

伝える

つながる

朝日・Yab共同企画

10坪余りの店内には契約農家が栽培した有機・無農薬野菜が毎日約50種並ぶ。県内産のサニールタスや白菜、それに沖縄産のトマト。各地の気候に応じた今の旬が届く。どの野菜にも生産者名、農薬と化学肥料の使用の有無が記されたシールが貼られている。ジュニア野菜ソムリエで店長の山本祥恵さん(39)は「特にニンジンが人気。甘く香りも違う。皮ごと食べられます」と話す。

山口市中央5丁目にあるオーガニックショップ「野菜工房」は、社長の新田浩之さん(46)と前の職場で知り合った山本さんが中心になって5年前に立ち上げた。新田さんは山口大学大学院を出た後、化粧品や健康食品などを販売する化学メーカーに就

安全な食へ 農家と進む



契約農家から届いた有機・無農薬野菜が並ぶ店内。新田社長(左)と山本店長がこだわりを持って選んだ=山口市中央5丁目

こだわり生産者の直売所「野菜工房」=山口市

(Jチャンネルやまぐち、きょう午後4時50分から)

職。アレルギーやアトピーの発り着いた結論は「食が重要」。症メカニズムを研究した。たど安心・安全な食を追求したいと

31歳で会社を辞め、県内の農業法人で働き現場を学んだ。

そこで知り合ったのが、有機・無農薬栽培に取り組む生産者たちだ。品質が高い野菜を栽培している。ただ、販売ルートが乏しく消費者に十分広まらない。そこにビジネスチャンスを見つけ橋渡しをしようと、合同会社「アグリプロジェクト」を立ち上げた。

現在、契約農家は県内に限らず、北海道や沖縄、鹿児島など計二十数軒に上る。新田さんが現地に出向いたり、紹介を受けたたりして自ら開拓した。

農業では生産にとどまらず、加工や販売を組み合わせた6次産業化を進めようと、国を挙げた取り組みが進んでいる。新田さんらも近く地元の農家と協力して野菜作りを進める。将来的には、こだわりの農産品を調理し、消費者に食べ方を提案するため、飲食店を開きたいと思っている。

(峯俊一平)