

産地消
新たな地産地消と食育の拠点「JANBIBI ANN・ANN」(三種町)

次代を担う子どもたちに安全で安心な食を提供したい。そんな思いが形になった、全国初のJA版コンビニ「JANBIBI ANN・ANN」。「コンビニのノウハウを採り入れ、新たな地産地消と食育を展開し、安全・安心の食の発信地を目指した取り組みが行われています。」

J A の 店

OPEN AM 10:00
CLOSE PM 7:00



地産地消と食育の拠点

JANBIBI ANN・ANN

「次代を担う子どもたちに安全で安心な食を提供したい。」そんな思いが形になった全国で初めてのJAコンビニ「JANBIBI ANN・ANN」



自慢の「おにぎり」は通常より一回りビッグ

(じゃんにびに あんあん)が、「JA秋田やまもと」三種町鹿渡の本店敷地内に、3月28日にオープンしました。JANBIBIは、同JA管内である三種町や八峰町地域の新たな地産地消と食育の拠点にしようと企画されたコンビニエンスストアです。

同地域の生産者から直接仕入れた添加物のない食材を使った弁当やおにぎり、惣菜や三種産のおきたこまちを使用し、独自に開発した米粉パンなどを販売しています。

その他、夕食用の弁当の宅配サービスや、高齢者のための買い物代行サービスも行っています。

「コンビニのノウハウを

JANBIBIに活かす

JANBIBIは、コンビニのJA版店舗として考案された、コンビニの利便性はそのまま



店内風景

で、とことん安全性にこだわった、JA組織の特性を活かし、JAにしかできない食を提供していくものです。

県内では、4kmに一軒の割合で点在しているコンビニは本県でもご多分に漏れず成長期の子供たちの食を求める一手段となっています。こつした次代を担う子供たちに、もはや食生活の一部となっているコンビニのノウハウや利便性を利用し、JAならではの食育ができないものか、それがJAコンビニの立ち上げのきっかけとなりました。



女性スタッフによる手作り作業

伝統食名人グランママがメニュー作りに一役

JA秋田やまもととは、昨年3月からAコープ店舗を廃止しました。王手スーパーマーケットとの競争には価格や品揃え面、商品開発でも及ばず、国産・地元産にこだわり安全性をどんなに強調しても、大量仕入れ大量販売の安価商品には勝てなかったのです。

JAコンビニは言わば、Aコープ事業に代わる試金石として登場したのです。

地産地消基本をとしたJAコンビニは、「コンビニで一番の

人気を誇るおにぎりも惣菜もパンの具のソーセージに至るまで、すべて地元農家が生産した食材を、店内においてJA女性スタッフが手作りして商品化しています。取り扱う商品には、同JA女性部で構成される郷土料理の名人（传承人）、「グランママシスターズ」や学校栄養士がメニュー作りに一役買いました。

グランママシスターズは、同JAが食と農の運動を展開するために委嘱した、平均年齢72歳の伝統食名人のおばあちゃん達で、これまで25人が認定されています。

地域特産物を活用した郷土料理のレシピの発行、料理の出前講習や地産地消弁当、地産地消のおせち、「こつとお」の開発などに携わっており、まさしく郷土料理の達人、おふくろの味がするメニューが店内に並んでいます。

行政と連携し次代を担う子どもたちに食と農の啓蒙活動を推進

「JAコンビニ ANN・ANN」の愛称「あんあん」は地元琴丘中学校の女子生徒が「安全・安心」という願いを



こつした活動により、子どもたちの農業への理解や、地域の食文化への関心が高まってきているのです。

安全・安心の食の発信地を目指した取り組みに注目

オープンして約一ヶ月が過ぎたJAコンビニANN・ANNは、メディア報道も相まって連日安全・安心を買い求める人々で賑わいを見せています。新たな地産地消を展開し、安全・安心の食の発信地を目指したこれからの取り組みに注目したいところです。

込めて命名したもので、さらに、店舗の外装デザインや店内で販売するメニューも管内の山本中学校の生徒が考案しています。

同JAや行政、地域農家は、予てより子どもたちへの食育の推進に取り組んできました。行政と連携しての、学校や校外での農作業体験の実施や発表会の開催、加えて学校給食への地元産の米、野菜、手作り味噌などの供給や、「オー」ル地産地消給食週間」の設定などにより、次代を担う子どもたちに食と農の啓蒙活動を行ってきました。



モチモチとした食感が美味しい米粉パン、商品名「コメワッサン」