

“风之家”服务区

“风之家”是一个热闹的旅游景点，每年吸引着 40 多万游客前来造访。如此庞大的数字，也许会让人误以为这里是游乐园或博物馆，其实它只是一个公路旁的服务区，日语里叫“道の駅”(michi no eki)，即道之站。日本共有 1180 个这样的连锁服务区，“风之家”就是其中之一。这里配置了免费停车场、公共洗手间、旅游咨询中心和出售本地土产的一站式购物中心等服务设施。

但这个服务区最大的亮点，却是它颇具规模的蔬果市场。本地人和旅行者都很喜欢来这里购买蒜山出产的时令产品。其中，最著名的土特产之一便是蒜山大根（白萝卜）。萝卜是日本料理里的常用食材，而蒜山大根更是格外受欢迎，因为它的品相与口味一样值得称道。日本的消费者特别看重食材的品相，为了种出模样完美、没有一丝瑕疵的水果和蔬菜，农民们不惜时间与心力。蒜山的黑色火山土壤质地松软，能让萝卜笔直生长而不受任何损伤，与此同时，土壤里的矿物成分与水分也成就了蒜山大根脆嫩多汁的口感与丰富的营养。

借助一套简单的产品溯源系统，风之家通过农产品销售为本地社区提供支持。每一位本地居民都能领取一个绿色展示盘，将它带回家后装满农产品再送回服务区销售。所有“供货商”都会分配到一个注册好的条形码，用来贴在他们的产品上。收银时扫描条形码，便能将一定比例的销售收入定向分配给生产者。为这个市场提供货品的并不仅限于专职农民，其他本地居民，比如想要赚些零花钱贴补养老金的老年人，都会将自家的农

产品送到这里销售。还有人会上山采来各色山珍出售，比如珍贵的蘑菇、野生蜂斗菜，或是本地方言里称之为“グイビ”(guibi)的酸味枣子。

除了农产品市场，“风之家”里还有一个出售本地特产和手工艺品的小商店。此外，来访者也可以在餐厅兼咖啡厅里品尝冈山美食，比如广受欢迎的蒜山炒面。