

「おいしい、ひとつなぎ。」

竹内, 太郎
九州大学大学院地球社会統合科学府 : 博士後期課程

<https://doi.org/10.15017/4400003>

出版情報 : 決断科学. 7, pp.37-43, 2020-03-23. Institute of Decision Science for a Sustainable Society, Kyushu University

バージョン :

権利関係 :

「おいしい、ひとつなぎ。」

竹内太郎 沖縄近代思想史

九大創食倶楽部は、2016年10月にフロントマンの竹内とディレクターの須藤で立ち上げた、食を通してちょっと豊かな生活を提案する団体です。学生だけでなく、一般参加者も巻き込みながら様々な企画を行うことを目的として、まずは「miso-UNIVERSE」というみそ造りイベントと「おいしいはなし」という対談イベントを企画し、そこで出来た人のつながりを大切にしながら活動を続けています。

学生スタッフは現在20名所属しており、主に比良松准教授の「自炊塾」や「決断科学への招待」という学部生向けの授業を受講した学生で構成されています。分野は様々で、文学部や農学部、医学部など文理横断で楽しい交流も生まれています。

始めて約3年ちょっとの活動ですが、食べ物に関わる人やその周りの道具を扱う人、靴下メーカーや日本画家さんまでも応援してくれる団体に成長しました(図1)。さらに、九大ロバートファン/アントレナージュ・センター(QREC)からの助成も頂き、オリジナルブレンドコーヒーや乾物の製造、ポタリーの開設などに向けて、日々アイデアを練っているところです。

わたくしたちが特に大切にしているのが「おいしいはなし」というイベントで、その目的は「①生産者と消費者が出会う場をつくる、②生産者同士が出会う場をつくる、③学生に「仕事とは何か」を考えてもらう場をつ

わた惣（飯塚市）
 寒北斗酒造（嘉麻市）
 友野ぶどう園（田川市）
 雪文（北九州市）
 タイガーミルク（北九州市）
 カカボン（北九州市）
 ハリマヤ（北九州市）
 和菓子このわ（宗像市）
 竹松農園（宗像市）
 ことり農園（筑紫野市）
 うきはの山茶（うきは市）
 ゆむたファーム（うきは市）
 長尾製麺（うきは市）
 一汁一菜みその葉（福岡市）
 Flower Tea +Cafe（福岡市）
 TAISHO COFFEE ROASTERS（糸島市）
 上鶴舎（東峰村）
 金守製油所（熊本市）
 出水天恵海苔（出水市）

創食倶楽部のおいしい関係図



図 1 おいしい関係図

くる、④来場者の明日からの生活が「ちょっとだけ」豊かになるための場をつくる」といったものです（図 2、3）。

創食倶楽部のパンフレットに載せた「おいしいはなし」の想いがあるので、以下に引用します。

第一回目のゲスト「わた惣」さんのお店のコピーに「どこにでもあ
る、どこにでもない」があります。この企画は、一見私たちの身の回
りに当たり前にある食べ物や料理が、作っている人の顔を見て話を聞
くことで「どこにでもない」特別なものになるようなきっかけづくり
になっています。

さらにそれは、消費者の気づきだけでなく、「おいしいはなし」を
通して、生産者同士の新しい観点や関係性が次々と生まれています。



図1 これまでの「おいしいはなし」のパネル



図3 和菓子屋の大将による大福作りの実演

私たちは、生産者の方々が寝る間も惜しんで考え、悩み、失敗を繰り返しつつもまたチャレンジする姿勢を彼らの笑顔や言葉、人柄の裏から読み取ります。作っている人の姿が見えた瞬間から、「食べる」という日常の何気ない行動が鮮やかで豊かな時間変わってきます。

決して押し付けがましくならないように、堅苦しくならないように、まずは「おいしい」、「きれい」という感覚を、その場の皆様と共有することができればよいと考えています。

自然が人を生かし、また人が自然を活かす。

「おいしいはなし」は「食」を通して、人間について学ぶ機会になっているとつくづく感じます。

「おいしいはなし」には裏がある。その「裏」を知ること、私たちの生活が「ちょっとだけ」豊かになる。慌ただしい現代社会にそういう時間があるだけで、心に少しの余裕や幅が出てくると信じてやみません。

実際にわたくしたちが食べているものを作ったり、卸売りしている人の顔をどれだけ知っているのでしょうか。ほとんど知らないことがほとんどではないかと思うのです。わたくしもこの活動を始める前までは、お米ぐらいでした。それが今では「おいしいはなし」に関わるようになって、乾物やアイスクリーム、お茶、コーヒー、海苔や野菜、そして食器まで、日常で口にするものを作っている人の顔や声、苦勞を思い出しながら頂いています(図4)。ひとつひとつ味わうことは「小さなしあわせ」ですが、それに囲まれる生活は間違いなく「大きなしあわせ」です。

「おいしいはなし」の魅力のひとつにその時のゲストの作ったものを仲間たちが自分の得意な方法で盛り上げてくれます。例えば、有機農家の方がゲストの時には、そのアスパラガスを使ったアイスクリームやお茶、チョコレート屋さんがゲストの時は、和菓子屋さんが自家製の餡子を提供してくださり、それがショコラになったりしました。わたくしたちが直接関わる企画の裏側で、作り手同士が自由に盛り上がり新しい「おいしい」を生み出していくという動きは、この団体を立ち上げた当初は想像もしてい

ませんでした。それはとても嬉しいことだと思います。

この先も「おいしいはなし」を軸に活動を続けていけたらいいのですが、お客さんに飽きられないようにするための仕掛けを常に考えていかなければいけません。そして、考えてもわからないときには、まず動いてみるということだと思います。人が一生懸命動く姿には、少なからず応援してくれる人がいるはずで。これまでも、いろんな人の助け無しでは、この活動は成り立ちませんでした。創食倶楽部は結局、「食」を考える集団でありながら、人の営みや「心」に丁寧に寄り添う人びとでありたいものです。

メンバーの学部生にもとても期待しています。ある程度の常識や気遣いがあれば、そのほかの能力は経験を通して備わってくるものだと思います。今の若い世代は、わたくしたちよりもたくさんのイノベーションに触れ、素早く動くことができます。そして九大の学生は比較的「頭の良い」学生たちです。しかし、わたくしたちのような活動に求められるのは「秀才」ではなく「天才」です。それは「天賦の才」というより「個性」や「センス」を磨く努力をすることで成し得るものです。そのときに恐いのは「固定観念」や「決めつけ」です。例えばブランドの名前や行列のできるお店に「本物」を求めるのではなく、それこそ「人の想い」や「心」の通った「本物」に丁寧に目を向けることで、「個性」や「センス」は間違いなく磨かれることでしょう。

「好きだから、あげる。」(1981年)という有名な広告コピーがあります。中畑貴志さんが書いたマルイのコピーです。良くも悪くも、結局人が動く原動力になるのは「好きか嫌いか」だと思います。「おいしい」「心地よい」「しあわせ」は遠からず「好き」につながる感覚です。人に関しては「笑顔が好き」「言葉が好き」「雰囲気が好き」…たくさんあるでしょう。

丁寧に人の言葉を捉えながら、「好き」という直感も大切に。そのバランスを上手く保つことで、これまで出来た関係は変わらずさらに楽しいことをしていけるはずで。そして新しい「おいしい関係」も生まれることでしょう。その喜びを感じ、人に伝えていくことで、周りの人々が少しずつ豊かな気持ちになっていけるように、この先もできることをしていきたいと、そう思います。



図4 顔の見える関係



竹内太郎 たけうち たろう

九州大学大学院地球社会統合科学府博士後期課程

1988年、福岡県山田市（現・嘉麻市）に生まれる。2013年3月、熊本大学大学院社会文化科学研究科修了（修士・文学）。21歳のとき、不摂生から体調を崩したことをきっかけに料理をはじめ。近代日本思想史を研究する傍ら、食文化の伝承に関する調査の助手や「食」のまわりについて考える学生団体「創食倶楽部」の代表をつとめる。好きな食べ物は、おろし蕎麦と湯豆腐。