

つながるホ^{いち}

VOL.22

それぞれのテーブルを



7/29 Thu.
ハト畑と山のテーブル @ 南山城村

村でくらす

「ずっと田舎暮らしがしたいねって話していたんです。はじめて南山城村に来たとき、この土地に一目惚れしました」京都府で唯一の村、南山城村に移住して農業を営む坂内さん家族は、建築を学んでいた奥様の里恵さんが設計にも携わったこの家で、ご主人の謙太郎さんと里恵さん、3人のお子さん、犬のモモ、ヤギのメイメイ、ニワトリたちとくらししています。太陽を反射して、白く発光しているような森と茶畑の真ん中でそれら景色と混ざり合うような家。風に揺れる洗濯物やトタン屋根の倉庫を見ていると、なぜか懐かしさがこみ上げてくるのでした。移住されて10年、山滴る深緑の村でくらすご家族は一体どんな方たちなんだろう。憧れを胸に私たちがここを訪れたのは、最高気温35度の真夏日でした。

おいしいってしぜんだ

農薬を使わず、自然と相談しながら少量複数品目で、ひとつひとつの野菜を丁寧に育てる「ハト畑」。以前は田んぼだった丘陵地をコツコツと開拓したという畑には、トマトをメインにきゅうりやなすなど季節の野菜を栽培されています。風が運ぶ蝉の大合唱や鳥のさえずり。膝丈ほどの野草が生い茂る畑に足を踏み入るとバッタがわっと跳ねて、綿毛が風にさらわれていきます。野の花の中からつるを伸ばし、ぶら下がるきゅうりは白い産毛と棘が陽に透けてきれいです。



「山間部での野菜の栽培はむずかしいと言われ、最初は独学で農業を始めました。正直やめたくなる時もあるんです。でも、草引きして畑がきれいになると嬉しくて、それだけでもやってよかったなって感じます。まだまだ農業だけで食べていけないけどね」
坂内さんは農業の傍ら、村の仕事もお手伝いされていて、実は取材のあとも夕方から村の草刈りに参加されました。

「肥料をたくさんあげて大きくして、虫が来たら消毒してっていう商品経済から抜け出せない今の農業に対して、僕は小さくてもそこそこ採れば良いと思ってるんです。どうやって生きてんの?とはよく聞かれます」

農家にとって天敵であるはずの野草が、野菜と共に生きていて、あろうことか野草の方が元気にも見える。「草は強いですからね」と

まるで友人について話すような口ぶりの坂内さん。坂内さんがつくる景色はこんなにも調和している。ありのままを受け入れるその姿は、まさに自然体です。「野菜撮られるの恥ずかしいなあ」とつぶやく坂内さん。取り繕うことなく育てられたトマトやきゅうりは、素のままで飾らない。不揃いであることさえも愛おしく感じます。

風と土

畑から戻り、木のやさしさにつつまれた坂内さんのお宅にお邪魔しました。家族のくらしの中心には、毎日5人でごはんを食べる丸いテーブルが。つい、ここで交わされる会話を想像してしまいます。

冷茶でからだを潤しながら、お二人にこれからの課題をお聞きしました。「風と土が土地をつくります。土っていうのは畑で、風っていうのは人との出会い。南山城村にはいろんな人が来て、またどこかに行って、でも僕たちはここにいていう。おいしいって風土でつながっていると思うんです。だから、僕らもまだまだだけど、畑からいい水、いい空気がつくれたら良いなと思います」

「私たち農業って感じではないですよ。農、、くらいですよ」と笑う里恵さん。

人は昔から土を耕して、作物を育ててきました。土は空気を含み種を包み込み、たっぷりと水を吸い込みます。土だけではありません。坂内さんは暮らしぶりを耕し、心までも耕してこられたのです。それは便利に進化を続け、均質で効率的な現代とはかけ離れた、きっと誰もが心のどこかで焦がれる穏やかな暮らし。学校から帰ってきた長女の楓ちゃんの笑顔から溢れる健やかさがそれを象徴しているようでした。



夜は早く寝ること、誰かがご飯食べてる時はゲームしない、食後はみんなでおやつというのが家族のルール。数え切れないほどのおはよう、いただきます、おかえりの声が聞こえてくるようです。本も食器も家具も、ここには無理に揃えようとしたものなどありません。ここにあるのは自然とそこにあるとしか言いようのない、生活が積み重なってできた穏やかな時間。



山のテーブル

時間はちょうどお昼時。私たちは坂内さんご家族といっしょに山のテーブルへ向かいました。

ここは保育園だった場所を改装した食で地域とつながる場。ピクニックコーディネーターやランドスケープデザイナーとしてご活躍中の對中(たいなか)さんとアーティストの柳本(やなぎもと)さんのお二人で2017年に開業され、今年で4周年を迎えます。

「これから新しい仕事をつくっていくというときに、場所や体験に付加価値をどう付けるかに至りました」と話す對中さん。私たちの目の前で料理の仕上げや盛り付けがはじまりました。野菜や食材は、自然と共に育てられ、加工されて、そして料理には心がこもっているという当たり前のことが、奇跡的にここにあることを私たちは忘れていたのです。



今回ご用意いただいた料理はハト畑の野菜を始め、隣村の野殿地区のお米や隣接する信楽の朝引き地鶏など、地元で採れた食材ばかり。ひと皿ひと皿の美しさに「わあっ」と歓声が上がりました。炊き立てご飯の蒸気、その場で添えられるハーブの香り。みんなでお皿に取り分けあって、新鮮な野菜を噛みしめる音は心地良く耳の内側に響きます。カツオのたたきとなすのサラダは、甘みが広がるスモーキーな焼きなすのピューレとすりおろしたきゅうりのドレッシングが混ざり合うひと皿。鹿のカツレツにはトマスコをたっぷり。これは「ハト畑」の加工品を担当する里恵さんが、気候の影響などで熟さなかった青トマトを使ってつくったシーズニングソースです。青トマトの酸味と唐辛子の爽やかな辛さがぴりりと効いて、噛み締めるほどに脂身の少ない鹿肉のしっとりヘルシーな味わいを引き出してくれます。初めて食べる料理なのにどこか懐かしい。食べものは知らず知らずのうちに完成されたものとしてしか認識されなくなったように思います。大切なのはひと皿が出来上がるまでの時間に想いを馳せながら共にいただくことなのかもしれません。



「何料理屋さん?って聞かれるんです。でも、僕らはジャンルを持たないから、創作家庭料理って言ってます。明日80歳のおばあちゃんが来ても食べられる料理じゃないと、山のテーブルでお出しする料理じゃないので。シンプルにできることをやればいい。ただそれだけのことなんです」

いろいろな国の家庭料理が並んでもいい、過度な味付けもなくいい、つくる人の優しさがこもった料理。「誰かがつくってくれた野菜を私たちが食べて分かち合うし、私たちが料理したものをここにきてくれた人が分かち

合う。いろんな人が分かち合うことがおいしいんだと思います」と柳本さん。「僕たちはそのバトンをつないでいるだけなんです。おいしいって言うてくれるのがただ嬉しいんです」とお二人は目を見合わせました。



素のままでいい

テーブルを囲んで最後にお茶をいただきました。人は同じ時を過ごし、言葉を交わすことで、景色を共有することができるのですね。私たちはずっとそれぞれのテーブルを探しているのかもしれませんが。

茶畑の連なり、不揃いの野菜、自然とくらす家族、素材を生かした料理。ここにある全てが必要以上にこだわったりせず、素のままでいいのだと教えてくれるようでした。家路につくのがこんなにもさみしかったのはいつ以来でしょう。気づけば西陽も山の向こう、ひぐらしの音が響いていました。



撮影：平野 愛 (写真家)

■ 写真と色々：<http://photoandcolors.jp> ■ Instagram：@photo.and.colors

自然光とフィルム写真にこだわったフォトカンパニー「写真と色々」を運営。「つながる市」ではMUJI取材班と、これまで20を超える取材の旅を続けている。

編集後記

野菜に対して“愛くるしい”と感じたのは今回が初めてかもしれません。ハトさんの手に取られたそれらは、とても小ぶりでささやかな佇まい。でも味は濃くて甘くて、ギュッと笑っているような。(AH) / 無造作に積み重なった風景の中にいつかの誰かの言葉が生きている。冷蔵庫に貼られたメッセージ。斜面に白い文字で残る、おはようの声。(NM) / 地域の方と支え合い、ひたむきにお野菜と向き合う姿に感動しました。(KS) / このあつたかい関係性はなんだろう。もしかしたら名前すら必要ないのかもしれないね。また、帰ります。(SK) / 映画みたい。というときりだけ、瞬きする間も惜しい程このときすべてが眩しかった。(SH)

2021.11.1 取材・テキスト・デザイン
無印良品 イオンモール堺北花田
無印良品 京都山科 共同発行

無印良品