

人むすびの場

第43回テーマ

“食の魅力と楽しさを広げる”
～被災地を励ます『1000人パエリア』～

日時	平成24年2月29日(水) 午後7時～9時
会場	スペースU
企画運営	“人むすびの場”づくり企画運営チーム

人むすびの場”をともに創りませんか？

- 「むすひ(産霊)」とは、ものを生み出す力のことを表す古語です。場には、不思議な力が宿ります。何かが生まれ行くエネルギーに満ちています。
- 「人むすびの場」は、ご参加の皆さん全員が「場づくり人」として、思いと知恵を分かちあう「対話と創発の場」です。
- 他者との対話を通じて見えてくる自分自身の思いへの気づき、次なるステップへのヒント、自然と生まれるつながりの発展の機会としていただけたらと思っています。
- 私たちの世界は、「人と自然」「人と人」のつながりが薄くなり、様々な問題を抱えています。でも、世の中には人財、知恵もそこかしこにあり、結び合うことで問題解決のパワーも生まれてくるに違いありません。
- 今の自分の一歩が、世の中がよくなることにつながる。そんな互いの思いを分かち合うことから、「和・環」となって、何かが変わることを信じている人々の集まりにしたいと思います。
- 「人むすびの場づくり企画運営チーム」へも是非ご参画ください。
- 新しいアイデア・企画の提供など、もろもろご意見をお待ちします。



プログラム

- 19:00 ◆オリエンテーション 人むすびの場とは
“人むすびの場”づくり企画運営チーム 高重 和枝
- 19:05 ◆スピーチ
「食の魅力と楽しさを広げる
～被災地を励ます『1000人パエリア』～」
村田 禮三(むらた れいぞう)さん
(すぺいん亭 オーナーシェフ/
NPO 1000人パエリアプロジェクト 実行委員)
- 19:50 ◆人むすびカフェ
ファシリテーター 角田 知行
- 20:55 ◆本日のまとめ
21:00 終了
交流会(ピアンタ)



「食の魅力と楽しさを広げる

～被災地を励ます『1000人パエリア』～

ゲスト 村田 禮三(むらた れいぞう)さん

(すぺいん亭 オーナーシェフ/ 1000人パエリアプロジェクト 実行委員)

◆20歳の頃、アルバイト先のフランス料理店の支配人に見込まれ料理の道へ入りました。27歳の時、出会ったスペイン料理の道で修行を重ね、44年間、料理一筋できました。能登で過ごした子ども時代は、月に一度はおいしいものを食べたい！と新聞配達や牛乳配達をしながら、夢見ていました。絵を描くと、天才と言われた時代がありましたが、家が貧しくて続けることができませんでした。

◆食をつくるときは、「愛情」を込めるということはないです。「情熱」でもない。ただ一生懸命。一番になりたい！と思ってつくります。腕が上がるということは、給料が高くなることだからです。生活ができるようになると、10人の中の1番、100人の中の1番と、本場のコンクールや博覧会に参加して腕を磨き、探求してきました。

◆人のできないことをしたいと思い、大鍋パエリアの魅力を知ってからは、直径5.5mの鍋でギネス記録を樹立しました。以後、数々のイベントやテレビ番組で料理を制作してきました。誰もができないことをやっています。

朝、6時半から自分で仕込みをしています。それが11時までかかります。そのくらい時間をかけないと、雑味(こく)のある美味しいソースはできません。若いスタッフには、朝早くからで気の毒なので自分でしています。

◆日常は数字のことを考えています。「経済」があって、よい従業員が集まり、よい料理ができる。そして、よい店にする、いい空間をつくる。そうして、心地よい店づくりに努めてきましたが、お客様の側にも皆さんに楽しんでいただけるようにマナーを求めます。

◆大手のファミレスが地域にできたときに、価格競争をするようになります。そこで働いているのは地域で生活する人です。どんな食材を仕入れているか、間近に見ています。働いている人に認められる店でないと思われれば老舗になれない。自分は、時間経過とともにブランドになっていく店をつくりたい。

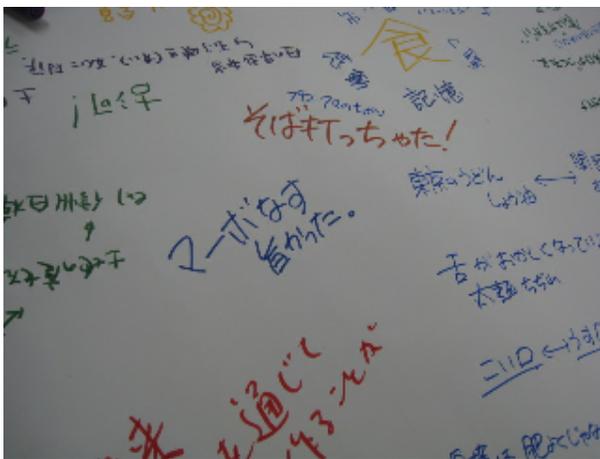
◆日頃、自分はコックですから、政治にも経済にもかかわらず、料理のことだけ一生懸命にしています。私が私である何かをしたい。自分ががんばっていないと結果を出せません。人が、ウワーっと声が出る空間づくりを、手づからやっています。いろいろチャレンジをしているのも、そのチャレンジが経済につながり、自分がリーダーをしているチームの人たちが「このおやじのもとで働いてよかった」と思ってもらえるよう日々、演じています。

◆昨年からは食を中心に皆が元気になるようパエリアでまちの笑顔をつくりたいと東日本大震災の復興支援活動として「1000人パエリアプロジェクト」を宮城県山元町などで行ってきました。

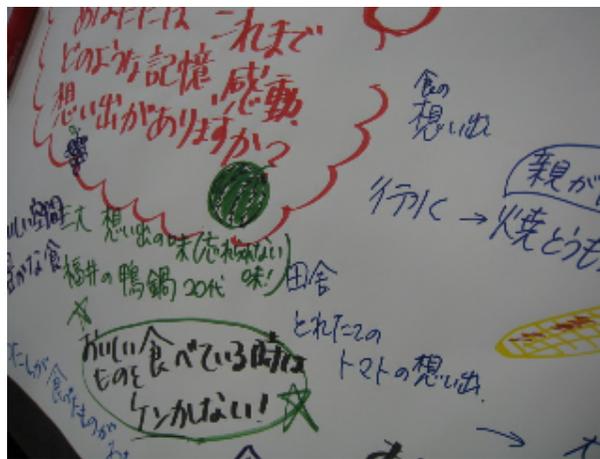
被災地でボランティアをするのは、自分のためにやっています。自分の背中の荷を下ろすような気持ちです。

【村田 禮三さん略歴】

1948年石川県生まれ。20歳の頃、料理の道に入り、27歳で都内のスペイン料理店に入店。新店出店に伴いスペインへ渡り料理を修行。81年独立。大鍋パエヤの達人・ガルビスに師事し82年、直径5.5mの鍋でギネス記録を樹立。以後、数々のイベントやテレビ番組で料理を制作。また、82年にはヘレス・デラ・フロンテラで日本人初のベネシアドールの称号を、90～92年にはパエヤの本場スエカのパエヤコンクール・国際部門で3年連続優勝を獲得した。83年「すぺいん亭」を本格的に開業。98年に2店舗目の「スペイン市場」をオープン。



フォトギャラリー

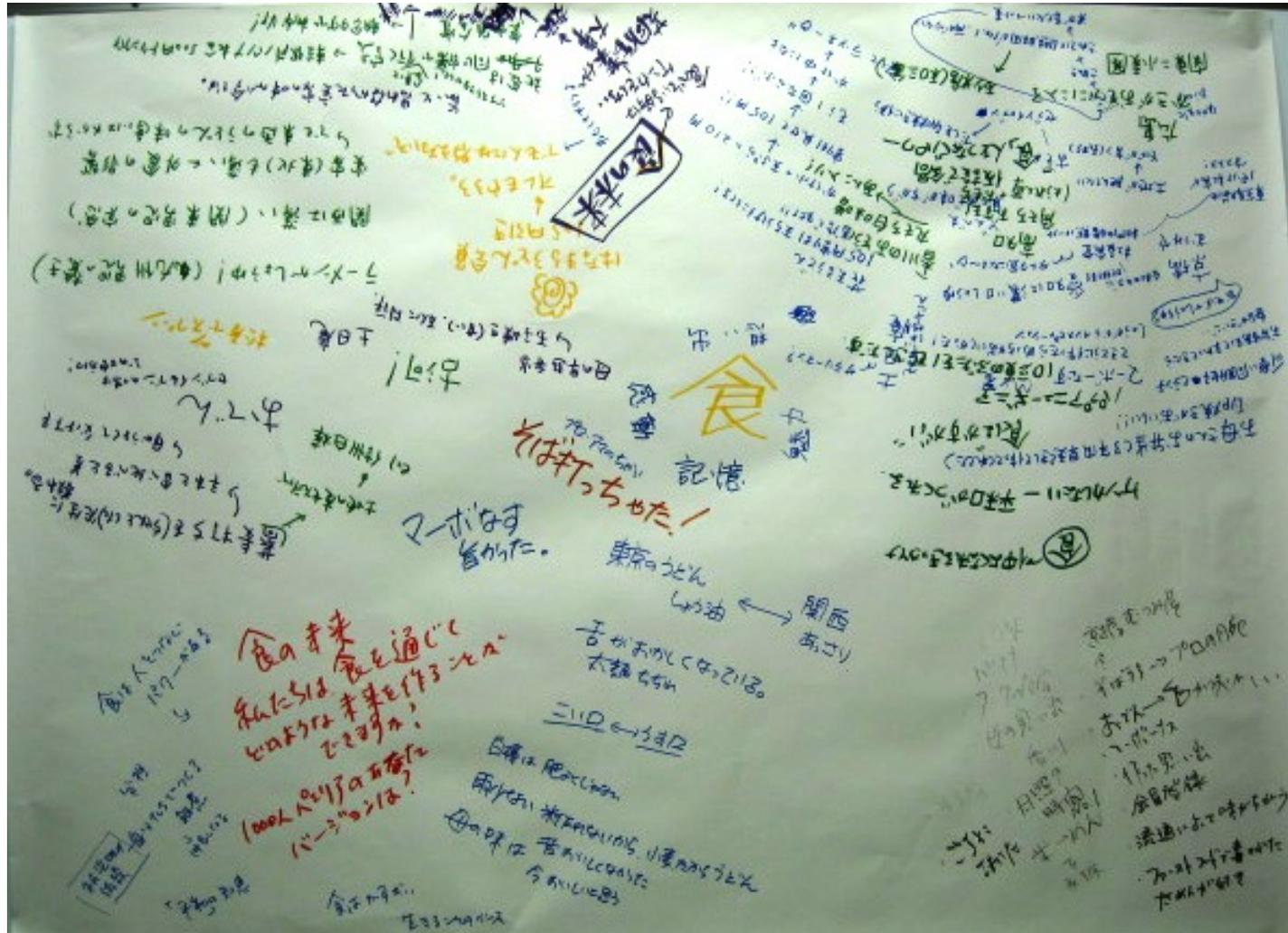


人むすびカフェ

「食の魅力 あなたにはこれまでどのような記憶、感動、思い出がありますか？」

「食の未来 私たちは食を通じてどのような未来をつくることができますか？」

1000人パエリアのあなたバージョンは？」

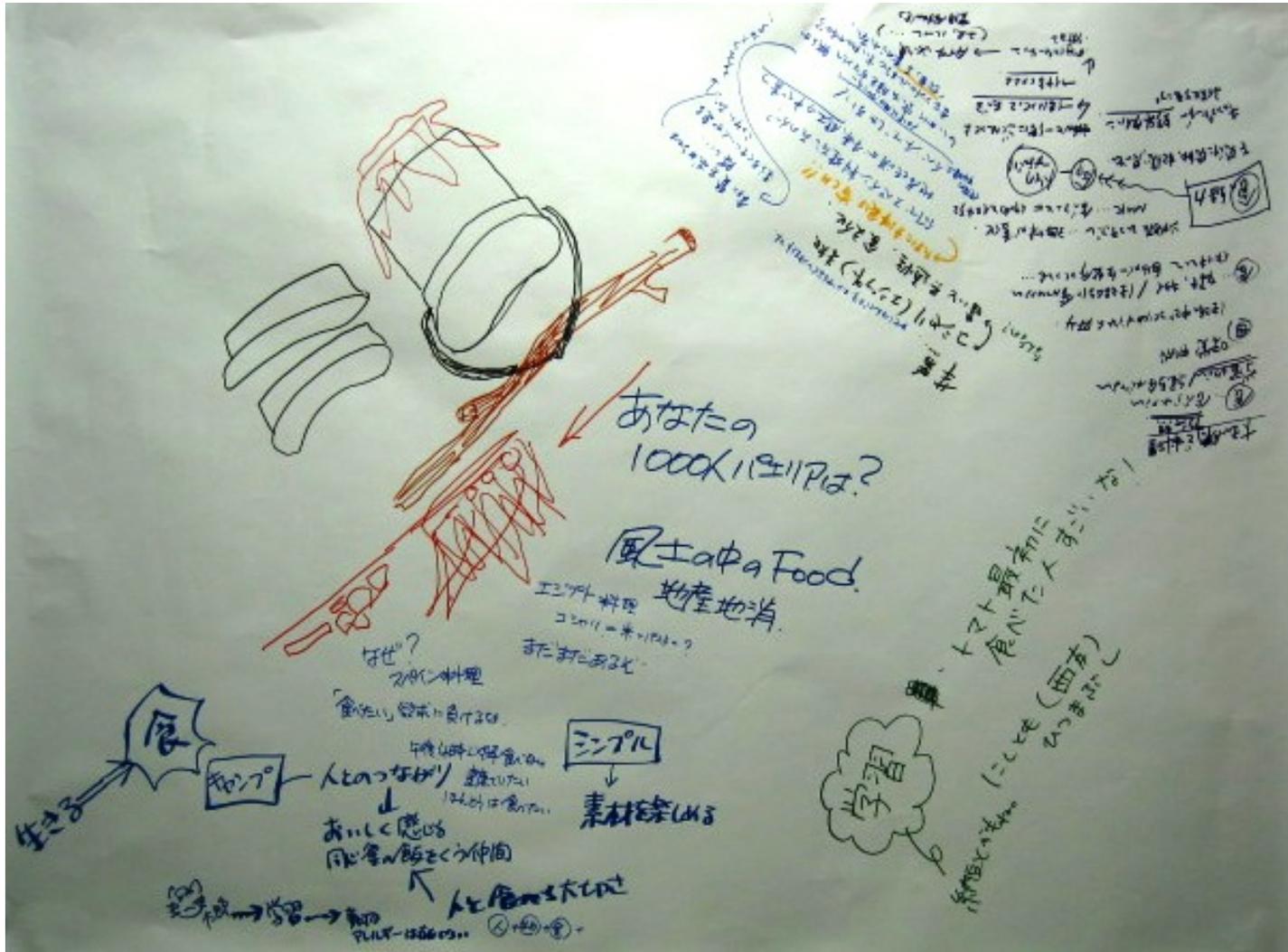


人むすびカフェ

「食の魅力 あなたにはこれまでどのような記憶、感動、思い出がありますか？」

「食の未来 私たちは食を通じてどのような未来をつくることができますか？」

1000人パエリアのあなたバージョンは？」



本日の感想①

* 今日、どんな気づきがありましたか？

- ・やはり自分を語ってしまっている自分
- ・食の深さ、大切さ、自分とのつながりを意識すること
- ・食べものの話をするとみんな楽しそう。食には理屈でなく、人を笑顔にする力があると感じました。
- ・食はそれぞれ体験してきたことが違うけれど、共通テーマでもある。食＝楽しいことであることに気づかされました。
- ・あらためて「適職などない」との父の言葉を思い出した。
- ・やはり食は人を幸せにするキーワードだと痛感しました。
- ・先生のお話の中で、ファミレスで働く人はその地域で生活する人だ、その人たちがその地域であのお店は～こんな食材を使っているよ、ということの話がありましたが、経営するには細かいことまで注意をはらう必要があると感じました。
- ・皆さんの食に対する思い(こだわり)が良く話されていたと思う。
- 「食」の可能性は大きい。楽しさがある。「食」はかすがい
- ・食というキーワードから連想ゲームのように話題が広がったこと。それから食は平和、キズナを作る大切な源だということ
- ・初対面の方なのに、楽しいと感じられたのが不思議でした。普段、結論を出すための議論が多いので、新鮮でした。
- ・自分が気持ちいいからボランティア

本日の感想②

* 一番、印象に残ったこと(キーワード)はどんなことでしたか？

- ・食の背景
- ・村田さんが、「自分がリーダーをしているチームの人たちが「このおやじのもとで働いていてよかった」と思ってもらえるよう演じているんだ、とおっしゃった話。キレイ事を言うでもなく、でも、そこには大きな気持ちがあることが感じられて、ガツンとききました。
- ・「おいしいものを食べている時はケンカしない！」(人類共通の幸せになる話題)
- ・「何なの」と思う素直な心
- ・食は人類共通の幸せになる話題
- ・食を中心に皆が元気になるよう(被災地を)支援！
- ・情熱じゃなくて一生懸命
- ・テーマ「食の未来」は少し時間がなかったなので、未来がよく見えなかった。
- ・経済 ⇒ 従業員のチーム ⇒ 良い料理 ⇒ チャレンジ ⇒ 経済
そのためにいい親父を演じる。
- ・飯ごうは何故あの形になったのかを知ることができたこと
村田シェフの“生き様”
- ・“食は平和を作れる”という言葉が実感を伴うところがあって共感しました。
- ・「食いたい」欲求に負けるな！いいおやじを演じている。

本日の感想③

*** その他、よかったこと、残念だったこと、質問など、ご自由に。**

- ・自分の24時間を知らない人との触れ合いの解放感の心地良さ
- ・様々な人と話しながら、考えることができて良かったです。
- ・ワールドカフェ楽しいです！残念だったのは最後のテーマのこたえを(グループであがったこと)皆で共有してもおもしろかったのでは、と思いました！
- ・自分の職業観を立て直せました。
- ・村田シェフの信念、姿勢、たたずまい、お話、全てに“強さ”を感じました。ありがとうございました。
- ・答えを出さないグループワークということで、頭の中が活性化されたと思いました。ありがとうございました。
- ・食をテーマにするなら、生まれ育った土地、地域が前提になるともっと話がふくらんだのでは。
- ・ワールドカフェというスタイルだからこその良さがどういうところにあるのか、あまりそこは感じる事ができなかったです。
- ・普段は出会えない職業の方々と出会えて意見を述べたり、聞くことができたことは、良い刺激になりました。楽しかったです！！
- ・自由なトークだと、テーマから外れることもあって、それは楽しいんだけどファシリテートする必要があるのか迷いました。
- ・毎日の節制、月1回のレストランでストレス解放。1000人なんとかでびっくりさせよう。

皆さん、ご一緒に場をつくってくださってありがとうございました。