

くらしと協同をたずねて

誰もが有機農産物を食べることができる社会を目指して
一人と人を繋ぐオーガニックスペース「からふる」

横川 珠里（日本大学大学院 生物資源科学研究科 博士前期課程）

はじめに

日本の有機農業の取り組み面積は過去10年で約5割拡大している。しかしその農産物を買って支えているのは、生協の組合員等、自ら積極的に環境問題に関する情報を獲得している一部の消費者に限られているのではないだろうか。まだ有機農産物を食べたことがない消費者のハードルを下げ、有機農産物を口にする一歩として、このからふるは大きな役割を果たすのではないだろうか。そこで今回は「からふる」を運営されているコープ自然派おおさかの松尾由美氏、奥村由香氏にお話しをお聞きした。インタビューを進めていく中で、この拠点が醸し出す雰囲気、言葉では表しがたい空気感、そして不思議と繋がっていく人と人との結びつきを感じたため、本稿では、人と人の繋がりを焦点に、からふるの思い



取材風景

や取り組みを紹介したい。

からふるの環境

1. からふるが目指すもの

「誰もが有機農産物を食べることができる社会」を目指し、その活動拠点として創業100年を超える金物屋をリノベーションして「オーガニックスペース からふる」を立ち上げた。オーガニックの食べものを食べるというだけでなく、そういう暮らしができる社会を目指す。“誰もが”来られる場所をつくりたいという思いがある。はじめは表にカフェをつくり、まずは何か美味しいものを食べたり飲んだりしてもらい、この場所を知ってもらいたいという思いから立ち上げた。オープンした2年前はコロナ禍真っ盛りであり、不安も多く、苦しい面もあったという。しかし今では、多くの問い合わせが入ってきている。口コミが口コミを呼び、からふるが人と人を繋いでいる。

2. からふるを構成しているもの

松尾氏は、「元々のオーナーの歴史があり、その上に成り立っているが故のご縁が多くある。」と話す。正面の外観にはかつての金物屋で使用していたふすまやサッシ等を解体し、できる限り元からある材料を活用した。壁紙や天井の柱からも昔の雰囲気

気が感じられる。



金物屋の商売で使っていた木箱を組み直したヘリンボーン模様の玄関扉は、からふるのシンボリックな存在になっている

店内の外壁は、コープ自然派の組合員を対象に寄付を募り、資金を出して頂くお返しの一つとして、壁塗り体験を提供した。2020 年 5 月 30 日・31 日に 30 名が参加して行われた壁塗り体験では、100% 自然素材の壁材「微風（そよかぜ¹）」を使用してプロの左官屋の指導のもと行われた。子どもたちをはじめ、大人たちも夢中になり、左官屋さながらに塗り進め、あっという間に作業が終わったという。



壁塗り体験の様子

所々に木の温もりを感じ、建物の中にいるのにも関わらず、不思議と自然に囲まれているような落ち着きがある。そのような環境の中で運営しているからこそのご縁が多くみられる。

からふるの取り組み

1. からふるサポーター's カフェ

からふるサポーター's カフェ²では、からふるにお客さんとして食べに来ていた方が、「実は自分もカフェをやりたい。でも毎日営業したり、自分で場所を借りて開店するのは難しいから、月 1、2 回とかでやれたら…」と思っていた方や、ゆくゆくは自分のお店を持つための練習であったり、経験を積みたい、という思いをもった方が、カフェの営業を行っている。実際に来たお客さんの知り合いに、からふるサポーター's カフェが行っている活動内容を紹介し、そうした紹介から組合員になってもらえるというプロセスも多いという。コープ自然派の考え方に共鳴した人たちが社会で活躍していく、その過程の一助になれば嬉しいと話す。

また同カフェの取り組みとして、キッチンを借りてくれる人には、コープ自然派のプライベートブランドの基本調味料(醤油、お酒、みりん、砂糖、塩など)を無料で提供している。調味料は顕著に料理の味に反映されるものであり、食べに来てくれたお客さんが調味料に興味を持ってくると、購入にも繋がる。加えて調味料以外の食材もコープ自然派のものを使用し、コープ自然派の食材を実際に食べ、体感してもらっている。こうした取り組みを通じて、オーガニックの美味しさや心地よさを体感できる空間を作り出している。身体に良い食品

について学習する、勉強することも大切だが、実際に自分が食べて経験することで、定期的に購入していく力にも繋がっているといえる。

現在サポーターとなっているのは以下の2店舗である。その他にも個人利用のカフェ運営が数軒ある。

○身体に優しいごはんとおやつ yamamino
初代のサポーターであるカフェポタジェを営んでいた方の友人。

無農薬玄米を100%使用したパンや有機野菜のプレートランチ、グルテン・卵・乳製品フリーのスイーツを提供している。yamaminoの営業時間は毎週金曜日11:00～15:00（ラストオーダー14:30）。

○ナチュラルワインバー naname

かつてからふる向かいのバルの店長をしていたことがあり、コープ自然派の組合員に。

長年の夢を叶え、現在はナチュラルワインの醸造を自らが行っている。

nanameの営業時間は毎週木曜日ランチ（12:00～14:00）毎週木曜、土曜 ワインバー（17:30～22:00）。

2. 小さいスペースであるからこそその魅力

コロナ禍でオンラインでの配信が増えている中、操作方法が分からない、家では見ることができず、取り残されてしまいそうな方々に向けた拠点としても活用される。また、月に1回程度、小さな上映会を開催し、社会的課題を学ぶことができる作品を上映している。上映後のシェアタイムも大切にされていて、からふるが持っている雰囲気、小さいスペースであるからこそその魅力が活かされている。各自が手仕事を持ち込み、おしゃべりしながらゆったり作業を進

める手仕事カフェは待ち合わせ場所としても活躍し、その型にはまらないゆるさが魅力の一つである。イベント等の告知は生協の機関紙やインターネット、インスタグラムがメインと、規模が大きいものではないが、人が人を呼び、輪が広がっている。



施設の名称とロゴマークは組合員からアイデアを広く募り「からふる」と命名
ロゴマークは若草色で太陽や草木などをデザインしている

からふるが大切にしていること

からふるニュースレターは、コープ自然派の組合員ではない人も対象に発行されている。そのため、“押し付けないけど知ってもらいたい情報”の発信を心がけている。“駄目”、“危ない”とやみくもに不安を与えるのではなく、ポジティブなメッセージを発信している。松尾氏は「本当は危ないことの中身をついつい言いたくなる。でもそれは学習会などに参加してくれたら分かる。間口は広くやりたい。」と話す。

また、今回拠点を立ち上げる際に譲れなかったと話すのが託児スペースの設置である。からふるでは組合員活動の会議やイベ

ントもひんぱんに行われているが、いつでも託児を付けることができる。託児スタッフもコープ自然派の組合員であり、子育て中の身でも活動できる仕組み、“誰もが”活躍できる拠点として託児スペースは譲れない条件だった。

ただいているコープ自然派おおさかの組合員さんのお店である。

おわりに

本稿では、“繋がり”という表現を用いてからふるの魅力をお伝えした。誰もが有機農産物を食べることができる社会を目指して設置されたオーガニックスペース からふる。有機農産物を実際に食べることができ、自分の舌で素材の良さを感じ、それが人と人との繋がりによって広がっていけば、組合員だけではない消費者、そして生産者を買支えのきっかけになりえるだろう。何年も前から拠点づくりを目指していたが、中々思うような場所に出会えていなかったにも関わらず、予想していなかったところから環境が人を呼び、人が人を呼び、巡り巡って人々を支えている。からふるはその繋がりの中で今後も発展していくに違いないだろう。

この度のインタビューに応じてください、コープ自然派おおさか・からふるの取り組みについてお話いただいた、コープ自然派おおさかの松尾由美氏、奥村由香氏に深く感謝申し上げます。

注

- 1 微風は脱臭・調湿効果がある白い竹炭とゼオライトをFC剤（無機イオン化合物）で結合している。通常、接着にはセメントが使われるが、FC剤を使用することで調湿効果がある。
- 2 からふるサポーター's カフェは、からふるでのカフェの営業を通じて、からふるの考えやコープ自然派の理念・商品について伝える協力をい