

次の1000年もワクワクするためのタブロイドマガジン

— ツムギノ キョウト —

TSUMUGINO

KYOTO

No.00

創刊準備号

これからの
「おいしい」と
「かつこいい」



いっしょに紡ぎましょう
京都は今、次の千年に向けて
動き出しています



One Rice One Soup
代表取締役 / カリナリーディレクター
中東 篤志 さん

京都で代々料亭を営む家系に生まれた。父親の店はミシュラン2つ星。1000年後の世界に善き食文化をつないでいく為に、国内外で飲食店プロデュースやスタッフトレーニング、地方創生プロジェクト等様々な取り組みを行う。最近では、古くからの京都の食文化を支えた「鯖街道の日プロジェクト」の推進などにもたずさわリ、シンプルだからこそ広がりのある和食の無限の可能性を追求している。

TSUMUGINO KYOTO /Leaf
編集人 / 地域開発部統括プロデューサー
上山 賢司

自然をこよなく愛し、休日のおおよそは森の中で過ごす。人間本来の機能を取り戻し、マインドフルネスに生きるために「Local is Cool」を掲げ、里山再生活動やアウトドアに勤しむ傍ら、Leaf社で事業やメディア、店舗の立ち上げ、イベント等を担当。日本酒も大好き。半行政にいたこともあるというウワサも。1980年、岡山県生まれ。

2006年から大原で有機農法による野菜づくりをされている[つくだ農園]さんにて。

「おいしいね」の向こうがわ

今年は寒波がひどくて、人参の葉が全滅したんですよね——と思ったら春にはすっかり芽が出てきて。植物っておもしろいです。人参って採ったことがあります？ 意外に手強いんですよ。大人でも結構力入れないと駄目。土の中で四方八方に根を張っていますからね、僕らはその生命力を貰っているんですよ。ニューヨークの大学付属の語学学校に通っていた頃は、よく友だちと喧嘩したりしてました。「君たちは動物を大事にしてるけど、野菜だって生きてるよ！」って。向こうはエシカルとかビーガンとかが進んでいるように見えますが、野菜には気をつかわないで食べる。もちろん食べるなというわけじゃなく「野菜だって生きてるやん！」って伝えたかった。仲良しだという大原のつくだ農園さんで、そう語りながら力強く人参を引き抜く。インタビューに応じながらも採れたての野菜の、質量以上の“重み”を感じた瞬間の笑みは隠しきれない。ニューヨークで精進料理のレストランのマネージャーを務めた後、2015年[One Rice One Soup Inc.]を設立し、カリナリーディレクター（食の指揮者）として世界に向けて立つ料理人の中東篤志さんと、弊誌[TSUMUGINO KYOTO]編集人・上山の対談企画です。

上山 さっきの学生時代のビーガンの話はおもしろかったです。日本よりも海外の方がビーガン料理とか精進料理って多いんですね。
中東篤志さん（以下、篤志さん）「ビーガン」や「精進」といっても色々ありますよ。かつおだしを使っているも「精進」という人もいてはります。一方で、にんにくや葱とかも使ってはいけないと徹底する人も。うちでは肉や魚も取り扱います。難しいことを抜きにして、シンプルで美味しいもの。強いて取り入れているとすれば、精進の精神です。皮も実も、根も、葉も、花も、すべて粗末にせずに食べること。食べ物に対する感謝の気持ちですね。あと、全部食べると栄養価もええ感じです。昔から京都にはあったはずの考え方です。
上山 なるほど、カッコいい食べ方ですね。SDGsとか難しい言葉を用いずとも、篤志さんの中で根源的にそうした考えがあるということなんですよ。僕はこの雑誌で、カッコいい食べ方について、フォーカスしていきたいと思います。お勉強

めいた説明で強制されるよりも、カッコいいこと、美しいことにこそ、人間はなびいていくはずなので。ちなみに僕は「おいしい」の判断基準も少しずつ変化しているのかなと思っています。
篤志さん という？
上山 さっきの「全部食べる」ってのも、カッコいいですね。いい部分も悪い部分も全部、抱きしめてるって感じがします。個人的な話で言えば、息子と採った野菜とか、自分も何か関わった食材が使われていることで、そのおいしさは格段にアップすると思います。土をさわリ、汗をかき、お腹がすく。それも最高の調味料。もちろん、足腰がひーひー言うほど畑仕事をしたい訳ではないですが、その一端を体験する事で、農家さんは「こんな大変な思いをしてくださっているんだ」と感じることで、心が満たされ、いまこの瞬間を生きて、感じることができる。マインドフルネスですね。人は意外と心でも食べているのですね。「旨味」の次の味覚ですね。何味と言うのでしょうか？「心味」？心にしみるストーリーも含めて、まるごと頂く「ホール・イート」。お腹も心も満たされる。
篤志さん 「自分が関わった食材」という意味では、きょうの一皿（表紙のワンプレート）ですが、人参は畑から、そのほかは一般的には「雑草」と呼ばれてもおかしくないようなものも使っています。でも実際に口に運んでみたら、おいしかったので。単純な仕入れより思い入れがあるし、ストーリーを伝えられます。アメリカ時代に実感したのは、「自分はこうだけど、あなたはどうかの？」「それで、きみは何をしているの？どう思っているの？」というスタンスが非常に多いということ。SDGsでもビーガンでも、その他の社会問題でも何でもそう。他人はともかく自分がどう思っているかがすごく大事かもしれません。そのためには、まず体験することが大切。親父の店（草喰なかひがし）でまかない担当をしていたときとか、毎日めちゃくちゃ怒られたんですよ。「なんでそこ切って捨てるねん、食べられるやろ」とか、「それほんまに皮剥かなアカンのか？」とか（笑）とにかく「なぜそうしたか」を問いただされる。最初はむっとするんですけど、実際に言われたとおりをやってみて食べると親父の言うてることに納得するんですよ。下炊きしないと駄目、面

取りしないと料理人の仕事じゃない、とかそういうのは考え方のひとつですが、正解は見方によって違う。
上山 なるほど、自分が納得すれば昆虫食も問題ないですよ。自分でワクワクすること、カッコいいこと、正しいことを考えて咀嚼すること。それも「ホール・イート」。このようなアイデアはスタッフの方とも共有されているのですか？
篤志さん そうですね、後世に残すために、細かいことまで伝えるようにしています。そのうえで自分で考えて……と。教科書やネットに書いてある事だけでは「想い」みたいなものは薄いと思うんですよ。スーパーに並んでいるだけでは伝わらないものを、ほんの少しの専門知識やアイデアにのせて伝えていくのが料理人やカリナリーディレクターの仕事だと思います。特にレストランは文化の集約地点。食事はもちろんですが、農業から畜産から工芸品から、お茶やお華のような文化まで、いっぱい詰まっている空間。そうした場所を次の1000年に向けて残し続けることができればと思います。

有機農法の畑には、こぼれ種で勝手に実ったネギやターサイがのびのびと育っていた。あぜ道に自生するべんべん草、カラスノエンドウ、つくしなども予定外に仲間入りし篤志さんも楽しそう。



今回、収穫のメインであった人参は、なごりの時期。大きさは不均一で、中にはひび割れたものもあり、ひげ根ものび放題。しかし、味には全く問題無い。どんなカタチの野菜でもおいしく料理するのが料理人の仕事。ひげ根の多さに生命力を感じる。



表紙の料理「その日の畑dish」。多様な植物が芽吹く春の畑の様子がうかがえる。畑だけでなく、あぜ道も含めた里山の風景。根も葉もひげ根も、いのちを丸ごと頂く。栄養分が多い皮は剥かない。都度食材と人と向き合い、おいしさの向こうがわを紡ぎだす。

創刊にかける想い (いわゆる編集方針)

今のままの経済活動では、もう地球が持たないと言われています。そのような状況に対して改善をするべく、2015年9月に国連加盟193カ国で採択された国際目標があります。SDGs (Sustainable Development Goals) と呼ばれているものです。

「地球のために」なんて言われると、なんだか大きな話で、なかなか自分の事の様に考えられませんが、簡単に言えば、「10年後も100年後も、今までどおりの暮らしができるようにしましょう」という話です。慈善活動でも、ボランティアでもありません。今後はもっと様々な制約が、生活の中にも商売の中にも出てくることが想像されます。少し想像力をつかって、自分が、または自社が登場する物語の前後を思い描いてみてください。そもそも「商い」自体が社会課題を解決するものですから、SDGsを選ぶ事自体、ごく自然なビジネス戦略です。そして、何より「地球にも、自分にも、まわりにも良い事」を率先してすることは、とても気持ちの良い事だと思います。大切な人のために努力をしたり、人から感謝さ

れる事をうれしいと思えるのは人間の醍醐味です。人間は何度も失敗を繰り返しますが、何度でも反省し、何度でも学びなおせます。悲観することなく前に進み、みなさんといっしょにワクワクすることを考えていきたいと思います。

もうひとつ重要な事は、私たちは機械ではないということ。合理的に「こうであるべき」を積み上げられても、その通りにはなかなかできない。感情というゆらぎをもち、非論理的な行動も沢山とる生物で、お説教は大嫌いです。しかし、だからこそAIをはるかにしのぐクリエイティビティーを発揮できる。予測不可能なアイデアの化学反応を起こせる。それこそがイノベーション。さらに、楽しい事、クールな事、カワイイ事は率先して取り組みますから、そういう視点で、この世界に眠っている宝ものの的な話をすくい上げてみたいと思います。そしてその中から、自然な「学び」や「気づき」を提供できれば幸いです。(言うのは簡単ですが、、、苦笑)。

さあ、次の1000年に向けて共に紡ぎましょう！

ワクワクすること

SDGs

||

TSUMUGINO KYOTO

by **Leaf**



次の1000年もワクワクしよう





1. 木製サーフボードは、伝説のシェイパー、トム・ウェグナー氏の手によってこのプロジェクトのために削り出された。2. はじめて出来上がった「URUSHI×ALAIA」サーフボードを手にした堤さん。喜びを隠しきれない。3. 堤浅吉漆店の工房より。4. 「URUSHI×ALAIA」を手にする、若手ライダーのガス（サーフブランドでもあり、アーティスト支援等を行うRVCA所属）。

photo 1・2・4 : Ryan Jones (SHIN&CO.)



堤浅吉漆店
専務取締役
堤 卓也 さん

四代目。1978年、京都生まれ。北海道大学卒業後、2004年より、日本でも数少ない漆の精製業者である家業に従事。文化修復や伝統工芸などへ、現場のニーズに合わせた漆を提供する一方で、1万年前から存在しつつも、まだ全てが解明されていない漆の未知なる可能性を追求するプロジェクトを多数手がける。2019年6月からは、[一般社団法人パースペクティブ]を設立。共同代表松山さんと共に、漆を通じて、工芸の未来を考える団体を設立。漆の木の植栽の輪を広げる活動を開始する。

自然のものから 「つくって、あそぶ」 工芸の原点へ

URUSHI×ALAIA (ウルシ アライア) プロジェクト

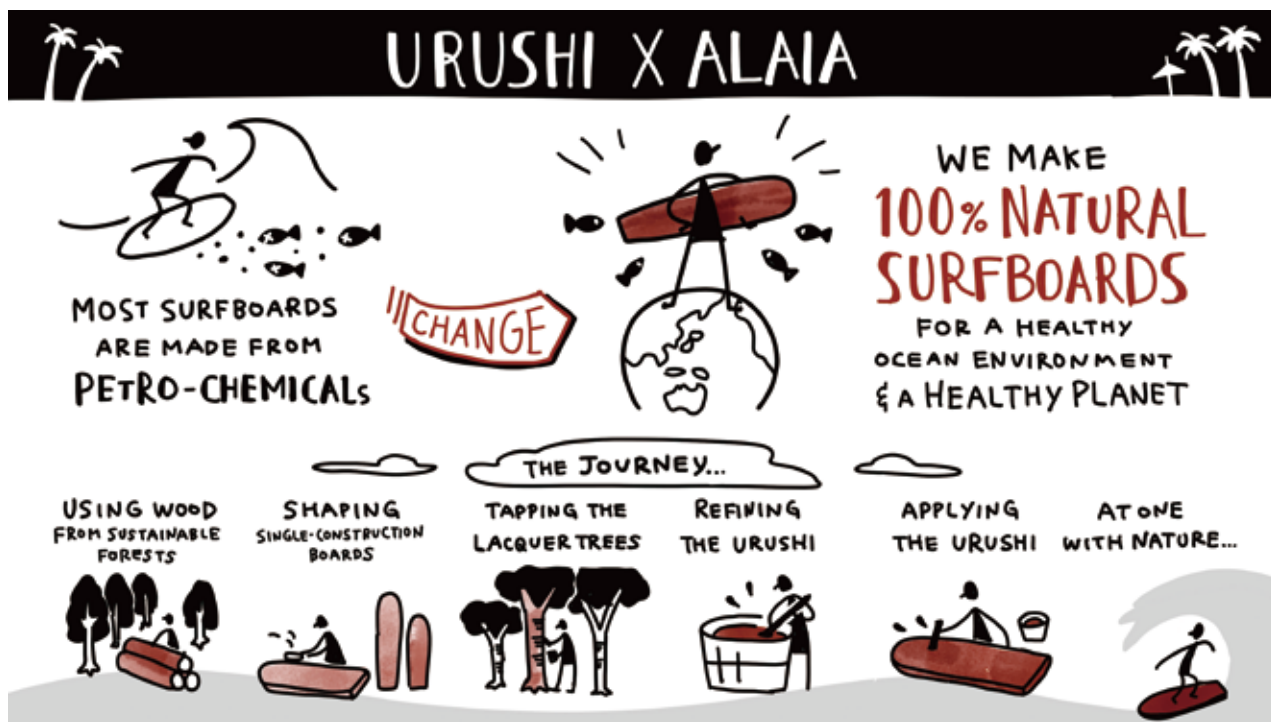
「英語は苦手だけど、スケボーやサーフボードさえあればこの国の人もコミュニケーションとれるんですよ。これは一種の“共通言語”なのかな?」。過去の体験を振り返ってそう語るのは、漆でサーフボードをつくる「URUSHI×ALAIA」プロジェクトを主導する堤浅吉漆店の堤さんだ。ALAIAは、大昔にハワイで使われていたサーフボードのオリジン。このプロジェクトは2017年に京都出身のプロデューサー [SHIN&CO.]の青木

さんと共に立ち上げたものだ。ストリートカルチャーやアウトドアスポーツは共通言語。漆で塗ったサーフボードを持って海外の海岸を歩いていると、波に乗ってなくても会話が生まれるのだそう。「それはなんだ?」「なぜこんなに美しく光ってるんだ?」「どうしてこんなに軽いんだ!?!」と矢継ぎ早に質問攻めを食らってしまう。こればかりは言葉で説明するほかなないが「拙い英語で、どんなに時間がかかっても聞

いてくれる」。回想する堤さんの目じりは柔らかく、あたたかい笑みが浮かぶ。とにかく、漆で塗られたサーフボードの存在感は圧倒的。ボード自体の素材は桐の木。海の遊び道具であり、山で産まれたアイテムでもある。自然への愛と、自然を遊び尽くそうという気持ちが重なって生まれた新しい工芸のかたちだ。すべてが天然。それが従来の工芸である。地球からもらったものを利用して、地球で遊ぶ。いま民芸品でもなく、芸術品でもなく、遊びのための工芸品が楽しい。「キズができたなら、また塗って補修する。また使えるし、キズが自分の歴史になる。デニムと同じです」と堤さんは漆の持つ魅力を力説する。スケボーに塗っても格好良いし、日用品にも使える。もちろん水に強く、酸にもアルカリにも耐えうる不思議な地球の産物。使い込まれたヴィンテージものもカッコいい。共に過ごした時間を愛でる事ができる品物なのだ。その時間の長さは生半可なものではない。その気になれば100年単位での付

き合いになる。100年後の子孫が、漆のサーフボードに乗ったご先祖の写真を見た時、びっくりするほどカッコいいと思うに違いない。堤さんの関わる「工芸の森」プロジェクトでは、自らが、賛同してくれる仲間たちと「漆」の植樹を行う。今後は「桐」の植樹予定もあるそう。その木が育ったそのとき、息子や娘にサーフボードを贈ろうというのだ。もちろん自分で乗ってもいい。漆塗りもその気になれば自分でできる。堤さんのお店では、家庭でうつわ程度のものにトライできる「ふきうるしキット」を販売している。息子や娘と一緒に波に乗って遊ぶその日を夢見て過ごす贅沢なスローライフである。その一方でこれは未来に対する責任でもある。工芸職人は減少傾向。素材となる漆も不足。漆だけではなく、あらゆる工芸の現場で同じことが起こっている。「漆の木や漆産業は現在数を減らしてきています。その右肩下がりの曲線が、地球の悲鳴そのもののように聞こえてきて」と堤さんは吐露する。実際にその直感間違いではない。便利な代替品が世の中を席捲し、そのままゴミの山を築いている。資源を守り、育て、顧客を創造し続け、産業を維持して技術を継承する土壌を育まないといけない。

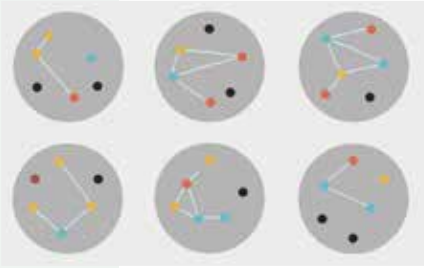
しかし、堤さんたちは、悲壮感まじりに嫌々木を植えるのではない。自然の中で遊びながら次の“未来”を土に植えているのである。漆のサプライチェーンの前後をふと考え、行動することで、いままでに無かったカルチャーとして工芸を楽しむ。そうした姿勢こそが工芸の未来を切り開くはずだ。「漆も桐も15年で育ちます。50年後や100年後のことは正直、想像もつかないけど、15年ってあっという間ですよ。ぎりぎり見当がつく。つまりすぐその未来をどう過ごしたいかをイメージしながら——。強く美しい山。そこで遊ぶ子どもたち。カッコよくて地球にやさしいサーフボードと仲間たち」「良いものだと思っていもらえれば、あとは自然に仲間が増える。うんと賢い人が、ビジネスを起こしてくれたりなんかして……。」と未来を見て笑う堤さん。クールで楽しい。そういうものがいつの時代も残ってきた。そして国境をも越える。現在、このプロジェクトには[サーフライダーファウンデーション]など国際的なNGOをはじめ、多くの共感者が現れている。いつしか「工芸」や「漆」が共通言語になる日が来るかもしれない。



illustr : Asami Kubota

Community Based Economy

ってどんな経済だろう？



Community Based Economyをイメージした図 (Copyright © 2021 RELEASE; All Rights Reserved.): コミュニティーの内外を問わず点と点がつながって、やがて融和する。
https://community-based.org/

それはソーシャルイノベーションのひとつの形。ここ京都からはじまりました。クリエイティブな発想で「自由でやさしく生きていくことができる経済をつくろう!」とみんなで声をかけ合い立ち上がった取り組みです。それは先人たちも実践してきたコンセプトであり、最近芽生えた新しいものではありません。京都は世界で最も「100年以上続く企業」を有する経済圏を育みました。つまり、持続可能な経済圏の基盤は、もともと私たちの足元にあった訳です。企業の枠を越え、各々の経済的な利益を最上位の目的とせず、共同体の目的をも叶えようとする共創理念が既にあったのです。力強く世界を変えてきた資本主義。その合理的な価値観からすれば、「意志」と「誇り」という精神的な

事をエンジンにした京都の考え方は少し古臭く、非合理に聞こえるかもしれません。でも、私たちの街が大切にしてきたのは競争ではなく共創の精神。事実として持続可能な姿でこの街を今も動かし続けています。競い合うのではなく並び立つこと、そして分け合うこと。分け合うのはお金や財産ではなく、今を慈しむ感性と未来につながる知識とアイデア、そして行動力です。点（あなたやあなたの視点）と点（誰か）がつながり、新たなイノベーションが生まれる。そこで生まれた新たな点と、また別の点がつながってだんだんと大きな輪になる。またそれが新たな点とつながり——。企業、行政、団体、個人が分け隔てなく対等につながり合ってより良い社会のあり方と向き合う事ができれば、まだまだ未来は明るいはずです。もしかしたらあなたは、これから1000年続くかもしれないコンセプトをつくる仲間と、明日出会うかもしれません。そのことで世界が持続可能で豊かになるとすれば、とても尊い出会い（イノベーション）です。京都市では、2019年4月より「京都市地域企業の持

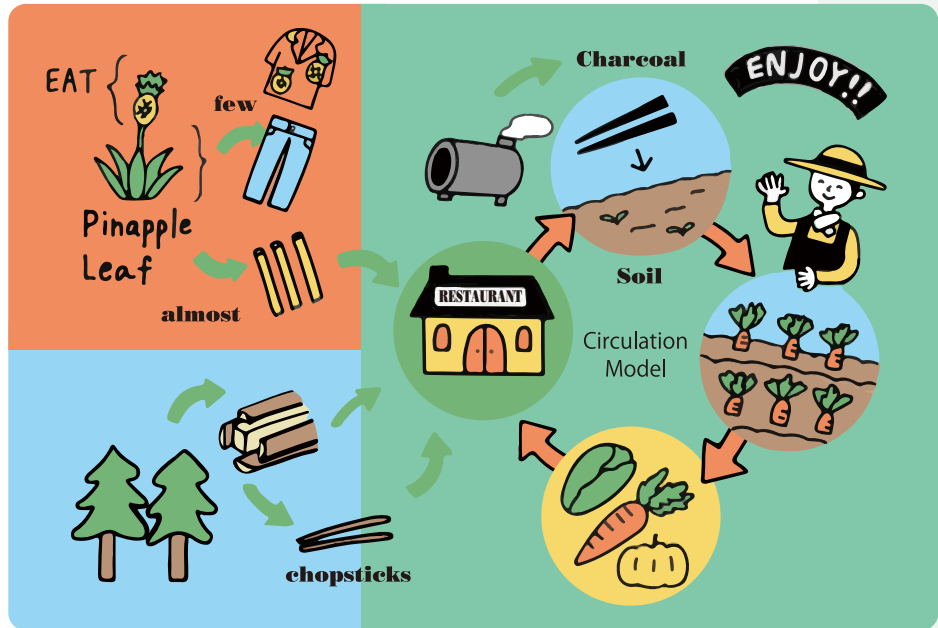
続的發展の推進に関する条例」が施行されました。これは京都の若手・中堅経営者等による未来志向の議論の場「京都市中小企業未来力会議」から生まれた「京都・地域企業宣言」を後押しする全国初の条例です。地域企業を“Community Based Company”と訳し、その地域企業の持続的發展が豊かな地域社会の未来であるとしたこの動きを、多くの人々が歓迎しました。では、そもそもなぜこのような条例が施行される街だったのかと考えた時、京都は「事業規模や利益以上に大切にしているものがある」経済文化であったのだと、私たち一人ひとりが今あらためて気づくことができるのではないのでしょうか。そんな“Community Based Economy”の呼びかけ人である[一般社団法人リリリース]の桜井肖典さんをはじめ、既に全国から賛同企業・団体・事業者等が名を連ね、[京都市ソーシャルイノベーション研究所 (SILK)]とも積極的に連携し、ひとつでも多くの点がつながることを願って様々な共創がはじまっています。私たち [TSUMUGINO KYOTO] を発行するLeafもまた、京都に軸を持つ地域企業としてこの“Community Based Economy”に強く共感し、さっそく共創をはじめています。

大地といのちのかけ箸プロジェクト

FOOD REBORN × Leaf
捨てるものがない明日へ

誰でも日々の暮らしの中で、「もったいない」と感じる瞬間がありますよね？それはティッシュ1枚からレストランで大量に食べ残される食料まで、程度の差こそあれ、ゴミ箱に捨てなければいけない瞬間です。沖縄県に本社を構える[株式会社フードリボン]は、そんな瞬間を少しでも無くそうと様々なプロジェクトに取り組んでいます。例えば、沖縄県産のパイナップル。果実を収穫した後、畑には大量の硬い葉が残り、ただ廃棄されているのをご存知ですか？2020年、フードリボンは、この葉を余すところなく活用するプロジェクト[KISEKI]を立ち上げ、葉から採れる繊維で衣服を、残りの渣から生分解性のストローを製造。使用済みのストローを土に還すと分解され、元気な土を育み、またその土でパイナップルを栽培するというサイクルを開発し、実証実験に取り組んでいます。そして2021年春、[Leaf (株式会社リーフ・パブリ

ケーションズ)]と共に、割り箸を循環させる「大地といのちのかけ箸プロジェクト」を発足しました。建築材などに使われる国産木材の端材で割り箸を作り、主にホテルや飲食店で利用していただきます。その後、使用済みの箸を回収し、オリジナルの炭化装置で炭にします。昔からもみ殻を炭にした“くん炭”などが、土壌を改良する材料としてよく使われているのにならい、完成した炭は主に京都府下の農家さんで使って頂きます。元気な土づくりを応援することは元気な野菜を育てることにつながり、結果、人を元気にする可能性を秘めています。そして元気な野菜はお箸と共に、再びホテルや飲食店で利用していただくというプロジェクトです。現在、「オーガニックでの地産地消こそがサステナブル」を提唱し、物流を軸に有機農家や八百屋、卸、そして消費者をつなげる取り組みをしている[京都オーガニックアクション]さんとも共感しあい、連携を深めています。



お話を聞いたのは

株式会社フードリボン
代表取締役社長
宇田 悦子 さん

3人目の出産を機に、11年間勤めた大手美容企業を退職し、企画・サービス業を個人でスタート。現在、本社は沖縄県国頭郡大宜味村にあり、シークワサーなど地域資源を活用した製品の企画・開発に取り組む。パイナップルの葉など、これまで廃棄されていたものを資源化することで、環境負荷の軽減につなげる事業に取り組む。

またさらに、ホテルや飲食店から出る、調理ゴミや食べ残しなども回収し、コンポスト（堆肥）化する研究も進めています。ゴミとなるはずだった割り箸や生ゴミが、大地と野菜、そして人を繋ぐ「かけ箸」となり、ホテルや飲食店はゴミを出さずに良質の食材を提供するサイクルの一員となる。それがこれからの新しいカタチになることを、[フードリボン]と[Leaf]は願っています。

メール
マガジン
登録

ともに“つむぎ”ませんか？

今京都では様々なプロジェクトが動き出しています。京都のSDGs情報を知ることができるメールマガジンに是非ご登録ください。そして貴社の取り組み、あなたらしいSDGsの「はじめかた」や「つづけた」を教えてください。貴社やあなたのアイデアが、みんなの未来を変えるかもしれません。その他、ワークショップやオンラインイベントなどの情報もお届けいたします。



発行：株式会社リーフ・パブリケーションズ (Leaf) 京都市中京区烏丸通三条上ル メディナ烏丸御池4F／編集人：上山 賢司、堀家 秀太／アートディレクション：観音寺 豊一／デザイン：西堀 裕美／撮影：森垣 悠磨 (中尾写真事務所)／取材・原稿：川合 裕之 (フラスコ編集部)、堤 律子 (Photo&edition ツギアカリ)／編集協力：桜井 肖典、風間 美穂 (一般社団法人リリリース)／アドバイザー：廣海 緑明 (NPO法人みんなの地球のくらしかた理事長)／印刷：株式会社スイッチ・ティフ／写真協力：Ryan Jones (SHIN&Co.)
※本誌記載内容の無断転載はご遠慮ください。※本誌の情報は令和3年4月1日時点のものです。 特別協力：QUESTION (京都信用金庫)

