

なめがたでキラリ輝く「ひと」

行方市観光物産館こいこい店内。直売ならではの新鮮な行方の恵みをたくさん販売しています。玉造甲



なかね のぶえ
中根 延枝さん (41歳)

Profile

行方市観光物産館こいこい店長。「明るく元気に！」をモットーに、毎日楽しく、笑顔の接客を心掛けている。井上出身。石岡市在住。

行方市の西の玄関口、霞ヶ浦大橋のたもとにある行方市観光物産館こいこいは、昨年9月にリニューアル。連日、新鮮な野菜や水産物などを求める来訪者でにぎわいを見せています。

「売り場とお食事の場所が別になり、お客さまにゆとりが過ごしていただけるようになりました。霞ヶ浦と筑波山が一望できるカウンター席からの眺めをぜひ楽しんでほしいです」と話すのは、店長の中根延枝さんです。

直売所では、行方産の野菜の

ほか、農産加工品、霞ヶ浦・北浦で捕れる水産加工品などを扱っています。今回増築されたフードコートでは、行方産食材をふんだんに使った「行方産ポークカレー」やおなじみの「行方バーガー」などが人気です。

売り場で作業をしている中根さんにお客さまや生産者が「久しぶりに寄ったよ」「元氣？」などと声を掛けていきます。「地元の方をはじめ、観光やツーリングの途中で寄ってくれるお客さまなど、直売所はたくさんの方々に支えられていることを実感します。皆さんが『また来たよ』と言ってくれるのがうれしいですね」と笑顔の中根さん。

自身も農家に生まれ育ち、「通常の出荷先とは別に、消費者のニーズに合わせて直売向けにパッケージしてくれたり、新鮮さを保ちながらここまで運んでくれたりと、本当にありがたいです」と生産者への感謝の気持ちを忘れません。

現在、こいこいの登録生産者は約150件。「誰の何が売っているか」が一目で分かるのが直売所の良さ。生産者も消費者に直接会えて、どんなものが欲しいのかニーズも把握できます。

「行方市の良いところ、おいしいものなどをたくさん紹介したいという思いは、今も変わらず持ち続けています。そして、あらためてお客さまから、ここから見える四季折々の雄大な景色は、お金では買えない素晴らしいものだということを感じさせてもらいました」。

やがては、生産者の皆さんが作付けしている畑や加工場まで行き、作業を実際に見て学んでみたいと意欲を見せる中根さん。「この直売所は、生産者と消費者を結ぶ大事な場所。生産者の皆さんが『こいこいに出荷したい』、お客さまが『こいこいで買いたい』と思ってくださいます。お客さまと生産者、こいこい。この3つがバランスよくつながっていきけるよう、これからも努力していきます」。

スマホでもっと楽しめる！市報なめがた デジタルブック！

▼市報に登場するこのマークに注目！



市報に掲載されていない画像や動画をご覧いただけます。右のQRコードから無料アプリ(カタボケ)でご覧ください。



デジタルブックは10言語に対応



※対応言語：日本語、英語、中国語（繁体字・簡体字）、韓国語、タイ語、ポルトガル語（ブラジル）、スペイン語、インドネシア語、ベトナム語（※ベトナム語は音声読み上げ機能には対応していません。）

「市報なめがた」は、公共施設等にも配置しています。

【市報配布に関するお問い合わせ】

総務課（麻生庁舎） ☎ 0299-72-0811

スマートフォンをお持ちの方は、こちらから市公式ホームページをご覧ください。

