

## ワタミグループが量販店に野菜を納入

ワタミグループは、テーマである環境、食糧・農業、安全・安心を実現するため、安全で安心な商品を提供するために、このワタミファームで有機野菜を栽培し、ワタミ各店へ納入、また大丸ピーコックなどへ野菜を納入するなど外販も開始しました。

先日の2月10日、農業技術通信社主催の土壌診断勉強会が、千葉県ワタミファームで行われ、参加致しました。

今回勉強会が行われた農場は、「日経スペシャルガイアの夜明け」でも取り上げられた山武農場です。

株式会社ワタミフードサービスの自社農場での研修で、テーマは、「食べる人の為の土壌学」です。今回は、土壌診断で、現場の農業に深く携わる関祐二先生を講師に向え、勉強会となりました。

実際に、ワタミファームの圃場に行き、畑を1m近く掘り、土の中をのぞき、土を採取して、分析する方法を勉強致しました。

関先生のお話しの中で、畑は水平に見ただけでなく、縦でも見るというお言葉が印象的でした。

縦に見るとは、土の中を見るということで、農産物の栽培において、土壌分析が、いかに大切なのかを教えていただきました。

参加された生産者の方の中には、今まで、畑の面積、雑草、病気、害虫、気温、雨量など畑の上面しか見ていなかった。土の中まで関心が無かったわけではないが、土の中まで見ることを具体的に教えていただいたので、戻ったら実際のやってみたいとの声も。

今までの外食企業は、価格競争をいかに安くすることを追及し、原料調達を卸に任せていたところがほとんどでした。

しかし、ワタミグループのように自社農場を設けて、有機野菜を自らの手で生産し、食べる人のための事を考えて、原料の生産に取り組み始める企業も増えつつあります。

～私が外食産業をビジネスとして選んだのは、おいしいものがあって、良い雰囲気、サービスがあり、好きな人と一緒にいられる時に、人間はずばらしい笑顔を知ったからです。

居酒屋「和民」を始めた際のコンセプトは「豊かで楽しもう1つの家庭の食卓」でした。家庭で料理を作るのはお母さんです。では、お母さんが家族に食べさせたいものは何か。何よりも安全・安心で心と体の健康に寄与するものでしょう。

外食としても、そういう食べ物を提供していかうという考えから、私たちは産地との関わりを深めてきました。それをもう一步進めたのが(株)ワタミファームであり、有機野菜の自社栽培です。～ワタミフードサービス(株) 代表取締役社長 渡邊美樹氏 農業経営者 2月号より

RIではワタミファームと同様に、食べる人のための事を考えて安全で安心な商品を提供するために、雑穀の普及、雑穀の産地開発に取り組んでいます。

来週のR.I レポートは、「FOODEX2004のご案内」です。 2/23日のお届けです。

不要の方はチェックしてご返信ください。 FAX 058-252-5115 御社名

担当者様名