

農家とお客様をつなぐ「場」になりたい。



ナチュレ片山 本店（新潟県新潟市）

新潟市東区にある「ナチュレ片山」。木の外観が印象的で、一見して「おしゃれなお店だな」と感じさせる佇まい。扉を開けて生鮮売り場に足を踏み入れた瞬間、ふわりと鼻をくすぐるのは、木の香りと野菜の新鮮な香りが混ざり合った、やさしくて心地よい空気。洗練されたデザインでありながら、どこか温もりを感じさせる空間。それがナチュレ片山の第一印象だった。店内に並ぶ野菜は、色も形もさまざま。けれど、どれも生き生きとしていて、訪れる人々をやさしく迎えてくれる。

ナチュレ片山の野菜売り場は、自然栽培・こだわり栽培・一般栽培の三つのカテゴリに分かれている。自然栽培は、農薬も肥料も使わないもの。こだわり栽培は、農薬や化学肥料を使わず、有機肥料を使っているもの。そして一般栽培は、何かしらの農薬や肥料を使っているもの。

「どれも良い悪いじゃなくて、選ぶのはお客様。私たちは選択肢を揃えるだけ」

そう語るのは、店長の石田さんだ。農家の畑に足を運び、人柄を見て仕入れを決める。有機JASの認証がなくとも、自分たちの目で確かめる。それがナチュレ片山のスタイルだ。

また、食品ロス削減への取組も、この店の大きな特徴だ。農場で採れすぎた野菜や、形が不揃いな規格外野菜も積極的に買い取り、2階の「ナチュラルレストランかたやま」で活用している。

「野菜があふれる時期もあるでしょう？そういう時は、レストランで使ったりして、



できるだけ無駄にしないようにしています」

さらに、売れ残った野菜や調理に使えなかった生ごみは、店の裏手にある、生ごみ処理機で堆肥化。今はこの堆肥を農家に無償で提供しているが、将来的には販売したいと考えて、循環の仕組みも構想中だ。

店内の空間づくりにもこだわりがある。外観はおしゃれだが、内装はあえて「ざっくり」とした雰囲気になっている。「全部が整然としていたら、触れづらいでしょう？ちよっと雑な感じが、逆に親しみやすさになるんじゃないかと思っています」

野菜の葉っぱがついていることすら知らない人もいます。だからこそ、葉付きのまま販売することで、育ち方や鮮度を感じてもらおう工夫もしている。

「なんかわからないけど、せっかく来たから買ってみたい。食べてみたら美味しかった。そんなふうに、気軽に野菜と出会ってもらえたら嬉しいですね」

そして、店長が掲げたみどり宣言は――
「私は、みんなにとって嬉しいお店づくりをがんばります」
その言葉には、彼自身の歩みと、これからの希望が込められている。

「販売だけじゃなくて、畑を開放したり、農家とお客様をつなぐ場を作ったり。環境だけじゃなくて、人も一緒に巻き込んで、楽しい場所にしたい。」
ナチュレ片山は、野菜を売るだけの場所ではない。人と人がつながり、未来を育てる場所。店長の挑戦は、これからも続いていく。



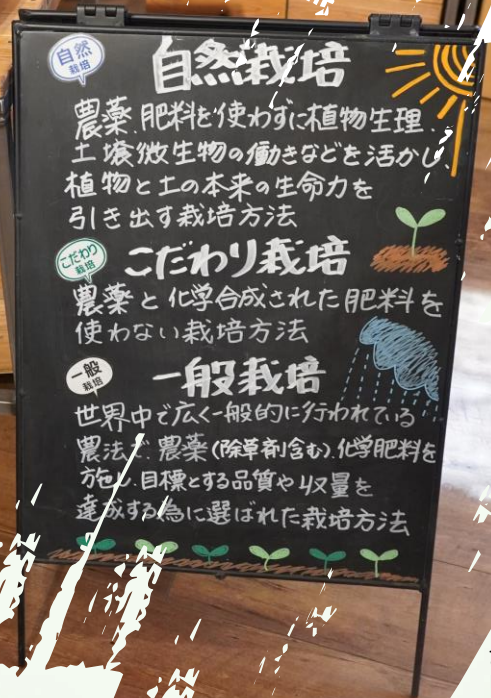


例えばこのトマト。「トマトって、どうしても甘いものが求められがち。でも大玉・中玉って、そんな甘いのってあまりないんですよね。でもおいしいし、手に取ってもらいたい。なので、すっぱいとは言わずに、どう言い換えたらいいのか考えたり、おすすめの調理方法を一緒に書いていたりしています。自分が食べてみた感想も書いています。農家さんって本当にすぐくて。皆さんこだわりの野菜や想いがいっぱい、愛情たっぷり育ててくれているので、それぞれの農産物の良さを、お客さんに知ってほしいんです」

そんなナチュレ片山の青果コーナーには、販売している農産物の生産方法の紹介ボードはもちろんだが、どんな風に調理するのがおすすめか、どんな味がするのかなどが、手書きの吹き出しポップに記載され、商品棚から我々購入者に話しかけてくる。このポップを一つ一つ手書きで作成しているのが霜田さんと青果を担当するスタッフだ。どうやって消費者に響くのか、ポップには趣向が凝らされていた。

ナチュレ片山の青果は、自然栽培、こだわり栽培、一般栽培の3種類に分類して販売されていることは既に述べたが、お客さんからも、「これは、こだわり（栽培）“だね”」と聞くことも増えてきている。そう、ナチュレ片山の取組がお客さんに浸透してきていると感じるという。ただ、霜田さんはそれだけでは満足しない。「ナチュレ片山に来てくださった方が、買いやすい並べ方というのも大事だと思うんです！」明るい笑顔できっぱりと話す。「今は栽培方法ごとに分けているから、例えばじゃがいもでも、自然栽培の方じゃがいもを見て、こだわり栽培のじゃがいもをみて、それから自然栽培の方を買おうって思っているの、棚まで戻る……って、ちょっとめんどくさいんですか？お客さんを見て買っていると、安いからこっちにしようというのではなく、品物や栽培方法を見て買ってくれているので、行ったり来たりしない、スムーズなお買い物ができるようにしたいなと思って。」次の展望を生き生きと話してくれる霜田さんに、私も元気をもらった。

これからも霜田さんが紹介してくれるポップやボードが、ナチュレ片山の青果コーナーにぎわしてくるのだらうと思うと、次はゆっくり訪問して、たくさん野菜たちを買って帰りたいという気持ちが一層強くなった。



ここで一度、ナチュレ片山について改めて紹介するが、ナチュレ片山は、2017年に新潟市東区卸新町にオープンした複合商業施設である。世界最大級のログハウス建築で、木材をふんだんに使ったエコ建築は、取り壊し時にも燃料として再利用できる持続可能な構造で、国土交通大臣賞も受賞している。「一階の「ナチュレ片山本店」には、農薬や化学肥料を使わない野菜やお米、伝統製法の発酵食品、冷凍保存による無添加食品など、五千点以上の自然派食料品が並んでおり、店内を歩いているだけで、興味を惹かれるものに出会うことができ、楽しい。

そんな魅力あふれるナチュレ片山だが、オープン当初は来店者も少なく、売上も伸び悩んだという。どうすれば幅広い層にナチュレ片山の存在を知ってもらえるか——広報担当に話を聞いた。まず、新聞の折り込み広告を活用し、地道に認知を広げていったという。さらに週末の試食会を開催し、商品の食べ方や生産者の想いを丁寧に伝えることで、農家自身にファンがつくようになった。

「食べ方を知ること、味の印象が変わる。生産者の話を聞くことで、商品への信頼が生まれる。そういう「伝える場」をつくるのが、広報の役割だと思っています。」

さらにナチュレ片山2階の「ナチュラルレストランかたやま」では、シェフが店頭で販売している食材を使い、こだわりの料理を提供してくれる。メニューのPOPには食材の情報が丁寧に記載され、食べる体験から「買ってみたい」気持ちを引き出す工夫がなされている。「この野菜、どこで作られているんだろ?」「この調味料、店頭にもあるのかな?」そんなふうに、食べることから買うことにつながるような仕掛けが意識されているのだ。

同じく2階にあるカルチャースタジオでは、店頭に並ぶ野菜について農家さんから直接学ぶ教室や、野菜を使った料理教室などを開催し、地域に根ざした学びの場にもなっている。

ナチュレ片山が扱う商品は、化学合成添加物を極力使わず、素材や製法にこだわったものばかり。砂糖ひとつとっても、上白糖ではなく甜菜糖を選ぶ。調味料も、昔ながらの製法で作られたものを中心に揃えている。食品はすべて独自の厳しい基準で選定され、実際に食べて「美味しい」と感じたものだけを取り扱う。

「全部をうちで揃えてください、とは言いません。でも、醤油だけでも、味噌だけでも、何かひとつ

変えてみようかな」と思ったときに、ナチュレ片山が選択肢のひとつになれば嬉しいですね。」

ナチュレ片山の理念を社会に広げるための挑戦が続けていく。



広報担当
大竹晃さん

DATA【ナチュレ片山本店】

店長：石田 良平

取扱商品：自然栽培、農薬・化学肥料不使用の農産物、それらを使った加工品など

【所在地】

新潟県新潟市東区卸新町3丁目16-31

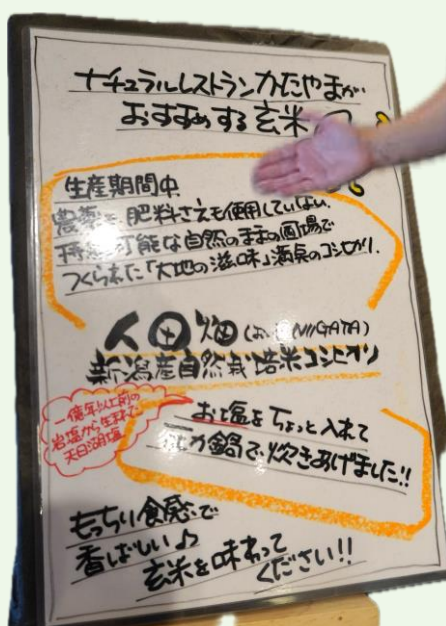
ナチュレ片山 1F



NATURE_KATAYAMA

Instagram:
@nature_katayama

シェフ
中原悠佑さん



Writer: 山森・首藤

