

TOMATO畑のストップ薬剤木製食器 安全な食器は食生活の一部です



▲早稲田自然食品センターでTOMATO畑の薬剤不使用・木製食器の説明販売をする田中秀樹さん(右)と、田中さんに安全・安心な木製食器と一般市販品木製食器との違いなどの説明を受ける店長の寺島真吾。

※カラーは一色、画像と現物の色合いが多少違うこともございます。
※全製品ラインナップは同封のパンフレットをご参照ください。
「健康ファミリー」はストップ薬剤の活動を応援していきます。

昨年の本誌秋号から紹介してきたTOMATO畑の木製食器は大好評で、いまでものご家庭の食卓の上で愛用されています。一般市販品の木製食器の中には化学薬品などが使われているものもあるということを、メーカーの田中秀樹さんに本誌も教えられました。その情報を誌上や店舗、同業者の会合などで紹介してきました。TOMATO畑の営業担当者田中秀樹さんの営業力も功を奏し、今では少しずつ普及を見ているそうです。今回も、早稲田自然食品センター・店長の私寺島真吾が田中秀樹さんに伺った話を紹介しましょう。

寺島 二十数年前に、田中さんのお母さんが乳がんとリンパ腫がんで発症。それを自然食療法と温熱療法で改善されたことがきっかけで、当時伝統工芸技能士として木製食器を作っていたお父さんの栄二さんは、自分が作ってきた食器が安全なものでないことを知り、家族に自信を持って使わせることができる食器を作りたいと考えた時から、TOMATO畑はスタートしていると同いました。

その後栄二さんは、薬剤を使わない安全・安心、そして年金生活の人でも気軽に使える価格の木製食器を作るために、当時高校生だった秀樹さんを残したまま、中国に渡ってしまったということでした。

田中 当時私は、親に見捨てられたと恨みました(笑)。

寺島 その秀樹さんがコンサルタントの仕事で中国を訪問した機会に、お父さんの仕事場を見学。現地の人たちに慕われ、良心に即した食器作りをしているお父さんの姿に感動します。

さらにお父さんが販路に苦しん

でいることを知り、一念発起。エリートサラリーマンの生活を投げ打って、日本でのTOMATO畑の木製食器販路開拓に奔走することになるわけですが、思うように事は運びましたか。

田中 全然ダメでした。まずデパートや一般の食器店を回ったのですが、どこでも担当者から帰ってくる言葉は、

「安全とかよりさあ……」「この程度の製品では半額じゃないよ……」「シミがあつたらクレームになるだけで商品価値はないよ」「漆や天然着色料の匂いは消せないのオ」

等々ばかりで、私知ってほしい安全・安心に感心を示す人はほとんどいませんでした。

言われ続けて3〜4カ月が過ぎても全く売れません。売り上げゼロの日が続き、私は相当焦りました。

寺島 でしょうね(笑)。

田中 悩んでいた時、父から「秀樹が何を感じて、この仕事をしようとしたのかを、先方に話してみれば」と言われ、頭が真っ白にな



薬剤不使用・無漂白 総漆仕上げの食器



▼ウイングタイプ

原材は薬剤による殺菌・消毒をせず、巨大プールの中で約270℃の蒸気の中で24時間かけて煮沸する。

総漆ウイングタイプ

商品番号(メンズ) 45237

¥1,890

商品番号(レディス) 45238

¥1,575

総漆ラウンドタイプ

商品番号(メンズ) 45235

¥1,890

商品番号(レディス) 45236

¥1,575



▲メンズ



▲レディス

▼ラウンドタイプ



▲メンズ



▲レディス

田中栄二さん



りました。
私は、マーケティング理論によるマニュアル営業で食器を売ろうとしていたから、売れなかったことに気づきました。

父と職人さんたちが何故、無薬剤の木製食器作りを立ち上げたのかを考えました。そして、母の乳ガンが自然食療法で治ったからだということを思い出し、そのことを皆さんに伝えることにしました。
寺島 それで営業先を自然食品業界中心に切り換えた。

田中 そうです。でも自然食業界にはルートもなく、参入は無理、ましてや食器を扱う可能性がまさかあるとは思っていませんでした。

そこです、母が二十年前にお世話になった自然食療法グループに出向き、お礼と同時に食器の安全性とそれを作る職人さんたちの二十年にわたる想いを伝えるだけの活動に変えました。そこでは父たちの活動に共感してくださる方々が多いことに驚きました。

寺島 食の安全・安心を標

榜する私たちは、食器も食生活の一部ですからね。

かつての私たちがそうであったように、木製食器なら安全と思っ
ている人がまだまだ圧倒的だと思います。秀樹さんやお父さんたちには是非とも頑張っていたいただき、TOMATO畑を普及していただき、私たちも応援しますよ。

田中 ありがとうございます。
次の日本を背負う子供たちへ、そして愛する人たちに、父たちからの贈り物として、今後も普及活動を続けていきたいと思えます。宜しくお願いします。

SINCE 1789 創業223年目

本格派料亭の味をご家庭で!!

春 夏 秋 冬 の だし 素®

素材にこだわり、製法にもこだわり、本物の旨味。

500mlパック入り ¥630 1ℓパック入り ¥1102

清水醤油株式会社

埼玉県比企郡川島町上伊草660 ☎0492(97)0041