販売しているのが、道の駅『なないろ・ななえ』だ。

オープンとは2018（平成30）年で、北海道では121番目の道の駅として誕生。この特徴は、おおよそ道の駅とは思えない地元客のリピーターの高さ。毎日9時の開店前には、入口や駐車場で開店を待つ多くの人の姿があり、そのほとんどが近隣や函館からのリピーター。出荷登録をしている農家が開店前にとれたての野菜を持ち寄り、自らの販売スペースに並べた先から、それを目当てに集まった人々が買い求めていく。ここの野菜の品質の高さを知っている地元客によって、人気の品が

瞬く間に売れていくのも日常茶飯事だ。七飯町の特産品であるりんごや、さくらん

ば、白かぶ、トマト、とうもろこし、じゃがいも、長ネギ、生しいたけ、枝豆、米など、通年商品から季節限定商品まで数え切れないほどの農作物が棚を埋め尽くす。さらに物販ゾーンが広いのも特徴で、地場食材を使った加工品など常時700種類以上の商品を揃えている。「生鮮野菜の品揃えはもちろんですが、ここ数年は七飯町のオリジナル加工品の商品開発にも力を入れてい



搾汁やラベル貼りは就労支援施設の利用者の軽作業の機会となり、マーケティングは地域の大学生

のフィールドワークとなるなど、工程の随所に地域の人々に関わるローカル色の強い協働商品となっている。

また、イートインやテイクアウトで楽しめる“道の駅グルメ”を目的に訪れる客も多い。フードコートにある店『峠下テラス』では、「コアップ・ガラナ」でおなじみの七飯町に本社をおく小原による「ガラナソフト」や、山川牧場による熟成牛肉のコロッケなど、長年にわたり愛される地元企業とコラボレーションした名物メニューが充実している。

さらに、建物の裏手には井戸水を利用した噴水と昔ながらの手押しポンプのある公園があり、その隣には小型犬・大型犬の2エリアに分かれたドッグランも新設。野菜の直売や物販、グルメの枠にとどまらない多彩なコンテンツを備えた、まさに立ち寄る価値の高さが際立つ道の駅だ。

6. スタッフの松金春樹さん。「イベントが多いのもここの特徴。10月の『収穫祭』、11月の『りんご祭り』と、地場の農作物が楽しめるイベントが続くのでぜひお越しください」。 7. 人気のトマト品種「王様トマト」れいか。 8. プライベートブランド『nanae PLUS』の「すこやかに。ななえりんごの飲むクラフトビネガー」。 9. 七飯町に本社をおく『はこだてわいん』のりんごワインやシードルも販売。 10. 野菜直売ゾーンには、それぞれの生産者が野菜の解説やおいしい食べ方などを記した手づくりのポップも。