

ひみどころ



2013年
(平成25年)
5月18日
土曜日

ひみどころ編集部
発行所：加藤文俊研究室

第二号

氷見での新生活

—「つくる」暮らししかた—

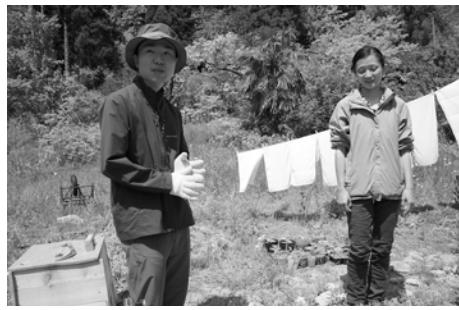
初めてのインタビュー。取材先是市役所勤務の伊東さん夫妻、この情報だけを頭に入れ、宿を出た。伊東さん宅に向かう車の中、私の胸は緊張と不安でいっぱいだった。初対面の人とコミュニケーションをとることに怖ささえ感じていた私を、伊東さん夫妻は温かい笑顔で出迎えてくれた。

暮らしのテーマは「つくる」。二〇一年の東日本大震災を、一人は東京で経験した。人々がコンビニやスーパーへ買い占めに走り、街から物が消える光景を目にして感じたのは都会のもうさだつたと、旦那さん。その際、消費するだけでなく作り出すことの大切さを改めて感じたという。

東京や大阪での生活の後、二人は今年の三月に氷見での生活をスタートさせた。消費するだけでなく作り出す生活を目指して、農作物のみならず家具や庭の道具を自分の手で作っている。ご近所との交流も多く、山菜や魚を頂くことが多いそうだ。氷見での生活は、

都会に比べて物は少なく不便に感じることもあるが、それをいかに工夫するかを考えることが楽しいと、奥さん。土壤や野菜、日常生活に対して自分たちなりに真っ直ぐ向き合う姿から、柔らかな笑顔の中のたくましさを垣間見た。

(桙野友香)



食材調達に密着！

加藤文俊研究室、フィールドワーク

まずは、地元民に愛される精肉店「肉の長井」へと移動し、氷見名物の氷見牛を入手する。次に地元スーパーへと場所を移し、本格的な食材調達が始まった。購入する食材は、その場の会話の流れで決定されていく。今回のカレーの軸となるのは、昨日、地元の方を前に「ブリのスープ」に合いそうなレシピを参考にするのではなく、その場の「出会い」を大切にして食材の選択を行なう。カゴいっぱいになつた食材

地元で癒す



広い湯船にたくさんの人、家とは全く異なる空間でお風呂を満喫した後にお風呂上がりにジュースを飲む。子どもたちのころこんな体験をしたことのある人も多いだろう、今回は取材班の一人と氷見駅前にある銭湯の有磯の湯に行ってきた。

中に入ると大きな風呂場にサウナ、

水風呂等があり、小さな子供から年配

成するのか全く想像できなかつた。食事調達を終えて、加藤先生に今回のかレーのポイントについて伺つた。「今回のカレーのポイントは、氷見の美味しいものがたくさん詰まつてること、そしてブリのスープがどう化けるかがポイントだ。」と語つてくださつた。どんなカレーが出来上がるのか、すごく楽しみだ。

(松澤光聰)

見ても私には、どんなカレーが完結するのか全く想像できなかつた。方々まで思い思いの時間を満喫している。露天風呂に入り、夜の星空を見上げながら日常とは離れた空間で疲れを癒す。風呂上がりに待合室で休憩をしていると、職員の方と客の方が楽しそうに談笑をしていたので、寶金由紀枝(ほきんゆきえ)さんにお話を伺つた。寶金さんは十年ほど前から有磯の湯で働いてる。銭湯の社長の姉ということで弟を手伝うという形で働くことになつた。訪れる客は、年配の方が多く、一人住まいの方や、子どもが都会の方へ越して夫婦一人で暮らしている方が多いので、訪れる頻度が非常に高い。そのため、長風呂をしながら他の客と雑談をしたり、背中を流しあつたり等風呂の内外問わらず、交流が非常にあるとのこと。

終始笑顔で雑談を交わしている光景は、非常に微笑ましい光景である。銭湯を開いた当初は大勢人が訪れており、氷見のまちにも人が多かつたが、最近は段々と減つてきている。すこしひもにぎやかになつてくれればと、まちの様々な店とも連携を取つてている。近隣のお店であるトマトカフェと交流があるらしく、是非一度行ってみたい方が良いと紹介され、客のみならず、まちの様々なお店とも根強い繋がりを持つていると感じた。そんな地元に根付いた銭湯である有磯の湯から帰る客の足取りは、訪れた時より軽くなつて帰つて行くのだろう。

(長富将成)

何かが生まれるための

「何か」をつくる

「料理そのものではなく、食を中心とした人々の状況や出来事を作つていただきたいんです。」

そう語るのは、食をテーマとしたアート活動を続けるEAT&ART TAROさん。調理師学校を卒業後、アートの道に転身した異色の経歴の持ち主だ。アートの文脈を踏まえながら、食をテーマとした作品を現場でつくりたい一心での決断だったという。

はじめて作品を世に出したのは七年以前。自分が注文したものではなく、自分の前の人人が注文したものが提供され

る「おごりカフェ」の出店だ。次の人間に何をおこるかを考えながら注文するユニークなこのカフェでは、「来店したお客様さんが次のお客様の来店を待つ」という不思議な状況が生まれたそ

最近はポットラック・パーティーの開催を頻繁に行なっているといふ。ポットラックとは、開催者が料理や飲み物を用意するのではなく、参加者が一品ずつ料理を持ち寄る形式のこと。各自が家でつくってきたものを持ち寄ることが多いが、彼の開催するパーティはひと味ちがう。

「テーマを設け、それに沿つたものを各自買つてきてもらいます。例えば、プリン」というテーマをつくって、

参加者になぜそのプリンを選んだのかをプレゼンしてもらう。そうするとお店のことも調べますし、そのお店をもっと好きになるかもしれません。」

と笑顔で語る。今回の氷見でのテーマは「みりん干し」だそうだ。

今後の活動について尋ねた。「例え

ば、その地方の特産物を使った新しい商品開発をする、といった活動は考えていません。そうではなく、『ここで何かが出来上がるような状況』をつく

り出す。状況を作ることこそが、その地域にとつても僕にとって意味のあることになると思います。」

氷見でも秋に何かを仕掛けたいと意気込むEAT&ART TAROさん。はたして、どんな〈美味しい場〉が生まれるだろうか。

(長竹慶祥)



魚市場の朝

魚の匂いと、威勢の良いかけ声に溢れた氷見魚市場。初めて訪れた朝の市

場は、私にとつて新鮮なことばかりだった。

まず驚かされたのは、市場の全員が

身につけていた帽子。市場の取材や視察・研修等でも、必ず帽子を着用する

ことが市場のルールだ。その色によつて、競りの役割も異なる。「せり人

と書かれた青い帽子、そしてお店の名前が書かれた仲買の赤い帽子。人々の立場が一目で分かるこれらの帽子に

よつて、競りのスピード感も加速され

ているのだろう。これらの帽子が無く

ては足を踏み入れることも許されない

市場は、漁場がまちの中心である誇りと厳格さを感じた。

船から次々と魚が一つの場所に集められ、人々が競りに集まつて来る。鰆、鮭、鮪。あつという間に、大量の魚は競り落とされる。次々と積まれていくカラフルなタンクからは、艶々とした魚達が顔を覗かせている。競り落とされた魚達は、店毎に決められた場所に積まれていく。一見すると無造作に積まれている様に見える魚も、暗黙のルールによつて並べられているのだ。

市場から離れ、『海賣』で揚がつたばかりの魚を頂いた。こりこりの刺身や、鰯や鰯のアラがたくさん入つたカブス汁は、ここでなければ味わえない。全國に配送される魚たちを味わう人々への優越感を覚えながら堪能した。

帰り際改めて市場を眺める。たくさんの中には、若い人の割合が高いことに気付く。昭和四十年代から続く氷見

の漁業、そしてそれを支えてきた技術は、これからも人によって引き継がれていく。

(竹下 紗)

窓の外。



高岡駅。発車十分前。駅員さんに切符を手渡し見送られながら、氷見線が通つている七番線の階段を、ひとりよろよろと降りていった。私は長旅に疲れていたのだが、そこに停まつていたその電車を見て、疲れは吹き飛んだ。惚れ惚れと外を眺めていると、雨晴駅に到着。この晴天の下の綺麗な海を見られたのは、この駅のおかげな気がした。ここからは畠の景色が続く。越中中川駅と同様、子供のイラストが描かれていた島尾駅を出ると、畠の景色はまだ続いていた。ネギ畠が多くなつた気がする。

流れいく氷見線の窓の外の世界

は、少しずつ変化し、別々の顔を私に見せてくれた。このまますっと乗り続けたい。そんな気持ちにさせられ

る。

(田中優里)

んぼも多く見られた。子供のイラストが描かれた可愛らしい越中中川駅通り、能町駅に近づいてきたとき、聞き慣れない音が車掌席から響いていることに気づいた。

「チリリリリリ、ティントンティントンティントン…」

その音は駅に停車するまで鳴り響いていた。「駅はもうすぐですよ、降りかしておいてください。」と言つて急な音に、どこか魅力を感じさせられた。だんだんと住宅は減つていき、鉄工場が見えてきた。伏木駅からは、また住宅と田んぼが多く見られ、そして遠くには海も見えてきた。

越中国分駅。次はどんな景色かと楽しみにしていると、唐突にその景色は現れた。窓の外には、一面の真っ青な海。まるで海上を走つているよう

で現実味がなく、物語の中に紛れ込んでしまつたかのような不思議な光景だった。惚れ惚れと外を眺めていると、雨晴駅に到着。この晴天の下の綺麗な海を見られたのは、この駅のおかげな気がした。ここからは畠の景色が続く。越中中川駅と同様、子供のイラストが描かれていた島尾駅を出ると、畠の景色はまだ続いていた。ネギ畠が多くなつた気がする。

流れいく氷見線の窓の外の世界は、少しずつ変化し、別々の顔を私に見せてくれた。このまますっと乗り続