

TOKYO MOVING
ROUND

東京感動線

Magazine

2022 Spring

Vol.08

Supported by
Discover Japan

TAKE
FREE



スロー ネイバーフッドを
泳ぐ、たゆたう

『スローネイバーフッド』は、
私の世界がゆるやかに、ほがらかに、
広がっていく、ということ。

近くても、遠くても。

故郷でも、海外でも、私の周りでも。

「いま、何をしているかな」

ふと、そう想いを馳せる人が、

自然が、生き物がいる。

そういう世界の広がりを、

楽しめるようになっていたいと思う。

少しずつ、新しい世界に、

「移動」していくその先には、

どんな未来が待っているのだろう。

ちょっと前までは、

「会う」ことは「会う」ことでした。

でもいまは、握手をしなくても、

「会う」ことが増えました。

だからこそ、「会う」という

気持ちを大切にしたい。

それは、気持ちをその場所に、

「移動」する、

ということかもしれません。

そういう「移動」がもたらしてくれる、

ゆるやかなご近所さんのことを、

『スローネイバーフッド』

と、呼んでみようと思います。



銀座のミツバチが生む 人や街の新しいつながり



01

特定非営利活動法人
銀座ミツバチプロジェクト副理事長
田中淳夫(たなか・あつお)さん

2006年、養蜂家の藤原誠太さんとの出会いをきっかけに「銀座ミツバチプロジェクト」を立ち上げ、自身が勤める紙パルプ会館の屋上で養蜂を開始。銀座の街の活性化とミツバチが住める街づくりを提唱し、屋上緑化を推進する

銀座のビルの屋上に並ぶ巣箱から飛び立つミツバチたち。街路樹や皇居、日比谷公園、浜離宮恩賜庭園の木々を飛び回り、季節の花々から甘い蜜を集めてくる。

「養蜂を開始して、最初に採れた桜の香りのハチミツの量はなんと約20kg。ミツバチの飛行範囲は約3km四方といわれますが、銀座は2km圏内に皇居などがあって、そこが巨大な蜜源になるとわかりました。しかもミツバチは、汚染された環境では生きられない環境指標生物。つまりハチミツが採れるということは、環境のよさを物語ります。これらは人間の視点からではわからなかったこと。ミツバチの視点を通して、銀座を取り巻く環境に気づかされました」

2006年からビルの屋上で養蜂を行う「銀座ミツバチプロジェクト」(銀ぱち)の発起人である田中淳夫さんは、プロジェクト開始当初の感動をそう振り返った。実際に活動をはじめににあたっ

てはいろいろな壁もあったという。「安心・安全を大切にする銀座の街で、抵抗を感じる方も少なくありませんでした。でも私は、そもそも銀座らしさって何だろうと思っ

たんです」

田中さんは、プロジェクトをはじめめる前から「銀座の街研究会」を開催しており、街にゆかりのある人たちから話を聞き、銀座の歴史や文化について調べていた。「わかったのは、昔から銀座は、新しいものが最初に入ってくる街で、それを世の中に発信してきた街ということ。ならば、新しいことと養蜂をはじめのにびつたり

の街だと思いました。研究会では、銀座では昔から、私みたいに奇想天外なことをやらかす人が必ず出てくるといふ話も聞きました(笑)。この街には、それを受け止めてくれる懐の深さもあるんです。ただ、目には見えないフィルターがあつて、いいものは残るけど、街にそぐわないものは消えてしまふとも教えられました」

その教えを胸に、養蜂を開始して15年。現在、巣箱を設置している屋上は銀座に3カ所、丸の内に2カ所。年間の採蜜量は約2tに上る。また、蜜源を増やすべく、2007年にはじめた緑化プロジェクト「銀座ビーガーデン」で生まれた屋上ガーデンは、銀座界隈に約20カ所。緑化した総面積は、1000㎡を超える。そうして採れたハチミツは地産地消が基本。百貨店が手掛ける食品や化粧品になったり、菓子店のスイーツやバーのカクテルに使われたりと、銀座の街で活用されている。

「ミツバチが飛ぶようになってから、街の樹木が受粉して実をつけ

るようになり、その実を食べる野鳥がやってきて、種を運ぶ。そうしてミツバチによって命が循環する銀座は、都市と自然環境が共存する里山といえると思います」

都会の里山は世界的に注目され、国内外の人々が視察や見学に訪れる。同時に銀ぱちは、子どもたちへの環境教育に注力。屋上養蜂場見学や採蜜体験、出前授業を通して、自然と触れ合う機会の少ない都会の子どもたちに、銀座の里山が紡ぐ命の大切さを伝えている。

また、屋上ガーデンをつくる際には、全国の農業生産者に声を掛け、さまざまな苗を提供してもらった。そうしてつながった地方の生産者を応援しようと、2008年からは都市と農村の交流イベント「ファームエイド銀座」を開催。屋上ガーデンに植えた野菜や果実

の収穫時には、都会の住人と地方の生産者が一緒になって美味しさを共有するイベントも開催する。

こうして銀ぱちは、銀座という枠を超えて、地域と地域、人と人々を、顔の見えるかたちでつないできた。そのつながりから生まれたミツバチプロジェクトは、全国で100カ所以上。活動は養蜂そのものだけでなく、農業再生や環境保全、地域活性化やまちづくり

にまで広がっている。「銀座だつてひとつのローカルです。から、ローカルtoローカルでつながると、いままでになかった発想が生まれるんです。私たちは、ミツバチを通して人とつながりながら環境や地域を学び、人と自然が共生できるような社会をデザインしていく。そうして持続可能な循環型社会を目指します」



上) 2006年、約3万匹のミツバチを迎えてはじまったビル屋上での養蜂。いまでは、花の季節になると約50万匹が銀座の空を飛び交う。下) 紙パルプ会館の屋上の養蜂場。4月から8月末の採蜜時期には、スタッフとボランティアが一緒になって作業を行う



02

Community Nurse Company

代表取締役

矢田 明子（やた・あきこ）さん

島根県出雲市出身。2014年、島根大学医学部看護学科卒業。在学中よりコミュニティナースとしての活動を実践。卒業後、地域に飛び出す医療人材によるコミュニティづくりを提案。育成プログラムを確立し、ビジネスモデルの開発にも取り組む

人とつながり、まちを元気にする “おせっかい”焼きナース

です。ただ、暮らしに馴染む予防のかたちがなかった。だから私は、暮らしになじむかたちで地域に存在して、専門性が必要なときには、わかるかたちにして届けられる人になりたいと思いました」

そうして看護学科に入学した矢田さんが出会ったのがコミュニティナースという考え方。とはいえ、当時の日本でこの考え方を実践する活動はほとんどなかったという。そこで矢田さんは看護学科の仲間5人とともに、コミュニティナース見習い中^①の名刺を持って活動をはじめた。

「喫茶店でアルバイトをしながら、店のスタッフとしてお客さんと会話をすることからはじめました。仲よくなるうちに、健康についての相談を受けることも増えて、いつしか、コミュニティナース見習い^②がいることが店の付加価値になっていったんです」

矢田さんたちの活動は次第に地域で受け入れられ、全国に広がっていった。矢田さんは人材育成のための講座を提供し、これまでに580人以上のコミュニティナース

スを世に送り出した。また、コミュニティナースが活躍できるビジネスモデルの開発にも着手。2020年夏には、訪問型健康応援サービス「ナスくる」を開始した。

「離れて暮らす家族に代わり、看護師の資格をもつコミュニティナースが親御さんの家を訪ね、日常に寄り添うサービスです。バイタルチェックなどの健康管理はもちろんですが、会話の中から生きがいとなるような楽しみを見つけ、一緒に育てていきます」

並行して、家族には、親の健康状態や生活の様子をまとめたレポートが届く。そこから暮らしぶりや趣味などを知ること、離れていても心の距離は近くなる。

「コミュニティナースの“おせっかい”で、楽しく幸せに暮らす人たちがつながれば、まちも元気になる。そう信じて活動しています。が、未来は3代先が決める^③が我が家の家訓。だからこそ、自分の代ではやり切ることが大切。そうして世代を超えて知恵をつなぎ、積み重ねることが、よりよい未来につながるんだと思います」



講座修了者の85%は看護師の有資格者だが、そのほかの職種の人たちもあり、それぞれの地域に馴染むかたちで活動している

“発酵”をキーワードに 自然と人の調和を目指す

発酵とは、目には見えない微生物が有機物を分解し、人間にとって有用な物質をつくり出すこと。

「発酵の世界はとにかくおもしろい。目には見えないものの力が働いて、その結果、人間に役立つものができる。そこでの人間のプレゼンス（存在感）はとっても低い。環境、植物、動物など人間以外のものとのコミュニケーションが求められる世界です」

発酵の世界観についてそう語る小倉ヒラクさんはもとと、アー

トディレクターだった。

「20代で独立後、生意気だったこともあって（笑）、仕事があったくありませんでした。でもあるとき、知り合いから、秋田の米農家のおばちゃんが困っているから話を聞いてあげてと言われて。田んぼと一緒に入ったり、お茶を飲んだりしながら話を聞いて、解決策を提案したんです。そうしたら、そのおばちゃんの知り合いから知り合いへとどんどん広がって、仕事の依頼が次々に来るようになりました。気づけば、地方でばかり仕事をしている状態に。期せずして、ソーシャルデザインに携わるようになりました」

そうして足しげく地方に足を運ぶ中で出会ったのが発酵文化。「そもそも日本は、漬け物だけで3000種類以上あるくらい、発酵食品が多い。特に地方では、発酵文化がより強く根づいています。それぞれの発酵食品は、その土地だからこそ生まれたもので、ずっと受け継がれてきたもの。そこを掘り下げると、その土地のユニ

クさやルーツが見えてきます」

2019年には、47都道府県のローカル発酵食品を通して、日本の地方文化の多様性をひも解き、日本の個性を再発見する「発酵ツリーゾム展」を開催。約5万人が来場した。

「来場者の年代や国籍はさまざま。発酵のビギナーもいればハードコアなマニアもいたし、まちづくりに関わる人、自治体や食品会社から視察で来た人もいました。発酵文化はそれくらい多面的。食はもちろんですが、地域文化、バイオテクノロジー、観光プログラムなどいろいろなレイヤーがあって、それぞれでおもしろさを発見できる懐の深さがあります」

小倉さんは、発酵デザイナーの仕事^④を、目に見えない微生物の世界を、デザインを通して見えるようにすることと定義する。言い替えば、微生物の世界と人間をつなぐコミュニティターであり、「そのおもしろさをすべての人に伝えたい」と小倉さんは言う。そうして目指すのは、生態系と人の営みが調和した社会^⑤。

「人間は、地球上に存在する多様な生態系のひとつのパーツに過ぎず、世の中は、目に見えないものを含めて、あらゆるものとのコミュニティの積み上げでできています。テクノロジーによって、

言語、距離、身体など、コミュニケーションにおけるさまざまなフリクション（障害）がなくなりつつありますが、僕は、なくなればなくなるほどつまらなくなると思っています。そう考えたとき、人間のプレゼンスが低い発酵は、フリクションに満ちた世界です。だからこそおもしろい。そして多面的ゆえ、すべての人がシェアできる文化だと思っています」

日本人の生活に根ざしているが、身近過ぎて見落としがちな発酵文化。自分ならではの目線で、微生物とのコミュニケーションを楽しむ、立場の違う人たちと境界を超えてつながれば、いままでにない世界が見えてくる。そしてそこから生まれるものが文化となり、時代を超えてつながっていく。

03



発酵デザイナー

小倉ヒラク（おぐら・ひらく）さん

デザイナーとして独立後、ソーシャルデザインに携わる中で発酵の世界に魅せられ、東京農業大学で研究生として発酵について学ぶ。現在は山梨県を拠点に全国の醸造家との商品開発、ワークショップなどを行う

小倉さんが2020年、東京・下北沢に開業した発酵食品専門店「発酵デパートメント」。発酵料理に特化したカフェレストランを併設する

廃棄素材を再生し、 潜在的な価値を引き出す

原酒由来の爽やかな香りに、ラベンダーやハイビスカスの華やかさと、ピンクペツパーやカルダモン、花椒のスパイシーさが花を添える香り高いジン「LAST EPISODE 0 - ELEGANT-」。飲む香水とも称され、世界の名だたる品評会で高い評価を得ている。このジンのベースとなっているのは、日本酒造りの過程で生まれる酒粕。日本酒造りで使用される酒米のうち、日本酒として出荷されるのは6〜7割で、残りの3〜4割は酒粕になる。酒米の量から計算すると、生まれる酒粕は年間約2万t。

大半は食品や飼料などとして利用されているが、酒蔵が費用をかけ、産業廃棄物として処理している量も少なくない。この問題を解決すべく立ち上がったのが蒸留ベンチャー「エシカル・スピリッツ」。

「粕取り焼酎は味が多彩。酒蔵によって味がまったく違います。全国に1200の酒蔵がありますから、いずれは全部の酒蔵の酒粕からジンを造りたいですね」

また酒粕以外にも、コロナ禍で余剰となったビールや日本酒、チヨコレートづくりの過程で残るカオの皮、間引きされたスダチ、コーヒーの出し殻など、さまざまな廃棄素材をジンの原料としてよみがえらせている。

酒と料理を楽しむに旅をするのが好きだという山口さん。日本各地に足を運んで生産者とながら、廃棄素材を含め、その地域ならではの素材や文化をレシピに落とし込む。東日本大震災で被災した福島県双葉町とのコラボレーションで、復興の一環として造ったジン「ふたば」では、「仁井田本家」の酒粕を使った粕取り焼酎をベース

に、同県いわき市のトマト、宮城県仙台市のマリーゴールドなどを使った。そうして出来上がったジンを、それぞれの素材が生まれた土地の風景を思い描きながら味わえるのは、「エシカル・スピリッツ」ならではの魅力。

山口さんが大切にしているのは、本当は価値があるのに、人間の都合で価値がないように扱われているものを探す姿勢。

「梅干しの種やミョウガの茎だったり、ジュースを搾った後のミカンの皮だったり。全国の生産者さんとながらこ



「エシカル・スピリッツ」が開業した「東京リバーサイド蒸溜所」は、エシカル生産・消費に特化した世界初の再生型蒸溜所

04



The Ethical Spirits & Co.
蒸留技術責任者
山口歩夢(やまぐち・あゆむ)さん

東京農業大学醸造科学科を卒業し、同大学院で人間の味覚について研究。在学中より酒関連のベンチャー企業の立ち上げや商品開発などに携わってきた。昆虫食を主軸にしたベンチャー「Join Earth」の商品開発最高責任者も務める

里山発の小さな地球が 持続可能な社会につながる

千葉県鴨川市の山間にある釜沼集落。23世帯が暮らす小さな村には、雨水のみで米をつくる天水棚田が広がり、茅葺きの古民家やミカン畑、炭焼き小屋が点在する。

「この美しい景観は、1000年以上前の人々がつくったもの。森を開いて水田とし、一帯を人が生活する『村』、資源とエネルギーを確保するための『里山』、神と動物の領域である『奥山』の3つに分けて暮らす、持続可能な社会をつくりました」

いまだ20年以上前、この地の美しさにひと目惚れし、1999年に移住した林良樹さんはそう教えてくれた。

「日本の原風景ともいえるべき里山での暮らしは、無名の人たちがデザインし、生み出してきたものによって成り立っています。これを僕は『いのちの彫刻』と呼んでいます」

そのお手本は、あらゆるものがつながり、生かし合い、支え合って成り立つ自然。そして、自然界のすべてのものに役割があるよう



釜沼集落の天水棚田。棚田オーナー制度、無印良品「鴨川里山トラスト」などに参加する人々がこ

「『小さな地球』では、古民家「ゆうぎつか」の茅葺き屋根の再生、古民家「したさん」のリノベーションを行ったほか、古民家「けいじ」の里山でのタイニールハウスビレッジとフードフォレスト（食べられる森）づくり、集落全体で展開する「森のようちえん」など、さまざまなプロジェクトを進めている。

「茅葺き屋根の再生はクラウドファンディングで修繕費を調達しましたし、古民家「したさん」は個人で所有するのではなく、賛同者とともに共同購入して、みんなのcommons（共有財産）とし、宿泊可能なコミュニティスペースとしました。そしてどのプロジェクトも、僕らの想いに賛同してくれるたくさんの人たちの協力によって成り立っています。『いのちの彫刻』は一人ではできません。それぞれがアーティストである僕ら一人ひとりがつながり、生かし合い、支え合ってこそ生まれるもの。い

つか地球規模の芸術となることを信じて、この小さな里山からその輪を広げていきたいと思っています」

一般社団法人小さな地球 代表理事
林 良樹(はやし・よしき)さん

里山の美しさに魅了され、1999年に千葉県鴨川市の釜沼集落に移住。「美しい村が美しい地球を創る」をテーマに企業や大学などと協業しながら人と人、人と自然、都市と農村をつなぐ活動を行う <https://small-earth.org>

05



SLOW NEIGHBORHOOD

佐渡×東京

スローネイバーフッドな未来の景色

持続的な観光のカタチを目指して動きはじめた佐渡観光交流機構。
佐渡と東京の暮らしを重ねたところに見える「スローネイバーフッド」とは？
佐渡観光交流機構・祝雅之さん、尾畑酒造・尾畑留美子さんのお二人をお話をうかがった。



新大久保駅の直上にある
「食」の交流拠点
K,D,C,,, (詳細はP12)

昨秋、佐渡×東京のさまざまなイベントが開催された



佐渡島・学校蔵の 出前授業

「酒造り」、「共生」、「交流」、「学び」を軸にした取り組みに耳を傾けつつ、日本酒のテイスティングや料理とのマリアージュを堪能

Slow Neighborhood SALON

このコロナ禍、都市と地方の関係をどうとらえ直せば皆がハッピーになれるのか？ 佐渡と東京の参加者がモニター越しに語り合った

老舗の酒蔵がつくりだす 一歩先の新たなつながり

廃校から生まれた酒蔵で
酒造りから授業まで

「日本で一番夕日がかっこいい小学校」として長い間愛され続けた佐渡市立西三川小学校が2010年に廃校となった。この校舎を酒蔵として再生させて「学校蔵」と名づけたのが、地元で130年の歴史を誇る尾畑酒造だ。5代目蔵元・尾畑留美子さんは、はじめて学校から真野湾を見下ろした日のことが忘れられないと言う。

「地元育ちの私ですら、佐渡はこんなに美しい島だったのか、と驚きま

右) 酒蔵として再生した旧西三川小学校の木造校舎。左) 「学校蔵の特別授業」の様子。参加者は40名からスタートし120名にまで増えた。講師には藻谷浩介さんや出口治明さんらを迎える



ゆるやかなご近所さんに見る 新しい観光のカタチ

コロナ禍が後押しした
観光スタイルの変化

北限のミカンと南限のリンゴをもとに収穫することができ、暖流と寒流の潮目では多種多様な魚を捕ることができ。おすそわけも物々交換も日常茶飯事。食も人情も豊かで「お金がなくても食べていける」と地元住民が冗談めかして口にするのが佐渡だ。

「一度は東京で就職したのですが、帰省したときに食べた寒ブリがあまりに旨くてね。東京に住んでいる場合じゃない、とUターンを決めたん



東京23区の約1.4倍の面積をもつ佐渡島。特別天然記念物であるトキと共存する豊かな環境を求めて訪れる観光客も後を絶たない

した。廃校活用も酒蔵新設も大変なことですが、その景色を見た瞬間に『やらねばならぬ』という言葉が口から出てしまつて。この景観や美しい木造校舎を守っていくために、酒蔵としてできることをしようと思つたんです」

学校蔵で行われているのは酒造りだけではない。特徴的な取り組みは、年に1回「佐渡から考える島国ニッポンの未来」という大きなテーマを掲げて開催する「学校蔵の特別授業」だ。いまや100人を超えるようになった参加者は、高校生や大学生、地元を生産者、東京のジャーナリスト、会社役員などさまざまで、海外から訪れる人もいるという。

「テーマは、多様性、地方の希望、世界とつながる、幸せを生む働き方」などさまざまです。佐渡は少子高齢化など、日本中の課題が凝縮された課題先進地。つまり、佐渡で課題解決につながるヒントが得られれば、日本全体の課題解決に役立つかもしれないんです。ディスカッションでは、大人たちも小学生に戻ったかのように肩書きを脱ぎ捨てて夢中で語り合いますね。そこで化学反応が起きるんです」

とはいえ、「特別授業」の目的は、正解を求めることではない。大事なことは、自分の中にある答えに気づくことだ。

「自分の中にあるものがぼんやり見



尾畑酒造専務取締役
尾畑留美子(おばた・るみこ)さん

尾畑酒造5代目蔵元。東京の映画会社を退職後、蔵を継ぐ。The Japan Times「Satoyama大賞」(2020)ほか受賞多数。著書に『学校蔵の特別授業～佐渡から考える島国ニッポンの未来』。開志専門職大学客員教授

「強いつながりには強い求心力が働きますが、ゆるやかなつながりの先には知らない世界への扉があります。その扉からいつもの行動範囲の外側に出ることができるようなんです。いつの間にかお互いの知らない世界がつながって、世界は大きいんだなって実感できたら素敵ですね。未知の世界の話聞いたときに膨らむ想像力が創造力に変われれば、きつと新しい何かを生み出すことができるのではないのでしょうか」

昨年K,D,C,,,で開催された「学校蔵の出前授業」では、尾畑酒造が手掛けた日本酒を堪能しながら、多くの参加者が学校蔵の取り組みに聞き入った。その後10名ほどが尾畑酒造と学校蔵が建つ真野・西三川地区へ足を運び、最近増えはじめた飲食店をホッピングしながら、真野地区の未来について語り合ったという。若手の中からは、学校蔵を使った企画も誕生しそうだ。



「学校蔵の出前授業」では「オール佐渡産」の原材料と自然エネルギーを用いた酒造りについての話題も関心を集めた

えたときに、人は希望をもてるのかなと。みんな何かできそうな自分、にぼつと火を灯して、下校、していきます。気づきを得られれば、考え方が変わり、行動が変わり、未来が変わる。そんな変化が生まれるんです」

尾畑酒造では参加者を1週間にわたって受け入れる「1週間酒造り体験プログラム」にも力を入れている。酒造りの合間に、佐渡の自然や農業、歴史に触れる時間も貴重だ。海外からの参加者が多く、中には佐渡に惚れ込み、移住を決めた人もいう。

「私たちは参加者をおもてなしするというよりは、普段着の佐渡」とか「酒蔵の日常」とか、そういうものをおすそわけしています。おすそわけの良さは、一方通行ではないところ。何かおすそわけされたら、お返しをしたくなるでしょう？ お返しは連鎖するから、関係性が継続するんです。いつの日か、参加者にとって佐渡が第2の故郷になったらうれしいですね」

自分の中の正解は
新たな扉の向こうにある

「学校蔵の特別授業」や「1週間酒造り体験プログラム」の参加者たちは、知らない世界に住む者同士として、世代や職業を越えてゆるやかにつながっている。

「東京の中だけで何かをなそうと思つても、行き詰まりがちです。そんなときに、佐渡を訪れることで、自分の中の正解に気づくこともあるかもしれません。今回の参加者がこれから何を見つめるのか……。とても楽しみです」

現在、学校蔵では、体験プログラム参加者が長期滞在できる宿泊施設や、地元住民も立ち寄れるカフェを整えている。春には、世界と佐渡をつなぐハブの役目を果たすことになりそうだ。

さらに広がるつながりは、どんな扉を開くのだろうか。たくさんの生徒、私たち、学校蔵の第2章を心待ちにしている。

です」

一般社団法人佐渡観光交流機構の専務理事・祝雅之さんはそう振り返る。佐渡の魅力を広く伝えるべく、15年以上にわたって観光に携わってきた。

「かつて、佐渡の観光は団体旅行が主流でした。観光客といえば、大型バスで二気に来て二気に去っていく人たち、という印象。地元側も、人をスムーズに流すことばかり考えていましたね」

近年、観光の在り方は大きく変わった。SNSを通して自分で情報を集め、地元住民が集う店で隣り合わせの人と語り合う。効率よく表面をなぞる旅からじっくりと関係性を築く旅へ、変化を後押ししたのがコロナ禍だ。

「行き来は難しくなったけれど、オンラインでつながる可能性も体感しました。いまだからこそ、物々交換が象徴するようなゆるいコミュニティ



一般社団法人
佐渡観光交流機構専務理事
祝 雅之(ほり・まさゆき)さん

佐渡観光交流機構・専務理事。佐渡生まれ。一度は東京の電機メーカーに就職したもののUターンし、1993年に佐渡市役所へ。昨年、佐渡市観光振興課から当機構へ出向し、さらなる観光振興に向けて尽力している

イを広い範囲でつくっていきたいんです。距離を越えて、お互いの価値観をシェアしながら、その先を模索したいですね」

異質なものを重ね合わせれば
価値が見えてくる

昨年9～10月、K,D,C,,,で開催

佐渡から新幹線で届いた規格外の野菜。こうした不揃いの野菜が東京で喜ばれたことが、生産者にとって大きな喜びとなった



SLOW NEIGHBORHOOD COLUMN

食をテーマにした
体験・発信・トライアルの場



ここK,D,C,,,は、「新しい食文化の実験場」。食にまつわるさまざまな人が集まり、トライアルを楽しむ場所だ。

催された「Slow Neighborhood DINING」では、漁師の多田好正さんが振る舞った寒ブリに参加者一同が感激。その後、10人の参加者が、多田さんが暮らす佐渡北端の集落・鷺崎を訪れた。

「魚の内臓でコンポストをつくって、その肥料で育てた野菜を給食の材料にするという鷺崎の取り組みについて聞き、自分たちにもできることはないだろうかと話しました。楽しかった」で終わらず、持ち帰って自分事にしてもらえたらうれしいですね。佐渡の側にも、今回の参加者と一緒に関わることができるのでは、という期待感が生まれています。それが、いままでの観光との最も大きな違いですね」

生産者が隣近所へのおすそわけに使うような不揃いの野菜をK,D,C,,,で味わう企画も好評を博した。

逆に東京から佐渡へはシェフが出向いて、地元の野菜をフレンチに仕立てて、感動を呼んだという。

「佐渡の人にとっては当たり前のことだが、東京の人から見ると新たな発見に満ちていることもあるし、その逆もあります。異質なものを重ね合わせるからこそ差が浮かび上がって、その差から価値が生じる。異質であることが大切なんです」

K,D,C,,,が出会いの場となり、現地で再会してさらに交流が深まって化学反応が生まれる。佐渡と東京のそんな隣人関係は、まだ芽が出はじめたばかりだ。

「旅先で出会う人々を、ゆるやかな「近所さん」として認識するだけでも、旅の在り方は変わりますよね。まさに、それが新しい観光のカタチであり、佐渡のもつポテンシャルなんですよ」



新大久保

↓
キムチ, ドリアン, カルダモン,,,
K,D,C,,,

現地とオンラインで繋いだトークイベントや地域食材を使った食事を楽しむ「Slow Neighborhood SALON」の様子

新大久保で多様な食文化と出会う

「新しい食文化の実験場」として2021年3月に開業した「Kimchi, Durian, Cardamom,,,」(K,D,C,,,)は、新大久保から「新しい食文化」と「食を通じた新しいライフスタイル」を提案する施設。3階は様々な食が楽しめるフードホール、4階は食にまつわる様々な方が利用できるコワーキングスペースとテストキッチンになっている。2021年9月～2022年1月には、新潟県佐渡地域や福島県会津地域の食を楽しむトークイベントやポップアップショップが開催された。食を通じ、地域を知り、人とつながる。そんな機会が今後も予定されている。

住所: 東京都新宿区百人町1-10-15 JR新大久保ビル3・4階

営業時間: 3階・実施内容によって異なる
4階・9:00～18:00

詳しくは <https://kdc-foodlab.com>



西日暮里

↓
エキラボ ニリ
**エキラボ
niri**

「虫の詩人の館 ファーブル昆虫館」の方による初心者向けの昆虫標本作成教室の様子

地域に根ざした「学び」のコミュニティスペース

地元企業や住民が教え合い、学び合うコミュニティスペース。昆虫から社交ダンスまでワークショップの内容は幅広い。エキラボniriのワークショップが街へ飛び出した、「西日暮里エキマエビクニック」(2021年11月)では地域店舗と住民が参加、路上で映画が観られたりと大盛況。まさに“ご近所さん”が広がりそうな催しも数多い。

住所: 東京都荒川区西日暮里5-22

JR西日暮里駅コンコース横

営業時間: 実施内容によって異なる

詳しくは <https://klass.co.jp/site/ekilaboniri/>



お茶を味わいながら、ゆっくりアートを見つめられる空間

エキナカのカフェでアーティストの世界に触れ合う

高田馬場駅に生まれた“アートの買える駅のカフェ”。不定期でアーティストの作品が入れ替わり、訪れるごとに新しい出会いを愉しむことができる。作品を通じて、アーティストの生きている世界に触れることができる場所。

住所: 東京都新宿区高田馬場1-35-2

JR高田馬場駅早稲田口改札外
BECK'S COFFEE SHOP 高田馬場内

営業時間: 6:30～21:00

詳しくは <https://tomorrowgallery.tokyo>

高田馬場

↓
トゥモローギャラリー
**ToMoRow
Gallery**

東京感動線が手がける Slow Neighborhood Place

JR東日本 東京感動線が手がける「まちの交流拠点」。気になる場所へふらりと足を運んでみると、新しい世界につながるきっかけになるかも。

SLOW
NEIGHBORHOOD
PLACE

体験の場