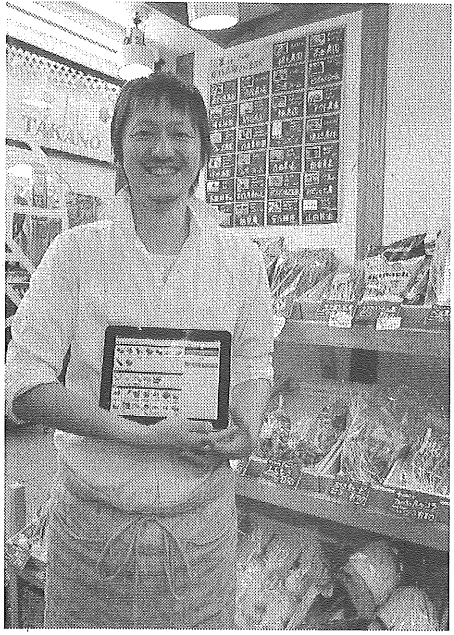
古さと新しさが融合する三軒茶屋で
ＩＴ活用の八百屋開店

三茶ファーム

古さと新しさが融合する街である東京・世田谷区の三軒茶屋に、自分が一番欲しい店を作りました―。そう話すのは今年1月、東急・三軒茶屋駅からほど近いエコー仲見世商店街にオープンした「三茶ファーム」を運営するアシタバ地球号社長の千田さん。ＩＴ企業を脱サラ後、「農家の代理人」として野菜や生産者のことを伝えていきたいとの思いから、産直スタイルの八百屋を開業した。ＩＴ技術を活かし、オリジナルＰＯＳシステムを導入するなど、農業とＩＴの可能性を探りながら、地域とのつながりも大切にし、商店街や飲食店とのコラボイベントも仕掛ける。「三茶ファーム」も、まさに「古さと新しさが融合」した八百屋だ。

三軒茶屋は渋谷に近く、おしゃれなカフェやレストランが数多く軒を連ねる一方で、駅前には古くから続く商店街も残る人気の街だ。同店は「おいしい野菜を訪ねてセレクトした農薬や化学肥料を出来る限り使用していない野菜を主に扱っている。「子供の世代まで農業、おいしい野菜を残していくために、自分に何ができるのか―」そう考えた結果、自身の強みを活かしたＩＴと農業をテーマに起業。「農家の代理人」として人にも地球にもやさしい野菜を販売する八百屋を開業した。



営業時間は夜９時まで。仕事帰りに立ち寄りやすい店となり、一人暮らしの男性の来客も多い

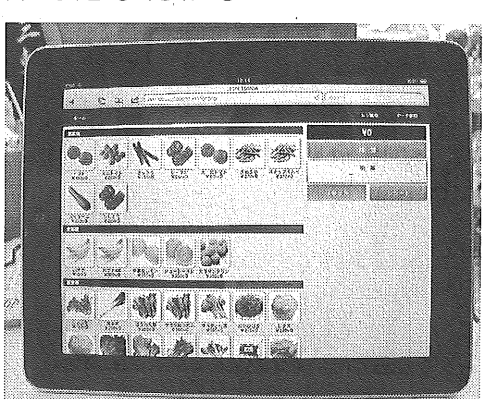
千田さんは、もともと大手ＩＴ企業で働き、システム開発からコンサルティングまで担当するオールラウンダーとして活躍してきた。その経験を活かし、導入したのがオリジナルのＰＯＳシステムだ。

「既存のものは飲食店向けに開発されたものが多く、会計までのステップが多い」と、感じていた。そこで、八百屋に適したスピーディーに会計ができるシステムを自身で開発。アイコンを野菜にすることでスタッフが感覚的に扱える工夫もしている。その他、ＨＰ制作も行い、告知も経費のかからないＦＢなどを活用したことで、初期投資を抑えることができたという。

同店を訪れる顧客に好評を得ているのは、クックパッドを活用したレシピ紹介。管理栄養士スタッフが週に1回のペースで珍しい野菜などを活用したレシピを公開している。家で検索がしやすい上、アクセス数の多いクックパット上で公開することで、店のＰＲにも一躍買っている。

また、ＩＴを活用する一方で、商店街の多店舗と連携したイベントや祭り、地元飲食店とのコラボワークショップも積極的に開催し、地域に根ざすことを目指している。「自分が好きな街で、好きなスタイルで、地域に愛されることを着実にやっていけたらと思います。ＩＴをやっているからこそ、よりリアルのよさを感じるのかもしれません」。対面販売の温かさとＩＴが共存する八百屋「三茶ファーム」。ファンは着実に増え続けているようだ。

（篠原久仁子）



見やすく、会計システムが円滑なオリジナルPOSシステム。将来的にはITを活用した、農家の生産計画や販売管理の支援まで視野に入れている