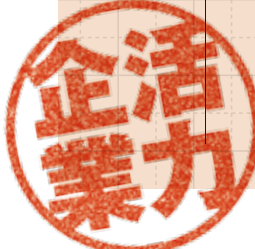


にいがたの
明日を担う



株式会社 ひらせいホームセンター

新潟市江南区いぶき野二丁目番号 ● 代表取締役社長 / 清水 泰明さん



株式会社ひらせいホームセンター
清水 泰明 社長



平成22年7月17日(土)開催 『じゃがいも・だいこん収穫祭』

平成21年10月に実施された『さつまいも収穫祭』に引き続き、60組300名の親子が招待され、平成22年7月17日(土)、国道402号沿いの『ひらせいホームセンターグループ野菜農園』で『じゃがいも・だいこん収穫祭』が開催された。



平成21年開催『さつまいも収穫祭』

教育に役立てる三十代 売る喜びを味わう六十代

三百人を超える親子が青空の下、ジャガイモ掘りに精を出している。「ほら、こんなにとれたよ」。我が子の歓声に父親が応える。「これで毎日、大好きなカレーが食べられるな」。株式会社ひらせいホームセンター社長・清水泰明さんが夏大根を切り分け、子どもたちの輪の中に入る。「食べごろん、甘くておいしいでしょ」

「生活者の暮らしに貢献したい」。この姿勢は、ひらせいの信条でもある。「十五年程前までは、園芸がブームでした。ホームセンターで花の苗を買い、自宅の花壇で栽培する。当時四十代だったお客様は六十代となり、仕事をリタイヤして時間はある。ところが自ら栽培するのをやめ、公園で花を觀賞したり、登山に出かけて山野草を眺めたり。そんな六十代のお客様も野菜苗を買っていく。それは『栽培』『収穫』『食べる』という三つの喜びが野菜栽培にあるからです。六十代は子どもが独立し、夫婦二人で暮らす世帯が多い。野菜を栽培しても二人では食べきれず、「作った野菜をあげる人がいない」という多くの声を聞いた。これまで消費を牽引してくれた世代に「何か貢献できないか?」。結果「収穫の受け皿を、我が社の販売スペースに設けてみてはどうだろうか」の考えが浮かんだ。



チューリップ写真コンテストで
最優秀賞を受賞した幼稚園

三六五日の暮らしに 笑顔と感動を

家の近くにある毎日に必要な店、「地域のインフラ」として生活・住まい、遊びの三事業部を軸に、ホームセンター・HIRASEI遊TSUTAYA・食良品ダイソーの四業態を展開するひらせいホームセンター。ここ五年、三割強の勢いで売り上げを伸ばしているのが家庭菜園部門だ。徹底したエリアマーケティングと、それに基づくマーチャンダイジング(商品構成)そしてサービスの原点「三六五日、お客様に笑顔と感動を」から今、新たなライフスタイルとともに次代のファン層とリピーターが生まれている。

必要とされる店とは 「喜びのある店」

清水社長は振り返る。昭和四十七年、五年半勤めた銀行を辞め、二十三歳で起業した頃、安くモノを売る新鮮さと、喜んでモノを買っていくお客様に感動した。当時、住宅が続々と建ち、新興住宅地も急速に拡大。ホームセンター業界は躍進し、「家の近くにある店」ひらせいは、幹線道路沿いにその数を増やしていった。その後、転機が訪れ、あるセミナーで蔦屋書店を展開するカルチャーコンビニエンスクラブの増田宗昭社長(現会長)と出会う。それが第二の創業期となった。「いつでもどこでも、誰もが気軽に買える物ができる店」というコンセプトがひらせいホームセンターの方針と一致した。

平成三年、米国型パワーセンターを範とする『ひらせいホームセンター村上店』を出店。従来のショッピングセンターの常識を覆したホームセンターと蔦屋書店、食良品館を別棟に分ける戦略が功を奏し、第三の創業期となる「教科書のない」新業態を生んだ。平成二十二年、ひらせいホームセンターはHIRASEI遊TSUTAYAで酒販を始め、百円ショップ・ダイソーを併設した店舗を拡大。コミックレンタルなどの利用が目立つ購買力の高い三十代若年層の集客力を上げ、併設ホームセンターへの波及効果を促す。「三年間ほど見合わせていたホームセンターの出店も再開します」

時代と消費構造は常に化する。しかし変わらないものがある。お客様が店舗に求める「喜び」だ。「野菜苗を購入するお客様がお孫様を連れてダイソーにいらしたり、三十代のファミリー層がご家族を連れてHIRASEI遊TSUTAYAで時間を過ごし、お酒を買ったり。そんなふうに、時代とともに移り変わるお客様のライフスタイルに合った店舗があってもいいじゃないですか」



ホームセンター専門誌を発行するダイヤモンド・フリードマン社の「第3回 ダイヤモンド・ホームセンターストア・オブ・ザ・イヤー」で8位に表彰されたプレート。



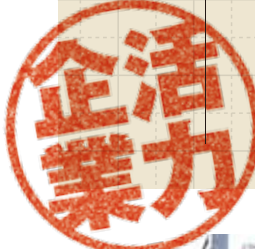
質の高い地元産の野菜苗を 通年販売し 栽培・収穫・食べる喜びをお客様に。

自らお客様の笑顔の輪に入り、お客様とともに感動を体験する清水社長。その胸には、農作物を収穫する両親の背から学んだ「朝から晩まで働くことが苦にならない」という教えがある。「新潟は農業県。少しでも農家の皆様に役立ちたいと。

●株式会社ひらせいホームセンター
〒950-0218 新潟市江南区いぶき野二丁目1番1号
TEL 025-383-4141 FAX 025-383-4140
最寄りの店舗へのお問い合わせは
URL : <http://www.hirasei.net/>

問い合わせ

にいがたの
明日を担う



有限会社 坂井ファームクリエイト

新潟市江南区嘉木十二 ●取締役社長／坂井孝一さん

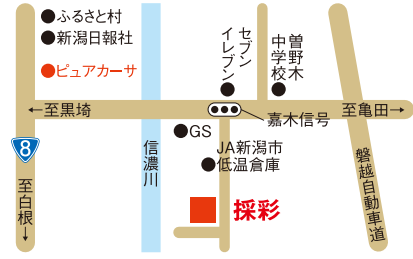
坂井ファームの家族とも言える羊たちと朝夕に、田んぼを散歩して稲の生育を自分の目で確かめる坂井孝一社長。ファームの1年をホームページで紹介し、生産者の声を直接、顧客に届けるため「ごん八通信」を発行する。



農家持ち寄り市場「採彩」のスタッフ。「今年5月、JR新潟駅の構内に駅ナカ店がオープンしました。食のさまざまな情報をお届けしています」と娘の涼子さん(右端)



農場に直結した「こまつ菜」の加工所。「包装フィルムの中でも葉が呼吸しますから、小松菜全体を覆う包装をしています。これで鮮度が保たれ、冷蔵庫に立てた状態なら1週間は持ちますよ」



●有限会社坂井ファームクリエイト
〒950-1133 新潟市江南区嘉木12
TEL 025-280-4300 FAX 025-280-3400
●農家持ち寄り市場「採彩」
〒950-1133 新潟市江南区嘉木12
TEL 025-280-4303 <http://www.sakaif.jp/>

問い合わせ

地元の農作物を直接、生産販売することで
地域全体を元気に。おいしさと健康をみんなに。



有限会社坂井ファームクリエイト
坂井 孝一 社長

パワフル農家の 生きがいの場「採彩」

朝九時、地元の生産者がとれたての農作物をコンテナに載せ、売り場をやってくる。鼻歌を歌い、自らの顔写真を貼った手書きのポップを商品の前に立てる一人に有限会社坂井ファームクリエイト社長・坂井孝一さんが声をかける。「今日の野菜の出来はどう?」。生産者の顔が一層輝いた。「いい出来だよ」。持ち寄り市場「採彩」のいつもの朝である。

坂井ファームクリエイトのある新潟市曾野木地区は、野菜の産地と

命あふれる環境で 健康第一の食べ物を

九十八%無農薬、米ぬかと自家製堆肥を中心とする循環型農業で自家産「こまつ菜」、「コシヒカリ」「ごん八」を全国販売する坂井ファームクリエイト。地域の農家とともに持ち寄り市場「採彩」を運営し「生産の現場を多くの人から見ていただき、安心安全な農作物をお届けしたい」と農場を開放する。身土不二、「人と土は一体である」の考えのもと生態系にこだわった管理を徹底し、健康第一の農作物を育みJR新潟駅に新店した「採彩」駅ナカ店では「食」の豊かさを発信している。

「生産者」もまた 「消費者」だ

信濃川と阿賀野川が蛇行し、豪雨のたびに運び込まれる大量の土砂が高台をつくってきた曾野木地区に「米が作れるかもしれない」とかすかな希望を胸に移り住んできた先祖たち。二百六十年続く農家の長男に生まれた坂井社長は昭和四十七年、わずかな土地で汗水流して働く両親の家業を継いだ。「この肥沃な土地を生かす作物や方法はないか」。若き坂井社長が始めたのが地域特産のキュウリ栽培だった。しかし、管理不全から失敗の連続。次に巡り合ったのが小松菜栽培だった。

平成九年、農業法人坂井ファームクリエイトを設立。同時にビニールハウスを増設し、加工所や事務所を建

して有名だ。そんな生産現場の真ん中に「健康を第一に考える、食の情報発信基地を」と、坂井社長が地元農家の仲間とともに直売所を開いたのは、平成十四年八月のことだった。以来、旬の野菜や果物、加工品など新鮮で安全、かつ美味しく安い農作物を生産者の顔が見える形で販売してきた。「身土不二」という言葉がありますよね。私流に解釈すれば、多くの農作物が長い間に自然淘汰され、それぞれの土壌や気候に合った食物に変わってきた。したがって生まれ育った土地で栽培された食べ物や水を摂ることが身体に最も良く、健康に過ごすためには身土不二、その土地で育った食べ物を摂るほうがいい」。日本の土に合った米。中でもコシヒカリは新潟県の約八割の田んぼで栽培されている。そのコシヒカリを「過保護に育てるのをやめ、稲本来が持

て、現在、小松菜の総栽培面積は鉄骨ハウス二十四棟、三千坪になる。「そもそも小松菜は栄養価の高い野菜。カルシウムが多いうえに栽培期間が長くなる冬が旬で、その冬にビタミンCが豊富になります」この栄養素と、美味しいと評判になった味を保つために、一つの畑で年間八回以上栽培する土には特に気を配る。「有機肥料をいろいろ変え、たっぷり与えると土がフカフカになり、毎年一センチずつ畑が高くなります。九十八%無農薬ですが、害虫の多くなる夏場だけは農薬散布を。ただそれも小松菜が六、七センチと小さい頃まで、農薬がかかった葉は出荷の際に全部捨てます」

そんな現場を多くの人に見てほしいと、小松菜農場を定期的に開放。食べてくれる人に直接会い、話を聞

つ野生の生命力を引き出して栽培されるのが坂井ファームの自家産コシヒカリ「ごん八」だ。「水や肥料の過不足など生育環境の悪条件を稲自体が判断して土の中いっばいにある栄養分を吸収し、力強く根を張ります」。立派な種を残さなければ、弱い日光のもとでも葉先を陽に向け、勢いよくワイルドに生育する「ごん八」は文字通り自然の恵み。「農薬を使わないので害虫が増えるのかなと思いきや、自然界は素晴らしい。どちらか片方が飛び出ることなく、ゆつくりと大きなエコサイクルの中でバランスを保っています」この「ごん八」のように元気がいいのが「採彩」に出荷する「農家のかあちゃんたち」。丹誠込めて育てた農作物を自分が決める価格で販売できるほか、客から直接「おいしい」と評価されることが生きがいになり、励みになる。「忙しくて、とても病気になるか、なつてらないうつて言うおばあちゃんもいるんですよ」

栽培期は25日～雪降るまで。小松菜の栽培は27日、暖房機器を使わないことで80日程度かかる。



「採彩」では農作物のほか、飼料を厳選した坂井ファームクリエイトの「平場飼いたまご」も販売されている。

き、農家の熱意を伝える。坂井社長がこれほどまでに土壌にこだわる理由は「生産者もまた、農作物を口にする消費者の一人だ」の考えが根本にあるからだ。

「今年五月、JR新潟駅に「採彩」駅ナカ店を出店しました。そこでは、役者を辞め、その後、独立行政法人農業者大学校を卒業し、同大学の同窓会長を務め、家業の農業を継ぐ娘・涼子さんが食の豊かさを発信する。坂井ファームクリエイトでは若き後継者の夢も元気にしている。