

地域活性化という「遊び」

38

京都市 福知山市 「みわ・ダツシュ村」から

山本晋也

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ー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セフボイスのすべての人々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。

鶏が先か卵が先か？
西洋ではずいぶん昔から

真剣な議論がされており
その議論は

今でも続いているようですが

我が家の場合は

卵が先にやってきました。

以前、友達にもらったものや養鶏場

から分けていただいた鶏を捌いて

ソーセージや焼き鳥を作っていたの

ですが

なんでも原点からやってみたくなる

のが子供の好奇心。

昨年の春頃から本で調べ始め

自分たちが作りたい料理に合うよう

な肉用種や卵用種など

数種の卵をネットで探して購入しま

した。

昨年6月頃12羽ほど孵化させ

半分は狐か狸に食われるという

ハプニングもありましたが

生き残った半分は順調に育ち



手作りの育雛箱です。



オリジナルの発酵飼料。

先日より産卵も始まりました。

餌は周りの雑草を刈って与えている

ほか

販売されている配合飼料では面白く

ないと

発酵させて飼料を作っています。

地元の米農家さんからいただいた古

米や糠をベースに

牡蠣殻カキや自分たちで焼いた竹炭など

を混ぜ

を混ぜ

原点からやりたい子供の好奇心

鶏の孵化から始めた卵料理

世話をしながら行動を観察したり

鶏はもともと鳥だということから

食性を考えると

畑にいる虫やミミズが一番良いはず

だと自分たちなりに推測し

空いている畑をフェンスで囲い

放し飼いにもしています。

もともと子供たちが自分たちで

食べたいと始めたのです



卵から孵すとよく馴れるのでしょうか。



カフェのお客様と手打ちパスタ初体験。



絶品カルボナーラ！

この卵で卵焼きやシュークリームを作ったところ
ものすごく美味しいものができて
こんな美味しいものを自分たちだけで
食べていたらバチが当たる！
ということ農場のカフェでも使う
ことにしました。
しかしまだまだ数が少ないので
カフェで使うと
あつという間に自分たちの食べる分
までなくなってしまうので
今年は鶏の数を
増やすことにしました。
今有雛箱で10羽の雛がピヨピヨ鳴い
ています。
この雛が卵を産むようになるまで
自分たちの食べる分は
ちよつと我慢。
卵焼きやシュークリームのほか
卵を使った手打ちパスタの練習も始
めました。
以前子供たちが蕎麦を打つことに熱
中していたことがあったので
上達は早く、なかなか美味しいもの
ができています。

中でも
つい先日作ったイノシシペー
コンを使ったカルボナーラは
素材ですがなんとも力強く
農村にある本当の食の豊かさを感じ
させるようで絶品でした。
しかしそれは

鶏がどのようにして生まれ
育てる人がその世話にどのくらいの
時間を費やしたかを
僕たちが実際に見て知っているから
こそ感じるのかもしれない。
ただメニューに載せているのでは伝
わらない。
ふとそう思った時に
予約で家族連れのお客さんが来られ
ていたの
その家族のお子さんと
鶏に餌をやり、卵を取りに行つて一
緒にパスタを打ってみました。
パスタの生地はなかなか硬く
初体験の子供たちは
苦戦していました
麵を伸ばしていく工程や切る工程に
なるとすごく楽しんで満面の笑み。
産みたての卵の温かさや
鶏の鳥としての美しさも感じてもら
えたのではないかと思います。
せっかく田舎にやって来ていただい
たのですから
食事をただ美味しいと
食べて帰るだけでなく
ちよつとした体験をすることで
美味しい理由を
全身で感じていただき
それを通して農村の価値を
もう一度見直していただけるような
面白いカフェにしていきたいと思っ
ています。