

Monthly

QRコード対応
WEB電話帳付き

コロンブス

2008
11
NOV
680円

e・コロンブス11月号増刊
昭和50年3月26日第三種郵便物認可
平成20年11月1日発行通巻475号

ビジネスの新大陸を発見!! **CO L U M B U S**

HOT angle

食料自給率1割の東京フードビジネス

地産地消の「屋上菜園」



ゲスト
楊逸
(芥川賞作家)

ネットアンテナショップ「コロンブス・ハウス」

24時間
営業中

■1日60万人がアクセスするWeb版
「スポーツ報知」とリンク!!

<http://www.npo-furusato.or.jp/>

■Web版スポーツ報知のトップページ
「ふるさと情報便」をクリック!!

<http://hochi.yomiuri.co.jp/>

◆企業探検家・野長瀬裕二のモノづくり通信簿
オンリーワンの超高真空技術で

さいたま市から世界の先端研究をリードする!!

ゲスト/宮本和夫 (ムサシノエンジニアリング代表取締役)

◆沿線産業

紅葉のメッカ「鞍馬山」に通じる
叡山電車沿線は産学連携の宝庫だ!!

各界のトップランナーに学ぶ日中関係

◆特選銘柄・編集長インタビュー

「中国」と「地域」を柱にした
ローカル大学の生き残り戦略!!

ゲスト/田久昌次郎 (学校法人昌平学園理事長)

◆華北導報・張国清インタビュー

政治問題を棚上げにしても
経済優先で日中関係を進めるべきだ!!

ゲスト/朱建榮 (東洋学園大学教授)

◆華北導報・増田英樹のチャイナフォーラム

まずは日中の労働組合の違いを認識することが重要だ!!

●聞き手

本誌編集主幹 並河信乃
(元行革国民会議理事
兼事務局長)



中国人初の芥川賞作家が
青春時代と日中関係を語る!!

地回り経済対談

只今、
売り出し中! **大阪府東京事務所**

千代田区神田産の"屋上トマト"が おにぎり屋さんで大人気!!

屋上菜園が新たなフードビジネスになる!?

ニッポンの食料自給率の低下がさまざまな食品問題を引き起こしている。食料自給率1割の東京のド真んなかで「地産地消ビジネス」が登場した。ビルの屋上に設けた菜園で栽培された農産物が人気を集めている。その人気に企業も関心を向けはじめたようだ。



神田で話題を集める
地元産の大江戸野菜

JR神田駅から徒歩2分、ガード下の神田ふれあい商店街を歩いていくと雑穀を使ったおにぎりが人気の店「E.E.E.」がある。数あるメニューのなかで人気なのが「大江戸野菜」を使った惣菜だ。この大江戸野菜は、なんと神田のビルの屋上で作られた神田産の野菜だという。惣菜のパックは1個1000円。なかにはトマト、ピーマン、ナス、ステイックセニョールなど、さまざまな野菜が入っているのだ。オーナーの神田宇寛さんは「当店には健康志向の方が多く、食の『安全・安心』にはとくに敏感です。神田産の野菜というだけで注目度はバツグン。惣菜20パックが昼過ぎにはかならず売り切れてしまいます」と話す。

さっそく、生産者のもとをたずねてみた。そこは内神田一丁目、小さなビルが密集するなかにあるビルの屋上だった。神田産の野菜を育てているのはNPO法人大江戸野菜研究会。5年前から屋上菜園で野菜づくりに取り組んでいるという。同研究会の母体となっているのは株久保工。9年前にJST（科学技術振興機構）、早稲田大学との産学連携で屋上緑化工法を開発し、屋

上緑化、菜園の普及、啓発活動を行うため、この研究会を設立したという。

現在、ビルの屋上を使って年間30種以上の野菜を栽培している。収穫した野菜は毎週「mai mai」へ出荷しているという。スーツ姿で手際よく野菜を収穫する姿はまさに「ビル農業」といった感じだ。「地元産にこだわる『E.E.E.』さんのおかげで、東京における地産地消のスタイルを確立できた。もし、東京の人口の約3分の1の500万人が1平方メートルの菜園を作れば、およそ東京ドームの117個分、500万平方メートルの農地ができます。東京中のビルの屋上を菜園にして、食料自給率のアップにつなげたい」と高沙さんは抱負を語る。



東京産野菜が人気
高まる企業の関心

酒造メーカー「白鶴」も東京・銀座の晴海通と昭和通の交差点にある白鶴酒造ビル屋上にて、菜園づくりをしている。独自に開発した酒米「白鶴錦」を栽培しているのだ。今後は「銀座で作ったお米で銀座生まれの日本酒を作る」をコンセプトに、収穫した白鶴錦を使用して、銀座醸造施設で酒を仕込む予定だという。なるほど「銀座米」で造った酒なら大いに話題を集めそう

水谷事務所が栽培している稲。バックに見えるのは六本木ヒルズ



スーツ姿で手際よく収穫していく大江戸野菜研究会の高汐さん



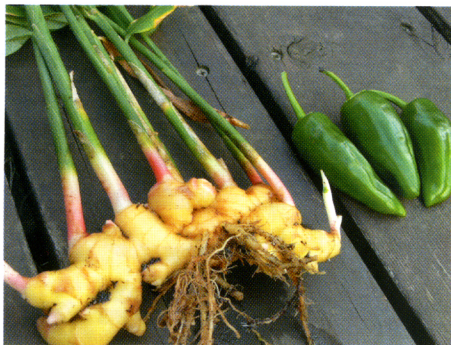
収穫祭（水谷事務所）では採れた野菜を使ってカレーを作った



豊作にご満悦の水谷さん。採れたては香りも濃厚だ



「神田の採れたて野菜とおにぎりのセットが人気です」と「mai mai」オーナーの神田さん



「安全・安心」な神田の採れたて野菜



神田産の野菜を販売している「mai mai」
☎03-5294-8445

だ。
また、銀座ではNPO法人銀座ミツバチプロジェクトによる取り組みも話題に。このプロジェクトは銀座3丁目にある紙バルブ会館の屋上でミツバチを期間限定で飼育。07年にはミツバチ15万匹から約270⁰のハチミツを採取した。採れたハチミツは、老舗バー「三笠会館本店」のカクテルや有名なスイーツショップのケーキや和菓子などにも使われているという。

ところで、最近では地産地消を社内の環境改善に取り入れるところも出てきているようだ。六本木ヒルズの向かいにあるビルにオフィスを構える株水谷事務所は、屋上でヤムイモ、ナス、トマト、ピーマン、唐辛子、獅子唐など10種以上の野菜を栽培、稲作も行っている。東京農業大学の入江教授監修のもと、日本米銘柄12種と、インド、ア

メリカ、中国、コートジボワールなど世界各国の稲を栽培しているという。
水谷社長は「今年の夏は豊作だったので、社員と屋上でバーベキューを3回やりました。今はほぼ毎日収穫した野菜を使って夕食を作っています」と。おかげで「野菜中心の食生活になり、高かった血糖値や血圧も10〜15ぐらい落ちている」そうだ。社員もその効果を実感している。「屋上からナスやシシトウなどをとってきてレンジにかければ温野菜になる。レトルトと混ぜれば採れたての野菜カレーがすぐにできる。野菜を取るようになったおかげで、体の調子も良い」と。

ともあれ、輸送からむ二酸化炭素が問題になっている今日、東京における地産地消、フードマイレージゼロの野菜づくりは地球の温暖化にとっても意味がありそうだ。