

畑山ガーデン

もともとは高知県産野菜を売り出すために 野菜ソムリエの資格を取ったんですよ」

国道33号線沿い、いの町にある「畑山ガーデン」は、自家製ピザの美味しさが定評で、県内外からも足繁く通うリピーターがいるほどの人気店。オーナーの畑山さんは、自ら野菜ソムリエの資格を持つという野菜のスペシャリストで、高知県の地産地消の取り組みを歓迎し賛同してくれている。

(Q1)「畑山ガーデン」の地産地消の取り組みはいかがですか？

もともと高知県の野菜を売り出したいと思っていたので、野菜ソムリエの資格を取ったんですよ。地元で穫れた野菜はやっぱり美味しいですし、県産野菜の良さを広めていきたいという地産地消の気持ちはずっと大きいですね。県外から訪れてくれるお客さんはみなさん高知県の野菜はこんなにも美味しかったのかと非常に驚いてますので、



ももっともって知って貰えたらと思います。もちろん1番大事なことは、やっぱり高知の人たちにも地元の野菜はこんなにも美味しいんだよということを改めて知って貰って、今以上に食べてもらいたいです。

「畑山ガーデン」の特製ピザにハマリ、リピーターになった人も多しとか。



道路沿いにある店舗は分かりやすく、迷うことはない。店舗横の第2駐車場(→)も広めなので、遠方から車で向かう場合も安心だ。



店舗情報

所在地	〒781-2128 吾川郡いの町波川98	目印となる 最寄りの施設	高知県立農業大学校
電話番号	088-893-4848	FAX番号	088-893-4848
Eメール	info@tosa-niyodogawa.com	ホームページ	http://www.tosa-niyodogawa.com
店舗形式	小売・専門店、飲食店	主な扱い品目	野菜、調理品

畑山ガーデン

「高知の野菜をもっと食べてもらいたい。特に、 フルーツマトの発祥は高知だと知ってほしい」

(Q2)地産地消の取り組みで気になった点はありますか？

高知県産の野菜をもっと食べて貰いたいと思っていても、例えば悪天候の影響で出荷量が少なくなったりすることも多々あります。近くの直販所で売られているのは地野菜が多いので、ハウスものが少ない。そうすると、どうしても県産野菜を調達するのが難しくなります。高知県がもっと地産地消をと呼びかけるのは分かりますが、そうなることでどういった野菜が手に入るかといったしっかりとした情報があればいいのになと思いますね。これからより地産地消を広めていくためには、そういった情報の整備も必要になってくるのかなと思います。

(Q3)さまざまな取り組みをされていますが、具体例を教えてください。

野菜ソムリエとしてはやっぱりできるだけ多くの人に野菜を、美味しい高知県産の野菜を食べて貰いたいという思いが強いです。当店のメニューはもちろん野菜、特にトマトがメインとなっていて、年に数回ほど料理教室も開催しています。また、ホームページではフルーツマトのネット販売も行っているため、全国から注文を承っています。こうすることで、地産地消のみならず少しでも地産外商の手助けになればと思っています。そして、フルーツマト発祥の地は高知県なんだということを広めていきたいですね。少しでも地産地消を広めていけるよう、今後も頑張っていきたいです。



店内では手作りのフルーツマトジュースなど、オリジナル商品が販売されている。

インタビューにも丁寧に答えてくれた畑山さん。県産野菜を愛する思いがひしひしと伝わってきた。



「畑山ガーデン」は「野菜で元気店 PLUS」にも登録しているので、県産野菜をたっぷり使ったメニューが食べられる。

