

マメヒコピクチャーズ

M A M E - H I C O P I C T U R E S

マメヒコに来たお客さんが、マメヒコだけで見られるような映画を、ボクらの力で作ってみようと思っています。その映画は、マメヒコの宣伝なんですよとか、そういうこととは違う次元でやってみたいんですね。なんていうか、マメヒコでお芝居をやってみたり、マメヒコで楽しく雑誌を作ってみたり、マメヒコでラジオをやってみたり、マメヒコで北海道に畑を借りて豆を育ててみたりしてきたように、映画をたくさん作り続けてみたいわけです（不朽の名作を世に問いたいとか、生涯に一本、映画を作ってみたいとかではなくてね）。ボクらもマメヒコを7年やってきてますから、カフェ マメヒコというフィールドはどんどん変わっていきたいんですね。お客さんとマメヒコという関係があるから、マメヒコで映画を作ることは、ほかの色々なことと同じように、案外、ボクラやお客さんにとって楽しいものになるんじゃないかという予感がしています。

そういうわけで、この夏から、一年近く、マメヒコピクチャーズをやるつもりでいるので、楽しみにして欲しいと思います。

わずかですが、予算を組み、未永く続けていけたらと思っています。二次的な利用は考えていません。見た人が愉しんでくれたお代で、作り続けていけたら楽しいだろうと思っています。

◆ 2/15 現在の進捗状況

- ・脚本、演出は井川啓央が担当することになっています。
- ・第1話の脚本、準備稿はできています。
- ・キャストینگが進行しています。
- ※ マメヒコの店員役の女の子（20代から30代）を広く探しています。
- ・カメラマンは決まっています。
- ・音楽（作曲家）は決まっています。

場所 ウーダの谷の マメヒコ 飯店
期間 2012年7月から2013年4月
毎週 日曜日 1日4回上映
11:00/14:00/17:00/20:00

チケット代
1枚800円 マメヒコの深煎り珈琲800円がついてきます。

上映期間

第1話 60分 2012年7月～9月
マメヒコ 春の東京編

第2話 60分 2012年10月～12月
マメヒコ 夏の北海道編

第3話 60分 2013年1月～3月
マメヒコ 秋の北海道編

最終話 80分 2013年4月～6月
マメヒコ 冬の東京編

◆ マメヒコの映画

ボクらがずっとマメヒコでやってきたことをこの映画でもやりたいんですね。具体的に言いますとね、まず手作りの映画じゃなきゃダメだと言うことです。手作りで作る。その手間を惜しまないと言うことです。そして、これはとても大事なことですけど、完璧には作らない。細かいことに、こだわらないで、ざっくりとコツコツと、ほんとうに一本一本作り続けていくことが大事なんじゃないかと思います。そういうことが、マメヒコらしい、軽いタッチでクールな映画になるんじゃないかと思うんですね。

そして、今回の作品は春夏秋冬を追っ掛けたいんです。季節感ですね。北海道のハタケ、そして東京の店舗を対比しながら映像で紡いでいく。ボクらがいまやれるのはそういうことじゃないかと思います。

◆ 舞台

舞台はもちろん東京のカフェですね。マメヒコじゃないかしら!? という感じで出てきます。マメヒコ、マメヒコと店名を連呼するようなことはやりたくないですね。そこのスタッフと店主、そしてお客さんの話しです。有り体に言えば、小さなカフェを取り巻く人々のヒューマンドラマ、と言うことになるんだと思います。

◆ キャスト

マメヒコの珈琲、お茶、バター、ミルク、砂糖、豆、などの食材、店内の家具、インテリア、その細かなモノに至るまで、納得のいくモノをとことん集めて作るようにしてきました。手に入る最良のモノを選ぶことでしかマメヒコってというのは作れないとも言えるんですね。そういう意味で、キャストもできるだけ、最良の方々に出ていただきたいという思いがあります。本物の店員も出しますが、店員は店員ですから。素晴らしい俳優の皆さんに是非参加していただきたいと思っています。その世界観を創り上げていくことが大切です。

◆ ディテール

マメヒコのディテールはきちんと見せたいんですね。マメを炊くのにハタケからやってるとか、豆を蒔くことから、育てて、収穫、豆を選るとこまでもきちんと見せたい。そういうボクらが当たり前にしてきた、ディテールを映像できちんと見せたいと思っています。

◆ 撮影

完璧を目指さないとは言いましたが、限られた時間で、できるだけいいモノを作りたいと思っています。リハーサルの時間や、撮影時間もきちんと確保したいんですね。撮影や編集はデジタルで格段によくなりましたから。昔よりずっと作りやすくなったんです。マメヒコピクチャーズは35mmのフィルムと同等のクォリティーのモノを作りたいと思っています。そういうものをやれる時代に生まれているんだから、そういうモノを創らなくてはいけないと思います。

マメヒコピクチャーズに興味・関心がある方は、

① 名 前 ② 年 齢 ③ 職 業 ④ 大体のお住まい ⑤ 大体の学歴

⑥ 『 カフェか映画を作ること 』について、など自己PR

を明記の上、info@mamehico.com までご連絡ください。こちらから追って連絡させていただきます。その後、必要であれば、井川と面談させていただきたいと思います。

井川啓央 Ikawa Yoshihiro

株式会社 セレンディピティ代表取締役 カフェ マメヒコ 店主

1973年、札幌生まれ。日大芸術学部中退後、フリーのテレビディレクターに。ニューヨークで勤務の後、テレビ制作会社を起し、カフェもメディアのひとつ、「カフェ マメヒコ」を三軒茶屋に開店。

その後、マメヒコ渋谷店、クルミドコーヒー、飯店。演劇、映画、ラジオ、北海道での農業なども手がける。今回のマメヒコピクチャーズの脚本と演出を担当。

