

おばちゃんパワーで、京都を元気に

平成23年度 採択事業

京都野菜 新鮮組

代表 山崎 絹子さん



山崎 絹子さん

京都発、旬のお野菜をご家庭に



店頭で野菜を並べる山崎さん、大根などは土をつけたまま仕入れ販売直前に洗う

「とにかく野菜の表情がいいんですよ」と、朝仕入れたばかりの新鮮な野菜を店頭にならべる、京都野菜新鮮組の山崎絹子さん。朝5時半に京都市内の自宅を出発し、約3か所の直売所を巡りながら、亀岡、京丹後、美山などで収穫された地元の旬の野菜を仕入れます。七条春日の直販店に到着するのが9時ごろ。収穫されてから24時間以内の野菜ばかりが並びます。

山崎さんは、野菜を作られている農家さんを1軒1軒周り、事前に自分の目と足と口で栽培の仕方や過程、味覚を確認しているため、お客様に自信を持って提供できると言います。また、提供する野菜は京都府のエコファーマー（「京都府における持続性の高い農業生産方式の導



直販店の様子（上…店頭で並ぶ旬の野菜、下…季節のお総菜も一緒に）

農林水産物の活用

入に関する指針」に基づき、持続性の高い農業生産方式を導入する計画を立て、京都府知事の認定を受けた農業者）から中心に仕入れているため、堆肥などを使用し、できるだけ化学肥料や化学農薬を減らして栽培している自然栽培の野菜ばかりです。そういった農家さんは、やはり野菜の作り方が上手で、何ととっても美味しさが違う、と言います。「露地栽培は自然の美味しさがそのまま出ています。この季節でしか味わえない旬の野菜の味覚をわかってほしい。」と山崎さん。

自然栽培の地産の野菜は、ハウス栽培などの野菜と比較すると値段が高くなりがちです。しかし、山崎さんが毎日直接仕入れる野菜は、間接経費が抑えられ、比較的低価格で販売できます。これは、消費者に手に取っていただきやすいメリットの1つですが、店頭では販売できる数量に限られてしまいます。もっと多くの方に旬の野菜の美味しさを届けるために、将来的には通販もしていきたいと考えおり、そのためにファンドにチャレンジしたと言います。

お客さんとのコミュニケーションも

直販店では、販売開始の10時前から、お客さんが引っこり無しに訪れます。「今日は何の野菜がお勧め?」「この大根大きいねえ」などと声を掛け合いながら、野菜を選ぶのが本当に楽しそう。山崎さんも、「葱はさつとゆでるだけでやわらかくて甘いよ。」「今日は畑菜が入っているよ。初午の日に食べたら一年息災。」などと、調理法や食文化にまつわるお話も一言付け加えて応えます。山崎さんは店頭でのコミュニケーションを大切にし、常連さんでも初めてのお客様でも、笑顔で会話を楽しんでいます。

取材に伺った日は丁度初午の日。この日にお揚げと炊いて食べるならわしがあるという畑菜は、一度絶滅した後に復活した珍しい野菜とのことで、辛し和えやごま和えにしても良い、と山崎さん。野菜にまつわるお話や風習、簡単な調理の仕方や保存方法などを同時に聞くと、お客様も夕御飯のメニューが頭に浮かび、選びやすいと言います。「路面店は直接お客様とお話ができるし、生の声で美味しいと喜んでもらえるのが嬉しい。」と山崎さん。お客様もつつい野菜に手が伸び、買い物袋をいっぱいにしてお店を後にされます。山崎さんは、月曜から土曜までほぼ毎日店頭で立っていますが、昼過ぎの2時から3時頃には売り切れてしまうと言います。

食育につなげたい

「本当は若いお母さん方に食育をしたい」と山崎さん。子供たちの食生活を支えるお母さん世代は、忙しい日常の中で食事作りに時間を割けず、出来合いのものや冷凍品で済ませる方も多いいと言います。

また、旬ではないのにハウス栽培の野菜が店頭で並んだり、子供たちが食べやすいように匂いや味を改良した野菜も出回っていますが、旬の野菜だけが持つ特有の香りを嗅ぐことで、脳が活性化されるとも言うそうです。「お客さんの中には、うちの野菜を食べていたら病院で検査した数値が良くなった、と言われる方もいました。」と山崎さん。日本人は本来、野菜を多く食べて生活しており、体も美味しい野菜を必要としています。消費者も正しい知識を持って賢く野菜を選ぶことが大切だと山崎さんは考えています。

現在の直販店が面する七条通は、商店街ですが最近では高齢化が進み寂れているのも気がかりです。おじいちゃんやおばあちゃんが昔から慣れ親しんだ、自然栽培、低農薬の野菜をもっと食べてほしい、若い世代が食に対する関心を高めてほしい、と切に願いながら、毎日安全で美味しい野菜を家庭に届ける活動を続けています。



店頭販売ならではの、お客さんとのコミュニケーションも大切にします

事業概要

京都野菜 新鮮組 (申請名 京美人野菜倶楽部)

http://新鮮組.com/

代表: 山崎絹子

業種: 京野菜のお惣菜加工、販売

創業: 平成22(2010)年9月

住所: 〒615-0915 京都市右京区梅津南町36-2-106

TEL: 075-366-8481 FAX: 075-366-8482