

(株)日本レストランエンタプライズ  
**資源循環型の  
 野菜づくりに挑戦**

JR東日本の列車、駅、売店などから出た生ゴミを堆肥化して、無農薬の野菜づくりに挑戦している友部リサイクル農園。石ころだらけの荒れた場所が、豊かな実りの土地へと変貌するまでには、多くの苦勞と失敗があった。

JR東日本の食堂車に勤務していた渋谷信良が、初めてこの土地に足を踏み入れたのは1998年6月。もともとは列車の操車場であった場所である。JR常磐線の上りと下りの線路に挟まれ、水はけも悪かった。「本当に、ここを農園に?」「自分に農業ができるだろうか」。農業経験がまったくなかった渋谷は、当時の不安をこう語った。

しかし、(株)日本レストランエンタプライズ(NRE)とその子会社で農園を運営する日食エステートの社員が、連日総出で開墾。大量の石、タイヤ、線路の枕木などを拾い続け、3カ月後の9月には見事な農園へと生まれ変わった。



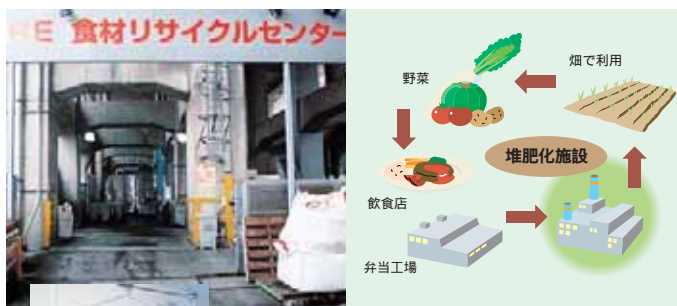
(株)日本レストランエンタプライズ  
 友部リサイクル農園長  
 技術部設計課 副課長

**渋谷 信良**

「まさか自分が農業に携わるとは思ってもいませんでした。しかし今では、体を動かして野菜をつくることが生きがいになっています」



NREの「そばあじさい茶屋」でも、友部の野菜を食材に使用。ここから出る生ゴミが、また食材の栄養の素となる



1998年9月に北戸田商品本部でコンポスト(堆肥)化を開始。2001年4月からはNRE食材リサイクルセンターにてNRE店舗、弥生会館、(株)NRE大増、東京駅、上野駅からの残さおよび廃棄された弁当(食材と紙、プラスチックなどは分別)からの生ゴミを堆肥化し、友部リサイクル農園、JA八郷、契約農家で利用。できた野菜は、弁当、社員食堂、駅構内の飲食店などの食材となる。2004年度は1,053トンの生ゴミを堆肥化した

この友部リサイクル農園は、食の安全性に関するNREの強いこだわりから始まった。NREは既に8年以上前から品質重視路線を打ち出し、食材づくりからの安全への取り組みに挑戦。「有機野菜の栽培技術の獲得」「資源を大切にしたい」という思いを持って始めた事業である。

農業は自然との闘いである。開園後の作業は、さらに苛酷だった。肥料は、生ゴミからつくった堆肥1トンあたり、約40kgの油かすと少量の水を加えてつくる。化学肥料も農薬も使わない農業で、手間は3倍かかる。虫がつきやすく、病気にもかかりやすいためである。雑草も伸び放題で、2週間かけて刈り取っても、すぐにおおわれてしまう。定期的に石拾いもしなくてはならない。去年は、大型台風で農園が水没。農業の厳しさを改めて思い知らされた。

いつもいつも苦勞や失敗の繰り返しである。だからこそ、収穫した時の喜びはひとしお。「食べた人に、おいしかったと言ってもらうのが一番うれしい」と渋谷は顔をほころばす。自然にも体にもやさしい野菜は、味も格別なのだ。

栽培品目は、ハウレンソウ、コマツナ、チンゲンサイ、長ネギ、シュンギク、ミズナ、ミニトマト、キュウリ、キャベツ、ダイコン、タマネギ、ジャガイモ、ナス、サトイモ、サツマイモ。葉ものから根菜類まで、多種多様である。「子どもと同じで、いつも手をかけてやらないと、おいしい野菜は育たない」のだという。約3万㎡の広大な敷地のなかで、みずみずしい野菜たちが今日も収穫の日を待ちわびる。



スタッフは6人(日食エステート社員(NRE出向者)3人、近くの農家の主婦3人)。2004年度の主な収穫量は長ネギ27トン、キャベツ3トン、ダイコン1.3トン、ジャガイモ1.0トン。敷地面積は2万7,725㎡。今後は3万3,725㎡に拡大する予定