地域活性化という「遊び」

京都府福知山市
「みわ・ダッシュ村」から

82 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経営。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。

東京のレストランから注文が

自分たちで捕獲解体した野生肉をどう売っていくか
まずは憧れの料理人たちにDMを送った
なかなか反響はもどってこない
弱気になりかけていたところに一本の電話が……

野生肉の販促開始

先日次男が20歳になり
立派に成長した子たちが
捕獲方法　捕獲場所　使う道具
隅々まで手を抜かず
試作を繰り返し
丹念に仕上げた野生肉



シーズンとはいえ、たった12cmの円を踏ませられないと獲れません。

いよいよ完成
出荷体制が整いました。
どんなにこだわって
良い商品ができても
それを買っていただける人がいなければ
継続することはできません。
年齢的にそのことも
自覚し始めたのか
挨拶から食肉に対する
こだわりなど
写真を撮り文章にまとめ
数ページの冊子を作りました。
写真は
カメラが得意な次男が
三男と照明も使って美しく撮影。
さらに色彩感覚の鋭い長男が
パソコンを使い加工。
できた冊子の郵送に使う封筒も
自分たちで考えたロゴを一枚一枚
印刷するという凝り様。
そして
自分たちの食肉を使って欲しいと
思う
憧れの料理人さんを
まずは20名に絞りリストアップ。
印刷のほか手書きの文章も一枚
祈るような気持ちで封筒に入れ
切手を貼って
ポストに投函しました。
自分たちの仕立てた食肉に
ちょっとした自信のあった
子たち。
すぐに
たくさんの反響があるのではと
甘い考えを抱いていましたが
1週間経っても
2週間が経っても
1通の返事もありません。
考えてみれば
有名な料理人さんほど忙しく



宣伝用パンフレット。
どのくらいのボリュームだったら読んでいただけるかと
思案して作りました。



仕事が丁寧なので
熟成も素晴らしく仕上がります。



精肉はとても楽しいそうです。

同じようなDMは
たくさん届くだろうし
封すら開けてもらえず捨てられた
んだろうかと
ちょっと弱気になって
冊子を作り直して再度送ろうか
などと思案していたある日
晩御飯を食べていると電話が鳴り
ました。
なんと案内を送った
銀座のフランス料理屋さんからで
とりあえずサンプル送って欲しい
とのこと。
子たちが
飛び上がって喜んだのは
言うまでもありません。
しかし　やはり
サンプルはサンプル。

そこから
継続的に買っていただけるように
ならなければ
本物ではありません。
せっかくの肉がダメージを受けな
いよう
保冷用の氷も細かく砕くなど
細心の注意をはらい丁寧に梱包し
クール便でサンプルを
発送しました。
数日後
サンプルを受け取っていた
だいたお店から
「素晴らしい品質に驚きました」
と連絡をいただき
新たにモモ肉一本の
再注文をいただきました。
それだけでも
また子たちが飛び上がるほど
ありがたい話なのですが
あまりに綺麗に
解体されていたので
そのモモの解体方法を
東京のお店で
スタッフに教えてほしい
という依頼までいただいたのには
正直僕が驚きました。
というわけで
明日から息子たちと一緒に
東京遠征。
この続きは来月のお楽しみです。