

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ーに分かれている。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。

「どれが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

を入れを決める。有機

JASの認証がなく

ても、自分たちの目

夕が目付

を運び、人柄を見て仕

入れを決める。有機

JASの認証がなく

ても、自分たちの目



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いかった生ごみは、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」とした雰囲気をしている。

「全部が整然としていたら、触れづらいでしまう?ちょっと雑な感じが、逆に親しみやすさになるんじゃないかと思つて」

野菜の葉っぱがついていることすら知らない人もいる。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。食べてみたら美味しかった。そんなふうに、気軽に野菜と出会つてもらえたなら嬉しいです」

そして、店長が掲げたみどり宣言は「私は、みんなにとつ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、これまでの希望が込められている。

「販売だけじゃなくて、店長が掲げたみどり宣言は

「私は、みんなにとつて嬉しいお店づくりをがんばります」

野菜の葉っぱがついていることすら知らない人もいる。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う工夫もしている。

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



そんなナチュレ片山で、青果バイヤーを務めるのが、新卒3年目の霜田未さんだ。今年の4月からは基本的に一人でバイヤー業務を担当している。今、ナチュレ片山で販売させてもらっている農家さんのことを、もつと消費者の方に伝えたいと思つてゐるんだよ！」ハツラツとした笑顔で話してくれる霜田さんにも、話を聞かせてもらつた。

ナチュレ片山の青果コーナーには、販売している農家さんのことを、もつと消費者の方に伝えたいと思つてゐるんだよ！」ハツラツとした笑顔で話してくれる霜田さんにも、話を聞かせてもらつた。

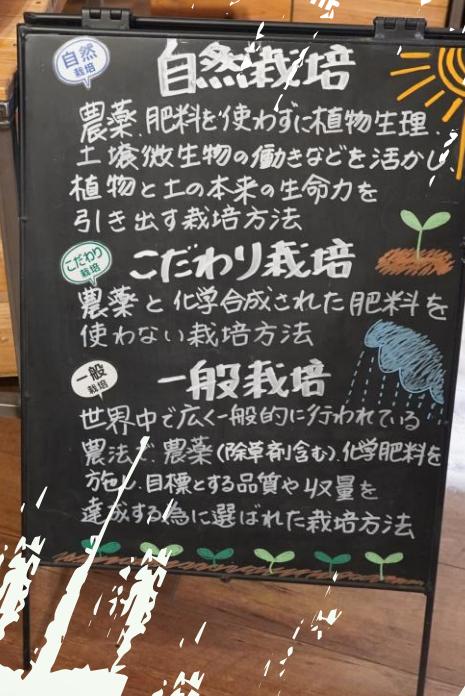
「今日は栽培方法ごとに分けているから、例えればじやがいもでも、自然栽培の方を買おうって思つてその棚まで戻る……、つて、ちょっとめんどくさくないです！お客様を見ていると、安いからこっちにしようというのではなく、品物や栽培方法を見て買つてくれているので、行つたり来たりしない、スムーズにお買い物ができるようになつた。」次のようにしたいなと思つて、霜田さんに、私も元気をもらつた。

これからも霜田さんが紹介してくれる。ポップやボーダーが、ナチュレ片山の青果コーナーをにぎわせてくれるのだろうと思うと、次はゆっくり訪問して、たくさんの野菜たちを買つて帰りたいという気持ちが一層強くなつた。



例えはこのトマト。「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、そんな甘いのつてあまりないんですね。でもおいしいし、手に取つてもらいたい。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と一緒に書いています。自分が食べてみた感想も書いています。農家さんつて本当にすごくて。皆さんこだわりや想いがいっぱい、愛情たっぷりに育ててくれるので、それでの農産物の良さを、お

来さんです」



ここ一度、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つてもらえるか——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つた。

「食べ方を知ることで、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』をつくることが、広報の役割だと思つています。」

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、シエ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「買つてみたい」気持ちを引き出す工夫がなされている。この野菜、どこで作られてるんだろう?“この調味料、店頭にもあるのかな?”そんなふうに、食べるところ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つている。

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たら嬉しいです。ナチュレ片山の理念を社会に広げるための挑戦を続けていく。



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



Instagram:
@ nature_katayama



Writer: 山森・首藤

