

2019 Spring

Vol.01

TOKYO MOVING
ROUND

なぜこの街に
人が集まるのか。



東京感動線

ここでは、いろいろな街と街、いろいろな人と人が、
山手線という、フシギな輪っかでつながっている。
違うもの同士が、つながりながら、ひろがっている。

そこから生まれてくるものは、
思いもよらない発見、出会い、楽しさ、優しさ…。
心が動き動かされる、新鮮な日々。

そこに生きるみんなで、
東京を世界でいちばんの感動に満ちた
ワンダープレイスにしていけたらいいと思う。

具体的に何が生まれるかは、きっと本当にいろいろ、
そしてまだ、本当に未知数だらけ。

でもそれが、これからいろいろな人たちと
いっしょにつくっていく、
開かれた山手線の可能性だと思う。



東京の、
ちよつとだけ
未来の景色。

原宿だからこそ

『食』への考えが深められた

ココナッツオイルを日本に広めた荻野みどりさん。“わが子に食べさせたいかどうか？”を基準に、食の背景にある有機的なつながりを大切にしながら、“ワクワクする”商品を生み出す。個性的で自由な街に見守られ、そこに集う人たちとつながりながら、さらなる夢に向かって進んでいる。



食べものが
体をつくることを
実感したから

ブラウンシュガー1ST代表

荻野みどり

Profile

2011年、産後4カ月のときに、手作り菓子の店「ブラウンシュガーファースト」を自身の母とともに立ち上げる。その後、ココナッツオイルと出会い、2013年に株式会社として登記。“わが子に食べさせたいかどうか？”を基準にオーガニック食品の輸入・卸を行う

有機的につながり循環する
それこそがオーガニック

「みんなのお母さんになれたらいいなって思ってたんです」
そう言って晴れやかに笑うのは、有機ココナッツでつくる有機エキストラバージンココナッツオイルで知られる食品会社、ブラウンシュガーファーストの代表・荻野みどりさん。起業のきっかけは、娘さんを出産した4カ月後のこと。母乳育児をしていたある日、娘さんに湿疹ができ、10日間ほど便秘になってしまったことだという。

「娘は母乳しか口にしていましてから、私の食生活が原因としか考えられませんか。人は食べたものでできているということを実感した出来ごとでした。これをきっかけに食生活を見直したのはもちろん、安心して子どもに与えられる美味しいものが気軽に買えたらいいのになと思うようになったんです」
そうして、わが子に食べさせたかどうか？を基準に食材を選べるプライベートブランド「ブラウンシュガーファースト」は生まれた。当初は手づくりの菓子店として、娘さんをおんぶしながらファーマーズマーケットなどで販売していた。順調に売れ行きを伸ばす中、荻野さんは菓子の材料を意識するようになる。

「よりよいものをつくるために、材料自体を探究したいと思うようになりました」
そうして出会ったのがココナッツオイルだった。乳飲み子の娘さんを日本に残し、フィリピンの生産者を訪ねるなど、商品化のために奔走。同時に、当時事務所が入っていた原宿駅前のビルの屋上でメディアなどを集めた試食会を何度も開き、ココナッツオイルの魅力を発信し続けた。

「どう食べるか、どう楽しむかを知ってもらうことが大切だと思いました。普通の暮らしに楽しく取り入れられるものでないと、文化として根付きませんから」
荻野さんにとってオーガニックとは「有機農業から生まれた食品」ということだけではない。

「ココナッツオイルであれば、太陽・大地・水といった豊かな自然環境があつてヤシの木が育つ。それを代々つくり続ける人たちがいる。その商品を使ってお母さんがお菓子をつくり、子どもが食べる。使い手が感想をフィードバックして、つくり手と想いを通わせる。商品の背景にある、そういう複雑で有機的なつながりこそがオーガニックだと考えています。そして、その想いのもとで、つくる人、売る人、食べる人、みんなに幸せが循環することを目指しています」



個性的で自由な気風が つながりを生み、夢を育む

荻野さんが原宿・代々木エリアを拠点とするようになったのは産後2カ月のとき。それまでは専業主婦で郊外に住んでいたが、自分が働く姿を娘さんに見せたいと思い立ち、以前から気になっていた街、千駄ヶ谷へ引っ越した。

「東京の真ん中なのに自然が豊かで、新旧が入り混じった雰囲気があるところがいいなあと思っていました。引っ越した先は丁寧なリノベーションされたビンテージマンション。キラキラした最先端のものを求めると同時に、古いものを大切にすることもこのエリアの魅力だと思います」

引っ越し後、街に慣れるために、娘さんを連れての散歩が日課になった。そこで出会ったのが神宮前にある「リコカレー」の店主・坂本真美子さん。

「初対面なのにとっても気さくで。私が娘を抱っこして、引っ越してきたばかりだという話をするとい、真美子さんもお子さんがいるとい

うこともあって『困ったことがあったらなんでも聞いて』と声をかけてくれました。店頭の商品を置いてくれたり、小児科や保育園の情報も教えてくれたりと、公私ともに支えてもらっています」

同じころ、表参道裏手にあるカフェの店主とも出会った。店に通ううち、閉業を考えているということを聞いた荻野さん。

「『閉めるなら貸してください』って思わず言っちゃいました。『お金はないですけど……』って（笑）。そうしたら『そこまで言うなら』と、貸してもらえたんです。そうして若者のパワーを面白がってくれる大人がたくさんいるエリアだとも思います」

「こうしたい」と思ったら、とにかくそれを大きい声で言ってみる。ことが大事だと荻野さんはいう。「それを許してくれる、叶えてくれるのがこの街。原宿って実験的な街だと思うんです。人と違っても気にしない、それどころかその差異を面白がる文化がある。そして成功する確証がなくても、好きにさせてくれるゆるさがある」

文化を生む街であり 人を育てる街でもある

夢をもつ人を受け入れ、さまざまな文化を生んできた原宿・代々木エリア。その居心地のよさに、世界的なデザイナーやクリエイターが下積み時代を経験したこのエリアに、成功後もとどまり続けることも珍しくない。

「世の中には、なにかの模倣や、なんとなくかたちになった『っぽいもの』がありますが、そういうものは原宿という街でフィルターにかけられて、本物だけが残るように思います。でも原宿には、『っぽいもの』から本物を育てる土壌もある。だからこそ、個性的な文化が生まれるし、生み出す可能性のある人たちが集まる街なんだと思います」

街が人を育て、その人が文化を生み、その文化が街を育てる。その好循環を生み出すのは、『こうしたい』という強い思い。「ただ、強い思いがあればそれがかたちにできる街である一方で、思いが揺らげば流されてしまう街

でもあります。原宿は生み出す場であると同時に、消費する場でもある。良くも悪くも、価値観がものすごいスピードで変わります。だから、根源的なものをもっていないと流されちゃうんです」

荻野さん自身、ココナッツオイルを取り巻くブームの中で、そのことを実感したという。

「ビジネスには、イメージの世界である『虚』と、守りたいものである『実』があります。ブラウンシュガーファーストは、イメージを守りながら商品をつくりますが、本当に守りたいのはその背景にあるオーガニックなつながり。虚と実のバランスをとりながら、自分の思いに対してぶれないことの大切さをこの街で感じています」

そんな荻野さんの想いを支えているのが対話。「話し合うことでたいいの問題は解決しますし、対話で心が通うことで人とながれる。そしてそこで交換するのは経済的価値じゃなくてワクワク感。そのつながりって、とってもオーガニックだと思うんです」

「原宿は、夢をもつ人たちを受け入れてくれる街」

「リコパ」店主
坂本真美子さん

「リコカレー」（神宮前）、「リコパ」（千駄ヶ谷・写真）の2店舗を構えるほか、フードトラック「リコカー」でもカレーを販売している



「オーガニック」の背景がわかる 子どもたちを育てたい」

固定概念を超えた先に
生まれる、心ふるえる商品

荻野さんは昨年、日本の食料廃棄（フードロス）をなくすことを目標に掲げる「食べ物を棄てない日本計画」を立ち上げた。

「いまは、体にも地球にも優しく、気持ちのいい食べ物」が要求される時代。そんな要求にリスクゼロで応えるための業界のルールがフードロスを生み出す原因のひとつです。廃棄のほかに寄付という方法もありますが、どちらも商品としての価値はゼロに。そうではなくて、別の価値をつくることで新たな商品にする。つまりフードロスを商売で解決しようというプロジェクトです。解決方法のアイディアはSNSで募集するなど、みんなで考えて行動することを大切にしています」

このプロジェクトからは、**廃棄予定の柿を加工した柿チャツネ**が誕生。

「こうした商品は受け入れてくれ

る場所だけに、不安定供給で入れている、いけないと思います。そうしないと、そこからまたフードロスを生んでしまいますから。また工場にブランドを貸し、ブランドシユガーファーストの名でプロデュースしたオーガニックメープルシロップも企画。このプロジェクトは、賞味期限や業界の慣習について改めて考えたことから始まっています。常識であっても疑問に思ったらゼロから見直すこと。常識にとらわれていては、みんながワクワクする、心ふるえる商品はつくれませんから。かといって常識を覆して対立するようなことはしません。オーガニックは対話から生まれます。ベストな道をみんなが探すことを大切にしています」

ロンドンの老舗蒸留所とのコラボレーションで生まれた有機ブラックチャイ・ジンには、商品づくりのためには、自分がつくったルールさえも見直すことを厭わない荻野さんの真摯な姿勢が伺える。

「わが子に食べさせたいかどうか？」を基準にしているといながらお酒!? と思われるかもしれませんが、でもお酒は、食事を彩るアイテムであり、食べ物をより豊かに楽しませてくれるもののひとつ。そう考えれば、わが子に伝えたい食文化でもあります。自分がつくったルールにそうやってツ

ツコミを入れたからこそ、この素晴らしいジンが生まれました」

子どもたちの未来に
心豊かな食文化をつなぐ

荻野さんが目指しているのは、未来につなげたい食文化を、子どもたちに伝えること。

「安心して美味しいものをわが子に食べさせたいと思うと同時に、食べることを通じて心が豊かになる、食の文化を伝えることも必要だと思っています。いろいろな技術が進んで、生活がどんどん便利になる中で、食のスタイルも変わっていくでしょう。いまある食の文化を当たり前と思うのではなく、意識して伝えることが心豊かな食文化を子どもたちの未来につなげることになるのだと思います」

いま荻野さんが取り組んでいることのすべては、そのためのパートナーだという。

「対話しながら、みんなで力を合わせてひとつの夢に向かってつなげる。そういう知恵を授けてくれる街、そしてその夢を叶えてくれる街がここ原宿だと思います」

こちらから
商品を購入できます



BROWN SUGAR 1ST.



Bonyu. Lab

母乳検査サービスを行う会社。母乳の成分を科学的に分析したうえで、具体的な対応策をフィードバックする。体質や食生活などによって一人ひとり異なる母乳の成分を母親が正しく知ること、自信をもって授乳できる環境をつくりたいという想いから立ち上げた。www.bonyu.me



#食べものを棄てない日本計画

フードロスをなくすことを目標に立ち上げたプロジェクト。賞味期限のルールや食品流通業界の慣習により、廃棄される食料・食品に新たな価値を付加、廃棄しないためのアイディアをSNSで募集。実現可能なものから、商品化するなど事業化している。<http://foodre-valuation.com/>



誰が表参道の美しい街並みを作ったのか

都内でも指折りの美観を有する表参道。この街はいかにして生まれたのか？ 街の成り立ちから現在までの移り変わりを追った。



1・2) かつての豊田川、現在のキャットストリートと表参道の交差点の間に残る橋の碑。3) ポールスチュアートが居を構えるビルの一階に残る石垣

忍者から五輪まで。歴史から読みとく表参道

表参道を歩くと、歩みを緩めなくなる瞬間がある。ビッグメゾンが並ぶ櫛並木に、小道に点在する住宅、間を吹き抜ける風。この街の心地よさはどこからくるのか？ 1919（大正8）年、表参道は明治神宮の参道として産声をあげた。一説によれば、周辺の地はかつて「隠田」と呼ばれ、徳川家の御庭番として活躍した服部家にゆかりの地。忍の者が隠れた「隠田」から、現在の地名「豊田」に変化したという。その説を裏付けるように表参道の両側には狭く曲がり、ともすれば行き先を見失いそうな細道が現在も存在する。

一方で、大通りの表参道沿いに建つ街の案内板を見ると、櫛並木を中心に網の目状に広がる小道の中を、蛇行するかのように貫く道が、旧渋谷川遊歩道、通称キャットストリートだ。ここをかつて流れていた豊田川（渋谷川）は、1964（昭和39）年の東京五輪の際に暗渠化された。通り沿いの建物を注意深く見ると、道に背を向けて設置されている家屋が少なくない。以前、この辺りが川であったことの名残なのだろう。表参道とキャットストリートが交差する位置には、現在でも橋の名が

記された石碑が残っている。

これらの話をうかがったのは、長く近隣の整備に関わる原宿表参道櫛並木会理事長の松井誠一さん。ほかにも興味深い話を聞かせてくれた。

「表参道沿いのポールスチュアートを囲む石垣は、高低差の大きいこの地を開発した際に、土留めとして築いたものです。また、表参道が敷かれた同年に設置された石灯籠は、東京大空襲の際に、避難の目印にしたという逸話も」と松井さんは語る。

「この地が明治神宮の参道として築かれた当初は人もまばらで、空も広がったことでしょう。現在のような発展を遂げたのは、前回の東京五輪以降です。選手村として使用されたエリアの一部を代々木公園とし、界限の幹線道路も整備されました。その頃から、マンションメーカーと呼ばれる独立系のデザイナー達が、当時家賃の低かったこの街に店を構えました。そして70年代に入ると流行に敏感な若者が増えていきます。その頃、暴走族対策として櫛並木は封鎖され歩行者天国になりました。」

街は、商業活動とそれにともなう人の流れに翻弄され、合理的にならざるを得ない。しかしこの街に広がる開放感には、それに当てはまらない何かがあるようだ。



4・5) 神宮前交差点にある石灯籠。右が昭和28年頃、左が現在の様子。6) 歩行者天国が実施されていた時代の表参道



7・8) 1973年に刊行した記念誌と誌面。9) 1993年に刊行した記念誌の誌面

来訪者が表参道を訪れた目的や街の印象、当時の流行なども細かく記されている。最先端のマーケティング活動が当時から行われていたのだ。

「私たちは結成以来、営利活動を行なってきました。振り返ると、それがよかったのかもしれない。なぜなら表参道の魅力と商業的な利点は、調和しにくいからです。表参道は規模も小さく、交通のターミナルとしての可能性も期待できない。また、飲食店を例にすると、他の繁華街であれば前日の廃棄物を人が引く翌日の昼前までに収集すればよいですが、ここではそうはいきません。表参

道には住民もビジネスマンもいるので、24時間美しくなくてはならないのです。商業的には不都合な街かもしれませんね。

しかし企業だけでなく、住民や来訪者、観光客が一体となった街づくりという視点で考えると、この街の規模や条件は非常に魅力的です。私たちに昔からのリサーチデータがありますし、個々のコミュニティの意見を検証し、実現していくことで、より有機的な街づくりが可能でしょう。事実ここでは、住民や働く人々と私たちは近く、対話できる環境が整っています。表参道はコミュニティの意見によって活きる街ですから」

実際に樺会には、高騰する地価により、やむなく不動産を手放す住民に向け、渋谷区と法整備を行うなど地域問題の解消にも尽力してきました。街づくりの出発点には商業ではなく、常に人との「つながり」があったといえる。

先進的なマーケティング活動を、街の商店会が行う

現在の表参道をつくったのは誰か？ その答えを探ると意外な団体にたどりつく。「原宿表参道樺会」。いわゆる街の商店会だが、「樺会」は、一般的なそれとは異なる。

「1973年、表参道の雰囲気が変わり始めた頃、私たちは地域の古参メンバー7名で、樺会の前身となる原宿シャンゼリゼ会を設立しました。明治神宮の参道であるこの街が、急速に変化していく様子に危機感を覚えたのです。

私たちにとって1日は、朝の参道を掃いてきれいにするか始まりますが、新しくこの街に関わる方にも、表参道のもつ意義を知ってほしい。そんな意図もあって、この街の未来についての議論が始まったのです」

原宿シャンゼリゼ会がまず行ったのは街の徹底的な調査だった。街の変化を追い、現状を分析、さらに来訪者のリアルなインタビューを記録した記念誌を発足から数カ月でまとめた。

人をつなぐ、街づくり
統一デザイン化計画とは？

「大規模な調査は、組織の発足から10年ごとに行われました。当初は街の現状記録が目的でしたが、徐々に新しいテーマとケーススタディに取り組み、構想を具体化していきました。

1993（平成5）年の課題は「未来の表参道をデザインする」。専門家を招いて「統一デザイン化計画」としました。ちょうどその頃、東京都の修景事業が決定し、行政にこの計画を提案できたのです」

東京都はその後、樺会の提案を受け入れ、現在の美しい表参道の基盤が整ったという。しかし、商店街の振興を図る立場にある樺会が、街づくりのための進歩的なマーケティング戦略を持ちえたのはなぜか？

「私たちは結成以来、営利活動を行なってきました。振り返ると、それがよかったのかもしれない。なぜなら表参道の魅力と商業的な利点は、調和しにくいからです。表参道は規模も小さく、交通のターミナルとしての可能性も期待できない。また、飲食店を例にすると、他の繁華街であれば前日の廃棄物を人が引く翌日の昼前までに収集すればよいですが、ここではそうはいきません。表参

道には住民もビジネスマンもいるので、24時間美しくなくてはならないのです。商業的には不都合な街かもしれませんね。



（原宿表参道樺会理事長）

松井誠一

Profile

1951年、青森県弘前市生まれ。慶應義塾大学商学部を卒業後、株式会社大沢商会を経て、株式会社松井ビルに入社。原宿シャンゼリゼ会発足時から、表参道の環境問題や景観整備に携わる

24時間、きれいではなくてはならない

現在の表参道はどのように生まれ、成長したのか？ 表参道の都市計画を担う原宿表参道樺会理事長・松井誠一さんに聞いた。

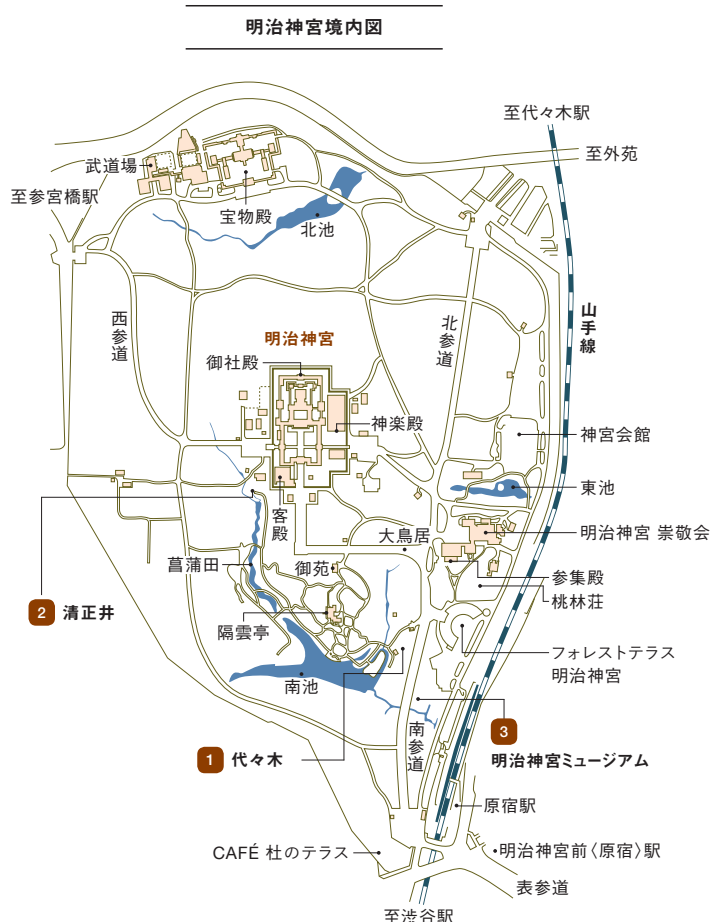
多くの参拝者は南参道を通り
本殿に進むが、代々木駅側の
北参道には原始の森のような
光景が広がる。100年の歴史
をもった都会の生命の森の付
まいにひたることのできる

29

日本人がつくった 生命の森

明治神宮

原宿駅からほど近い、誰もが知る明治神宮
が世界的にみても珍しい「都市の中の森」
だということをご存知だろうか。豊かな自然
が広がる社をゆっくりと散策してみたい。



70haの敷地に本殿を中心に建物を配置。その周辺に池や深い杜をかけたつくった都会の中のオアシス。欧州の都市デザインを手本として表参道のケヤキ並木、神宮外苑の4列の銀杏並木と一体となり計画された側面も



一〇〇年続く森と人との関わり

DATA

明治神宮

住所：東京都渋谷区代々木神園町1-1
Tel：03-3379-5511
www.meijingu.or.jp
拝観時間：1月6:40～16:20／
2月6:20～16:50／3月5:40～17:20／
4月5:10～17:50／5月5:00～18:10／
6月5:00～18:30／7月5:00～18:20／
8月5:00～18:00／9月5:20～17:20／
10月5:40～16:40／11月6:10～16:10／
12月6:40～16:00
※月により時間が異なるのは、日の出と共に開門し、日の入りに合わせて閉門するため。

御苑の中にひっそりと佇む「清正井（きよまさのいど）」。これは明治神宮ができる前、この地に下屋敷を構えていた加藤清正が掘ったとされる。都会にある珍しい湧水の井戸で、いまでも一年中絶えることなく清水が湧き出る



南参道の神橋の脇に建設中なのが、隈研吾氏設計による明治神宮ミュージアム。この建築には、1921年に建設された宝物殿より明治天皇と昭憲皇太后ゆかりの品々を移し、御物、馬車などを展示する。2019年10月26日開館予定

建築家・隈 研吾さんが設計する杜に調和するミュージアム



武将・加藤清正が掘った、絶えることのない水

代々木という名を生んだ、一本の大樹



御苑東門付近にある創建以前から代々この地に根をはっていた「もみの木」が代々木の由来。江戸時代に、高さ50mあったという大樹からは江戸中が見渡せたという。明治時代には惜しくも枯れてしまい、現在二代目が立つ

豊かな自然に囲まれた歴史と伝統が今も息づく杜
2020年に鎮座1000年を迎える明治神宮は、明治天皇と昭憲皇太后を御祭神とする神社。年間約1000万人の参拝者が訪れる祈りの地で、都心にあつて自然が身近に感じられる憩いの場所としても多くの人に親しまれている。明治神宮があるのは創建以前、現在の御苑一帯を除いては荒地地が広がっていた場所。「永遠の森」を指し、東京ドーム15個分もの境内には、全国から献木された10万本もの木が植樹され、いまなお

約230種の木々が生い茂る豊かな森が生まれた。
春には色とりどりの花菖蒲が咲く御苑内の菖蒲田は、仲睦まじかったことでも知られる明治天皇と皇后ゆかりの場所。「清正井」の湧水をひき、天皇が皇后のためにつくったお花畑だ。拝殿前には仲良く手をつないだ夫婦楠もある。創建から100年の間に人工的な森としては稀に見る多様な生態系を築き、世界中から注目を集める「東京の鎮守の森」。小さな世界の中にも豊かな自然が息づく明治神宮の森は、この街の象徴として未来永劫生き続ける。

香りにまつわるエシカルな取り組みで 原宿という街をより豊かに楽しく

生活の木

太田健士郎

「生活の木 原宿表参道店」のリーダーを務める太田さんは、学生時代から香りが好きで入社。「原宿は遊ぶだけではなく、日本を再発見できる街だと思います」



「昔ながら」も残る
大人と子どもが楽しめる街

表参道のケヤキ並木に面した店内に足を踏み入れると心地よいハーブの香りに包まれる。1955年に、洋食器販売店として創業以来、移り変わる原宿の街を見つめ続ける店がある。それが自然、健康、楽しさをコンセプトに、ハーブのある暮らし「ハーバルライフ」を提案している「生活の木」だ。百貨店を中心に全国でおよそ120店舗を展開するが、60年以上変わらない拠点が原宿表参道だ。同店のリーダーを務めるのは入社2年目の太田健士郎さん。若い世代の太田さんにとっても原宿は魅力的な街だという。

「ひと言でいうと原宿は楽しい街。多くの方が行き交う街ですが、路地に入ると、昔ながらの情緒が残っています。そんな路地裏に気になるお店を見ついたり、常々新しい発見がある街ですね」

日本では普及していない頃からハーブを少しずつ暮らしに定着させてきた生活の木。流行に敏感な若い人を中心に広がってきたが、いまでは親子でこの店を訪れる人も多いのだとか。

「原宿は、親子連れで来ても楽しい街。お子さんにも喧騒から離れた店内や、お店の前のケヤキ並木

が落ち着くようで、代々木公園でピクニックをしたり、この街に来ると子どもが飽きないという親御さんの声を聞きます」

進駐軍がいる街から、前回の東京オリンピックを契機にファッションのメッカへと変貌を遂げた原宿。そして2020年、再び東京でオリンピックが開催されるが、太田さんは、より多くの方にこの街に足を運んでもらえるいいきっかけと捉えている。

「街が変わって寂しいという声も聞きますが、変わらないこの場所でお店を営む当店を、ほっとできる場所として楽しんでいただきたいですね。海外のお客さまも増えているので、和精油などで日本の四季を感じていただければうれしいです」

時代とともに様変わりしていく街にあって、変わらない親しみやすさをもった生活の木は、これからもこの街を訪れる人を優しい香りで癒やし続けてくれるだろう。



DATA

ハーブとアロマテラピー専門店
生活の木 原宿表参道店

住所：東京都渋谷区神宮前6-3-8
Tree of life Tel：03-3409-1778
営業時間：11:00～21:00
定休日：なし
www.treeoflife.co.jp

生産者と消費者をつなぐ 原宿唯一の精米店

1930（昭和5）年創業の小池精米店は、キャットストリートの一角にある。

「原宿でお米屋さん!？」とよく驚かれます。昔はたくさんあったのですが、いまではうちだけです。このあたりは昔、穂田という地名で、周囲は田んぼでした。いまでは住民は減りましたが、米屋も八百屋もありますし、原宿最後の生活感のある街なんじゃないかなあと思います」（小池理雄さん）

生まれも育ちも原宿という小池さん。この街には、「ほかでは得がたい個性がある」という。

「情報の発信力と浸透力が半端ない。それを培っているのは街並みだったたり、街に集まる人だったたりだからこそ自由で新しい文化が生まれる。街を歩く人がみんな笑顔なんです。これはすべて、安心して遊べる街をつくるために力を尽くしてきた先達のおかげです」

小池精米店が扱う米の種類はブレンドも含めて約90種類。一日に約900kgを精米する。

「気温、湿度、米の種類に合わせて精米機の機能、たとえば摩擦の力を加減するなどしています。種類や産地のほか、精米でも味は変わります。そこを調整できるのは

米屋ならではの。当店では、好みに合わせたオリジナルブレンド米もつくっています」

米の好みが多様化する一方で、国内の消費量は減り続けている。そこで小池さんは、米に関心をもってもらうことが大切と考え、SNSやイベントなどで米についての情報を発信している。

「それを原宿にある米屋がやることに意味があると思っています。同じことをやっても目立ちますから。目立つことが関心につながり、それをきっかけに、少しでも消費につながればいい。僕は、お米をツールとして、生産者と消費者、そして地方と都会の架け橋になりたいと思っています」

小池さんの夢は、キャットストリートに田んぼを復活させること。「昔から、田んぼはコミュニケーションの場。原宿という街で、田んぼをきっかけに人と人とのつながり。そこから、新しいなにかがきつと生まれると思います」。



DATA

小池精米店

住所：東京都渋谷区神宮前6-14-17
Tel：03-3400-6723
営業時間：8:00～20:00
（配達時間は9:30～17:00）
定休日：日曜・祝日、第2・4・5土曜
www.komeya.biz

夢は、キャットストリートに「田んぼ」。
そこから新しいなにかが生まれる。

小池理雄

小池精米店

会社員を経て2006年に家業を継ぎ3代目となる。5ツ星のお米マイスター。共著書に『お米の世界へようこそ!—今日からあなたも「ごはん党」』（経済法令研究会）がある



心と身体をゆるめる気持ちいい生活を
神宮前から発信しています。

nanadecor

神田恵実



文京区千駄木生まれ。ファッションエディターとして働きながら2005年にブランド設立。ブランド名は、ナナ＝女の子。デコール＝装飾の仏語をミックスさせた造語

普通に暮らす人が多い街のゆるさのおかげ

最近では「裏参道」とも呼ばれる神宮前4丁目。大通りとは別世界の住宅街の中に、オーガニックコットンブランド「ナナデコール」の路面店がある。ただし、一軒家を改築した店舗にショールームはない。訪れた人は建物右手の門をくぐり、庭伝いで商品が並んだ応接間に通され、靴を脱いで上がる。まるで知人宅を訪問するような気楽さを、神田恵実さんは「ゆるさ」と表現した。

ナナデコールが誕生したのは2005年。幼少期から肌触りのよい木綿製品が好きだった神田さんは、当時話題になった健康と環境を意識するロハスブームに感化されるかたちで、自分が着たいオーガニックコットンのパジャマとネグリジェを4型つくり通信販売をはじめた。それをまとい寝てみたら、驚くほど疲れが取れ深い眠りに包まれたという。

「オーガニックコットンの治癒力でした。人は睡眠で疲れを取り、身体をリセットさせるのが重要ですが、ファッションエディターとして昼夜問わず働いていた私自身も、エステや温泉など外からの癒しに気を取られ、内から癒す大事さを忘れていたんです」

自ら体験したオーガニックコットンの効果が話題になり、通販ユーザーとの接点も増えたことから、2012年に現在の場所ですalonを開いた。なぜ神宮前だったのか。

「事務所があった南青山時代に、運よくここをご紹介いただきました。一軒家にしたのは、都会の真ん中だからこそ睡眠の大切さや、よりよい暮らし方が発信できるホームが欲しかったから。月初の週末のマーケットで2階で映画鑑賞会を開くと子供たちが寝そべりながら映画を見たり、窓際のカフェではいろんな人がランチを楽しんだり。それを可能にしてくれたのは、普通に暮らす人が多い神宮前4丁目のゆるさのおかげですね」

あるいはそんな発見も、有機的なつながりを生むこの街の力に神田さんが導かれた結果なのだろう。「路地を歩くと、開けた窓からお風呂の匂いが漂ってきます。都会の中でぽっかり浮いた空間ですね。私はここで、気持ちよく楽しい生活をやりわり伝えていきます」。



DATA

salon de nanadecor
住所：東京都渋谷区神宮前
4-22-11 Tel：03-6434-0965
営業時間：12:00～19:00
定休日：月・火曜 ※マーケットは第1土・日曜に開催
http://nanadecor.com



1982年以来40年近く、青山・表参道で現代アートを発信してきたご夫婦曰く、「この界限には、表通りからは見えない、昔ながらの人情があふれているんですよ」

根本寿幸 菅谷幸

GALLERY360。

常に文化をエキサイティングに
感じられる街

キースに挨拶したり
ヨココの個展を開いたり

青山・表参道界限でアートの軸を守り続ける夫婦の物語。

現代アートを展開する「GALLERY360。」が神宮前2丁目にオープンしたのは1982年10月。根本寿幸さんはそれ以前、この街で最新カルチャーを扱うタブロイド誌を自費出版していた。

「当時からちよつと大人の匂いがある街でした。それに憧れていち早くカルチャー誌『UP』を出したけれど、9号までの出版が限界でした」

それでも現代アートを発信したかった根本さんは、メディアをギャラリーに替えるかたちで神宮前に居を構えた。菅谷幸さんとも。

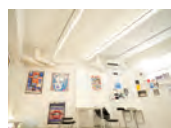
「バブルが弾けるまでは特におもしろかった。神宮前3丁目のワタリウム美術館がギャラリーワタリだった頃、キース・ヘリングが来日して、歩行者天国の道路に絵を描いたりしてね。ウチも近所だったから散歩中のキースに声をかけたり。あれは衝撃的な体験でした」

1993年、ギャラリーを表参道交差点の角に移す。住所は南青山になったが、馴染みのクリエイターや付近で暮らす人々が気軽に集まれるサロンとしての人氣に変

わりはなかった。また新ギャラリーでは、長年の夢だったオノ・ヨーコ展を14回も開催することができた。

一大転機は2017年。東京五輪開催に向けた表参道駅バリアフリー整備計画に伴い、同年12月に世田谷区尾山台へ移転。だが、わずか半年後、神宮前3丁目にサテライトスペースをオープンさせた。「この街に恩返しをしなきゃと思って」。根本さんの言葉を幸さんがつなげる。「何より原宿・青山界限はアートと街のバランスがいんですよ。この街は、歴史的なもののから現代アートまでが、建築やファッションとともに自然に存在しています。訪れる人々が常に文化をエキサイティングに感じられる街です」

あらゆるアートを全方向に発進したい。それがギャラリー名の由来。二人が支える360度を描くための軸は、いかに新陳代謝が激しくとも、今後もこの街の中で立ち続けていくのだろう。



DATA

360° JINGUMAE
住所：東京都渋谷区
神宮前3-1-24
Tel：03-5410-2310
営業時間：12:00～18:00
定休日：日・月・火・水曜
http://360.co.jp

「神宮外苑」に登場

五感を研ぎ澄ます 暗闇が



(仮称)神宮外苑ホテル計画

住所：東京都新宿区霞ヶ丘町5番1,13,14,15 (地番) 面積：敷地4330㎡、延床1万5877.54㎡
客室数：約360室 (予定) 開業：2019年秋 (予定)

完全に光を遮断した真っ暗な空間を視覚障がい者の案内のもと、さまざまな体験をする“暗闇のソーシャルエンターテインメント”「ダイアログ・イン・ザ・ダーク」。1988年、ドイツの哲学博士の提案で生まれ、これまでに世界で800万人以上が体験している。日本では1999年に初めて開催され、体験者は21万人を超える。

2019年秋、神宮外苑にその新しい常設会場が誕生する予定だ。場所は、三井不動産が「(仮称)神宮外苑ホテル計画」で手がける「三井ガーデンホテルズ」のプレミアクラスのホテルが入る建物内。日本初のホテル建物内での展開だ。原宿・代々木を散策した折に立ち寄ってみてはどうだろう。

— 山手線エリアの人・食・景色の魅力、発信中 —

山手線各駅の周辺で「東京の、ちょっとだけ未来の景色」を感じさせるスポットや人を、新たな視点で紹介する本プロジェクト。今回フォーカスした、原宿・代々木それぞれの魅力は、小誌のほかウェブサイトでも、動画や掲載しきれなかったスポット情報を加えて発信されている。詳しくは下記URLから確認しよう。

<https://www.jreast.co.jp/tokynomovingground/>

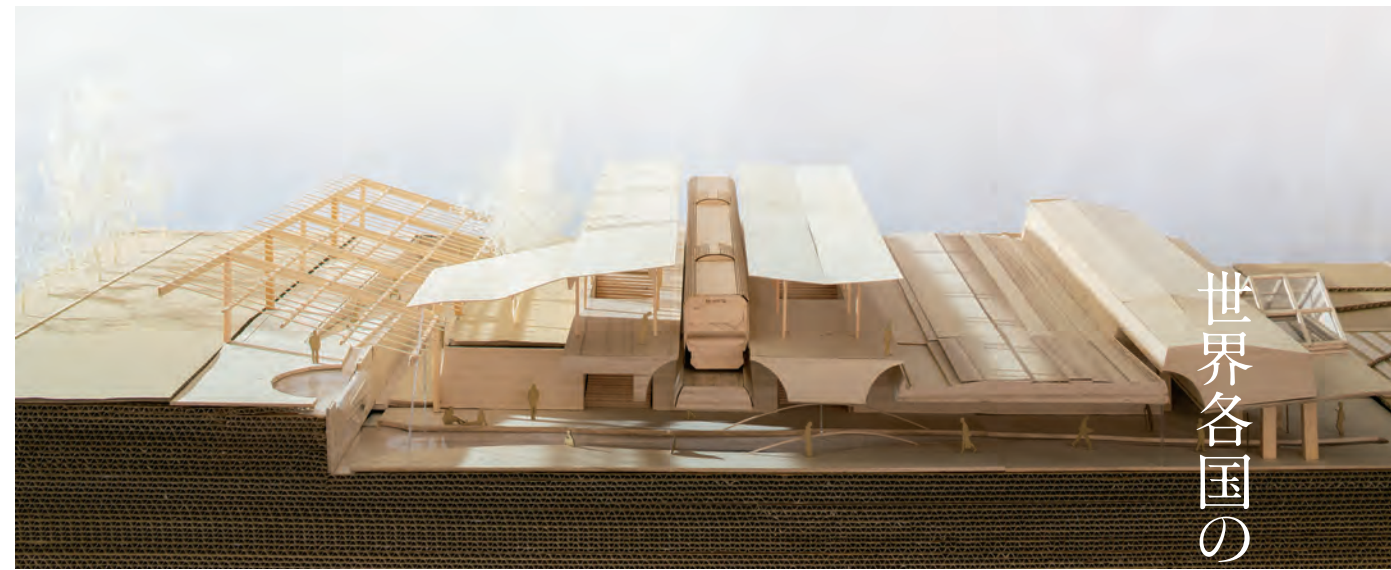


左記からも
ウェブサイトへ
アクセスできます

原宿 Harajuku

次はあなたの街を
ひも解きます！

代々木 Yoyogi



上・下左)「あさって」の駅のうち、原宿駅の建築模型。下右) キャットストリートの正式名称は旧渋谷川遊歩道。地下にはいまでも水が流れている

2019年2月初旬まで鉄道博物館で開催されていた特別展『「あさって」の駅』。「あさって」には、ふたつの意味がある。ひとつは、明日でも遠い未来でもない、少しだけ先の未来。もうひとつは、時には突飛に、本筋から外れてみる。特別展では、山手線の12の駅を舞台に、少し先の未来の姿を建築模型や建築図面などで表現する『「あさって」の駅』と、少し未来の都市の暮らしを想像した『「あさって」の人びと』というふたつの展示が行われた。

ふたつの展示のうち『「あさって」の駅』は、東京工業大学の塚本由晴教授とマサチューセッツ工科大学のシェイラ・ケネディ教授によるジョイント・スタジオで、世界各国の学生38名が提案した、少し未来の駅の姿である。

そのなかで原宿駅は「川の流れる駅」として表された。原宿駅の下には、明治神宮の「清正

井」から流れ出て、渋谷川にそそぐ川が流れている。この川は、かつて竹下通り沿いに広がっていた水田を潤していたが、1964年の東京オリンピック開催に伴って暗渠化され、現在、その流れを見ることはできない。

「あさって」の駅は、この川を地上面まで戻すかたちで考えられた。竹下口のトンネル幅を拡張して明治神宮側へ貫通、ホーム脇のスリットからトンネル内に光を取り入れた空間を川が流れる。水のせせらぎは、原宿駅が自然の地形の上にあることを感じさせてくれそうだ。

忘れ去られてしまったものに再び光を当て、そこから新しい魅力や可能性を引き出す。この考え方は、未来を考えるとときに忘れてはならないといえる。本展示は現在も特設サイトで全て公開されている。(https://www.jreast.co.jp/tokynomovingground/exhibition/asatte/)

世界各国の留学生が提案する、あさっての「原宿」駅



東京感動線