

미치노에키 가제노이에

가제노이에는 매년 40 만 명 이상의 관광객이 방문하는 인기 관광 명소입니다. 방문자 수를 보면 유원지나 박물관을 상상하실 수도 있습니다만, 실제로 이곳은 길가에 있는 쉼터, 즉 휴게소입니다. 이러한 시설이 일본에 1,180 곳 있으며 무료 주차장, 공공 화장실, 관광 안내가 제공되고 현지에서 만든 농산물을 한 번에 구매하실 수도 있습니다.

가제노이에서 가장 주목해야 할 것은 현지인이나 관광객이 히루젠의 축복받은 제철 음식을 사러 오는, 큰 과일과 채소가 있는 시장입니다. 이 지방에서 유명한 특산품 중 하나가 히루젠 무입니다. 무는 일본 요리에서 빼놓을 수 없는 식재료 중 하나입니다만, 히루젠 품종은 특히 수요가 높습니다. 히루젠 무는 맛뿐만 아니라 모양도 높은 평가를 받고 있습니다. 일본에서는 채소와 과일의 모양을 중시하므로 생산자는 흠집 없는 완전한 모양의 과일과 채소를 생산하는 데 셀 수 없을 정도로 많은 시간과 모든 노동력을 쏟고 있습니다.

히루젠의 검은 화산성 토양은 부드러워서 무가 곧장 손상되지 않고 성장할 수 있습니다. 또한 토양의 미네랄 성분과 수분에 의해 수분량이 많은 영양가 높은 무가 생산됩니다.

가제노이에에서 농산물을 판매하면 지역 사회를 지탱할 수 있습니다. 농산물을 추적하는 간단한 시스템이 구축되어 있기 때문입니다. 모든 주민은 초록색 진열용 트레이를 집에 가지고 가서 팔고 싶은 농산물을 트레이에 담아 가게에 가져올 수 있습니다. 각 판매자에게 등록 바코드가 있으며, 그 바코드 라벨을 출품하는 물품에 붙입니다. 정산하는 계산대에서 빠르게 스캔하기만 하면 확실하게 판매액 일부가 그 생산자에게 보내집니다. 그 시장에 물품을 공급할 수 있는 건 전문 생산자뿐만이 아닙니다. 연금으로 생활하면서 부수입을 얻기 위해 농업에 종사하는 나이가 든 주민과 같은 현지인도 농산물을 판매할 수 있습니다. 희귀한 버섯류나 산 머위, 현지 사투리인 구이비로 알려진 보리수나무과의 신 열매 등 산에서 찾아 모은 진미를 출품하는 사람도 있습니다.

종합 시설인 가제노이에는 농산물 시장 외에도 이 지역의 특산품과 수공예품을 판매하는 소매점과 카페&레스토랑도 함께 지어져 있어 ‘히루젠 야키소바’라고 불리는 인기 있는 면 요리 등 오카야마의 명물 요리를 즐기실 수 있습니다.