

柴田農園

オンリーワンの西洋野菜専業農家

恵庭市にある「恵みの庭 柴田農園」では、少量多品種の西洋野菜を作っている。

柴田農園・柴田照子さんに畑を案内してもらうと、目に飛び込んでくるのは、見たこともないような形をした色とりどりの野菜たち。カーボロネロ、セロリアック、ポワロー、フィノッキオマンモス…野菜の名前を教えてもらっても、はじめて聞くものばかりで、とても覚えきれない。

8棟のビニールハウスでは、年間を通じて80～100種類もの野菜を栽培している。

柴田農園はもともと4代続く花苗を栽培する農家。イタリア野菜を作り始めたのは10年ほど前で、きっかけは、照子さんの「西洋野菜を使って料理がしたい」との思いから。当時は一般的に販売されていなかったエストラゴン、エシャロット、イタリアントマトなどの野菜を自家用に栽培した。

西洋野菜の栽培は難しい。そもそもこれまでほとんど作られていなかったもので、マニュアルがない。しかし、柴田農園では、これまでの花苗農家としての知識と技術の蓄積から、栽培を成功させた。そこから西洋野菜の栽培に面白みを感じ、イタリアをはじめとする西洋野菜の栽培を専業にするようになる。

イタリア野菜を知ってください

ブランドとは、「他と明確に差別化できる個性を持つこと」。柴田農園は、まさに明確な個性を持っている。これまでほとんど行われていなかった西洋野菜の少量多品種栽培。このオリジナリティーは、絶対的な強みである反面、「知られていない」という弱みでもあった。当初は売り先がなくて困ったという。そこで、まずは、人の目に触れて、知ってもらうことが大切と考えた。

足掛かりとして、北のめぐみ愛食フェア実行委員会が主催する「北のめぐみ愛食フェア」に出展し、同実行委員会が主催する商談会に参加。ここで、札幌市内百貨店との商談が成立する。

その後、小売だけでなく、業務用領域にも販路を広げ、都内や札幌市内のレストランなどとの直接取引を行うようになる。

プロの料理人からの高い評価

商品を直接取引するということは、直接評価されるということ。

柴田農園の野菜は、都内有名レストランのシェフからも支持され、「柴田農園の野菜をいかに美味しく料理するかが自分たちの課題。柴田さんは自由に野菜を作って」と言われる。札幌市内有名レストランでも、通年で柴田農園の名を冠したサラダが提供されるなど、プロの料理人からの評価は高い。

道では、平成20年度から業務用領域の販路拡大支援に取り組んでおり、「食のトップブランド 食材商談会」へのブース出展や、「食のブランドフェスタ」「首都圏料理人向け道産食材試食会」への商品出品などにより、柴田農園ブランドの業務用領域での販路開拓を支援している。

価値を分かってくれる人たちに120%満足してもらうこと

『柴田農園で作ることができる野菜の量は限られている。だからこそ、販路拡大に当たっては、どのような人に自分たちの野菜を託したいか、より明確な言葉を持って臨みたい。そして、価値を分かってくれる人たちに、120%満足してもらえり売り方をしていきたい』柴田さんはそう話す。

それから、業務用領域以外にもう一つ。

柴田農園は、北海道産のイタリア野菜を紹介したいという「北海道どさんこプラザ」からの要望に応え、「おまかせサラダ」(サラダパック)を同店舗で常設販売している(冬期間は休止)。

『「おまかせサラダ」は、唯一、一般消費者の方々と接点を持てる商品。今後さらに商品力を高めながら売り先のもう1つの柱としたい』

思いを込めて、プロの料理人や一般消費者に満足してもらえり商品を提供すること。そのための努力を続ける柴田農園のブランド化を今後も応援したい。

(平成22年3月3日)



事業者名：柴田農園 代表者名：柴田 健一

所在地：恵庭市柏木町574-4

事業内容：農業、野菜販売
