

「農LOVE」な人をふやし、生産者さんを応援 ～『大阪ぐりぐりマルシェ』の取組～

「大阪ぐりぐりマルシェ」実行委員長 中川美陽子（空庭みよこ）



【はじめに（名前にかけた想い）】



○街と里、人と農、食、緑との関係を「ぐりぐり」回す――。

○「街」と「里」、「食べる人」と「生産者」をつなぐ、みんなが笑顔になれる循環をつくりたい。

その想いを「Green Good Link（ぐりぐり）」と呼び、マルシェの名前とすることでその想いの具現化を目指しています。

【大阪ぐりぐりマルシェの運営】

マルシェの運営にあたる実行委員は4人体制で、他に1～2名の方にお手伝いをお願いしています。その中に私を含めた6次産業化プランナーが2人、それぞれ都会と田舎をつなげる市民活動グループを主宰してきた実績を活かし、マルシェを運営しています。

運営・実行委員のメンバーは、6次産業化、農のIT化、造園など様々なキーワードで情報、環境、空

間を提供する活動も行っています。その大きな循環のなかにマルシェがあることで、より大きなつながりを生むことができていると考えています。

【大阪ぐりぐりマルシェがはじまるまで】

大阪の中心部谷町で暮らしながら、里と町を農でつなげたいとフリーでの活動を始め、大阪近郊のオーガニック（有機）農家の農産物を都会の人たちに紹介するという私の小さなチャレンジがすべての始まりでした。

最初は郊外で畑作をしたり、自宅屋上を開放して野菜クラブをつくるといった小さな活動でしたが、2010年頃のマルシェブームの中で「マルシェ・ジャポン・プロジェクト」の活動を手伝ったことが転機となりました。

その後、都心にあっても生産者のこだわりがじっくり伝えられる新しいかたちを模索し、マルシェ開催が可能になる場所を探し始めました。

オーガニックな循環が似合う場所として、また物品の販売が自由にできるという意味で、公園や民間



運営・実行委員のメンバー



難波神社の境内

の施設よりも、古くから地に根ざした神社やお寺が適していると考え、探し始めました。そして、定期開催が可能な場所として難波神社と出会うことができました。

【大阪ぐりぐりマルシェはどんなマルシェ？】

田畑とは無縁の大阪市中心部のメインストリート御堂筋に面し、オフィス街である本町や心斎橋にも近い「難波神社」の境内で、2013年から毎月第2土曜日に開催しています。

出店者数は、境内の広さに限りがあるためマックスで約30件です。来場者数は500～800人で、決して大規模なマルシェではありませんが、月に一回の都会のオアシスとして、オフィスワーカーから近年増加している都市住民まで、幅広いお客様に愛されています。

お客様は、やはり健康や社会への意識が高く、オーガニック野菜に興味のある方が中心です。女性が約8割、幅広い年齢層（20～60代）の方に支えられています。

都心にありながら、オーガニック農家と話をしながら、安心安全な旬の野菜が手に入る貴重な場になっています。



難波神社境内でのマルシェ

【出店者はオーガニック農家が中心】

出店者の半数は、ぐりぐりマルシェのイメージを特徴づける旬の農産物を扱うオーガニック農家（南大阪、奈良、兵庫、京都、和歌山、愛媛、福井などから約15件）です。

この他に、加工品（お菓子、オリーブオイル、海

苔、味噌、オーガニックコットンなど10件）を扱うお店や飲食店などが出店しています。

【生産者と買い手がつながる】

マルシェでは、農家が生産物や加工品を直接販売しているので、それを求めるお客様とコミュニケーションできる場になっています。顔が見えることは安心して買えること、また直販のためオーガニック野菜が比較的安く買えることが喜ばれています。

仲良くなったお客様が、お手伝いがてら出店農家の農地を訪ねることもあります。さらに、中には農家になった方もいらっしゃいます。

また、料理人やパティシエと農家のマッチングなど、出店者同士をつなげ、コラボ商品がマルシェで生まれたり、マルシェのないときも、商品が出店者間で購入されたりしています。

【だれもが楽しく親しめるマルシェに】

開催月ごとに設定するサブテーマをマルシェタイトルとして、興味を持って頂くことでリピーターを増やす試みをしています。例えば、オーガニック収穫祭、ラブぐり（バレンタイン）、秋味、ほくほく（冬）マルシェなどがあります。

ぐりぐりマルシェでは、毎回、独自企画のワークショップが人気です。出店農家の素材を使ったり、農家さんが講師となって教えるなど、当事者による関わりを大事にすることを考えています。例えば、味噌や梅干し、ぬか漬けなどの保存食づくりや、アレルギーのある方にも優しいお菓子作りワークショップなどが好評です。また、農家を訪ねて収穫体



ワークショップ

験をするツアーイベントなども毎年行っています。



収穫体験ツアー

【テーマに特化したマルシェの企画・開催】

さらに、食材の提案による新しい食のスタイルや、ライフスタイルの啓蒙を目的とし、個別にテーマを絞ったマルシェも企画開催しています。

○新しい食材や食のスタイルを提案するマルシェ

バイヤー向けのブースを設けた BtoB マルシェ「オーガニックナール」、米粉の需要促進を目的とした「グルテンフリーマーケット」、発酵をテーマにしたマルシェ「ぷくぷくマルシェ」など

○福祉や農福連携をテーマとしたマルシェ

バリバリ（バリアフリー）マルシェ、バリバリ見本市、福の実マルシェ（和歌山県根来寺）など

【ぐりぐり出張マルシェなど】

また、ぐりぐりの循環をより大きくするための試みとして、難波神社から飛び出て、毎年数多くの出張マルシェをしたり、マルシェに関するアドバイザーをしたりしています。



出張マルシェ

出店希望者が増え、月に一回のマルシェで収まらなくなってきたことと、都心でのマルシェだけではなく、郊外にもローカルマーケットの拠点を増やし、点から面へと循環を大きな渦に拡げていくことが目的です。

○都心型マルシェ

たんまとマルシェ(梅田大丸地下で毎月1週間開催)、大阪城マルシェ、E-niwa マルシェ(@ E-ma 梅田)、Step Harvest (@アメリカ村の心齋橋 BIGSTEP)、いくたま縁日マルシェ(@生國魂神社境内)、なんばパークスマルシェ(@なんばパークス)、EKI-KAN マルシェ(@南海電鉄高架下なんばEKIKAN前)、玉造さんさんマルシェ(@玉造日之出通南商店街)など

○郊外型ローカルマルシェ

北摂里山マルシェ(里山をテーマにしたイベント)、久宝寺こうえんマルシェ(@久宝寺緑地)、あまぐりマルシェ(@ポートレース尼崎)、青空たべやさい市(@ロハスフェスタ)、梶無神社ふれあいやさい市(@東大阪市)など

【新しい流通のありかたを模索する】

従来から大阪府内のオーガニック農家の「大阪オーガニックマップ」の企画制作をしてきましたが、このコロナ禍の中、売り場を失ったオーガニック農家の窮状をみて、新たに里と都市をつなぐ野菜の流通を考える試み＝「ツナグリ」というプロジェクトを立ち上げました。

府内の自然食品店やオーガニック八百屋がゆるくつながり、農産物をそのなかでシェアし、流通量を広げる取り組みです。横のつながりを増やすことで、一件の八百屋では仕入れられなかった商品も仕入れ、協同して運ぶこともできます。



【6次産業化の取り組みとしてのマルシェ】

オーガニック農家の多くは、収量が一定しない、小資本、小規模経営、少量多品目といった環境に加え、消費者側の価値観の多様化に対応しなければならず、常にその解決策を求めています。

「大阪ぐりぐりマルシェ」に継続して参加することで、マルシェとのパイプを通じ消費者との距離を縮めファンを増やすことで、リアルなフィードバックを得やすくなり、生産物のレベルやモチベーションのアップにつながっています。

6次産業化プランナーの顔を持っているマルシェ主催者も日頃から商品開発に携わっていますが、この規模と立地のマルシェは、新しい生産物や加工品のテストマーケティングの場としても有効であるため、野菜加工品を問わず毎年数多くの商品が生まれています。

また、販売機会に恵まれない新規就農者への「売る場所」や関係づくりの提供というかたちでの支援も行っています。



新規就農者による野菜販売

【大阪ぐりぐりマルシェの課題と今後の目標】

来場者、出店者はもとより、難波神社をはじめとする地域の方々に支えられて成り立っています。かわる人たちすべてに良い形の循環であるように願っていますが、そのためにも内容の充実、質の向上が欠かせません。

また、持続可能な取組が話題になる中、包装資材の簡略化やエコバッグの推奨なども行っていますが、この度のコロナ禍や天候不順による不作などに対し、ぐりぐりマルシェとしてより農家と食べ手のつなぎ役として、活動を続けていきます。

約7年半の運営を経て、“マルシェコミュニティ”も育ってきました。農家さんを通して食や農の魅力を感じ、このいまの環境に感謝し、よりよい循環を築いていく。その“共感”の輪がもっと広がればと考えています。

私はマルシェ運営に関する専門家として、(一財)都市農地活用支援センターの「農」の機能発揮支援アドバイザー派遣事業でアドバイスを行っています。もし、関心のある方はお問い合わせください。アドバイザーとしての活動を通じて、各地に都市と農がつながる楽しいマルシェが増えていくお手伝いできればと思っています。