



農産物直売館「ほとめきの里」

地域で生産される農産物の地域での流通、消費に向けて
水と緑に育まれた豊かな「実り」を一堂に集め
農業・農村の情報を発信

善導寺町・道の駅くるめ ほとめきの里

すすめよう地産地消



道の駅くるめ(善導寺町木塚)の全景。
 建物中央付近が農産物直売館「ほとめきの里」。

国道210号線沿いの耳納北麓地域の玄関口に、平成20年5月、「道の駅くるめ」がオープンしました。全国でも有数の農業生産都市である本市の水と緑に育まれた豊かな実りを一堂に集めた農産物直売館「ほとめきの里」では、安全で安心な農産物や特産品の販売を通して、消費者との「食と農」の交流、理解促進を図るとともに、本市の農業・農村の情報を発信する拠点を目指しています。

メイドイン久留米の
 旬な味を提供する
 こだわりの直売館

食と農、生産者と消費者をつなぐ交流施設

農産物直売館「ほとめきの里」では、生産農家が、生産履歴のはっきりした安全で安心な農産物を出荷しています。

地元で豊富な採れる季節ごとの多種多様な新鮮な野菜や果物、その場で精米する特別栽培米、牛乳・地鶏・馬刺しなどの畜産品、切り花、こだわりの手作りの漬物・味噌・弁当などの加工品が店頭にならびます。

また、市内の蔵元から一堂に集めた地酒、久留米餅、藍胎漆器などの地場産品を取り揃えています。

環境と健康にこだわる食育レストラン

食育レストラン「元気野菜食事処ほ



とめき庵」では、久留米市産の農産物を積極的に活用し、しょう油や味噌などの調味料も無添加にこだわり、昔ながらの家庭料理を中心にした日本人の体質にあつた料理を提供しています。

また、厨房から出た生ゴミは、リサイクルして堆肥として畑に戻し、そこで育った野菜をレストランに使用するなど、食育や環境にもこだわった店づくりを行っています。

テイクアウトコーナーでは、地元産のジャージー牛乳のソフトクリーム、季節野菜ジュース、地鶏の唐揚げなど、地元産にこだわった旬の味を手軽に楽しむことができます。

道の駅くるめでは、本市で生産される様々な農産物などの提供を通じて、生産者と消費者の交流を促進し、農産物を地元で流通、消費する施設として大きく期待されています。

(写真上) 農産物直売館「ほとめきの里」では、生産農家が採れたての新鮮な農産物などを毎朝、出荷しています。

(写真中) 道の駅イベント広場で開催された年末イベントの様子。昔ながらの「きね」と「うす」でつき上げられた餅は来場者に大好評でした。

(写真下) 地元で採れた旬の食材を利用した郷土料理、創作料理が楽しめる食育レストラン「元気野菜食事処ほとめき庵」。

道の駅くるめ

農産物直売館、食育レストラン、テイクアウトコーナー

【営業時間】9時～18時
 (一定休日)毎月第3水曜日
 休憩所、トイレ、駐車場は年中無休、24時間ご利用できます。

道の駅くるめのホームページは [道の駅くるめ](#) で検索

生産履歴をチェックし、安全・安心な久留米市産の農産物を消費者へ提供

農産物直売館「ほとめきの里」では、久留米市在住で、自ら生産、加工する生産者が出荷登録を行い、新鮮な農産物、加工品などを出荷しています。

特に、野菜、果物については、出荷前に使用した農薬の種類や量などを記入した「生産履歴表」の提出を義務付け、国の農薬基準を超える農産物は出荷できないシステムになっています。あわせて、不正表示がないかどうかのチェックを行うなど、徹底した商品管理による安全・安心な商品を提供しています。

また、出荷登録者を対象にJAS法、食品衛生法、農薬取締法などの研修会を定期的に行いながら、出荷登録者とともに消費者から信頼される売場づくりに努力しています。

出荷年月日	農薬名	対象病害虫	実際に散布した内容を記入	使用回数	使用時期	本人印	捺印
(例)	本剤類・乳剤・粒剤 加工剤まで明記	防除目的の害虫・又は病気	実際に散布した内容	散布回数	散布時期	署名	日付
✓			散布回数	散布時期	署名	日付	
✓			散布回数	散布時期	署名	日付	
✓			散布回数	散布時期	署名	日付	

※署名も記入できます。



(上) 出荷時に提出を義務付けられている生産履歴表の一部、(下) 出荷登録者に対する研修会