

新しいアグリカルチャーでロイヤルカスターマーづくりを深める次世代SC戦略

御高い創造研究所
代表取締役

松本 大地



関心の高まりを背景に
不可欠な存在となった
食コンテナ

中国産食品の安全性への不安が高まる中、現在の日本の輸入食品の16%は中国産であることから、大きな社会問題に発展してきた。弊社の上海在住の顧問によると、中国国内でも富裕層の多くは、著名な百貨店に



ポートランドのレストランロケットの屋上菜園

ある有機食品売り場で買い求めているとのこと。欧米の先進国では農薬や化学肥料を使わない有機（オーガニック）食品の市場が拡大し、特に世界の有機食品市場の半分の消費を占めるアメリカでは年率20%以上の伸び率が続いている。成熟化社会の特徴としては、食の安心・安全への支出は優先的な消費であり、かつ日常での食を楽しむことへの関心がますます高くなってきた。我が国の次世代SC戦略には、食の安心・安全な売り場づくりと、食を楽しむコンテナづくりが欠かせない要素となった。

9月末に米国オレゴン州ポートランドでの現地調査を行い、その両軸の展開を目的の当たりを見ることができた。既にポートランドについては、本連載の第11、12回目（本誌2008年5・6月号）の「人と街と商いのリンク」が輝くポートランドスタイルに学ぶ」にて紹介したので詳細は省くが、常に進化を遂げる理想的なライフスタイルが息づいている

街である。左ページ上段にある「Portland Tribune」はポートランドで発行されている地元新聞であるが、その第一面になったのが地元スーパー「ニューシズンマーケット」に関する記事である。内容はニューシズンマーケットができること、周辺の土地・建物の価格が平均で17・5%上昇するというもの。このスーパーは豊かな農水産物が採れるオレゴン州と隣ワシントン州での地域産品を主軸に扱うこととこだわり、地域内のモノと経済の循環ができるような仕組みを優先している。提供される多くの商品はオーガニックのものも多く、環境とライフスタイルとの共生を望む地域の生活者から支持を得る結果、周辺に住みたいという生活者が増え、住宅地価格が急伸する現象を生んでいる。1999年創業という歴史の浅い新興スーパーながら、この企業存在はポートランドで暮らすPortland人の誇りになっている。一方、食を楽しむ仕掛けづくりとして、「ロケット」という

農業の楽しみを体験できるSC菜園が人気

そこで我が国の次世代SCでお奨めしたいのが、食の安全、農業の楽しみが体験できるSC菜園づくりである。

大阪・難波にある「なんばパークス」は、開業して5年目になった現在、増床効果もあって全体の質が向上するアップスケール化に成功し

た。パークスの名がつくように、花や緑があふれる都市型商業施設は居心地の良さもあり、年間3000万人が訪れ、平均滞在時間は3時間超になっている。なんばパークスでは開業と同時に「アーバンファーム」という屋上の遊休地を利用した都市型菜園事業を始めたところ、第1期での1区画6㎡、27区画の募集に対し、1039件の応募が殺到した。ここでの年間使用料と土壌代などで1区画年間5万4000円の会費が必要だが、水やり、除草などの作業を常駐のガーデニスタップが行うことも可能である。都市の真ん中で菜園を楽しむのは市民だけではなく、一部なんばパークスの飲食テナントも会員となり、自店の看板メニューとして提供している。

2007年5月にオープンした「アグリス成城」は、小田急電鉄の連続立体交差事業などの複々緑化事業の一環で、成城学園前駅の地下化による地上遊休地を活用した会員制の菜園。事業主体は小田急電鉄で、運営を小田急ランドフロアが担当している。総面積5000㎡の区画数は307区画。下に電車が走っているため軽量土壌で仕上げ、第1期として1区画6㎡の菜園を14区画販売した。契約は1年単位で、年間会費として13万6500円とスポーツクラブ並みの費用がかかる。この金額が妥当かは個人の価値判断によるが、ここだけでしか得られない体験や出会いを考えれば、十分納得できる価格と言える。例えばほとんどの会員が無農薬での菜園づくりを行うため、雑草取りや適時な水やりは欠かせないが、毎日来られなくても野菜が育つようスタップが代行サービスを行うシステムがある。また手ぶ

らで菜園しても、イギリス製のおしゃれな農具の貸出しも利用でき、ラウンジやシャワーが完備したパウダールームなどのクラブハウスも充実している。その他、会員スクール講座として、「ステップアップ野菜作り」、「ガーデニング基礎講座」、野菜や果物を彫刻作品にする、「フルーツカービング」など、多彩な学びの場もある。しかし、最大のメリットは会員同士で楽しむさまざまな交流システムである。会員であることを誇りに思い、共通の趣味で同じライフスタイルを楽しむ人と知り合い、お互いに菜園づくりを通じて四季を楽しみ、そして豊かな交友関係が広がっていくのである。筆者は7月に開催された会員の収穫祭に招かれた際、菜園で収穫された野菜をもとに成城にある著名なレストラン・シェフが料理をふるまい、それを会員同士で食するという体験を味わえた。家族のコミュニケーションもさることながら、会員同士のふれあいの場になり、収穫したものをおすそわけする楽しさや、食カルチャーの広がる様相を視ることができた。

SC菜園はロイヤルカスターマー醸成への切り札

次世代SCではもっと積極的に建物の屋上や遊休地を利用し、お客様と一緒に作る菜園づくりの試みができるものだろうか。場所の確保が難しいならば、近隣の農家や農協



会員同士の収穫祭で賑わうアグリス成城

と提携した共同菜園でも十分である。カルチャー（Culture）は文化と訳されるが、フレンチ語の「耕す」という意味を語源にしている。耕す、ことは自然を耕すように人間を精し徳や教養を身につけるといえるが、文化の背景にある。農業はアグリカルチャー（agriculture）である。SC菜園は生活文化を創造する次世代SCにとって、ロイヤルカスターマーを醸成する新しい顧客交流づくりとしても大いに期待できよう。（プロフィール121ページ）



NEW SEASONマーケット新聞記事

らで菜園しても、イギリス製のおしゃれな農具の貸出しも利用でき、ラウンジやシャワーが完備したパウダールームなどのクラブハウスも充実し