

BREW

people nature time



vol.05

2021年1月号



MASUMI
SUWA 1662

自然の一部を成している

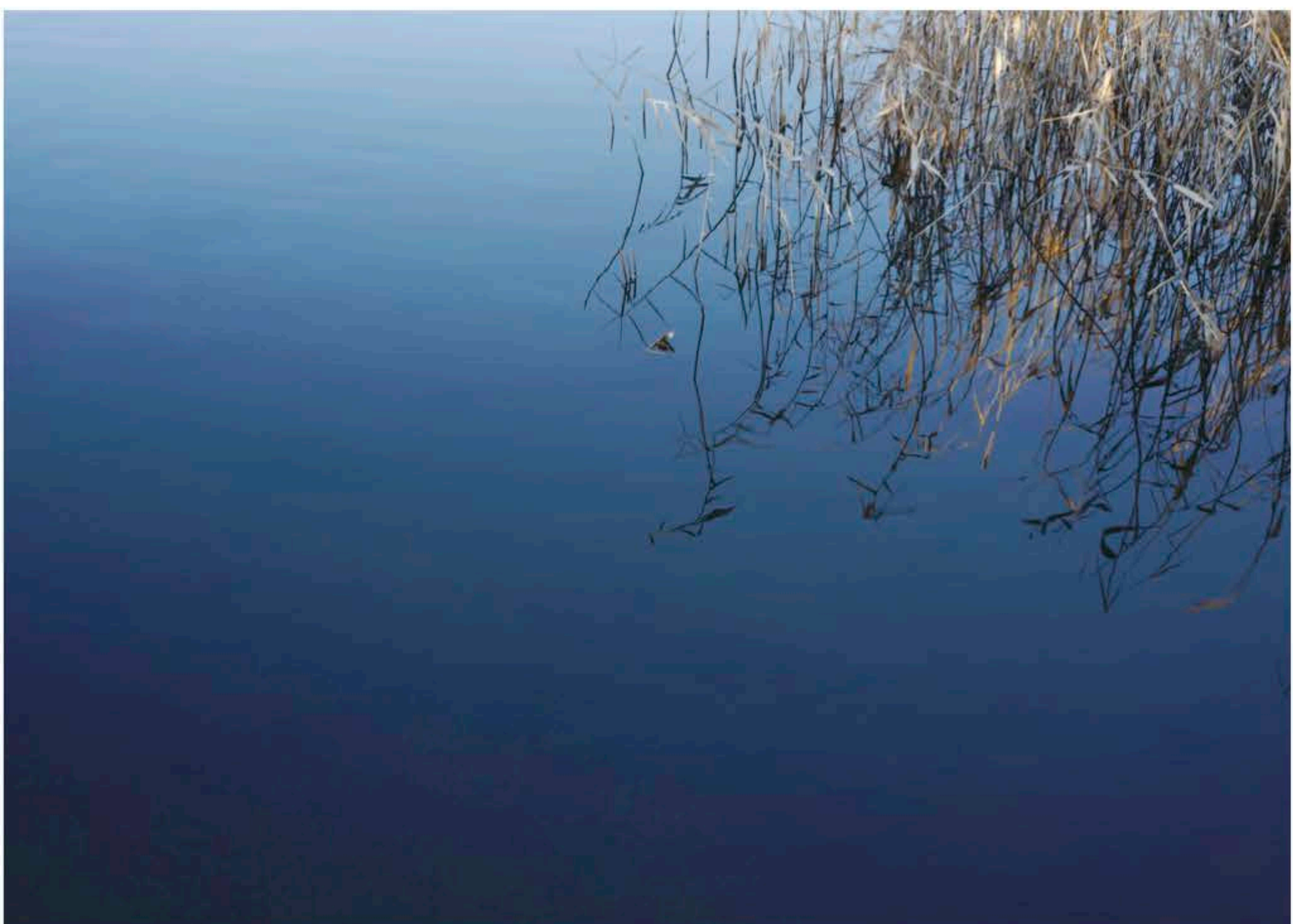
われわれが自然から疎外されているのは本のだが、同じ様にわれわれが自然の中で、自然の一部を成している、と感じるのも本当である。われわれの中で生きていくのは、自然そのものの働きなのである。

ルドルフ・シュタイナー／高橋巖訳『自由の哲学』

過度に離れてしまった自然と人との関係性を取り戻そうと、自然を求める流れが加速している様に感じます。

その入り口にあつて非日常と日常、人と自然を結ぶ役割を果たしているのが、長野県茅野市の蓼科湖畔で宿泊施設『TINY GARDEN』を運営する栗野龍亮さん。

彼がこの場所に行き着くまでの経緯や想いについて聞きました。



栗野 龍亮インタビュー

これまでの経歴を聞かせてください。

静岡で生まれ、東京で育ちました。高校はサッカーの強豪校に入り全国を目指したんですが、その過程で自分の限界も見え、悔いなくやり切ったので大学では全く違うことに取り組むことに。上智の外国語学科へ入ったのは海外の文化や暮らしに興味を持っていたのが理由です。入学後は縁あって繊維研究会というファッションについて学ぶ組織に所属。ファッションやデザインについて触れる中で、パウハウスや『Design for the Other 90%』の思想・活動に関心を持ちました。ちょうどオーガニックやエコといった言葉をメッセージとして打ち出すブランドが出てくる中、事業を通じて社会課題を解決するソーシャルビジネスが徐々に広まる時期でもありました。

また、先進国の都市にあると思っていた「豊かさ」が地方にあることを知ったのもこの時期です。大学のフィールドワークでタイ北部とミャンマー国境にある山岳地帯に暮らす少数民族のコミュニティに入り数日間過ごしました。物質的には一見貧しく見えるものの、人々の表情や暮らしは驚くほど豊かなんです。最終日には彼らが飼っていた豚を捌いてご馳走として出してくれたんですが、自然やコミュニティと共に生きることの豊かさを感じました。こうした経験を通じて、いつしか人とモノとの関係性、モノの背景にある物語について考える様になりました。

卒業後は欧米ブランドのライセンス商品



を展開していた繊維系商社に入社。なぜその会社に入ったかという点と多くの企業が生産の拠点を海外に移転させる中、日本国内での物づくりを守り、その技術を継承している点に魅力を感じたからです。ただ2011年の入社直前に東日本大地震が発生し気仙沼など被災地へ復興の支援に参加する中で、より社会課題の解決に直結した仕事をしたいと思う様

になりました。そんな折にURBAN RESEARCH(以下UR)が展開する『かぐれ』のディレクターに出会います。『かぐれ』は「大地とつながる心地よい暮らし」をコンセプトにしたセレクトショップで、商品はオーガニックと手仕事によるものが中心です。ただエシカルな要素のみを押し付けるのではなく、まずは美しいとか美味いといった品質からお客様に関心を

持つて頂き、次に商品の背景にある作り手の意図を伝えるという点に共感し転職。営業として外部への卸やイベントでの出店企画などを手掛けた数年間はとても充実していたんですが、仕事を通じて地方にいる作り手の方々と訪ね、そのこだわりや想いを知っていく中で、自分が本当にしたいことは作り手の想いや彼らが暮らし生きる土地の風土といった文脈を感じてもらいたいことだと思える様になりました。妻と出会い、結婚して子供が出来たこともあり、妻の実家があり自然環境にも恵まれた三重に移住。ここでは旅行業界の仕事に携わり、ホテルや旅館の方々と稼働率を上げるための施策を立てたり、エリアの魅力を発信する記事を書いていました。

(後半へ続く)

栗野龍亮(あわの・りょうすけ)

タイニーガーデン 蓼科

企画・地域コーディネーター

1988年生まれ。東京都出身。アーバンリサーチが展開するブランド『かぐれ』に所属後、結婚・出産を機に三重県伊勢市へ移住し旅行業界へ転職。山の暮らしに憧れ、2017年に長野県茅野市へ移住。地域おこし協力隊として行政と連携しながら地域資源を活かしたツアー企画を行う。2019年夏より古巣アーバンリサーチの運営する宿泊施設『タイニーガーデン 蓼科』の企画・地域コーディネーターに就任。





Enjoy Winter with SHIRO
Cedar Plank Salmon

TINY GARDEN × 白妙 SHIRO

シダー plank サーモン

杉板の上にサーモンを載せてグリルすることで、香ばしい木の薫りもご馳走に。ご自宅でもアウトドア気分を味わえる料理です。ハーブやレモンを添えることで真澄 白妙 SHIRO に合うさっぱりとした味わいに変化します。

作り方

- ① 信州サーモンの骨を取り除き、粗塩を30分ほど漬け込む。
- ② レッドシダー(板)を2時間ほど水につけ、表面を少し黒くなるまで焼く。
- ③ レッドシダー(板)をもう一度30分間水につける。
- ④ ③のレッドシダー(板)に信州サーモンを乗せ、輪切りのレモンとディルを適宜散らす。
- ⑤ 200度のオーブンで10~15分焼く。
- ⑥ 塩を適量振り、完成。



真澄 純米吟醸

白妙 SHIRO

日常に寄りそう心地の良い味わいを目指し、軽やかに仕上げました。

醸造蔵 / 真澄 富士見蔵
 杜氏 / 中野 淳
 原材料名 / 米、米こうじ
 アルコール分 / 12度
 米の品種 / 長野県産「山恵錦」
 長野県産「ひとごち」
 精米歩合 / 55%(全て自社で精米)
 母 / 七号系自社株
 飲み方 / 冷酒 ◎ 常温 ◎ 燗酒
 保存方法 / 冷暗所



長野県茅野市の蓼科湖畔でアーバンリサーチが運営する宿泊施設『TINY GARDEN(タイニーガーデン)』。澄み切った空気と白樺の木々に囲まれた敷地内には、キャンプ場、ロッジ、キャンピングや日帰り利用も可能なカフェ、ショップがある。

<http://www.urban-research.co.jp/special/tinygarden/>



しましたが、リピーターの方々が増えた季節にきてくれるのは嬉しい限りです。今年もコロナもあり、八ヶ岳山麓への移住を考慮してお越し頂く様な方も多くいらっしゃいました。

今後の抱負を聞かせてください。

のプロの方々もいますし、高原野菜や寒天、味噌、日本酒やクラフトビールといった食材にも恵まれています。このような地域資源を有機的に結びつけ、地域の魅力を発信していきたいです。

people nature time
Vol.4-タイニーガーデン編



YouTube

(前半からの続き)

三重は伊勢神宮の神様がその土地を選んだのも納得するくらい海にも山にも恵まれた豊穡の地です。伊勢神宮という年間1400万人が来訪するキラークンテツがあり、伊勢海老や松坂牛もある。既に認知された観光地や名産品を紹介するのではなく、日常の暮らしにある豊かさを伝えていくことこそ、本当に自分がやりたいことだと気がつき、以前より憧れていた長野県へ2017年に移住しました。

長野県への移住を考える上で最初から八ヶ岳山麓を考えていたんですか。

山のカルチャーがある場所には住みたいと思っていました。北アルプスも好きなんです。家族連れの軽登山から本格的な登山まで幅広い楽しみ方が出来る八ヶ岳の穏やかな雰囲気は惹かれました。ハコモノ観光ではなく、人々が培った生活の知恵をコンテンツにした新たな観光の形を模索する茅野DMOの取り組みに関心を持ったのもきっかけです。

最終的に地域おこし協力隊として茅野に移住し、諏訪地域の冷涼な環境を生かした寒天づくりや包丁づくりといった物づくりの現場に参加者に体感してもらって旅行商品を生産者の方々と共に作り、販売しました。

TINY GARDEN 蓼科(以下TG)に参画したきっかけとは?

『かぐれ』で働いていた時から現在TGを運

TGのコンセプトはなんですか。

TGは、都市と地方、日常と非日常、人と自然を緩やかに結ぶことをテーマにしています。自然を楽しむといってもお客様によって求めるレベルが違いますので、テント、コテージ、そしてよりホテルでの滞在に近いロッジでのステイなど幅広い選択肢を用意しています。開業から一年が経過

営するURの上司二人は知り合いで、彼らも僕が何をしたいかと会社を辞めたのを知っていたため退職後も繋がりを保持していたんですが、ある日突然連絡が来て蓼科湖畔で宿泊事業を始めるから手伝って欲しいと言われたんです。訪れるお客様に対して地域の魅力を発信するコーディネートのような役割をやってくれないか、ということでも関わり始めたんですが、気がつけばいつの間にか店長として施設の運営も行っていきます。

なぜアパレルの会社であるURがTGという宿泊施設を立ち上げたかお話しします。TGとは元々URが群馬県嬲恋村で始めたフェスイベントの名称だったんです。初開催から7年が経ち、お客様と出展者が共通の価値と時間を築きあげてきました。次のステップとして、通年で価値を提供する環境を構えたいという想いから生まれたのが蓼科湖畔にあるこの施設。昭和につくられた温泉旅館とキャンプ場を前所有者から買い取り、リノベーションをした上で2019年の夏にオープン。拠点を構えることで年一回のイベントでは出来ない地域資源を生かした取り組みを行うことが可能となりました。

白妙 SHIRO

良質な素材と丁寧な仕事で作られた
白いシャツ。カジュアルかつシックなこの
アイテムこそ白妙のイメージです。
軽やかで気軽に楽しめる味わいは
日々の食卓に彩りを添えてくれます。



統括総社氏

那須 賢二



とある和食料理店の方から「食事に合わせて日本酒を飲みたいけれど、昼時にはアルコールが強すぎるから、といってワインを選ぶお客様が多いんです。」との話を聞き、もっと気軽に楽しめる低アルコールの日本酒を造らねば、と決意したのが15年以上前のこと。当時の日本酒は15%以上でバランスが取れるものとされていたので、日本酒らしさを保ちつつ軽さを伴った味わいに行き着くのに苦労しました。酵母の選択やブレンドの比率を模索し、最終的に完成したアルコール度数12度の商品は、国内をはじめ海外でも大変好評を頂き人気商品となりました。しかし、七号酵母への原点回帰という令和の真澄大改革によって、新たな商品の開発を命じられることに。七号酵母のみを使用、ブレンドなし、原酒での低アルコール化という更なる難題が課せられる中、試行錯誤を繰り返しましたが、納得のいく酒ができず、真澄の新商品シリーズ真朱 AKA、漆黒 KURO、茅色 KAYAと揃えてのお披露目は叶いませんでした。その後、富士見蔵の中野杜氏をはじめ、蔵人達の努力により、白妙 SHIROとして二〇二〇年春に発売するに至ります。七号酵母の特徴である程よい酸味と低アルコールを実現した白妙は、昼時の食卓でも楽しめる究極の食中酒に仕上がったと思います。増えつつある低アルコール日本酒、これからもっと定着していくと嬉しいですね。

真澄

人 自然 時を結ぶ

七号酵母発祥蔵元

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1-16

TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



masumi.co.jp



MASUMI
SUWA 1662