



ハウス内で旬のチンゲンサイの収穫作業をする四ツ小屋葉菜部会の櫻吉朗さん。



ほのかな甘味があり、サラダ野菜として女性に人気のフリルレタス。

関東圏の大規模産地に対抗するためには、地の利を活かし、鮮度を重視した販売方法を考えるべきだという持論を20年前前から持っていました。しかし、当時は農協を通じての共販がルール。一人だけそのスタイルを破るわけにもいかず『いつか実現したい』と思っただけに、話を聞いて即断しました」と語ります。

その榎さんの言葉通り、「生産者の顔が見える地元産、しかも、抜群の鮮度」という付加価値が価格にも反映され、同じ作物でも従来よりも高い価格で出荷することができると言います。一方の量販店側では、産地から直接納品されることで、より高鮮度な品を従来野菜より低価格で販売することが可能になりました。まさに、生産者も販売者も消費者も誰もが喜ぶ理想的な販売システムでもあるのです。

このシステムで最も重要なことは「関係者同士の情報の共有」。特に、朝採り野菜販売において最も重要とされる鮮度、味、そして、消費者をも取り込んだ互いの信頼関係を高めるために、生産者全員とJA担当者、量販店の担当者を交えた情報交換会を随時開催し、消費者ニーズに対応すべく店舗が求める品目、規格、数量の調整を図ることです。

さらに、情報を共有することで各農家は年間の栽培スケジュールのプランニングがより容易になったとのこと。「事前にある程度の出荷計画が立てられますからね。ハウス等の施設をより有効に活用することができ、ロスのない栽培が可能になりました」と語ります。

店舗内の朝採り野菜コーナーに並ぶ野菜類はおよそ10数種類。栽培条件が厳しくなる冬期間は、ほうれんそう、チンゲンサイ、ハウス軟白ネギ、プチヴェールなどの冬野菜が店頭に並びます。



店舗内の朝採り野菜コーナー。生産者の顔が見える新鮮な地元産、しかも低価格とあって人気のコーナーとなっている。



生産農家とJA、量販店が 団結して実現した 朝採り野菜の販売システム。

収穫した当日のお昼前には店頭で野菜が並び。

四ツ小屋朝採り 野菜グループ

四ツ小屋生まれの
朝採り野菜が並び

秋田県の中央部から県南地域を主な商圏として店舗展開を行う量販店がありません。県内でもいち早く地産地消運動に取り組んできたこの量販店は、野菜、鮮魚などの生鮮品から日配品まで、同業他社に先がけて地産地消を掲げ、地元の優良産品を積極的に仕入れ、販売しています。その企業スタイルをシンボライズするのが、店内で最も目立つ店舗入口近くに常設されている「朝採り野菜コーナー」です。店舗のある各地域ごとに生産者、生産地と契約を結び、1年を通じてその日の朝に収穫された野菜、果物類が並びます。

うち秋田地区4店舗に野菜を納めているのが「四ツ小屋朝採りグループ」の皆さま



JA新あきた青果物南流通センターに出荷された朝採り野菜は、ここで各店舗ごとに分けられる。

夜明けとともに収穫し、朝10時まで四ツ小屋地区にあるJA新あきた青果物南流通センターに出荷。JA側で各店舗ごとに区分けした後、配送業者が各店舗に配達。早い店で11時前、遅くてもお昼前には店頭で野菜が並びます。

新鮮で安心。
しかも価格も安くなる

秋田地区の各店舗が、朝採り野菜の販売を始めたのは平成11年頃から。市場を通じ、朝採り野菜の栽培農家募集の話聞いた当時のJA担当者が、四ツ小屋葉菜部会のメンバーにその旨を紹介。自主的に集まった4名がグループを結成し野菜を納品しています。グループのリーダー格である榎吉朗さんは「個人的には、