

産直施設Q&A

これまで説明会や相談会を開いてきた中で、皆様から質問のあった主な内容についてお知らせします。

〈会 員〉

Q出荷会員の当番は?

A JA直営なので、店舗運営に関しては全面的に従業員が行いますが、イベントなどでお手伝いをしていただく場合があります。

Qオープン後の会員募集は?

A 現在は締め切っていますが、オープン後も随時募集を行います。



〈商 品〉

Q有機栽培品のPRは?

A 登録認定機関での検査を経て、JASマークをつけられたものは各自でシール等を用いて表示できます。

Q米は出品できないということだが、雑穀米とのブレンド品は?

A 出荷可能です。

Q仕入品の考え方は?

A 年間を通じて何でも揃うようにJA間での連携等で仕入れます。ただし、販売する際には消費者に仕入品だとわかるように表示をします。

Q菓子等の加工品は地元の材料でないとダメ?

A 小麦粉などは地場産というのは難しいと思われませんが、野菜や果物を使う場合は、地場産のものにこだわってください。

〈施 設〉

Qトイレは大型バスの対応も可能?

A 対応可能なものを計画しています。

Q加工室は会員も利用できる?

A 加工室は、JAで人員を雇用し、加工したものを販売します。保健所の要件等を勘案した結果、希望者への貸し出しは行えないこととなりました。

〈ルール〉

Qすべての商品を毎日引取りするのか?

A 基本的には毎日入れ替えしていただきますが、根菜類などの日持ちするものは、何日間は大丈夫という形で基準を設定します。

Q出荷品目が多い人も、全品目で栽培履歴の提出が必要か?

A 安全・安心をPRするためにこの取り組みは必須となりますので、出荷品目の多少に関わらず全品目で提出してください。

Q集荷は行うのか?

A 行います。現在、産直建設地から比較的遠方の方を対象としてアンケート調査を行い、効率的な方策を検討しています。

Q価格は各自決める?

A 自由に設定できます。参考として作業スペースに市場やスーパーの価格を掲示します。安すぎたり、高すぎたり、極端な場合は店舗側で指導します。



〈その他〉

Q野菜や堆肥などの放射能汚染は大丈夫なのか?

A 出品物に関しては放射能を測定する機械を導入してサンプル検査を行います。

Qレストランで使用する材料の仕入れはどこから?

A 基本的には産直に出された農産物を使用します。

オープン予定の産直施設に関するお問い合わせ先

産直課 TEL 0197-41-5215(内線160) 菅原・細目・山田・高橋