

中 食

げんきの郷

愛知県大府市 JA あぐりタウン 株式会社 げんきの郷様



次長（できたて館） 坂野 雅通さま

地域に根付いた人気施設

「健康都市」大府。ウェルネスバレー構想を掲げており、「超高齢社会」が抱える課題解決に向けた取組を推進し、全国に向けて情報発信している街である。

地元市民に愛される自然豊かな「あいち健康の森公園」のすぐ隣にあるげんきの郷。ここには、日本最大級の産地直売所や疲れた体を癒す温泉施設、子育て世代の家族が楽しめるすくすくの丘があり、お年寄りから小さなお子様まで、幅広い年齢層が楽しめる地元の名スポットとなっている。



直売所の野菜で作る新鮮素材のお惣菜

地元の農作物を販売する「はなまる市」やその食材を用いて数多くのお惣菜を販売する「できたて館」は、“地産地消を推し進め、作物を通じて地域の人々の心と体を健康にする『憩いの場所』である”と、次長の坂野さんはいう。

はなまる市の食材は、身近な生産者により作られたものなので、お客様は安心して買い物ができるとともに、生産者にとってもお客様の表情や反応を直接確認できる場所となっている。できたて館は、その名の通り四季折々のとれたて食材を用いて、できたての温かい商品を販売している。



直売ならではの自然の美味しさを感じてもらいたい

自然の風味を損なうことなく殺菌

産地直売をやるからには、新鮮さが大切。“せっかくの採れたて野菜が消毒臭い！”なんてことを、お客様には感じてほしくない。特にサラダやお弁当に敷くレタスなど、熱処理をしないで生のまま口にする食材はしっかり殺菌することが重要。その点、酸性電解水は残留性が低くニオイが残らないし、薬品のように危険ではない。作業の際は、泡立つこともなく水道水のような感覚で使えて非常にラクだと作業スタッフにも評判がいい。

まな板をすばやく除菌する場合にも、酸性電解水は活躍している。一方、アルカリ性電解水は、落としにくい汚れがついてしまった器具などの洗浄に使用している。

将来的に施設の改装が行われることになったら、土の付いた根菜類を洗浄するため一次加工の作業場にも電解水を使いたいと坂野さんは考えている。



衛生管理はマニュアル化 年に一回の講習でスタッフにも徹底

厨房の衛生管理はマニュアル化し、新しく入ってきたスタッフにも徹底している。年に一回は外部の専門業者による講習会を行い社内教育にも力を入れており、ノロウイルスのシーズンにも産業医による講習会を開催し、その怖さや危険性を学んでいる。地域と密着した施設運営のあり方と衛生管理に対する取組みが評判となり、全国から多くの関係者が視察のために訪れている。