

☆目指すは廃棄ゼロ！農を身近に感じられる八百屋

2021年6月、岡町駅を東側に出てすぐの場所に、かわいい八百屋「nokisaki+」が誕生しました。移動販売・イベント出店からスタートし、店名通り助産院やカフェの軒先販売を経て、店舗のオープンに至りました。店頭には並ぶのは、吹田市や河南市、神戸市北区など近郊で採れたばかりの旬のお野菜たち。今回は、nokisaki+店主の辻本さんにお話を伺ってきました。



●お店の様子



木をふんだんに使った店内に人参の白い花が飾られた nokisaki+。扱うのは、農薬はもちろん、肥料も与えず草抜きもしない「自然農法」で育てられた野菜たち。辻本さん自ら農家にアプローチして、野菜を買い付けに行っています。ほかに、国産やオーガニックな材料で作られたお菓子や調味料、さらには野菜の色素で作られたクレヨンや絵本なども並びます。野菜を入れているのは、お客さんから習った方法で辻本さんが折った紙袋、量り売りの商品はヨーグルトの空き瓶に入れてお渡しすることも…。

時には発酵教室などワークショップも開かれたりと、気軽にオシャレに環境や身体に優しい生活を提案しています。

また、お店のオープンに先駆けて、4月には豊中市内で80坪の「べえさんの畑」もスタート。土曜日は、だれでも参加できる開放日です。

●地域とのつながり・伝えたい思い

豊中に住んで20年以上という辻本さんは鳥取県出身。子ども時代は祖父の畑が遊び場で、虫や雑草と戯れるのが好きだったとか。8年前から自ら畑をはじめ、「農業って難しくない！農がもっと身近にあればいいのに」と感じたそうです。

店に野菜の花を飾ったり、他市でしていた畑を豊中市に移して開放したりしているのは、

「豊中のお母さんがみんな畑をすればいいのに」「野菜を売りたいというより、種から花が咲き、実がなるまで野菜がどうできるか伝えたい」という思いから。

もう一つ大切にしているのが、「廃棄ゼロ」。在庫を抱えるのは難しいけれど朝収穫した新鮮なお野菜を捨てたくない！と、お得な【廃棄ゼロ野菜セット】の配達もしています。また、プリンの瓶やアイスのパック、お菓子の箱も再利用。麻紐や紙袋、梱包用の紙、英字新聞などの寄付も募集中です。



● これから・・・

辻本さんが畑に行く火曜日と木曜日は、友人やInstagramから応募したスタッフ、辻本さんのご家族がお店番を務めていますが、報酬はお野菜という貨幣に頼らない「物々交換」をお試し中です。「助け合って働きたい」と、手芸品やワークショップのチラシを置くなど、その日の店番が各々の活動を広げるのも大歓迎です。夏休みには、special 企画として、「おやこでおみせばん」も募集中と、次々と新しい試みを実施しています。これからも、どんな取組みが始まるか、目が離せません！「農業に興味がある」「環境にやさしい生活をしたいけれど、何から始めたらいいかわからない」といった人は、ぜひ nokisaki+を訪れてみてはいかがでしょうか。

● お店の詳細

営業時間 10時～13時半ごろ

定休日：土・日・祝

住所：豊中市中桜塚 1-2-36

URL：<https://www.instagram.com/noki.saki/>

