



- 農業
- 畜産業
- 食品加工業者
- 飲食店
- 流通業者
- 一般企業

# 京都のレストランの「自社農園」のように...

## 中嶋農園 / 中嶋直己

中嶋さんの野菜・米を食べるには...

遊食邸(弁当店)、遊食邸種智院大学食堂、烏丸ダイニング プレミアム百、都野菜賀茂 など



**DATA**  
 事業者名：中嶋農園  
 代表者氏名：中嶋直己  
 所在地：京都市伏見区向島  
 電話 / FAX：075-632-8013  
<http://nakajima-nougyou.com>  
 主な生産物：  
 キャベツ、レタス、米  
 主な出荷先：  
 京都市内飲食店、大学食堂

●レストランの「御用聞き」農家として  
 中嶋さんは、100年近く向島で近郊農業を営む中嶋農園の4代目。繊維商社の営業マンをしていたキャリアを活かし、どのような野菜をいつ頃の程度の量で納めるか、得意先の飲食店などと綿密な打ち合わせをして、計画生産をしています。



米を納品する定期便の際に、リアルタイムなニーズを把握したり、今届けられる野菜を提案したりと、細やかに調整します。その結果飲食店側は、抜群の鮮度はもちろん、市場の変動に左右されず安定して欲しい野菜を入手できます。

●おいしいかどうか決めるのはお客さま  
 農家がどんな野菜をつくるか、「その答えはお客さまが持っている」と話す中嶋さん。一番求められているのは味が、大きさや形か、それとも安定供給や値段なのか…。

中嶋さんは経験上、作物の味はほぼ品種で決まり、次に大切なのは鮮度で、栽培方法よりも美味しさを左右すると考えています。つまり、農家には新鮮なうちに早く届ける努力も必要で、遠くの街に出荷するのではなく、美味しいうちに近くで早く食べて欲しいのです。

### ●お客さまのニーズをとことん極める



減農薬、有機肥料での栽培方法は、これまでの努力である程度確立していますが、

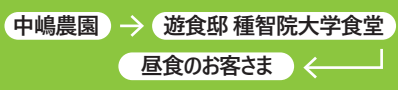
中嶋農園はそれを前面に出して営業しません。飲食店側がそれを最優先しているとは感じないからだそうです。減農薬、有機肥料での栽培は、数年後には当たり前となる基礎的なことと考え、それよりもお客さまのニーズへの誠実な対応を追求しています。

### ●温故知新の循環型農業を夢見て

中嶋さんが農業を始めて9年。社員も2人雇

い、それぞれが個性を活かして成長してきた今、近隣農家の野菜をまとめて市内に運ぶ、流通部門の強化に舵を切ろうとしています。さらに模索しているのは、京都市内の飲食店で出る生ごみを堆肥化して、野菜の生産に還元する循環をつくること。旧来の京都近郊の循環型農業を復活したいと、持続可能な京都の農業を夢に描いています。

## 地産地消☆追跡 Report!



向島の農業地区に隣接する種智院大学食堂では、地元の中嶋農園から届く新鮮な野菜を提供し、極めて近い地産地消を実現しています。職場が近い山下さんは、学食が同食堂から職場に届く弁当かをほぼ毎日食べています。美山出身の山下さんは、新鮮野菜が当たり前の環境で育ったので、野菜が豊富で天然だしの遊食邸の味に、懐かしさを感じるそうです。



KGP.N  
 自然でグリーン購入を  
 いちおし/ジモノ

中嶋農園  
 「武士米」真空パック  
 200g 400円



地元のすばる高校と一緒に開発した、黒米の「武士米」。鮮度を保持する少量の真空パックで、使いやすく美味しさをキープ。健康食品として注目の黒米。田んぼでチェーンを使って機械的に除草して、農薬の使用を控えて栽培しています。