

埼玉県における実践事例紹介② 労働者協同組合 Asian ろーかるマーケット・結

(労働者協同組合 Asian ろーかるマーケット・結は)長いので「労協結」と言っていますが、有機野菜の販売を通じて農的暮らしを促すという活動をしています。

西埼玉アンテナショップ「ときわや」は、2024 年 11 月 1 日にオープンしました。

ご覧のように、西埼玉、主に小川町、ときがわ町、比企郡の若手有機農家の野菜を扱っています。

野菜を売るだけではなくて、写真にありますように、観光案内をしたり、農的暮らしへの案内をしたりすることを大事な使命としています。

売っているものとしては、メインが旬の新鮮な農産物です。今日も金曜と土曜で野菜を販売しています。

あとは、減農薬米「彩のきずな」という埼玉県のブランド米も販売しています。

それから、西埼玉地域、比企郡や入間郡の地元特産品。

例えば渡辺豆腐のお豆腐とか、柚子を使ったジュースとか、小川町の「あーちゃん」という有名なお肉屋さんのソーセージとか、「農林 61 号」という国産小麦を使ったうどんとか、そういう加工品も販売しています。

こちらは農家の手作り味噌ですね。こういうものも販売しています。

それから、ずっと酒販免許の申請を出していたんですが、やっと取得できまして、9 月 1 日からお酒の販売もできるようになりました。

小川町の地酒や、武蔵ワイナリーという有機ぶどうを使ったワイナリーのお酒を販売する予定です。

武蔵ワイナリーさんについてはネット販売が主だったので、非常にうれしいという反応をいただいています。

買ってくださった方には、農的暮らしに関する情報も提供しています。

ここにあるようなリーフレットをお配りして、「身近な自給暮らし、自然の中で共に汗を」ということで、この写真は東松山の北部、森林公園に近い大谷という地域です。比企一族ともゆかりのある地域ですが、そこの畑をお借りして「ダーチャ」を運営しています。

ダーチャというのは、ロシアの都市住民が多く持っているという別荘付き農園のことなんですけれども、日本では一人ひとりが別荘を持つというのは非常にハードルが高いので、その部分をシェアする。

畑もシェアする。それから寝泊まりする場所もシェアして、それぞれがやりたいことを楽しむ。そういうスタイルの場を増やしていこうとしています。

耕作放棄地と空き家はたくさんあるわけですから、それを利用してこういう仕組みをどんどん増やしていきたいと考えています。

先ほどは東松山の北部でしたけれども、竹本というのは鳩山町とときがわ町の境にある、とても美しい丘陵地帯です。

おいしい湧水があり、蛍も舞っています。

いろんな好きなことができますし、ときがわ町には温泉も二つあります。

また、この竹本ダーチャのすぐそばに大きな家を借りることになっています。

家自体は見つかっているんですけれども、今交渉中でして、これから借りて改修し、みんなで使えるようにしようということで、こういう場所を増やしていこうとしています。

運営についてはそれぞれ別で、竹本ダーチャは所有者が「比企出し合同会社」が土地、畑を所有していて、そこと一緒にやると。

それから、大谷ダーチャは「大谷ダーチャの会」というグループがあって、そこと一緒にやると。

その地域との協働をどんどん広げていくという形になっています。

どうやってやるかという仕組みなんですけれども、「小さなアンテナショップネットワーク」という活動を 7 年前から続けていまして、「ときわや」はその活動の中から生まれました。

自分たちでもモデル店舗を持って、やりたいことを展開していこうじゃないかということで生まれたものです。

小さなアンテナショップネットワークでは、朝に農家 6〜7 軒を集荷して回って、お昼頃までに東京城北地域の板橋区や北区のお店、食堂などへ野菜を卸すという活動を毎週行っています。

そうした活動をやる中で、自分たちのお店を持って、本格的に農的暮らしの案内をしていきたいということで、ときわやをオープンしました。

では、なぜこんなことをやっているのかということなんですけれども、まず食料は非常に大きな問題です。

地域で暮らしていくときに、食を自分たちの手でまかなっていくというのは非常に大きなテーマになってくると思います。

災害が来ても、輸入が止まっても、安定した食を自分たちの手で確保できるようにしたい。

これが一つ目です。

二番目は、土の中で汗をかき、土に触れることで健康になっていく、そういう生活習慣を持つ人を増やしていきたいということです。

三番目は、この写真にあるような有機農家を応援していきたいということです。

こうした三つの目的で、小さなアンテナショップときわやの活動をやっています。

なぜ労働者協同組合という形態を選んだのかということですが、先ほど富澤さんのお話にもあったように、「協同労働」という考え方、そういう働き方に非常に共感しています。

自分たちでお金も出し合い、共に働き、話し合って営む。

本当に徹底的に話し合いながら仕事を進めていくことが重要だと思っています。

それと、地域とのつながり、地域との協働も重要です。

左側は自分たちの内部の話ですが、右側は地域に開かれて、志を同じくする人たちとの協同

の輪を広げていくという話になります。

そういう意味で、労働者協同組合という方法を選択しました。

私たちが目指すのは、「都市農村交流による住み続けられるまちづくり」です。

SDGs の 11 番目の目標に「住み続けられるまちづくり」がありますが、私たちはそれを都市農村交流によって実現しようと考えています。

なぜかという、江戸百万都市は近郊農村の存在によって初めて成り立っていたと言えるからです。

では現代の都市はどうだろうかと考えると、この都市の代謝という図の上にあるように、外からたくさんのものが入ってきて、都市で消費され、たくさんのごみや廃棄物が外へ出ていく、これが現代の都市の姿になっています。

そうではなくて、これを循環型の代謝にする。江戸と近郊農村の関係のように、都市と近郊農業地帯が一体となり、その中で循環する構造をつくっていくことが今必要なのだと考えています。

そうすると、入れるもの、入ってくるものは少なくて済みますし、出すものも少なくて済む。

そういう循環的な都市の代謝が生まれるということを目指しています。

ときわやの今後の課題は二つあります。

一つは客層を広げることです。

今は金曜と土曜しか営業していないので、なかなか売上が伸びていきません。

どうやったら新しいところに客層を広げて、売上を増やしていけるかというのが大きな課題です。

ちょうどときわやがある前野町六丁目という場所は、常盤台から赤羽へ向かうバス路線になっていて、一日に千人ぐらいの方が利用しています。

その方々にアピールできるような大きな看板をつくろうとか、野菜が目につくようにしようとか、店のレイアウトも工夫しようとしています。

もう一つは売れ残りの問題です。

八百屋や食料品店をやっていると、売れ残りはフードロスになりますし、売上の損失にもなります。

この売れ残りをどうするかが大きな課題です。

幸いなことに、先ほどの大谷ダーチャの会員になってくださった方のお一人が、ときわやの二階にある厨房と多目的室を使って食堂をやりたいと考えておられます。

ジャンクフードばかり食べている子どもたちに、健康でおいしい食事を提供したいという夢を持っていて、今準備中です。

その方々と連携できれば、売れ残った食材を原価で買い取っていただくことができます。

そうすれば循環の仕組みが生まれますし、食べ残しや残渣はコンポストにして、畑に持って帰ることもできます。

そういう形ができるのではないかと考えています。

農的暮らし、循環的な暮らしを実現するために、ときわやを今後も活用していきたいと考えています。

以上で私の話を終わります。