

BREW

people nature time

vol.12

2022年 3月号

TAKE FREE



MASUMI
SUWA 1662

これからの時代に求められる「豊かさ」を共に文化を耕していく仲間たちと語るシリーズです。

情熱の持ち寄りが始まり マーケット、まち、自然の循環をつなぐ

今回は、毎週土日に都市のご真ん中で開かれる「青山ファーマーズマーケット」の運営を昨年まで担ってきた田中佑資さんを訪ねました。「都市の編集者」を謳う会社の新人として、ファーマーズマーケットの運営に立候補した田中さん。マーケット立ち上げから12年の区切りを経て、昨年独立して「ファーマーズマーケット株式会社」を立ち上げました。田中さんから声をかけてもらい日本酒をテーマにした「AOYAMA SAKE FLEA」というイベントに参加してきた私は、新しい日本酒イベントのあり方に感化されました。そこで感じた心地よさの正体とはなんだったのか、マーケットの可能性や、これから実現していきたい豊かさについて、田中さんにうかがいました。

「食」に興味があった
風変わりな高校の野球部経験

— 今いる場所、東京・池袋にある「イケ・サンパーク」は、田中さんが関わった場所なんですよ。

— 札幌市内にある単位制の公立高校で、制服もないとても自由な校風でした。「8割出席して、テストで決められた点数以上を取れば単位はとれるから、君らには2割休む権利がある」と言ってくれる。だから授業を休んで野球の練習をすることもありました。さらに、所属していた野球部がすごくおもしろくて、卒業生も結構活躍しているんですよ。最近だったら、島根県海士町に「エントウ」というホテルができたんですが、その代表をやっているのも野球部の2学年先輩です。

— 野球に打ち込みながらも、他の分野にも視界が開けるような経験があったのでしょうか。

田中…野球部の監督が部員にいろんな本を渡してくれるんですが、その中でも特に印象に残った一冊に『野球食』という本がありました。野球が上手くなるためにはどんな食事が必要か書いてあるシンプルな本です。自分で実践してみるとすごく効果があったし、じいちゃんばあちゃんが農家で野菜やお米を送ってくれていたのも重なって、もっと食について知りたいと思うようになりました。

野球部には窮屈な上下関係もなく、いかに効率的な練習メニューでやるか部員自身が考えたり、練習の前には意見交換するミーティングが毎日あったり、部自体のあり方が建設的な雰囲気だったのもよかったです。

田中佑資さん(以下、田中)…はい。実はここは豊島区で最大の防災機能を備えた公園で、40年ぐらいの念願が叶ってできた場所なんです。公園ってハードだけでなくとも空間だけだとコミュニティは生まれないので、僕がずっと在籍していた会社、メディアサーフコミュニティシヨンズ(以下、メディアサーフ)が「ソフトが生きる公園」として立ち上げ時の計画に関わりました。

「循環」「コミュニティ」「小商い」3つをテーマに掲げています。カフェなどから出る生ゴミはコンポストで堆肥にしたら公園の土に返したり、毎週末開かれているファーマーズマーケットに来た農家さんに使ってもらったりできればいいなあと考えたんです。

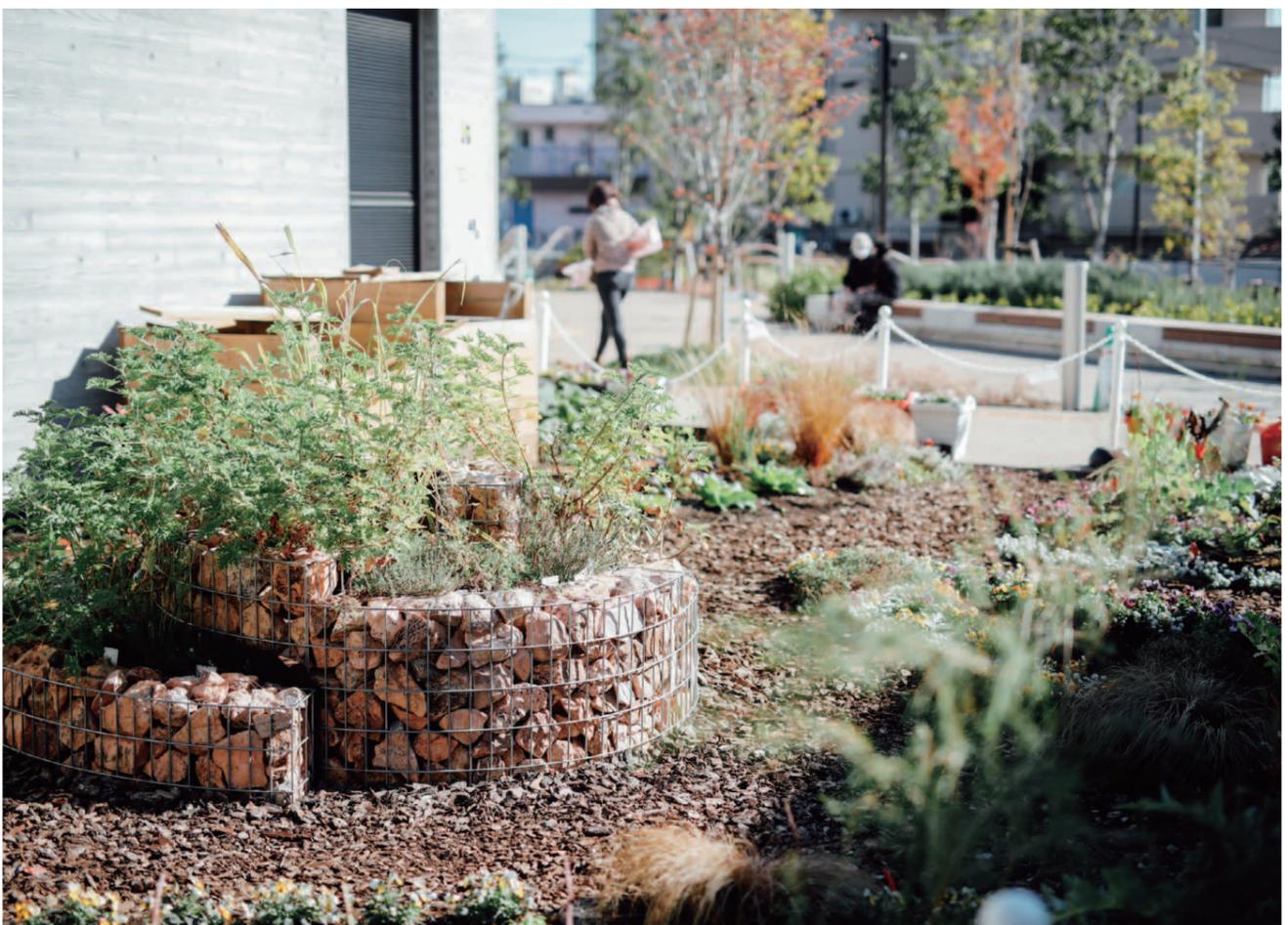
— 田中さんはこれまで一貫して、マーケットの運営や地域づくりを担う仕事をしているわけですが、どのようなバックグラウンドで今のような生業にいきついたのですか。

田中…高校時代の経験は大きいかもしれ

— 部活での経験が「食」への関心を引き起こしたとは面白いですね。

田中…大学は、「おもしろい人が多そう」という理由で上京しました。学生の時にアルバイトで拾ってもらったのが創業間もない「ソウ・エクスペリエン্স株式会社」です。

— 同時に、個人の活動としていろんな農家さんのところに泊まりがけで行っていました。そうすると、知らないことがいっぱいあったんです。朝、鶏舎で産みだたての卵を取らせてもらって食べた玉子かけご飯のおいしさに感動したこともありましたね。



行く先々で農家さんと話していて気づいたのは、独自のやり方・考え方で農業を営んでいる人ほど、いわゆる世の中の基準や規格に合わなくなる。したがって、自分でお客さんを見つけないといけない。この課題を解決するために、農家とお客さんが出会う場所が必要だと思いました。卒業後は、前述のメディアサーフが創業したタイミングで、そこで働かせてもらうことになりました。学生時代にアルバイトしていたソウ・エクスペリエン্সの方たちがつないでくれた縁でした。

— メディアサーフは、「都市の編集者」としてさまざまなプロジェクトに関わる会社です。創業者の黒崎輝男さんに農家とお客

さんが出会う場所づくりの必要性や考えていることを話したら、「君が一步踏み出せば、次の一步が見つかるはず。まだ仕事がないからそんなに給料は払えないけど、とりあえずやってみたら」と。週末は宅配のバイトでお金を稼いで、平日はみなさんを手伝って。そうこうしてうちに、東京・表参道にあるGYRE(ジャイル)というビルの地下で、2008年11月に最初のファーマーズマーケットが始まりました。

■ 田中佑資さん(たなか・ゆうすけ)

1985年東京都生まれ、北海道育ち。大学卒業後、「メディアサーフコミュニティシヨンズ株式会社」にて、青山ファーマーズマーケットや246 COMMON COMMUNE 246の企画運営、「NORAH - Farmer's Market Chronicle」の編集に携わる。青山ファーマーズマーケットと同時開催する『TOKYO COFFEE FESTIVAL』『RAW TOKYO』『AOYAMA SAKE FLEA』などのイベントの立ち上げや企画運営も担当。2021年、独立して「ファーマーズマーケット株式会社」を設立し代表を務める(現在は青山ファーマーズマーケットの運営は卒業)。



続けるうちに見えてきた
出合いの場としてのマーケットの可能性

― 表参道の国連大学ビル前で、毎週土曜と日曜にたくさん生産者が軒を連ねるわけですが、最初はビル地下での開催だったんですね。

田中…最初は、ビルの飲食フロアを盛り上げるための企画として発案され、「僕がやりたいです」と立候補して担当になりました。当初は出店者が5軒で月1回。それが半年ぐらいたって月2回になって、さらに半年も経たないうちに、農水省からマーケットやマルシェに対する助成金ももらえることになりました。その資金をテナントなどの購入費に充てて、2009年9月から毎週土日に国連大学前で開催するようになりました。

コロナ前は平均して100軒ほどの出店者さんが来てくださっていて、そのうち30〜40軒が生産者さんの店でした。

― すごい勢いだったんですね。私が東京に住んでいたのが社会人になった2009年4月から2年間で、青山でファーマーズマーケットが始まったと聞き行ってみたのを覚えています。私は学生時代に、弊社の得意先や販売店のあるニューヨークやサンフランシスコに行つては、ファーマーズマーケットはおもしろいと感じていたので、日本でも開かれればいいと思っていました。青山ファーマーズマー

ケットは青山らしい人たちが集まって、いい雰囲気で購入物をしていると感じましたね。

田中…続けられるかわからなかったから必死でした。例えば、サンフランシスコのファーマーズマーケットと日本のマーケットの根本的な違いは、「カリフォルニア州」の単位がめちゃめちゃ大きいこと。「カリフォルニア」日本「くらいの気候や土地の多様性などが含まれています。

日本の場合に出店者は関東に限定せず広い範囲で考えています。東京の青山でやる意味は、発信場所としての機能。視野を広げるために、いろんな人が訪ねて来やすいのがいい。出店者さんのなかには、遠いところでは北海道やカンボジアの胡椒農家さんもいらっしゃいますよ。

― 出店者の農家をはじめとした生産者の方々にとって、青山ファーマーズマーケットってどんな場所なんでしょうか。

田中…いきなり来てすぐにたくさん売れるものではないので、来る手間や交通費、出店料なども考えると決して簡単なものではないですね。でも、続けるのとファンができて、売り上げも安定してくるんですよ。

農家に限らず、ものづくりをしている方にとって、自分のお客さん、ファンを持つことはすごく重要です。一軒の農家であれば毎週農産物を買ってくれる人が100人いれば成り立つ。でも、どうやってそのコ



ミュニティをつくっていくのか。そのひとつの方法として、対面でコミュニケーションを取るのすごく大切です。

定期宅配するお得意さんと出会えるかもしれないし、飲食店とつながれたら安定した販路ができるかもしれない。僕らは売り場をつくるというよりも、コミュニティションの場をつくっているんだと思います。

もちろん、いろんな考え方があって、出店料ひとつとっても決めるのは大変でした。売り上げ歩合の方が出店者の負担も少ないからいいんじゃないかという考え方もある。だけど、売上歩合にすると「こちらもなるべくマーケットで買って欲しい、売れて欲しい」と欲が出るので出店料は出店する生産者のマーケティングの費用であると考えるとほしいと思ひ固定にした経緯がありました。

― これだけの規模とクオリティを毎週回し続けるというのは相当大変そうですね。

田中…めちゃくちゃ自分たちのマンパワーを注入していました。でも、続けていくうちに慣れてくるものです。最初は設営のために朝6時に20人集まってたんですけど、今では朝7時に6〜7人で設営を始めれば間に合うくらいになってきましたから。

― 私が田中さんと出会ったのは、「AOYAMA SAKE FLEA」というお酒のイベントを開催してくれた2014年から。

すね。数多くの日本酒イベントに参加してきましたが、AOYAMA SAKE FLEAの心地よさやお客様との距離感の良さは革命的でした。春と秋の年2回参加することで、お客様やボランティアスタッフの方とも関係性が出来てきたし、同年代の人たちとシーンをつくれていた実感が増えました。酒蔵同士の横のつながりも増えました。

何にも増してよかったのが、メディアサーフのスタッフの人たちが、すごく職人やお酒に愛を持って接してくれていると感じたこと。他にはない居心地の良さ、安心感がありました。でも日本酒をテーマとしたイベントを行おうと思ったきっかけはあったんでしょうか。

田中…青山ファーマーズマーケットは5周年を迎えていて「AOYAMA FOOD FLEA」という、食の多様性をテーマにしたイベントを開催するなかの酒部門の位置付けでした。通常のマーケットから派生して生まれた一番最初の企画は「青山パン祭り」でした。「マーケット」が生活の延長にあると考えると、おいしいパンも食べたいし、こだわりの酒やコーヒーが飲めた方が嬉しい。食べ物を通じてさまざまな国や地域の食文化を感じるのも楽しいですよ。

そういつた食卓にある豊かさを、さまざまな分野のつくり手の人たちが集まる場で実現したかったんです。

Enjoy spring with USUNIGORI



えびの棒餃子

まだまだ続くおうち時間に春のお酒「うすにごり」を家庭料理と楽しみませんか？
えびと筍が入った食感のよい棒餃子は市販の餃子の皮を使って簡単にできます。
ボリュームのあるお料理も生原酒ならではのしっかりした味わいが受け止めてくれます。

- 材料** 2～3人分
- むきえび 100g
 - 豚ひき肉 100g
 - 筍の水煮 50g
 - 餃子の皮(10cmの大判) 20枚
 - サラダ油・塩・こしょう・酢・しょうゆ 各適量
 - もやし お好みで
- 【A】**
- しょうゆ 大さじ2
 - ごま油 大さじ1
 - 砂糖 小さじ1
 - こしょう 少々

- 作り方**
1. えびは背ワタを取り、みじん切りにする。筍もみじん切りにする。
 2. ボウルに1と豚ひき肉、【A】を入れ、粘りが出るまで手でしっかり練る。
 3. 餃子の皮の縁に水をつけ、2のタネを大さじ2/3ほど横長にのせる。
手前の皮をタネにかぶせ、向こう側に皮を重ねてくっつける。
両端はタネが出ないように手で軽く押しにくっつける。
 4. フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、餃子を半量並べ(つなぎ目を上にしておく)、中火で焼く。
焼き色がついたら水150mlを注ぎ、蓋をして中火で10分ほど蒸し焼きにする。
 5. 水がなくなってきたら蓋を取り、皮がパリッとするまで焼く。裏返して片面も香ばしく焼く。
残りの餃子も同様にして焼く。
器に盛り、お好みで炒めたもやし(油でさっと炒めて塩こしょうで味付けする)と酢しょうゆを添える。



真澄 純米吟醸

うすにごり

活きた酵母を含む醪をそのまま掬い取ったような
澆刺とした味わいの「活性タイプ」のお酒です。

- 分類 / 純米吟醸 生原酒
- 原材料名 / 米、米こうじ
- アルコール分 / 16度
- 米の品種 / 長野県産「ひとごち」
兵庫県加東市山国地区産「山田錦」
長野県産「美山錦」
- 精米歩合 / 55%(全て自社で精米)
- 酵母 / 七号系自社株
- 飲み方 / ◎冷酒
- 保存方法 / 開栓前も要冷蔵



滝澤ちか子さん

料理家/管理栄養士



東京家政学院大学卒業後、料理研究家のアシスタントに就く。
その後、長野県蓼科高原にて信州の野菜や果物を扱ったカフェ
ハウス「千乃壺」(2003～2016年)と料理教室を開く。現在は
料理教室を中心に、テレビ、ラジオ、雑誌、カルチャーセンター
などで日々の暮らしに役立つレシピを紹介している。真澄公式
ホームページ「真澄のある食卓」では、お酒と季節に合わせた
お料理レシピを好評連載中です。



「具体的に動き出していることもある
んですか。」
田中…とある大学とマーケットをするお
話や、街づくりに関わる相談もいただい
ています。その過程も学びの場に行け
ればいいな、と。加えて今自分たち家族が
住んでいる世田谷でも、5月にマーケッ
トを開催できたらと準備中です。
― 大学生よりさらに年齢が下、小学生
から参加できてもいいですね。一方で、社
会人だつて商いを始めたり、そこからつな
がる都市に関わっていききたい人はたくさん
います。今、都市に人はたくさんいる
けれど、みんな社会や自然との接点を持
ててないように見えるマーケットづくりを
通じて社会や自然との接点を持ちたいと
思う人は多いのではないのでしょうか。

一人ひとりが「好き」を追求していける状
態を実現することが、僕が考える豊かさ
です。自らの好きを追求しながらも、周
囲への配慮ができる状況をつくっていけ
ば、結果的に自分の心地よさにもつな
がると思います。
自分が好きなものや情熱を持てるもの
と、社会問題や環境問題への解決策を繋
げていけたらいい。そうしたコミュニティ
づくりに興味があります。
マーケットは「まち」の最小単位。実際、
「市(いち)」と書いて「まち」って読むら
しんです。得意なものを持ち寄った市が
発展してまちになっていった。これまでや
ってきたマーケット(市)をつくる仕事を、コ
ミュニティやまちづくりの仕事にアッ
プデートしていきたい。今までは食が中心で
いたが、エネルギーや住宅もテーマにして
いきたいですね。

― 青山ファーマーズマーケットや
AOYAMA SAKE FLEAは、新たな豊かさ
を創造したと思っています。次の舞台を目
指し、このたび独立して「ファーマーズ
マーケット株式会社」を立ち上げたそう
ですが、この会社を通じてやっていきたい
こと、思い描く未来はどんな物なのでしょ
うか。
田中…マーケットを運営するおもしろさ
が何かといえば、つくり手の人たちの情
熱に触れられること。それぞれつくりたい
ものやしたい表現があります。「この人は
唐辛子だけで年間100種類も育てて
るんだ」、「お酒でこういう表現の仕方が
あるんだな」とか。

日本酒については、当時の僕はめっちゃ
ちやお酒が弱くて何も知らなかったから、
和歌山県の「紀土」蔵元の山本典正さん
を紹介してもらって。日本酒のおもしろ
さや奥深さを知ると共に、かつちゃん(宮
坂)みたいな同世代の仲間もできた。僕
自身が「SAKE FLEA」を通じて「番変わったか
もしれません」。
日本酒の世界を知らなかった人でも試飲
できる場があれば、新しい世界を開拓で
きる。日本酒目当てに来た人たちは、酒
以外のモノやコトに出会える。好きなもの
が広がっていきつかけをつかめる場をつ
くれたと思っています。
「マーケットを起点にまちができる」
新しい会社で、知識と予感を実践に
変えていく

田中…そうですね。社会や自然との接点
として、「食」があると思います。青山
ファーマーズマーケットが始まった10年
くらい前から、メディアやアートに携わつて
いる人たちの関心が食に向かったのは、可
能性を感じ始めたからでしょう。大きすぎ
る課題に対して、身近で誰にとってもメ
ディアになり得るものが食。それは世界的
な傾向だと思います。
マーケットが発展したまちの視点で考え
るなら、事後的に「マーケットを開催する」
というソフトの部分だけでなく、その舞台
になる公共空間や住宅などのハードも一
体でデザインしていかないといいません。
いっつかハードから開かれそうなお話もあ
り、力を入れて取り組みたいと思っています。
さらに、人が住む環境を整えていこうと
考えたなら、本当は山、森、海などのこと
も考えなくちゃいけない。森とつながり
あって、まちには個人店があって、広場も
あって。そんなコミュニティや場をつくら
なければならぬ。まちだけじゃなくて日本全体に
とって価値があることです。
思い描くコミュニティには、林業、造園、建
築、マーケットのオーガナイザー…、それ
ぞれスペシャリストが必要だと思おうので、
彼らの間をつなぎ、編集していきたい。つ
ないでいくときは、ビジョンは持ちながら
も柔軟に粘り強く。それが昨年までの12
年間、僕が青山ファーマーズマーケットを
中心にやってきたことの強みな気がしてい
るんです。

うすにごり

わずかに溶け込んだ醪（もろみ）の美しさは、
信州に舞う淡雪のよう。
冬の寒さに磨かれた透明感と繊細さ、
原酒ならではの力強さを併せ持っています。
澁刺とした生命力を感じさせる早春らしい一本です。



酒造りの奥深さ

真澄で酒造りをして22年目。呑むことは以前から好きでしたが、酒造りに関わるようになってから味にうるさくなったと言われますね。昔に比べると真澄の味わいもだいぶスッキリとしたものに変化してきましたが、個人的には今年の『あらばしり』のようにならずしりとした味わいも大切にしていきたいです。過去数年、試行錯誤を繰り返してきた『真澄うすにごり』ですが、私の周りでもファンが多い一本。仄かな濁りは見た目にも特徴があつて、生酒独特のジューシーな甘み・壺内で再び活性化した酵母の働きによるガス感が女性にもウケているような印象がありますね。今年は例年になく米が溶けやすいので発酵が進みやすく、予定よりも早く醪を上槽しました。これからこの商品の最大の特徴である壺内での酵母の活性を経て完成に至りますが、どんな味わいに仕上がるのか今から楽しみみです。

伊藤 浩章

富士見蔵 上槽担当

1963年生まれ。
長野県富士見町出身。
冬以外は農業を営み
キャベツの栽培をしてい
る。2001年より富
士見蔵で酒造りに携わ
る。趣味は映画鑑賞と
ドライブ。



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



真澄ホームページ
BREWのバックナンバーも
ご覧いただけます。



Masumi News Letter
真澄蔵元から届くメールマガジン
ご登録はこちらから