

ビオ・マルシェによる 「オーガニックライブ2016」をはじめ 体験イベントも豊富に

参加型・体験型のイベントやワークショップも多彩に繰り広げられました。2014年から京阪グループに仲間入りした有機野菜の宅配「ビオ・マルシェ」（株）ビオ・マーケット）による産消交流の大収穫祭「オーガニックライブ2016」も同時開催。有機米の餅つき体験や有機さつまいもを使用したホクホクの焼きいも、洗双糖使用の自然な甘みの綿菓子の販売などはお子さまたちに大人気でした。また、巨大パエリアのLIVEクッキングやオリジナルエコバッグ作り、おいしいコーヒーの淹れ方を学ぶアカデミーなど、さまざまなワークショップも実施。多くのお客さまが楽しまれていました。



出店者の方々にとってもはじめてづくしの「BIO-ICHI」

秋は収穫シーズンで生産者、製造者の方々にとっては繁忙期です。また、飲食店も行楽シーズンで多忙な時期。そんな中「身体にいいもの、生産者や作り手の思いが見えるものをお届けすることで自然の恵みと人のぬくもりを知り、お客さまのこころとからだに潤いをもたらす、心地よい暮らし方の提案」という「BIOSTYLE」の理念と取り組みに共感していただいた全20店舗もの皆さまにご出店いただきました。大盛況のなか、（株）ビオ・マーケットの岡本真一さんと、嵐山で大人気の発酵食品専門のカフェ&レストラン「発酵食堂カモシカ」の関恵さんにお話を伺いました。



（株）ビオ・マーケット 岡本真一さん

— 「BIO-ICHI」との初コラボでしたが、ご感想はいかがですか？

「今日は、『ビオ・マルシェ』会員さま以外の多くのお客さまとふれあうことができ新鮮です。こうしたイベントをきっかけに有機農産物や有機加工食品の魅力を知っていただく機会が増えるのはうれしいこと。生産者さん、製造者さんにとっても励みになります。食の作り手とお客さまを直接、私たちが京阪グループがつなぐ役割を果たすというのはとても新しい取り組みだと、有機農業に携わる私たちの世界から見ても希望を感じます」

— 発酵食堂カモシカさんは行列のできるお店として大変有名です。
こうしたイベントには今回初出店されたとか。

「3年前に嵐山で“発酵の発信地”としてお店をオープンしてから、おかげさまで多くのお客さまにお越しいただいております。店舗をお休みしてお客さまにご迷惑をおかけするわけにもいかず、これまでイベントなどへの参加は固辞してきました。でも今回は京阪の担当者である田中さんのお人柄に心動かされて参加しました。私どものお客さまとはまったく異なる層のお客さまとの出会いが多くあり、大変有意義な1日を過ごしています。今後も発酵の魅力を京阪さんと一緒に伝えていけたら楽しいですね」



発酵食堂カモシカ 関 恵さん

「BIO-ICHI (ビオ・イチ)」がめざすもの

「BIO-ICHI」ではオーガニックだけに限定してこだわるのではなく、健康や環境に配慮し、地産地消に根ざしたおいしい食を提案するお酒やフードなど、“良き食”を提供されているお店に集まっていただきました。共通するのは、からだにも環境にもやさしくて、味わってもとびきりおいしいというまっすぐな食の魅力。「BIO-ICHI」のこうした理念は、「BIOSTYLE」という京阪グループが提案する新しいライフスタイルそのものなのです。



心のこもった、手をかけた、本物の食の魅力を
京都から広げていきたい。



最後に、このイベントの企画・立案・運営に当たった松田純さんと田中恵里さんのおふたりにお話を伺いました。「BIO-ICHI」の先に広がるのはどんな世界なのでしょう。

— 大盛況ですね。老若男女問わず、お客さまもずいぶんと楽しまれました。

— 田中「私たちがめざしたものが“健康や環境にやさしいものを楽しく、おいしく、味わおう!”というテーマでしたので、多くのお客さまに喜んでいただけたようでとてもうれしいです。私自身、「BIOSTYLE」プロジェクトに関わる前は、まったくオーガニックに知見のない人間でしたので、まず私のような者でも十分に楽しめるイベントにしたいと、体験しやすいマルシェスタイルを企画しました。

初めての試みで悩まばなしだったので、開門前に100名以上のお客さまに並んでいただいた姿を見た時は感無量で泣きそうになりました」

— 京阪グループが食のイベントを実施するってユニークですね。

— 松田「健康が国や世代を超えてテーマとなる時代です。すこやかな食をお客さまにお届けすることで皆さまの暮らしに貢献するという使命を持って、食を中心とするライフスタイル事業の取り組みをスタートさせました。このイベントはその一環です。また、世界的に健康食として和食に注目が集まっています。そんな和食も含めた日本文化が色濃く感じられるのが、京都の町、だから京都から食の発信をする意義があると感じています。旬を大切に、土を大事にし、作り手を敬う。そんな思いがこもった“良き食”を、みなさまにお届けする担い手として私たちがお手伝いできたらと考えています」

— これからのおふたりの抱負をお聞かせください。

— 田中「味わう楽しさから入っていただきたいので、調理や加工されたもので気軽に味わっていただく機会を増やしたいです。まずおいしさを知り、喜んでいただく。そしてファンの裾野を広げることで生産者さん、製造者さんたちにも喜んでいただく。そんな架け橋になれば…と願っています」

— 松田「カモシカ食堂さんのコンセプトが『命は命で元気になる』なんです。その考えに私たちも強く共感します。“食を大事にすることは、生命を大事にすること”と言われてますが、その通りだと実感しています。すべての生命を大切に。それはお客さまの生命をお預かりして走る京阪電車がもっとも大事にする信念“安全安心”にも通じます。生命の輝きをつなぐ“良き食”を、心を込めてここ京都を起点にして皆さまの元へ広げていく。そんな未来を夢見ています」



左：田中恵里さん／右：松田純さん

京都・四条河原町に複合型商業施設が誕生します。京阪グループの『BIOSTYLE（ビオスタイル）』を発信！

京阪グループでは、「BIOSTYLE」プロジェクトとして、自然の恵みと人のぬくもりを大切に、人を思い、潤いのある“街と暮らし”を創る新事業を今後、幅広く展開していこうと考えています。そのフラッグシップとして、京都・四条河原町に複合型商業施設を2019年に開業予定です。「BIO-ICHI」で皆さまに体験いただいた「EAT」に加え、「CARE」「STAY」の3つのコンセプトゾーンを設け、「身体に良いもの」「生産者、作り手の思いが見えるもの」を展開、新しい暮らしのご提案を発信します。どうぞご期待ください。



2016年12月掲載