

地域活性化という「遊び」

37

京都市
福知山市 「みわ・ダツシュ村」から

山本晋也

限 界集落の皆さんと
豊かな自然環境に囲まれ

自由にのびのびと育ててきましたが
ときには重い責任感や緊張感も味わ
ってほしいなどと考えていたところ
いいタイミングで

お話をいただいたので
子たちの意見も聞かず



お客さんの視線を良い緊張感に変えるトレーニング
になりました。小さなお店なので手元まで見られて
しまいます。

二つ返事で「やりましょう！」と勝
手に返事をしてしまいました。

都会に生まれて8歳のとき

田舎へ移住。

畑仕事、山仕事、大工仕事に狩猟に

料理に自転車旅行と

退屈な田舎の日常を

楽しい遊びに変えながら

あつという間の10年を

駆け抜けた長男。

良い話というのは

そんな子たちの成長ぶりに

興味を持たれた方が

一度日本酒のお店で子たちのコース

料理を出してみないか？

というものでした。

僕が勝手にやりますと

決めておきながら

ご飯と美味しい漬け物……

遊びこそ本当の力が出る



鹿つくねのお吸い物。
鯉節の他に鯖節、鯖節など
試作に試作を重ねた自信作でした。

後で一応子たちに聞いてみますと
もちろん「やりたい！」と
こちらも二つ返事。
家内は「そんなこと勝手に決めてき
て」と言っていました
まだまだ家も手狭で、大人も子供も
個室というのがなく

筆者プロフィール

1968年、京都生まれ。美術大学を卒業して渡米後、京都で現代美術作家として活動。そのかわらオーガニックレストランを経営するも食材を種から作ってみたいとなり、京都市内で畑を始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダツシュ村の清水三雄と出会い、福知山市の限界集落に移住。廃屋を修繕しながら家族で自給自足を目指す。土と向き合ううち田畑と山や川、個人とコミュニティの関係やその重要性に気がつき、田舎も都会もすべて含めた「大きな意味での自給」を強く意識するようになる。この考え方は、美術家時代にドイツの現代美術家ヨゼフボイスのすべての人が参加して創り上げる社会彫刻という概念に影響を受けた。現在みわ・ダツシュ村副村長。

普段からコミュニケーションはとれ
すぎというくらいとれていきますから
それが子供たちの喜ぶことなのか嫌
がることなのかは
今の僕には100%わかります。

農業という職業柄

自然を観察するという姿勢も身につ
いていきますから

その辺りも子育てには大変役立ち

喋らない植物や言葉の通じない動物

たちを相手にするより

子供なんかは

かえって楽なくらいです。

今子育てを始めた方や

子育てに悩んでおられる方々には

何らかの形で農業に関わることを強
くお勧めいたします。

てコース料理。

子たちには今までに何度も農
場のカフェで取り組んでもらったこ
とはありますが

相手は全て

相手は全て

僕の友人や地元の常連さん。だからと言ってそれに甘えさせるようなことは絶対にさせませんが、何かの事情で万が一料理がもたついたりとしても、お客さんから叱られるということは100%ありません。そういう条件もあってこそ、のびのびと上手にこなしてこられたのだと思います。今回お世話になるお店では、お客さんは全て初対面。



メインは鹿肉のステーキ丼。炊きたてのご飯とメディアムレアのステーキを同時に完成させるのは至難の技でした。



終わりにには記念撮影希望者がカウンターに殺到?? 田舎の子なのでドキドキだったと思います。

都会のことですから開始から終了までの2時間で15分ごとにスケジュールが決められており、ビルの中ですから厨房もはるかに狭く、機材も限られています。相当柔軟に頭と体を使えなければこなせる仕事ではありません。万が一失敗すればチャンスをお逃しください。大変迷惑がかかることになります。そういうわけで普段より念入りに

試作や練習を重ね、ダメなところは、そのつど対策を考え改善し、お世話になるお店でも定休日にキッチンをお借りするなどして、一番とほほ同じ条件の練習もさせていただきました。料理の腕やスピードは、かなり上がってきており、別にそこまでしなくても、心の隅では思っていたのですが、しかし練習せずに、それがたまたま上手くいって、お客さんに褒められて、実力もない自信過剰になってしまっているのが一番怖いことなので、ちょっとかわいそうですが、本番の前日にはわざとかなり厳しい評価をして、気持ちを引き締めてもらいました。

当日は吸い物に始まり、煮物があつたり、カツがあつたり、メインは炊きたてのご飯と鹿肉のステーキで、調理はそれぞれ素晴らしく、最後のステーキの焼き加減にも拍手が出るほど好評だったので、もっとも印象に残ったのを、お客さんに尋ねてみましたら、炊きたてのご飯とお漬物でした。我が家ではあまり炊飯器を使わず

薪やガスを使って、銅の羽釜で炊くのですが、火にかけてからはもちろん、お米を洗い始めるところからタイマーを使って時間を計り始めます。何分火にかけるというのも、もちろん大切ですが、お米がどれだけ吸水したところで炊飯を始めるかというのは、我が家でもっとも重要なポイント。日常こういうことをとことん追求して遊んでいますので、お客さんの遅刻さえなければ、ご飯の炊きたてをメインにピシッと合わせるというのは、それほど難しいことではありません。漬け物も普段から子どもたちが世話している平凡なものを使いました。「こんな美味しいご飯とお漬け物食べたいの初めて! 感動しました!」と全員の方からステーキの焼き方、ご飯とお漬け物を褒めていただいたときは、お金をたくさん払えば手にはいる高級な食材より、僕たちの何気なく繰り返し返す日常を評価していただきたみたいで、大変嬉しく感じました。子どもたちも本当に楽しかったと、無事イベントを終えました。遊びこそ、本当の力が出るものですよ。