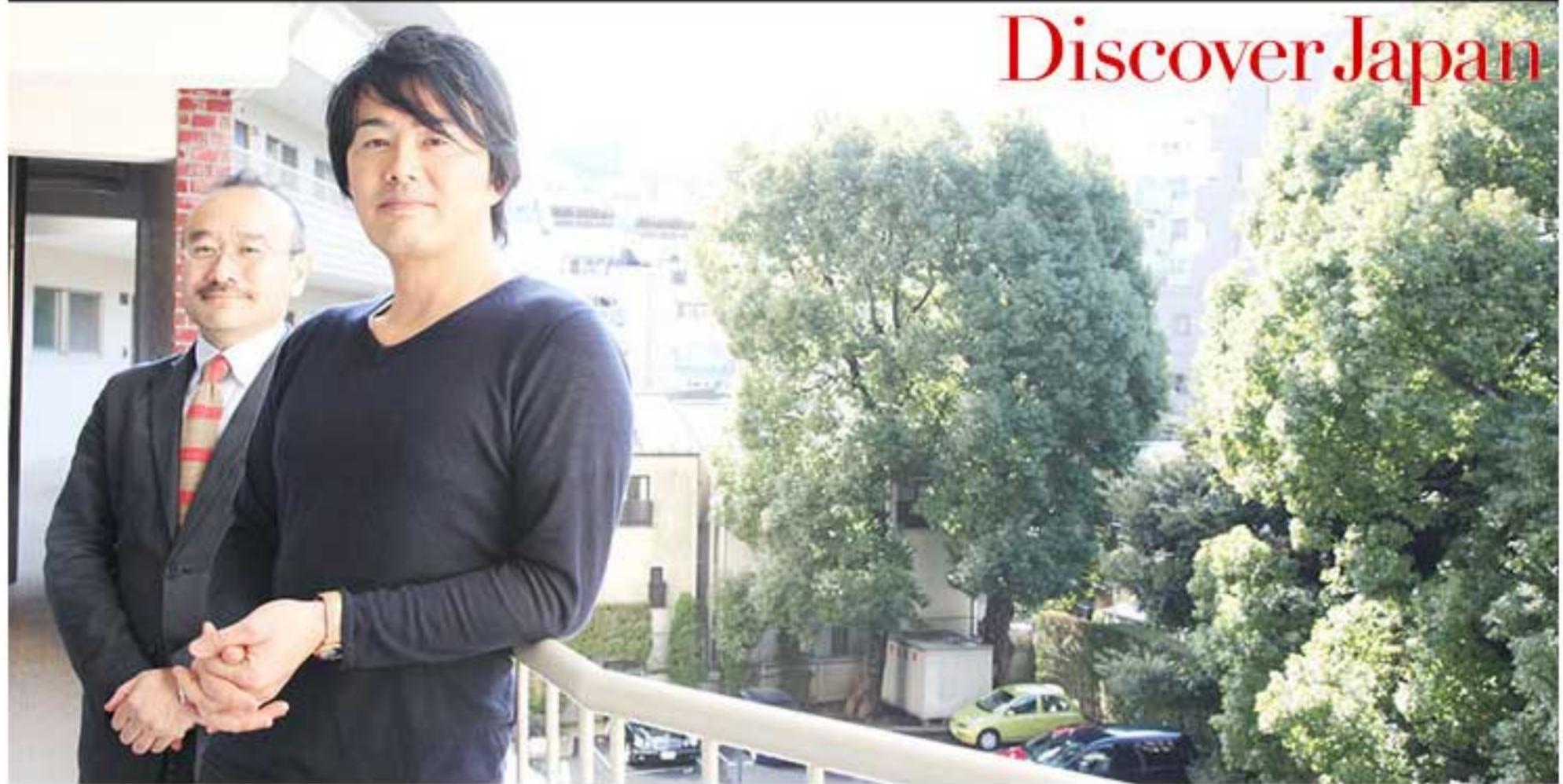


第1回 旅の楽しみってどこにある？

Discover Japan



文=三浦 博 写真=吉田素子、西田擁平

第2回 夏川りみさんと語る、石垣島のコトノハ&オトノハ [Part 1.]

Discover Japan



文=三浦 博 写真=仲程長治

第3回 夏川りみさんと語る、石垣島のコトノハ&オトノハ [Part 2.]

Discover Japan



文=三浦 博 写真=仲程長治

第5回 春日大社、神様の料理人



文=三浦 博 写真=中谷 丸

第6回 食で奏でる、味覚の記憶と時の旅



文=三浦 博史 写真=平野 愛

第7回 片山右京さんと話すチームワークから見えてくる世界



文=三浦 博史 写真=吉田 素子

第8回 オトの涙とオトの笑顔 ~明日への手紙~

Discover Japan



文=三浦博史 写真=藤村のぞみ

第9回 音旅 ~懐かしき未来



文=三浦博史 写真=橋本正樹、井原完祐
text:Hirosi Miura photo:Masaki Hashimoto,Kansuke Ihara

第10回 「記憶に残るオトノハ」~街の・人の・未来の心音



Discover Japan

文=三浦博史 写真=橋本正樹
text:Hirosi Miura photo:Masaki Hashimoto

第12回 『祭りと芸能』～百五十年の風と感動



Discover Japan

文=三浦博史 写真=吉田素子
text:Hirosi Miura photo:Motoko Yoshida

第13回 『街歩き言葉紡ぎ』～コトバの情景



Discover Japan

文=三浦博史 写真=薮崎めぐみ
text:Hirosi Miura photo:Megumi Yabusaki

第13回 『街歩き言葉紡ぎ』～コトバの情景



Discover Japan

文=三浦博史 写真=薮崎めぐみ
text:Hirosi Miura photo:Megumi Yabusaki



美雙室



✈ 旅×音楽×食のニッポン旅

音楽の街づくりとは
今やっていること
これまでの仕事
よくある質問

音楽祭に行ってみよう！

全国の音楽祭リンク

特集 旅×音楽×食 の
ニッポン旅

第6回 食で奏でる、味覚の記憶と時の旅

Discover Japan



文=三浦 博史 写真=平野 愛

[Part 1.]

ミシュランに評価された最年少オーナーシェフとして知られる、元赤坂「ながずみ」の小河氏。その料理は繊細でどこまでも優しい。自らも料理人である西田氏との話は食からはじまり、旅、音へと果てしなく広がる。

(この記事は雑誌『Discover Japan』2012年2月号掲載記事です)

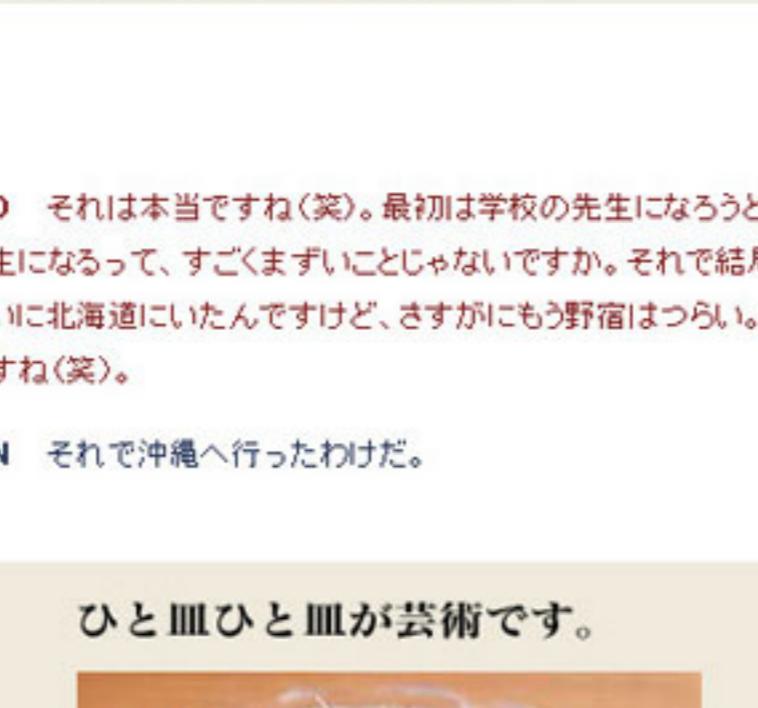
● 伝統を踏まえつつ、新しい世界を生み出す

西田(以下N) 一番大きなくくりで言うと、小河君って僕がすごく好きなタイプの料理人。料理って、その人の人となりがすごく出るものだと思うんですけど、小河君の場合は、ごはんがすごく優しい。何度食べても飽きない。

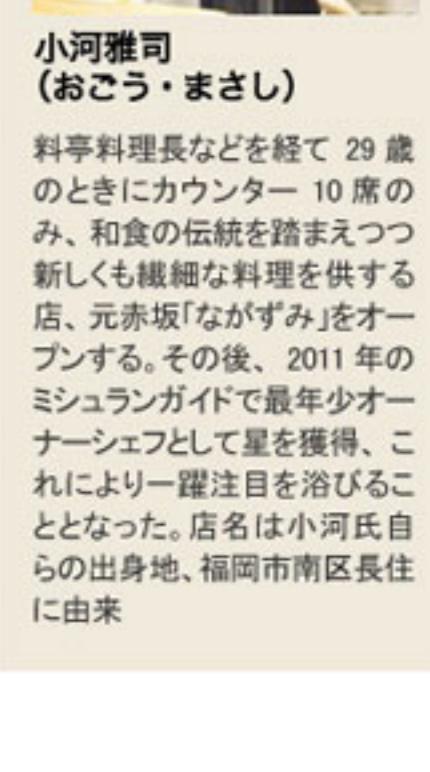
小河(以下O) ありがとうございます。でも料理にしても、とにかく当たり前のことやってるだけなんですよ。何事も無理なく考えたいので、素材にしても毎日築地に行って『そのとき、そこにあるから使う』という理由だけでいいんじゃないかと思っています。

わざわざ特別なものをどこから取り寄せたりっていうのは、しないですね。だから昔の人、それこそおかんとか、おばあちゃんとか、そういう普通の人が持っていた料理の考え方っていうのと、ほぼ同じなんじゃないですかね。

N それでこれだけ繊細な味が出せるんだから、すごいことですよ。小河君と料理の出会いって、そもそも何がきっかけだったのかな。子どもの頃から料理してた？



この字型カウンター10席のみの店内では、料理を作る過程をショーのように楽しむことができる。小河氏の所作は一つひとつがリズミカルで見ているだけで心地よい



小河雅司
(おごう・まさし)

料亭料理長などを経て 29 歳のときにカウンター 10 席のみ、和食の伝統を踏まえつつ新しくも繊細な料理を供する店、元赤坂「ながずみ」をオープンする。その後、2011 年のミシュランガイドで最年少オーナーシェフとして星を獲得、これにより一躍注目を浴びることとなった。店名は小河氏自らの出身地、福岡市南区長住に由来

O いや、全然。子どもの頃からプラモデルとか、ものづくり全般に全然興味なくて。あと、生まれが九州なので男が台所に立つっていう感覚 자체がなかったんですね。ただ、母はとても料理をつくるのが好きな人です。僕が板前修業をはじめるときに陶芸もはじめて。ウチでお出しするうつわも母が焼いたものを使ったりしています。

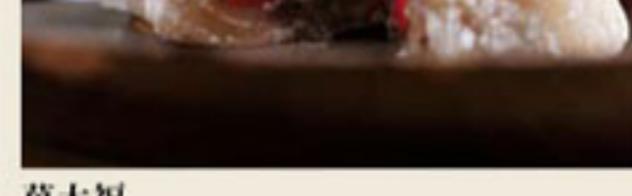
N 最初は教員志望だったという話を聞いたんだけど、本当？

O それは本當ですね(笑)。最初は学校の先生になろうと思って、大学の数学科に入ったんですけど、でも、世間をまったく知らずして先生になるって、すごくまずいことじゃないですか。それで結局大学を中退して、青春18きっぷで野宿しながら旅をしたんですね。で、10月くらいに北海道にいたんですけど、さすがにもう野宿はつらい。そんなときテレビで『今日の沖縄は27℃です』みたいなニュースをやってたんですね(笑)。

N それで沖縄へ行ったわけだ。



お造り
メジマグロのづけ、鰯の昆布締め、鰯のお造り。鰯は燻製で軽く香りをつけ、皮は軽く炙るなど丁寧な仕事が光る



沢煮椀
落ち葉の舞う秋の沢をイメージしたお椀。小河流の匂で作られる料理は手打ち冷や麦など、季節を超えた新鮮さあり



苺大福
食後に出现されるデザートの苺大福も、もちろん客の目の前で作られる。手でつまんで食べる触感もまた絶品

O でも、もうお力ネもないで働かなきゃいけない。そんなとき万座ビーチホテルに入ってる和食のお店に偶然雇ってもらったんです。そこには一年くらいいましたけど、はじめてやってみた料理が、とにかくおもしろくてびっくりしました。もともと数学好き、物理好きなんですが、料理って、実はすごく数学的じゃないですか。

N 料理は科学だし、料理人も理系の人がすごく多いですよ。

O その後も引っ越し屋、洋服屋とか、色々バイトしたんですけど、どれもすごくいい勉強になりました。たとえば引っ越しの荷物を積み込んだりするのって、とにかく段取りが命でしょう。料理も段取りが命のすぐ大事ですし。

あとは、小さい頃から何でも疑う癖があるんですよ。どんな料理でも、その料理法は本当に正しいのか、その時代はそれでよかったかもしれないけど、今なら違うやり方があるんじゃないのか、いつもそう考えちゃうんですね。マニュアルなし、じゃあ今の僕が考えよう、これが常にスタート地点。

N あと、小河君ってレシピとらないでしょ。分量も量らないし、味つけも自分の頭の中でライブで考えるだけ。それってライブアーティストっていうことだよね。

O 過去の献立を残すと「あの人にこの料理出したな」という記録にはなりますけど、そうすると今度は「何を出してないか」と調べ出すようになっちゃうんですよね。それじゃ、新しいものは生まれていかないと思いますよね。

N 料理は科学だけど、クリエイション(創造)もあるからね。至って王道、でも日本料理の伝統を踏まえつつ、ものすごく崩すところは崩してる。それでいて繊細。そこがすごくおもしろいと思う。

O 極端なことを言ってしまえば、前と同じものをまたつくろうなんて、全然思ってないです。実際、素材も味も変わるわけですから。今日自分が美味しいと思う、そのベストを日々尽くすだけです。

N さすが若きミシュランシェフ(笑)。やっぱり小河君はライブアーティストだね。このカウンターがステージなんだな。

data

住所: 東京都港区元赤坂1-5-3

Tel: 03-5410-1919

営業時間: 18:00~22:30(L.O.)

定休日: 不定期

http://nagazumi.com/

(次回は2月末公開予定です。)

バックナンバー

Return to Top ↑

音楽の街づくりプロジェクト



旅×音楽×食のニッポン旅

音楽の街づくりとは

今やっていること

これまでの仕事

よくある質問

音楽祭に行ってみよう！

全国の音楽祭リンク

特集 旅×音楽×食 の
ニッポン旅

第6回 食で奏でる、味覚の記憶と時の旅

Discover Japan



文=三浦 博史 写真=平野 愛

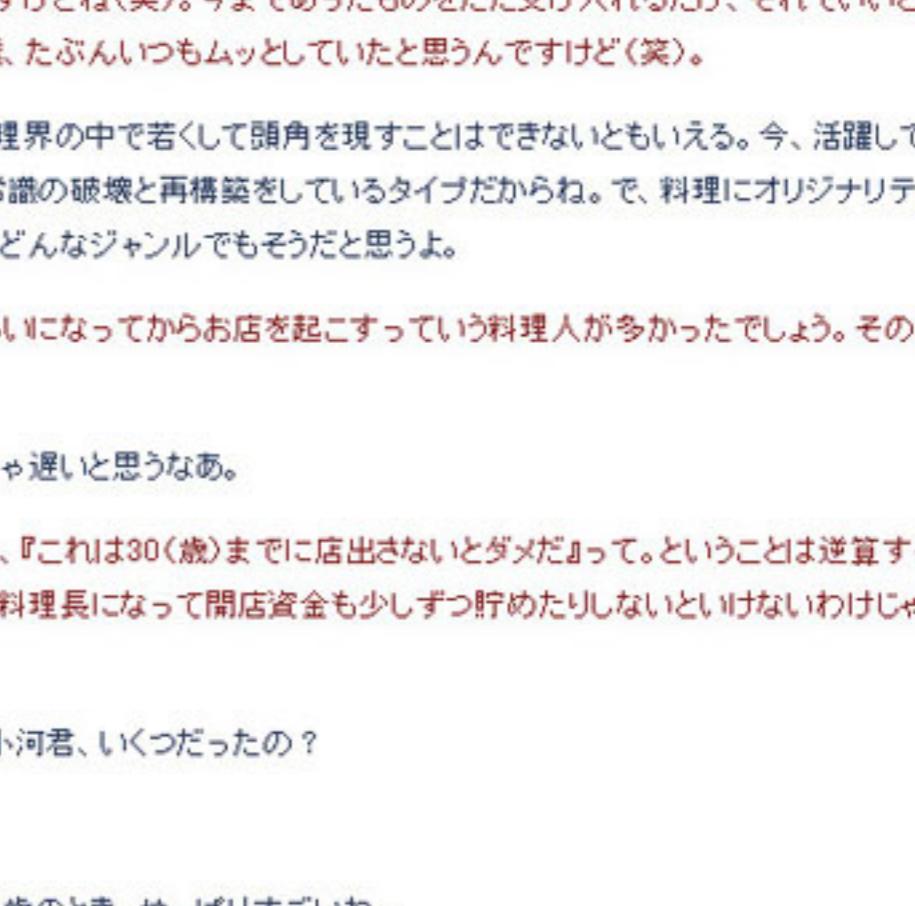
[Part 2.]

ミシュランに評価された最年少オーナーシェフとして知られる、元赤坂「ながずみ」の小河氏。その料理は繊細でどこまでも優しい。自らも料理人である西田氏との話は食からはじまり、旅、音へと果てなく広がる。

(この記事は雑誌『Discover Japan』2012年2月号掲載記事です)

● 既成のものを『疑う』ことで生まれる発想

西田(以下N) 小河君は、まだ若いのに当たり前のことが当たり前にできる。そこが偉いと思う。それって伝統は伝統として、しっかりと受け継いで、その上で破壊と再構築をやっているということだから。



小河(以下O) 野菜のむき方にもして、修業時代は六方とか八方でもくものだって教わるじゃないですか。それってすごく大事なことだと思うんですけど、でも最近思うのは、芋は芋なり、蕪は蕪なりにむいてあげたいなっていうことなんですね。

N それ、僕も料理をしていく上ですごく大事なことだと思う。

O たとえば蕪に関していうと、一番おいしい筋の中だけを使うわけですが、よく見るとちゃんと境目があって、どこに包丁を入れればいいのか、蕪が教えてくれるって感じなんですね。

N そうすることで、食べたときの食感と甘みが変わってくる。そういう贅沢な心配りが、ある意味、和食の本質もあるよね。

O ただ、昔はそれで良かったと思うんですけど、今の時代を考えると『美味しいところだけ抜いて、あとは捨てる』みたいな考え方って、もう時代遅れなんじゃないかとも思うわけですよ。だからウチではむいた蕪の皮も一手間かけて、お漬け物にして出したりします。

N その考え方にはまったく同感ですね。もうひとつ別の側面もあって、日本の野菜や肉って、どれぞってみて生産者のクオリティが信じられないくらい高いでしょう。世界的に見ても。

O 本当にそう思いますね。

N 昔は灰汁が出るから灰汁抜きをする、皮に苦みがあるから蕪の芯の甘いところだけとる、そういう料理の仕方をしていたわけだけど、そういうことをしなくともいいくらいのクオリティが今の素材にはある。そうなってくると捨てるには忍びないって思う。じつは、それが、日本料理の素朴なさの源でもあるんだよね。でも、さっきも言ったけど、小河君は伝統的な和食をすごく意味で煮て煮てやるでしょう。一方で料理 자체はものすごく正統的な和食だと僕は思うわけ。あのおもしろさは昔ながらの『修行だけを何十年も積んできた料理人』とはまったく違うものだよね。

O 自分では変わったことをやろうとは全然思っていないんですけど、結果的に普通と違ってしまうのは、ある意味そこにルールが存在しないからなんでしょうね。

N でも料理=クリエイションって考えると、それって本当は当たり前のことなんじゃないかな。

O そうです。少なくとも僕は、そう思って毎日料理つくってますね。

N これは料理に限らないことだと思うけど、もし才能とセンスがあるなら実地で学んで、実地でつくって、そうやって勉強していった方がマニアリにとらわれない、柔軟な発想ができる。それは自己発見の手段でもあると思う。

日本の料理学校もだいぶ変わってきたけど、料理をつくる勉強ばかりじゃなくて、味覚の勉強もしないといけないと思うよね。色々なものを食べたり経験したりしていい人間には、本当にいい料理っていうのはつくれないから。

O あと、最近は考える力がない人も多いですね。自分で考えないで『これどうやるんですか』って、すぐに人に訊いたりとか。

N それは人に訊いたらいいけど、とても大事なことなんだよね。一度煮したところから、自分自身の手で再構築しないと、自分流っていうのは見つかからないから。小河君が言っていた『なんでも疑う』っていうのも、そのアプローチのひとつだと思うんだけど。

O 僕からしてしたら、よく疑わずにいられるなって思っちゃうんですけどね(笑)。今まであったのをただ受け入れるだけ、それでいいと思えること自体が不思議でしようがない。まあ、だから修行中って僕、たぶんいつももっつしていたと思うんですけど(笑)。

N それはイヤなヤツだ(笑)。でも、それくらいの人間でないと頭角を現すことはできないともいえる。今、活躍している若手の料理人って、小河君も含め、みんな伝統を踏まえつつ常識の破壊と再構築をしているタイプだからね。で、料理にオリジナリティとか、その人らしさがすごく宿ってる。それは料理の世界に限らず、どんなジャンルでもそうだと思うよ。

O 今までのパターンだと、若い頃からずっと修行して、40(歳)くらいになってからお店を起こすっていう料理人が多かったでしょう。その頃には、身体にちょっとガタガタたりして。

N それから食べ歩きで勉強したりするわけだよね。でも、それじゃ遅いと思うな。

O 僕も料理屋で本格的に働きはじめた一週間くらいで思いました、『これは30(歳)までに店出さないとダメだ』って。ということは逆算すると5年くらいで(料理人として)仕上がるないと、全然間に合わない。料理長になって開店資金も少しづつ貯めたりしないといけないわけじゃないですか。

N それで店を出したのが2009年の4月だったよね。そのときって小河君、いくつだったの？

O 29(歳)です。

N で、ミシュランで最年少オーナーシェフとして星を取ったのが31歳のとき。やっぱりすごいね。

● 内面に息づくりズムが良きものを生み出す

N 料理って包丁の使い方、素材の扱い方、すべてがリズムとタイミングで、それが僕は音楽とすごくよく似ていると、いつも思ってるんだけど、『ながずみ』は店の中でかかってるのは音楽も、いつもすごくセンスがいいよね。

O ありがとうございます。じつは音楽がすごく好きで高校くらいからずっとDJをやっていたんですよ。歌は音痴なんですけどね(笑)。でも、音楽聴いていつも思うんですけど、聴きたい音楽って、そのときどきで全然違うわけですよね。朝と夜でも違うし、季節や自分の心理状態でも違うのです。

N それはその通り。料理するときも体調によって、包丁の持ち方、刻むリズム、料理の味、みんな違うわけでしょう。よくミュージシャンがリズム感の良くなかったりヒトには、いいものはつかれないって言うんだけど、それは音楽のリズムだけじゃなくて、身体の中のリズム、血の流れるビート感だって、その人のもつっているリズムなわけで、それが料理に出てくるんだよね。さっき小河君は自分が音痴だって言っていたけど、小河君の料理には『小河流の音』が生きているし、それはすごくリズミカル。とてもいいリズムをもっているよね。

O そう言っていたけど、とてもうれいですけど(笑)。

N こればっかりは僕が言っていることだけど、料理=ザック・エンターテインメント。料理人っていうのは、ただ料理だけできればいいというのではなくて、エンターテイナーなんですよ。料理で人を幸せにする。夢を与える。そのためには色々なものを知って、遊び慣れてる人の方が絶対におもしろいものをつくれる。僕も歌って踊れる料理人が理想ですよ。これは冗談みたいだけど、ホントの話。



N カウンターキッチンで料理のサーブまで基本すべて1人でやる。こんな楽しい、お客様とのぎ合ステージってなかなかないよね。でも、オープン当初から通ってるお客様には小河君の料理、変わったって言われるでしょ。

O 最近、よく言われますね。

N 前もやさしい味だったけど、もっと尖ったところがあったよね。新しいものを発見することを、あえて『疑う』と表現してしまう小河君らしさが、別の意味ですごく出していたと思う。それがすごく柔らかくなってきた、角が取れてきたっていうのは、小河君自身がもうすぐ結婚するっていうのも、きっと影響してるんじゃないかな。

O 自分じゃ意識してないんですけど、きっとそうなんでしょうね。

N 果実系の使い方とか、明らかに変わったと思う。僕も小河君がもうすぐ結婚するらしいって聞いて今日来てみたら、やっぱり料理の味が丸く、優しくなっていた。その意味でも料理が人生を変える、人生が料理を変えるっていうのは本当だよね。でも31(歳)で最年少ミシュランオーナーシェフ、今まだ32でしょう。経験値を上げる時間と、勉強する時間は、まだたっぷりあるわけだから、これからどこまでいくんだろうっていう期待はすごくあるよね。

O どうなんでしょうねえ。将来的に料理人を続けているかどうかわからないですし、10年くらいまたぐ違う仕事をしても、それもまたおもしろいだろうなっていうことは、よく思いますけどね。あれもやってみたい、これもやってみたいっていうのは結構ありますよ。

N 小河君も、やっぱり自分探しの旅をした人だった。それを聞いたことも今日はうれしかったな。

O 旅みたいに人生を生きていきたいなってことは、よく考えますね。もちろん途中で疲れもするんでしょうけど……でも、それが旅ってなんですかね(笑)。

バックナンバー

Return to Top ↑

第11回『美味しい笑顔』～野菜づくりと街づくり[Part 1.]

Category
→ menu01
→ menu02
→ menu03
→ menu04
→ menu05
→ menu06
→ menu07
→ menu08

音楽の街づくりプロジェクト

Oto +machi

第11回 『美味しい笑顔』～野菜づくりと街づくり



Discover Japan

文=三浦博史 写真=たやまりこ
text:Hiroshi Miura photo:Mariko Taya

[Part 1.]

伝統野菜を育てながら奈良の地でレストラン「清澄の里 栗」を営む、三浦雅之・陽子ご夫妻。01年にオープンしたレストランは昨年、ミシュランの一つ星にも輝いている。マルチな料理人同士の会話は、優しくも刺激的。

(この記事は雑誌『Discover Japan』2012年12月号掲載記事です)

● アメリカで出逢った、もうひとつの笑顔のつくり方

西田(以下N) お二人は福祉にかかわっていた若い頃に出逢い、福祉の勉強を兼ねたアメリカへの新婚旅行で、ネイティブ・アメリカンのホピ族の人たちと出会った。そこで経験が、今のお二人、それから、この「清澄の里 栗(きよすみのさと・あわ)」と、どうつながってくるのか。そこが皆さん、非常に気になるところじゃないかと思うんです(笑)。

三浦雅之(以下M) ホピ族の居留地に行ったのは、まったくの偶然だったんですが、その生活の中で、『お年寄りが生涯役割をもって、現役で働いている』『子どもたちのしらめが少ない』、それから、みんなでトウモロコシの収穫をするときに、みんなの中心に『種』がある。そういうことが、すごく印象に残ったんです。僕らは、アメリカで行われている理想の医療や福祉を見るために、わざわざ現地まで足を運んだわけですが、はじめは施設、制度、テクノロジー、そういうものが問題を解決してくれる、そういう近代的な発想でものごとを見ていたんですね。でも、ホピ族の居留地に行って、それが見事に打ち壊されたというか。むしろ、人がしくつながって、ちゃんと役割をもって生きていけること、人と人がつながって助け合えること。こういうことのほうが大切なんじゃないかと気づかされたんですね。

N そういうかかわり合いの中で、かたちあるものが滅び、次の世代へと受け継がれていく。それは、とてもいいことなんですよね。

M 農業も、まったくそのサイクルの繰り返しですから(笑)。

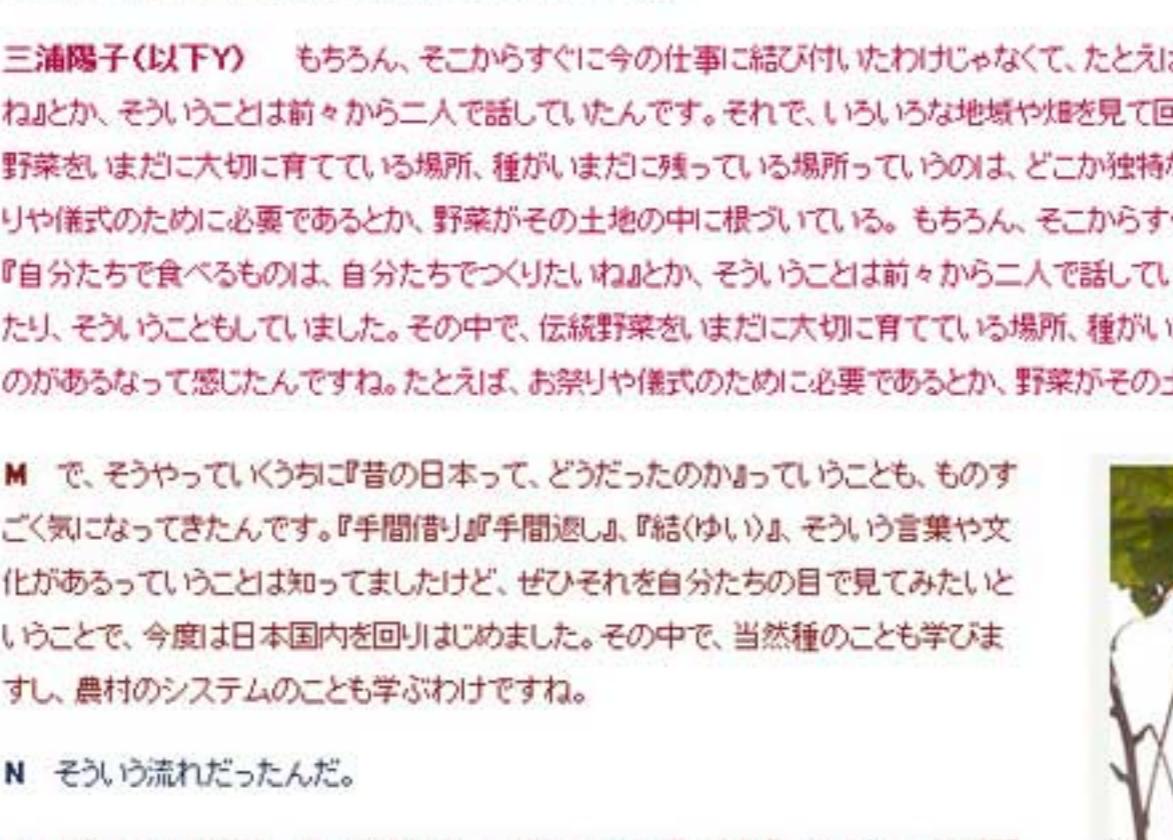
N 福祉を目指してアメリカへ行ったお二人が、日本へ帰ってきてコミュニティづくりという道を選ばれたというのも、すごく不思議なことですよね。すでに福祉のお仕事をしていたのに、まったく違う取り組みをしようと思ったのは、なぜだったんですか。普通は、そうならないと思うんです。



三浦雅之

(みうら・まさゆき)

1970年京都府生まれ。'98年より奈良近郊の高畠町を拠点に、奈良県内の伝統野菜の調査研究、栽培保存を手掛け、「01年には、農家レストラン『清澄の里 栗(きよすみのさと・あわ)』をオープン。伝統野菜づくりと食といふ人間の基本」を起点に、失われつつある日本の地域コミュニティ再生を目指す。ページトップの写真左は二人三脚で歩む、奥さまの陽子さん



丹精込めて育てた伝統野菜が、ごろごろと並ぶ食卓。どれもその日の料理に使われているため、手に取って説明することも三浦さんの仕事の一部となっている



「清澄の里 栗」は奈良盆地を見下ろす、小高い丘の上に建っている。天気のいい日には、西向きに大きく採られた窓から、美しい夕陽が差し込む。ウッドデッキから見える風景は、誰もが懐かしさを感じずにはいられない、まさに日本の原風景

M 『種』『生涯現役』といったキーワードは、実は僕らの中に最初からあったものなんですが、アメリカで見たホピ族の生活の中に、ある種の理想を見たわけです。じゃあ、その理想を実現するためには、どうしたらいいんだろう。そういう方法論探しが、その瞬間からはじまつたんだと思います。それではまず、農業をはじめようという話にならんんですね。

三浦陽子(以下Y) もちろん、そこからすぐに今の仕事に結び付いたわけじゃなくて、たとえば『自分たちで食べるものは、自分たちでつくりたいね』とか、そういうことは前々から二人で話していました。それで、いろいろな地域や畑を見て回ったり、そういうこともしていました。その中で、伝統野菜をいまだに大切に育てている場所、種がいまだに残っている場所っていうのは、どこか独特なものがあるなって感じたんですね。たとえば、お祭りや儀式のために必要であるとか、野菜がその土地の中に根づいている。もちろん、そこからすぐに今の仕事に結び付いたわけじゃなくて、たとえば『自分たちで食べるものは、自分たちでつくりたいね』とか、そういうことは前々から二人で話していました。それで、いろいろな地域や畑を見て回ったり、そういうこともしていました。その中で、伝統野菜をいまだに大切に育てている場所、種がいまだに残っている場所っていうのは、どこか独特なものがあるなって感じたんですね。たとえば、お祭りや儀式のために必要であるとか、野菜がその土地の中に根づいている。

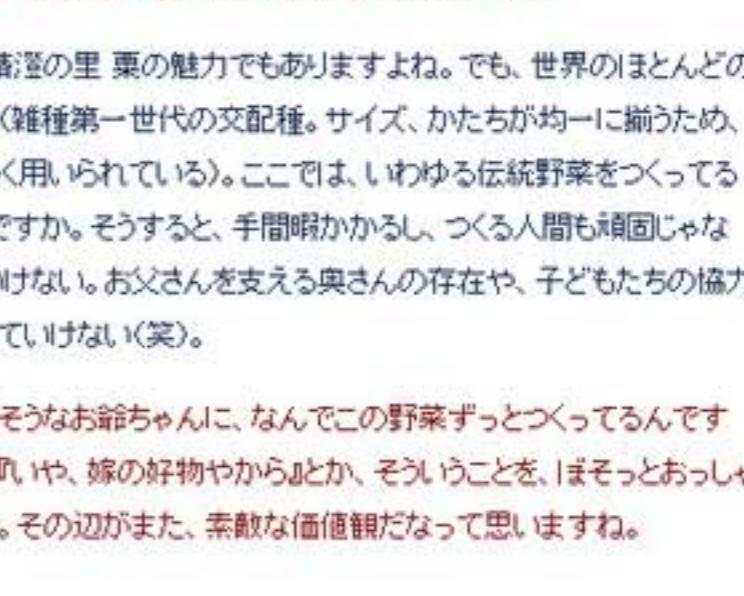
M で、そうやってくうちごと昔の日本って、どうだったのかっていうことも、ものすごく気になってきたんです。『手間借り』手間廻し、『結(ゆい)』、そういう言葉や文化があるっていうことは知ってましたけど、ぜひそれを自分たちの目で見てみたいといふことで、今度は日本国内を回りました。その中で、当然種のことも学びますし、農村のシステムのことも学ぶわけですね。

N そういう流れだったんだ。

M そうなんです(笑)。その中でわかってきたことは、さっきも言ったように、伝統野菜が残っているところというのは、伝統芸能も残っているところが非常に多いんですね。しかも生物多様性が残っている。人と人の相互扶助のシステムも、ちゃんと残っている。

このすべてが並行で残っているんです。で、僕らがホピ族の村を見たことっていふのは、まさかこれだったんだ、ということがわかつた。それが今は、農業を大量に使って自然のバランスが崩れてしまったり、個人主義的な価値観になり過ぎて、村の人の人間関係や集落そのものが疎遠でしまっている。じゃあ、どうしたら、それを再構築できるんだろう。

N なるほど、それで伝統野菜という昔ながらのツールを上手に使っていくことで、地域のコミュニティそのものも再構築できるんじゃないかな、となったんですね。

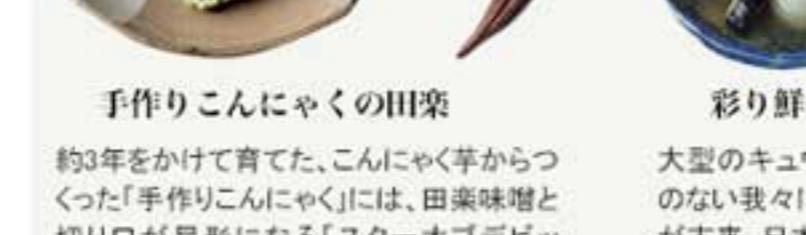


M まさに、そうなんです。あと、僕らが伝統野菜の種に、これだけ魅せられているというのも実はもうひとつ理由がありまして、伝統野菜をつくってこられた方っていうのは、皆さん、料理上手で社交的な方がとても多いんですよ。

同時に、人と人とのつながりをとても大事にされている。お邪魔したときに食事をごちそうになることがよくあるんですが、そういうときこそ、家族レベルでの幸せっていうものを、ものすごく実感できるんですね。

N それは、清澄の里 栗の魅力でもありますよね。でも、世界のほとんどどの農業は、F1種(雄株第一世代の交配種)。サイズ、かたちが均一に揃うため、大量生産に多く用いられている。ここでは、いわゆる伝統野菜をつくるわけじゃないですか。そうすると、手間暇かかるし、つくる人間も頑固じゃなきゃ、やっていけない。お父さんを支える奥さんの存在や、子どもたちの協力もないつくついていけない(笑)。

M その頃はお爺ちゃんに、なんでこの野菜ずっとつくるんですかって聞くと、『いや、嫁の好物やから』とか、そういうことを、いまそっとうるんです(笑)。その辺がまた、素敵なお宝値観だなって思いますね。



鈴木かな奈良で育まれる、伝統野菜

大型のキュウリなど、交配種しか見たことのない我々にはそれだけで新鮮だが、これが古来、日本人が食べてきた伝統野菜。もちろん、しっかりとした「野菜本来の味」が宿っている。

手作りこんにゃくの田楽

約3年をかけて育てた、こんにゃく芋からつくれた「手作りこんにゃく」には、田楽味噌と切り口が星形になる「スターオブデビッド」、赤い「ベニ」というオクラを添えて、花オクラの葉から漏る香りがアクセント。

手作りこんにゃくの田楽

大型のキュウリなど、交配種しか見たことのない我々にはそれだけで新鮮だが、これが古来、日本人が食べてきた伝統野菜。もちろん、しっかりとした「野菜本来の味」が宿っている。

手作りこんにゃくの田楽

大型のキュウリなど、交配種しか見たことのない我々にはそれだけで新鮮だが、これが古来、日本人が食べてきた伝統野菜。もちろん、しっかりとした「野菜本来の味」が宿っている。

手作りこんにゃくの田楽

大型のキュウリなど、交配種しか見たことのない我々にはそれだけで新鮮だが、これが古来、日本人が食べてきた伝統野菜。もちろん、しっかりとした「野菜本来の味」が宿っている。



清澄の里 栗(きよすみのさと・あわ)

大和伝統野菜、世界各国の伝統野菜を自分たちで育て、収穫し、お客様に料理として供する。この素朴でありながら新しいアプローチは、2011年、ミシュランで一つ星を獲得するという栄誉にも輝いた。奈良市勝南院町には「栗 ならまち店」もあり、こちらは築130年の町屋を改装したお店となっている。

住所:奈良県奈良市高畠町861 Tel:0742-50-1055

営業時間:11:45 ~ 16:00(L.O.15:30) ※完全予約制

www.kiyosumi.jp/awa-kiyosumi/

第11回『美味しい笑顔』～野菜づくりと街づくり[Part 2.]

Category
menu01
menu02
menu03
menu04
menu05
menu06
menu07
menu08

音楽の街づくりプロジェクト

oto
+machi

第11回 『美味しい笑顔』～野菜づくりと街づくり



文=三浦博史 写真=たやまりこ
text:Hirosi Miura photo:Mariko Taya

[Part 2.]

対談の第二章では、三浦夫妻が奈良に『清澄の里 栗』を開くきっかけとなったアメリカでの体験、そしてレストランという場を通じて実現したいことについてお伺いします。

(この記事は雑誌『Discover Japan』2012年12月号掲載記事の番外編です)

● それまでの考えを覆した、ホピ族の懐かしい暮らし

西田(以下N) ウェブ版ではお二人の出会い、それからこの「清澄の里 栗」を開くきっかけ、その転機に至るまでを、改めてじっくりお聞きしたいんですが。

三浦雅之(以下M) 福祉の仕事を目指していた頃、彼女が20歳、僕が18歳のときに、奈良をベースとする「たんいまの家」(註:奈良たんいまの会、社会福祉法人・わたまうしの会、財団法人・たんいまの家の三つからなる)という市民活動で出会ったのが最初ですね。

N そこで人生の伴侶も見つけてしまったわけですよね。羨ましい話だなあ(笑)。それで結婚された後、アメリカのカリフォルニア州バークレーへ行かれたそうですが、そのきっかけというのは、何だったんでしょう。

M 私が当時勤めていた研究所(障害者自立生活研究所)の所長が、カリフォルニア大のバークレー校に留学していた関係で、向こうに沢山の知り合いがいたんです。

N ホピ族(註:ネイティブ・アメリカンの部族でおもにアリゾナ州に居留)と出会ったというのも、そのときの話なんですか。

Y そうなんですが、これもまったく偶然だったんです。ナビゲートしていただいた現地の方が、たまたま現地でネイティブ・アメリカンの支援をされている人だったんです。



N お二人が受けたカルチャーショックはすごく大きかったんじゃないですか。

Y 私たちがその居留区にいる間に、ある長老の方が亡くなられて、お葬式があったんですけど、それが一週間とか二週間にわたって続くものなんです。それに参加したときに、なんとも暖かい雰囲気を感じたんですね。私は田舎で育ったんですけど、やっぱり、お年寄りが亡くなったときは、お葬式がお祭りのようになるんです。もちろん、家族としてはとても辛いことなんですけど、そういうときにしか会うことのできない遠くの親戚がやってきて、私たちが知らないお爺ちゃんや、お婆ちゃんの話が聞けたりもするんですね。それと、とても似たものを感じました。

N 高齢化や福祉って先進国では大きな問題になってますけど、それってじつは入れ物となる箱や技術なんかの問題じゃなくて、突き詰めれば、お年寄りたちが亡くなるとき、笑って見送ってあげられるかどうか、それに尽くるんじゃないかという気が、すごくするんですよ。昔は当たり前だった生活の土台が薄れかけている日本と、アメリカで偶然目にした、ネイティブ・アメリカンたちのどこか懐かしい暮らし。その対比があったからこそ、よけい印象に残ったのかもしれないですね。



M 「たんいまの家」には、ネットワーキング社会研究所というシンクタンクがあったんですが、そこで研究していたことのひとつに、さまざまな市民活動(今でいうNPO法人)が地元に根づくためには、どうしたらいいかという調査研究があったんです。あるひとつの課題を、さまざまな分野の違う活動を組み合わせていくことで解決していく、ネットワーキングという手法がある、ということを、そういう活動の中で知りました。もちろん見て知っているのと、できるというのは、まったく別の話ですけど(笑)。で、自分たちにしかできないことって何だろうって、考え始めたんですね。

N それで、奈良で農業を始めるという流れになるわけですけど、お二人とも畠仕事が元々好きだったそうですね。それも大きかったんじゃないですか。

Y そう思います。おいしい野菜を食べたいと思ったら自分たちで作るしかないっていうのは、旅行に行く前から思っていたことでした。

M あとは、当時芸術を掲げて街おこしをしているところって、結構あったんですけど、もっと生活文化に根ざした取り組みというのが必要なんじゃないか、とも思っていたんです。

N 伝統野菜を自分たちの手で作る、生活文化に根ざしたところから街おこしをする、そういうビジョンにレストランをやるという選択肢は、どうやって入ってきたんですか。

M それは選択肢のひとつではあったんですけど、僕ら自身の手でできるとは、最初は思っていなかったんです。最初考えていたのは、街おこしのためのNPO法人を立ち上げること、ただ、それだけでしたから。そういう意味でも清澄の里 栗っていうお店ができるのは、本当にラッキーなことだったと思ってますね。

N 目の前に自分で作った伝統野菜の畠があって、そこから収穫した信頼できる食材を、自分で料理して、お客様にお出しすることができる。お二人がお互いを思いやって、お客様を迎えるだけで、何もしなくても、それが最高の『おもてなし』となる。ミシュランが去年清澄の里 栗に一ツ星を付けたというのも、だからじゃないかと思う。

M そんなに褒めていただいたら、これからは、夫婦ゲンカできなくなっちゃいますね(笑)。



第11回『美味しい笑顔』～野菜づくりと街づくり[Part 3.]

Category
→ menu01
→ menu02
→ menu03
→ menu04
→ menu05
→ menu06
→ menu07
→ menu08

音楽の街づくりプロジェクト

Oto
+machi

第11回 『美味しい笑顔』～野菜づくりと街づくり



Discover Japan

文=三浦博史 写真=たやまりこ
text:Hirosi Miura photo:Mariko Taya

[Part 3.]

対談の第三章では、ヤマハ株式会社で音楽の街づくりプロジェクト「オトマチ」に取り組む佐藤雅樹さんも話の輪に加わります。食と音楽。一見してジャンルは違えど、巡り巡ってそれらは共に豊かな街づくりを実現させる大きなエネルギーになっていきます。

(この記事は雑誌『Discover Japan』2012年12月号掲載記事番外編です)

● 人と食があれば、そこから祭と音楽が自然に生まれる

N 西田(以下N) 佐藤さんもヤマハという企業のなかで、街作りという言葉をキーワードに活動をされていますけど、本当の意味での『街作り』って、人だけでも、伝統野菜だけでも、あるいは音楽だけでも、できないことですよね。そこには『食』という要素が絶対に必要になってくる。そういう意味でも、三浦さんが街おこしのために最初に選んだファクターが伝統野菜だったというのは、ものすごく正しい選択だと思う。

S 佐藤(以下S) 三浦さんのお話しされてることっていうのは、まさに僕らも普段から考えたり、悩んだりしていることで、その答えがここにあるな、と思いつながら、お話を伺っていました。三浦さんは、地域コミュニティ再生のためのツールとして、伝統野菜を捉えているわけですが、僕らも『音楽』というツールを使ってもらえないだろうかという段階で、ようやく辿り着いたところなんです。三浦さんたちがやってらっしゃることが、すごいなと思うのは、そのすべてのファクターが、伝統野菜づくりから始まる流れの中に、全部崩つてはいることなんですよ。最終的に奈良、それもこの地を選ばれたというのには、何か理由があることだったんですか。

M 『いま』市街地近郊の、中山間部であること』というのが、条件だったんです。実際、ここは沢山の世界遺産がある奈良の街から、クルマでわずか15分。これから地域コミュニティというのは、そこに暮らす人たちだけじゃなく、そこを訪れてくださる方の交流人口というのも、大きな要素になってくると思うんです。



佐藤 雅樹 (さとう・まさき)

ヤマハ株式会社 国内営業統括部 マーケット RAND部 音楽の街づくり企画グループマネージャー
音楽空間のデザインからディレクション、プロデュースまでを手掛ける。
最近の関心はサステナブルコミュニティや街づくり、市民祭など。

N 三浦さんは、伝統野菜を作っていますけど、レストランもやっている。同時に地域コミュニティを再構築しようとする人でもあり、そのコミュニティの一員でもある。三浦さんは、単なる農家の方でも、レストランのオーナーでもなくて、その全部なんですね。

S 社会学者が最近よく言っている話題に、本当に大切なのはノーシャル・キャピタル(註:人々の協調した活動が活性化することで、社会の効率を高め、活性化することができる、という考え方)なんじゃないか、というのがありますが、社会関係資本というのは残念ながら目に見えないものでもありますよね。でも、今日畑を見たときに会いました島山さん(註:地元で伝統野菜づくりをしている、三浦さんたちにとって先生のような存在・写真右上)、ああいった方の存在や、そこから生まれる関係性といったものが、まさにノーシャル・キャピタルなんじゃないかと思うんです。音楽を通じた街おこしや、雑誌というメディアを通じての街おこしも、目指しているところは結局同じなんだと思いますね。

N 三浦さんたちが目指す地域コミュニティづくり、福祉、そういうものは『清澄の里』という存在を通じて、かなり具体的に見えてきていると思うんですが、ここからさらに先、こういう方向を目指したい、というようなものは、もうすでに考えてらっしゃるんですか。



M 私たちのこの事業というのは、日本中の地域コミュニティづくりにとって、種火のような存在になれるんじゃないかと直感してまして、そのためにはやるべきと思ってるんです。どこか、『誰かにやられてる感』というのが、常にありますよ(笑)。やっぱり先ほど佐藤さんもおっしゃっていたように、時代の意志に動かされてるなっていうのを、本当に強く感じるんですね。日本の農村地域における優良事例として、罐形のひとつになればいいなと思っていて、そのためには経済という要素も絶対必要ですが、一方で公益的な要素というものも、必ずありますので、その両方を見ていくことが、大事だと思います。ウチの場合は、経済の部分に関しては、株式会社である清澄の里 東でちゃんと商いをする、文化継承とか公益的なものに関しては、NPO法人でやる、というように分けてやっています。

S ちゃんとそこまで考えて、事業を組み立てていらっしゃるというのがすごいですよね。



M お野菜を育てるのも、人が育っていくのも、すごく似ている部分があるんじゃないかなって、ときどき思うことがあります。僕も以前、大病をしたことがあったんですけど、身体を壊してみるとまでは、まわりから何を言われてもわからなかったんですね(笑)。それと同じで、いくら僕らが言つても、相手が聞く耳をもってくれなかったら、伝わらないこともあるでしょう。でも、人間は必ずどこかで頭を打つときがありますから、そのときに変わるチャンスって、あると思う。その、いつか変わって耳を傾けてくれるチャンスのためにも、僕らは準備しないといけないですし、種火のようなものも、ちゃんと燃やしておかないとけない。毎日毎日の生活が、そのまま積み重ねになってしまいけたらいい、今はそう信じてやっています。

幕府打倒に尽力した、後醍醐天皇の皇子、大塔宮護良親王である。際立つ

鎌倉時代末期、このよ
「大塔宮護良親王出陣図」



になるのはいつごろから
なのか。江戸時代中期の
故実家、伊勢貞丈の書いた
「貞丈雜記」には、平

安時代末期、鳥羽天皇の

頃、花園の左大臣と呼ば

れた源有仁が洒落もの

で、眉を抜いて、お歎黒

や白粉、そして紅を付け、

ない。(14世紀ころ)

伝統を重んじたのであ

る。絵巻物を見るとき、

男性の顔の白さや眉の形

に注目してみよう。物語

が違つて見えるかもしれない。

(14世紀ころ)

や眉化粧は公家だけでは

く、武士でも行うものが

現れ、江戸時代以降は再

び公家階級を中心に、明

治の初めまで行われた。

室町時代には、お歎黒

や眉化粧は公家だけでは

く、武士でも行うものが

現れ、江戸時代以降は再

び公家階級を中心に、明

治の初めまで行われた。

エーベルンの曲が始まると、イス

30人ほどの計画的行為だった。

対立に向けた音楽的回答だった。

プロムス」で見られた。

ズービン・メータ指揮のイスラ

エル・フィルハーモニーが、ロン

の「ロミオとジュリエット」

エフの「ロミオとジュリエット」

から「ティボルトの死」対立が生

らう。後半のアルベニス

トの「アントニオとセシル

」も無残な死を示したのだ。政治的

思

う。自分が普段、東京で暮

らしていると、人々の顔

が均一化し、いわば「デ

ジタル」化していると感

じることがある。青ばな

い色を垂らし、ひざを擦りむ

いているような子どももも

いなくなつた。かつての

日本人にあつたような生

き生きした表情を、今

の修

化

は、ユダヤ系のギル・シャハムの

みでエールを送った。

アンコールはなんとプロコフィ

ーイ・コルサコフの曲の前にも騒ぎ

して、この

は、ユダヤ系のギル・シャハムの

みでエールを送った。

アンコールはなんとプロコフィ