

REFS
小松浩二さん

photo by Terumasa Seto

野菜や畑をきっかけにした大きな循環物語を伝えたい

駅前から続く商店街の一角。狩野川から程近い上土に、農薬や化学肥料を使わずに育てられた地元産のこだわり野菜を扱う野菜のセレクトショップ「REFS（レフズ）」はある。

オーナーの小松さんは、水辺から新しいまちづくりを考えるプロジェクト「ミズベリングかのがわ」、沼津をはじめとした静岡県東部の自然、食、人などのライフスタイルを発信するブログサイト「沼津ジャーナル」などを運営されている。八百屋だけでなく、様々なメディアやプロジェクトに携わっているが、共通していることは、今ある資源をどう活かすか、どう楽しむかという視点だ。



日々食に携わりたいという思いと、日本の過疎化していく地域の食文化がもったいないという思い。そして日本の風土の素晴らしさ。それらを残す仕事をしたかったという小松さん。「単に物や事だけでなく、そこに基づく物語の提供を大切にしてきました。畑というフィールドを伝えようとすると、地域資源もそこに基づく歴史も関連してきます。ひとつの物が包括してきた時間を含めて、ファンになってもらいたくて。」

古くから物流の拠点だった沼津

小松さんの提供する商品は全国の信頼できる生産者からスポットで入れる物もあるが、多くは静岡県東部伊豆の生産物である。沼津は古くから東海道、狩野川を使った物流の拠点であった。そのまちの歴史をなぞるような品揃えがここにはある。

「このロケーションで店を構えた理由は、川も近く、風が気持ちよいここの可能性をすごく感じて。良い食材を売ってるんでやっぱり気持ちよく買い物してもらいたいなど。路面も広いし。」と話す。

REFSのある上土では、路上にベンチが並ぶ。

「ここではお店の前にベンチや、テーブル、椅子を出してることが文化になりつつあるんです。」

この道を車で通る時みんな見ているんですよ、この歩道。ただ机と椅子を置いているだけだけど、そこに若い人も集まり楽しそうにやってるという姿を見せたくて。」

小松さんが主体となって開催している上土を会場としたナイトマーケット。

今では席に座れなくなる程の集客力を持つイベントとなった。「でも狙いとしては不満足のイベントにしたくて。席がなかった。じゃあ狩野川に座りに行こうみたいな人の流れを作りたくて。昔この辺りは魚市場があってその積み下ろしで伊豆の人が来たりとか交易の拠点だった。魚問屋とか醤油問屋があったり、川や港を実用的に使って共生してきた歴史があるのでそれを忘れないでいたいですね。」



スープにまつわる全てを包括する「一杯のスープをつくる時間」



畑と流通販売をする街との有機的関係を築いていくために行っていることがあると話す。

それが「一杯のスープを作る時間」。

「沼津が川沿いにあって何で栄えたのかというと交易によって天城の山の恩恵を受けていたんですね。川を通じて。でも、なかなかイメージ湧きにくいじゃないですか。」

だから沼津から遡って、天城の山の木で器をつくり、養蜂家さんに山を案内してもらったり、ハンターさんにジビエを教えてもらったり、川をカヤックで降りて、海に出て。そして最後に御用邸でスープを飲むっていう、大きな環を感じられる会をやっています。」

生産地や生産者の想いを知ることで、感情移入してもらって、単なる消費者からサポーターに切り替わる。

そのスイッチにこの会がなればいいと話してくれた。

富士山から駿河湾における高低差の恵み。多様性。

沼津が担ってきた歴史。

小松さんは単に野菜を売るだけではなく、畑にまつわる物語、流れる時間、人の関わりを今日も提供する。

沼津の未来の耕し方に触れた気がした。

Q
最近、魅力を再発見したものは？



元々スピルバーグに憧れて映像をやっていました。このビデオカメラはガザ地区の取材にも同行したものです。



REFS（レフズ）
TEL・055-963-4556
沼津市上土町 72-5
営業時間 11：30～18：00
定休日：日・月曜