

地域活性化 京都府福知山市 「みわ・ダッシュ村」から という「遊び」 74 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しながらオーガニックレストランを営む。食材調達のため畑も始める。結婚して3人の子供を授かったころ、農業生産法人みわ・ダッ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。現在みわ・ダッシュ村副村長。

自分たちでハードルを上げながら
跳び越えるのを楽しむ。
とうとうネット販売も始めて……
どこまでお客様の立場に立って考えられるか。

白熱するコーヒー研究 子供たちが夢中

まだまだ寒い日もありますが車の窓が凍ることもなくなり子供たちも少しは早く布団から出てくるようになりました。

田 舎の朝といえば
やつぱご飯とお味噌汁
それにお漬物。

「あー生きててよかった!!」

と思う瞬間ですが

最近朝はパンとコーヒー。

移住13年目



朝食はやはり時間との対決!

いよいよ田舎の暮らしに飽きてしまったか

というところではなくて

ここ数年子供たちが夢中になってい

たコーヒー研究がさらに白熱。

コーヒーの試飲はもちろんのこと

食べ合わせの研究や季節に応じた

コーヒー関連の写真撮影が

必要というのがその理由です。

特別に試作の日を

設けてもいいのですが

食べ物というものは

一口食べた時の味だけではなく

途中や後味

食べ終わってしばらく経った時の感

じなど

実際に自分たちが

お客さんになってみないと

わからないことは多いものです。

その日の天気や

温度や湿度によって

美味しく感じるもの、食べたい量

食べたいものの温度も微妙に変わ

ってきます。

それも人によって違ってくるので

パーフェクトに合わせることは

絶対に不可能ですが

食材が生き物なら

食べる方も生き物で

その状態は日々変化する。

そういう事実があるということを知

知っているのと知らないのでは

自分たちの取り組む姿勢が

大きく違ってきます。

どうせやるならということ

コーヒー担当、食事担当と

それぞれにわかれ

提供のタイミニングがキチンと揃う

ような練習もかねています。

同じ出上がりかみえても

調理途中に無駄があり

必要以上に時間がかかったものは

やはり良くなり

写真に撮るとその辺りの雰囲気は

なんとなくですが

写ってしまいます。



写真撮影は次男の担当。書物だけでは飽き足らずオンラインセミナーなどで勉強しています。



コーヒー担当はメニューによって豆のブレンドを考えます。



三男は豆が売れてから納品書作成方法を勉強していました(笑)。

コ

ーヒーに関しては
とうとう自分たちで

ネット販売もはじめたように
コーヒーの品質や写真の撮影など
興味のあることの

クオリティーは高いものの

ネット上に商品を並べる順番や

宣伝方法

発送時の梱包や顧客管理方法など

はまだまだ手探り。

ECサイトを見る人

商品を買った人が受け取った時の

気持ち

その辺りを

それぞれの人の気持ちになって
考えられるかどうかは鍵ですが

まだまだ勉強が必要ですね。

そういう情報も

ネットや書籍でも得られますが

実は日常生活で得られることが

最も新鮮でわかりやすいのです。

自分がネットでものを探す時

自分が商品を受け取った時

販売者の粗探しを

するのではなくて

どういう時に嬉しくなったり不快

になったりするの

その理由や解決策を

自分なりに考えてみるのはとても

面白くてためになると思います。

小さな頃から

小 日常生活や遊びを通して

子供が楽しめる

ちょっとしたハードルを与え

年齢や状況に応じて

上げたり下げたりすることを

楽しんできましたが

それは今も変わらず

続いています。

最近はそのハードルを

自分たちで上げ

跳び越えることを

楽しんでいようですが

それだけでは

まだまだ子供ですね。

現実には跳び越えたあとにも

まだまだ道は続きますので

継続することの難しさ

大切さを理解し

それを楽しむことを

教えていかねばと思っています。