

# *Sustainable Gastronomy*

Research Archive Book ——— 2025

サステイナブル・ガストロノミー リサーチアーカイブブック  
—— 100年先をよりよく築く

04	What is Sustainable Gastronomy?
08	能登編
12	池端隼也
16	橋本真理子
20	上田拓郎
24	大村正博
28	赤木明登
32	茶寮 柚径
34	中田洋助
38	明星孝昭
42	菊池博文
48	[Research] ノバルセロナガストロノミー
62	[Essay] 土を捨てない社会は実現できるのか?
74	滋賀編
78	竹の建築
86	土の建築

## START事業の概要

スタートアップ・エコシステム形成支援 (START)は、令和2年7月に内閣府が選定した「スタートアップ・エコシステム拠点都市」において中核となる大学・機関から構成されるプラットフォームに対し、アントレプレナーシップを有する人材の育成とスタートアップ創出へ一体的に取り組むための活動に必要な支援を行います。

## KSACの取り組みとしての アントレプレナー人材育成について

京阪神スタートアップ アカデミア・コアリション(KSAC)<sup>\*1</sup>は、大学から生まれる優れた技術シーズの実用化や、アントレプレナーシップを備える人材の育成を強力に支援し、コロナ後の社会変革や社会課題解決につながる社会的インパクトの大きいスタートアップが持続的に創出される体制を構築することを目的とします。

新たな社会課題に取り組むには、地球的規模課題の認識と自分自身についての理解が必要です。自分自身が本心から取り組みたいと望むことや自分自身の強みや適性を理解したうえで、どのような課題に取り組むべきかを自己決定し、オーナーシップを持つことが重要だと考えています。

それらをInternal Development Goalsとして「地に足の着いた強い動機の醸成」や「知識の習得のみでは得られないコンピテンシーの形成」のためにフィールドワークを通して課題を同定するPBL (Project Based Learning)プログラムを開発し、京阪神全体に展開していきます。

地域中核大学機関が有する世界最先端の基礎・応用研究力・成果を相乗的に働かせて、地域・日本・世界の課題解決への社会実装を加速する事業化支援のプログラムを展開し、大学発ベンチャー創出を加速させます。

京阪神の大学・産業界・金融界・自治体等60以上の機関が参画し、関西のスタートアップエコシステムの形成に貢献します。

<sup>\*1</sup> 京阪神スタートアップ アカデミア・コアリションは、研究成果展開事業 大学発新産業創出プログラム〈大学・エコシステム推進型 スタートアップ・エコシステム形成支援〉における採択事業です。





## 序章 | 食べるをほどこ

「サステイナブル・ガストロノミー」という言葉からは、「食の未来」や「食文化の多様性」、「持続可能な農業」といった言葉が連想されます。しかし、私たちが向き合っているのは、ただ「食べる」という行為だけではありません。その背景にある風土や生態系、土壌や水、そして文化や人の営みなど、食を取り巻く環境そのものを問い直すとしています。

ここ数年、フィールドリサーチを重ねるなかで実感したのは、食そのものだけでなく、そのまわりにある環境や時間、誰とどんな空間でどのように時間を過ごすかが、味わいをかたちづくる大切な要素であるということです。また、口にするものがどこから来て、どこへ向かうのかといった循環の意識も欠かせません。

さらには、食の背景にある風景や風土、ランドスケープが、私たちの感覚に深く影響していることにも気づかされました。たとえば、風に揺れる稲穂の光景や、畑を囲む山の輪郭、湿った土の匂い、水路のせせらぎ——こうした自然の風景や音、匂いは、食卓に並ぶことはなくても、味覚の記憶と重なり合い、食の印象をかたちづけていきます。

食を通じて風土を知ること、その土地の気候や地形だけでなく、そこで営まれてきた暮らしや価値観、手仕事を尊ぶ文化に触れることもあります。誰が、どこで、どのように育て、収穫し、届けてくれたのか。そうした物語を想像しながら食に向き合うことは、単なるトレーサビリティを超えて、風景を守り、次世代へとつなぐ営みにもつながっていくのではないのでしょうか。

私たちは今、「食べる」という行為を入口に、その周囲に広がる風景や時間、土地と人との関係に耳を澄ませながら、旅を続けています。ガストロノミーとは、そうした風景を感じ取る、繊細で多層的なまなざしそのものなのかもしれません。

当初から、「ガストロノミー=美食」という単純なイメージにはどこか違和感がありました。そして、各地を訪れ、出会った人々の声に耳を傾けるなかで見えてきたのは、それをはるかに超えた、深くて静かな広がりをもつ概念でした。

土に触れ、素材を選び、手を動かし、誰かと味わいを分かち合い、同じ時間を生きる。そうしたひとつひとつの行為こそが、食を通じた文化の創造であり、私たちが今も問いつづけているテーマなのです。

## 第1章 | 土にふれるということ

この夏、土を強く意識する機会が二度ありました。一度目は、土建築家・遠野未来さんが設計された、長野県軽井沢町の別荘「Shell House / The language of forest」を訪れたときのことです。土壁の空間に足を踏み入れた瞬間、言葉にできない静けさが体に宿るのを感じました。自然と深呼吸をして、肩の力が抜けていきます。柔らかな光に包まれた室内で、私は思わず壁に手を触れたくなりました。まるで土が呼吸していて、私たちを包み込ん

でくれるような、そんな優しさが漂っていたのです。しばらくすると、子どもたちも同じように、べたべたと壁を撫でていました。そのとき、はじめて気づいたのです。土は目で見るものではなく、触れて感じるものなのだ。

二度目は、東京・銀座のメゾンエルメス フォーラムで開催された、エルメス財団主催の展覧会『土に学ぶ、五感で考える』の中の、左官による「土の家をつくる」参加型プレワークショップに参加したときのことです。発酵させた土を使って、小さな家の壁を手で塗るという取り組みで、私は下塗りの日に参加しました。手のひらで土を塗るという感覚は、これまでにないものでした。子どもたちの中には、最初は手が汚れることを嫌がったり、発酵土の匂いに顔をしかめたりする子もいましたが、次第に夢中になり、一心に土にふれていきました。その姿からは、土が持つ感覚の力や、人の心をほどこいていくような時間の流れを感じました。このプログラムの担当者の方に、「なぜ銀座という都市の美術館で、あえて左官のワークショップを？」と尋ねたときに返ってきた言葉が、今も忘れられません。

「本来、家は自分たちの手で建て、手をかけて直しながら、大切に使い続けるものでした。私たちは、その体験を伝えたかったのです。エルメスが大切にしている哲学にも通じています。」

その言葉を聞いたとき、手づくことの意味が、生活や文化の根っこにつながっているのだと気づき、胸が熱くなりました。私たちが出会ってきた“土”は、決して腐敗や廃棄の象徴ではありませんでした。むしろ、再生と創造の源だったのです。発酵土、土中環境、左官職人の手仕事——土は人間の営みに応じながら、豊かに変化し、深みを宿していく存在であると感じます。

農地としての土、建築としての土、そして空間としての土。それぞれの文脈がゆるやかに交差することで、「食」はより複雑で、美しく、静かな重みを帯びはじめます。

## 第2章 | 土から立ち上がる

2025年3月、京都で開催したシンポジウム「サステイナブル・ガストロノミーとは？——食、生物多様性、そして持続可能な未来」では、多様な立場から未来の食と地域のあり方を考える対話の場が生まれました。なかでも印象的だったのは、井上味噌醬油の井上雅史さんと、石川県輪島市で「mebuki 芽吹」を立ち上げたシェフ・池端隼也さんのお話です。おふたりの語りには、土とともにある実践の深さが宿っていました。

井上さんは、阪神淡路大震災によって倒壊した土壁の醸造蔵が、発酵にとって理想的な環境を生み出していたことに、あらためて気づかされたといいます。伝統的な味噌づくりの文化を次世代へとつなぐために、蔵の再建に取り組みしました。宮大工や左官職人をはじめとする多くの手仕事の力を結集し、一から蔵を建て直すという挑戦は、地域に根づいた職人文化と自然の知恵を、もう一度結び直す営みでもありました。

発酵の場である蔵そのものが、微生物や土地の風土と深くつながっ

# What is Sustainable Gastronomy?

## 土に還る想像力——風土とともに食べる、未来をつくる

中原有紀子

京都大学 成長戦略本部 統括事業部 エコシステム構築領域イノベーション マネジメント サイエンス(IMS)部 研究員

ていること。そして、それを支える空間や道具、技のすべてが、「味噌づくり」という文化の土壌をかたちづけているのだということに、私たちはあらためて気づかされました。

一方、池端さんは、2024年の能登半島地震でレストランを失いながらも、仲間とともに〈mebuki 芽吹〉を輪島の地に立ち上げました。炊き出しからはじまったその営みは、地域の一次産業である農家や漁師、海女などと寄り添いながら、「食」を通じて土地そのものの再生へと向かっています。おふたりの実践に共通していたのは、「土」という視座でした。素材としての土にとどまらず、その土地に根づく知恵や時間、人と人とのつながりを大切にしながら、未来の文化を耕していくとする姿勢がそこにはありました。

土に還ることを前提とした建築、土地の風土に寄り添う発酵、自然と共生する食。これらはいずれも、サステナブル・ガストロノミーが目指す「よりよく生きること」「よりよく見通すこと」の実践であり、未来をつくるということは、かつて培われてきた知恵や営みに今の視点を重ね、その中に眠る可能性を掘り起こして、再びこの時代に根づかせていくことなのだ、とおふたりの実践は教えてくれました。

### 第3章 | 風景を食べる、風土を味わう —— 四里四方の贅沢

輪島塗の塗師・赤木さんにお話を伺ったとき、ある一言が静かに胸に残りました。

「ほんまにうまいものは、四里四方にあるんですよ」。

遠くから取り寄せた高級食材ではなく、その土地で育った食材を、その土地の器に盛りつけて、その土地の空気とともにいただく。そんな“風土と共にある贅沢”を、赤木さんは迷いなく語っておられました。赤木さんが手がける器は、削られた木地に何層もの漆を丁寧に重ねていくことで、長い時間をかけて完成します。その制作の過程には、自然と人の営みが幾重にも重なり合っています。器とは、単に食材をのせる“皿”ではなく、手仕事の記憶と祈りの時間が詰まった“場”なのだというのを、その言葉と佇まいから教えていただいた気がしました。

輪島ではもうひとつ、印象的な言葉と出会いました。〈mebuki 芽吹〉のシェフ・池端隼也さんは、「三ツ星とは、旅をする価値があることだ」と語ってくださいました。彼にとって料理とは、皿の上で完結するものではなく、建築や空気、音、そして人と人との対話までも含んだ「風景」の一部であるといいます。実際に〈mebuki 芽吹〉を訪れ、その言葉の意味を肌で感じる事ができました。瓦礫の残る輪島の町で、仮設の飲食店に火を灯し、今日獲れた魚や野菜を料理し、誰かのもとに届ける。そこで供される一皿は、ただ空腹を満たすものではなく、風景そのものを「もう一度立ち上げる」行為だったのです。

料理とは、文化や土地の記憶を再構成するメディアなのかもしれません。そして、食べるという行為は、その風景の一部になること。建築と料理、空間と音、そして人と人の関係性——それらがひとつの

“食体験”として結ばれるとき、私たちは何か大切な記憶を呼び起こされるのだと思います。

風土に根ざし、風景とともに生きるということ。赤木さんと池端さん、それぞれの言葉は、食とともにある風土の記憶を、そっと耕し直してくれたように感じました。

### 終章 | 問いとしてのガストロノミー

私はずっと、ガストロノミー=美食=ミシュラン=ラグジュアリー、といった単線的なイメージに違和感を抱いてきました。ふきのとうやわらび、父が育てた野菜、地元のお米。私たちの食卓に当たり前のように並んでいた、そんな素朴な食材が、ある日、ローカルレストランのコース料理として美しく再構成され、高価格帯の“ガストロノミー”として提供されている光景に出会った時のことです。そのとき、ふと心に浮かんだ疑問がありました。

「これって、本当に“ガストロノミー”と呼べるのだろうか？」

もちろん、それは丁寧に調理され、美しく設えられた、かけがえのない一皿でした。料理人の技術や表現への敬意も、そこに集う人々の体験への配慮も、感じられました。それでも、心の奥に小さなひっかかりが残りました。自分たちにとって身近だったものが、別の文脈で再解釈され、別の価値として立ち上がっていることに、どこか引っかかるものを感じたのです。

ローカルの資源を活かしながらも、そこに無理のない価値づけや、やさしい再分配の構造はあるのだろうか。都市の洗練と地方の力強さは、どうすれば共に響き合えるのだろうか。そもそも、「ガストロノミー」とは何なのか。

私はこの言葉を、もう一度問い直したいと感じています。“美食”を超えて、“問い”になるべき言葉。誰が、どこで、どのように、何を食べるのか。食べることを通じて、どのような社会を立ち上げていくのか。いま、私はこう思いはじめています。ガストロノミーを学ぶとは、「土に還る想像力を養うこと」なのではないかと。

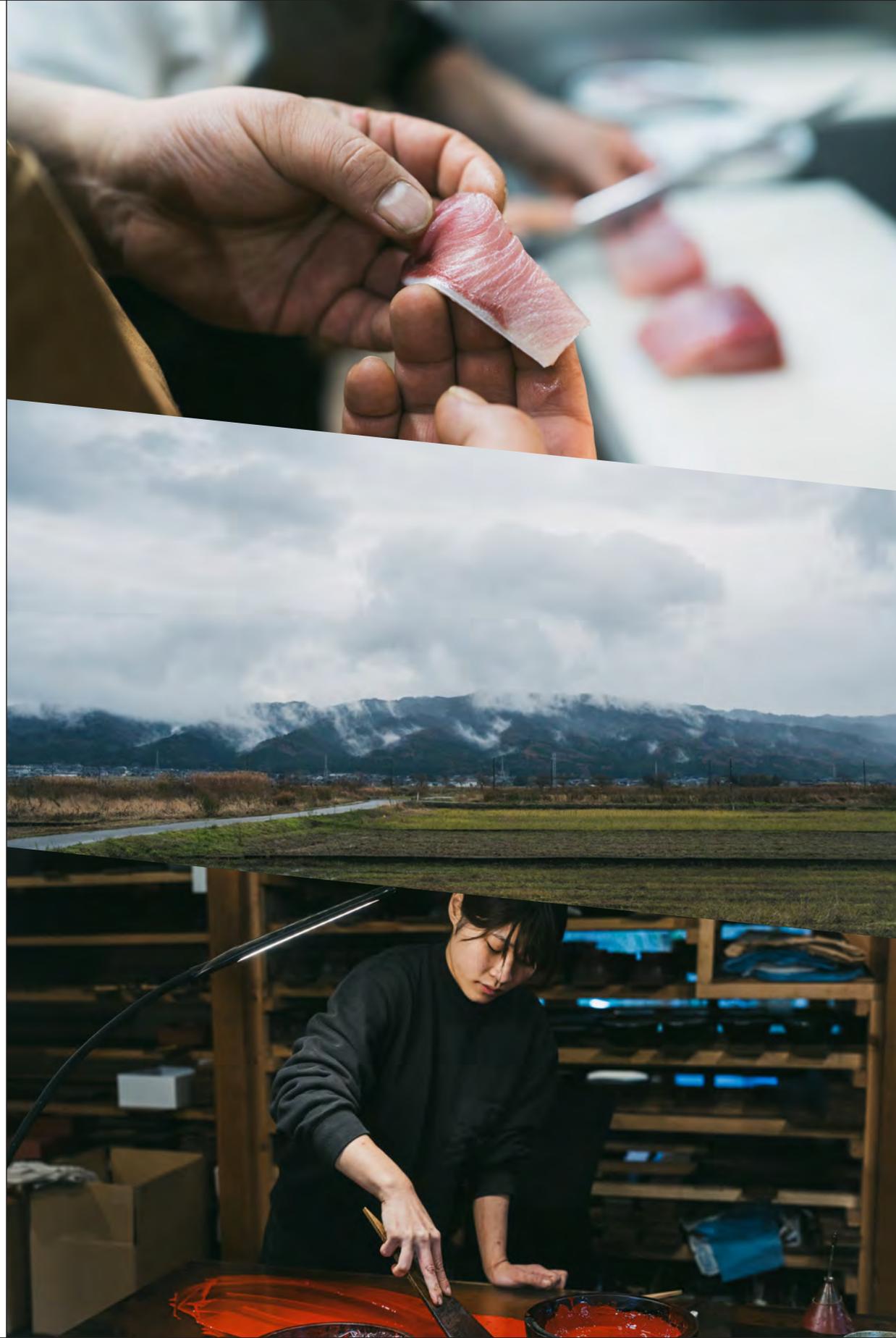
土は、命を育み、記憶を受け止め、また新たな関係を芽吹かせる場所です。風土とともに食を考え、人と人をつなぐ空間をつくっていくこと。それが、私たちがこのプログラムで試みてきたサステナブル・ガストロノミーの核心でした。

ガストロノミーとは、文化を耕すこと。風景を描きなおすこと。そして、希望を受け継ぐ“かたち”を、もう一度、自分の手でつくってみること。たとえいま、土に触れられない場所にいる人にも、失われつつある手仕事や風景の中に、“何か大切なもの”が眠っていることに、ふと気づいてほしいのです。

私はそう、強く願っています。

これからも問いつづけたいと思います。

この土で——誰と、どのように、食べて、生きていくのかを。



# Noto

21世紀のグローバリゼーションは、国境を越えたヒト・モノ・カネ・情報の往来を盛んにし、私たちの暮らしにさまざまな恩恵をもたらした一方で、世界各地の都市景観や生活空間、ライフスタイル、消費のあり方を均質なものに委容させていきました。これらの傾向は、同時に、短期的な利便性を求める人間中心の社会システムを構築し、社会、文化、経済、環境、生態系への複雑な問題をもたらしたとも言えます。

人間の都合だけを考え、手を加えつづけた地球の姿は、その後どのように変わっているのでしょうか。2024年8月「第5次循環型社会形成推進基本計画」が閣議決定され、日本においても「サーキュラー・エコノミー」への移行が重要な政策課題として挙げられました。国をあげた循環型社会の形成に向けて、エレン・マッカーサー財団が提唱した「ノバフライダイアグラム」や、2050年を目標年とするカーボンニュートラルの実現に向けた取り組み事例など、日々、循環型社会を目指すさまざまな情報を目にすると思います。

しかし、本当の意味で「循環する」とは、一体どういうことなのでしょうか。私たち人間も含め、やがて土に還る未来の姿を想像するなかで、国内のリサーチは、石川県能登半島を訪ねました。能登は、いまから約6000年前の縄文時代に人が暮らしはじめ、その後およそ4000年にわたって集落が営まれた場所とされています。

山と海のつながり、大地と人のつながり、人と人のつながり。そうしたつながりを大切にする精神性が、生産者と料理人をつなぐだけでなく、数々の伝統的な祭や文化として、そして、日々の生活に受け継がれています。古くから自然の恩恵を受けて暮らしてきた人々の感性は「能登はやさしや 土までも」と表されるそう。震災の影響を受けながらもお話を聞かせてくださったみなさまへの感謝に加え、たくましく未来を築いていく姿に深い敬意を抱かずにはいられません。能登の「SENSE OF PLACE」を通して見つめる、循環する未来の風景とは。

能登





池端隼也 さん  
有限会社ポムデブ 代表取締役



—— 海女漁をされている橋本さんのご紹介ありがとうございました。

ちもりサーチに来ていいものか悩みました。

池端さん(以下、池端) いまの能登の環境をできるだけ残したい気持ちは、みんな一緒だと思うんです。料理人としても、温暖化や震災による海の変化を知りたいですし、毎日潜ってきた海女さんだからこそ気づけることがあるじゃないですか。最近、海の恵みである海藻が採れなくなったり、水揚げされる魚種が変わってきたり、これからどうなっていくのか心配もあるんです。

加えて、震災の影響からこの一年は漁ができず、巻き網漁船も出せていません。漁獲量が問題視されている側面はありますが、別の角度から海の様子を見ると、例えば、人間が漁業というかたちで自然へ介入することによってウニを駆除し、環境を保全することにも一役買っていたんですね。ある種の共存サイクルができていたのではないかと考えています。もちろん、気候が変われば生産者が育てられる野菜やタネを蒔く時期が変わるように、環境の変化にあわせて人間が柔軟に変化していくことは大切です。

—— 能登半島地震から約一年が経過しました。池端さんは現在の状況をどのように考えられていますか。

池端 これまでの「サステナブル・ガストロノミー」のインタビューでは、各地のみなさんと50年後、100年後のお話をされてきたと思います。いま、自分たちが置かれている状況としては、10年後にこのまちが存続しているかどうかなんですね。これまで地域が抱えていた少子高齢化の課題に加えて、震災後に子育て世帯を含む約2000人が市外へ流出しました。地域の存続のためには、外からお客さんや関係人口となる方々を呼び込む観光業が欠かせません。ですが、そもそも観光業として人を呼び込むための魅力は、食材の豊かさに由来します。一次産業に携わる人が能登にいてこそその観光なので、僕自身も被災しましたが、料理人としてできる限りのサポートをしたいと思います。

震災後すぐに炊き出しをはじめ、クラウドファンディングを立ち上げて「mebuki——芽吹——(以下、mebuki)」というお店をはじめました。9月の水害も重なって、ある意味「いま」と呼べるものが自然災害ですべてなくなりました。そして、お伝えした通り、予想以上のスピードで超高齢化社会になってしまったんですね。現在起こっていることとして、漁業は再開できても漁協で働く若い世代がいなくなってしまうので、荷上げや競りができずに金沢へ直送しています。当たり前ですけど、僕たちとしては能登で競りをしてほしいわけです。でも、すべてにおいてマンパワーが足りていません。この2~3年の活動がつかなければ、50年、100年先はなくなってしまうかもしれない。ただ、僕自身は震災後に炊き出しやmebukiをはじめて、未来をつくるというこれからのプロセスにとっても可能性や希望を感じています。

—— 能登の食の豊かさは以前から着目していましたが、正直なところ私た

池端 とにかく来てほしいです。何もかもなくなってしまったわけではなくて、自然は残っているんですよ。崩れてしまった山もありますが、秋になればキノコが生えて、葉っぱは紅葉しています。こうした自然のサイクルは変わることなく残っているんですね。それに加えて、僕自身が感じている能登の魅力のひとつが、半島独自の文化が現在も生活の一部として色濃く残っていることなんです。伝承会や保存会の活動としてではなく、日々の食卓のなかに普通に残っている。地域の食文化やライフスタイルから、料理人として得ている影響はすごく大きいと思います。

こうした地域の魅力を本当に知ろうとすると、やっぱり1日、2日の滞在ではわからないと思います。暮らしている人たちの温度感や、一年を通した営みの時間軸など、人工的につくられた観光地とは違った魅力が僕たちのライフスタイルのなかに組み込まれているんですね。だから長く滞在してもらえそうな工夫をしたいんです。

—— mebukiの取り組みについても聞かせてください。

池端 飲食店は地域にとって最大の宣伝媒体だと思っています。その数が多ければ多いほど、魅力発信のチャンネルが多いと言えます。だから、何がなんでも震災前に飲食店を営んでいた人たちが辞めてしまうことは避けたいと思い、すぐにみなさんに声をかけて炊き出しのチームをつくりました。それぞれが被災していて、店舗の被害状況や営業再開の目処もバラバラ。再開できる人から再開してもらえようなお店づくりを目指して、炊き出しをしている最中に空き店舗を見つけました。せっかく生まれた火を消さない、とにかく明かりを灯しつづけようという感覚でしたね。

炊き出しをはじめた頃は16名いて、そこから3名が営業を再開し、これから居酒屋やラーメン屋を再開する人たちがいます。ご紹介した海女漁をしている橋本さんのように、震災で普段通りの漁ができなくなってしまってここで働いているような方もいます。mebukiを運営していることのいちばんのゴールは、ここに人が居なくなることです。それは、みんなが営業再開できたことを意味するんですね。その日が来たら、ここは観光の拠点にしていく予定です。

—— mebukiをはじめて感じていらっしゃる地域の変化はありますか。

池端 よかったこととして、料理人同士のコミュニケーションが活発になりました。例えば、これまで観光を盛り上げるための「能登井」というフレーズひとつでも、一人ひとり想像するものが違ったんですね。従来の観光だと、海鮮井には種類豊富なお刺身が必要だから、産地の違う魚を仕入れているお店もありました。L'Atelier de NOTOでは、9割近くが海外を含む県外からのゲストで、そうした方々が求めているのは、“ここでしか食べられない”という体験だったんです。たとえ時化でその日にイワシしか獲れなくても、その

イワシをいろんな風に調理していけばいいんです。みんなで話していくことで、これから能登の観光として何を指すべきなのか、意識の変化が生まれたように思います。

これからさらに人口が少なくなっていくことを考えると、地域の内需だけで生計を立てるのはより厳しくなっていると思います。だから、地域外からわざわざ来なくなる状況をつくっていく必要があるんですね。水害が起こる前は県に協力してもらい、金沢駅発着のバスツアーを行っていました。ネット上の情報を見て「能登に行きたいのだろうか」と不安に思う方もいらっしゃると思うので、こちらから「どんどん来てください!」と発信することにしたんです。能登に足を運んで、行けるところに行き、おいしいものを食べてくださいと。地域経済の落ち込みだけは避けたいので、現在の能登で提供できるものを出しつつありますし、とにかく足を運んでほしいと思っています。

—— 池端さんが復興の過程で考えられていることはありますか。

池端 正直なところ、震災がなかったらmebukiに集ったみんなもこの時間を過ごせていなかったんですね。みんな大変な思いをしながら、それでも半年間毎日顔をあわせてコミュニケーションしてきました。そうしていくうちに、世界の食の都と言われているバスクのことを思い出したんです。食がクローズアップされることが多いですが、人が集い、まちの雰囲気をつくり出す建築や音楽も一体となってまちづくりをしている。こうした生活の豊かさを発信することが大事だと唱えた人たちの存在があったわけです。そうした総合力が、食の体験の豊かさをつくる。そう考えると、これから復興の過程で建物が建っていく能登は、建築やまち並みがとても重要になっていると思います。未来の能登の風景をつくっていくわけですから、これは行政をはじめ、さまざまな人たちの協力がなくては実現できません。

—— まち並みのつくり方やそのプロセスは、未来に向けて重要な選択にな

りそうですね。

池端 環境の保全まですべてつながっていると思うんですけど、どうつながりかはとても重要ですね。僕たちで言えば「ミシュランの三つ星を獲得したレストラン」というカテゴリーのなかでも、提供している料理やお客さんが召し上がるまでのプロセスは全然違うじゃないですか。ロブスターやフォアグラのいちばんいいところだけを出すシェフがいれば、ごみを堆肥化している漁師から魚を仕入れるシェフもいます。お皿に乗った料理だけが評価される時代ではなくなって、ミシュランがグリーンスターのカテゴリーをつくる流れも含め、世の中が求めるクリエイティブは変わってきたと思います。実は、僕自身も2年前から漁網をうつわにするアップサイクルに取り組みはじめています。

—— 池端さんにとって、ガストロノミーとはなんですか。

池端 国内においてもガストロノミーの定義自体はずいぶん変わってきましたよね。少なくとも僕自身は肌身でそう感じていますし「美食」という翻訳では本質まで伝えきれていないと思います。食べる側、つくる側双方の知識や経験そのものがガストロノミーの奥行きになる。自然界のことや、どう生きるかなど、考えていることの幅の広さが、そのままガストロノミーというつわの大きさでもあると思います。いま、地球で起こっている出来事に対して、どれだけ自己分析ができているのか。

これまで話してきたことを前提にすると、ガストロノミーがどのような要素で構成されているかが見えてくるわけですね。こういう話は小学生の頃から学べるという内容かもしれません。料理人も結構クリエイティブですし、みんなアントレプレナーシップをもっていると思いますよ。料理は、食べることは、生きるすべてとつながっていますから。



Profile

いけばた・としや

1979年、石川県輪島市生まれ。辻調理師専門学校を卒業後、大阪のフレンチ「Calendrie」副料理長を経て、2006年渡仏。ブルゴーニュ「Maison Lameloise」、パリ「La Table de Joël Robuchon」等で4年半研鑽を積む。帰国後、2014年に地元輪島で「L'Atelier de Noto(ラリエ ドゥ ノト)」を開業。地元の食材、珠洲焼や輪島塗の器を使ったフランス料理を提供する。



# Hashimoto Mariko

橋本真理子 さん  
海女

— はじめに、橋本さんが海女になったきっかけをお聞かせください。

橋本さん (以下、橋本) 私はもともと舩倉島(へぐらじま)で生まれ育ったんです。そこは海女による素潜り漁の発祥の地のひとつだと言われています。私は中学卒業まで島で暮らしていました。ほかに遊びに行くところもないので、いつも海が遊び場になっていました。小学4年生の頃から遊びで素潜りをしていたので、自然と泳ぎが身について。周りの人たちと一緒に見様見真似で潜りはじめましたが、中学校を卒業すると海女さんになることが自然と選択肢に入ってくるような環境だったと思います。

— この辺りでは何が獲れるのでしょうか？

橋本 7〜9月いっぱいまではサザエとアワビが獲れます。何十年前前から海に潜っていますが、昔は海の底が透き通るように綺麗でした。サザエやアワビも以前は本当にたくさん獲れたんです。震災前から、海女漁以外の仕事として海環境調査を行ってきたのですが、震災後は漁に出ることが難しく調査目的でしか潜れていない状況がつついています。

— なかなかもどかしいですね。海女漁にルールなどはあるのでしょうか？

橋本 漁の期間と獲る量を決めて潜っています。それは私が潜りはじめた頃からずっとそうでした。サザエでもアワビでも、小さいものは獲ってはいけない決まりでしたね。懸念があるとすれば、私たちがどれだけルールを守っていても、密漁が尽きないことでしょうか。ただ、物的証拠がなければ捕まえることができないので、歯痒い思いをすることもあります。

— 地域のみなさんにとって海女漁はどのくらい馴染みがあるものなのでしょうか？

橋本 決して、家系だからやらなければならないという仕事ではないです。私の母はもともとこの辺りの出身ではないので海女ではありません。先ほどお伝えしたように舩倉島に生まれ育ったことと、たまたま私の嫁ぎ先が漁師だったので、自然な流れで漁を行っています。

— 橋本さんはどのぐらいの深さまで潜られるのですか？

橋本 若い頃は13〜14メートルぐらい潜っていました。正確に測ったことはないですが、最近だと長くても50秒くらいじゃないですか

ね。一度に潜れる時間が短くなった分、アワビの周辺にある岩の角度などを3点ほど目印にしておいて、息継ぎをしてから再度潜るようにしています。

最近では、悲しいことに温暖化が影響しているのか水が濁っていて、獲ろうと思っていたアワビを見失ってしまうことがあるんです。夫婦で漁をしているときも、少し前までは船から海底が見えるぐらい透明度が高かったんですよ。いまは深い海に潜ったら、海面からは人影が見えなくなってしまいました。海の透明度に水温が影響しているのか、濁ることと比例して海水温も高くなってきている実感があります。

温暖化によって陸上で起こっていることが、海底でも起こっているように思います。例えば、海底にカジメ(海藻)や藻が育たなくなっているんです。海水温の高さや、太陽光のあたり方などが藻の生育環境にも影響しているんですね。以前、調査で舩倉島に潜ったときに、海底が白化していてびっくりしました。広い範囲を潜りましたが、カジメが生育しているのはほんのわずか。調査では、どこに生育しているかをチェックするばかりではなく、海女の仲間とよりよい生育環境をつくる仕事をしています。昔と比べると、海底の景色が本当に変わっていることを実感しますし、採れる海藻の種類も減ってしまっています。

— 震災後、海岸線が隆起したニュースもありましたが、海底の様子に変化は感じられていますか？

橋本 地震の影響で海底の岩にヒビが入っているところがあるんです。完全に割れてしまった岩もあって、長年海女をしていてもこれまで見たことがない光景にショックを受けました。ほかにも、岩もずくが生育していた場所に土砂が流れてしまい、採れなくなってしまいました。土砂がないところを潜っても、岩もずくが育っていないんですね。どういった影響からこうになっているのか、仲間のみんなとも原因について可能性を話していますが、本当のところはわかりません。私個人の考えとしては、外海の影響に重ねて震災前よりも海流が荒れていて、そこに土砂が流れてしまったため、もずくが居付ける環境がなくなっているんじゃないかと思っています。温暖化の影響もあって、低気圧が発生しやすくなってしまい、荒れ方が変わってきているとも思います。それ以外の変化としては、地震のあとに潜っていると海底からぶくぶくと気泡が出ていたんですね。気泡が列になって出ている様子は、これまで見たことがなかったので気味が悪かったです。

— 隆起によって海底の景色も変わってしまったんですね。

橋本 隆起したあとの海底にはサザエの殻がいっぱいありました。隆起したことに気づかず、干上がってしまったのだと思います。潜るたびに殻を拾っており、この光景を目の当たりにするのはとても悲しかったんです。

—— 現在のmebukiでのお仕事についても聞かせてください。

橋本 お話をさせていただいた通り、私はこれまでの人生で漁しかしてないんですよ。それ以外の仕事は全くしたことがないんです。池端さんに声をかけていただいてここで働いているのですが「橋本さんオーダー取ってきて！」と言われて「そんなの無理です」と(笑)。人前に出るような仕事はしてこなかったですし、お化粧もできないので、はじめの約束は皿洗いだけだと言ってたんですけどね。生ビールを入れたら失敗ばかりです。お客さんにも毎回「今日はじめて入るので、注文はゆっくりお願いします」とこっそり伝えています(笑)。お客さんは地元の方や災害ボランティアの方もいらっしゃいますが、このところは解体事業者がいっぱい来ていますね。

—— この一年で地元の方とおつきあいに変化は感じられていますか？

橋本 そうですね。地震になってみんなが仮設住宅に移ったでしょう。みんなが集まる場所がないんですよ。お互いの家に行けばいいのかもしれないけれど、仮設住宅のひと部屋に集まるのは狭いので、なかなか気が進みません。震災前は、近所づきあいも多くて、みんなで一緒にお酒も飲んでいたので、震災後はそれぞれ働きに出るようになり、お互いの生活リズムが変わって会う機会

が少なくなっていました。メッセージアプリや電話など、連絡は頻繁に取っています。

—— 最後に、復興に向けて橋本さんが考えていらっしゃる事があればお聞かせください。

橋本 海女漁をやってきたみんなは絶対海に入りたいと思いますよ。海底の調査じゃなくて、本音を言えばやっぱり本業の海女漁がしたいです。この一年「海に入りたい」と何度も思ってきましたから。現在は、少しずつ海女漁にも出られる兆しが見えてきました。なかなか新規で海女になりたいという方には出会えず、海女漁を取り巻く現状としては、年齢的にも辞めていく方のほうが多いです。私たちも年間を通じて季節ごとに仕事の内容も変わりますし、海女漁ができる3ヶ月以外の生計をどう立てるのかは課題になっています。私自身は海藻を採ったり、夫と漁船を出したり、海に携わる仕事が辛うじてあるような状況です。働き盛りの若い世代にとっては、なかなか厳しい労働条件になるかもしれません。「全国海女サミット」という日本各地で海女漁をしている方々が集まる機会もあるのですが、どのように日本ならではの漁業文化を次世代に伝えていくのかは、私たちとしても挑戦になりますね。



Profile

はしもと・まりこ

石川県輪島市の離島、舩倉島(へぐらじま)出身。幼少期から海とともにある生活を営み、海で遊び、中学卒業後に海女漁をはじめた。年間を通じてサザエやアワビ、海藻などを採るほか、海の実地調査も行っている。2024年1月の能登半島地震による海底の隆起や活断層の影響で漁ができず、地域の伝統である海女漁の再開を待ちながら「mebuki——芽吹——」で働いている。



# Ueda Takuro

上田拓郎 さん  
上田農園 代表

— はじめに、創業の経緯についてお聞かせください。

上田さん (以下、上田) 僕は二代目で、父が1971年に創業しました。僕が高校3年生の頃に父が1棟目のハウスを建て、そこから毎年1棟ずつ規模を大きくしていき、現在は25棟で栽培しています。冬の能登はまったく太陽が見えない期間が2~3ヶ月つづくので、冬場に農作物を栽培する場合はハウスがないと難しいですね。創業時から「ぼかし肥料」と呼ばれる有機質肥料を使っています。近年では、近隣の農家さんが獣害の原因になる米糠の廃棄に困っていると聞いて、全量を引き取り、冬のあいだに骨粉や油かすを混ぜながら発酵させています。畑に撒くと土が柔らかくなるんですね。父が教わってきたつくり方を引き継ぎながら、毎年肥料づくりを行っています。「土づくりを教えてほしい」という方もいらっしゃいますが、僕自身はまだ20回分の経験しかないの、試行錯誤しながらこの土壌にあう配合を探しているところです。何度も失敗をしながら行っていますが、いい土ができたかどうかは、実際に野菜を収穫してみるまではわかりません。

— 栽培されている品種はどのようなものがありますか？

上田 ヨーロッパ原産の色とりどりの野菜を含め、年間で70種類ほど育てています。この季節はカリフラワーやブロッコリー、芽キャベツなどがありますね。震災前はハウス1棟あたりに1種類ずつ育てていましたが、震災からの復旧にずいぶん時間がかかったの、現在はこのハウス内に集約しています。農園内のほとんどを修復しなければならぬ状態で、倒壊したハウスは3棟建て替えました。この一年はずっとこんな作業ばかりですね。

— 震災前と比べて、土壌などに変化は感じられていますか。

上田 ハウスが倒壊したなどは、被害として分かりやすいと思うのですが、農地の被害は実はすぐ見えづらいですね。強く揺れたことによって地面が締まったのですが、その違いを被害として伝える難しさを感じています。適度に柔らかさのあった土がギュッと締まったので、水がなかなか抜けていきません。僕たちのトマト栽培は水はけを重視しており、それが最大の武器だったのですが、味への影響については自分たちでもまだわからない状態です。3月に植え付けをして6月に収穫がはじまるので、もし、おいしいトマトがつかれない土になっていたら最大の被害です。昨夏もトマトを植えて収穫まではできたのですが、本来のうちの味は出せませんでした。はじめて食べた方はそれでもおいしいと言ってくたさるのですが、池端シェフをはじめ、以前から取引をしているシェフたちは味の違いを感じていらっやいます。

お伝えしたように土づくりに力を入れてきましたが、今回の震災で畑の土が流されてしまいました。泥が溜まった箇所もあり、取り除かないともとの畑には戻りません。建設業者は復旧作業に追われてい

るので、自ら重機で取り除いています。ハウスに配管していた水道パイプもほとんど壊れていましたが、掘り起こして1ヶ月かけて直しました。農業用の水は震災後1ヶ月で復旧できたものの、自宅のほうは9月まで断水状態。ようやく復旧したかと思えば今度は水害で再び断水になり、正直なところ、生き延びることが最重要という環境でした。当時は野菜を売っている場合ではなかったですね。

— 本当に大変な状況でしたね。販路についての変化はありますか。

上田 卸先のほとんどは東京のレストランです。一般のお客さまは、レストランで食事をされて直接ご連絡いただくケースが多いです。オンライン販売やスーパーへの卸販売なども行っています。代が変わってからは、シェフとのつながりを築き、リクエストいただいた野菜の栽培に挑戦しています。父の頃は、トマト、きゅうり、なす、ピーマン、かぼちゃなど、農協が勧めるような定番野菜を育てていました。現在は、トマトが主力なので、トマトの栽培スケジュールと重ならないように調整しながら、ほかの野菜を育てています。

— なぜトマトに絞られたのでしょうか。

上田 もともとは、僕自身がトマト好きだという理由なんですけど(笑)。だんだん、シェフからも「上田農園のトマトがおいしい」と言っていたけりようになり、定番になりました。能登の気候では、トマト栽培に適した時期は2ヶ月ほどなので、冷凍して使っくたさるレストランもあります。

シェフが認めてくれるようになり、僕自身も農家としてステップアップするタイミングについて考えはじめ、池端さんにも相談していたんです。しかし、オンラインショップをつくって、全国のみなさんにもうすぐトマトを届けられるぞ、というタイミングで震災が起こってしまい、一旦計画をストップせざるを得ませんでした。

「被災地を応援したい」という側面から、震災がきっかけでつながりが生まれたお客さまもいるのですが、僕自身はトマトの味で評価してほしいのが本音です。シェフのみなさんから継続して仕入れたいと依頼をいただけることは農家としてやっぱり嬉しいですね。シェフのこだわりが表現できるトマトをつくりたいですし、そうしたつながりに刺激をいただいています。京都でしたら、薪窯を使ったレストラン monk さんにも卸しています。トマトソースに仕立てられる際に、フレッシュ感を残したまま旨味がグンとあがってて本当に感動しました。

震災によって事業の予定が大幅に変わったことに加えて、地域としては人口も流出してしまっただけなんですけど、悪いことばかりではなかったといまは思っています。震災があったからこそ出会えた方々もいますから。

— 上田さんご自身は、はじめから農園を継がれる予定だったのですか。

上田 農業高校に進学したので、中学3年生の頃には後継ぎに

なることを決めていました。ただ、姉が農業を継がないから僕という決まり方で、最初は決められたレールがあるのが本当に嫌でしたね。農業が嫌というわけではなくて、誰かに未来を決められることが嫌だったのだと思います。自分の農業をすればいいのか、と気づいたときからようやく楽しめるようになりました。世代交代したタイミングで、父も経営を任せてくれたので。

時間はかかりましたが、先代が築いた舞台があることが幸せだと思えるようになり、その土台のうえで自分がやりたいことをやってみたらいいんじゃないかと考えるようになったんです。自然を相手にする農業は、仕事とプライベートのメリハリをつくりづらいと思っていたんですけど、生活の一部として境目をなくしていくような、仕事のなかに遊びを取り入れていくような考え方になりました。

僕自身は野菜が大好きなので、大好きなものをつuckingしている時点で趣味のような感覚と言えいいのでしょうか。なんでもいいと思ってしまったら気持ちが入らないので、自分が好きな野菜や食べたい野菜しかつくりたくないと決めました。シェフからリクエストいただいた野菜も、「この野菜のいちばんおいしいものを僕が食べてみたい」と思っつuckingしているところはありますね。おいしい野菜ができたときのシェフとのやり取りが楽しいです。

—— 能登の気候の特徴や、農業を通して感じている変化はありますか。

上田 ひと言でまとめるのは難しいですが、四季がはっきりしていることが特徴ですね。冬はほとんど冷え込むし、夏はしっかり暑いです。だからこそ、それに抗うのではなく、気候にあわせた野菜をつくらざるを得ないと思っています。トマトの収穫期間は2ヶ月で、その後、きゅうり、トウモロコシと変わっていきます。栽培作物を変えていくとローテーションできるので、連作障害が減って土壌環境もよくなります。

ただ、近年は温暖化の影響で栽培のリズムに変動があります。夏は遮光シートを貼らないと栽培ができなくなってきました。秋になっても夏みたいな気候ですし、その分虫もずっと元気なんです。冬に収穫する予定だった野菜が、春と勘違いして花が咲きはじめてしまうこともありました。予定通りに収穫ができないと、せっかく契約を結んでくださったレストランにもお断りの連絡をしないといけないんですね。だったら1ヶ月ほど期間をずらして種蒔きをすれば安心かと

いえば、それもどうなるかわかりません。これまでと同じやり方では思い通りにつけれないようになってきていることを実感しています。

—— 気候の変化がダイレクトに影響していますね。

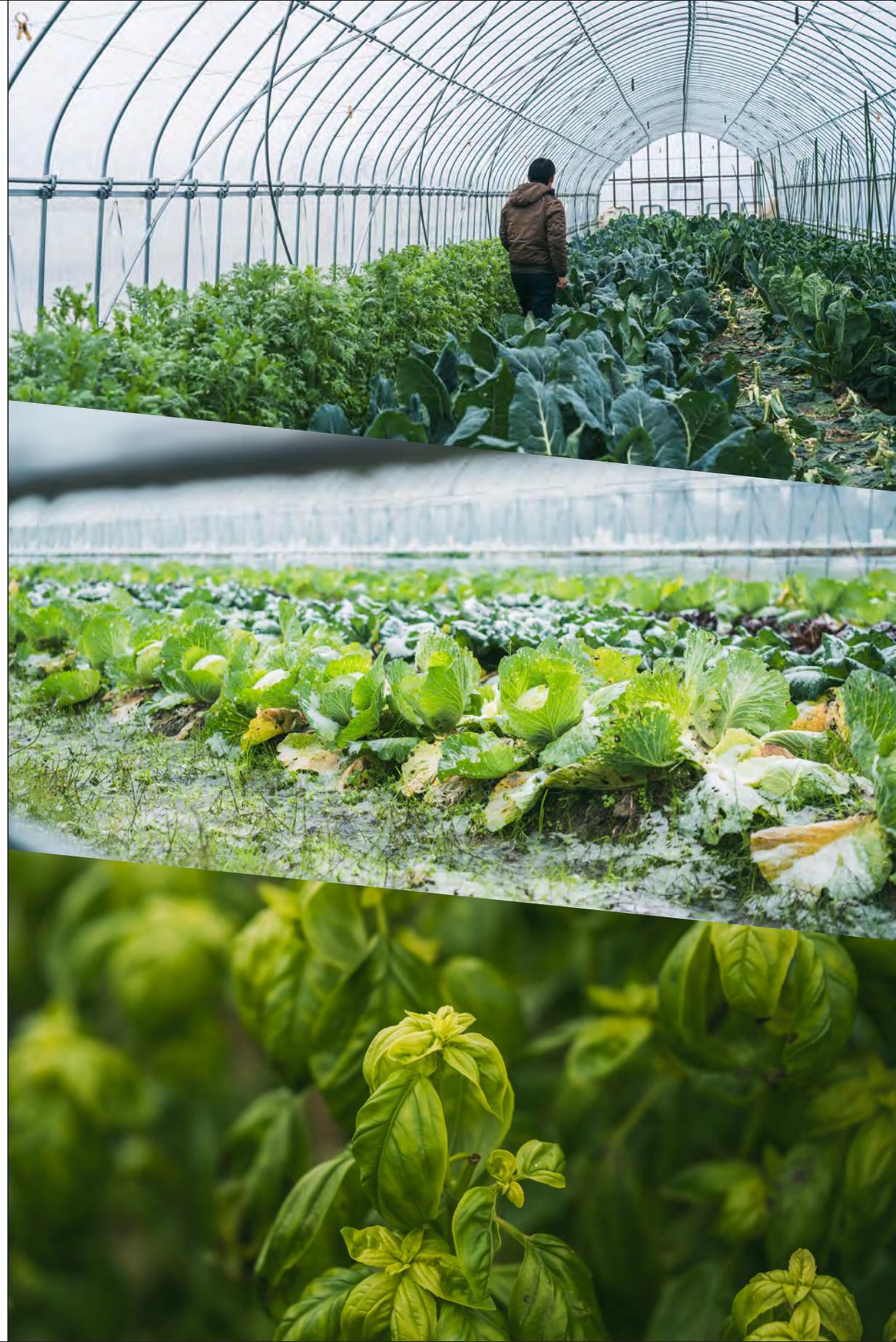
上田 正直なところ、長らく農業をしているベテラン農家が本気を出してギリギリ対策が考えられるかどうか、ぐらいたと思うんです。新規就農したばかりの方々にとってはお手上げになるんじゃないかなと心配になります。僕自身もなんとかこれまでの知識や経験をフル活用して出荷できている状態なので、これからさらに厳しくなっていくと予測しています。

もちろん、日々計測できる数値もあると思うのですが、同じ人が同じ場所で同じ時間に畑にいて、体内に感覚的なデータが貯まっていくと思います。毎日同じ場所を通ることで変化に気づけるようになるんですね。来る時間が違ったり、畑に来ない日があったりすると原因がわからなくなってしまう。僕は毎日畑に来ているので、野菜とともにこの土地で生活しているのだと思います。

—— 上田さんが復興について考えられていることや、これからやりたいことはありますか。

上田 まずは、新しい作業場を構えることが最優先ですね。野菜がたくさんできてでも発送作業などを十分に行えるスペースがなくて。環境が整ったら、各地のレストランとのつながりを強化していきたいです。また、作業場の再建にあわせて加工所をつくり、トマトソースを冷凍パックにして発送したいと考えています。いい時期のトマトを収穫してさえいけば、ソースにしても冷凍後の味は大きく変わりません。

また、僕はこの場所でしか野菜がつかれませんか。全国各地にいる農家さんも同じだと思うのですが、その土地ごとのつくり方が身体に感覚やデータとして入っているんですね。だから僕がほかの土地へ行って農業をはじめても、その場所のつくり方を見つけるのに数年はかかると思います。教科書で勉強をしたから、その通りに野菜ができるわけでもないですし。本当に生業として農業をするのであれば、その土地を心から愛して、研究して、「この土地とともに生きていく」という意思がないと長くはつづかないと思います。



Profile うえだ・たくろう

1983年生まれ、石川県輪島市出身。農業高校卒業後、父親が立ち上げた農園で本格的に働きはじめ、2016年に経営継承。父の代では、家庭菜園用の苗づくりや地元スーパー向けの野菜栽培が中心だったが、継承後はヨーロッパ野菜などを積極的に取り入れ、レストランへの販路を拡大。現在は年間70種類の野菜を手がける。2025年にはその実績が評価され、農林水産大臣賞を受賞。



# Ohmura Masahiro

大村正博 さん  
阿岸の七面鳥 代表

—— はじめに、七面鳥の飼育をはじめられた経緯をお聞かせください。

大村さん(以下、大村) 日本では、食肉用の七面鳥は北海道、石川県、高知県の3軒の農家のみで飼育されています。北海道の生産者が最初をはじめ、輪島市で36年目ですね。地域の特産品として七面鳥を育てることになったのは、阿岸出身の加藤喜一(かとうきいち)さんが自家消費用に飼いはじめたことがスタートです。そこから特産品をつくらうと、1988年に国の補助金を活用して町おこしのために組合で飼育を開始し、私は3代目の組合長です。私自身はもともと、椎茸農家として生活をしていましたが、中国産の椎茸が輸入されるようになり、輸入品との販売価格に2倍以上の差ができてしまいました。

加藤さんはもともと外国航路の船員をされていて、退職後に七面鳥を飼いはじめました。その頃、地域としてどんな事業をするか、加藤さんが育てた七面鳥のすき焼きを囲みながらみんなで話していたんですね。食材の希少性もあり、おもしろくなるんじゃないかと仲間内で話していたことを覚えています。当時は食文化が多様化していて、隣町ではフォアグラの特産品化しようとしていましたし、海外の食品が流行っていたことも追い風でした。そうした流れて地域と行政職員のみなさんとともに阿岸七面鳥生産組合を設立しました。いちばん売り上げた頃は、ひな鳥から精肉までを一貫して行い年商1500万円ほどはあったと思います。

—— どのように販路を見つけていかれたのですか。

大村 最初は飲食店への飛び込み営業のようなところからスタートしました。有名ホテルとの商談をするようになって、能登の人たちの味覚が鋭いことに気づけたのはおもしろい発見でしたね。日頃から鮮度のいい海産物、農産物が食卓に並ぶ場所ですから、お腹を満たすエネルギーとしての「食」以上に味にもクオリティを求めています。生産者として、自分の商品にどれだけ価値があるかがわかっていないと、一流のシェフたちを前に商談ができません。当たり前ですが、魅力が伝わらないと取引をしていただけませんし、料理を通じて一般のお客さまに魅力をPRすることも叶いません。そうした考えのもとに実践を重ね、東京の一つ星レストランや有名ホテルとも取引ができるようになりました。

—— 七面鳥の飼育について、どのような工夫をされているのでしょうか。

大村 親鳥と食肉用に雄、雌あわせて約500羽、ストレスを与えずに飼育することを心がけています。お腹が空いたら喧嘩しやすくなるので、水と餌は常にいっぱいにしてます。また、ケージを区切れば区切るほど、ボスになる鳥の数が増えてしまうので、喧嘩が起らないようにひとつの大きな空間で飼育しています。これぐらいの広さがあるとお互いのお互いを助ける構造ができるんですね。飼育期間は通常150日のところを200日に設定し、寒さが来るまで飼育していま

す。七面鳥は寒さを経験することで脂肪を蓄えるのですが、最近はや暖冬なので飼育期間が長くなってしまいます。月60万円ほど餌代がかかるので、飼育期間を伸ばすことは経営的にも大変です。また、国内では七面鳥の飼育事例が少ないため、鳥インフルエンザ用のワクチンもなく、飼育技術の開発があまりされていません。最近では、雄の睾丸が消えていく病気が発生していて、その原因はまだわかっていないんですね。そうしたリスクとも隣りあわせでの生産になるので、お皿に乗って提供される食材にどれだけのコストがかかって生産されているのかは、消費者のみなさまにも理解していただく必要があると思います。今回、全国的にお米が不足して露呈した農業を取り巻く問題もたくさんあったと思います。

—— 精肉から販売までの過程についても聞かせください。

大村 一羽丸ごと仕入れていただくことが多いですね。組合内で鳥を捌ける人が私しかいないこともあるのですが、解体する前のほうがもちろん鮮度も保てます。加えて、レストランの厨房内で一羽丸ごと解体していくほうが、若いシェフの教育機会にもなるようです。雄と雌で肉質も異なるので、取引先の希望に応じて販売しています。今年は、大きなホテルへの出荷用に300羽ほど、輪島市内の料理人のために500羽ほど確保しています。時化の時は魚が手に入らないので、お客さまが国内外どこから能登に来て満足していただけるよう、最高の料理を提供するには私たちの七面鳥が欠かせません。震災後の一年は、漁にもなかなか出られない状況でしたし、地元料理人のために一肌脱がないと思ってやってきました。大変なときだからこそ勝負に出ないと、私自身が73年間輪島市で生きている価値を見い出せないと思って、今年は普通の飼育数の2倍にあたる1000羽に増やしました。正直、餌代も高騰している昨今なので飼育は大変です。はじめた頃は飼料1トンあたり2万円しなかったものが、現在は10万円しますから、金額も5倍になればビジネスとしては成立しません。それでもこの一年は、生まれ育った地域を盛り上げるために尽力しました。

—— 飼育現場を見学させていただきましたが、七面鳥たちはとても元気ですね。

大村 餌は全農産の配合飼料にコシヒカリを加えています。それから、日々の飲み水として湧き水を与えているんですね。人間と同じように、七面鳥も体内の約70%が水分でできています。だから、日頃飲んでいる水がよくないとよい生活ができない。ここは鶏舎の近くに水源があるんですね。天然の水は、夏は冷たくて冬は温かい。もちろん薬品も入っていないですし、これがおいしい七面鳥をつくる秘訣です。湧き水の水位はずっとこのぐらいを保っていて、震災後は増えたように思います。最初に国の補助金を活用した際、湧き水を地区の水として使えるように整備して、35年間飲ませつづけています。

かつて、林業で稼いでいこうと日本全国、雑木林を切って杉や桧を植えてきたと思いますが、豊かな水をこれからも使うためには、これが大問題なんです。ほかの影響として、地滑りが起きやすくなってしまうし、みんなが花粉症で苦しんでいるような状況です。加えて、海外の方が日本の水源地を買っていることにも懸念があります。きれいな水が飲めなくなってしまうことは、七面鳥だけではなく、私たち日本人にとっても問題だと思っています。

—— 大村さんがこれから取り組みたいことはありますか。

大村 輪島産の七面鳥を、東京、名古屋、大阪の専門店でも食べられる日がきたら嬉しいですね。外食産業は年間の売り上げが5〜6億になるので、そこを見据えて飼育していきたいです。日本でクリスマスを過ごす方で、七面鳥を食べたことがない方はまだまだたくさんいらっしゃると思います。フライドチキンをあそまでおいしく

食べられる技術力はすごいと思いますが、それでも冷凍肉と生肉の味の差は確実にあります。最近では、インバウンド旅行者からも「これまで食べた七面鳥のなかでいちばんおいしい」と評価をいただいています。

七面鳥は本当におもしろい食材だと思っています。人生、食べられる回数と食べられる量は決まっているじゃないですか。だから、誰とどこで何を食べるか、ということは人生においてとても大切だと思うんです。歳を重ねると、残りの人生の食事の回数は減っていきますから、尚更そう思います。こんな時代だからこそ、楽しく2時間でも3時間でも食事ができて、そこで話っていたらいいような七面鳥を育てたいです。

生産者として生きること、シェフとして生きること、どういう人生を生きていきたいか、どういうお店を持ちたいか、どういうお客さまとともに時間を過ごしていきたいか。そうした問いが、よりよいものづくりにつながっていくと思います。



Profile

おおむら まさひろ

1951年生まれ、石川県輪島市出身。1988年-1989年に行われた国のふるさと創生事業を活用し地域住民とともに「阿岸の七面鳥」生産組合を設立。干し椎茸や原木椎茸を栽培する農家から転身し、七面鳥の生産から加工・販売までを行なっている。七面鳥のブランド化に成功し、地域おこしの役割は達成できたと2004年に生産組合は解散。事業を引き継ぎ、生産技術の向上や販路開拓を行ってきた。



# Akagi Akito

赤木明登 さん  
有限会社ぬりもの 代表取締役

—— はじめに、赤木さんの取り組みについてお聞かせください。

赤木さん(以下、赤木) 輪島塗の塗師(ぬし)屋をしています。輪島塗は半商半工のスタイルだったものが分業化した歴史があるのですが、僕の場合は月のうち1週間は展覧会などで市外に出て、2～3週間はここで製作をするサイクルです。年間で20回ほど個展をやっています。

輪島塗の職人は、あぐらをかいて座ったまま仕事をする「躰(いざり)仕事」を一日中暗い部屋のなかで行っています。だから、季節ごとに外へ出ていく行事があるんですね。例えば、春になったら山菜を採りに行き、夏は海に入り、秋はキノコを採る。秋の終わりがけにはアイナメを釣り、磯で炙って大根と一緒に汁物にして海岸で食べるころまでがひとつの行事です。

親方の岡本進が1932年生まれて、僕が1962年生まれ。親方は亡くなってしまったのですが、先ほどお伝えしたように、季節ごとに弟子を遊びに連れて行ってくれました。親方はいつも「本当にうまいものは四里四方にある」と口にしていました。四里は16キロになりますから、ガストロノミーを構成する環境や教会の鐘が聞こえる範囲と考え方は同じだと思います。「歩いて帰って料理ができる距離に、本当においしいものがあるんだ」とよく言っていました。

僕が東京から能登に来たのは1988年でしたが、当時、山から海のあいだにこんなに食べられるものがあるのかとびっくりしました。現在は法律や制度の関係で難しくなってしまったこともありますが、昔は自分たちが食べる分を里からいただいても怒る人などいませんでした。振り返ってみると、親方は漆の仕事はほとんど何も教えてくれなかったけれど、ここでしかできない遊びはたくさん教えてくれた人でしたね。

—— 赤木さんはどのような経緯で塗師になられたのでしょうか。

赤木 東京では雑誌の編集者をしていました。ある日の取材で、漆芸家である角偉三郎(かど いさぶろう)さんと出会って、とにかく感動して、彼を訪ねて来てそのまま、漆に捕まってしまったような感覚で、26歳で会社を辞めて能登に来たんです。結婚して長女が生まれた頃だったので、家族3人で引っ越しました。もともとこちらに地縁があったわけではないのですが、実家が輪島のお寺だった友人に相談すると、幸いにも門徒さんのなかに漆職人がいて、翌年から弟子入りさせていただけることになりました。

輪島は徒弟制度がいまも残っている場所で、4年間年季勤めをしたあとに年季明け式をして、1年間お礼奉公をするという伝統があります。金屏風を立て、真ん中に輪島塗の盃を置いて羽織袴姿の親方と子方が向きあい、親子固めの儀として盃を9杯交わします。輪島塗は協働作業なので、うちの仕事に関わってくださるみなさんに見届けていただくから宴会をします。昔は職人や大工、板金屋もみんなこうした儀式を行っていましたが、いまは弟子を取っているところがそもそもありません。僕は、代々つづく文化の魅力になる

べく受け継いでいきたいと思って、うちから出た弟子20名みんなが年季明け式を経験しています。

—— 次世代の育成はいつ頃から意識されていたか。

赤木 輪島塗は、丸い木地をつくる人、四角い木地をつくる人、一人ひとりの技術力が本当に高く、協働でひとつのものをつくってきました。地域として個々の力を超えたものづくりができることが、輪島塗の最大の魅力だったんですけど、ある程度の生産量がないと産地は維持できなくなってしまいます。

加えて、技術を後継する者がいなければ文化は消えてしまいますよね。文化を継承したい思いだけで若い職人を養っていくことは簡単ではありませんから、「かっこいい」と手に取っていただけるものづくりをきちんと提供していくこと、それがお金に変わり、そのお金で次世代を育てていく流れをつくりたいと思いながら取り組んできました。僕が輪島にやって来た頃は、漆のことや徒弟制度のことは全く知りませんでした。弟子入りしてはじめて、漆が木の樹液だということを知ったくらいで(笑)。感動した勢いから真っ白な状態で来たので、楽しくてしょうがない弟子生活でした。ただ、徒弟制度は現代における社会の仕組みや価値観とは離れてしまっているため、現在は法人化して3名を正社員として雇用しています。親方から教えていただいた大切にしたい姿勢はそのまま受け継ぎながら、雇用条件を整えました。正直なところ、ハードルはものすごく高かったのですが、それをやらなければあとがつかえません。

—— ものづくりにおいて、赤木さんが大切にされてきたことは何でしょうか。

赤木 料理とも共通すると思いますが、いちばん重要なのは輪島塗がそもそもなんであったかという原点だと思います。震災後、ごみ置き場にあったお膳とお椀を回収したのですが、漆器はもともと法事や祭礼のときに神様とともに食事をするための道具です。その後、時代とともに変化し、料亭文化を支える存在になったり、バブル期には贅沢さの象徴として所有されることになったりするんですけどね。

「もの」には、何のためにつくるのかという目的がゆたかとして表れます。神様がいるかないかは一旦脇に寄せておいても、おいしい恵みを与える自然に対する感謝の気持ちはありますよね。これからものづくりをつづけていくためには、日本人の精神性に対して理解を深めていく必要があると思います。肌感覚としては、最近の若い世代もそうしたものを求めているような実感がありますね。

—— 見えているものごと以上に想像力を働かせていく、ということでしょうか。

赤木 最近、冠婚葬祭がすごく簡素になっていて、目的だけ達成できればよいという建築にもなってきていますよね。本当は、茶寮 柚径(さりょう そまみち)のほうを見ていただけたらよかったのですが、

残念ながら震災で損壊しており、現在は仮店舗での営業を行っています。

この茶寮を立ち上げる際、スウェーデンの首都ストックホルム郊外にあるE.G.アスブルンドの「森の斎場」を参考に、自分自身の葬式をする場所をつくってほしいと建築家の中村好文(なかもら よしふみ)さんに依頼しました。能登の住まい方を見ている、お座敷は基本的に「ハレ」の間なので、日常的には使われていません。現代の感覚だと「無駄」とも思ってしまう空間がなぜあるのか、最初は不思議だったんですけど、冠婚葬祭になると場が開かれるんですね。そのときに、お座敷はこの世界と外部との接続をする大切な間なのだと思ってきました。現代の住宅からは、そのような空間や時間の過ごし方は省かれてしまっています。そうした感覚を取り戻してほしいと、つづき間になっていた3つの部屋を30畳分のワンフロアに設計していただきました。

結局、僕らのような工芸をはじめ、お料理も同じで、土地や自然、その守り神と接続するための機能をもっていたということなんです。親方が教えてくれた四里四方のなかにある食べ物なぜおいしいかと言えば、そうした先立つ者への敬意や畏怖の念を体内に取り込んでいく感覚が含まれるのではないかと。

—— そのような感覚について、赤木さんはどのように言語化されてきたのでしょうか。

赤木 「神仏」というよりは、鈴木大拙の「霊性」という表現をするようにしています。要するに、言語化できない世界といかに接続していけるかということに僕らの仕事の意味があると思っています。言葉にできないものに耳を澄ませて、それを料理にしたりうつわにしたり。

製作以外では、金沢大学で5年ほど非常勤講師をやっています。学生時代は哲学を専攻していて、イマヌエル・カントが提唱した「純粹理性批判」と柳宗悦の「工芸の道」には通ずるものがあると哲学友だちから教えられました。カントは言語化できない世界を叡智界と呼んでいて、そこに真意を求める旅に出るのですが、それは柳たちの民藝運動と共通する流れだと思っています。

—— 赤木さんが現在、復興について考えられていることや取り組んでいることはありますか。

赤木 感覚としては家もまち並みも、環境もうつわだと思っているんですね。柚径の仮店舗営業を行っている場所は、震災の被害が

大きかった場所のひとつで、本当に美しいまち並みがありました。再建のプロセスでまち並みもつくっていくと、お隣と向かいの物件を購入して、そこに弟子を住まわしています。こうした取り組みは震災がなければやらなかったかもしれませんが、100年先も自然と人の営みをつづけるための仕組みをつくっていきたく思うようになったんですね。いま、どんどん既存の建物やまち並みを解体して「再建」という名のもとに新しいものに換えようとしていく流れがあるじゃないですか。それに耐えられなくて「工芸的復興」という方法があるのではないかと思っています。

輪島塗を例にすると、一人の職人が失われるともう二度とつけない工程が出てきてしまいます。僕は木地師さんをお願いしてボディをつくってもらわなければ、塗師の仕事はできません。その木地師さんは、江戸時代からずっとこの仕事をこの土地でやってきているんですね。代々受け継いできた“いい”とされる感覚が心血の一部として体内を流れている。それを僕が引き出して、一緒に仕事をつづけていくのが協働するということ。要するに、いまを生きる職人と水平に仕事をしていくことは、同時に、過去の職人ともものづくりをしていて、その結び目を担うのが工芸だと思っています。

そういう連続性や時間軸のつながりをもった工芸的な考え方で、能登の復興を考えられないか。倒壊している建物やまち並みを一斉に更地にして、まったく新しい建築物をつくっていくことは、まち並み以外も喪失してしまうことになるかと危惧しています。そうならないように、できるだけ家を修繕して、まち並みを壊さずに住みつづけることが、復興が遅れている能登ならできないかと思うんです。

—— 復興が遅れているからこそ、ですか。

赤木 東日本大震災を経験した東北には、震災後に展覧会で何度も訪れています。地域の方々と話していると、地震や津波で失った喪失感よりも、避難先から戻ってきたときにまったく知らないまちができていたことの喪失感が大きかったとおっしゃっていました。技術の力で、巨大な防波堤をつくり、山を削って高台に新しいまちをつくる。それは、日本中を均一化していく考えのもとにつくられていくまちの姿なんです。地域の個性をなくし、交換可能な地域を量産しているとも言え換えられます。

先ほどお伝えしたように、この場所で代々つづいてきた暮らしや職人の存在は交換不可能です。何が土地の固有性を生み出しているのか、東北はそんなことを考える間もなく再建されていきました。交換可能なまちを目指していくことが、果たして「復興」と呼べるのかは、僕たちの前にあるとても大きな問いです。



Profile

あかぎあきと

1962年生まれ、岡山県出身。有限会社ぬりもの代表。中央大学文学部哲学科卒業後、編集者を経て、1988年に輪島に移住。輪島塗の下地職人岡本進のもとで修業、1994年に塗師として独立。現代の暮らしに息づく生活漆器としての塗り物の世界を切り拓く。2023年、日本料理オーベルジュ「茶寮 柚径」オープン。出版社「拙考」設立。文章が高校国語の教科書にも採用された「美しいこと」をはじめ、執筆活動も精力的に行う。



「キノコの炊き込みごはん」お米は在来種の自然栽培米「巾着」。奥能登は秋から冬にかけてキノコがたくさん採れる。



「里のあえませ 海のあえませ」郷土料理もかたちを変えて提供される。

塗師・赤木明登（あかぎ あきと）氏の書齋兼ゲストハウスとして活用されていた古民家を改修し、2023年7月にオープンした1日1組限定のオーベルジュ「茶寮 柚径（さりょう そまみち）」。レストランでは、料理長・北崎裕（きたざき ゆたか）氏が、能登の季節の巡りと恵みを「日本料理」として調理します。

北崎氏によると、日本料理は“瞬間の料理”と言い換えられるそう。季節が流れ、湧き水が日本海へ注ぐように、とめどなく流れていく「いま」を捉え、おまかせのコース料理として提供しています。京都下鴨「京懐石 吉泉」で修行後、金沢「六味一滴」ほか、割烹店や里山十帖の料理長を経て、旧知の仲であった赤木氏とともに柚径を開業。



「寒鯛の造り」鯛は能登の海の幸の代表格。10kgを超えたものを使っている。



「穴水産イノシシの焼き物 なんば牛蒡を添えて」能登の山育ちの猪は脂身もきれいな味わい。

日本人が繊細に感じ取ってきた素材そのものがもっている「淡い」味のことを「1オクターヴ下の味」と定義し、砂糖やみりんといった甘い調味料や強烈な旨味によって覆いかぶせる方法ではないかたちで、人間に本来備わっている感覚や生命力を醒ましていくような味覚体験と、風景とひとつならりのおいしさとは何かを探究しています。

設計は、建築家の中村好文（なかむら よしふみ）氏が担当し、漆塗りの浴槽やアートワークなどは赤木氏が手がけています。2024年1月の能登半島地震により建物が損壊、日本海を望む小さな漁村に場所を移してレストラン営業を先行して再開、現在オーベルジュ再建へむけて工事が進行中。



# Nakata Yosuke

中田洋助 さん  
有限会社 日の出大敷 代表取締役



— はじめに、創業の経緯についてお聞かせください。

中田さん (以下、中田) 日の出大敷は1963年に創業し、1995年に有限会社化しました。もともと隣の漁師の家庭に生まれ育って、法人化のタイミングで父親が共同経営者になり、僕が2代目として経営に携わっています。定置網漁を行う家系としては5代目になりますね。

祖父も漁師だったので子どもの頃に漁船に乗せられたことがあったのですが、僕は乗り物酔いがかたく酷くて、当時の経験からしばらくはトラウマになっていました。その後も船に乗って遊ぶ程度のことはしていましたが、次にまともに漁にでたのは大学生になってからでしたね。以前と比べると症状は軽くなっていますが、漁師になりたいまでもたまたまに船酔いします。

— 中田さんが家業を継ごうと思ったきっかけはなんだったのでしょうか。

中田 中学生で進路を考えはじめた頃には、漁師になりたいと思っていました。水産系の大学へ進学して就職し、しばらく経験を積んだら実家に戻ろうとキャリアを考えており、思い描いていた通りのステップを踏んでUターンしてきました。

— この辺りではどのような魚が獲れるのでしょうか。

中田 僕らは代々定置網漁を行ってきました。県から許可を得て海中に網を仕掛けて回遊魚を誘い込む漁法で、この辺りでは江戸時代から行われています。特に、石川県、富山県の湾に面しているところが昔から定置網が盛んなエリアですね。弊社は一年を通じて、100種類ぐらいの魚を合計2000tほど水揚げしています。いちばん深いところで水深約70mのところに網を仕掛けます。魚種としては、ノドグロ、ジンベエザメ、クジラ類、アジ、サバ、イワシ、ブリ、マグロなどが入り、過去にダイオウイカが入ったこともあります。

— 定置網漁は地域ごとに特徴があるのでしょうか。

中田 基本の仕組みは大きく変わりませんが、地域ごとに少しずつ違いがあります。現在、全国1000箇所以上で定置網漁が行われていて、日本で水揚げする海産物の約14%が定置網漁になります。水揚げした魚はそのまま市場に運んで競りにかけるのが一般的ですね。この辺りだと、宇出津(うしつ)、七尾、金沢、氷見の港に卸されます。弊社は、市場以外に直販も行っています。主な販売先は東京のレストラン等です。数年前から料理人の方々のつながりを築いており、直販ができるよう販売会社を別会社として立ち上げました。料理人の方が鮮度のよい魚を求めているので、オーダー制にして、品質の高い魚をダイレクトに流通させています。自社で加工場を持っているので、ある程度下処理をしてから送るようにしています。

— 定置網用の漁網は地域でつくられているのでしょうか。

中田 昔は漁師が網地からつくっていましたが、現在は定置網専門のメーカーがあるので、定置網用の漁網を自らつくる漁師はほとんどいないですね。化学繊維ができるまでは、藁を編んで定置網をつくっていましたが、藁は自然素材のため3ヶ月で溶けてなくなっていたそうです。

定置網用の漁網は大体10～30年ぐらいのサイクルで使用しています。最高級の繊維を使った億単位の漁網になるので、修理しながら使いつづけています。網と船舶の投資額が非常に大きいのが定置網漁の特徴です。この30年で魚価は全体的に下がっていますが、網と漁船の仕入れ価格が2倍以上になりました。設備投資が厳しい時代になっていることを実感します。

— 手作業で漁網をつくり、修理したりする必要がなくなったのですね。

中田 そうした技術開発は建築業界と似ているかもしれません。プレカットの素材が揃えば、大工は組み立てることが仕事になるのでカンナを使う必要がなくなるじゃないですか。それと同じように、漁網のメーカーができて、ほとんど修繕が不要な素材が開発されたので、漁網を手作業でつくることが漁師の仕事ではなくなったという流れです。地域にいらっしゃる80代前後の漁師は、時代的にもすべて自分でつくる経験をしているのですが、みなさんが引退の時期に差し掛かっています。その技術を一生懸命覚えようとしていますが、若い世代も日々の仕事でいっぱいなので、なかなか継承できていないのが現状かもしれません。

— ご自身で直販のための会社をつくられた動機についてもお聞かせください。

中田 市場を変えたかったという気持ちが強かったですね。そもそも北陸地方は、定置網漁が昔から行われていて、毎日のように鮮度の高い魚が地元で消費されてきました。だからこそ、神経締めなど鮮度を保つための技術があまり発達しなかったという背景があります。どれだけ鮮度が高くても、僕自身は魚の生臭さが昔から苦手でした。ずっと刺身も苦手で、刺身の生臭みを消すためには醤油が必須でしたが、神経締めや血抜きなど、丁寧な処理が施された魚は醤油をつける必要がないことに衝撃を受けました。獲れたての魚がどれだけ新鮮であったとしても、消費地に到着するまでには時間がかり、鮮度が落ちてしまうため生臭みが増します。それを抑えることのできる処理技術に感動して、神経締めはこれから北陸でも広がっていくだろうと思い、一生懸命勉強しました。僕自身もこの技術を能登に広めていきたかったんです。市場に当たり前に活締めの魚が並び、需要が伸びて魚価が高くなることにより、地域の価値も高めていくことができる。そんな好循環が生ま

れる地域にしたかったのですが、残念ながら市場の変革はなかなか進みませんでした。発想を変えて個人で販路開拓を行い、レストランに直接魚を届けながら能登の魚の価値を上げようと考え、販売会社を設立しました。

—— いつ頃からはじめられたのですか。

中田 コロナ禍の出来事でしたね。それから震災が起きました。僕自身がやっていることは以前から変わりませんが、能登の漁業環境をよくしていくための取り組みがこのところは増えてきたように思います。現在は、地域コミュニティの拠点となるような食堂を運営するアイデアや、養殖の企画を練っているところです。自然があるところにはいい食材がありますから、その魅力を活かしたいです。食材が獲れる、育つ場所に生産者がいることが大切で、これからは観光と結びつけていかないと地域として成長できないと思っています。大きなハードを建てたところで、毎日たくさんの人を呼び込める地理条件ではないので、わざわざ来たくるような、一次産業の魅力に付随する産業を伸ばしていくことに兆しを感じています。地域に波及していくような新しいビジネスを創出していきたいですね。いま、危機感を感じているのは、誰かがやらないと何も起こらないまま終わっていくことです。東北の復興にもキーマンとなった人たちがいて、みんな自分を信じてやり遂げたからこそ現在の姿があると思います。だから、何もしなかったら何も起こらない。誰も動かなければ、人がいなくなってしまうんです。地域の人たちが楽しそうに

やっているから、その状況に惹かれて外からも人が集まってくるような、そういう復興の流れをつくりたいです。

—— そのような気持ちは復興のプロセスで高まったように感じられますか。

中田 そうですね。震災でみんな大変な思いをしました。しかし、僕自身の能登への郷土愛は確実に強くなっています。復旧、復興の過程でさまざまな方が支援に来てくれています。みんな能登をよくしたいと想ってくれていて、いまが逆にチャンスだと思っているんです。みんなで能登を盛り上げ、震災前より素晴らしい地域にしていきたいです。

—— 気候変動の影響は漁業の現場でどのくらい感じていらっしゃいますか。

中田 海の様子は毎年変わっているの、いままでの常識が当てになりません。特に海水温の上昇は激しいです。南方系の魚が獲れることは年々増えており、魚の生息分布域が全体的に北に伸びています。それにともない獲れなくなっていく魚種があれば、獲れるようになってきた魚種もあります。近代漁業がはじまって数十年。漁業の効率化が進むとともに、海が荒れていっている様子を肌感覚としても感じています。何千年ものあいだ長い時間をかけて築かれてきた、能登の海と人々の共存の歴史。それを継承していくためには、海の力を高める取り組みをみんなでやっていく必要があると感じています。



Profile

なかげようすけ

1987年生まれ、石川県能登町出身。北里大学水産学部を卒業後、金沢の製網会社に就職して4年間勤務したのち、帰郷して有限会社日の出大敷に入社。地域の子どもたちに海に夢を持ってほしいと思い、地元の小中高の出前海洋授業や講演会を通じて海や漁師、能登の魅力を伝える。



# Myosei Takaaki

明星孝昭 さん  
あながとう農園 代表

—— あながとう農園では、どのような野菜を育てられているのですか。

明星さん (以下、明星) 日本の伝統野菜や海外原産の野菜、ハーブ、マイクロハーブやエディブルフラワーなど約300種類を栽培しています。栽培品種はまだ増えていますね。

—— 明星さんが農業をはじめられたきっかけについてお聞かせください。

明星 20代の頃にバックパッカーで旅をしていたのですが、そのときに田舎と農業に可能性を感じたんです。いつか山のなかでオーベルジュをしたいと思って、30歳で農業をはじめました。自ら一次産業に携わることで、加工やカフェもできると思ったんです。旅をしても、人が惹かれる場所には必ず「食」がありますし、みんなに来てもらえる場所をつくりたいと思っています。今後は、観光を主軸とした農園づくりを考えています。農園というよりは植物園のような発想に近いかもしれません。

例えば、これはペルー原産の「ワカタイ」というハーブで、こちらはアメリカ原産のハーブです。花も食べられるんですよ。スペイン料理のシェフがワカタイを探しに来て、実際に育ててみたらおもしろかったんです。香りが独特なハーブもあれば、揉むことで香りが変わるハーブもある。お茶に適したハーブ、料理に適したハーブなど用途もさまざまです。先ほど可能性を感じたと言いましたが、旅をしているときは自分自身がこうして農業をはじめるとは思っていませんでした。これから新しいハウスを建てて、ハーブの種類を増やそうと思っています。

—— 種類が本当に豊富ですね。はじめからハーブ栽培に絞られていたのですか。

明星 農業をしようと思ったものの、何からはじめたらいいかわかりませんでした。この辺りは田んぼだらけなので、最初は米農家に一年間研修に行きました。でも、やってみたらちょっと違うなと思ったんです。そこから独学で野菜づくりをはじめました。なすやトマトなど、本を見ながら無施肥、無農薬で。野菜は育ったんですけど、この辺りは周りも農家なので同じものをつくって売れないですよ。都心から近ければ成り立つと思うのですが、田舎で野菜をつくっても売れません。なので、レストランに向けて野菜づくりをしようと、ミニ野菜や辛い野菜、西洋野菜など、めずらしい野菜を育てるようになりました。

最初はお客さんが全然いなかったんです。しばらく一人で黙々と栽培していたんですけど、「太陽のマルシェ」という東京のファーマーズマーケットに出るようになったんです。車いばいに野菜を詰めて、青山や恵比寿に向かっていました。都心のマルシェに出店することは、僕らからすると全然採算があわないじゃないですか。でも、そこから東京のシェフたちとのつながりができて、どこかで聞いてくれたのか、そのうち田舎のお店でも使ってくれるようになりました。

あ、その赤万願寺おいしいでしょう。ただ、野菜の栽培だと自身のこだわりと採算のバランスに難しさを感じて、この田舎で、無農薬栽培でどのようにして生計を立てるかという順番で考えていくうちにハーブ栽培に辿り着きました。広大な土地があるわけでもなかったです。ね。

—— おいしいです。そこから栽培品種を増やしたのですか。

明星 ハーブやエディブルフラワーは8年ほど前から少しずつ栽培をはじめ、この4〜5年で一気に種類を増やしました。まだハーブを栽培している生産者が石川県にほとんどいなかったのが拡大して、その代わり野菜の栽培量は減らしていきました。メインのお客さんは、レストラン、ホテル、パティスリーです。取引先は全国に150件ほどあります。こちらから「こんなハーブがあるよ」と提案することもあれば、シェフやパティシエからリクエストされることもあります。そうしたやり取りを重ねていくうちに栽培品種が増えていきました。ハーブは、栽培から出荷までのサイクルが早いことが特徴です。シェフたちも自然の移ろいからインスピレーションを得ているので、うちの農園を訪れると口々に「おもしろい」と話してくれています。

—— 最初から無農薬での栽培に着目をされていた理由はありますか。

明星 せっかく農業をやるなら、地球にも人にもいいものをつくりたいと思っていました。当初から農業を使わずに作物をつくることしか考えていませんでした。ですが、当時はまだ、無農薬栽培の野菜が世の中に現在ほど流通していたわけではなかったのが、市場に出してお客さんの反応を見る、ということをとにかく繰り返していました。そのうちに、ハーブやエディブルフラワーは、無農薬でつくるものが誰かに求めてもらえる商品になると気づき、徐々にシフトしていきました。

—— 気候変動や震災の影響は感じられていますか。

明星 気候の変化はとても難しいですね。無農薬じゃなくても農業が難しくなっていると思いますが、温暖化の影響で虫がたくさん出るようになっています。それがいちばん大変で、その次に震災の影響で県外から働きに来てくれていたスタッフが辞めてしまったのが大変でした。「能登」という地名を見るだけで、親御さんが行かせたくないと思ってしまうんです。代わりに地元の主婦の方がサポートに来てくれるようになりました。いつもはスタッフ募集をかけたら全国から働きに来てくれるのですが、今回ばかりは県外の応募がゼロでした。

気候について、今年の夏は本当にひどかったです。この調子だと来年どうなるかわかりません。これから取り組んでいきたい農園としての理想はあっても現実として出荷できないと事業は継続できないので、悩ましいところです。新しく入ってくれたスタッフのみんなが成

長したら、直売所や観光農園づくり、カフェ、オーベルジュまで一歩ずつ実現していきたいと思っています。現在はBtoBのお客さんが中心なので、個人のお客さんにはまだまだ魅力が届いていないです。そう考えると、可能性しかないんですね。

—— 世界各地を旅されていたことと現在の農園づくりの感覚に共通点がありそうですが、その辺りはいかがでしょうか。

**明星** 似ていると思います。これまでになかった種類を育てることは、新しい世界を切り拓いていくこととも共通するのではないのでしょうか。そういう様子を見て、みんなおもしろがってここまで来てくれるんですよ。それはやっぱり20代で旅をしながら培ってきた経験と感性が影響していますね。僕自身もまた旅に出たいと思っています。最初は能登の気候風土がハーブにあっていくかどうかはわからなかったし、見たことも聞いたこともなかったハーブを植えて、とにかく失敗を繰り返しながら栽培方法を確立しました。はじめから採算のことは考えすぎずに、とにかくおもしろいと思って育ててきたら売り上げも比例して伸びるようになりました。これからもっといいものを

増やしていきますよ。

—— 能登でハーブを栽培することの魅力を教えてください。

**明星** 地域性に関わらず、まずは観察力が大事なので、基本的には毎日ハーブの様子を見ている。何かか起るとすぐにダメになりますし、目を離すと要因がわからなくなってしまうので。そうした栽培のこだわりを見てくださった方から「明星さんは研究者だね」と言われたこともありました。

僕自身が能登にUターンして思うのは、ここは手つかずの田舎なんです。何も無いと思う人もたくさんいるけれど、田舎のなかの田舎には豊かな水がある。僕自身は在来種の山野草にもすごく関心があって、新規就農の相談に来た方には「いまは野菜をつくっている場合じゃないよ」と野草の魅力を伝えています(笑)。これから新しく何かチャレンジするなら、山に入ったほうが絶対おもしろいです。高齢化で野草のことを教えてくださる方も少なくなっているので、ぜひそこにも可能性を感じてもらえたら嬉しいですね。



Profile

みょうせい たかあき

1979年生まれ、石川県中能登町出身。20代は世界各地を巡る。世界中を旅した結果、農業の道を志す。30歳で農業法人に就職して米作りを学ぶが、野菜を作りたいと考え、独立。現在は、ハーブ・エディブルフラワーを中心に年間約300種類を栽培。今後は、栽培だけでなく、人が集い「食」を体験できる農園を目指す。



# Kikuchi Hirofumi

菊池博文 さん  
H3 Food Design

—— はじめに、菊池さんがいまのお仕事をはじめられた経緯をお聞かせください。

菊池さん(以下、菊池) 星野リゾートを辞めたときに、富裕層をターゲットとした「ラグジュアリー」というものの反対には何かあるのかわかりたくなくなってしまったんです。もっと日々の食べることを大切にしたいと思うようになって。10年以上前と比較してみると、最近のシェフたちは地方における日常として「ケ」の存在を深掘りするようになってきたと思います。

2013年頃、前職で「軽井沢ガストロノミーサロン」という宿泊付きのガストロノミーーツリズムとダイニングイベントを企画していました。食材や生産者を深く知るために、その土地や伝統的な食文化を学ぶイベントです。企画を重ねていくうちに、地域の食の魅力以上に生産現場の問題に目が向いたんですね。最初は郷土料理を伝えていくためのイベントだったのですが、2年目には畜産業の課題を取り上げて生産者を中心にテーマを組み、3年目は山に入って野草を摘んでいました。

当時、ゲストとして呼びびした、フランス人シェフのレジス・マルコンさんとの出会いがとても印象的でした。彼はオーベルニュ地方にある人口120人の村でレストランを営んでいて、50席の客席が一年中満席になっているんです。三つ星を獲得している彼は「キノコの魔術師」と呼ばれており、食材としても長野県との親和性が高いと感じましたし、彼のようなスタイルのレストランは日本でもこれから実現可能だとそのときに強く思いました。

マルコンさんのお店の周辺には、ほかのレストランをはじめ、オーベルジュ、ピストロ、パティスリー、料理教室、スタジオ、お土産店などが続々とオープンしていると伺いました。マルコンさんが地元のキノコに目を向けたように、私たちの日常は多様性に富んでいて、そこに地域の潜在的な価値やヒントが隠されていると確信しました。地方でガストロノミーのイベントを企画するのに、わざわざ遠方からフォアグラやトリュフを持ち込む必要はないんですね。

—— その後はどのような取り組みをされていたのですか。

菊池 新しく株式会社を設立して、東京で飲食店をはじめました。昼間は健康的な定食メニューを提供し、夜間はキッチン付きのシェアスタジオとして貸し出していましたね。当時は、年間120回くらいイベントをしていたと思います。

ちょうどその頃は、ゼロウェイスト、環境、健康、ヴィーガンなどといったキーワードにアンテナを張る人たちが増えていたタイミングでした。ただ、僕の思いとしては青山や恵比寿、自由が丘ではなくて、池袋でお店をやりたいかなって思ってたんです。駅のホームでエナジードリンクを飲んで頑張っている若い子たちに、本当に身体にいいものを食べさせたいと思ったんです。保健所の近くにお店を構えたので、子育て世代もたくさん来てくれるようになりました。当時は「ハレ」がラグジュアリーだとすれば、地方や日常にある「ケ」がとても大切な宝

だと伝える方法を模索していたと思います。

—— ラグジュアリーからよりローカルなものに目を向けられていったんですね。

菊池 これまでさまざまな現場を経験してきましたが、大きく分けるとブライダルとガストロノミーになると思います。20代の頃、勤めていた椿山荘のイタリアンレストランで「スローフード」の波を感じていましたね。ミラノから来た副社長のお話もおもしろくて刺激を受けました。飲食業の前はファッション業界でも働いていましたが、イタリアは食文化もファッションも魅力的で、すっかり魅了されてしまいました。

これまでの経験は、ビジネスサービスマンとしてはとても勉強になりましたが、ローカルの潜在的な可能性に目を向けていくうちに、利回りとは違うところに事業の価値を見出していきたくと思うようになりました。お客さまがサービスを受けて感じる価値も大切ですが、それ以上に誰がどのように価値をつづけているのか、そこに目を向けていく必要があると感じました。僕は岩手県出身で東日本大震災も重なり、地方における食の可能性を見つけていくための仕事かしたいと思い、2016年に独立しました。

—— 以前、サステイナブル・ガストロノミーのリサーチでも岩手県を訪れました。

菊池 菊池の苗字は、2022年に取材された「とおの屋 要」がある遠野市にルーツがあるんです。要太郎さんとはずいぶん前から一緒にいましたが、世界に名が知られたシェフがどのように地域を変えていく起点となるか、可能性があるのは彼しかないと思っています。岩手県にとってすごく大きなきっかけを生み出す方だろうと。現在、発酵や保存食が世界にも注目されるようになりましたが、昔の日本の暮らしはなかなかシビアだったと思っています。特に冬の寒さが厳しい東日本は餓死が本当に多かった。口減らしも行って、昭和初期から戦後、村ごと南米へ移住したという記録もあります。長野県のあたりでは寒天がつくられているのですが、決して保存食ブームという楽しげなものではなくて、産業のない内陸部にわざわざ海からテングサを運んだわけですね。みんな積極的に出稼ぎをしたいわけではなかったから、集落で一緒に暮らすための方法を編み出していくところに知恵や工夫が生まれたのだと思います。

—— 何か課題を解決しようとするところに、のちの知恵となるものが生まれていく。

菊池 寒天の生産は諏訪湖のまわりだけで発展したので、寒天をつくることのできる大陸性気候、地形などの条件を当時の人たちはよくわかっていました。凍み大根や凍み豆腐の生産もそうですよね。さらに驚くのは、搾ったあとのテングサを再び山に撒いているんですよ。酸性の土壌に海藻を撒くことで農業のためのいい土が

できるということを知っていました。山から日本海に至るまでの400～500km圏内でどのような循環が起きているかを先人たちはわかっていたのですね。

そういう発見をしていくと「保存食」ひとつをとっても、キャッチーに伝えることは大事かもしれませんが、自分自身としては違和感もっていました。本質を伝えたいという反骨心から生まれてくるものなのかもしれませんが、マズ化していく過程で失われること、こぼれ落ちてしまうものの存在のほうに関心が向いているんですね。

僕自身はデザインやファッションの分野から「食」の世界に入っているので、食材のことはもちろん、デザインにも興味があります。ホテルでもレストランでも、旅館でも、客室でも、空間や世界観として考えたときに、どのような関係性や体験が生まれるかを大切にしています。

—— ガストロノミーを切り口としたときに、地域にはどのような可能性がありますか。

菊池 前職で軽井沢のフレンチレストランの立ち上げに携わった際、当時はフランス料理ならカタラーリはフランスから輸入するのが当たり前だったのですが、それを辞めようとして提案しました。日本各地には素晴らしい手仕事があるのだから、食材以外にもなるべく国内で調達するべきだと。高い技術力を誇る越前刃物の会社と日本発の肉用ナイフをつくりましょと企画が立ち上がり、完成したカタラーリが驚くほど売れたんですね。約4万円するナイフが4年待ちになりました。それが最初の成功体験で、ローカルと世界をつなぐことで地域が変化することを実感した瞬間でもありました。

ガストロノミーの潮流が変わるきっかけは、単にシェフの好みや発見が料理に映し出されるのではなく、社会情勢だと思っています。経済や宗教、災害、近年はウクライナ侵攻によるエネルギー問題の影響を感じています。

—— 社会情勢が反映されたガストロノミーは、これからどのように変化していくでしょうか。

菊池 地政学的なことを考えるシーンが、社会としても増えているのではないかと思います。ウクライナ侵攻によって、天然ガスがヨー

ロッパに行き渡らなくなったときに、薪火や炭火の調理を再評価していくような流れがありました。スペインでは、すでに炭火のオーブンが開発されています。

僕らがおいしいと感じている加熱調理は、薪火や炭火の時代からそんなに遠くは離れていません。メイラード反応のおいしさは、縄文の暮らしからずっと変わっていないので、いくら電子調理が進んでも、低温調理をやっても、薪火や炭火は越えられないと思います。そうしたことと、エネルギーやガストロノミーを取り巻く環境の変化をあわせて考えると、これからはおいしいものにシンプルに立ち戻っていくのだと思います。産地の近くには素晴らしい食材があり、地域にある循環を料理を通して伝えていくことになるのではないのでしょうか。

例えば、越前海岸で水揚げされるズワイガニのおいしさは、山の恵みと人の生活から出てくる窒素とリンが影響しています。そうした恵みを持続可能にするためには、山の環境をよりよくしていくという観点も含まれますし、山から海にかけた循環を意識しながら自然素材の薪や炭を使う調理の仕方を改めて見直していくのだと思います。

こうした状況と重ねて、たくさんのエネルギーコストをかけずにガストロノミーツーリズムを推進することが求められるいまは、ものや人の移動距離をなるべく縮めながら、食事や宿泊の体験がつながるように設計していかなければなりません。

—— 最後に、菊池さんが食のプロデュースをされる際に大切にしていることをお聞かせください。

菊池 自分がこれまで国内外のレストランへわざわざ食べに行っ、最後に何が残っていたのかを振り返ると、ずっとアート性なんです。ファインダイニングやレストランにおいてお客さまの居心地はもちろん大事なんですけど、それだけで終わってしまうと体験としては何か足りていない。これまでになかったアート体験ができるかどうかは、レストランや食にまつわる企画をプロデュースするときに大切にしています。ガストロノミーの関心がローカルに向けられるようになり、自分が信じた道が広がってきたことを実感すると同時に、これからの「ガストロノミー」や「豊かさ」とは何かを改めて考えていきたいです。





# バルセロナ ガストロミー

## Sustainable Gastronomy Barcelona

バルセロナでのフィールドリサーチでは、都市と自然、食と建築、テクノロジーと暮らしの循環を再構築しようとする多様な実践に触れました。はじめに訪れたレストラン「Green Leka」では、地域の農家と連携しながら食材の調達から調理、提供に至るまでの過程において、環境負荷を最小限に抑える工夫が凝らされていました。余剰の出にくいメニュー設計や、地産地消をベースにした食材の選定など、都市の中で可能な循環型の食のあり方が模索されていました。バルセロナ郊外に位置する「Valldaura Labs」は、建築・エネルギー・食のすべてを敷地内で自給自足的に循環させようとする、暮らしの実験場です。森林資源を活用して建築資材を製材し、自然と共生する空間を自らの手でつくるというプロセスのなかで、学びと創造が組み込まれていました。自然との距離を見直しながら、持続可能な居住のあり方を身体的に獲得していく姿が印象的でした。

また、都市中心部にあるIAAC（カタルーニャ先進建築大学）では、建築・都市・食・素材・教育といった領域を横断しながら、持続可能な未来を見据えた技術と社会実装の研究が行われています。併設されている「Fab Lab Barcelona」では、デジタルファブリケーション技術やオープンソースツールを用いて、市民が自らの手で循環型の暮らしをデザインするための支援が行われており、「ローカルでつくり、グローバルにつながる」思想が息づいていました。

これらの取り組みは、ガストロミーを「食」の領域に閉じず、空間、素材、テクノロジー、教育といった幅広い視点で再構築しようとする実践でした。バルセロナという創造的な都市を舞台に、私たちは「食べること」から始まる持続可能な未来への問いを見出すことができました。

## はじめに

スペイン・カタルーニャ州の首都であるバルセロナは、周囲を山・海・川に囲まれた地理的条件を活かし、独自の食の生態系を育ててきました。2025年、IGCAT（国際ガストロミー文化観光協会）は、カタルーニャ州を欧州初となる「世界ガストロミー地域」に選定し、これまで世界一に輝いた3軒のレストラン（el Bull, El Cellar de Can Roca, Disfrutar）を中心とした“美食”の功績を称えるだけでなく、生態系との繋がりや土着的な生産方法、そしてガストロミーによる市民生活の向上を大きく評価しました。分子ガストロミーや食事を越えた「体験」で、2000年代に一気に花開いたカタ

ルーニャ・バルセロナのガストロミーシーンですが、今日ではより日常の中でサステイナビリティに接続する、新しいガストロミーが展開しています。

今回は、そんなガストロミーの境界を拡張し続ける、バルセロナの食の生態系をリサーチしました。自然公園内に位置するレストラン・Green Lekaでは、建築・デザインスクールであるIAAC（カタルーニャ先進建築大学）が運営に携わり、食材の透明性はもちろんのこと、空間内にある家具やインテリア全てがオープンソースになっており、サステイナブルは「正直である

こと」から始まるという強い意思を感じる体験でした。また、Green Lekaから目と鼻の先にあるValldaura Labsでは、元修道院を改修し、持続可能な自然生態系システムや建築を学び、実験するために来た世界中の学生や企業をホストしています。そして、最後は市内のインベーション地区に位置するIAACのキャンパスを訪れ、市内に点在する様々なキャンパスやコラボレーターの知を集積させ、テクノロジーやデザインを持ってサステイナブル・ガストロミーに取り組み人を支援する姿に共感するとともに、励まされました。

大規模な歩行者空間化計画スーパーブロックが導入されている地区の中心に復興された、サンアントニ市場の様子



## Green Leka

グリーン・レカ

バルセロナ市内から車で20分ほど離れた、コルセローラ自然公園の中にあるレストラン Green Lekaは、1983年に当時は繊維業で栄えてきた工業地区Poble-nouで誕生しました。その後、繊維業の衰退と共に経営自体が困難な状況が長く続きましたが、市のイノベーション地区構想の後押しと、その構想の中で開校したIAAC(カタルーニャ先進建築大学)とのコラボレーションにより、2016年にリノベーションし、2017年には「Honest Food(正直な食)」をテーマとしたレストランに生まれ変わりました。まず、家具やインテリアのデザイン・設計図は全てオープンソースとして公開し、卓上のQRコードを読み込むと全ての情報が閲覧・ダウンロードできるようになっています。また、食材の供給先は可能な限り市内やその周辺地

域に限るものとし、これまでの運搬距離を約50%カットすることに成功しました。

—

50年以上の歴史がある、現在の場所 Can Valldauraのオーナーが土地を手放すというこで、この歴史的場所をサステイナビリティを約束したレストランとして継続することを、IAACと共同でバルセロナ市役所へ掛け合いました。そして2021年には、現在の形でリニューアルし、工業地区を背景を持つPoble-nou地区から、1150年に建てられた修道院によって手入れされてきた自然公園へ完全に移転することになりました。

—

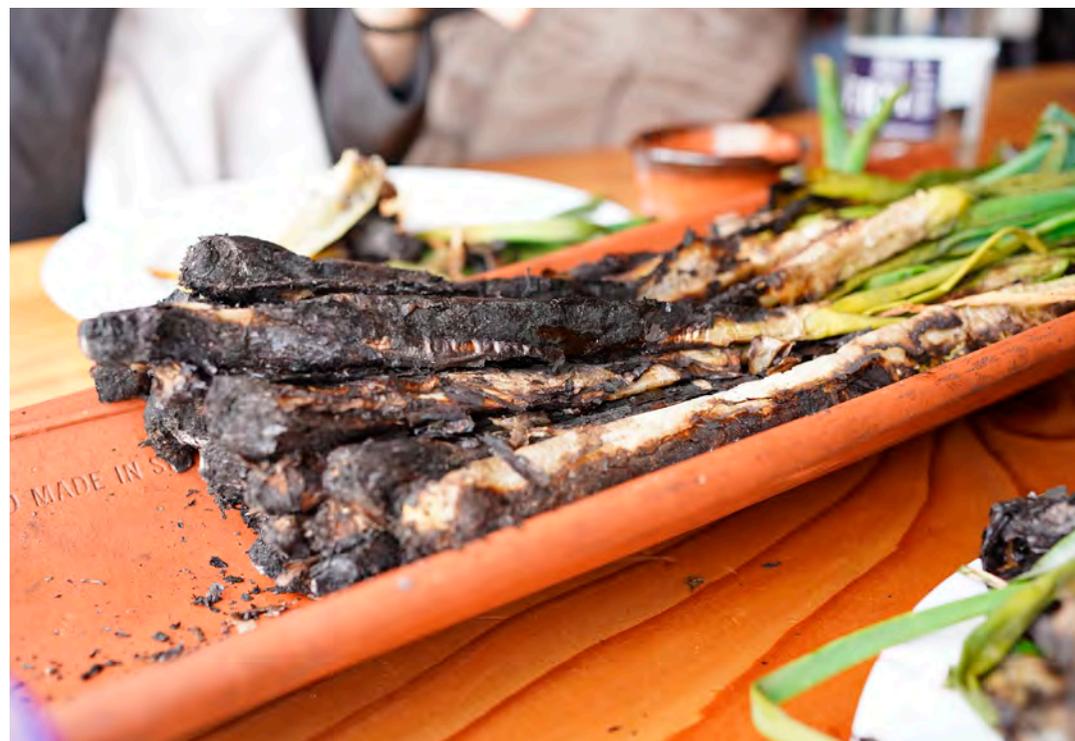
現在の場所は、決して立地の良い場所ではなく、近くに公共交通機関もないので、車かタク

シーで行くことになります。ハイキングやサイクリングの一環でランチを楽しむ客もいたり、皆さんそれぞれの方法でアクセスします。

—

訪れた2月は、カタルーニャ式BBQ・カルソターダの季節ということもあり、店内と屋外スペースは家族連れでいっぱいでした。メニューは基本的にシンプルなカタルーニャ料理が中心で、コンセプトである「フレッシュでローカル、そしてオーガニックな季節の素材」をふんだんに使った料理ばかりです。近隣で生産されるワインを片手に、店内では子供達が走り回るようなアットホームなレストランで、その様子は“美食”の雰囲気とはまた違う、土着のサステイナブルガストロミーの様子を垣間見ることができました。

カルソツと呼ばれるネギの丸焼きがメインのBBQで、外側の皮をツルッと剥いて頭から食べます。



山道を抜けると見えてくるGreen Lekaの看板





Green Leka店内の様子

## Valldaura Labs

ヴァイダウラ・ラボ

Green Lekaから目と鼻の先にあるValldaura Labsは、「21世紀の自給自足生活」を研究するために作られたIAAC（カタルーニャ先進建築大学）のキャンパスの一つです。135ヘクタールの広大なキャンパスには、大型のデジタルファブリケーション機材と自然素材の応用を研究するGreen FabLab、持続的な食生産システムを研究するFood Lab、バイオマス発電を軸とした持続的なエネルギーを研究するEnergy Labの主な3つのラボが集積し、毎年20名ほどの学生と世界中からの研究者が実際に暮らしながら研究・実践に励んでいます。ここでは都市ではすぐに実験が難しいことを、自然に近い研究環境で先に試作し、研究・応用していくことを目的に

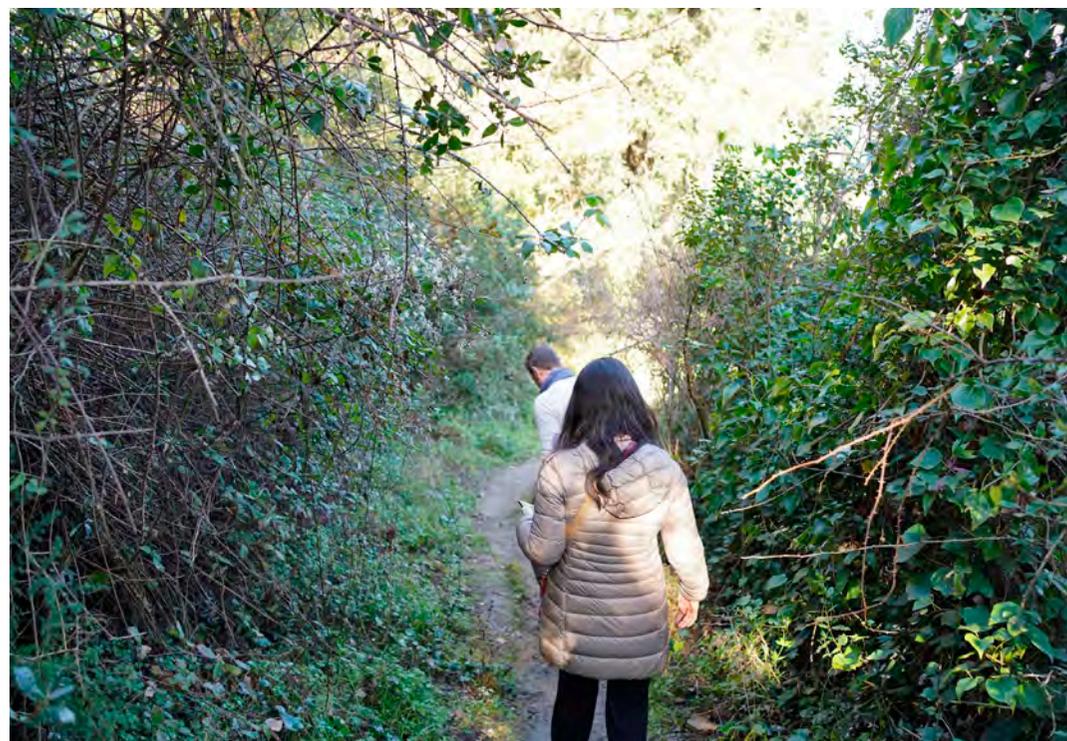
ています。

現在の建物は、1888年に製粉業を営む実業家によって建設され、19世紀中期までは実際に稼働していました。2010年にIAACがこの土地を引き継ぎ、以来Advanced Ecological Buildings and Biocities修士課程のメインキャンパスとして機能しているだけでなく、行政、企業との研究開発プロジェクトのフィールドとなってきました。

ここでは、自分たちで森林を管理し、食材を育て調理し、そこにどのようにデジタル技術が使えるかといった応用研究を日常の中で、常に1:1スケールで試作作りができる環境が

整っています。ラボ内には、伝統的な大工道具から、大型のCNC機材、大型の3D土プリンター、ロボットアームまで様々なツールがあります。機材は当然、大きな木材や自然素材を扱うために流通されているものではないので、学生たちが自然素材を扱えるように独自にカスタマイズしてきました。道具を作るための知識と道具も揃っているのが、このキャンパスの大きな特徴と言えると思います。このキャンパス内には過去8年間の卒業生が残っていた「卒業制作」が受け継がれ、日常的にここに住む学生や研究者が使いながら改善している。例えばその一つにSolar Greenhouseがあります(2021年制作)。この建物では周辺の森林に多く育つアレポマツ

レストラン・Green Lekaの窓から見える、Valldaura Labs



をメインの素材にし、エネルギーを自給自足する機能だけでなく、効率的かつ日常的に食べられる食物を実験的に栽培しています。ここに住んでいる30名近くは毎日市内へ買い物へ行けるわけではないので、食べ物選びにも真剣になるわけです。

また、私たちが取材へ行った時にまさに製作申だったのが、スペイン初の3Dプリント建築を制作するTOVAプロジェクトです。このプロジェクトは土を使った3Dプリンターの応用を研究したIAACの卒業生が立ち上げ、イタリアの3Dプリンター企業WASPとの

共同で研究開発しているものです。このプロジェクトでは、建設現場から半径50m以内で調達した土、アロエ、卵白、酵素の混合物だけを使い構造体を作るという、まさに建築の自給自足にチャレンジしています。私たちが訪れた際にも、どうしても詰まりやすい3Dプリンターを効率的に出力するために「土をどう混ぜるべきか、他にこんな自然物と一緒に混ぜたらどうか」など、常に試行錯誤が行われていたのが印象的でした。

Valldaura Labsでは、文字通り畑や鶏に囲まれながら、技術やデザインを介して、1:1

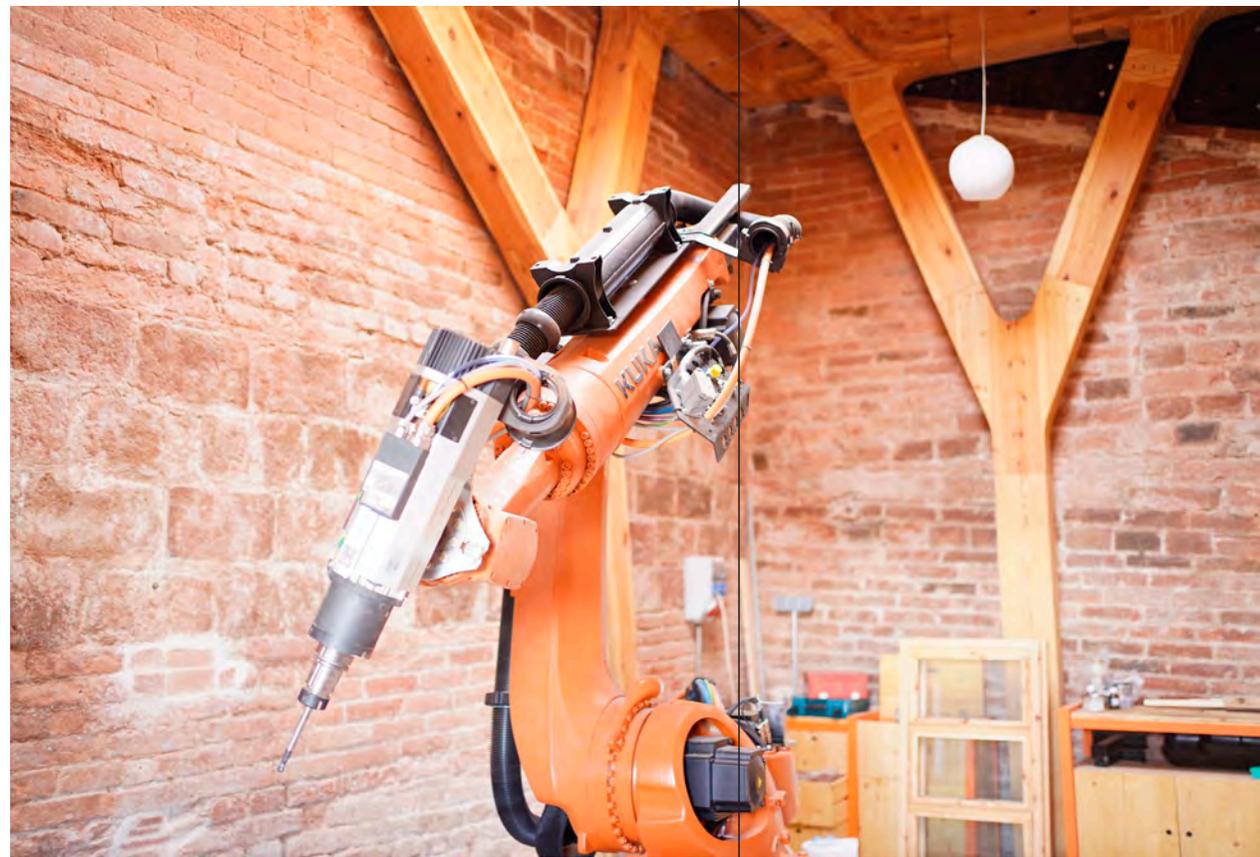
スケールの試作作りが様々なテーマを持って実施されています。同じ敷地内にあるレストラン・Green Lekaでは、その成果の一部が、食や空間デザインという形で実際の消費者へ運ばれることもあります。また、875年前にこの地に最初に根付いた修道士達が、どのようにこの場所で食糧生産システムを構築して、自分たち自身の衣食住を成立させてきたのかを調査し、その一部を修復し、アーカイブする活動もしています。過去と現在、様々な知見と実践が混ざり合う自然公園にサステイナブルガストロノミーの一足先の未来があったように感じました。

# Valldaura Labs

ヴァイダウラ・ラボ



今回、案内してくれたEsin Aydemirさん  
(Lead of Master in Advanced Ecological Buildings & Biocities)



Valldaura Labs内にある工房(奥には大型CNC機材がある)

現在進行中の3Dプリント建築・TOVAプロジェクト



Solar Greenhouseを案内してくれたJonathan Minchinさん(Ecological Interaction代表)

## IAAC

カタルーニャ先進建築大学

IAAC (カタルーニャ 先進建築大学)の最初のキャンパスは、2001年にイノベーション地区として再興しつつあったポブレノウ地区に作られました。元バルセロナ市役所都市計画局の局長であるヴィセンテ・グアリャルト (Vicente Guallart)氏とその仲間によって設立されたこの研究機関は、年間約40カ国以上から学生や研究者が集まり、建築、工学、デザイン、生物学などの異なる専門分野が連携し、「未来の居住環境を構想し、今それを構築する」というミッションに向かって、教育と研究を行っています。現在7つの修士課程と5つの独立プログラムを運営し、多くの学生たちは在学中に産学連携プロジェクトに携わりながら、自らの研究や技術を磨いていきます。

IAACはヨーロッパで初めて建築学校の中にファブラボを持ち込んだことでも知られており、大半の学生は在学中に Fab Lab Barcelonaが主催する「ファブ・アカデミー」

や、デジタルファブリケーション講座を受講し、それぞれの専門分野に活かしていくこととなります。デジタルファブリケーションを学ぶことの一つの意義は、市場にあるものを買って使うだけでなく、自分たちでツールから開発できたり、カスタマイズできる技術を習得することで、探索の幅を広げることだと、Guillemさん (Executive Director, Fab Lab Barcelona)は言います。このキャンパスには、木材をはじめとする建材から、チョコレートやテキスタイルまで、様々な材料が多様な機材と試されている、混沌とした実験環境が新鮮でした。

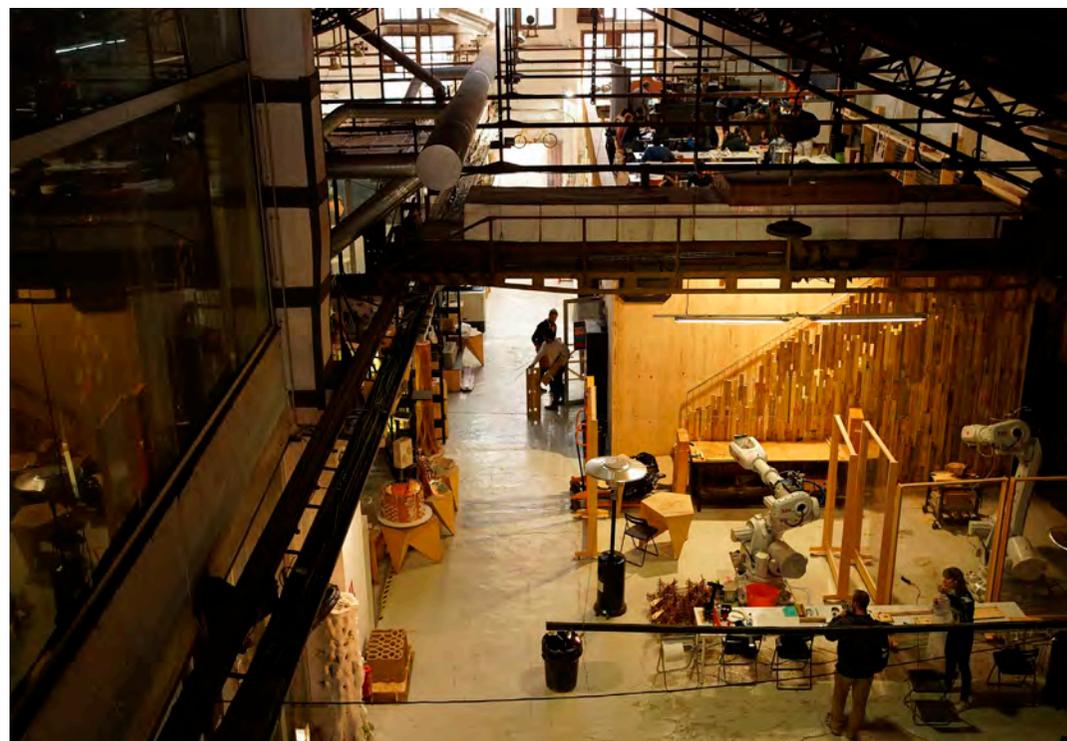
IAACやFab Lab Barcelonaの卒業生は、テクノロジーやデザインを介して、サステイナブル・ガストロノミーへの市民参加を事業化したり、教育プログラム化している人たちが多く、バルセロナを超えて世界中で活動しています。その中でもレジデンスプログラムを経て、現在もバルセロナをベースに

活動している Domingo Club (ドミンゴ・クラブ)は、特に象徴的なデザインスタジオです。Domingo Clubは環境負荷が低く、ヴィーガン対応の蛋白質である、インドネシアの発酵食品・テンペの製造を「誰でも、気軽に」できるキットを開発しています。テンペを販売するわけではなく、作り方をサポートするインキュベーターとキットを製作し、設計図をオープンソース化し、それを体験してもらうためのワークショップまでを自分たちの事業活動にしているのは象徴的です。

市内のイノベーション地区に位置するこのキャンパスでは、近隣に点在する様々なキャンパスやコラボレーターの知を集積させ、より都市の人や子供達にも手に取ってもらいやすい形にデザインし、日常の中でサステイナブル・ガストロノミーを実践できる形を模索するように見えました。



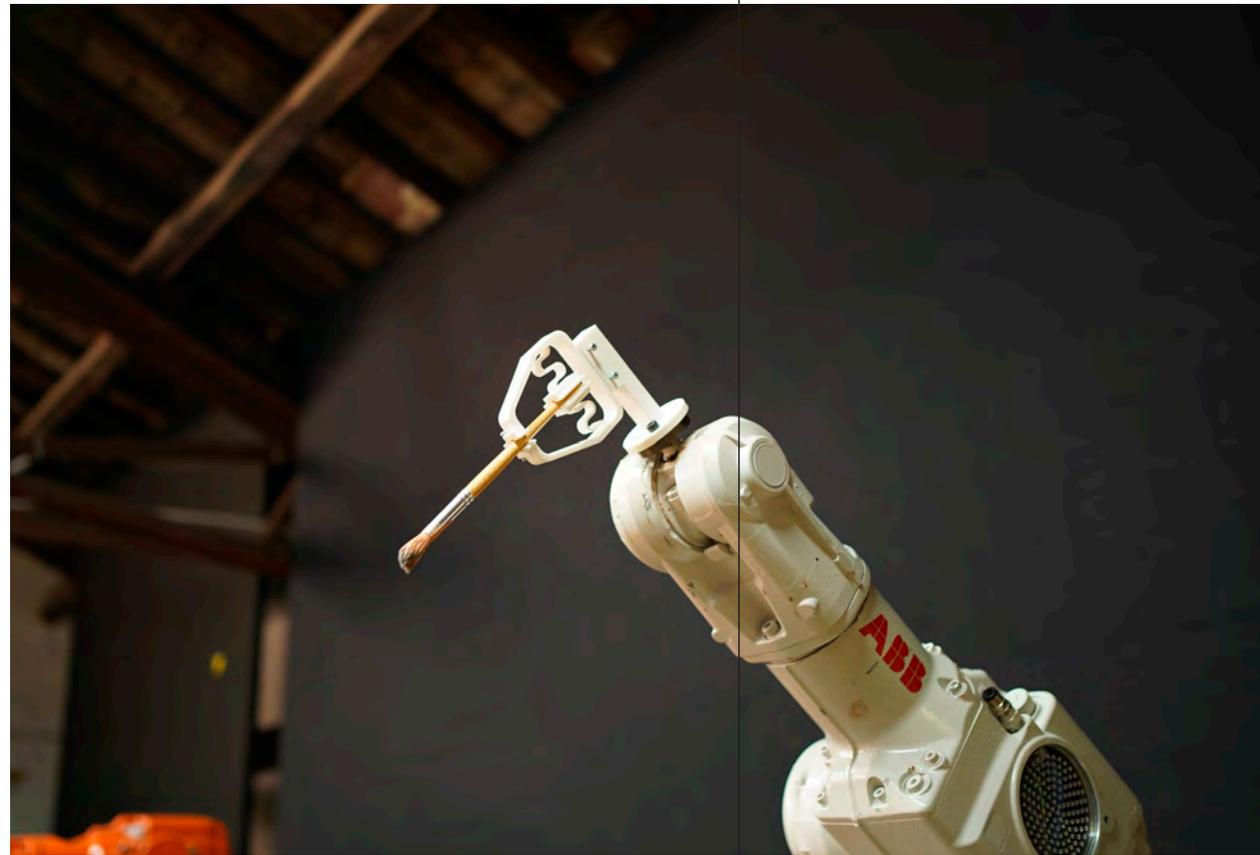
工場跡地にできた一番最初のキャンパス (ポブレノウ地区)



キャンパス内の様子

IAAC

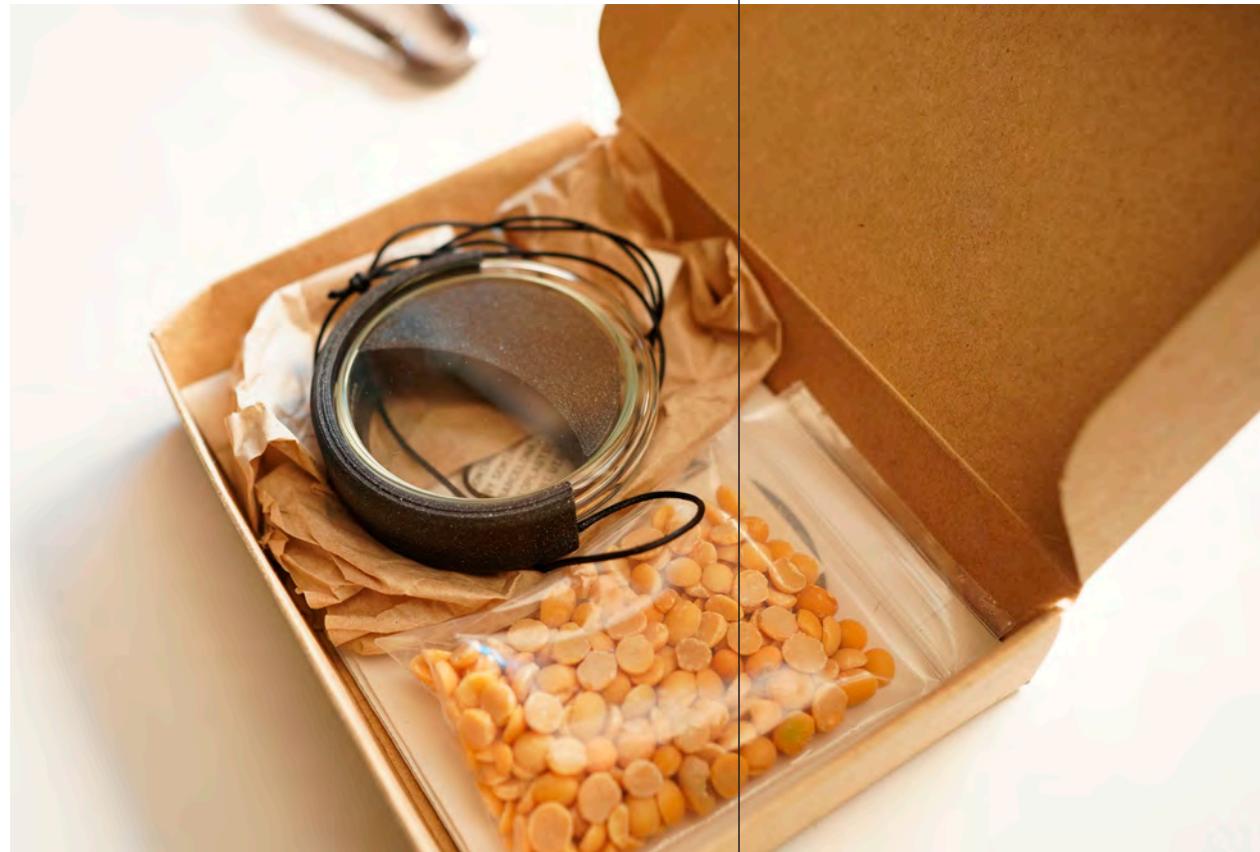
カタルーニャ先進建築大学



筆を持てるように3Dプリンターでカスタマイズされたロボットアーム



今回案内してくれたGuillem Camprodonさん  
(Executive Director, Fab Lab Barcelona)



体温で発酵させることができるテンペ製造ネックレス

テンペの発酵のためのインキュベーター



Domingo Club共同創業者のMaud BausierさんとAntoine Jaunardさん

# 土を捨てない社会は 実現できるのか——

食と暮らし。  
循環型社会の最も重要なインフラである  
土に向き合う

*Sustainable  
Gastronomy  
Essay*

## なぜ今「土」なのか？

「循環型社会を実現する」と言うことは具体的にどのようなことなのでしょう。リサイクル、リユース、廃棄物削減、脱プラスチック、コンポスト、地産地消…。これらはすべて、環境負荷の少ない持続可能な社会を構築するために必要なキーワードです。しかし、それだけで本当に「循環」していると言えるのでしょうか。

人間を含め、あらゆる生き物は最終的に土に戻ります。地球の表土を平均すると18センチと言われていますが、私たちはこの薄い土の層によって命を育み、栄養を与えてもらっています。その土を保ち続けるために、土にもらったものを戻す循環を支えることこそ私たち人間の地球上の生命的なミッションなのかもしれません。

「真に循環する社会」とは、「土に戻ることができる社会」と言い換えても過言ではありません。かつて、日本の暮らしは土と密接に結びついていました。農作業を行い、木と土で家を建て、不要になったものは焼却せず、土に戻していました。土壁は質の良い堆肥になり、また木や竹、茅なども炭となって土をよくすることに一役買っていました。そこには自然の摂理に基づいたサイクルが存在していました。ところが、近代以降の都市化、工業化、そして資本主義経済の拡大は、その「土とのつながり」が断ち切られてしまいました。

現在、都市に住む多くの人にとって「土」はもはや身近な存在ではありません。舗装された地面、機能的な建材、パッケージされた食料品。私たちは、どこで育ったか、どこに還るか、という視点を失い、日々の生活の中で「土」という基盤に触れることがほとんどなくなっています。

その一方で、地球温暖化や気候変動、食料危機、廃棄物問題といった深刻な環境課題

が世界中で噴出し、私たちはようやく「土」に対する新たなまなざしを取り戻しつつあります。土壌は炭素を固定し、水を浄化し、生態系のバランスを支える地球の「免疫機構」であり、持続可能な社会の鍵を握る存在です。

サステイナブル・ガストロノミーとは何かを問うと、地球のコモンズでありかけがえのない文明の源である土に行きつきます。世界各地でも、土は建築、農耕、医療、宗教などあらゆる分野で使われてきた最も古い素材であり、そして同時に最も未来的な素材でもあります。

「土」は単なる自然資源ではなく、文化的・精神的な意味も内包し、あらゆる文化を生み出してきました。日本人にとって縄文土器に象徴されるように、土は祈りと暮らしの象徴でした。このような背景から、私たちは「土」という存在を、単なる地表面や耕作地としてではなく、「社会全体の基盤：文明のインフラストラクチャー」として見直す必要があります。

そこでサステイナブル・ガストロノミーの最新研究として国内のフィールドスタディを長野と埼玉で行い、さらに欧州で土についての先進的な活動が進められている国を訪れ、「土を捨てない社会」の可能性を探りました。そこでは、建築、教育、文化、制度、そしてアートまでもが交差し、「土」という素材を通じた新たな社会のデザインが浮かび上がってきたのです。

### 土を捨てている社会の裏側： 建設発生土の現状と制度的課題

土は私たちの足元に確かに存在しているにもかかわらず、建設の現場においてそれは長らく「見えない存在」として扱われてきました。特に、建設に伴って生じる「建設発生土」は、都市計画やインフラ整備の背後にひっそりと発

生し、搬出され、多くの場合、再び社会に戻ることなく消えていく運命にあります。

日本では、年間およそ2.9億 $m^3$ の建設発生土が排出されています。これは東京ドーム約233杯分に相当する膨大な量です。建設発生土とは、道路工事、ビルの基礎工事、河川改修などにおいて掘削された地盤土のことであり、法律上は「廃棄物」ではなく「建設副産物」として定義されます。これは、再利用が前提とされていることを意味しますが、実際の運用はその理想から大きく乖離しています。

この建設発生土のうち、約1.6億 $m^3$ が現場内での埋戻しなどに利用され、残りの約1.3億 $m^3$ は場外に搬出されます。搬出先として多いのは、内陸の受け入れ地やゴルフ場、ダム建設、道路造成、宅地造成用の盛土などですが、その多くは視覚的に「見えない場所」に留まり、社会や市民生活の中でその存在を実感することはほとんどありません。この「見えなさ」は、制度的な不透明さと深く関係しています。日本では、建設廃棄物と建設発生土が制度的に分けて管理されており、廃棄物は環境省の所管、発生土は国土交通省の所管とされています。この省庁間の分断により、明確な再資源化やトレーサビリティの確保に対する統一的な方針が打ち出されていないのが現状です。建設発生土は「資源」として再利用可能とされていますが、どこから出て、どこへ運ばれ、どのように使われたのかを追跡するための情報基盤は乏しく、搬出・受け入れ・埋設の過程でブラックボックス化してしまっている事例も少なくありません。

さらに、2010年代後半から増加した極端気象による豪雨災害と盛土崩壊事故は、こうした不透明な土の処理と活用に対して社会的な不安を引き起こしました。象徴的なのが、

## イタリア・ベルギー・ドイツの土建築学会の思想と実践

欧州における「土」の建築資材としての再評価と活用は、日本にとって非常に大きな示唆を与えてくれます。なかでも、ベルギーの協同組合「BC Materials」と、ドイツで定期的開催されている国際土建築会議「LEHM」は、建設発生土の循環的な社会実装において、世界的にも注目されている存在です。

BC Materialsは2018年に設立されました。建築家、エンジニア、哲学者、研究者など、多様な専門性を持つメンバーが集まり、「土を循環させることが社会の再設計に不可欠である」という信念のもとに活動しています。拠点はベルギー・ブリュッセルにあり、建設現場で発生す

る土を再資源化する事業を展開しています。

具体的には、ベルギー国内で発生した建設発生土を回収し、粒度調整や汚染調査を経て、建築材料として再製品化しています。開発・製造している素材には、版築用の土、圧縮成形ブロック、土プラスター（土塗り壁用）、土モルタルなどがあり、これらの製品はベルギー国内外の公共施設、住宅、教育施設などで実際に使用されています。

BC Materialsの大きな特徴は、材料生産だけでなく、建築設計（BC architects）や研究・教育（BC studies）も同時に担っている点です。

つまり、土という素材を中心に据えた「設計→製造→教育→社会実装」の一連のサイクルを同一組織内で展開しており、単なる建材化だけではなく、その使い方や意味、価値観までを包括的に提案するモデルとなっています。とりわけ注目すべき点は、BC Materialsが提供する教育プログラムです。学生や専門家のみならず、一般市民や子どもたちを対象としたワークショップも実施し、「土に触れる経験」そのものを社会全体へと広げています。また、プロジェクトごとに実験的な素材の試作や評価も行い、熱伝導率や蓄熱性、CO<sub>2</sub>排出量など、土の建材としての機能性や環境性能を定量的に示しています。



ワークショップで制作した版築のアーチ



ワークショップで作った版築。時間に伴う風化の様子を試験している

2021年に静岡県熱海市で発生した大規模な土石流災害です。この災害では、民間業者が宅地造成用に受け入れた土砂の不適切な管理が原因とされ、多数の死者・行方不明者を出しました。この事件を契機に「宅地造成及び特定盛土等規制法」（通称：盛土規制法）が成立し、2023年より本格施行されました。この法律は、一定規模以上の盛土を行う事業者に対して、事前の届け出義務や安全管理、定期報告などを求めるものですが、依然として「建設発生土のリサイクルそのものを義務づける」には至っていません。

一方で、資源有効利用促進法の改正により、建設発生土の搬出先の確認や受領証の保存が義務化されるなど、トレーサビリティの強化に向けた制度改革は徐々に進んでいます。2024年6月からは、ストックヤードに一時保管された発生土についても「最終搬出先までの記録確認」が求められるようになりました。

しかしながら、このような規制強化は、必ずしも建設発生土の「創造的な再利用」を促すものにはなっていません。規制の目的はあくまで「災害防止」や「適正処分」であり、土が社会

や風景の中で新たな価値を持って活用される仕組み、すなわち「見える形で美しく社会に還る」ための政策はほとんど手つかずの状態です。

その理由の一つは、建設発生土の「品質」や「安定性」に対する不安です。含まれる粒径、含水率、有機物や石灰の混入、汚染物質の有無など、土の物性は現場ごとに大きく異なるため、汎用性の高い建材としての活用は難しいとされています。また、規格化や製品化に向けた評価基準が整っていないことも、再利用のハードルとなっています。

加えて、土を使うための技術的スキル——たとえば版築工法、左官仕上げ、圧縮ブロック製造など——を担える人材が少なくなっていることも、普及を妨げる要因となっています。こうした技術はかつては地域の職人たちの中に蓄積されていたが、高度経済成長以降の建築の画一化、効率化、コンクリート化の流れの中で急速に失われてきました。

このように、「建設発生土」は制度上、環境配慮型社会の形成にとって有望な副産物で

あるにもかかわらず、その流通と再利用にまつわる制度・技術・教育・認知といった社会基盤が整っていないために、「使えない資源」として未利用のまま眠らされているのが実情です。

一方で、欧州では、建設発生土を建築・景観・農業などの分野で積極的に活用するモデルが生まれてきています。ベルギーの「BC Materials」やドイツの4年に一度の土建築学会「LEHM」で発表される最新の取り組みは、発生土の「見えな」を打破し、地域の循環経済における新たな資源として活かす方法を提示しています。

日本においても、制度改革、認証基準の整備、技術者の育成、デザイン提案など多面的なアプローチを通じて、建設発生土が「土に還る建築」や「社会とつながる景観」へと再定義されることが、これからの持続可能な社会構築の鍵となるでしょう。

建設発生土という「見えな副産物」を、私たちは今、もう一度見直す時を迎えているのです。



BC Materials・建設発生土を再製品化した展示



LEHM2024の様子



遠野未来氏がポスターセッションにて OYAKI FARMの版築について説明している様子

ベルギーでは建築と施工の分離が法制度上義務付けられているため、BC Materialsは建材の製造と設計を担いますが、施工は外注されています。そのため、施工を担う職人や施工会社とのネットワーク形成と人材育成が重要なテーマとなっており、BC studiesの教育機能が大きな役割を果たしています。

さらに、BC MaterialsはSNSやビジュアル資料を積極的に活用しており、デザイン性の高い発信によって「土」をスタイリッシュな建材として社会に広く訴えています。このビジュアル戦略は、従来の「土=古い、素朴、手間がかかる」といったイメージを覆し、次世代に向けた素材としての新たな可能性を提示するうえで、非常に効果的であると言えるでしょう。

一方、ドイツで開催される「LEHM国際会議」は、世界中の研究者や建築家、エンジニア、職人が一堂に会し、最新の土建築技術や思

想を共有する場となっています。LEHM2024では約70の発表が行われ、3Dプリンティングを用いた土構造の実験、地震や火災への耐性評価、廃棄土壌の無毒化処理、教育カリキュラムの構築など、多岐にわたるテーマが取り上げられました。

この会議の最大の特徴は、「土を使ってどのような建築を生むか」だけでなく、「その建築がどのように土に還るか」という視点を持っている点にあります。土のライフサイクルを起点から終点まで見据えた設計と実装が評価され、環境負荷を限りなくゼロに近づけるだけでなく、建物が土に戻る過程までを視野に入れているのです。

また、LEHMではアートや文化的表現と土建築を融合させた発表も多く見られ、土が人々の生活や記憶、共同体のアイデンティティと深く結びついていることが強調されていま

す。これは、BC Materialsの実践とも共鳴し、土を単なる素材ではなく「文化資源」として捉える思想的背景が、欧州における土建築を支えているのです。

このように、BC MaterialsとLEHMは、土という素材の可能性を建築技術にとどめることなく、社会・文化・教育・経済へと拡張する先進的なモデルであるといえます。これらの実践から、日本が学べる点は非常に多いです。たとえば、建設発生土の品質評価、用途分別、法制度整備、教育連携、市民参加型の設計などは、今後の国内政策や地域づくりにおいて重要な示唆を与えるでしょう。

また、土という素材は「誰でも手に入る」「その土地にある」という意味で、最も根源的な地産地消の資源であることを再認識し、それをいかに地域経済や文化に結びつけるかも、大きなテーマとなっています。

BC MaterialsやLEHMの事例は、単なる建築技術の進化という枠を超え、土を通して「人と地域」、「人と自然」をもう一度結び直す、文明的な試みであると言えるでしょう。日本においても、こうした思想を取り入れながら、自国の風土に根ざした「土の再発見」と「社会実装」を本格的に模索すべき時期に来ているのではないのでしょうか。

他に非常にユニークな創造的教育施設とし

てイタリアでは、The Shit Museumや粘土のエコミュージアムやトリノのMunlabを訪れました。The Shit Museumは、イタリア北部のカステルレット・ディ・ローディに位置し、グラノバダーナチーズに代表される畜産のメッカです。牛の排泄物をバイオガスにし、そのガスを走らせるバイオガススタンドなど社会インフラも畜産という産業を中心に変化してきました。その中でも牛の排泄物を建材や美しい家具や食器などに再活用すること

テーマにした革新的な施設です。ここでは、排泄物とアート、建築、農業が結びつけられ、「廃棄物」を資源へと転換する思想を体感的に学ぶことができます。古代からの歴史的な展示だけでなく、ミラノサローネなどで世界的な賞も受賞した排泄物を原料としたセラミックタイルや建築素材の販売も行われており、「土と排泄の循環思想」が可視化されています。

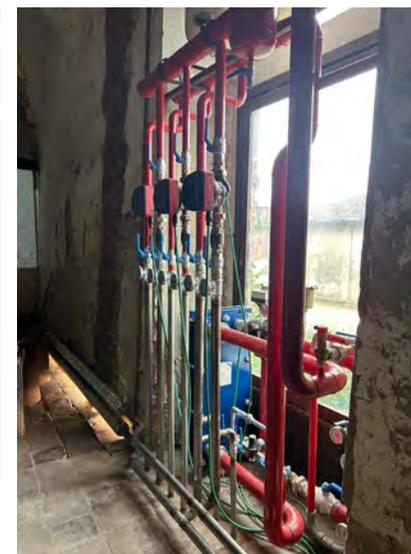
敷地内にある牛舎の様子



牛糞でつくられた食器やテーブル、タイル、便器



天井から壁一体、牛糞が塗られている



牛糞から出たバイオガスを燃料にして、施設全体を温めている

長野・埼玉

## 土について多角的に掘り下げたフィールドスタディ

Munlabは、イタリア北西部ピエモンテ州の首都であるトリノ南部のラ・ロガにある粘土のエコミュージアムであり、現地で採れる粘土を建築・陶芸・芸術・教育など多方面に活用しています。敷地内には粘土を使った野外作品や、ポー川の度重なる氾濫を乗り越えて発展したレンガ産業と、その川の恩恵でミネラル豊かな土壌をいかした地域の食文化史、風土に基づいた粘土建築の展示があり、体験型プ

ログラムを通じて、訪問者が粘土という素材の循環性と文化的価値を学ぶことができます。これらの施設は、いずれも単なる知識の共有ではありません。気候風土や文化、素材の違いを尊重しながら、地層や人間の創造性という根源的なテーマを地域に根ざし再編集しているのです。

このように、BC Materials、LEHM、The

Shit Museum、Munlabは、いずれも、土を「素材」としてだけでなく、「教育」「文化」「社会的対話」の媒体として捉え直す革新的な取り組みを展開しています。これらの実践は、今後の日本における土の社会実装や、循環型社会の構築に向けた大きなヒントとなるに違いありません。



Munlabの施設全体の様子

煉瓦を再利用してつくったプランター



煉瓦工場に関する展示



煉瓦を再利用したアート作品



この地域一体の様々な種類の土の展示

サステイナブル・ガストロノミーでは、「食と環境の循環」をテーマに、領域を横断したホリスティックで実験的な講義が展開されていますが年々「土」の循環と再評価が重要なテーマとなってきました。そこでフィールドスタディでも土の取り組みにフォーカスし、建設発生土の循環利用に対する新たなまなざしが芽生えつつあることを示唆するプログラムを長野県を中心に展開しました。また発酵や土壌微生物から地球規模の気候変動や江戸時代の循環社会まで、さまざまな角度から土を社会の「循環装置」として位置づける重要性を学びました。

従来は「厄介な副産物」として現場から搬出され、遠くの盛土や埋立地に処分されてきた土が、ようやく社会とつながる「素材」として見直されはじめています。その動きの最前線に立つのが、埼玉県の石坂産業、長野県のOYAKI FARMなどを手がけた土の建築家・遠野未来氏と、国際的な食文化教育事業をイタリアで立ち上げ、JINOWAという土をよくする企業コンソーシアムなどを設立し、現在では土を捨てない社会へ意欲的に取り組む齋藤由佳子氏によって設立された「JIEN有限責任事業組合」の活動があります。JIENは、土、建築、農、食、発酵、文化という多様な分野を領域を超えて有機的につなぐ「土を捨てない社会の横断実践機関」として、長野や徳島、静岡など日本各地でプロジェクトを展開しています。活動の根幹には、「土は生命と文化の記憶装置である」という哲学があり、土に触れ、語り、活かすことを通じて、地域の過去と未来をつなぎなおそうとしているのです。サステイナブル・ガストロノミーのフィールドスタディも土を再生する地域づくりに取り組むマイクロローカルな活動家の意識の高まりを確信するものになりました。参加者のフィードバックにはこのフィールドワークが単

なる「視察」ではなく、自分の中に眠っていた問いを、土地と人に出会うことで掘り起こす旅だったということが寄せられました。

地域をめぐり、人と語り、食を味わい、手を動かし、夜には他の参加者と悩みを語り合った時間の中で、「サステイナブル・ガストロノミー」という言葉が、ようやく自分の言葉になり始め、社会を変えるというインパクトをもたらすのは、特別な誰かではなく、「自分の暮らしの半径5メートル」を丁寧に変えていける人たちの集まりなのだという気づきがありました。

## 再生土 NS-10とTOILETOWAの挑戦：石坂産業の環境実装

フィールドスタディでは長野各地の土の再生や地域の循環の取り組みを多く視察しましたが、最後に訪れたのが埼玉県三芳町に本社を構える石坂産業です。建設廃棄物の再資源化率98%以上という高水準のリサイクル技術を誇る環境企業です。参加者は「廃棄物処理業」という業種への無意識のイメージが、根底から覆されるような感覚があったようです。これまで「社会にとって必要だけれど、できれば自分の生活圏の外にあってほしい」と思われがちだったこの分野の産業が、ここではむしろ地域社会の誇りとして成り立ち、人を惹きつけ、地域の未来を育む存在として生きていたことに多くの参加者が驚きました。

工場見学の冒頭では「美しさ」を感じた人も多くいました。整理整頓され、説明の掲示や案内の導線も洗練されている。廃棄物という“見たくないもの”を、隠すのではなく、あえて“見せる設計”にしているその意図に、この会社が目指していた、「どんなごみでも資源に変える」そして「終わってから逆算してモノをつくる」という思想が反映されていました。

多くの企業や生活者が、「モノをつくること」「売ること」までは精緻に設計しても、その「終わり」や「処分」にまで責任を持つ視点はほとんどありません。ですが石坂産業では、“使い終わったあと”のことを最初から考えることが、持続可能な社会を構想するうえで、最も本質的な問いだというメッセージを一貫して伝えていました。

さらに注目すべきは、廃棄物処理だけでなく「三富今昔村」という地域共生型の里山整備事業を展開している点です。森の保全、地域住民との関係構築、子どもたちの環境教育、外部へのオープンな発信まで含めて、企業としての社会的責任（CSR）を越えた、“企業まるごとが地域資源”となっている在り方がまさにサーキュラーエコノミーの理想型のように見えました。

同社が開発した再生土「NS-10」は、まさにその思想の実践です。建設解体現場から出る廃材混じりの土を選別・精製し、再利用可能な素材へと転換したものです。この再生土は、従来の埋立処分に代わる形で、建材としての活用を実現しました。そしてそのNS-10の代表的な活用事例が、石坂産業本社敷地内に新設された環境教育施設「くぬぎの森」の中に建つバイオトイレTOILETOWA（トイレトワ）です。この建築は単なるトイレではなく、「すべての存在は土から生まれ、土に還る」という思想を体現した“循環と再生のランドマーク”です。建物は円形の再生土版築壁で構成され、基礎にはコンクリートを使わず、碎石と木杭による土に優しい構造が採用されています。内装には再生木材、再生ガラス、ウッドチップ由来の再利用製品など、環境負荷の低い素材が用いられ、さらにトイレ排水は施設内で複合発酵処理・再生され、環境再生力の高い肥液となって菜園の農業用水や

水場の循環促進剤として活用することが可能です。

この建築が特筆すべきは、素材の循環だけでなく、技術と人材の循環にも配慮されている点です。構造材の加工には、地域の若手大工が「手刻み」によって取り組み、版築・塗壁・三和土・モルタル研ぎ出しなど、日本の左官技術や伝統建築の知恵が存分に生かされました。技術の継承、素材の再利用、地域資源の活性化という三つの循環が重なり合い、TOILETOWAは未来の“廃棄物ゼロ社会”の縮図として高い注目を集めています。今回のフィールドワークで出会った多くの場所が「サステナブルとは何か」という問いに対して答えをくれましたが、石坂産業の在り方はその中でも特に、“社会の終わり”の部分に光をあて、循環の入口へと反転させていたという点で、極めて象徴的だったように思います。

土を「見せる」建築:

### 長野・おやきファームの版築壁

一方、長野県長野市にある「OYAKI FARM」では、施設の基礎工事で発生した土を活用し、来訪者の目に触れる「版築壁」として再生させる試みが実施されました。この壁は、高さ5.2メートルにも及ぶ巨大な土のランドマークであり、色彩豊かな地層のようなレイヤーが幾重にも重なる視覚的なインパクトと、土がもつ柔らかな質感が来訪者に強烈な印象を与えます。この版築壁は、構造物としてだけでなく、土という素材が持つ可能性、美しさ、そして地域の地層や歴史を可視化する“語る建築”としても機能しています。見えない場所に押し込められてきた建設発生土を「見える場所」「感じられる場所」に置くことで、建築と環境、素材と社会との関係性を新たに描き出すプロジェクトとなりました。この取り組み

の意義は、土という素材を感性的にも知的にも捉えなおす“教育装置”としての役割にあります。訪れる子どもや建築関係者にとって、土が単なる背景ではなく「触れられる知識」「語りかけてくる素材」であることを直感的に伝える場となっているのです。

このような建設発生土の再資源化にとどまらず、土を中心に据えた地域の再生・循環をデザインする試みが、いま日本でも始まりつつあります。

### 日本の地方で土を中心に「集落再生のデザイン」がはじまっている

土を中心に据えた集落再生のデザインが、いま各地で静かに始まっています。たとえば、長野県下伊那郡のある農村地域では、農地整備や空き家活用に加え、建設発生土を利



TOILETOWA。壁は、再生土「NS-10」でつくられた版築壁。内装には、再生木材や再生ガラス、トイレの便器や手洗い・ポウルにはウッドチップ再利用製品、外構には再生瓦などが用いられている

© takeshi noguchi



OYAKI FARM外観の様子  
© takeshi noguchi



建設発生土を活用した5.2メートルにも及ぶ版築壁  
© takeshi noguchi

用した土壁の再建や複合発酵を活用したバイオトイレの導入が検討されています。ここでは、建材としての土の使用にとどまらず、地域に眠る建設発生土を住民や学生、職人たちと共に活用し、土のある風景を共につくるという共同体形成のプロセスそのものが重視されています。土を単なる素材ではなく、地域の記憶や循環の象徴と捉え、コミュニケーションの中心に据えながら風景を再構築する取り組みといえるでしょう。

また、徳島県三好市では、発酵文化と土壌再生を横断する新たなプロジェクトとして、土壌微生物と地域に根ざした発酵菌の研究を基盤にした「マイクロ発酵ラボ」の構想が進められています。このラボでは、土壌の健全性を科学的に評価しつつ、未利用農産物や雑草などから有用な微生物を抽出し、堆肥や発酵食品の開発へとつなげる応用研究が行われる予定です。ここで生まれる微生物技術やバイオ発酵の知見は、農業や食品産業だけでなく、土壌改善や地域資源の利活用にも波及する可能性を秘めています。

このように、土を起点とした実践は単に建材

や農業資源としての利用にとどまらず、「土を育て、土に学び、土を介して社会を再編する」というより本質的な問いに接続しています。人間中心ではなく、土そのものの視点を取り入れながら、「土が喜ぶ環境とは何か」を考えることで、新たな社会のビジョンが浮かび上がってくるのです。こうした実践は、今後の集落再生や地域循環の創造的な展開にとって大きな指針となるはずです。

土をめぐる教育と文化、アートを融合するプラットフォームづくりも各地で模索されています。教育機関や自治体と連携し、子どもから大人までが土に触れ、語り、形にしていく取り組みは、単なる環境学習を超えた身体性と感性の再生として捉えられています。版築や左官といった伝統技術に加え、音、香り、湿度、触感といった五感を通して土との関係を深めるワークショップやインスタレーションが実施されており、「土に触れること」そのものが学びの中心に位置づけられています。

さらに、徳島で開催されている地域に根ざした食文化教育の実践でもある「阿波ツチフェス」のように、土という領域横断のテーマを掲

げることで地域の新しい繋がりを生み出す祭りも始まっています。地域に根ざした土と食、土と技術、土と身体性、そして祈りといったテーマを掲げたイベントでは、国内外のシェフやアーティスト、研究者が集い、多様な表現を通じて土の可能性を探る場がつけられています。これにより、土は資源であると同時に、人々の出会いと創造の媒介として機能し始めています。

こうした動きは、建設発生土のような“見えない副産物”を再び社会の中に“見える形”で取り戻していくための一歩でもあります。土を公共の場に置き直すという行為は、単なる技術や制度の問題にとどまらず、私たちがこれからのどのような社会を目指し、どのような循環を受け入れ、どのような物語を紡いでいくかという文化的・倫理的な選択でもあるのです。

社会の中で土をどう扱うかという問いは、私たち自身の暮らしや価値観を問うことでもあります。これからの土のデザインは、地球環境の回復だけでなく、人間の感性や共同体の再構築にもつながる重要な営みでもあります。

## 微生物・発酵・風土： 生きている土がおいしさと人間の健康へ繋がる

現代社会が忘れかけている感覚——それは「土は生きている」という視点かもしれません。建築家・遠野未来氏がその力を実感したのは、家族の体調不良をきっかけに東京・神田のビルを自然素材で改装したことから始まりました。土や木に囲まれた空間が人間の心と体に与える穏やかな影響に気づいた彼は、自ら手を動かしながら、土という素材に導かれていきます。以後手がけた建築作品はいずれも、土地固有の素材を使い、その場で人々と手仕事でつくられ、完成後も変化し、風化し、再生を繰り返す「生きた空間」として存在しています。

土は、都市においてもその存在感を取り戻そうとしています。遠野氏は、ヴェネチア・ビエンナーレで発表した作品や、東京・九段下にあるアースライブラリー、都市部での版築壁プロジェクトなどを通して、自然と人間の関係を紡

ぎ直す試みを続けてきました。土は気候や地形、生物多様性によって性質が大きく異なり、建築に用いるには、その土地ごとの特性を読み解き、適切な混合や発酵、寝かせといった工程が欠かせません。地域の人々と共に土を混ぜ、塗り、時間をかけて育てるそのプロセスは、建築における単なる素材操作ではなく、文化や教育の営みとしての力を持っています。

こうした土の扱いは、私たちの食とも密接につながっています。近年では、健康な土壌に存在する多様な微生物が、野菜や発酵食品の栄養価や味わい、さらには人間の腸内環境にまで影響を与えることが明らかになってきました。つまり、土の微生物環境の豊かさが、私たちの味覚や身体の健やかさを育てるということです。木桶で仕込まれる味噌や、その土地でのみ醸される発酵茶など、テロワール(風土)を感じる食文化の根底には、こうした見

えない生態系のつながりが存在しています。まさに「土が味をつくる」「土が体をつくる」世界が広がっているのです。

—  
若手研究者や学生が、地域に向き、建築や農業、教育の現場で地域の土を活用しながら実践を重ねることは、循環型社会の感覚を体感的に学ぶ大切なプロセスとなります。土に触れ、土に導かれながら、地域とともに未来を築く経験は、知識を超えた深い理解を育みます。土は単なる建材ではありません。それは地域の記憶であり、文化であり、社会との接点です。土の再利用は、その土地の歴史や環境を読み解くことから始まり、目に見えない地中の世界と未来への想像力を必要とします。温暖化対策、資源循環、持続可能な農業といった環境課題にとどまらず、地域経済の再生、教育や福祉、芸術表現にまで広がる多面的なテーマでもあるのです。



ヴェネチア・ビエンナーレ「JINEN」



九段下「アースライブラリー」  
© takeshi noguchi



遠野未来氏監修・  
長野県生坂村での版築アースオープンワークショップ

### おわりに：土に還るといふビジョンと倫理

「土に還る」という思想は、成長と消費を前提とした現代文明への根源的な問いかけであり、私たちの暮らしや社会のあり方そのものを見直すきっかけとなります。建築はただ物理的な構造物をつくるだけでなく、風景を変え、人と土地との関係を紡ぐ行為でもあります。その行為が、いずれ土に還るといふ時間軸の中で行われるとしたら、そこには新たな倫理と価値観が生まれるのではないのでしょうか。

—  
未来世代のために、私たちの足元にある土を守り、活かし、次の循環へとつなげていく。そうした「土を捨てない社会」は、単に廃棄物を減らすことではなく、土のもつ時間・記憶・文

化を再び社会の中に取り戻す営みです。一人ひとりが、土の声に耳を傾け、日々の選択や行動の中に小さな再生の回路を組み込むことで、私たちは本当の意味での循環型社会への第一歩を踏み出すことができます。

—  
持続可能な社会の実現には、技術革新だけでなく、文化・教育・アートなど、感性と思考の両面を育む協働が求められます。建築においても、機能性や環境性能だけでなく、地域の風土や土の記憶を反映させた空間づくりが重要になっています。いかにして建物が土地に還り、自然と溶け合うか。その発想の転換こそが、循環型の未来への鍵を握っているといるでしょう。

また、現代の社会システム全体も、拡大や効率のみを追い求めるのではなく、呼吸し、変化し、古い、再生する「生きもの」として見直される必要があります。土がそうであるように、私たちの社会もまた、時間と共に成熟し、次の世代にとっての良い土壌を残していけるかどうか問われているのです。

—  
土は、目に見えにくい存在でありながら、私たちの命や文化を根底で支えてきました。今こそ、その静かな力に目を向け、土とともに歩む社会のビジョンを共有していくことが求められています。足元の土に触れ、語り合い、そこからもう一度「未来を耕す」。この小さな一歩の積み重ねが、きっと次の時代を育てていくはずだと。

# Shiga

この章では、建築と工芸的素材を手がかりに、人と環境、そして「土に還る」暮らしの可能性を探ります。自然素材の建築や左官技術に焦点を当てながら、それらが単なる“材料”にとどまらず、地域性や身体性、文化的記憶と深く結びついていることが浮かび上がります。

土や竹、藁、和紙といった素朴な素材は、かつての日本では当たり前のように住まいに取り入れられていました。しかし現代においては、その多くが忘れ去られ、効率性や均質性を重視した素材に取って代わられています。今回の2つの対話では、滋賀県という風土豊かな地域を舞台に、そうした自然素材が改めて見直され、建築や空間づくりの中で活用される現場の声を紹介します。そこには、単なる「ノスタルジー」ではなく、未来に向けた持続可能な暮らしを模索する意思があります。

素材を使いこなす技と知恵の継承、住まいが時間とともに変化することへの肯定、地域や自然と調和しながら空間をつくるという建築観——それらは、土に還るという循環の思想と深くつながっています。また、素材の扱いを通じて人の手が介在することの意味や、職人と建築家、住まい手との間に生まれる関係性にも光が当てられています。

さらに、素材そのものに備った多様な表情や、経年変化を肯定する美意識は、住まいを「育てていく」文化へとつながっていきます。こうした考え方は、ガストロノミーが大切にしてきた「つくる」「味わう」「手をかける」喜びと共鳴するものでもあります。

ガストロノミーは「食」を起点としながらも、本来「人と自然のつながり」そのものに目を向ける営みです。土や竹、藁といった素材もまた、風土と共に生まれ、人々の暮らしを支え、文化として昇華されてきた存在です。ここでの対話は、それらの素材と向き合う実践を通じて、サステナブルガストロノミーが持つ多層的な意味と可能性を、静かにひらいていきます。

滋賀



# Bamboo Architecture

永井 拓生 さん 上写真

滋賀県立大学 環境建築デザイン学科 講師

友部 遼 さん 下写真

埼玉大学大学院理工学研究科 助教

本鼎談では、サステナブルな建材として注目される竹やヨシの可能性について、滋賀県立大学環境建築デザイン学科講師の永井拓生さん、埼玉大学大学院理工学研究科助教の友部遼さん、「サステナブル・ガストロノミー」を主催する京都大学成長戦略本部 統括事業部エコシステム構築領域 イノベーション マネジメント サイエンス(IMS)部の中原有紀子の3名でディスカッションを行いました。従来の建材に代わる環境負荷の低い素材として、竹やヨシがどのように活用できるのか、それぞれが手がけた研究やプロジェクトをもとに、素材の特性や課題、未来の可能性について掘り下げます。永井さんが携わった、滋賀県の竹林を活用した竹構造のツリーハウスや県産のヨシを活用した構造物の設計、建材開発について、友部さんが進める植物の物性研究、農学の視点から考える耕作放棄地を活用した竹の栽培アイデアなどが議論されました。農水省の予測では、今後5年以内に92万haの農地が空くと言われています。建材としての活用が可能となれば、人口減少や高齢化により遊休農地が増える未来を見越し、従来の急峻な竹林ではなく、農地を活用した効率的な竹の生育が可能になるかもしれません。植物を活用した建材開発はカーボンクレジットの観点からも評価できる可能性があり、環境負荷の低減と未来の経済性を両立させる建材のあり方を考えました。

**中原** 私たちは「サステナブル・ガストロノミー」をテーマに、2021年から食や農を起点に衣食住にまつわる伝統知やテクノロジーの活用、国内外のスタートアップ事例をリサーチしてきました。学生のみなさんが、卒業後に研究者になる、企業に就職する、起業するなど人生の選択肢はさまざまあると思うのですが、社会課題を広く構造から捉え、領域を横断しながら解決方法を考える力を身につけていく必要があると感じています。永井先生の研究についてお聞かせください。

**永井** 東日本大震災の被災地で竹の仮設建築物の設計・建設に関わったことがきっかけで、それ以来、竹の物性について研究を進めています。近年、国際的には竹の建築が注目を集めていますが、日本では建築基準法をはじめとした制約があり、建材として活用できる状況には至っていません。

**中原** 竹や土などの自然素材は、古くから日本建築にも使われてきたものですね。本日まで一緒にいる友部さんは農学部から植物の物性について研究しています。

**友部** 私は、マイクロバイオメカニクスの研究を進めており、植物が何億年もの年月をかけて最適化してきた根の形態に着目し、数値解析を通じて地盤工学に活かすためのデザインを考えています。なかでも穀物に着目する研究者は欧米にはいるのですが、日本にはあまりいないので盛り上げていきたいです。実家が伝統工芸の桶屋で、桶は水を入れても漏れないようにプレストレスをかけているのですが、最初は緩んでも水を注ぐとビッ

りになるよう計算してつくられています。伝統知や暗黙知として継承されてきたものを構造化・言語化していくヒントが、植物の物性を調べることで見えてくると思います。

**永井** 植物根の力学モデルについての研究は印象的でした。現在、私たちに見えている都市の風景というのは、大まかに分類してコンクリート、鉄、レンガ、木材の4つの素材でできています。CO<sub>2</sub>の排出量と産業廃棄物に関しては、コンクリートと鉄がそのなかの大部分を占めています。さらに、建設産業自体がすべての産業の4割にあたる産業廃棄物を輩出している現状があり、環境負荷を下げることが必須です。

木材は環境負荷が少なく積極的に活用できるような気配もあるのですが、例えば日本の人工林は多くが急斜面であったり伐採や運搬が不利な環境にあり、一見、森林資源は豊富なのに活用できる木材は手に入りづらかったりします。同様に、これから人口が増加していく発展途上国においても、木材は決して日本のように身近な材料ではないのです。そこで、先にあげた4つの材料に加えて5つ目の素材を探していく必要があり、植生エリアの広い竹はそれに相応しいのではないかと考えています。竹だけでなく、ヨシなども建築に使える方法がないか探しています。

**中原** 竹のツリーハウス「竹古竜」はどのような経緯でつくられたのでしょうか。

**永井** 滋賀県内の放置竹林を活用できないかと相談を受けたことが、竹のツリーハウスづくりの出発点でした。竹は繁殖力が高く、里山

への浸食等が問題になっています。一方、短期間で生長するため、建材としての活用方法を見出すことで持続的に安定供給が見込める素材にもなり得ます。そう考え、学生たちや地域の方々とともにこのプロジェクトに取り組みました。

計画地は、斜面に竹が密生する竹林で、近隣の方にとっては厄介で不安な場所とみなされていました。そこで、まずは地域の方々を協力して竹を適切に伐採し、視界が開けた明るい空間をつくりました。

**中原** 河川敷にも災害防備林として竹林が存在していますが、最近は管理が行き届いていない場所もたくさんありますね。

**永井** 伐採した竹は、その場で建材としての再利用を目指しました。設計は、竹林の風景に調和するよう意識し、小高い丘から斜面を降りるようにアプローチし、くぐるような通路を抜けると明るく広がる空間が現れる構成にしています。構造は、自生する竹を「生き柱」とし、竹の挟み梁を渡して根太を敷きました。屋根は、梁から細い柱を一定間隔でルーバー状に立て、その上に小屋組を載せています。原材料はすべて竹です。課題は接合方法でした。竹は繊維方向に割れやすく、釘を打ち込むとたやすく割れてしまいます。ご存知の通り、表面もツルツルして滑ります。そこで、布テープを竹に巻いて摩擦を確保し、そこにロープを巻きつけて結束する接合方法を考えました。これによって、接着剤や金具を使わずとも竹同士をしっかりと固定できるようになりました。実際に構造実験も行っています。

中原 完成後、地域の方々はどのような反応をされていましたか。

永井 完成後は、近隣の子どもたちが放課後などに遊びに来る場所になり、ツリーハウスをつくる過程において地域の方々の竹林への関心も高まっていきました。竹林が「厄介な場所」から「遊び場」へと生まれ変わったことは、地域の風景にとっても携わった人々の記憶にとっても、大きな変化だったのではないかと思います。竹を意匠として図柄や装飾のみに使用するのではなく、竹という素材に向き合い、人と協働してひとつの空間を生み出す——このプロジェクトは、建築における自然素材の活用可能性と、それを取り巻く人々の関係性を再発見するきっかけになりました。

中原 地域にある資源に着目し、再び人が集まれる場や機会をつくることはとても大切です。ひと昔前までは、ともに家をつくることもコミュニティ単位の活動でした。近年、リノベーションやDIYで土壁や左官仕上げが見直されることも増えてきたように思います。

永井 土は素材として大変おもしろく、例えば防火壁に使われているケースもあります。しかしCO<sub>2</sub>削減という意味では植物素材のほうが有利です。植物はCO<sub>2</sub>を吸収して育ちますから、CO<sub>2</sub>排出はマイナスからスタートできるんですね。そこで注目しているのが滋賀県のヨシです。琵琶湖の周りがある内湖の周囲に非常に背丈の高いヨシが生えている場所が120～150haほどあります。整形なグリッド状の広大な農地が広がっているところに隣接していて、農業用水も流れ込んできます。

友部 干拓で人工的につくったエリアですね。

永井 はじめてヨシを触ったときに、結構固くて竹と似ているなと思い、構造に使える可能性を感じて研究をはじめました。ヨシの特性を活かしたドーム型の構造や仮設パビリオンなどをつくったり、県内の芸術イベントなどで若手建築家とコラボレーションして作品を制作したりしながら、活用方法を検討しています。

中原 構造にヨシが使えると可能性は広がりそうですね。

永井 実際に構造として使えるヨシは限られており、まだまだ管理放棄されているヨシ原が大半なのが実情です。そこで、ヨシを大量に使えるストランドボードのような建材開発も行っています。ただ、建材として提案するなら、見た目の意匠的な差別化も必要ですし、ヨシを活用することから生まれてくるような表現ができる魅力的ですね。

友部 消費量を増やすために、例えば断熱材として使える可能性はありますか。

永井 ちゃんと検証したことはありませんが、比重が大きい(0.7-0.9)のであまり適した材料ではないかなと個人的には思っていて、やはり構造的に活用したいですね。そんな経緯で竹やヨシを使っていろいろ試してきたのですが、改めて物性を整理する必要があると感じ、物性データをたくさん計測するようになりました。国際的な動向を見ていくと、竹はさまざまな建築技術が確立されつつあり、ISOをつくらうという動きも20年前からはじまっています。インドネシアの竹建築はダイナミックに竹を活用していますね。日本の竹林を見ていくと、孟宗竹と真竹の2種類が90%を占めています。孟宗竹は根元から先端に向かって急速に細くなっていくのですが、真竹は膨らんでいる箇所や細くなっている箇所があって形状が違いますね。寸法の変化と強度の関係なども調べています。自然素材なのでばらつきはありますが、まずは代表的な強度や密度のデータを集めています。

友部 竹は成長パターンが独特なので難しいですね。タケノコの段階で根元から先端まで基礎ができていて、一気に伸びていくので。「破竹の勢い」と言われるくらい成長スピードが早いです。

永井 そうですね。3年以上経過している竹を研究対象にしています。竹の強度に影響するのは維管束なので、先端の方が維管束の密度が大きくなり断面積当りの強度が大き

くなります。竹の太さと強度の関係が分かれば、たとえ根元と先端で強度が違っていても構造材料として使うことができます。

友部 試験に超音波などを使うことはありますか。

永井 いえ、まずは物性値の正確なデータを収集する必要があるのも、もっぱら破壊試験を行っています。将来的には超音波等の非破壊の方法で物性値が分かるといいですね。

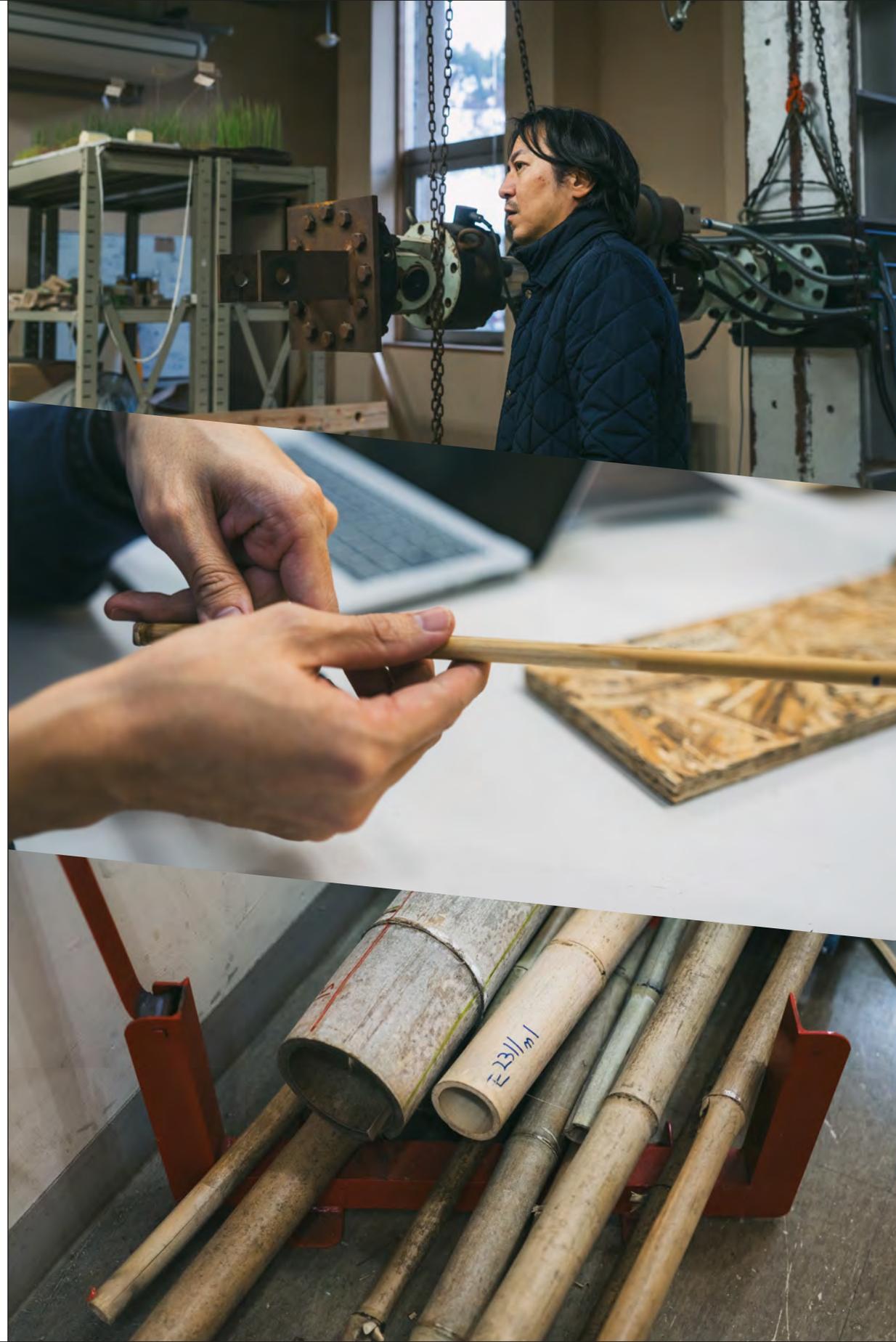
友部 最近、トウモロコシの茎の倒伏傾向を調べるのに超音波を使っています。何千系統ある曲げ性能を評価するのに、毎回試験を行うのは効率がよくないので。大体1MHzで超音波サンプリングをして、その波形からインバージョンをかけて内部の超音波を調べます。一度、曲げ試験と同時進行で行ったところ、95%ほどの精度で結果が出てきました。解析にはなかなか手間がかかるのですが、マイクロストラクチャーがわかれば、理論上は素性もわかると思うので、初期の状態、破壊前の状態と維管束の断面分布から破壊モードまで推定できるかもしれません。どのような断面のときに、どのような破壊モードが出たかというデータはとても貴重だと思います。

永井 竹は物性値のばらつきが大きく品質管理が難しいという課題があるので、非破壊のなるべく簡単な方法で物性値を計測できると可能性が広がりますね。

友部 仕入時に規格を満たしているかどうか、品質管理ができるといいですね。ゆくゆくは画像解析だけで計測できるのではないかと思います。竹は節が厄介だと思っていますが、私が研究しているトウモロコシの場合は設計上は節がないとしています。割れが起これるとればそこからのため。

永井 竹もヨシも基本的には同じ考え方でですね。

友部 建築材料として見るか、作物として見るかはありますが、どちらにしても壊れたら困るも



なので、材料試験を徹底的にやって選抜までかけられたらいいですね。作物は遺伝子的に改良できるので、管を硬くするような遺伝子を探したり、QTL(量的形質遺伝子座)を見つけたりすることは可能だと思います。

竹もさまざまな個体群がいると思うので、例えば太いところでも細いところでも硬い特性をもった竹などを選抜して、建築材料として栽培して増やしていく可能性もあるのではないかと考えています。国内の農地も、これから100万ha単位で空いていく予定なので、建築資材となる植物を平地で育てていくような検討もなされていくのではないのでしょうか。農学の分野では、植物は変えられるものだという考え方なんです。ヨシについても種は落ちているはずなので、同様に育種していくことが可能だと思います。

—  
**中原** 植物を工業製品として見ていくと、耕作放棄地なども新しい活用方法が見つかりそうですね。

—  
**永井** なるほど。耕作放棄で空いた農地を竹林にしてしまうというアイデアもあるわけですね。

—  
**友部** そうですね。農水省の予測では、これから5年以内に92万haの農地が空くと言われています。そもそも日本の農地は400万haしかないで、4分の1が空いてしまう。そこで建材を育てることも遊休農地の活用を見出せるアイデアなのではないかと考えています。

**永井** 既存の農地には農道もありますし作業効率はよくなりますね。竹林は一見どこかここにるように見えるのですが、本当に竹を切り出しやすい竹林は実は少ないですね。例えば急斜面で作業効率が悪かったり、幅の狭い道路脇の竹林は近くに車を駐車できなかったり、案外手がつけづらい状態になっていることも多いです。

—  
**中原** 農地で竹を育てられるようになれば、最初から物性のいい竹を選抜して育てることが可能になるんですね。

—  
**友部** 稲ではすでに栽培技術が確立されているので、竹でも可能だと思います。茎を硬くする遺伝子を見つけて、集積をかけたら硬くなるという仮説が立てられます。稲の場合は、ヤング率と断面図二次モーメントがトレードオフ関係にあると50年くらい言われてきたのですが、最近は見方が変わってきています。ヤング率は大きいけれど、断面図二次モーメントは小さいもの、断面図二次モーメントは大きいけれどヤング率は小さいものを掛けあわせて、ヤング率も断面図二次モーメントも大きい品種ができていますね。

おそらく竹も同じことをやれば、個体群として断面図二次モーメントが大きい嵩張るだけで全然繊維が入っていない竹と、繊維は密だけれど細いせいで強度としていまちな竹を掛けあわせて、両方の値が大きい竹を栽培できる可能性があると思います。

**永井** それはすごい。普通の竹は直径が大きいとヤング係数が小さくなってしまいますので。

—  
**友部** 各地の竹林でヤング係数を測って、栽培に適した竹を見つけて増やしていくようなことも可能です。100年に一度しか花が咲かないと言われる竹は、遺伝的にすごく雑駁なのでほとんど交雑機会もないですし、地域ごとに割と孤立した集団になると考えられます。栽培作物の野生種などをサンプルとして採ってくと、地域ごとにバラバラで、遺伝子的にはすごく多様な状態なんです。材料試験や構成モデルの先に、竹を選抜するというアプローチがあるかもしれません。

—  
**永井** いま、竹で集成材をつくらうというのが世界的にもホットな話題になっています。ところが、原材料となるラミナ(引き板)を取り出しやすい直径の太いところは強度が小さいという問題があって、木材の集成材と比べて性能上のメリットがあまりありません。ですので、もし断面サイズが大きくても強度があまり低下しない竹ができれば、活用が広がりますね。

—  
**中原** やっぱり分野が違うだけで発想が変わりますよね。本プログラムを通じて自分の研究分野以外にも触れられるきっかけがくれたらと思います。お話を伺って、改めて竹やヨシもおもしろい素材だと思いました。本日はありがとうございました。



Profile

なかい・たくお

滋賀県立大学 環境建築デザイン学科 講師。2003年早稲田大学理工学部建築学科卒業、2005年同大学院修士課程修了、早稲田大学助手、東京大学研究員等を経て2009年永井構造計画事務所設立等を経て、現在一級建築士事務所Eurekaパートナー(構造設計)、滋賀県立大学環境建築デザイン学科講師。

ともべ・はるか

埼玉大学大学院理工学研究科 助教。2020年に京都大学大学院農学研究科地域環境科学専攻博士後期課程を修了した後、豊田工業高等専門学校環境都市工学科助教、東京科学大学環境・社会理工学院助教を経て現職。

なかはら・ゆきこ

商社勤務後、土地家屋調査士として、大手予備校や専門学校での講師、司法書士・土地家屋調査士事務所不動産登記業に従事。京都大学国際融合創造センターに所属(2003-2007年)。2008年より京都大学産官学連携センター(改組により2010年4月から産官学連携本部、2024年4月から成長戦略本部)イノベーション・マネジメント・サイエンス寄附研究部門の研究員、2020年4月より現職。文部科学省のアントレプレナー育成事業、JST研究成果展開事業等のプロジェクトを担当。





# Soil Architecture

佐野 文彦 さん 下写真中央  
建築家 / 現代美術家

田中 英行 さん 下写真左  
株式会社 Qe to Hare 代表取締役 / 現代美術家

木下 浩佑 さん 下写真右  
株式会社 ロフトワーク FabCafe Kyoto ブランドマネージャー

西口 哲史 さん p.59 上写真  
西口左官株式会社 代表取締役

本記事は、滋賀県栗東市にオープンした西口左官株式会社ショールームのオープニング展「Sakan/Ukan」のクロストークの様子を収録しています。現代美術家であり本ショールームの設計者である建築家の佐野文彦さん、設計前のコンセプトデザイン・プランニングを進めてきた現代美術家の田中英行さん、文化/産業の接続の視点から素材とテクノロジーの在り方を考えるFabCafe Kyoto ブランドマネージャーの木下浩佑さん、西口左官株式会社代表取締役の西口哲史さんの4名が、ショールームが完成するまでの過程を振り返りながら、左官技術をはじめとする伝統的な建築技術をどのように現代の建造物に取り入れていけるのか、展示している佐野さんと田中さんのアート作品についての解説、現行法を踏まえた今後の伝統技術の活用可能性についてディスカッションしました。ショールームには、各所に職人の高い技術が施されており、大規模な壁面や鏝を使った土間仕上げなど、見どころがたくさんあります。一方で、新素材の開発やライフスタイルの変化により新建材を使用した建造物が増えるなかで顧客が「経年変化」をどのように捉えるか、価値観に揺らぎがある現在において、日本の伝統的な建築技術がもたらす価値とは何かを再発見していく必要があります。素材の魅力を引き出す技法や、時間とともに変化することを前提とした設計思想は、自然資源の循環や本質的な価値が再評価される現代においてどのように社会へ実装されるのか、その可能性を考えました。

**田中** このショールームの構想が立ち上がったのは、西口左官株式会社から新しい事務所の建設に関する相談を受けたことがきっかけでした。これを機に左官の技術や文化に新たな光を当て、歴史的価値についてもより多くの人々に届ける方法を考えました。そのコンセプトを構築するなかで、建築家の佐野さんがこの新しい建築の設計者として最も適役なのではないかと西口さんに推薦したところからプロジェクトはスタートしました。ショールームというよりは、アートギャラリーのような空間を軸に土の素材、左官の技術を感じてもらえる建築を佐野さん達とつくり上げてきました。結果として西口さんが当初思い描かれていたイメージを、いい意味で超えて完成したのではないかと感じています。本日のトークでは、実際にこの建築を手がけた左官職人のみなさんもしらっしゃるので、現場での実感や気づきについてもぜひ伺ってみたいと考えています。

**西口** いまになって思えばものすごく斬新で、こういう土の表現方法があったのかと驚いているのですが、左官の技術者としては、最初にどうしても施工後のようにメンテナンスをしていくかを考えてしまうんです。

**田中** 外壁をすべて土で塗ることのメリット、デメリットについてはみんなでたくさん議論しました。風雨で剥かれ落ちてしまうことは、左官技術を提供する立場として避けたいというご意見は印象に残っています。

**西口** 塗った側から剥かれてしまっただけで、会社として信頼を寄せていただけなくなってしま

うので(笑)。協議をして最終的に外壁にはセメント系の材料を塗っているのですが、本物の土を使っていたら、また違った表情をしていたと思います。

**佐野** 設計をする際にずっと意識していたのは、建物をポタッとした「土の塊」として見せることでした。土地の形状も「く」の字型になっているので、角度を活かした土の表現を考えました。道路側から見ると、スリット窓と屋根と壁に要素を絞っています。

**西口** 図面を頂いたときに、外光を取り入れるためにもう少し窓を入れてほしいとリクエストしました。ただ、当初は道路側が背中側と認識してそうお伝えしていたんですけど、佐野さんに「こっちが正面です」と言われてハッとしました。土の塊で大壁をつくる。そういう見方があるのかと感動しました。

**田中** 訪れる方々が最初に目にする角度になりますし、緩やかなカーブの壁面を魅せられたらと、ここは特に佐野さんの設計に対するこだわりが見られますよね。先ほどセメント系の材料とおっしゃっていましたが、新素材を使ったとしても経年で白化しますよね。

**西口** 徐々に白化しはじめていて、当初より薄い赤に変化しています。見ての通り、樋垣が雨で跳ね返って白くなってきているんですけど、いまは経年の味が出ているのかなと思うようになりました。

**田中** 僕たちからすると、経年によって素材が変化していく様子は当然のように美しさや

格が宿ると感じるのですが、西口さんは白化した壁はできれば同業者にはあまり見られたくないとおっしゃっていました。

**西口** 最近は、家を買うこと自体が新車を買うような感覚になっていますよね。素材が経年で変化することを消費者に受け入れていただけるのかは正直なところ分かりません。そもそものターゲットが違うのかもしれないですけど、左官のショールームとして美しいと思っただけの状態をどこまで保っていけるのかは不安もあります。自然素材に限らず、セメントも経年していくものなので、お客さまへの理解を促していく必要もあると思います。

**田中** ちなみに今日この会場に左官技術に詳しい方はどのくらいいらっしゃいますか。同業者や関係者の方などいらっしゃいますかね。

**西口** 同業者はおそらくいないと思います。

**田中** では、この壁を“カッコいい”と捉える方がたくさんいらっしゃるということで話を進めましょう(笑)。

**木下** 経年変化はカッコいいですよね。何でもかんでも経年すればカッコいいというわけではないと思うんですけど、「カッコいい経年変化」はありますよね。ここはおそらく異論のある方はいないのではないかなと思います。

**西口** 例えば、ショールームの外壁ひとつにしても、正面を何度も通ってくださる方がいるとして、10年後、20年後、ずっと変化を見られると思うのですが、色味が変わっていくことにつ

いて、素材や技術に納得いただけるようになるのでしょうか。

田中 目地なしてやっていますもんね。

西口 そうですね。ものすごく職人泣かせてはいるんです。

田中 会場の方で、目地をなくすことが大変な作業だと知っている方はどのくらいいらっしゃるでしょうか。結構いらしゃいますね。

西口 外壁に関しては、表面がすべてアールになっています。出隅のところがあって、形を崩してはいけないので、一度塗り出したら止まることはできません。一周ぐるっとまわって塗り切らないと終われないという、本当に職人泣かせな施工でした。ちょうど、正面のL型の切りつけのところもアールになっているので、どうしても一部継ぎ目が出てしまうんですけど、いま思い出しても大変です。足場を組んで作業を進めていくのですが、通常だとどこかに継ぎ目が出てしまうんですね。それを継ぎ跡なくできたのは、弊社の職人たちがチームとして仕事ができる強みなのだと再認識することができました。

田中 今日「目地がないんですね」と驚かれる声がありましたか。外壁を塗る現場に立ち会った際、職人のお二人の手際と連携の見事さに感動しました。

西口 自社のショールームとはいえ、これまでとは違う規模での作業だったので、職人のみんなには恨まれていたかもしれません(笑)。

田中 実際に手がけられてみてどうでしたか。

職人 まずは楽しかったですね。やっぱりこれだけの量を一気に左官で仕上げることはこれまでなかったのです。

西口 だいたい途中で切れてしまうんですね。

職人 通常は塗っては止めて、塗っては止めてを繰り返すんですけど、この壁は一周塗り切らないといけないので、塗り手が3名、同時進行で

塗った側から模様を描くのが2名、材料を練るのが3名というメンバー構成でした。塗るのは大変なんですけど、それ以上に材料を練る工程がいちばん大変で、終わった頃にはへろへろになっていましたね。

木下 作業にはどのくらい時間がかかりましたか。

職人 朝8時から塗りはじめて、昼食を取らずに15時までかかりました。

西口 手前味噌ですが、仕上がりにすごく感動しています。どこに頼まれてもこれだけの壁が塗れることを証明できたと思います。

田中 目地を入れずに仕上げることは、はじめから意図していたのでしょうか。

佐野 正直、最後はどこかで誤魔化さざるを得ないじゃないですか。

西口 そうですね。

佐野 あの隅あたりかこちらの見返しあたりで誤魔化すのかなと思っていましたけど。どうされるのだろうと思いつながり見学させていただきました。こっちはこういう風にするのか、という発見もありましたね。

職人 最初はちょっと目立たないところに目地を入れる話も出ていたんですけどね。でも、目地が入るのは仕上げとしてまいちだと思うようになって。どこかに継ぎ目ができるくらいだったら一周ぐるっとやり切ることにしました。

佐野 多少色のむらが出たとしても、目地を出さないことを優先しよう。

職人 やり終えたときの達成感はすごかったですね。思わず「やったあ!」と感情がこぼれました(笑)。

佐野 内側の壁も、塗りはじめたら一面やり切らないといけないものでした。

西口 これも土そのものの厚みで言えば1cmくらいかなと思います。わかっていてやりましたけど、左官の材料は土に水を加えて練るんですね。その水分は最後に重力で全部下に落ちてしまいます。水浸しになってしまい、乾かすのに1ヶ月はかかったと思います。

職人 寒い時期だったので乾くのに時間がかかりました。

田中 普段からこの大きさの壁を塗ることはあるのですか。

西口 いや、ないですね。

職人 大きな壁はどこかで切れているので、目地を出さないパターンは経験がないです。住宅の壁を手がけるときも一面ごとに切れているので。

西口 蔵の真壁を手がけることはあるのですが、ここまで大きな壁を塗る仕事はありません。

田中 職人のみなさんとしてもチャレンジングでしたかね。

西口 塗りっぱなしの壁ですが、クラックなくきれいに塗れています。

職人 こだわりとして、上からどうしても薬感を出したかったんですね。なので、あとから薬を放(ほう)っているんですよ。

西口 「荒壁風」という言い方だと伝わるかはわからないのですが、そう見せたくて。薬を上から飛ばしたり付け足したりしました。ポロポロ落ちてくるんですけど、こういうショールームがあってもいいかなって。

佐野 千利休がつくったとされている「待庵(たいたん)」という茶室があります。そこが不自然なほどに「スサ」と呼ばれる薬を刻んだものが表に出ているんです。利休が手がけた荒壁はもっと荒く、いまにも崩れてしまいそうなほどで。冒頭に西口さんがおっしゃった「新車を買う」という価値観とは対局かもしれませんが、こう



した意匠も表現として見ることはできないでしょうか。こんなに大胆に藁ササが入っている壁はなかなか見応えがあります。

西口 せっかくなので滋賀県産の土を使ったのですが、なかなか必要な量を確保できず、淡路島産を使うことになりました。ササに関しては、滋賀県野洲産の餅米を使っています。餅米は芯が太くて丈夫です。

田中 先ほど、トークの前に木下さんが「このショールームを見ていると、どこかに塗ってみたいくなる」と言っていましたよね。

木下 建築内装をされている方なら、間違いなくこの土壁を見に来たくなると思います。これだけの大きな壁に継ぎ目がないということだけで、とても価値がありますよね。安全性やコストを考えると施主の理解も必要ですが、例えば、公共空間や学校、デパートやホテルなどの商業建築など、そういう空間設計を手がける際の仕様はカタログからしか選べない現状になっています。施主側が本物の素材を使っほしいとリクエストしなければ、実現しづらい状況があるかもしれませんが、サステナビリティや教育の側面を考えると、地域の材料や文化を継承してることが、設計のプランとしても組み込まれていく可能性はあると思いました。僕も左官壁にチャレンジしてみたいと思いつながり、時間の経過とクオリティへの不安からいつい手が出さなかったんですけど、今日このショールームに来て、これだけの数のサンプルピースと伝統的な技術力を活かして現在の建築基準にも対応できるとなると、一気に提案の幅が広がるような気がしました。カタログを見てこれをください、ではなくて、この空間を訪れると純粋に左官仕上げのアイデアも広がりそうですし、職人さんとのコミュニケーションも促進される気がします。実現力の高い提案をいただけるようになって期待も高まりますよね。建築物や建材メーカーなどが50年、100年先にもどのような価値を生み出せるのかを考えたときに、メンテナンスしながらも価値が高まっていくもののほうがいいと思うので、初期投資の費用はかかっても長い目で見れば、資産価値が高まるようなものづくりに寄与できると思

います。佐野さんの仕事には、そういう要素がいつも含まれていますよね。

佐野 そうですね。西口さんのショールームを進めている最中に、別に手がけていた建築物で版築という技法で作られた土の塊に撥水剤を塗るかどうかという議論がありました。不自然なことはせず、何も塗らない方がいいと伝えましたが、管理側の感覚として、いつまで最初の状態を保てるかが重視されていて、いいんですよね、土が割れて草が生えてきても。割れずに草も生えないような土の塊は自然とは言えません。新品のままの状態をいかにキープできるか、みたいなことを考えると、その地域の風土が失われていくんです。

木下 先ほど紹介してくれた千利休の待庵のように、来るお客さんにとって何か価値となるのかは考えていきたいですね。最近、オープンしたばかりの商業施設に行ってきたんですけど、本当にすべてがピカピカで。主観は影響しますが、最新の施設であってもわざわざ行きたい場所とそうではない場所の違いは何かを考えるきっかけになりました。田中さんは亀岡市で古民家をリノベーションしていますけどいかがでしょうか。

田中 僕も築100年以上の生家を改修し、アートホテルとして運営していますが、築40年の別棟よりも古民家の方が圧倒的に人気です。特に若い世代が土壁を新鮮で価値あるものとして受け止めているのが印象的で、竹小舞と土の独特な質感に感動する声も多く聞かれます。

木下 みんな竹小舞の写真を撮りますよね。

田中 若い世代が土の空間に惹かれるのは、もしかすると「本物」に触れているという実感や、素材とのダイレクトな関係性を求めているからなのかもしれません。僕自身、古民家の改修はほとんどセルフリノベーションで進めたのですが、土壁を剥がしていく作業はとても興味深く、身体的な発見の連続でした。また今回の作品を制作するにあたってはミニマルな土の構成が永遠に変わっていく平面

作品として構想しました。展示しているテーブルとして使えるオブジェは、様々な左官のテストピースをレイアウトしたものです。西口さんには思いつくりの多様な技法を試してもらいました。

西口 落ち葉などは、近所に落ちていたものも含まれています。

佐野 プランニングのときは、床から2mだけ別の土を塗ろうとか、何層にも重ねたような表現ができないかとか、いろいろなアイデアを話していましたね。

木下 それってきっと土壁の特性ですよね。普通だったらそんな風には仕上げられないと思うので。

佐野 できないですね。西口さんの場合は、それを自分たちで塗ってしまうというのが圧倒的な違いで。湿式のおもしろさはそういうところにあると思います。引き渡しをしてから数ヶ月が経っていますが、今日改めて土はおもしろいと思っ見ています。木下さんが普段いらっしゃるMTRL KYOTO（現在の施設名称はFabCafe Kyoto）ももう10年ですかね。行くたびにいつも思うんですけど、10年も運営されたら空間そのものが変わっていくじゃないですか。テーブルや椅子のレイアウトが変わったり、新しいPOPが置かれていたり、建物としての価値を失わないように大切に使うしてもらっている気がします。その場にいる人たちが空間をアップデートしてくれるような、そういうインタラクションが僕はおもしろいと思っています。

木下 最初はやっぱり、古い建物をリノベーションしているのでもちょっとイケてる新しいところ、みたいな感じでたくさんの方が現に来てくださっていました。10年経つと基本的にはほとんど汚れていくんですね。美しい経年変化ではなくて、人が使うことで薄汚れていくようなところもあって。だんだん塗料を塗ったりとか、心地よいとは言えない感じになっていくことが多いのですが、FabCafe Kyotoは今のところ鉄のところが錆びていくとか、もともとリノベ





床自体はひとつの板でできていると言え、いいのでしょうか。継ぎ目はあるんですけど、三和土(たつき)風というか、研ぎ出し風というか、古さを表現するような感じで。結果的にこれも職人泣かせの施工になりました。半分ほど進めたときに、土とセメントの量が弱くて椅子を置いたら割れる可能性があったので、捲ってやり直すことになったんです。

田中 奥のほうにナマズも描かれていますね。

西口 滋賀にちなんで、遊び心で琵琶湖のナマズを描いてみました。床なので踏んでしまうのですが、地震が来ても倒れないようにと願いを込めています。あとは、トイレの壁面も研ぎ出しでつくっていて、できる限り左官仕上げの幅を魅せられるショールームになればと腕を振りました。

田中 この辺りで、会場からも質問があればと思いますがいかがでしょうか。

参加者 土壁の下は石膏ボードか何かを使っているのですか。

西口 軽量モルタルを塗っています。そろそろ割れてくる頃かなと思うのですが、思っていたよ

りも表面の割れが少ないです。

田中 こちらは漆喰ですか。

西口 こちらは石膏ボードなんですけど、同じく割れが少ないです。その上に珪藻土を塗っています。すべて手塗りです。住宅だと20m<sup>2</sup>くらいの壁なのですが、この一面だけでも30m<sup>2</sup>ほどあります。こちら側だと50m<sup>2</sup>あって、塗り継ぎなして作業するのはとても大変です。奥から順番に塗っているんですけど、足場を組んで上下で作業する職人がいるので、柄を合わせていくことも神経を使う作業になります。

参加者 柄はどのように入れているのですか。

西口 これは「寒水(かんすい)」という白い石を使っているのですが、1~2mmの石をなかに入れて、塗ったあとに引っ張ると石が転がるんですよ。転がった石をまた鏝で抑えるような感じです。こちらも手作業で行いました。

職人 最初は僕もやっていんですけど、上下で分担すると上手く仕上がらなかったの、柄をつけるのは一人でやってもらいました。

西口 塗るのはみんな塗るんですけど、柄を

描くとすると職人ごとに個性も出てきます。なので、柄を仕上げるのは一人の職人でやるのがいいね、という話になりました。僕たちの仕事はどうしても乾いていくので、水が蒸発していく時間との勝負です。乾くと材料の樹脂に膜が張るので、鏝作業が難しくなってしまいます。

参加者 先ほど淡路島の土が使われていると伺いましたが、土地によって相性などもあるのでしょうか。

西口 そこまで厳密にはないと思うんですけど、地域産の荒土もどンドン減ってきているんです。本当は滋賀県の土を使いかったですし、個人的には地域ごとの土を塗っていくのがいいのかなと思います。

木下 古い建物の解体時に出る土壁の土は使えますか。

西口 できますね。いまは、土を買うことだけでなく、捨てることにもコストがかかる時代です。だからこそ、資源として土が循環していくとよいなと思います。みなさん、本日は遠いところから足を運んでいただき、本当にありがとうございます。



#### Profile

##### さのふみひこ

建築家/現代美術家。1981年奈良県生まれ。数寄屋建築の名匠・中村外二工務店に大工として弟子入り。年季明け後、2011年独立。2016年文化庁文化交流使として世界16か国で各地の文化と交わる数々のプロジェクトを敢行。独自の経験から得た技術と感覚を活かし、建築からアートまで領域横断的に活動している。近年は日本文化の再評価や価値向上を目指し、日本酒や林業などのリブランディングや事業の立ち上げに関わっている。主な展覧会にMOT satellite/東京現代美術館(2017)、跳躍する作り手たち/京都市京セラ美術館(2023)。主な受賞歴に、EDIDA 2014 ELLE DECO Young Japanese Design Talent(2014)、FRAME AWARD: Emerging Designer of the Year(2022)、Single-Brand store of the Year(2023)、IVS Kyoto 2025 IBM BlueHub 大賞、落合陽一賞、京都信用金庫賞(2025)、など。

##### たなかえいこう

株式会社 Qe to Hare 代表取締役/現代美術家。京都府生まれ。京都市立芸術大学大学院美術研究科MFA取得、アーティストとして世界12ヶ国45都市、60以上の美術館、ギャラリー、アートセンター、芸術祭などに作品出展。また2007年より芸大、美大での非常勤講師およびゲスト講師として社会人など1,000人以上に講義、講演、WSを行う。2011年NPO法人Antenna Mediaを設立、2019年株式会社 Qe to Hareを設立、アーティストの視点から様々なスタイルにポータルにクリエイティブな事業を展開する。主な展覧会に「Power, Where Does the Beauty Lie」SOMA美術館/韓国、「六本木アートナイト」ミッドタウン/東京、「VIDEONALE 11」ボン美術館/ドイツなどがある。

##### きのしたこうすけ

株式会社ロフトワーク/FabCafe Kyoto ブランドマネージャー。京都府立大学福祉社会学部福祉社会学科卒業後、カフェ「neutron」およびアートギャラリー「neutron tokyo」のマネージャー職、廃校活用施設「IID 世田谷ものづくり学校」の企画職を経て、2015年ロフトワーク入社。素材を起点にものづくり企業の共創とイノベーションを支援する「MTRL(マテリアル)」と、テクノロジーとクリエイションをキーワードにクリエイター・研究者・企業など多様な人々が集うコミュニティ「FabCafe Kyoto」に立ち上げから参画。ワークショップ運営やトークのモデレーション、展示企画のプロデュースなどを通じて「化学反応が起きる場づくり」「異分野の物事を接続させるコンテキスト設計」を実践中。社会福祉士。2023年、京都精華大学メディア表現学部 非常勤講師に就任。

##### にしぐちさとし

西口左官株式会社 代表取締役。2006年に独立。2016年5月に法人化し、高度な左官技術の維持と若者の育成を使命とする。左官工事、外構工事、リフォームにおいて幅広い実績を持ち、大規模建築から個人住宅まで幅広い分野で活動。滋賀の自然環境を大切に、伝統の左官技術を現代に融合させ、次の世代への伝承を追求する。自然の美と伝統的な左官技術を結びつけ、人と自然の調和を新たな風景として創造することを目指す。



## Sustainable Gastronomy

Research Archive Book — 2025

### Research Team

京都大学 成長戦略本部 統轄事業部 エコシステム構築領域

イノベーション マネジメント サイエンス部

| 研究員 中原有紀子

### 取材協力 (敬称略)

—

[能登編]

有限会社ポムデープ 代表取締役 池端隼也

橋本真理子

上田農園 代表 上田拓郎

阿岸の七面鳥 代表 大村正博

有限会社ぬりもの 代表取締役 赤木明登

茶寮 柚徑 料理長 北崎裕

有限会社 日の出大敷 代表取締役 中田洋助

あんか<sup>2</sup>とう農園 代表 明星孝昭

H3 Food Design 菊池博文

—

[欧州編]

Green LEKA Can Valldaura (スペイン・バルセロナ)

Valldaura Labs (スペイン・バルセロナ)

IAAC / Fab Lab Barcelona (スペイン・バルセロナ)

Domingo Club (スペイン・バルセロナ)

BC (BC architects & studies & materials) (ベルギー・ブリュッセル)

LEHM International Conference (土建築国際会議・ドイツ)

The Shit Museum (イタリア・カステレット・ディ・ローディ)

Munlab (イタリア・トリノ)

JIEN LLP (遠野未来、齋藤由佳子)

—

[滋賀編]

滋賀県立大学環境科学部 環境建築デザイン学科 講師 永井拓生

埼玉大学大学院理工学研究科 助教 友部遼

株式会社ロフトワーク FabCafe Kyoto ブランドマネージャー 木下浩佑

Fumihiko Sano Studio 建築士 佐野文彦

西口左官株式会社 代表取締役 西口哲史

### 協力

Nature 塩見奈津子 [ケータリング(滋賀編)p.93]

### 発行元

京都大学 成長戦略本部 統轄事業部 エコシステム構築領域

イノベーション マネジメント サイエンス部

〒606-8501 京都市左京区吉田本町

### アーカイブブック制作チーム

並河香奈 [Editor (能登編/ 滋賀編)]

神尾涼太 [Editor (バルセロナ編|pp.48–61)]

齋藤由佳子・遠野未来・村上菜鈴 [Editor (イタリア・ドイツ・ベルギー編|pp.62–73)]

山根香 [Photo]

綱島卓也 [Editorial Design]

田中英行 [Direction]

Qe to Hare Inc. [Production]

本事業は、JST研究成果展開事業 大学発新産業創出プログラム

(大学・エコシステム推進型 スタートアップ・エコシテム形成支援)により実施するものです。





京都大学  
KYOTO UNIVERSITY



KYOTO UNIVERSITY  
ENTREPRENEUR PLATFORM

compa