

# Shop リポート

昔ながらの食材と  
フェアトレードのお店

かぎろひ  
(埼玉県・さいたま市)



ここが  
ポイント

## 緑豊かな無肥料自然栽培のお店

今回訪れたのは、埼玉県さいたま市、交通量の多い幹線通りを超えたところにある緑豊かなお店「かぎろひ」です。

店のコンセプトは「ほんとうのことを伝えたい」という事。JR東大宮の駅近くで約8年営業後、2012年9月より同じ見沼区の「カフェ&ギャラリー温々(ぬくぬく)」の敷地内に移転。古来から残る屋敷林に囲まれた野鳥もさえずる環境の下で営業を再開する中、少し広くなった店内は商品が見やすくなつたと好評。建物の断熱材はリサイクルウールを使用し、内装には天然木を使用しているので森林浴のような心地良い空間を保持しています。また、デッキスペースでは天気の良い日に、ハンモックを楽しんでいただけます!

『これまでの様々に出逢いの中で「子どもたちに伝えたい」事や物を、少しずつでも伝えてゆける場でありたいと願っています。』そう話す店主の萩原さんは、開業した当初、有機認証について調べているうちに、有機認証に関わらず、肥料の内容まで確認する徹底ぶり。

商品へのこだわりは妥協しないという店主の姿勢の表れだと感じます。移転を機会にお野菜は無肥料自然栽培のみとなり、今まで以上に厳選した商品を取り揃える事に成功。お店に伺うと木々に囲まれた空間に癒され、騒音も無く静かな店内は、田舎に戻った様に時間の流れがゆっくりになつたような感覚を覚えます。

今後も良い意味でのんびりしたこの空間が訪れるお客様を癒してくれるのだなと感じました。

リポート／オーサワジャパン 佐々木



まだまだ新しい店内です。



新鮮な無肥料野菜をぜひ！