

# 令和元年度那賀町議会議員視察研修報告書

那賀町議会議員 静 好洋

日 時：令和元年5月21日（火）～5月23日（木）

視察先：無印良品銀座、 徳島・香川トモニ市場、 三菱他所（株）

## 那賀町農産物の需要動向調査と販路開拓研究

「無印良品銀座」「徳島・香川トモニ市場」「すだち蕎麦」について、電話やメールなどで事前調査を行いました。

さらに、四十数年、東京で活躍している県内出身同窓生たちと意見交換会を開き、成果を意識した実践に移しました。

那賀町農産物のなかで人気が高いのは、徳島県が消費推進・普及に努めている「すだち」であり、今回、私が上京に際して最も思いを馳せていたのが、すだちの取り扱いが初めてとなる「無印良品銀座」でありました。

1989年に西友から独立しました（株）良品計画は、「無印良品」の企画開発・製造から流通・販売までを行う製造小売業として、衣料品から家庭用品、食品など日常生活全般にわたる商品群を展開しており、店舗数は国内・海外で計975店（2019年2月期）に至ります。

## 銀座に世界最大の「無印良品」！

～「驚敷すだち」に食指を動かす!?～

### 【東京在住同窓生らとの意見交換】

「農業マーケティングの今」をテーマに意見を出し合いました。

農産物の流通ルートには、系統流通・商系流通・直接販売・直売所などがあります。

日本の農産物流通を支えているのは系統流通であることは確かであります。また、農家自体にある程度生産量やブランド力がある場合に商系流通は成立しやすいです。さらに、農産物の生産活動における熟練の技術や知識に加え、それを生かす新しい発想により、多くのビジネスチャンスが生まれています。

直接販売の拡大は、生産者の収入を増やすというメリットだけでなく、高品質で安心・安全な農産物の提供によって顧客から支持されたり、それによってやりがいを感じたりします。

流通ルートを簡素化して利益を増やす農家や農業法人は、顧客との密着を図り、顧客ニ

ニーズを把握することで、ニーズにマッチした農産物を生産・販売できます。

「各々の経営規模とスタイルに合った流通ルートを考えるべきだ」と全員が一致しました。

## 【那賀町農産物の PR・紹介】

### 無印良品 銀座

地上10階地下1階、無印良品の店舗と食堂の MUJI Dinner そして MUJI HOTEL を擁し、2019年4月4日オープンした無印良品の旗艦店です。無印良品のすべてが詰まった施設で、窓口となった榊氏は、青果市場勤務経験者でありました。

榊氏と私との事前電話において、十数種類的那賀町農産物の紹介をおこなったところ、「目黒のさんま祭り」に添えられるすだち効果だろうか、既にすだち（露地）の取り扱いを検討していました。

サンプル提示の要望があり、（時期的に露地すだちが無いので）生産者の好意により提供いただいたハウスすだちを持ち込み紹介したあと、「規格・サイズの仕分けは必要ない。最終、上司の判断を仰ぐ」と回答をいただきました。

無印良品の商品コンセプトは、「これでいい」という自制を促す満足感が得られ、生産者や自然に配慮しながら自己を整えられる「感じよいくらし」ができる、というものであります。

それは、大量生産のナショナルブランド商品とも、単なる珍品や高級品とも違います。

昨年、イオンモールでスーパーマーケットを展開したときは、必要なものが揃う品揃えを重視するあまり、一部ナショナルブランド商品にたよらざるを得ず、「あえてその商品を無印良品が取り扱う理由」が見えないケースも見られました。

その一方で、地産地消や有機栽培、添加物不使用、生産者と生活者が直接つながる、といった商品は無印良品らしさと強く結びつくものです。それゆえ、青果をはじめとする生鮮と無印良品のコンセプトにおける相性の良さを感じました。

欠落していた商品群が明らかになった現在は、優先順位をつけて、順次、開発を進めているようです。もちろん購買頻度の高い食に関する取り組みを強化する背景には、集客力と販売力を高めるねらいがあります。

すだちに関して言えば、「無印良品銀座の思惑が生産者に受け入れられるか」が鍵となりそうです。



(写真：農家・農業法人から仕入れた青果売り場)

## 徳島・香川トモニ市場

トモニグループの取引先及び徳島県・香川県の特産品の販売及びPRを目的としたアンテナショップで、1日約200人(多い日は約300人)の来客があります。

代表の竹本氏は、都内の企業を回りPRや販売・イベント活動を精力的におこなっている方で、既にハウスすだちが店頭に並んでいました。青果物のなかで、常にすだちは人気が高い商品です。

すだちの取り扱いをお願いしたところ、イベント用として「露地すだちの採用は可能」と回答をいただきました。



(写真：店頭に並ぶハウスすだち)

## ホテルインターゲート東京京橋

今回視察・研修の宿泊先。都内ビジネスホテルのなかで、「焼き立てパンとごちそう野菜の朝ごはん」をコンセプトに、野菜が持っている本来の美味しさと美しさを最大限に引き出し、朝食はスムージーを含む新鮮野菜を豊富に使ったメニューが中心に並びます。

ただ、宿泊客の約9割が外国人であったことから、すだちの採用があるかどうか。

## 丸の内ビルディング

地上37階地下4階、三菱地所保有のオフィスビル。通称丸ビル。

前日、三菱地所リアルエステートサービス社長よりイベント情報をいただいたが、午後開催のイベントで私の予定と合いませんでした。

73店舗ある飲食店やレストランの事前調査が出来ていなかったのは残念ではありますが、魚河岸料理、日本料理、寿司、和食など各飲食店への販路開拓は期待できそうです。

## 出会えなかった すだち蕎麦

5月というこの時期、「すだち蕎麦」に出会えるのは至難の業であります。東京在住同窓生らの口からも店の名前が出てきませんでした。

スライスしたすだちをたっぷり浮かべた爽やかなそば「すだち蕎麦」。

すだちの酸味と香り、見た目にも涼しげな五感で味わう季節限定メニューです。

都内に「すだち蕎麦」が食べられる蕎麦屋が数十店舗あり、販路開拓の対象となるかもしれませぬ。



無印良品銀座の写真