



【上】東京・表参道で販売をする中村敏樹さん
【右】多彩な野菜を使った自家製ピクルス

連載
金丸弘美の
食と地域
の旅日記

43

高松市

「コスモファーム」



● 金丸弘美

かなまる・ひろみ／食環境ジャーナリスト。1952年生まれ。執筆活動のほか食のアドバイザー、事業を手がける。著書に「幸福な田舎のつくりかた」地域の記事が人をつなぎ、小さな経済を動かす」（学芸出版）「実践！田舎力 小々くても経済が回る5つの法則」（NHK出版新書）など多数。

箱 詰めされた色とりどりの野菜。顧客は主にレストランだ。レストランではバーニャカウダー、グレル野菜、炒め物など、色彩豊かなメニューとして登場する。野菜の宅配をしているのは、高松市にあるコスモファーム。中村敏樹さんが家族を中心に経営している会社だ。

高松空港近くのわずか80aの畑で、伝統野菜、イタリアン野菜をはじめ多種多様な200種類もの野菜を栽培している。フレンチ、イタリアンなど個性的なレストランが国内で増え、こうした野菜の要望がある。

「今、800店のレストランとお付き合いしています。一日に20店のレストランから注文があり、1ケース

に20〜30種類の野菜が入っています。伊勢丹さんには毎日お送りしていて、レストランからも、いろいろな野菜にリクエストがあります」と、中村さん。

伊勢丹に送られている中でユニークなのがレタスのサラダ。10種類のレタスを栽培し、1枚1枚違うレタスの葉をミックスして入れたものだ。今では様々な野菜の種が販売されている。インターネットでも入手可能だ。それらを実際に栽培して、料理の提案をすることで、少しずつ販路を広げてきたという。

「オクラでも大きなものや赤いもの、メキシコの丸角型のものもある。これらをいろいろ入れると彩りもよくてよく売れるんです。メキシコのハラペーニョという唐辛子は刻んでピクルスにして、ハンバーグやサンドイッチに使うとピリッと辛くて味わいがふくらみます。料理は大好きで、新しい野菜はレシピも年間にいくつも出しています」

ファームのホームページには1日100件以上のアクセスがあるというから、その関心のほどがうかがえる。ホームページでは栽培暦と品種をカレンダーにしている。

今、レストラン業界では、海外で

修業してきた料理人が、学んできた料理を独自の野菜でメニュー展開するケースが増えている。そんな背景もコスモファームの野菜が人気になっている理由だ。

中村さんは、東京・表参道のマルシェで毎週土曜日、地元高松では毎月1回、販売を行っている。そのときずらりと並ぶのは、色とりどりの自家製ピクルス。何種類もの野菜を使うので、どれも彩り豊か。同じものがひとつもないことが逆に受けている。年間1万本以上が売れているという。マルシェは、直接お客と話せる商談の場ともなっている。

中村さんは、もともと長野県の農家の出身。香川大学の農学部を出て、最初は農協で働いた。少品目の野菜を大量に栽培し大型店向けに販売するという手法に、あまり魅力を感じなかったそうだ。それよりも多彩な野菜を栽培した方が差別化できると思っていたところ、地域の農家に指導したフルツトマトがヒット。市場でも評価されたことを機に独立した。様々な産地に野菜づくりを指導して、スーパーに納める仕事をした後、野菜ソムリエの講師となり、自ら多品種栽培で販売をしたいと思い、現在のスタイルになったという。