

おかやま④ペルソン その1

ハレ晴れ

晴れの国おかやま

人・風土・仕事を結ぶ「思い」を
2枚8頁の紙に書き溜めてみた。



- 山の孤島の養鶏家
- 地元と共にの洋菓子店
- 総社の若き白桃軍団
- 時代を席卷した新食感の葡萄
- れんげ米で餅を搗く山イケメン
- 手掘りが身上の蓮根農家
- 老舗でプロを学ぶ
- 我ら昭和30年代生まれ
- コアな夫婦がつくるアヒルの米
- 1頁の写真館



Editor by
ASHITANE BOO co.
<http://ashitane.com>

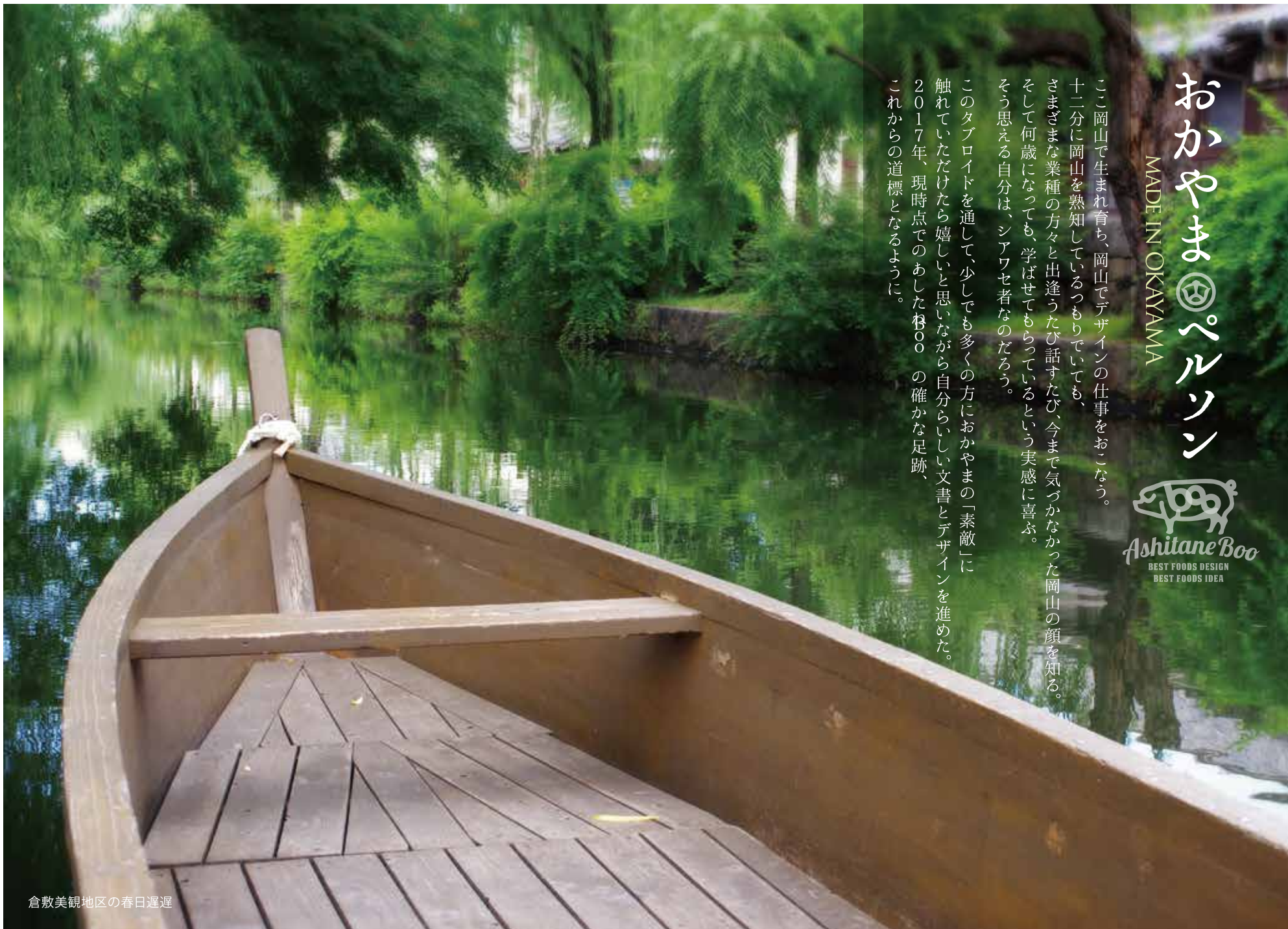
おかやま®ヘルソン

MADE IN OKAYAMA



ここ岡山で生まれ育ち、岡山でデザインの仕事をおこなう。
十二分に岡山を熟知しているつもりでも、
さまざまな業種の方々と出逢うたび話すたび、今まで気づかなかった岡山の顔を知る。
そして何歳になっても、学ばせてもらっているという実感に喜ぶ。
そう思える自分は、シアワセ者なのだろう。

このタブロイドを通して、少しでも多くの方におかやまの「素敵」に
触れていただけたら嬉しいと思いつながら自分らしい文書とデザインを進めた。
2017年、現時点でのあしたねBooの確かな足跡、
これからの道標となるように。



倉敷美観地区の春日遅遅



笠岡市・美の浜港の漁船



赤磐市の稲刈り風景



岡山県・後楽園内の片隅

おかやまの仕事。

北に中国山脈、南に瀬戸内海。
自然豊かな風土と温暖な気候に抱かれた岡山県には、培った技と想いで伝統を守る百年企業や新鮮な感性で新たなステージに挑戦する生まれたばかりの若い企業まで、魅力的な生産者、加工業者、販売者が頑張っている。
あしたねBooは、そんな方々にデザインというカタチでサポートできる存在でありたいと願っている。例えば弊社が微力な存在であったとしても、同じように考え、同じように動き、そして同じように喜び合える関係であることが、あしたねBooの目指す「仕事」。
この紙面でご紹介させていただいた皆さんは、様々な縁で仕事を共にさせていただいた方々だ。一緒に動いて、考えて・・・そんな私をどのような存在に感じて頂いているかは不明。



美観地区路地裏の白壁土塀



早朝、倉敷アイビースクエア内の静寂



株式会社 卵娘庵

岡山県岡山市南区箕島 2967-1

<http://hiyokosan.net>



* 白身だけで作られた「しろぶり」、黄身だけで作った「きいぶり」、どっちのプリンも 激旨!

山の孤島の養鶏家

その養鶏場は、山の孤島と言っても過言でない場所にある。岡山県井原市芳井町、一面は川、残す三面は山に囲まれた鶏舎には平飼いで元気に走り回る鶏がいた。勿論、車道は無く物資は川の上に張られたワイヤーにゴンドラをかけ、モーター動力で運ばれる。まるで秘密基地の様相に、昭和育ちのオヤジ(私)はワクワク感を隠しきれない。口角上はあがりっぱなし、瞳はランランである。

なぜそんな僻地に養鶏場を構えたかと言うと外部からウイルスを持ち込まない事と、鶏にストレスを与えない環境を目指したからだと教えてもらった。私たちが想像する以上に鶏はデリケートな生き物で、外部刺激などによりストレスがたまると卵を産まなくなるし、やもすれば死んでしまう。同時に、産んだ卵の品質も劣っていくと言う。ならばできる限り自然に近い環境で、と言う事なのだが・・・いやいや、卵娘庵さん、それにしても山奥すぎませんか? 話題性はあるけれど利便性がね、などと思っはみたが、そこは養鶏家のプロが長年の経験の上で決めた場所、間違いないのだろう。

論より証拠、卵娘庵にいただいた卵を使って菓子を焼いてみる。何を隠そう私は自称「知る人ぞ知る菓子作りの隠れた匠」、そんじょそらの菓子焼き人など私に及びもしないと高らかに笑う達人なのである。・・・何の根拠も無く自分で名乗るほど怪しい者はないが。

そんな私が驚いたのは卵白の強さ、そして臭みの無さ。それはスポンジ台を焼けば一目瞭然である。ホイッパーで立てたメレンゲの根性は半端なく、しっかりと気泡をキープしてくれるので焼き上がりもフワフワ、ふっかふか。もしかして腕を上げたのでは? これ以上高みに行ってしまうヤマモト! と錯覚してしまうほど見事なまでに立ちの良い生地に焼きあがってくれる。卵黄も同じく、カスタードクリームやプリュレをこの卵で作ると、コクのある艶やかなクリームに仕上がる。これが養鶏家の言う「ストレスフリーの卵」と言う事なのか。

社長の藤井美佐さんは自社の卵を使った加工品に着手、卵白のみで作った「しろぶり」、卵黄のみで作った「きいぶり」、2種の人気プリンを始め、卵たっぷりの米粉せんべい「ひよせん」、食感の面白い「ひよボーロ」などなど、次から次に面白い商品開発を行っている。アイデアが浮かぶと猪突猛進なところが、それを宥めながら少しずつ少しずつ前に進めるのもデザイナーの役割なのか? などと思う時もあるが、どう言っても真っ直ぐに頑張る人にはかなわないし、応援するほかないのである。そんなこんなで、ついに造ってしまった小さな直売所「ひよこさんちの直売所」。ここに行けば卵娘庵の全商品が調達できる。何より美佐さんの元気になれる笑顔が待っている。ちなみに笑顔はプライスレス、しかも困るほどの大盤振る舞いである。

地元と共に～の洋菓子店

岡山駅から山陽本線で西に2駅目、庭瀬駅近くの細い路地に店舗を構える洋菓子店「サンドリヨン」は地元民に愛される小さなケーキ屋だ。現在のシェフ、小橋章広さんは二代目となる。

先代(父)が開業時に掲げた指針「地域と共にある洋菓子店」を現在も全うしている。とてもチャーミングで人懐っこい彼のキャラは、そのままお店のケーキ達に反映され、どれも気取りのないフレンドリーな美味しさで長年足繁く通うお客が居ることも頷いてしまう。この洋菓子店の特徴は、できる限り地元の材料を使用し地域らしさを追求すること。お店を代表する半生チーズケーキの「撫川」や、野菜を生地に練りこんだ焼きドーナツ、麴の甘さが優しい米麴プリンなど、どれも地産の材料で作られた地元愛溢れる商品だ。そしてどれを食べてもとても穏やかな気持ちにさせてくれる。これはひとえに、シェフの人柄から来ているものだろう。

打ち合わせに伺うと私は必ず最初にショーケースを覗く。色とりどりの様々な洋菓子が並んだ図になぜか幸せな気分になる。みんな大好きショートケーキから季節の果物に彩られたタルト、定番のモンブランにミルフィーユなどなど、選ぶ楽しみに酔いしれるのである。って、既に食べる気満々。それを察知してか、テーブルには淹れたての

珈琲とケーキをさり気なくサーブしてくれる。ほんと、心得ていらっしゃるシェフ。

打ち合わせも順調に進みますよ、きっと。ところで、そんなにモノ欲しい目で私ケーキを見ていましたか? 見ていた? やっぱ見ましたか・・・的な流れはお約束なので訪問はいつもおやつ時と決めております、あしからず。

サンドリヨンのケーキをいただきながらいつも思うことがある。その美味しさに安堵するのはなぜなのだろうか。世の中には煌びやかにアプローチをするスイーツが溢れている。ライトを浴び宝石のように散光するものから今まで登場しなかった組み合わせや意外な香辛料を使ったものまで「刺激的」という衣をまとい私達を魅了する。しかもそのトレンドは凄く速さで移ろいでいく。だがそれらを口に運んだ時、そこには安堵感はない。幸せに緩んだ笑顔もない。確かに新しい解釈のスイーツは美味しく、それはそれでアリだと思うが、どこかすましながら品良く食べている自分に冷めたりもする。

心からニヤッと油断してしまう洋菓子とは、先代の掲げた「地域と共にある洋菓子」と言うことなのか。それは決して「保守的であれ」ではなく、いつも「基本であれ」と言われているような気がする。

今日もサンドリヨンに集う人々が、きっとその答えなのだろう。



洋菓子店 サンドリヨン

岡山県岡山市北区庭瀬 696-28

<http://www.koba-cendrillon.net>

* HPから半生チーズケーキ、地元産野菜ドーナツがご購入いただける。



総社の若き白桃軍団

思い起こせば10年ほど前、総社の桃畑で取材を行った。その時に案内してくれたのが「総社もも生産組合」の秋山陽太郎さんだった。年齢より落ち着いた雰囲気、的確に総社の白桃に関してお話をしてくれたことを覚えている。それから5年後、東京のバイヤーと共に訪れた桃畑で接客してくれたのも彼で、何かしらの縁を感じた。

三度目は3年前、岡山県農林水産部のご依頼で岡山の桃、葡萄農家の撮影を行った時。このプロジェクトは半年を要する時間と労力を必要とし、5月の早生の品種から12月の極晩生種まで追っかけ撮影する内容だったが、その一環で数回にわたり総社入りをした際、窓口になってくれたのも彼だった。

陽太郎さんは若き組合長。総社もも生産組合はメンバーも若手が主となる珍しい組織である。アクションも実に身軽で次から次に面白い試みを実践しているのも誠に頼もしい。例えば、他県の視察を受け入れる。逆に視察に出向く。双方の良いところを吸収する。桃を背負って関東地域に遠征、営業をかける。併せて抜かりなく同地域のお得意様へ挨拶回り。台湾へ青果(生の果物)として白桃の輸出を加速。プライダル業者の(株)ノバレーゼとリンクし「未来の食」プロジェクトを発動する。とまあ、歩調が止まることなくアクティブでスピーディーな展開である。若いって素晴らしい!とおじさん(私)は感動する。

「日本一のモモ作りと高収益、経営安定」を目標に掲げている総社もも生産組合、その為には何が必要で、どこに力を注げば良いのかちゃんと理解できているのだと思う。だから側で安心して見ていられるし、とても清々しい気持ちにもなれる。

白桃の産地・岡山県において総社市のベクトルは他の産地とは少し違うように思えるのはそれだけではない。極早生の「はつおとめ」に始まり、主力の「白鳳」「清水白桃」~極晩生の「冬桃がたり」まで約半年バトン渡しながら長期間桃を提供するシステムを組合内に確立し多品種育成による差別化にもアプローチ。FBなどのSNS、YouTubeを活用したネット広報など、今時の手法で展開しているのも組合が若者で構成されているからだろう。やもすれば保守的になってしまいがちな歴史のある産地の中で、動きにくい事もあろうと思うが、それを跳ね返す行動力は、私も見習わないといけないといつも感心させられる。

これからも目が離せない 総社もも生産組合の動向、私のスキルが何らかの役に立てないかと真剣に思っていたりするが、すでに立派なオヤジの域の私では、若い感性と瞬発力には追いつけないのではと、少し自制したりする自分がある。

“意外と奥ゆかしく可愛げのある存在の私” 誰も言ってくれないから自分で言おう。



総社もも生産組合

岡山県 総社市門田85

<https://www.facebook.com/soujamomo>

* フェイスブックからリアルタイムに活動がご覧いただける。

時代を席卷した新食感の葡萄

今から7年くらい前になる。一通のメールをいただいた。それが「花澤ぶどう研究所」とのお付き合いの始まりだった。花澤ぶどう研究所は、岡山市瀬戸町に園をもつ葡萄農家。それと同時に新品種の育成にも尽力し、一世を風靡した「瀬戸ジャイアンツ(別名:桃太郎ぶどう)」もこの研究所が生み出した逸品種である。

連絡してくれたのは花澤伸司さん、設立者・花澤茂氏の息子にあたる。とは言っても私と同年代であります。父茂氏は、農業高校教員、農業改良普及員等を歴任し、1989年(平成元年)「花澤ぶどう研究所」を設立。“研究所”の名の通り、ぶどう品種の収集・試作・データ収集・交配育種・品種改善・栽培方法の研究に努めた。そして生まれたのが「瀬戸ジャイアンツ」であり、見事な房を形成する大粒赤ぶどうの「ハイベリー」「マスカットデュークアモーレ」「涼玉」「備前ゴールド」といった次世代を担う葡萄の数々だった。

岡山の葡萄農家にとって花澤茂氏は師匠的存在で、私が他の葡萄園と仕事をする際、必ず登場するキーパーソンであり、お付き合いがあることをお伝えすると、皆さん「よろしくお伝えください」との言葉をくれる。それくらい葡萄農家にとって凄い存在なのだ改めて感服。葡萄に対する時代のニーズは、よりカジュアルに移行している。糖度が高い、皮ごと食べられる。

種が無い。特有の食感(テクスチャー)がある。それらのワードを時代に先駆けて理解し着手していたこの園は、やはりただ者では無いと思うし、葡萄農家が挙って師匠と崇めるのもうなづけるのであります。現在、ご高齢となった花澤茂氏は顧問となり、花澤伸司さんが園主を司っている。

私がこの花澤ぶどう研究所でお手伝いさせて頂いたのは、園のブランディングサポート、そしてそれを基としたCIやHPの制作だった。その為には、もっと園のことを知りたいと気がつく春夏秋冬、花澤さんの園に足繁く通う自分がいた。

春の芽吹き、蕾の開花、果実の成長、そして収穫、紅葉、剪定etc.一年を共に追い愛することで、葡萄の存在がより身近に感じられ、花澤ぶどう研究所らしさをデザインを通して表現できたと自負している。何より、長いスタンスでお付き合いいただいた花澤ぶどう研究所に心からの感謝である。

新たな試みとして自園で収穫された葡萄をベースに、100%フレッシュジュースや、アイスクリーム、セミドライレーズンなど展開している花澤ぶどう研究所。その着実に地に足のついたチャレンジは、これからの果樹農家のいちモデルだと思っている。



花澤ぶどう研究所

岡山県岡山市東区瀬戸町下274-6

<http://hanazawa-grape.com>

* 旬の時期は各種葡萄が、オフシーズンは加工品がオフィシャルサイトからご購入いただける。

れんげ米で餅を搗く山イケメン

私の持っていないものを全て備えた彼は高身長に小さな顔、しかもイケメン。まるでファッション雑誌のモデルのような体型で卑怯なことに少年のような笑顔も装備している。んん〜・・・かないっこない。あろうことが名前が「正義」、しかも奥さんがとても美人ときたもんだから、どこをどう切り取ってもパーフェクトである。

そんな若夫婦が2016年に法人化した「株式会社コアラファーム」は三代続く倉敷市の米農家である。米の販売はもちろんのこと、その米を使って作る玄米餅・草餅・赤米餅が人気で、“懐かしくて新しい”をコンセプトに新たなチャレンジにも果敢にトライしている。今ではあまり見かけなくなったレンゲ畑、そもそもその起こりは、稲の休作期間(冬から春)にマメ科の植物を植え、根粒バクテリアを形成させ土を元気にする目的であった。時代は流れ、レンゲの力を借りなくても化学肥料を撒くだけで手軽に栄養分を補える農法が主流になってしまった昨今、そこに疑問を持ち始めた農家や消費者がいた。コアラファームもそんな米農家の一人だった。可能な限り化学肥料や農薬は使わず自然に近い形での農法を、そんな思いから自園ではレンゲ米を始め、特別栽培米に力を入れる。手間ひま、労働や気苦勞は山ほどあるけれど口に入れるもの、体と心を作るもの、そして日本人にとってとても大切な主食だから、自分が食べたいお米を作らなくてはいけない。”

と語る。そして反則の笑顔を見せる。見かけだけではなく志もイケメンである。やはりかなわない。また、小学生を田んぼに招いての田植え〜稲刈りの体験は恒例行事にするなど、食育にも積極的に関わりを持つ。子供らはその体験を通して心に大切な何かの種を植え、そして育ててくれることだろう。

実はコアラファームの小原正義君、密かに別の顔も持っている。大学ではワングル部に所属し、穂高岳山荘にアルバイト勤務。その後、穂高岳山荘従業員になり7年間勤務〜八ヶ岳・黒百合ヒュッテで冬季2シーズンアルバイトを経て、縦走、雪山、フリークライミング、アイスクライミング、冬季登攀、海外登山、挙げ句の果てにネパールのアイランドピーク、ニュージーランドのMt. Cook、Mt. Aspiring 西壁直登、モンブラン、北アルプス遭対協にて救助隊として勤務などなど、(社)日本山岳ガイド協会が認定する登山ガイド・ステージIIも取得したバリバリの登山家経歴の持ち主である。現在は農作業の端境期となる7〜9月の期間、夏山登山のガイドを行っており、農家と山岳ガイドをこなすパワフルな生き様は、同じ男性からしてもカッコ良すぎ。改めて惚れ惚れでありますよ。ほんと、あやかりたい。せめてルックスだけでも。それだけでも十分シアワセかと。



株式会社 コアラファーム

岡山県倉敷市西田574

<http://88kome.net>

登山サイト「Original Line」<http://ol1.88kome.net>

手掘りが身上の蓮根農家

蓮根畑は普通、水が張られており、収穫時は太いホースから勢い良く水面下に放水し、浮いてきた蓮根を収穫するものである。しかし、倉敷市連島地域の蓮根収穫は少し様相が違う。畑の水が抜かれ、その表面をショベルカーが薄く土(泥)を刮ぎとり、そして人力により一本一本、蓮根を掘り起こすのである。文字通り、『蓮根掘り』直球。それは、この地が砂状であることから生まれた独自の収穫法であり、水圧に踊る砂の勢いで蓮根を痛めてはいけないといった配慮でもある。砂を含んだ泥で育った蓮根は上質だと県内外から評価が高い。しかし、重くて硬い水を含んだ泥を掘っていくのは、生半可な作業ではない。とてつもない体力と、培った勘と、頃合いを図る要領が必要とされる。

そんな連島で三代続く蓮根農家「高橋農産(ばしたか)」の三代目・高橋幹雄君は、真っ直ぐな好青年である。誰からも可愛がられるキャラは、彼の最大の武器かもしれない。お客様の紹介で、初めて会った時から、その実直で誠実な人柄は発揮され、“私にできる事は・・・”などと思わせるオーラを放っていた。誠に卑怯な存在である。ある年齢に達すると、自分の持っているものないものを客観的に分析できるようになる。私が彼の力になりたいと思わせるのは、残念ながら自分がどこかに置き忘れた「素直さ」を彼が持っているからだろうと思う。

そしてその素直さがそのまま、着実に誠実な農家としての大切な要素だと考える。これは農業を営む上で、とても大きな力である。

真冬の冷え込んだある朝、私はカメラを片手に彼の蓮根畑を尋ねた。畑の表面には氷が張り、顔や手が痛く感じるような日だった。すでに収穫作業は始まっていて、十人ほどがそれぞれの持ち場でこの地域専用の蓮根鍬を土に食い込ませていた。見渡すと高齢な方が多い。しかし、その作業は過酷なほどに肉体と精神を使っているのは一見してわかる。それぞれが白い息を吐きながら、その作業は黙々と続いていった。経験と勘で蓮根の伸びた方向を読み取り傷つけないように丁寧に、力強く鍬で掘り起こしていく。もし私がそれに参戦したとしたら、たぶん5分が限界かと容易に思えた。

その作業をレンズ越しに切り取りながら、カメラを構える側でよかったと思っている。なんと軟弱タイプの私であることか。

節ごとに、味わいや楽しみ方が違う蓮根、その美味しさは言うまでもないが、この縁を通じて、収穫の大変さや農家の思いなど身近に感じられた事に感謝する同時に、私は私の立ち位置で最良の仕事をしていただく事がそのお返しだと今更ながら考えるのである。若い子らに教えられる事は実に多い。



ばしたか【高橋農産株式会社】

岡山県倉敷市連島町鶴新田3127

<http://bashitaka.com>

*HPから掘り立ての美味しい蓮根が購入できる体制を美味しく只今準備中。

老舗でプロとはを学ぶ。

倉敷市玉島の溜川沿いに店を構える日本料理店「割烹・子元」素晴らしい中庭を愛でながらの吉事・宴会などに利用できる数部屋のお座敷と、地元に着した日常使いの食堂を有している。お座敷での会席料理は、瀬戸内で獲れた新鮮な魚介類から、季節を味わう山里の幸まで旬のご馳走を満喫し、食堂では気軽に楽しめるお昼膳から定番の親子丼、蕎麦まで提供してくれる。残念ながら、私はもっぱら食堂利用組の一人。

仕事を通して子元さんと出会わなかったら、割烹に対しての敷居の高さは拭えなかったかもしれない。私の育った環境や勤めていた先では、割烹や料亭とは縁がなかったのが大きな理由であるが、そもそも割烹と料亭の違いは？レベルの存在だったので、初めてお座敷に通された時は、見るもの聞くもの全てが新鮮でハイテンションになったことを憶えている。

屋号を抜染した暖簾をくぐり広い玄関に立つと、すでに凜とした空気に五感が包まれる。季節の移ろいをさりげなく配す様は「設え（しつらえ）」という日常では使わなくなってしまった言葉が蘇ってくる。家族や親しい人と、また結納などに利用されるであろう清楚な個室から、宴会や会席にちょうど良い広さの部屋、そして大人で押しかけても大丈夫な大広間まで、どの部屋もお客様が何時来られても良いように設えられている。

廊下から望める手入れの行き届いた中庭は山水の世界を見事に再現され、堀（池）で緩やかに泳いでいる錦鯉の色彩は、訪問者の目や心を和ませるだろう。

ここまで書けば、やはり敷居が・・・と思われるかもしれないが、決してそんなことはない。

それは玉島という土地柄が醸すものなのか、それとも女将・根本和子さんの人柄からなのか、どこか懐かしくどこか穏やかな気持ちになってしまう「親み」が存在するのだ。

割烹とは特別な存在ではなく、日々リズムをつけ日常に寄り添った地域の食事処。

食を通して四季を楽しみ、ハレの日に集い、親しい人と懇親を深める場所なのである。

何歳になっても教えられることは山ほどあり、学ぶ楽しみは尽きないものと子元さんに教えられた。

厳選した食材と、確かな技術により作られる料理であるから、美味しいことは言うまでもなく、それらの組み立て方、組み合わせ方に料理長の高度なセンスが伺える。色彩、高低、形状、全てが美しく構成され、それを配する器も素晴らしい。

そしてそこから先の撮影やデザインに関しては一切口出しをせず全て「私に任せてくれる」といったスタンスも本当に有難い。

プロvsプロとはそういうものだと思感させられる。その分、私の責任は重大だけど・・・。



割烹 子元

岡山県倉敷市玉島阿賀崎1丁目4-8

<http://kappo-nemoto.net>

*食堂で食べられる季節替わりの御膳は公式サイトからご確認いただけます。

我ら昭和30年代生まれ

玉島で三代続く市場「株式会社 浅原青果」地域に密着し、野菜や果物の卸から直接販売までおこなっている。

玉島には古くから市場が集まった通りがあり、店舗の数は減ったものの今でも新鮮な食材の順路を担っている。浅原青果もその中の一店舗として創業以来、旬の地元野菜や白桃、葡萄など直接農家から大量仕入れを行なっている老舗である。この浅原青果は、大きく分けると3つのセクションに分かれている。それぞれ名称は違うが志は同じ幹から生え、それぞれの枝を伸ばし、葉を茂らせている感じである。

まず母体にあたる存在の株式会社 浅原青果、青果卸を商い、大手スーパーや独自の販路を持ち野菜や果物を提供している。

次に「マダムキッチン」こちらは手作りの惣菜を製造し、大手スーパーや小店舗、イベントなどで販売。そして「株式会社 粹然」子息である浅原裕哉君が代表者となり浅原青果から仕入れた新鮮な食材を使ってジャムやジュレなどの加工品、一次加工（OEM）まで行おこなう。マダムキッチンも粹然が運営している。青果・調理・加工、3つの形態がそれぞれリンクしながら上昇するイメージだろうか。

社長の浅原真弓さんは私と同年代で、同じ時代を生きてきただけに価値観、判断基準がとても似ている。同時に、二人ともマグロ体質

なので、止まると酸欠で死んでしまう同族ゆえに、気を許し合える貴重な存在であり、包み隠さずで話し合える希少な同志だと勝手に思っている。

しかし当然ながら立場、業種が違うので自ずと見える景色も少し違っていたりするので、それぞれの景色を共有しながら、仕事だけではなく生き方なども含め毎回萬話に花を咲かせる。話は脱線しながらの毎回長時間となるのが、困ったもんだと自覚がありつつも、実は双方それを楽しんでいるタチの悪い癖（へき）あり。ともあれ私にとって、とても頼もしい存在であり尊敬する社長である。

彼女と知り合ってから、私の世界は驚くほど広がった。今まで繋がらなかった様々な分野の方と知り合えたり、玉島地域の歴史や現在を教えてもらったり、市場の動向や青果の流れ、農家や作物に関して今後の課題など、私にとって学びであり宝であった。

そこから広がった人脉や、やり甲斐のある仕事の派生も多く本当に感謝している。

そのお返しをいつかどこかで思っているが、なにせ吹けば飛ぶような存在の私、すぐには返せそうにもないので永い目でお待ちいただくこととす。（自己完結）



株式会社 浅原青果

岡山県倉敷市玉島1丁目10-25

<http://www.47club.jp/32M-000019>

株式会社 粹然 <http://www.suizen.net>



1頁の写真館

あしたねBooには、さまざまな商材が届けられる。野菜や肉、それらから作られた加工品やスイーツetc. あるときはそのまま撮影し、またあるときは調理〜テーブルコーディネートまで整えての撮影となる。それらは、その後私が制作するWebやリーフレットなどに活用したり、ご依頼主にそのままデータとしてお渡ししたりと、いろんな場面で華を添えるビジュアルとなっている。

どちらにせよ、どんなシーンで美しさやおいしさ、物語性をアピールするチカラある写真でないといけない。そんな事を毎回考えながら、商品を最大限にアピールするシチュエーションやカラーリングを思考しながらセッティングをおこなう。

今日のこの商品も、みんなが喜んでくれる輝きを放っているだろうか？そんな気持ちでファインダーを覗く自分がある。



Ashitane Boo 4D

Delicious foods~Delicious picture. and Delicios Design.



コアな夫婦がつくるアヒルの米



表紙に登場していただいた森安かなさん。彼女と初めて会ったのは県民局が主催する農業者研修会で、私が生意気にも講師としてデザインの重要性を伝えた時だった。

～作ることから伝えることへ～そんなテーマだったように記憶している。その中で、真剣な表情で聞き入れてくれたのがオルトファーム「阿比留屋」のかなさんだった。ご主人・晃司さんと共にアヒル米や小松菜を育てる農家である。

アヒル米(アヒル農法)とは、アヒルの糞を田んぼに放し、虫や雑草を食べてもらう。アヒルの成長に伴い水掻きは土に新鮮酸素を供給し、雑草を制御し糞は稲の栄養となる。なんて合理的な農法だろう。アヒルの力を借りて農業や化学肥料を使わない上、最終的にはそのアヒルも食卓に上る流れとなる。

アヒルと言っても日本では合鴨と呼ばれている「チェリバレー種」である。コクがありながらも肉質が柔らかいと好評。そして新たに仲間入りしたのが「新大阪」と言う比較的新しい品種。新大阪?~この名前に私はがっかり食いついてしまった。詳しく聞くと「大阪アヒル×北京ダック」から生まれたから肉質の良いアヒルとのこと。新しい大阪アヒルだから『新大阪』。この名をつけた人、狙ったのか天然なのか定かではないが、なんと演歌的でキャッチーな命名ではないかと唸ってしてしまう。オルトファームでは、この農法で育った「ア

ヒル米」と一緒に育った「アヒル」を、会員制で販売している。会員登録をすると新米とアヒルがセットになって自宅に届けられる。(もちろんアヒル肉としてもOKです(ご安心を)アヒルが米を背負って家までやってくる!そんな発想が面白い試みである。

ところで、何を隠そう私は彼女がとても好きだ。とても純粋で真っ正直な人柄は、ひと歳とった私には眩しいくらい魅力的で可愛く感じる。「こころねが良い」と言う言葉があるが、養おうとしてもなかなか養えないのがこの「こころねの良さ」、それを持っている彼女にはいつも元気をもらっている。彼女と会うたびに擦れて燻んだ中年男は、ああ、ピュアな頃に戻りたいと遠い目になるのである。

パートナーの晃司さんについて。彼はとてもマニアックな人。何がマニアックかと言えば・・・上手く言えない。全てに置いてコア体質? 農業に必要なちょっとした道具は自分で作り、料理や菓子も作る。パソコンやメカにも強いし、様々な酒にも詳しい。一体何者? しかも睡眠時間異様に短いと思わず突っ込んでしまいたくなる存在である。そんな彼が選んだ農業だから、きっと独創的な農家になっていくのだろうと大きな期待をしている。「雛形に収まらない農業」そんなオンリーなポジションが似合うご夫婦である。



オルトファーム(阿比留屋)

岡山県備前市福田1046-1

<http://ahiruya.jp>

*アヒル米や土手で天日乾燥させた干瓢など、オフィシャルサイトからご購入できます。

おかやま☺️ハレ晴れ 【あしたねBooのこと】

まず最初に、このタブロイド紙を製作しようと思いついたのは昨年末のことだった。何らかの形で今まで仕事を通し関わらせていただいたカッコイイ方々を、どこかで紹介したいといった思いは常々抱えていたが、それがウェブなのか印刷物なのか、それとも写真展などの場なのか漠然としたイメージでしかなかった。

そんな時、担当させていただいた「備中食べる通信・おんころりん」の写真を含むデザインワークに、紙媒体の素晴らしさを再認識し、そしてこのタブロイド紙といった具体的なビジョンにたどり着けたのだ。「備中食べる通信おんころりん」製作にお声をかけていただいた編集長・浅原真弓さん、一緒に歩いてくれたライターのエビすあきこさんに心より感謝、本当にアリガトウ。

もともとアパレル関係のデザインに身を置いていた私は、「魅せる」ことを主体としたデザインワークを日々行っていた。そこには流行があり、仕掛けがあり、そしてスピードがあった。とても刺激的でとてもやり甲斐のある仕事ではあったが、本質的な『物語』や『思想』は薄かったように思える。同時に、プライベートでは幼少期から関心の強かった『食』に触れながら、個人的にスキルや情報を貪欲に吸収する毎日だった。本職では得られない自由や喜びが存在し今考えると仕事、プライベート両方で心のバランスをとっていたのかもしれない。

しかしいつしか日増しに募る「食」への思いに嘘がつけなくなってきている自分がいた。所属していたデザイン事務所を卒業し食にまつわる商品プロダクトからグラフィックデザイン、ウェブ、調理から撮影まで網羅する欲張りなデザイン事務所「あしたねBoo」を起業。早いもので今年で足掛け7年になる。

アパレルの仕事は物語や思いが薄いと話したが、「魅せる力」がある。逆に食の仕事は物語や思いがあるのに「魅せる力」が弱い。ならば両者の良いところを集め融合しデザインや写真で表現すれば、きっと今までに無い素晴らしい発信ができるのではないかと!といった五十路に踏み出そうとしている男の青二才発想は、様々な方と繋がることで具体的なカタチを形成し今に至る。やはり仕事とは人の繋がりであり、誠実であり、そして真っ直ぐな思いではないかと、この歳になって改めて思ったりする。受け取った「思い」を一緒に考え模索しながら次のステージへ案内する。それが「あしたねBoo」の仕事であり、喜びである。今更ながら、一向に青臭いところは変わっていないが、そんな自分がけっこう好きだったりする。

【編集後記】

紙面でご紹介した方々は岡山で自分らしく頑張っている人たちである。同時に、私にとっても魅力的な存在でいつも刺激をいただいている。自然を相手に、農作物を育て生計を立てる苦労や努力、そして楽しさ面白さ。

地元の食材を使い、さらなる美味しさに昇格させるパティスリーや割烹など、誰にスポットを当てても、論文くらいのページを割いても伝えきれない物語に満ちている。本来ならもう少しページ数を設け、たっぷりご紹介したいところではあるが、なにせ製作する時間を捻出できない不器用な私なので、ここはご容赦願います。

もっと詳しくお知りになりたい方が居られたら、是非とも直接お店を訪問したり、オフィシャルサイトを覗いたりしていただきたいと切に願う。そこには、本誌では語りつくせなかった、それぞれのストーリーがあり、それぞれの魅力や個性が溢れているはずだから。

晴れの国おかやま、本日も『ハレ晴れ!』
地元岡山で、地元を愛する人々と共に商品育てられる立ち位置に感謝をしながら、「あしたねBoo」は、今日も自分らしい、自分にしかできない仕事に動いております。
これまでも、これからも「あしたねBoo」をどうぞよろしく!



2017年4月発行
企画・発行元：株式会社あしたねBoo
〒701-0221 岡山県岡山市南区藤田4-1
撮影・デザイン・文・編集 (株)あしたねBoo
山本ケイジロウ

株式会社 あしたねBoo

<http://ashitane.com>

撮影からグラフィックデザイン、ウェブ制作、調理再現まで、「食」に関するデザインはトータルでお任せください。
まずは、お気軽にご連絡を。

info@ashitane.com

