

## 『京の八百屋さん』に息づく野菜の

## 食文化を全国に向けて発信

平成20年度 採択事業



森本千恵美さん(右)と妹の松田早紀子さん

## 八百屋の姉妹が先祖の思いを継承

“八百屋の食育プランナー”として、野菜を使った「食」の提案を通じて食育を推進する「市文字屋與三郎」。御所の西にある店舗には、契約農家から届く無農薬野菜をはじめ、野菜を使ったおばんざいやお弁当、ジャムなどの野菜加工品が並びます。2、3階には「八百屋カフェ」を併設し、野菜中心の定食やスイーツを提供しています。

同社の代表、森本千恵美さんと、共同経営者で実妹でもある松田早紀子さんの生家は、大正から約90年続く青果店「有限会社市與<sup>いちよ</sup>」。家業に携わるようになった姉妹は、平成16(2004)年、地下街ゼスト御池に青果とお弁当を販売する八百屋を開業しました。「野菜の食べ方を教えて」というお客様の声に応え、姉妹が幼い頃から食べていた料理やおやつを紹介したところ評判に。それを機に野菜を通した食育活動に力を入れるようになりました。そして、市與を父親から事業継承することになった平成19(2007)年、別会社として「株式会社 市文字屋與三郎」を設立。ゼスト御池の契約満了と入れ替えに、現在の店を開きました。社名は市與を創業した先祖の名をいただいたもの。地元農家の野菜をリヤカーで売り歩くことからスタートし、生産者と密接に関わりながら商いを続けてきた先祖の思いを大切にしたいという思いがこめられています。



2階に八百屋カフェを併設する店舗

## 八百屋の台所に伝わる味で商品開発

同社を設立した目的は、野菜の食べ方、活かし方、保存法など、野菜の個性をよく知る八百屋ならではの知恵や工夫を伝えたい、との思いから。そのベースは姉妹が育った家庭に代々伝わる食文化です。「母は八百屋の店先に立ち毎日忙しくしていましたが、日々の食事やおやつは手作りしてくれました。母の味とともに、母が実践してきた“料理を簡単にする知恵”を伝えることは、現代の忙しい女性の参

## 農林水産物の活用

## 女性起業

考になるのでは」と語る森本さん。

まず着手したのは野菜を使った新商品の開発。製造から販売まですべて自社ブランドで手がけ、保存料、添加物を一切使わない安全・安心な青果物加工食品です。その一つ「まんまじゃむ」は、野菜や果物に砂糖を加え、粒や食感を極力残して煮詰めたもの。これは最盛期にたくさん収穫された青果物を長期保存するための「保存食」です。通常ジャム作りには、固形物と同量の砂糖を加えますが、まんまじゃむは砂糖を防腐剤代わりとして用いるので、その量は固形物の10%程度。それが青果物の風味を損うことなく、素材を生かした味に仕上げるため、料理の隠し味やお湯割りなど、さまざまな楽しみ方ができます。季節ごとの多彩なラインナップで、現在では同社の看板商品として健康志向の女性や子育て世代のお母さんの人気を集めます。



母の味を再現したという「まんまじゃむ」

## ネット販売で食文化発信と市場拡大

これまで店頭販売だけでしたが、新商品の開発に伴い、ネット販売がスタートしたことによって新規市場の開拓に取り組むことに。無添加の商品は安全性では高く評価されますが、品質保持の面では弱点となります。

かねてより市與の経営革新計画でお世話になっていた京都産業21から、地域の農産物を原材料として行う事業を支援してくれるファンドがあると聞き応募し、採択されました。助成金で真空梱包機やラベルプリンターなどの機器を導入。真空梱包によって賞味期限が大幅に延びたため、地方への宅配サービスが可能になり、市場拡大に結びつきました。また、ラベルプリンターは、生産者や店舗からのメッセージをラベル表示できるので、オリジナリティ溢れるラベルの作成に力を発揮しています。

宅配サービスの開始は、京の食文化を全国発信する取り組みにも一役買いました。京の伝統的な食としてお雑煮を商品開発し、京野菜の海老芋、大根、金時人参など調理済みの具に、三が日の出汁、白味噌、丸餅を二人前ずつ

パックした「京の八百屋のお雑煮セット」を発売。お雑煮の商品化は全国的に例がなく、マスコミで頻繁に紹介されたこともあり、東京をはじめ全国から注文が寄せられました。お鍋一つで本格京雑煮が味わえる手軽さから、病院や老人ホームからの注文も多かったといいます。また新たに、通年販売できる商品として、旬の野菜を使った白味噌仕立ての餅入りスープ「和のポタージュ」を開発、現在販売に力を入れています。



契約農家から届く旬の無農薬野菜が並ぶ

## 生産者と信頼を得て農業コンサルに

八百屋の知識と経験を生かした食育セミナーの開催や、ケーブルテレビで京野菜を使った料理番組を持つなど、積極的な食育活動が同社の知名度を上げ、八百屋カフェへの集客にも繋がっています。その一方で、農家との連携による新たな流通づくりも進めています。全国に向けて野菜とともに「京の食文化」も同時に売り込み、“京都の良さ”という付加価値を付けて京野菜を販売するのが目的。特に、東京での販売先確保に力を入れていくといいます。

「農業は自然との闘いなので販売や宣伝との掛け持ちは難しい。我々小売業の八百屋と連携することで、生産者さんには農業に専念してもらえたら京都の農業は一層発展すると思います」。生産者の信頼を深め、今後は“農業コンサルタント”的な役割が果たせたら、という森本さん。その胸中には先祖の思いがしっかり根を張っているようです。

## 事業概要

株式会社 市文字屋與三郎

http://www.kyoyasai-ichiyo.com/

代表：森本千恵美

業種：青果小売業

創業：平成19(2007)年 設立：平成19(2007)年

住所：〒602-8017

京都市上京区西出水町110

TEL：075-432-2828 FAX：075-432-2828