

一味違った販売方法

消費者と結び付く

毎週、六本木マルシエ

小坂 知儀さん 東京都国分寺市



【東京支局】「野菜を食べることが好きです」と話すのは、国分寺市東元町の小坂知儀さん(27)。就農3年目で、実家「小坂農園」の後継者だ。野菜を栽培する両親の助けになりたいと、子供の頃から思っていたという。

就農のきっかけは、大学生の頃から港区六本木のヒルズマルシエで手伝っていたこと。珍しい野菜や伝統野菜を販売しているうちに、「おいしい野菜をもっとお客さんに食べてもらいたい」という気持ちが募り、自分で野菜を栽培したいと思うようになった。

現在、小坂農園では露地2畝とハウス15棟で野菜は80、100種類の栽培に取り組み。そのうちのハウス1棟で

ヒルズマルシエに出店する小坂さん。長男の豊生ちゃん(2)もお手伝い

色彩豊かな野菜で人目引く

は、たる栽培(水耕栽培に近いシステム)を行うほか、地下に掘った穴蔵で地元名産のウドも生産する。加工品にも力を入れ、伝統野菜「谷中しよが」で作った「ジンジャーシロップ」や「ジンジャーチップ」を販売している。

安定した売り場として

庭先販売を行うほか、地元スーパーマーケットでのインショップ(店内店舗)販売や学

校給食用野菜の出荷にも取り組む。さらに毎週土曜日はヒルズマルシエに出店。多彩な季節の野菜の提供はもちろん、色鮮やかな赤いラディッシュや赤いダイコンを並べたり、分かりやすく特徴を書いたポップ(POP)を使ったりして来店者の目を引く。

野菜の袋に連絡先を入れたり、会員制交流サイト・フェイスブックで情報発信したりして消費者とのコミュニケーションも図る。マルシエの客層は地元住民や旅行者、飲食業者と幅広い。ヒルズマルシエの来店者からは「見た目も綺麗でおいしそう」「毎週楽しみにしています」といった声が聞かれた。



ヒルズマルシエには外国人客も訪れる

小坂さんは今後の抱負について、「焼き芋や野菜のスライスチップなど、新しい加工品にも挑戦をしていきたいですね」と話している。