

# 地域活性化という「遊び」

54

京都市  
福知山市 「みわ・ダッシュ村」から

山本晋也



初日の焼き上がり、食感が悪く不満足。  
作業を思い出し失敗の原因を考え中。

さすがに仕込みに時間がかかるので日に3回は無理ですが

やろうと思えば

毎日くらいならできます。

ただ

朝食食べるというところにこだわるとクロワッサンは発酵時間がとてもシ

ビアなので

前日の夕方生地準備をして

当日の朝4時ごろ起きて

成形など始めなければ

うまくいきません。

また気温が高い今の季節は

特に難しいのです。

しかし子供というのは

「やりたいことを

やりたいと思ったときに

やりたいようにやりたい」

という生き物ですから

難しいとか易しいというのは

それをやるかやらないか判断する材料にはなりません。

たい

とコーヒー豆の焙煎を始め  
焙煎がうまくなり始めると

「うーん」  
「なんか違うなー」  
「もう一晩泊まるわ」  
子 たちは今日で三日連続  
カフェに泊まり込みました。

カフェラテに始まり

「もっと美味しいカフェラテを作り

できるできないなんて考えない

ただ「やる！」子供たちから学ぶ



早朝4時、眠い目を擦りながらも手早く成形。遅いと温度が上がり品質が悪くなるそうです。



失敗を恐れない子供は逆さ宙返りをマスターするのもあっという間です。

できるかできないかなんてことも全く考えていないと思います。ただ「やる！」だけです。そんな根拠のない自信が通用するほど現実には甘いものではなく見事に何度も失敗するわけですがその失敗の直後「明日もう一度やったら次は必ずできるよ」と何事もなかったように



失敗のすえ完成したクロワッサンとカフェラテ。販売も十分なクオリティになりました。

笑っています。しかしこの態度は侮れません。な ぜかというとは昔から「失敗は成功のもと」と言われるくらい実は何よりも貴重で素晴らしい経験。100の成功例をネットや他人が書いた本で読むより自分でチャレンジして失敗した経験はそれがたった一度であってもやはり本物の生きた情報源。失敗は失敗と単純に捉えずすぐに子供をしっかりとつける。僕たち大人が実は間違っています。事実プロでも条件の悪いとされるこんな季節に子たちの焼くクロワッサン。失敗することに見た目、味ともに信じられないスピードで進化を遂げ周りの大人は舌を巻いています。僕たち大人も失敗を恐れない子供の考え方に学び直して自分の殻やこの時代の閉塞感を打ち破っていききたいものです。