



## 野菜を通じて地域の コミュニティを元気に

大野 邦典 (おおの くにのり)  
農産物直売所「作倶楽」代表

南富良野町は北海道のほぼ中央に位置しています。十勝岳・日高山脈・芦別岳・夕張岳など四方を山々に囲まれ、東西に貫流する空知川に沿って、北落合、落合、幾寅、東鹿越、金山、下金山の6つの集落が形成された自然豊かな町です。町土の約90%を占める豊かな森林を利用した林業と、広大な土地を利用したジャガイモやニンジン・もち米などの農業を基幹産業として発展しました。その下金山で80種類以上の農産物を販売している農産物直売所「作倶楽」代表の大野邦典さんにお話を伺いました。

### 《地域コミュニティのために》

もともこの建物は、JAふらの南富良野支所下金山事業所でした。それが2006年に閉鎖されることになり、この施設を利用して「農産物直売所 作倶楽」を開設することにしました。当初のメンバーは13戸で全員が女性農業者です。6月～10月までの日曜日を除き毎日、商品を切らさないように朝収穫した農産物を店頭で販売しました。メンバーも交代で店頭に立ち接客をしています。

「この地域は、高齢化による人口減少などで過疎化が進み、商店など人の賑わう場が無くなりつつあります。「作倶楽」があることで、町の住人が立ち寄りおしゃべりをしたり、憩いの場にしてもらうことで、少しでも地域のコミュニティを維持できればいい」と大野さんは言います。



毎年、オープンと最終日には紅白餅を配るなどイベントが行われる（撮影：2020年10月17日）

### \*HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。



農産物は店頭販売や宅配だけでなく、近隣の学校給食や地域の老人施設、かなやま湖ログホテルランチなどのホテルにも食材として供給しています。オープン当時は、数種類だった農産物もホテルなどからのリクエストもあり、現在では80種類以上まで増えています。アイスプラント、ビーツ、ラディッシュ、コールラビなどめずらしいものもあり少量多品種です。

### 《北海道内外にいる「作倶楽」のファン》

2014年からは、南富良野町のふるさと納税寄付金返礼品として「作倶楽」のメロン、馬鈴薯、スイートコーン、グリーンアスパラなどが取り扱われています。2018年からは、幾寅にある保育所で毎週火曜日の16時～17時に「お迎えマルシェ」を開催しています。保育所を利用するお母さんの声がきっかけで移動販売をスタートしました。また、2020年9月には「子ども110番」という取り組みを実施し、「作倶楽」が地域の子どもの見張り番的な役目を担っています。

今年は新型コロナウイルスの影響でお客さまも少ないだろうと、6月は、平日だけの営業でスタートしました。ですが、常連のお客さまなどから「土曜日も営業してほしい」という声が多く、通常に戻すことにしたそうです。また、店頭に来られないお客さまからも注文が多く、例年よりも地方発送が増えたそうです。それも本州の方からの注文でした。以前、本州から北海道観光で南富良野のホテルに宿泊し「作倶楽」の野菜を食べてファンになってくれた方々でした。

「作倶楽」では、オフシーズンに月1回の定例会を実施し、来年度の運営や農産物の作付け、出荷計画を話しあっています。「今年のオフはベリーを使った加工品やHACCP\*の取得を目指して猛勉強中です」と、大野さんはおっしゃっていました。

※ 当協会ホームページ、開発調査総合研究所・調査研究報告書から「わが村は美しくー北海道」第1～9回受賞団体の活動概要をまとめた冊子をご覧ください。