

SDGsの

先駆け人を訪ねて

第 二 回 量り売りショップの

水藤 仁美さん



国分寺市にあるオーガニックカフェ「カフェスロー」内に2021年1月にオープンした自然食品の量り売りショップ「nue by Totoya (ニュバイトヤ)」は、「ごみを出さない」をコンセプトとする株式会社斗々屋の直営モデルショップです。

容器や包装のない売り方を徹底し、買い物を通してゼロウェイストが体験できるこのお店、20～30代の4人のスタッフが運営しているそうです。その中で研修も担当している水藤さんにお話を伺いました。



「nue by Totoya で働くことになったきっかけは？」

私は現在大学4年生で、2021年4月末からアルバイトとして働いています。それまで1年間語学留学でメルボルン(オーストラリア)にいたんですが、そこではバルクショップと呼ばれる量り売りスタイルのお店があちこちにあり、スーパーマーケットでも定着していました。この方法なら、必要な量だけ買って無駄がなく、プラスチックの容器や包装のごみが出ません。



私はニューヨークでごみの出ない生活をしているローレン・シンガーさんのライフスタイルを知り、目を開かれる思いで影響を受けていたので、卒業したらバルクショップがやりたいと漠然と考えていました。そんな時、斗々屋のゼロウェイスト・ショップ開業のためのオンライン講座が始まり、さっそく受講しました。そして幸運なことに、留学から戻ってすぐnue by Totoya で働けるようになりました。今年3月に大学を卒業したら、4月からは正職員になります。



「斗々屋さんについて教えてください」

「地球1個分の暮らし」という発想で、それを実現させるために「モノ」と「コト」を提案するのをミッションとしています。オーガニック食材・ワイン、量り売り専用什器、エコ雑貨などの輸入・卸売・小売をしている会社で、2017年12月に設立しました。

社長も含め現在6名の正社員はすべて女性で、海外生活の経験者が多いのが特徴です。

卸し先はいま全国に60カ所ほどになっていますが、持続可能な社会を実現するために、量り売りは小売店が進むべき方向だと確信しているので起業をしたい人向けの研修にも力を入れています。

最近、愛知県のスーパーの一角で量り売りコーナーが

始まったところ。そんな風に既存の店舗から変化して日本中に広がっていくようがんばっています。

2021年7月にオープンした斗々屋京都本店は、使い捨て資材を用いた個包装を一切行わない日本初のゼロウェイストなスーパーマーケットです。そこでは液体や生鮮食品も扱い、食材は店内のレストランで調理して徹底的に廃棄をなくし、コンポストは畑に戻して循環させています。

「水藤さん自身はどんな仕事をされていますか？」

nue by Totoya 国分寺店での販売のほか、ここは開業を目指す方の現場研修(ベーシック研修)の場にもなっているので、その際の講師も務めています。量り売りショップの起業を目指す方にはまずオンライン講座を受けていただいています。

また、自宅は板橋区蓮根なんですが、近くにある有機栽培農園「THE HASUNE FARM」さんと連携することができたので、採れた野菜を通勤がてら自ら運んで販売しているんです。最高に新鮮でエコでしょう?(笑)

やりたいことができる、とってもやりたいのある職場です。



取材が終わり、お買い物。ごま油を量り売りで買いました。ごま油のびんは資源ごみに出そうにもベタベタと洗いにくいのが困りもの。これで気持ちよく使えます。

nue by Totoya 国分寺店

東京都国分寺市東元町 2-20-10 (Café Slow 内)

平日 11:30-18:00 土日祝 11:30-17:00 定休日:月曜日