

食いしん坊イラストレーターの

てくてく 畑を歩く

パート 4

イラストレーター

すずき もも

早くも冬号となり、このエッセイも最終回になりました。一年が過ぎてゆく早さに毎年驚いています。今年はさらに早いように感じています。この間、春号を書いたと思ったら、もう最終回。今年もたくさんの人や出来事に出会いました。出会うことで自分が活かされている事や磨かれていることにも気がつき、このようにエッセイを書かせていただく場があることも、ありがたいと感謝しています。

書くことで自分の頭の中にぼんやりとあつたことがちゃんと文章化され、文章化する中でさらにまとめられて行きました。いままで雑然としていたことがすつきり整理整頓されていくようです。今は文章を書くことの大事さと面

白さ(ちよつぴり怖さ)を感じています。さて、十月末にもいろいろな出会いがありました。



焼き物の街として有名な栃木県の益子に、土地の食材を使ったキッチン(カフェ、レストラン)とストア、ギャラリーなどを併設したお店があると知人から紹介していただき、訪ねてみました。そのお店は「STARNET ARK」という益子の外れにあり、静かな佇まいの雰囲気漂う建物です。ここで昼食をいただきましたが、すべて益子産の野菜や卵など地元の食材を使って、美味しく料理された定食をいただきました。その後、少しの時間でしたがオーナーのBさんとお会いするこ

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。
- ・ いく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8月下旬に出版。

とができ、お話を伺いました。建物はこの地のイメージを壊さず、よく馴染む形で、新しく建てられたものと聞き、古い民家のリニューアルかなと思つてた私は少しビツクリしましたが、本当にひっそり、しかし存在感がある建物で、ずーっと前からあつたような顔をした建物です。ストアでは質のいい食材や手仕事を感ずる生活道具や衣服など、素

材も手触りもいいもの、また二階はギャラリーになっていて、益子や笠間などの陶芸家の作品展などが開かれています。このように土地に根ざす考えて作られた所ですが、やはり長い歴史のある場所なので受け入れられるまでに時間がかかったとBさんは話していました。いろいろな場所で街づくりを経験されて、この場



STARNET ARK のカフェ



益子の野菜いっぱいの日替わり 定食

所に根を下ろしたBさんですが、益子をもっと魅力的にと今年「土祭（ヒジサイ）」という祭りを町と協力して開催しました。二週間の会期中は益子の街にたくさんの方が来て、大いに盛り上がったとか。「ここ」と、決めた場所で時間をかけ、馴染むまでゆっくりと歩んでいくことの大事さを感じました。



また、横浜にも行きました。横浜では日本で初めて「テツラ・マードレ in 日本」が開催され参加しました。この「テツラ・マードレ」はイタリア語で「母なる大地」を意味します。イタリア本部のHPによると、「テツラ・マードレは、農業と食料というテーマにおいて、人間と地球をより尊重することで、食の味覚と多様性を守るという新しい考え方に到達し、実現するために、生産者を人々の関心の中心に据えます」とあります。イタリアのスローフード協会では、この「テツラ・マードレ」を二〇〇四年よりスローフードに賛同するまたはスローフードに値する生産者を世界中から招き、その話

を聞き、その国、その土地の農業のあり方、生物多様性であることの素晴らしさ、個性を大事にしようとする二年に一度開いてきました。その間、世界中のスローフードに関わる方々が、各国内の生産者会議を開き、国内の交流を深め、得た知識や繋がりをもち、それぞれの土地に戻り、あるべき方向へ邁進していくといった行動がなされています。日本でも四八カ所にコンヴィヴィウム（支部）が増え、それぞれが独自のスタイルでスローフード運動を続けていますが、国内の繋がりを深めようと今回のイベントに至ったようです。「テツラ・マードレ」は一日だけでしたが、イタリアからスローフードインターナ



スローフードインターナショナル
会長カルロ・ペトリーニ氏と石田氏

ショナル会長のカルロ・ペトリーニ氏も来日し、二日間にわたり様々なイベントや講演会などで交流を深めました。カルロ氏の講演会の中では消費者ではなく生産者と共に寄り添う「共生産者」という考え方に深く共鳴した私です。（この辺は十一月三日付けの北海道新聞生活面でも記事にて報告させていただきました）。また、分科会では、昨年までイタリアの本部で仕事をしてきた石田氏による講演

に参加しました。

食文化がいかにその土地の環境や歴史的背景、文化など

にも深く関わっていたかとい

う事例を聞き「食べる」とい

う生きている間欠かせないこ

の行為は私たちの細胞を作る

だけではなく、私たちのすべ

ての環境に深く関わっている

のだと再認識しました。何を

選び、どう食べるのかで変わ

ることがあるのです。そして

さらに、益子のBさんも話し

ていましたが、やはり人は土
なくしては生きていけないの
だと思っております。

◆ ◆ ◆

スローフードの仲間の導き

で東京の練馬区にある白石農

園にお邪魔しました。白石さ

んと親交のある「スローフー

ドな人生」の作者島村菜津さ

んも一緒です。白石農園は江

戸時代から二五〇年以上も続

く農家さんですが、近隣の農

家さんはどんどん土地を手放

し、今では住宅街を囲むよう

に畑が広がっています。白石

農園は畑の半分で「風のがつ

こう」というアグリカル

チャースクールを、残り半分

で自分で生産した野菜の直売

を自販機を利用して行ってい

ます。学校では生徒は授業料

を納め、年間を通じて様々な

野菜の作り方を白石さんから

学んでいきます。最長五年間

まで延長できる学校ですが、

生徒さんのほとんどが最長期

限まで学ぶようで、毎年わず

かな空きにたくさんの方々が

応募してくるそうです。長年

続けてきたこの取り組みが今

年、日本農業賞の大賞をいた

だくまでになりました（これ

はかなり画期的なことだった

そうです）。

また、耕作放棄地の活用も

できるということもあり、四

年間の準備を経て、練馬区だ



白石農園の白石氏



北海道から分科会で発表したえりも短角牛の高橋氏



スローフードマーケットに参加していたスローフード 播磨



「Le 毛利」の毛利氏



とれたて野菜の温サラダ

けで一五〇〇家族を一四軒の農家で受け入れ、同じような学校が始まっています。その波紋はいまでは東京都内はもとより、全国にも広がりつつあるそうです。厳しい状況は続くけれど誇りを持って農業に取り組んでいきたいと話す白石さん、最初はJA東京もよく思っていないかったけれど、いまでは都市の中の農家のあり方の成功例として応援してくれているそうです。「都市の中の農家」は自分の住む札

幌市も例外ではないなあと思いが深くなります。都市だからこそ、今ある農地を保全して有効活用して行かなくてはならないと思うからです。このように思う全国の方々がモデルケースとして白石農園には視察にこられるようです。

◆ ◆ ◆
そして農園の敷地内には学校の生徒でもあった毛利さんの開くレストラン「Le 毛利」

があります。都内の中心部でお店を構えていたけれど、この農園のそばで農園で穫れる食材を使って、食事を提供したいと引越したそうです。店内の大きな窓からは農園が広がり、ここが東京の二三区内ということをしるべし忘れてしまいます。今では予約するのが難しいお店にもなっていますが、厳選した食材と採れたての野菜がふんだんに使われたボリュームいっぱい料理を堪能したひとときでした。ちなみに毛利の自家製パンの粉は北海道産の粉を使っていて、ぱりつとおいしいパンに焼き上げられていました。帰り際、「今度北海道にいらっしやつてくださいな」とお誘いすると「本当に行きますね」と言ってくださったシェフ。一つ一つの出会いが重なりあつたり、離れたり、何かをもたらしたりと会うことの面白さを実感しました。