

風の家は、毎年400,000人以上の観光客が訪れる、賑やかな観光地である。この数を見ると、遊園地や博物館を想像するかもしれないが、実際には、ここは路肩の休憩所、つまり道の駅である。このような一連の施設が日本中に1,180箇所あり人気を博している。その一つである風の家では、無料駐車場、公共トイレ、旅行者向けの案内が提供され、地元で作られた農産物をまとめて購入することもできる。

風の家で最大の目玉と言えば、大きな果物・野菜市場である。この市場には、地元の人と旅の買い物客が、蒜山の季節の恵みを買いにやって来る。有名な地方特産品の1つが、蒜山大根である。ダイコンは、日本の料理に欠かせない主要作物だが、蒜山の種は、特に需要が高い。蒜山大根は、味だけでなく、外観についても高い評価を受けている。農家が、傷が無い完全な形状の果物や野菜を生産することに数え切れないほどの多くの時間、専門的な労働力を費やす日本においては、外観は重要な品質要素である。蒜山の黒い火山性土壌の柔軟性のおかげで、ダイコンは真っ直ぐ無傷で生育することができる。また、土壌のミネラル成分と水分により、ジューシーで栄養価の高いダイコンが生産される。

風の家で農産物を販売することは、地域社会を支えることにつながる。農産物を追跡する簡単なシステムが構築されているためだ。住民は誰でも、緑の陳列用のトレーを家に持ち帰り、売りたい農産物をトレーに詰め、これを店に戻すことができる仕組みになっている。それぞれの販売者が登録したバーコードを用いて、出品する品物にラベルを付ける。精算レジで素早くスキャンするだけで、確実に、売上金の一部が、その生産者に送られる。この市場に品物を供給できるのは、プロの農業従事者だけではない。年金生活の副収入として農業に取り組む年配の住民など、他の地元民もまた、ここで農産物を販売する。中には、珍しいきのこ、山フキ、そして、地元の方言でグイビとして知られるグミ科の酸っぱい実などの、山で探し集めた珍味を出品する者もいる。

総合施設である風の家には、農産物市場以外にも、この地域の特産品や手工芸品を販売する小売店や、観光客が、ひるぜん焼きそばと呼ばれる人気が高い麺の炒め物など、岡山の料理を楽しむことができるカフェレストランを併設している。