



人間牧場主・年輪塾々長  
若松 進一

## コミレス雑感

私の親世代は戦中戦後を生きてきた、物の不自由な時代ゆえに、「食べるために働く」時代だったように思います。そのため食べるものの殆どを、料理は勿論のこと原材料までも自給する徹底ぶり、かまどで調理し家族がちゃぶ台を囲んで食べることは当たり前で、光景でした。ところがガスの普及というエネルギー革命によってかまどは消え、炊飯器のボタンを押せば美味しいご飯がほぼ間違いなく炊けるし、冷たいものも電子レンジによって火を使うことなく熱々のものが、いつでも食べられるようになったのです。その変化に呼応するように外食産業が普及し、中食と呼ばれる調理した惣菜がスーパーやデパートの食品売り場に並び、お金さえ出せば何でも揃う便利な世の中になってきました。包丁やまな

板がなくても別に困らない女性の爪は、まるで貴族のようなネイルアートで飾られ、水仕事もせず主婦とは呼べない状況になっています。しかし一方では主夫になった男性が台所で食器を洗い、生ゴミを出す姿も増えてきたのです。

そんな中、最近外食産業やファミリーレストランとも違うコミュニティ・レストラン（通称コミレス）があちこちで出来始めました。「見る」「買い物をする」「食べる」「体験する」「泊まる」の五つのテーマを掲げたグリーン・ツーリズム運動の普及もあって、地域づくりから発展した観光振興の一つとして、コミレスは安い・美味しい・温かい・安心安全をテーマに次第にその勢力を広げようとしています。ですが、資金や人材、運営においてその前途は決して甘くはないようです。

元々このようなコミレスはかつての日本の各地に存在をしていました。田舎から都会に出てきた大学生を相手にした街中の食堂もその一つで、おふくろの味を売り物に貧乏学生の胃袋と心をしっかりと掴んで、栄養不足な学生の大きな味方となっていたのです。

さて普通の食堂やレストランでもないコミレスが目指すものは一体何かと問わ

れたら、「お袋の味」「地産地消」「安心安全」「本物」「手づくり」などの言葉が浮かびますが、これらのどれが欠けてもコミレスという看板には偽りがあるとしか思えず、むしろ食堂やレストランより味、素材、技において、厳しいハードルがあるような気がするのです。今時ですから金額は相応であれば消費者も納得してくれるため、余り気にすることはありませんが、最小の投資で最高の効果を上げることが並大抵なことではなく、ましてや続けることになると、リピータに対する情報発信や経営のノウハウが要求され、ニーズは感じながらも上手いかわなくて途中で投げ出した事例を、私も仕事柄沢山見てきました。

その失敗の原因は幾つかあって、その一つがコミレスがサービスマスターやビジネスであることを意識できない人たちが多いことです。農業や漁業をやっている人は農協や漁協という組織の中で生きています。生産と販売が分離され、採るだけ、作るだけでよかったです。ましてや何かにつけて補助金や助成金の恩恵を受けてきた人たちが、いきなり自己資金でサービスマスターやビジネスをやろうとしても、上手くいくはずがないのです。コミレス

の当事者にその能力がないのであれば、ノウハウを持ったコーディネーターの力を借りなければならぬのは当然のことなのです。

もう一つは地域と地域人、それに地域外の人の巻き込みが難しいことです。地域は地域を守ろうとする余りに外の新しい風を受け入れない保守的な風土があり、さらに地域はどنگりの背比べで無責任な部分が多く、何でも平等でないと気がすまず、経営方針決定に時間がかかり過ぎるのです。手を引つ張らず足を引つ張る田舎のエゴから抜け出して行くためにはリーダーの存在も欠かせないのです。

コミレスで思い出すのは、名古屋から車で一時間ほどの岐阜県中津川市にあるバーバズダイニングというコミレスです。農家のおばちゃんたちが始めたこのレストランは①新鮮な朝どりの野菜を使う②メニューがない、というのが特徴です。自分たちが食べても美味しい自分たちの作った野菜を自分たちでその日の朝収穫し、その野菜の最も美味しい食べ方を自分たちで考え、調理して大皿に盛り付けるのです。普通のコミレスであればメニューが用意され、お客さんはそ

のメニューの中から個別に好きなものを注文しますが、ここでは九十種類のレシピのようなものがあって、そのレシピを基本に毎日六十種類もの料理が所狭しと並べられ、お客さんは好きなものをバイキングのような形で選んで食べるのです。自分たちが作った野菜の美味さを引き出す料理の技は、これこそ農家のおばちゃんの腕の見せ所なのです。年間売り上げ八千万円を越えるバーバズレストランには、しっかりとリーダーがいて、地域と地域人をしっかりと巻き込んでいるのです。そして何よりも嬉しいことは、「美味しかった」というお客さんの一言だそうです。バーバズダイニングで働くおばちゃんたちはここで働くようになって、「農家に対するイメージが変わった」と異口同音に答えます。その言葉には田舎に住む誇りと農家に嫁いだ喜びに満ち溢れているようにも思いました。

生きるために働いた私の母の時代は、味噌を作ることも、ご飯をかまどで炊くことも、また冠婚葬祭で人をもてなすこともある意味義務のような形で、姑から嫁に生活の知恵として受け継がれてきました。

現代の母親と称する親たちは、子どもにおふくろの味さえも伝えることのできない寂しい世代になってしまいました。が、せめてこれからはせつせとコミレスに通って、味と料理の仕方を習って欲しいと願っています。

料理を提供するだけだったら普通のレストランと何ら変わりはありません。「美味しい」という極めて奥の深い一言が子どもの口から発せられるような、味と調理の伝承の場所にコミレスがなっていて欲しいと願っています。

コミレスは 素材と調理 決め手です  
「美味しい」一言 出れば最高  
メニューを 人に合わせて 作るより  
素材にあわせ 料理を作れ  
ばあちゃんが 母に伝えた 数々は  
妻から嫁に 伝うすべなし  
よく聞いた 農家嫁いだ 嘆き節  
やる気になれば コミレス起業  
(若松達一笑売唆呵より)