



CLOSE UP VOICE

株式会社 渥美フーズ
代表取締役 渡会 一仁 さん

地域や自然に根差した 循環型ビジネスへの挑戦

スーパーマーケットや飲食店を展開する株式会社渥美フーズが、渥美半島をエコガーデンシティ化する構想を掲げ、循環型農業という新たなフィールドに進出した。店舗や飲食店から発生する食品残渣を堆肥化し、食ビジネスに還元する「オアシスファーム」は、環境負荷低減に加え、遊休農地の有効活用、安心・安全な農産物の提供といった、多面的な価値と持続可能性を地域と自社経営にもたらしめている。循環型社会に向けた次世代型地域密着企業としての進化と、その先に見据えた将来像を伺った。

「五方良し」の理念で
地域の食と健康を支える

——貴社の事業内容を教えてください。

渡会 ▼株式会社渥美フーズは、1978年の創業以来、地域密着型の食品流通事業を展開してまいりました。スーパーマーケットの「フードオアシスあつみ」を東三河に4店舗、「ピオ・あつみエビスリー」を浜松市・豊橋市に2店舗展開し、地元生産者や全国の優良産地と直接取引を行い、安

でなく、地域の生産者が農産物や加工品を持ち寄る産直マルシェの「Yoteco」を田原市で運営しており、セルフレジにより24時間営業しています。

——貴社の経営理念についてお聞かせください。

渡会 ▼28年前に事業の軸を見直し、低価格を追求するのではなく、真に価値ある商品のみを提供するという方針を新たに掲げ、以来、地域の人々の健康を支えることを使命に日々取り組んでいます。また、4年ほど前、農業分野への本格的な進出を決断したことを機に、改めて企業理念と向き合い、そこでたどり着いたのが、地域の食と健康を育む「五方良し」の経営という考え方です。

「五方良し」とは、「働き手よし、売り手よし、買い手よし、世間よし、自然よし」という、五つの関係者にとって良いあり方を追求するという考え方です。具体的には、社員がやりがいと成長を感じられる職場であること、企業として持続的な成長を目指すこと、お客様に健康と満足を届けること、地域社会に貢献し信頼される存在であること、そして自然と調和し未来への責任を果たすことです。この五つの「よし」をバランスよく、かつ最大化していくことが、当社の成長戦略であると考えています。

心・安全な食材を提供しています。また、食品製造部門としてデリカセンターを設け、惣菜やベーカリーの開発・供給を行い、スーパーの商品力強化を図っています。さらに、飲食事業の「あつみ食堂」では、自社の取扱食材を用いたメニューを提供しています。

近年は、農業分野にも進出し、自社農場の「オアシスファーム」で、食品残渣を堆肥に循環させ、果樹栽培や畜産に活かす持続可能な「循環型農業」の取り組みを進めています。

そのほか、自社商品を扱うだけ

——企業価値の向上に向けた取り組みを教えてください。

渡会 ▼社員教育に力を入れており、定期的に、全国各地から安全・安心な食品づくりに情熱を注ぐ生産者を招き、生産現場のリアルな取り組みや、その背景にある想いを学ぶ機会を設けています。また、週2回、社員が交代で「オアシスファーム」に足を運び、私と一緒に農業を体験しています。食に関する専門知識を備えた社員を育成し、各売場での信頼性の高い情報発信を可能にしています。若手社員の意見を積極的に取り入れる組織風土も特徴的で、現場のアイデアを反映させた企画開発を推進し、店舗運営に新しい価値を生み出しています。

店舗づくりでは、エコ意識を徹底した環境配慮型スーパーを念頭に置きつつ、洗練されたデザインにもこだわり、楽しく選び、安心して購入できる空間を演出しています。量り売り商品では、デポジット式容器やマイ容器による購入を推奨するシステムを導入することにより、リピーターを獲得すると同時に、廃棄物削減にも貢献しています。

さらに、一般顧客向けに食や環境問題に関するセミナーや「オアシスファーム」でのエコツアーなどを定期開催して、消費者の知識と意識の向上を後押しし、信頼関係の構築と

INTERVIEW



株式会社 渥美フーズ
田原市福江町中羽根79-1
0531-33-0380

——地域への想いを教えてください。
渡会▼私たちの原点には、「地元を何よりも大切にしたい」という揺るぎない想いがあります。スーパーマーケットの経営には、多店舗展開という選択肢もありますが、この土地の資源や人、文化を活かして持続可能な地域づくりに貢献するという道を選びました。

その一例ですが、本年2月、惜しまれて閉店した田原市福江町の商業施設の跡地に「あつみの市レイ」をオープンしました。ゲストハウス、クラフトビール醸造所、フードオアシスあつみ福江店、パン工房あつみ、あつみ食堂、イベントスペースなどが集積した多機能複合拠点であり、地域内外の人々が集い、交流する新たなハブとしての役割を担っています。

東三河から渥美半島にかけての地域は、少子高齢化や人口減少という問題を抱える一方で、三河湾や太平

洋、農業を支える豊川など豊かな自然資源を備えています。それらを最大限に活かしながら、移住や二拠点生活の選択肢にもなりうる、魅力ある地域づくりを進めたいと考えています。全国や海外からも人々が集い、学び、交流する場として注目される存在にしていきたいです。

——最後に今後の経営ビジョンをお聞かせください。
渡会▼農林水産省が掲げる「みどりの食料システム戦略」の基本方針にある、低投入・内部循環・自然共生の考え方は、農業だけでなく企業経営にも応用できると考えています。例えば、無駄を省いて効率よく運営する「低投入」、社内や地域の資源を最大限に活かす「内部循環」、地域や環境と調和しながら信頼を築く「自然共生」は、持続可能で強い経営の礎になり得る要素です。

これら3つの要素をもとに、将来的には、渥美半島が「オーガニック半島」として世界に誇れる地域となり、それが地域の活力と渥美フーズの成長の両方に結びつくような、循環型モデルを目指します。その上で、今を生きる子どもたちに、美しい自然環境と健やかな暮らしを手渡し、未来へとつなぐ価値ある仕事を積み重ねてまいります。

——循環型農業の立ち上げに至った経緯を教えてください。
渡会▼2020年の秋ごろ、若手社員に、当社の5年後のビジョンと成長ストーリーを描く課題を出したところ、持続可能な社会を目指す「エコサークル」というキーワードが提案されました。私はその考え方に強く共鳴し、渥美半島全体が循環型オアシスとなる「2035年 渥美半島エコガーデンシティ構想」という壮大なビジョンを掲げ、当社が目指す方向性に据えめました。

構想実現の第一歩として、放置されていた牛舎跡地に、当社のスーパーやレストランから出る食品残渣を、私自らが毎日軽トラで運び入れ、堆肥づくりに挑戦しました。私の

祖母から脈々と受け継いできた「もったいない精神」から、水分量が全体の9割を占める食品残渣を、多くの燃料を使って無理に焼却するのではなく、自然の循環の中で活かすべきと考えたのです。専門書を読み漁り、江戸時代から続く伝統的な製法で堆肥づくりを進めていたところ、ウジ虫の大量発生という試練に直面しました。知人から助言を受け、鶏を駆除用に飼いましたが、解決に至っただけではなく、その鶏が産んだ卵を商品化し、「めぐるたまご」として販売しています。

さらに、2021年春に、豊橋市小松原町の農家から約2haの農園を引き継ぎ、自社農場の「オアシスファーム」として循環型農業を始めました。農業分野への進出は単なる事業拡大ではなく、「エコサークル」の理念を体現し、地域とともに持続可能な未来を築くための大きな一歩になったと考えています。

——オアシスファームの循環型農業について詳しく教えてください。
渡会▼「オアシスファーム」は、小松原町を拠点に、当初の約2haから、わずか4年で東京ドーム約4個分に相当する18haに農地面積を拡大しました。その背景には、一軒ずつ地権者を訪ねて対話を重ね、信頼関係を築いてきた地道な努力があります。私

「エコサークル」の理念を体現し 地域とともに持続可能な未来を築く

自ら率先して小松原町へ移住し、自治会をはじめとする地域コミュニティへの参加を通じて、オアシスファームの理念や取り組みを真摯に伝えた結果です。

3羽から始めた鶏の飼育は、現在では約800羽の規模にまで拡大しており、ストレスの少ない平飼いの飼育環境を整えています。さらに、肉用牛として3頭の日本短角種を肥育し、牛本来の生育に合った放牧による牧草主体の飼育にも着手しました。

養鶏用の餌には、自社店舗や取引先の豆腐店や製麺所、周辺農家や近隣スーパーから集めた野菜くずやおから、生ごみを活用し、コストを実質ゼロに抑えるとともに、産業廃棄物の回収頻度を半減させ、経費削減と環境負荷低減を実現しています。現在、子牛や馬、豚の飼育も視野に入れ、牧場施設の充実化を進めています。

小松原地区は緩やかな丘陵地で、日照条件にも恵まれているため、レモン、イチジク、梅、オリーブ、アボカドなど、15種類の果樹を無農薬・自然循環型の農法で栽培しています。肥料は、自社鶏舎から出る鶏糞や野菜くずを堆肥化したものを使用し、雑草や害虫の駆除には、動物福祉の観点から引き取った、本来なら殺処分される雄鶏のヒナを用いており、化学肥料や農薬等に頼らない農業を

実践しています。現在、1千本の果樹を栽培しており、ゆくゆくは1万本まで増やす「果樹1万本計画」を掲げ、地域ブランドとして確立する計画を本格化しています。

こうした構想の元となったのは、ジョン・チエスター監督のドキュメンタリー映画『ビッグ・リトル・ファーム 理想の暮らしのつくり方』で描かれた、アメリカ・カリフォルニア州のアプリコット・レーン・ファームの姿です。私たちは、「自然と共生する再生型農業」の理念と実践に共鳴し、渥美半島に同様の循環型農場を作ることを目指しています。

「2035渥美半島エコガーデンシティ構想」のイメージ図



渥美半島のクラフトビール誕生

2025年4月26日 新発売!



(株)渥美フーズが手がける、ビール醸造&パブ「渥美半島醸造」(あつみの市レイ内)から、地域とともに育つローカルブランドのクラフトビールがついに登場。第一弾は、田原市赤羽根地区で無農薬栽培された甘夏を使用。ひとつひとつ丁寧に手作業で皮をむき、酵母由来のフルーティさと甘夏の爽やかさが調和した、まさに“渥美らしさ”が詰まった一本。思わず手に取りたくなる洗練されたビジュアルにも注目!

渥美フーズの
各店舗にて発売中!!

詳しい情報はこちらから

\HP/



\Instagram/

