

橋大学のまちづくりサークル「Prok-K」と地域住民が運営しているコミュニティ・カフェ「ここたの」に11日に行ってきた。「ここたの」は私の住む国分寺市の隣の市の国立市。JR国立駅南口を降りて、徒歩約20分。

住宅公団（現都市公団）が60年代に建設した国立富士見台団地内にあるいわゆる下駄履き商店街の一角。空き店舗となっていたところを借り、リニューアルして、2003年8月にオープンした。有機栽培のコーヒー、ケーキ、昼食などを提供する。営業時間は11:30～19:00。

この日私が行ったのは、日本住宅会議関東支部が20年前に始めて今は海老塚氏の企画運営する比較住宅政策研究会の活動の一環で行われた現地見学会。4月28日に開かれた研究会で、同まちづくりのサークルの発表をうけたかたちで「現地開催」が実現した。

研究会にとどまらず2回目の開催になったのは、同研究会を主宰する海老塚良吉氏（公団総合研究所・技術センター）が、「ここたの」の先行きを心配してのこと。4月の研究会では、「ここたの」担当・坂上正樹氏から、経営状況の報告も受けたが、それによると開店当初日に15,000円程度あった売上げが減少し続け、今年1月には約7000円まで落ち込んだ。2月にはリニューアルの再投資をし、3月には17,000円まで持ち直したが、決して楽観できる状況にはない。

海老塚氏は、経営状況改善のため、夜の開店を提案している。現在、「ここたの」ではアルコールを出していないが、夜「ビール、酒、ウイスキー等、1杯300円、つまみ類も300円として、簡単な食事、料理を、交代でボランティアの料理人に提供してもらってはどうか」。富士見台団地は賃貸2,050戸、分譲298戸の大団地だが、住民は高齢化している。こうした地元団地居住者に「自分の部屋の中ですぐすのではなく、みなと交流できるようにする」仕掛けづくりが「ここたの」に課された社会的使命だとする。実際、市や地元で「ここたの」を含む4つの空き店舗の活用に関し、総額1000万円以上の初期投資を行っている、という。

実は、この日の夜の開催もこの

趣旨にそって、夜アルコールを持ち寄って、飲みながら、現地で話そうということになった。

私はシェフとなる

酒食は同店から出すものは鶏肉サンドウィッチのみで、あとのつまみは持ち寄りという企画。私は現地に近いから（調理技術を持っていることもあり）、2500円のおつまみと、2500円内の日本酒を持参するように仰せつかった。私は、点心用のせいろ4個と蒸し器を持ち込み、冷凍のシュウマイ3種、レタスを用意した。レタスの葉はシュウマイの下にしきそのまま蒸す。点心は調理器具をそのまま「皿」として供することができるのがよい。また、出したときに湯気が立ち上がっているのがいかにもおいしそう。この他、冷凍の枝豆とブロッコリー（冷凍でない）を蒸した。

まちづくり時評

国立・コミュニティカフェ「ここたの」のゆくえ

前田昭彦

後は、エリンギのベーコン焼き（一口大に割ったエリンギにベーコンをのせ、オープンで焼く。ベーコンをかりかりにして、エリンギに脂をすわせれば完成：しかしながら、ここたののオープンではベーコンをかりかりにできなかった）。それから、たたきキュウリ（キュウリを手で割って醤油であえるだけ）。

以上、価格は2400円強。ほとんど並べて蒸し器やオープンにいれる手間のかからないレシピである（しかしながら少し時間はかかる）。15名だから、一人160円・点心4種+2品で、いろいろも栄養バランスも悪くない、我ながらよく考えられたメニューだ（誰にもほめられなかったが）。なお、冷凍枝豆に批判が出るかもしれないが、同じ分量を生で用意するとそれだけで800円はかかる。



調理場から考える

私は調理場に立ち、仕事をしながら話を聞くのが大好きだ。我が家でよくやるパーティでも、もちろんこのスタイル。

調理場のウルトラ・リアリティ（目の前にやらねばならないことが山積している）から議論を聞いていると、座して議論に参加しているのと別種の感覚が味わえる。

例えば「てづくり」を大切にしたい、と「ここたの」のコンセプトを強調する坂上氏の話聞きながら、「冷凍シュウマイを蒸すのはてづくりではないのかなあ」と蒸し器を気にしながら思う。私にとって「てづくり」でない料理はないし、むしろ「足づくり」や「完全機械づくり」の料理があったら食べてみたい、などとあらぬことを思い浮かべる。

埋もれた人材を探したら

調理場はとても使いやすかった（但しもう少し道具はいる）。また、私は正方形に近い居酒屋・茶店が好きで、「ここたの」の空間はとてもいい。調理場からの私の提言は、「調理場に立つ人をプロデュースせよ」ということ。国立＝東京圏の集積の中で、すばらしい調理技術を持ちながら、埋もれている人がたくさんいる。必ずしもそういう人は社会に出たがらないかもしれないが、そうした人々を発掘・説得しキッチンに立たせることだ。そうした人に週1ペんとか、月に1ペんシェフになってもらい、ローテーションを組む。供される食事も期待できるし、おそらくシェフが客を連れてきてくれるだろう。そしてシェフには自己実現という人間最大の幸福を供することになる。これはすばらしい事業だ。

ここたの：店名は「ここが楽しい」から。〒186-0003 国立市富士見台1-7-1-104 商店街「むつき21」内 11:30～19:00 水曜日定休 電話042-573-1141