

『日進グリーンセンター ni+co (ニコ)』がオープン

尾張農林水産事務所

2025 年 6 月 12 日(木)に J A あいち尾東の産直施設『日進グリーンセンター ni+co (ニコ)』がオープンしました。地元の新鮮な農産物をはじめ、その場で精米する鮮度抜群な地元米、肥料や農機具などの農業用資材も豊富に取り揃えています。

1 長年地域で親しまれてきた施設を建て替え

日進グリーンセンター ni+co (ニコ) は、長年地域で親しまれてきた日進園芸センターを建て替えたもので、店舗の広さは今までの4倍以上となりました。愛称の ni+co (ニコ) には、「日進(ni)のコミュニティ(co)〜人・野菜が集まる日進のコミュニティとなるように〜」との意味が込められています。

地産地消の拠り所として、農業者と消費者が交わる青空朝市のような、笑顔が絶えない身近で通い続けたい店舗を目指しています。



2 もっと便利に、もっと楽しく

リニューアル後の店舗には、お好きな銘柄をその場で精米する「コメ米ショップ」が登場しました。1kg から精米でき、分つき米の種類が好みに応じて選べるので、食べ比べもおすすめです。また、切花コーナーを拡大。地元農家から届いた旬の花々が並びます。

さらに、園芸資材の販売スペースも拡大し、苗や肥料、農機具など、資材の種類が豊富になりました。



3 ここだけの味、ここだけの品

地元の新鮮な食材を使ったオリジナル商品も多数取り揃えています。ケール×芽キャベツで誕生した地元の特産品プチヴェールの外葉のしぼり汁を発酵させて作ったプチヴェール酢は、リンゴ味ベースでクセがなく、すっきりさわやか。水やソーダで割るのもおすすめです。プチヴェールの粉末を練りこんだバームクーヘンには、J A あいち尾東のマスコットキャラクター、いなほちゃんとおにぎりくんが焼印されています。そのほか、J A あいち尾東のお米、玄米を使用したポンせんべいやパスタ、地元農家の旬の果物で作ったジャムやドライフルーツなど、多彩な商品が揃っています。



これまで年配の方を中心に親しまれてきた施設ですが、今回のリニューアルにより若い世代にも足を運んでもらえるようになりました。世代を問わず誰もが気軽に立ち寄れる場所として、地域の交流の場としてもますます活気づいています。