



episode.06

大地からカフェへ ～古民家で味わう有機の恵み～

話し手 蒲生茶廊 zenzai
はま ち かつのり
浜地 克徳さん (昭和40年2月10日生)

聞き手 鹿児島県立加治木工業高等学校
2年 永田 絢奈 2年 福重 理子
2年 山園 勝真 2年 花田 翔太

「都会で暮らす疑問」

大阪市出身で、33歳まで大阪でお店や博物館などのデザインをする仕事をしていました。

デザイナー時代はコンペとって競争ばかりの日々でした。その頃は、自分が持てる技術や才能を大企業の利益のためだけに使うことに疑問を感じていたんですね。それと大都会で暮らすということに問題を感じたんです。東京や大阪に一極集中しすぎるあまり、過度な競争が生まれるんです。他にも交通渋滞とかヒートアイランド現象とかも嫌だったんです。

シンプルな生き方が良いと思っていたんですね。当時、漠然とした目標があって、あまり人がいないところで野菜を作って喜んでもらう、私が野菜を作り、その野菜で妻がカフェをするという目標という夢がありました。

そして、33歳の時に農的な暮らしに関する本を読んだりして有機栽培のことを知り、自分の生き方としていいなと思い、自然豊かな鹿児島に移住をしました。



「店名は周辺文化をヒントに」

この古民家を借りたのは2006年頃。当時、古民家カフェというのはあまり見当たらず、私もカフェをしようと思っていたわけではなく、始めは住むためだけに借りたんです。

一年くらい普通に子供達と生活していたら、ひょっとして、ここでカフェをしたらお客様に喜んでもらえるかもしれないと思ったんです。部屋も広いし、庭もあるし。それで自宅開放型カフェとして始めました。

店名の「zenzai」は、ここでお店を始めるにあたって、近所に蒲生八幡神社があるんですけど、神社に向かう参道の茶屋というような位置付けで、甘味処としてぜんざいは出そうと決めていたんです。だから「zenzai」という名前にしました。

ぜんざいという名前は意味がとてもよくて、漢字で書いたら「善哉」(よきかな)って書くんですね。「善哉」は非常にいいなと思いました。うれしいとか美味しいとか、よきよきって感じで、仏教用語でも「善いと感じて誉める」という意味もあるし、ローマ字にしてもシンプルにという感じです。



「こだわりは地産地消」

店のこだわりは、まず自分で作った無農薬の野菜を使う。自分で作った野菜で足りない場合は、地元の有機農家さんから分けてもらう。それでも足りない時は県内産とか、できるだけ近い所のものを使うようにしています。お魚にしても鹿児島近海で獲れた魚、お肉も、鹿児島の黒毛和牛、というような感じで、できるだけ近くの旬の食材を使っています。

今、庭で生えているのが、なす、大葉、インゲン、大根。サトイモもここで採ります。

もう一つ近所に畑があって、そこでは、サツマイモ、オクラ、サニーレタス、ニンジンとか。こちらも無農薬で栽培していますね。

栽培しやすいのは、蒲生に限らず鹿児島県全体に言えますが、シラス台地で台風も多いですから、基本的に根菜類。大根とかサツマイモとか、そういったものが栽培しやすいっていうのはありますね。

蒲生で美味しい作物はお米ですかね、蒲生は土地柄(温暖で灌漑用水の設備が整備されているため)水田が多いので、自分では米作りはしていないんですけど、蒲生の有機農家さんが作ったお米を仕入れています。



「私にとって最高のデザイン」

最高のものづくりは何かって考えると、有機農業は、最高のものをデザインできる仕事だと思うんですね。環境を守りながら食べ物という命の糧を作る。それをお客様に食べてもらうとその人の命になる。だから有機農業は、「最高のものづくり」と「環境保全」の一石二鳥。

この店は仕事の場でもあるんですけど、私にとっては作品なんですよ。この店や事業自体は総合デザインでありアートでもあります。

だんだん放っておくと、古ぼけていったり元気がなくなっていったりするから、できるだけ輝きつづけられるようにメンテナンスもして進化する。新しいスタッフも入れたり、常に生き生きとした、生きる作品として維持していきたいなと思っています。

