

食いしん坊イラストレーターの

てくてく 煙を歩く

パト 1

イラストレーター
すずき もも

イラストレーターという絵を描く職業の私が、このような専門誌にエッセイなど載せて良いものかとさんざん悩みましたが、これもご縁と修行するように書きさせていただきました。農業と全く別な世界で生きるような私ですが、絵描きも食べなくては生きては行けないし、また食べることに熱心な絵描きの諸先輩も多いのです（かの有名な画家ダリもレシピ本を残しているんです）。例にもれず私もハツと気がつくと食べ物への関心がとても深くなっています。きっかけは何だったのだろう。今思い返すと、小さい頃の母の作るなにげない食卓がおいしくて温かだつたことが自分の食への関心のベースとなり、若い頃に出会った食へのこだわりの強い友人たちの影響だと思う

農業と全く別な世界で生きるような私ですが、絵描きも食べなくては生きては行けないし、また食べることに熱心な絵描きの諸先輩も多いのです（かの有名な画家ダリもレシピ本を残しているんです）。例にもれず私もハツと気がつくと食べ物への関心がとても深くなっています。きっかけは何だったのだろう。今思い返すと、小さい頃の母の作るなにげない食卓がおいしくて温かだつたことが自分の

です。その中の友人の家に二十数年前に行つたときのことです。初めて玄米を食べてそのおいしさにびっくりしました。新鮮な野菜のお味噌汁・圧力釜で炊き上げた玄米にはゴマ塩や鮭フレークをのせていただきました。決して豪華ではない食事でしたがとても新鮮なおいしさでした。

たつた一粒の玄米のおかげで、毎日食べるものの興味とその素材の見方が変わってきたのだと思います。そうなると類は友を呼ぶではないですが、食関係のいろんな方々と交流を重ねて行くうちに、描く絵も食べ物関係の仕事が増えていきました。

◆
私の中では食べること、すなわち食べたものによって自分の体の一つ一つの細胞を作つてい

すずき ももさん



東京生まれ、北海道育ち

- ・広告を中心としたイラストレーション制作、出版、雑貨企画、執筆など仕事は多岐に渡っている。
- ・食の世界に足を踏み入れ、パンに焦点を絞って立ち上げた「だい好きパンの会」は今年で13年目を迎え、小さいながらも充実した活動を行っている。
- ・スローフードに生活のテーマを置き、「北海道スローフードフレンズ帯広」のメンバーとしてスローフード・スローライフの実践を試みている。
- ・いつか自然豊かな場所で本や絵を描きながら、野菜や花を育てて暮らすことを夢見つつ、夫と娘の3人暮らし。
- ・だい好きパンの会 事務局長
- ・北海道スローフードフレンズ帯広 事務局

◇著書

「さっぽろおさんぽ日和」(北海道新聞社刊)

「おさんぽ日和 さっぽろ近郊 のほほん旅」(北海道新聞社刊)

「パン好きの毎日～おいしい食べ方、作り方～」(ソフトバンククリエイティブ)

北海道の小麦とパン屋さんの本を北海道新聞社より6月下旬に出版予定。

ることにイメージがすぐ繋がります。それは例えばハンバーガーばかり食べていたりすると、自分のからだがハンバーガーでできあがっていることを想像してみてください。ちょっとぞつとしませんか。仕事柄、ヴィジュアルにすぐつなげてしまう（この場合牛の部位を示す図のようなのを人体で想像しちゃう訳です）。ここはあるのとき食べたラーメン、こちらはケーキ、こつちはサラダ、のように食べた物を自分の体に当てはめてみると、なかなか恐ろしいやら面白いやらです。仕事が忙しくなるとどうしてもいい加減な食生活に陥ってしまうのでふと、どんなもので体が作られてるか、食べた物を思いかえしてちょっとドキドキすることも。なので、そんな風に想像することで自分

ることにイメージがすぐ繋がります。それは例えばハンバーガーばかり食べていたりすると、自分のからだがハンバーガーでできあがっていることを想像してみてください。ちょっとぞつとしませんか。仕事柄、ヴィジュアルにすぐつなげてしまう（この場合牛の部位を示す図のようなのを人体で想像しちゃう訳です）。ここはあるのとき食べたラーメン、こちらはケーキ、こつちはサラダ、のように食べた物を自分の体に当てはめてみると、なかなか恐ろしいやら面白いやらです。仕事が忙しくなるとどうしてもいい加減な食生活に陥ってしまうのでふと、どんなもので体が作られてるか、食べた物を思いかえしてちょっとドキドキすることも。なので、そんな風に想像することで自分

近年、食材の産地や生産者、また栽培方法なども解りやすくなつてました。消費者もその情報を見て、しつかり選ぶことができるようになり、生産者との距離が少しづつ縮まっていきます。また、産直で購入できる物や道の駅なども充実してきてます。そのような所で買い物をすると一方的だけ生産者の顔が見えるような安心感があり、その作物に生産

の意識を高めてるのかもしされます。それは例えばハンバーガーばかり食べていたりすると、自分のからだがハンバーガーでできあがっていることを想像してみてください。ちょっとぞつとしませんか。仕事柄、ヴィジュアルにすぐつなげてしまう（この場合牛の部位を示す図のようなのを人体で想像しちゃう訳です）。ここはあるのとき食べたラーメン、こちらはケーキ、こつちはサラダ、のように食べた物を自分の体に当てはめてみると、なかなか恐ろしいやら面白いやらです。仕事が忙しくなるとどうしてもいい加減な食生活に陥ってしまうのでふと、どんなもので体が作られてるか、食べた物を思いかえしてちょっとドキドキすることも。なので、そんな風に想像することで自分

者の愛情のような物を感じると、購入した食材をできるだけおいしく食べたいと、無意識に感じているような気がします。帰ってきてキッチンに立つ意気込みが、普段のモチベーションよりも一段アップしています。なので生産者の愛情が解る食べ物を愛情のあるお店で買い、愛情か

けて調理した物を楽しくいただく。それがおいしいという喜びになつて、細胞の一つ一つに変わって行くと思うと、なんだか元気いっぱい、愛と喜びにあふが、普段のモチベーションより

ただくです。前述した小さい頃の食卓で母が「ご飯は楽しく食べなくちゃね」と、いつもニコニコ会話をしながら食べてたことを思い出します。



ただのイラストレーターだったのが、頭に食いしん坊の冠が

ついて早十三年。その十三年前には「だい好きパンの会」というパン好きさんのサークルを立ち上げました。「どうしてパン？」なのかと簡単に言えば旅先で食べたパンがあんまりにもおいしくてショックを受けたからなのです。そう、二十数年前にちょうど玄米のおいしさで食べ物の見方、味わい方に開眼した時期に海外にも行つたんですね。そこで食べたいろんなパン

れた体になりそうじゃないですか！ポイントは最後の樂しくい 개념が変わったのです。今ではいろんなパンが北海道内でも食べられるけれど、ちょっと昔まではパンといえば角食、あんぱんの世界。今まであまりおいしかったことがなかつたので、パンのおいしさからパンへの興味がはじまつたのです。



がおいしくて、これまたパンの概念が変わったのです。今ではいろんなパンが北海道内でも食べられるけれど、ちょっと昔まではパンといえば角食、あんぱんの世界。今まであまりおいしかったことがなかつたので、パンのおいしさからパンへの興味がはじまつたのです。

その中でもっと身近なところのパンのことが知りたい。と強く思うようになり始めた頃、いち早く道産小麦に目を向け安心なパンを作り続けている「シリクマ北海食品」の荒川社長と一緒に仕事をさせていただくチャンスをいただきました。新しく道産小麦のみでパンを作るパン屋さんをオープンしたいということで「れもんベーカリー」の開店のロゴや、チラシなど仕事をさせていただきました。一周

年を迎える頃、荒川社長が一周年記念に何かやりたいというので「だい好きパンの会」の設立を提案させていただき、その後自主運営になるまでの六年間を荒川社長の庇護のもいろんな活動をさせていただきました。

この活動の中でパン用の小麦が北海道の中で栽培されていることやその状況、また製粉会社へ見学に行ったり、農家さんの土地を借りてメンバーとハルユタカ小麦を栽培してみたり（これは三年続けました）、パンが農と繋がっていること、食べ物の背景には農業があるということを実際に見て触れて体得させてもらいました。その活動の間、北海道に置ける小麦の栽培状況は大きく変化し続けています。年に思っています。パン用の新しい品種の小麦の登場、また栽培地域、

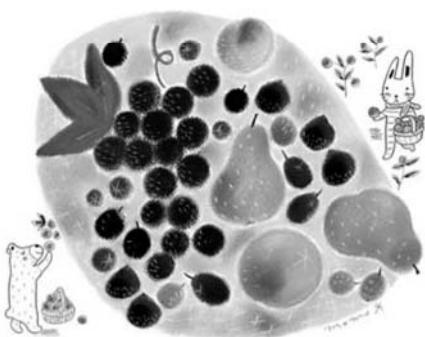
栽培方法などなど確実に広がりを見せているような気がします。

「だい好きパンの会」では、たまに生産者から栽培を始めた小麦でパンを焼いてみてはもらえないかという相談や道産小麦の品種別パンの味比べ、また「小麦のことを話そう」ということで生産者、製粉会社、パン屋さん、消費者の六人のパネリストをたて、パンを味わいながら、話しを聞く（話す方々にもパンを食べてもらひながら）パンの会ならではの会を開いた在をしつかり教えてもらいました。そこからますます農業のことが知りたくなつて、そこに興味をおくいろんなものが見えてきました。

◆
小麦を隠れテーマにおいて、会を行っています。

最近の会では畑作農家さんか

奈津さんの「スローフードな人生」をその年に読み、これだ！



日本ではあまりポピュラーではありません。

と思わず声を上げていました。

私の中でバラバラだつた様々な思いがスローフードという哲学で一本筋が通つた瞬間だつたのです。大げさだけど本当に涙がした様なパンは新しいおいしさで、参加メンバーも生産者ももらえないかという相談や道産小麦の品種別パンの味比べ、また「小麦のことを話そう」ということで生産者、製粉会社、パン屋さん、消費者の六人のパネリストをたて、パンを味わいながら、話しを聞く（話す方々にもパンを食べてもらひながら）パンの会ならではの会を開いた在をしつかり教えてもらいました。そこからますます農業のことがあり、普段はサンドイッチの会や通販のパンを食べる会、講師を招きパン作りの会など、楽しい、おいしいをコンセプトに道産の

入会させていただきました。それが「スローフードフレンズ帯広」です。この会の素晴らしい所は生産者も含め様々な職業の人々がスローフードの哲学のもと集つてきていることです。もちろんそれぞれの立場も思いも違えけれど同じように何かを感じて集まってきた方々です。いろんなメンバーに会うごとに刺激され、勉強することがいっぱい。四年ほど前からは事務局をお手伝いさせていただくようになり、ますます自分の生き方を含め食の世界にはまっています。

そんな活動が目に触れたのか三年前には北海道新聞社から本の出版のチャンスをいただき一昨年、昨年と本の出版をさせていただきました。街をめぐるガイドの本でしたが、この本はもつとゆづくり、足下を見つめ

て、小さな事柄に幸せを見いだそう。それは地元にある良い物を見つけ大切にしていこう。自分の目線を磨こう。それは食べ物もお店や映画館も公園も同じく一つ一つが街という体を作る細胞と同じだから。より素敵なお優しい細胞で街を作つて行きたい。という長い隠れテーマのもとに制作しました。

さて、長い自己紹介のようになつてしましましたが、今回はこの辺で。

次回は本の制作を通して、取材してきた農家さん、近郊の街、札幌のことなど、食いしん坊イラストレーターの目線で書き綴つてみたいと思います。

