

組合支援 ウォッチ

和イタリアン「時の庭」 NEW OPEN! 組合のブラン ディングによる新たな取り組み

3月20日にくるめ緑花センター協同組合の理事長企業「茶花の里」敷地内に、かやぶき屋根の和イタリアン「時の庭」が開店しました。地産地消で久留米の食材にこだわり、新鮮な食材、素材本来の美味しさを活かした組み合わせで、素敵な料理を提供するお店です。

植木や花木・庭園等の事業者の協同組合で「食」に関連する取り組みをされるという珍しい試みですが、それは当組合周辺地域を一体とした「緑・農・食」のブランディングによって、ファンを増やすことを目的とした新たな挑戦です。



和イタリアン「時の庭」外観

【組合の概要】

くるめ緑花センター協同組合とは、植木販売、造園及びこれに関連する事業者で構成されており、共同出荷販売の拡大と流通機構の改善を期することを目的に、昭和56年に設立されました。

久留米市は、植木の日本四大生産地の一つに数えられる程、肥沃な土壌と気象条件に恵まれ「久留米つつじ」を中心に江戸時代から歴史と伝統があり、現在、総合店舗数約20件、30,000種類、約100万本の植木・花木・盆栽・鉢・園芸資材・モデル庭園など延べ57,000㎡に展示即売場を設置しています。しかし、住まいの変化等により庭や

部屋等に植物を飾る人が減少、また植物を量販店で購入する人が増加し、来場者数のピークは年間に約45万人だったのが、年々減少、現在は2分の1程度となっていることが問題となっています。

【新たな取組み「ブランディング」】

このような状況を打開するため、10年程前から現理事長を中心として当組合の若手メンバーと構想を練り、ファンを作るために、組合の強みである多種多様な植木・花木等だけでなく地域の自然の木々や水の恵みを活かした「五感や表現に刺激を与え、楽しさや憩いの場所」を作りたい



Torre (時の庭タワー) ランチセット



デザート盛り合わせ



オープングレセプション風景

と考えられたそうです。

緑を感じることは、緑を見て目を休ませ、鼻で新緑の香りを、耳で木々のざわめきを、肌で風を感じ……そして、舌で野菜の瑞々しさを感じる。このように考えブランディングの柱である「緑」、「農」、そして「食」が生まれ、新たな取り組みがスタートしました。

【「緑」・「農」はある。「食」はどうするか？】

「食」を組合に取り入れることは出来ないか、そう模索していたところ、組合事業の広告等で世話になっている方を通して、ホテルでイタリア料理監修の責任者をしていたシェフを紹介され、その人柄に惹かれた理事長は、熱い想いで口説き、シェフもその想いに共感し、和イタリアン「時の庭」がオープンすることとなりました。

【和イタリアン「時の庭」のシェフと料理】

シェフも食に対して、「自然を感じる」ことを大切にされており、食材は季節ごとに旬で新鮮な食材、そしてシェフが納得した地場を中心とした食材のみで、料理を提供されています。今回、取材

でランチをいただきましたが、スープは野菜を最大限に活かして、濃厚で香りひきたち、採れたての新鮮野菜は瑞々しく、パスタのソースは海の食材のうま味を引き立て食欲をそそる、そんな幸せを感じる素敵なランチでした。シェフは、単に食を提供するだけでなく、子供たちのアレルギー等も考えており、体作りとしての食としても親子で食べにきてほしいとお話をされていました。

【くるめ緑花センター協同組合の将来像】

これから、くるめ緑花センター協同組合はこれまでの客層だけでなく、親や子供達・若者に来てもらえるような場所づくりを計画中です。赤ちゃんのうちから自然に触れて木の葉っぱが揺れるのを見てもらい、大人は緑に触れる機会が少なくなったなか、自然を感じ癒されストレスから解放される。緑がある場所を求めるとき、くるめ緑花センターがそばにある……そんな場所を目指されるとのこと。ブランディングは始まったばかり、これからのくるめ緑花センター協同組合が楽しみです。ぜひ皆様、緑をお求めの際は、くるめ緑花センターにお越しください。

おススメルート (日帰り)

千光寺 (あじさい祭り) →時の庭 (ランチ) →久留米緑花センター (庭園等散策) →道の駅くるめ→温泉 (北野・田主丸)