

環境共生型都市で実現

体験型農園&農園レストラン

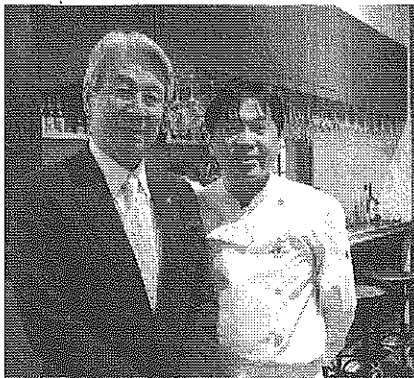
葉の柏レヰレッジオーク

東京・秋葉原駅からつくと約30分。柏の森キャンパス駅周辺は、駅前には東京大学・千葉大学の2つの大学が立地し、行政、企業、大学、市民が連携したエネルギーや食の「自産自消をめざすスマー

トシティとしての街づくりが進んでいる地域だ。土地固有の自然環境を資源として活かし、環境共生型の都市を実現しようという「柏の葉国際キャンパスタウン構想」のもとで街づくりが行われている。

こうしたなかで「食と農」をテーマにオーガニックなライフスタイルのコミュニティション施設として昨年4月にオープンしたのが「オークレヰレッジ柏の葉」。子供の職業体験施設として話題になった「キッザニア東

京を手がけるRCJGR OUP(住谷栄全資社長、東京都中央区)が運営している新業態だ。「子供達に農業を体験させるには、やはり実際の土がある農園でなければ」と、同施設を立ち上げたきっかけを話す住谷社長。



駅から徒歩1分のところに位置する5千平方メートルの農園。中央奥に施設の建物があり、その奥は高層マンションが連なる。(上)住谷社長(左)と奥田シェフ

「体験型農園」と、国内外から高い評価を得ている山形県鶴岡市のイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」のオーナーシェフ奥田政之氏がプロデュースする「メインダイニング、オリジナルスイーツの「カフェ&パティスリー」が一体となっている。

ここでは農園で収穫された野菜のほか、地元食材を使用。また、これらの施設を使用した結婚式も可能で、新郎新婦が育てた野菜でゲストをもてなすこともできる。その他夏季限定のバーベキュー、料理教室など、子供からシニアまで幅広い年代の人が、自然とふれあいが楽しめる企画を実施している。

施設のオープンは昨年だが、同社は柏の葉国際キャンパスタウン構想の立ち上げ当初から関わっている。また、奥田シェフも同様。「何もなかった山形県でレストランを開業し、地域の伝統野菜を掘り起こしながら食から地域を活性化させてき

た。こうした試みは、田舎から出来たわけではない。大都市部でも可能はず。柏には自然も多く環境も整っており、山形で行ってきたことをここで言えば、食べ物で人と地域をつなぎ元気にできる」と意気込む。

また、自身でも農園で野菜を育てているという住谷社長は、「オークレヰレッジは4月に二周年を迎える。今後ますます地域に積極的にかわり、地域の人々に欠かせないコミュニティスペースとして様々な試みをしていきたい」と、二人の想いは一致。今後は周辺の大学や企業と連携し、地域に根ざした事業を拡大していく方針だ。