



新鮮な食事が集まる日常の豊かな食文化

ローカルファースト 培養への期待

株式会社商い創造研究所 代表取締役 松本 大地

今号のテーマであるカルチャー(CULTURE)は文化の他に、培養という意味がある。培養は草木を養い育てることだが、物事の根本が成り立つ基礎になるものを養い育てるという深い意味がある。ローカルファーストの思想の根元は何かと問えば、地域の持続可能な営みを実現する手段であり、けして自己中心的なミニマムではない。その考え方を浸透させ育てていく培養があって、はじめてローカルファーストが文化になっていくのではないだろうか。

農業のことを英語ではアグリカルチャー(Agriculture)と言い、ラテン語のAger(畑)とCultura(耕す)の合成語であり、ここでもカルチャーが含まれる。培養で育っていく農業は、同一のモノを機械的に生産する工業とは大きく異なり、自然との共生により生産されるため、培養する気持ちがないと長続きしない。世界で広がりを見せている街中のファーマーズマーケットも日本ではイベント対応が多いが、欧米では顔見知りの住民が日常の延長として利用したり、地元のレストランオーナーが仕入れてお店で活用したり、ボランティアの活動拠点になるなど、**皆で生産者をサポートしていく**という精神があり、消費者側も購入することで**支援する**という培養の相互作用がある。このようにファーマーズマーケット1つとっても、人と人のつながりが良質な地域コミュニ

ニティーをつくる視点があると、持続可能なカルチャーに育っていくのである。

今秋、ローカルファースト研究会のフランスとスペインの地域文化都市視察に参加した。フランスでは『フランスの地方都市にはなぜシャッター通りがないのか』の著者であるヴァンサン藤井由実さんのアントンでアンジェ、ボルドー、ビアリッツを、スペインは筆者のアントンでサンセバスチャンとビルバオを訪れた。それぞれの街には歴史があり、賑わう営みがあり、誇りがあり、アイデンティティがあることで特有の地域の文化がつくられていた。その大きな要素を占めているのが、商業の古い歴史を持つヨーロッパの小型店である。家族経営の生鮮食品店、生花店、パン屋、デリカ店など自分で仕入れ、つくり、自分で売り切る店舗には、店頭に面白さと活気が溢れる。サンセバスチャンのバル街のように、地元で採れた食材を使ったそこならではの料理は、地域食文化へと昇華する。これはいくら大資本の小売・流通企業でも入り込めない領域である。まさにローカルファーストにより地域資産が地域産業として永続的に保たれ、地域生活文化として培養されていると実感した。

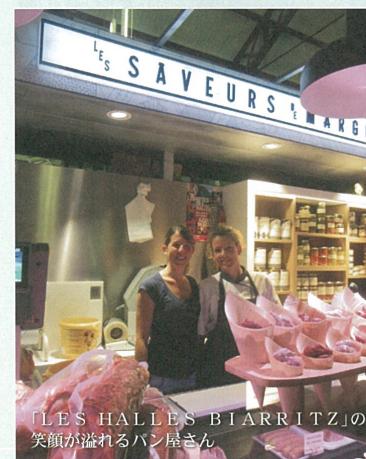
地域生活文化とはイコール日常の豊かさであると教えてくれたのは、ビアリッツの市場「LES HALLES BIARRITZ」であった。青果、魚、肉、パン、チーズ、ワイン、生花そしてバル風の小さなカウンターの飲食店が融合する。朝7時30分に営業がスタートすると、新鮮なローカルの食材を求める住民、朝食を食べにくる住民とのフェイストウフェイスの挨拶やおしゃべりが始まる。**幸せとは何気ない豊かな日常生活を過ごすこと**であり、まちの魅力とは楽しく幸福に暮らせる

場所であり、ローカルファーストによる街の個性、自立が保たれたところは、幸せのエッセンスづくりに繋がっていると確信した。半面、街にチェーン店舗の集まる度合いが高まるほど、地域特有の培養が無くなり危険信号が灯る。そこにはわざわざ訪れる必要性は無くなり、街への思い入れも薄まり、文化も醸成できない街になってしまうからだ。

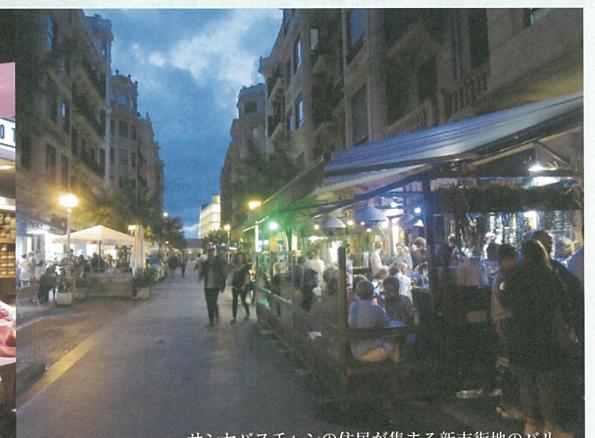
培養としての地域食文化の他、街には表と裏のカルチャーがブレンドされることでできる界隈性文化がある。界隈性とは、古くからの個性と新しい個性が共存しながら、街並みを形成している状態のこと。魅力的なまちには、きちんとした街のインフラと、路地や横丁の曖昧さが程よく共存している。表のカルチャー一面だけではおもしろくない。かといってすべてが裏ではただ雑多な街になる。今回訪れたサンセバスチャンとビルバオは、表裏の魅力がバランスよく交わっていた。ヨーロッパの元気なまちは、どこも表の新市街地と、裏の旧市街地が棲み分けされて同居し、人が街中に集まる仕組みがつくられている。**実現するにはしっかりとした都市計画、地域計画を定め、開発と保存の線引きと、交通計画が必要となる。**そこに道、公園、学校、公共施設の社会インフラと、民間の店舗や商業施設、住宅やオフィスといった生活インフラがブレンドされて地域文化を育むことが肝要だ。街角のカフェやレストランのテラスや公園や広場などには人が集い会話を楽しみ、まち自体が居心地の良

い大きなサロン(居間)のような役割を果たす。住むのにも歩くのにも楽しいところは交流空間が自然発生する。また良質なまちには、昼間だけでなく夜間に市民が交流する素晴らしい生活文化と経済が成り立つ。サンセバスチャンは観光客で溢れる旧市街地のバル街が有名だが、住宅地が多い新市街地には住民が毎晩訪れるバル通りがあり、赤ちゃんから、若者や成人、お年寄り、障がいの方々も車椅子で賑わう街区に集まる。その光景を見るにつけ、高度成長と共に失われていった日本の良きご近所の界隈性を取り戻さなければならぬと痛感した。

人と人、人とモノが出会い、新たな文化が形成され、文化の化学変化が起こる。それには多様性と共に、地域ならではの**ローカルファースト志向の培養が欠かせない**。茅ヶ崎のローカルファースト活動は、当初の理念の啓蒙や広がりについては、一定の実績を残してきたが、まだ醸し出されたコクやエネルギーは不足している。これからは、実際に地域に根付くローカルファーストの多くの姿を実現していく次のステップになってきたと思う。ローカルファーストな地域食文化をどう培養していくか、ローカルファーストな地域界隈性文化をどう培養していくか。この2つの戦略、戦術から行動計画、運営計画の第2ステップでの培養に期待をしたい。そのステップをクリアすることで、誰の目にも、茅ヶ崎ローカルファースト文化と映っていくだろう。



「LES HALLES BIARRITZ」の笑顔が溢れるパン屋さん



サンセバスチャンの住民が集まる新市街地のバル