

# 東三河の恵みのせて 百農人井

## 農業経営者ら キッチンカーで販売

東三河地域を中心に活動する若手の農業経営者集団「豊橋百農人」が、自慢の農畜産物を使った弁当「百農人井」を商品化した。新たに購入した移動販売車を使用し、イベント会場で販売している。百農人がオリジナル商品を開発するのは初めて。事務局長の清水貴裕さん(42)は「生産者の思いが詰まった料理を味わってほしい」と意気込む。

百農人は2009年6月に結成した。品質にこだわり、販路開拓などに優れた専業農業者らが「農業でこの町をもっと元気にしたい」を合言葉に集まり、地元農産物のブランド価値や競争力を高めようと活動を続けている。

現在の会員は16人。昨年9月、豊橋市の佐原光一市長との懇談会の席で、移動販売車を活用して農産物や加工品のPR活動をする意思が一致。市の地域農作物等ブランド化ビジネス起業支援事業に選ばれた。

今年2月から商品開発に乗り出すとともに、メンバーの1人が電気自動車（EV）の軽トラックを購入し、荷台部分を販売と調理スペースに改造した。名付けて「百農人キッチンカー」だ。第1弾の商品となった「百農人井」は、豊橋市花田町で居酒屋

を営む高村明仁さん(31)が調理を担当。メンバーが生産した「田原ボーク」に、地元産のハチミツを使ったソースをかけ、トッピングに卵を添えた。井のご飯は豊橋産の米「あいちのかおり」を使用した。豚の臭みをとるため、豊橋産のお茶を使っているという。

メンバーによる試食会を経て、何度も改良を重ねて出来た自慢の逸品だ。高村さんは「無駄を一切なくし、素材の良さを引き出した。豊橋の味を楽しんでほしい」と話す。

3月中旬からイベント会場販売を開始。25、26日には一般向けの試食会をしたところ、評判も上々だった。

今後の出店は、「誕生祭」(20日、JAあぐりパーク食彩村)、「豊橋とすこい軽トラ市」(5月4日、豊橋駅前（広小路通）)などが決まっている。価格は1個通常サイズが千円、ハーフサイズが600円。

現在、第2弾となる商品も開発中。市の支援を受けながら来年1月末まで続ける予定。事務局長の清水さんは「農家は作物をつくってあげばそれだけでいいという時代は過去のもの。商品を通して生産者の思いを伝え、消費者との絆を深めていきたい」と話す。(松永佳伸)



地産地消の材料を使った「百農人井」を考案した高村明仁さん＝豊橋市西幸町



「百農人井」