

大和情熱野菜(奈良市)

百貨店で通用するブランドに

見聞録

奈良

すつきり ワイドに 地域面

奈良市の近鉄百貨店奈良店地下1階の食品売り場が14日、リニューアルオープンした。目玉の一つが県産の野菜と果物を扱う専売店「大和情熱野菜」だ。県産物をPRし、地産地消を進めることに取り組んでいく。「良い物を適正価格で売っていききたい」と意気込むメンバーたちの思いを取材した。

【新宮達】



リニューアルオープンでにぎわう大和情熱野菜—奈良市の近鉄百貨店奈良店で

大和情熱野菜は、事業本部長の小倉聡さん(59)や奈良市内で日本料理店を営む社長の井上昇さん(49)ら奈良市の一般社団法人「奈良のうまいもの会」の中心メンバーが取り組んでいる。小倉さんは集荷を含む生産者との対応、価格決定や商品管理、商品PRなどを担う。生駒市の中華料理店のオーナーシェフでもあるが「店はしばらく従業員に任せ、こちらに専従する」と決意を語る。

平城遷都1300年祭。国内外の観光客をもてなすため、県内の農産物のブランド化が求められた。各都道府県が東京で特産品を販売するアンテナショップをリサーチし、JR奈良駅構内に4年前、「奈良のうまいものプラザ」をオープン。農家とのネットワークで県産にこだわ

地産地消へ県産物PR

り、売上げを年々伸ばしており、近鉄百貨店が着目。今回の県産農産物に着目するきっかけとなったのが、2010年の

背景には、県産農産物の認知度が低いことにある。例えば、特産の柿は県南部では和歌山県の農協に出荷され、そのまま和歌山の柿として売られているケースもあるという。そこで、まず県民に知ってもらおうと、小倉さんは自分の店で酢豚に柿を入れて提供。客からの評判もよく、店内で柿を販売することに



出店につながったという。

オープン1週間で、主力品のイチゴがパック内ですれ違い、見た目が悪くなったことなどで、複数の消費者宅をおわび

つながった。奈良市で古都華などを生産するイチゴ農家の3代目、萩原健司さん(35)は「県産しか置かないと言いつつ切ったことに共感した。そこまでしないと消費者には響かない」と賛同する理由を話す。さらに「生産者としてもさまざまなアプローチで違う世界と交わることが、自分のステージを大きくすることにつながるのでは」と期待する。

◇大和情熱野菜 奈良市西大寺東町2の4の1、近鉄百貨店奈良店地下1階内。午前10時〜午後8時。

ブランドを作り、シャムなどの加工品や野菜の詰め合わせセットなどの横展開につなげていきたい」とメンバーたちは意気込んでいる。



県産の野菜—近鉄百貨店奈良店で



④イチゴの集荷で農家と意見交換する小倉聡さん(左) ⑤奈良市横井6で⑥「大和情熱野菜」をPRする井上昇社長(左から2人目)ら—県庁で