



農産物直売所クラフト
千葉県八千代市米本4905-1 / 営業時間=9:30~18:30 / 自慢の産物=ホウレンソウ、トマト、ネギ、キャベツ、ダイコン、ナシ、餅、弁当 / 毎月第2月曜 / ☎047-488-3188



土曜日の朝、千葉県八千代市の農産物直売所クラフトをのぞいてみて、驚いた。直売所の前には、すでに40人近いお客さん。午前9時半の開店を待っているのだ。店が開くと、待ちかねた人たちがどっと店内にだれだれ込み、新鮮な野菜を取り囲む。

トマト、レタス、キャベツ、ホウレンソウ、大根、小松菜……。とれたての地場野菜がコンテナにズラリと並んでいた。どれもみずみずしい葉をつけていて、手に取ってみると、ほのかな土のにおい。店の奥には、つきたての餅や赤飯も並べられている。

専業農家になる若者も

国道16号沿い。マイカーで訪れる人が多い。東京の都心から1時間ぐらいの勝田台駅からなら、バスで25分ほどだ。隣の船橋市から、車で20分かけて来た50代の主婦は言った。「ここで買ったなら、ほかでは買えないわね。安いし品数が豊富。あんまり農薬も使っていないようなんで、安心して買えるのよ」

週に1度は来て、4人家族の1週間分の野菜をまとめて買うのだという。レタス100円、キャベツ150円、小松菜100円、スナックエンドウ150円……。300円のタケノコを手にした60代の男性も船橋市から来た。「これ、女房に『買って来い』って言われてねえ」

「これ、女房に『買って来い』って言われてねえ」

週末は

もぎたて、とりたてを買う愉しみ

「ずっと農業環境の中にいる動物と共生したいと思っていた。その考えを実践できる場が、野菜作り。規格外の野菜も売ってくれるクラフトが後押しになりました」この直売所の昨年度の売り上げは約8億6000万円に達した。

いずれ1兆円産業??

全国の農産物直売所に詳しい地域活性化コンサルタントの田中満氏は、農産物直売所が増えてきた直売所の動きが大都市部に向かい始めた、と指摘する。

2割以内に抑えるようにして、「地物が基本」の姿勢を守る。1997年にオープン。35人だった会員は、いまや110人に。青木さんは言う。

「農家のみなさんは日々、身近に消費者の方と接することで自信をつけてきている。会社勤めをやめた若者が専業農家になる例もいくつか出てきたんですよ」

八千代市内の約1ヘクタールの畑でネギやホウレンソウ、カブなどを作り、クラフトに出荷している須田裕一さん(32)も、その一人だ。青年海外協力隊や環境調査会社などに勤めていた。実家は兼業農家だったが、2年前、専業農家になる決心をした。

「産直の完熟トマトと、遠くに運ぶために熟する前にもだトマトの味の違いは、だれにだってわかる。とりたてで完熟の野菜が消費者に支持されて、八千代のような直売所が東京近郊に次々とでき始めています。都市部のスーパーにコーナーをつくって産直野菜を置く『インショップ』の数も急速に伸びているんですよ」

田中氏は2003年、農水省の外郭団体の委託を受けて、役所の資料や独自の情報をもとに選んだ全国の直売所2200余りを対象に実態調査を試みた。すると、回答を寄せた直売所1店あたりの平均売り上げは8900万円。3割近くが1億円以上の売り上げを記録していた。

「調査対象から選ばれた直売所も含めると、実際には、当時も『常設・有人・周年』営業の直売所は全国で2800カ所ほどあって、総売り上げは2500億円