

自然食ビュッフェ

「へえーっ、こんな野菜も地元でとれるんだ」

東急百貨店たまプラーザ店（横浜市青葉区）に昨年十一月開店したビュッフェレストラン「野の葡萄」。女性客らでにぎわう店内のあちこちから、こんな声が続々と聞かれる。

何種類も並んだ料理を好きなだけ自由に取分け、味わえるビュッフェ形式を取り入れ、食材には産地や生産者名を表示。ゆったりとした雰囲気作り手の顔が見える食材や土のおいしさ、安心、安全、健康を消費者に訴える。いま話題の「自然食ビュッフェ」と呼ばれる人気店だ。和洋中のメニューを常に六十〜八十種類をええ、国内産の有機野菜や減農薬野菜を使ったものが中心。店舗を運営するセント・リングス（静岡県沼津市）の山本茂・飲食事業部長は「食材の約四割は、地元の神奈川県産です。ここは消費者と農家を結びつける。農場レストラン、です」と話す。



消費者と農家つなぐ旬の味

のペースで入れ替える。料理を盛る大皿も、あえて小さめなものを選んでいく。旬の味を味わうに、いつでも出来るものがある。作りたてが新鮮で、店員が「おいしさを、楽しんで食べてほしい」と、楽しさを演出する工夫も怠りない。価格は、昼が千六百円、夜が二千六百円（いずれも大人料金）。

■農園も経営
もともと「野の葡萄」は、四年前に産声をあげた九州の超人気店。これまで広島、大阪にも進出し、横浜への出店は関東地区初だ。自然食ビュッフェで「元祖」とされる「ティア」（熊本市、九八年開業）や、有機野菜を使った和風創作料理の

「泥武士」（岡、九一年開業）などの有名店も、ここにきて関東、関西に相次いで進出した。根拠にあるのは「地産地消」の考えだ。十四世紀の中国の仏教経典などに登場する言葉で「身土不二」（身体と風土は一体の意）とも表現される。その土地で最もおいしい時期にとれた旬の食材をその土地で食べて暮らせば、健康で一生を過ごすことができる。」「どうやって消費されている



食材を作った人の顔が見える「野の葡萄」の店内。食の安全に関心が高い主婦層に口々に広まり、行列が絶えない人気店となった

■自然食ビュッフェは、業態としてみれば手ごろな価格で楽しめる「食べ放題」店舗の一種。飲食ビジネスに詳しい船井総合研究所の久保千尋さんによれば「既存の食べ放題店が安っぽく感じられ魅力を失ったところ、食の安全や健康という新たな価値を加えたのが人気を要因」と話す。

自然食ビュッフェは、業態としてみれば手ごろな価格で楽しめる「食べ放題」店舗の一種。飲食ビジネスに詳しい船井総合研究所の久保千尋さんによれば「既存の食べ放題店が安っぽく感じられ魅力を失ったところ、食の安全や健康という新たな価値を加えたのが人気を要因」と話す。

地元から食材集め、新鮮メニュー

か分からないような食材を、農家も喜んで生産するだろうか。」「野の葡萄」は福岡県内で直営三店のほか、農園も営む。今の農家のあり方に疑問を抱いた創業者が、地元の契約農家から食材をできるだけ集めて地域の農業振興にも役立てることを目指した。

■規格外の野菜も

そんな理念に共感したのが、セント・リングスの青木謙侍社長だ。本業は宅配ピザや焼肉などのフランチャイズ（FC）チェーン運営だ。農業や自然食の知識もなければ、ビュッフェレストランの出店経験もなかった。



料理メニューの食材の説明がついてくる

判の末、直営店とFC契約を結んだ。ところが、地元農家の確保にひと苦労。あらかじめ食材の仕入れ先が決まっているFC店運営とは訳が違う。何しろ首都圏だ。郊外に出れば農産物も豊富に九州のようにはいかない。わらにもすがる思いで神奈川県農政部に駆け込むと、意外に知られていない農家の存在を教えてくれた。「自家栽培の大豆と米を使い、味噌を製造する農家がいっぱいです。何とかお願いして、週一回ずつ店を使う分の味噌三〇〇グラムを横断で自分で仕入れています」（山本部長）。

米も、最初は関東の近県産を使用することで了解を求めたところ、九州の店から「大阪だっって地元産を確保しています」と妥協を許さぬ農家も。

「米も県内産に変えました。流通ルートに乗らない規格外の不格好な野菜でも、大事に育てられた地元産なら構いません。店でお出しすれば新鮮さと驚きを与えられますし、農家にも喜んでもらっています」（同）

「これまで食材については一定の水準を確保し、もてなしの接客が今後の課題」と話す。例えば、田舎のおばあちゃんがお孫さんを温かく迎えるような雰囲気。もっと店員が客席を回って「このメニューは体に大変いいですよ」と語りかけながら話しかけてほしい。二つ三つが究極の。農場レストランだ。

（中山康夫）