



「ここにしかないもの」を 産直からお客様へ！ ～松っちゃん市場（八幡平市）～

「松っちゃん市場」は、八幡平市松尾地区にある産直です。東北自動車道の松尾八幡平インターチェンジから、松尾八幡平方面へ自動車です分ほど。木造の特徴あるドーム型の屋根が目印です。

開業23年目の老舗産直

「松っちゃん市場」は、平成8年に女性だけで構成する松っちゃん市場販売組合が運営する産直として開業しました。県内でもまだ産直が少ない時代のさきがけとなった老舗産直です。組合の活動は高い評価を受け、平成15年には全国農山漁村女性チャレンジ活動表彰で、優秀賞を受賞しています。

現在は男性の組合員も増えていますが、運営を全て自分達で行っているところは変わりません。

松っちゃんのオススメ農産物

産直の主力は、やはり新鮮な野菜です。春はほうれんそう、小松菜から始まり、夏にはトマトやピーマン



ソーシャルディスタンスを確保しながら営業中です！



店内にはたくさんの農産物が並びます。



組合長イチ押し「ばっけせんべい」クッキー状の生地とばっけの相性はバツグン。ぜひご賞味ください！



組合員の手作り加工品も！筆者のオススメは「クリーム大福」柔らかい生地と、あんことホイップクリームがぎっしり詰まっています。

と定番の夏野菜が続きま
す。今年の6月からは、近
くの(株)八幡平スマート
ファームが温泉の熱水を
利用して栽培する「温泉バ
ジル」も並ぶようになりま
した。

また、山から採ってきた、
わらび、たららの芽はもちろ
ん、八幡平山菜栽培研究会
の会員が栽培した、ふきの
とう「マイルドばっけ」や
うるい、行者菜、今話題の
にんにく「八幡平バイオレ
ット」など、八幡平市なら
ではの特産品も並びます。

秋以降のオススメは、り
んごなどの果物です。りん
ごは贈答品として、9月以
降たくさん並びます。品種
ごとのりんごジュースも
好評です。

農家レストランの人気メニュー

産直内にある農家レス

トランでは、「ほろほろ鳥
そば」が人気です。開業当
初から続く、上品な味わい
の出汁がきいた逸品です。
また、冬季限定ですが、会
員の手打ちそばも食べら
れます。

そしてこの夏、新たなパ
スタメニューとして、ナポ
リタンとジェノベーゼが
仲間入りしました！新鮮
な「温泉バジル」をふんだ
んに使い、バジル好きには
持ってこいのパスタとな
っています。

加工品の開発にも挑戦

松っちゃん市場では、こ
こでしか買えないものを
提供したいと、加工品の開
発にも積極的です。農家レ
스토랑の人気メニュー「
ほろほろ鳥そば」にも使
われている「ほろほろ鳥ス
ープ」は、お客様からの要



ナポリタンにはフレッシュバジルがふんだんに使われています。
(左上：温泉バジル)



組合長の古川美枝子さん（左）と副組合長の高橋洋子さん（右）

望で商品化し、今では人気商品のひとつです。

平成30年5月には、「マイルドばっけ」を使用した、「ばっけせんべい」がデビューしました。「地域の特産品を使い、お客様が手軽に食べられてお土産にもできる商品を提供したい」という思いから生まれたこの商品は、地元の羽沢製菓に協力いただき、3年かけて完成しました。クッキー状の生地には、粉末のばっけが練り込んであり、独特のほろ苦さと香りが春を感じさせるおせんべいに仕上がりました。

「ここにしかないもの」を作っていきたいと、次の商品開発にも意欲的！今度はどんな八幡平の名物が生まれるか楽しみにしています。

組合の活動は、このほかにも県外の中学校の農業体験学習の受け入れなど多岐に渡ります。今年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響もありますが、時代に合わせた新たな挑戦をしながら前向きに進んでいます。

これからは行楽シーズン。感染症対策を万全にして営業しておりますので、八幡平の紅葉を眺めた帰りには、「松っちゃん市場」にしかないものを見つけに、ぜひお立ち寄りください。

(文…八幡平農業改良普及センター 八重樫 恵子)

(写真…八幡平農業改良普及センター撮影)

松っちゃん市場

会員数	30名
住所	岩手県八幡平市松尾寄木2-512-1
電話/FAX	0195-78-3002
営業時間	5～10月：9：00～17:00 11～4月：9：00～16:30
定休日	12/31～1/2
主な商品	野菜、山菜、雑穀、花、果物、加工品、工芸品など