

地域活性化という「遊び」

55

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くなり、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。

先 日20歳になった長男と
17歳の次男。

夏になると自分たちが小学生のころ通っていた

茅葺民家で全国的に有名な美山町にある自然学校に

ボランティアスタッフとして滞在しています。

ただこちらも週末は農場でカフェをしております

二人同時に抜けるとこちらもスタッフが足りなくなりま

すので長男と次男がそれぞれ期間を決めて交代で関わっています。

料理の腕が上がったのも考慮して通常営業のカフェのほか

予約制でコース料理も提供しています。

コース料理の場合は通常のカフェ営業とは違い

季節や食材の旬を考慮し

お客さんの好みや要望も聞いて長男がリーダーとして

コースのメニューや流れを決め次男は調理補助

三男が皿洗いという感じでうまくまとまっています。

しかしこの夏

幸か不幸か長男が不在の時にコース料理の要望が

2件ありました。次男が不在の場合

三男が調理補助に回ることでなんとかなるのですが

長男がいなくなるとちよつと大変。

技術の点だけで見れば長男と肩を並べるくらいのことでは

親の胃も痛くなる

子供たちのシェフ初挑戦

次男はまだまだ長男から指示のあったことをやってきたに過ぎず

メニュー決めはもちろん食事前後に行なう

お客様向けの挨拶も

今まで長男の横に立っていただけで未経験。

予 約の連絡をいた

ただこうか

僕がリーダーとして全て

を決めて指示しようかとい

ろいろ考えたのですがまずは次男の意思を確



長男は清流でアマゴを手掴みするほど川の達人デス。

「なんとかやってみる」というので「ご連絡いただいたお客さん(幸いにも2組とも僕の友人でした)に了承を得て

挑戦させていただくこととなりました



メニュー、タイムスケジュールは紙に書いて打ち合わせ。



最後はラテアートのショーで締めました！



事前の練習。
炭火調理は火力の調整が難しいし火傷はつきもの。

た。
知り合いといえどやはりお客様。きちんとお金を頂戴するのに失敗は許されません。いつも家庭でやっているように力を発揮できれば全く問題ないのですが何と言っても経験の少ない17歳。プレッシャーがかかり緊張してしまふと何が起るかわかりません。14歳の三男もただの皿洗いから格上げになって仕事としての本格的な調理補助は初の経験。さすがにぶつつけ本番というわけにはいきませんので事前にしつかりメニューを練り仕込みと配膳のタイムスケジュールを分刻みで紙に書き当日までに2回本番さながらの練習をしました。時間や気持ちに余裕が持てるように前日にできる準備はしっかりとこなしランチコースということで当日は朝5時から準備を始めました。できるだけの準備をただけあって当日は心配とは裏腹に極めてスムーズに進みお客様からも称賛の声が上がっていました。ただ次男三男ともにものすごく緊張したそうでコース料理のときプレッシャーでした。

ばしば胃が痛くなる長男の気持ちがよく分かりましたと食事後の挨拶でお客様に語っていたのはとても印象的でした。
若者は自由になりたいとよく言いますが自分で決めて自分で動くということと同時にそれなりの責任が自分に発生するということを知る大変良い機会になったと思います。ただ人に言われたことをやるのとは大違いで今回はさぞ大変だったと思いますが成長していく上でそれはいざれ楽しみややりがいに変わっていくことでしょう。今回は子供たちだけでなく、こちらも胃が痛くなりそうでしたがそこは大人も「ドキドキハラハラは楽しい遊び！」と腹をくくって子供にチャンスを与えていかねばなりません。そして今回のお客様が料理の内容だけでなく17歳と14歳の挑戦そのものを楽しんでいただいたことは子供たちにとっても大きな贈り物だったと思います。そういう大人が増えれば日本の若者もきっと変わっていくことでしょう。