

# 若手個人農家が取り組むレストラン向け ヨーロッパ野菜の生産・ブランド化

- ヨーロッパ野菜の地元栽培及び地域レストランでの活用を目指し、生産者、飲食店、流通業者、行政などが一体となり、研究会を結成。
- 複数の若手個人農家が年間を通じて地元レストランのニーズに合わせ様々なヨーロッパ野菜を生産し、1200店舗以上のレストランに出荷するようになった。
- 大学と連携して生産支援・販売管理システムを導入、産官学連携の仕組みに発展。

## ■ 背景

- 多くのイタリアン・フレンチレストランが並ぶさいたま市では、比較的安価で鮮度の高いヨーロッパ野菜の入手が課題となっていた。

## ■ 具体的な取組内容

- ヨーロッパ野菜の地元栽培をめざし、生産者、飲食店、流通業者、種苗業者、行政機関が一体となり、2013年4月に「さいたまヨーロッパ野菜研究会」を結成。
- 10戸ほどの若手個人農家(家族経営)がヨーロッパ野菜の栽培を開始。
- 2015年から芝浦工業大学と連携して、生産支援・販売管理のITシステムを導入。産官学連携の仕組みに発展。
- 2016年には生産者11名が農事組合法人「フェネル」を設立し、経営安定化、作業効率化、経営多角化などの事業展開を開始。
- 現在、13名の生産者が年間を通じてイタリアナス、ビーツ等約70種のヨーロッパ野菜を生産し、埼玉県内を中心に1200店舗以上のレストランに出荷。
- 価格は輸入品価格を参考に生産者自らが決定。

## ■ 成果

- 生産者側の安定収入と、飲食店側の鮮度の高い地元産野菜の活用が実現。

## ■ 今後の展望

- ヨーロッパ野菜を地域の新たなブランドとするため、取引先の拡大やレストランと連携したイベントの開催等に取り組んでいる。

