

メンバーシップ制のイベントカフェ

MAMEHICO

2022年8月号



東京三軒茶屋 Cafe Mame-Hico 東京都世田谷区太子堂 4-20-4
MAMEHICO 銀座【9月オープン予定】東京都中央区銀座 2-2-18 TH 銀座ビル 10F
MAMEHICO 神戸【9月オープン予定】兵庫県神戸市東灘区御影山手 1-2-10 御影ガーデンシティ 1F



もそもはなしが合わないわけよ。だけど農業は一緒にやってくれる地域の仲間がいないとどうにもならない。

それと東京のボクと考えが違いすぎる。スマホを活用できるような若い人達もいない。古いトラクターを安く借りれたとしても、エンジンかけるのに、特別なコツがいるなんてことばかりで、それを覚えないとトラクターにも乗れない。

ハタケを始めて、人手がかかるのがわかって、それを手伝ってほしいと東京のカフェスタッフに声をかけたんだけど、東京のスタッフはお店で忙しいわけ。

北海道のハタケと東京の店では、流れてる時間もちがって、すごい温度差がある。

それでスタッフは諦めて、マメヒコのお客さんに声をかけてみたわけ。あなたが食べてる黒豆寒天の、黒豆づくりを手伝ってみないかと。そしたら、やってみないってお客さんがいたんだよ。よくわかんないで手を挙げたんだらうけど。お金は一切払わない。北海道までの交通費も自腹できてもらおう。それでもよければ来てください。

参加者は働いてる独身女性が多かったね。ハタケマメヒコやってみて参加したいヒトはいっぱいいるのはわかった。そのうち本腰入れて手伝ってくれるヒトた

ちが出てきた。ボクも遠慮なく仕事を頼める。「もつとちゃんとやってよ」って、叱ったりする。

叱ったりするほうが、みんなちゃんとやってくれますよ。

ありがとう、ありがとう、って気を遣って、ろくに仕事も覚えなかったら、役に立ってる気がしなくてね、面白くもない。

どんな仕事でも覚えてくれば、自由が増える。役に立ってる実感が持てる。

そうやって、少しずつお金でつながっていかないチームができてきたんだよ。

ハタケマメヒコは十勝、千歳、月形と場所を移して、十年以上やった。うまくいったといえなかったし、いかなかったといえなかったかな。でも面白かったよ。

コロナで、なんとなく終わっちゃったけどね。またやりたいよ。今度は農地を買いたい。

自分達のやりかたで、合理的にやるには、きちんとその土地に投資しないと。借りた土地、借りた道具では、結局、うまくいかないとわかった。今の農地法では、ハタケをボクらは買えないからね。そういうところからどうするかってことだよ。

(2022.7)

井川さんの雑話会 < 8月の開催予定 >

オーナーの井川さんによる、お話会です。「雑」の名前の通り、話題は多岐にわたります。

8/10 (水) 19:00-21:00

8/18 (木) 11:00-13:00

8/22 (月) 19:00-21:00

場所 ホテルウィングプレミアム渋谷 2階

※参加費無料、定員 30名

詳細・ご予約はホームページへ

<https://mamehico.com/>



井川啓央 Ikawa Yoshihiro マメヒコ代表。1973年生。テレビディレクターとしてニューヨークに在住、帰国後、番組制作会社セレンディビティを設立。2005年「カフェマメヒコ」を三軒茶屋、続いて渋谷に開店。有機農業、文化芸術などを通じたコミュニティづくり、自身の創作活動にも精力的に取り組む。2022年、銀座と神戸にMAMEHICOを開店。

<https://ikawayoshihiro.com/>

マメヒコの井川です。カフェマメヒコは今年9月、東京・銀座と神戸・御影にMAMEHICOとして新たに2店を始めます。そちらはメンバーシップ制のイベントカフェなのです。

みなさん、こんにちは。カフェマメヒコというカフェを、東京で2005年からやっている井川と申します。そのボクが、雑談をする。

「井川さんの雑談会」というのをやっています。それをこの誌面でもやろうという目論見です。お付き合いください。

東京の三軒茶屋という街に初めてお店を出しました。それから渋谷でも長く続け、2022年の5月に渋谷は閉店しました。

それでいま、新しく銀座と神戸で、マメヒコからMAMEHICOとちょっと表記を変えて、再出発させようとしているさなかでのボクのおはなしです。

ボクはそのつまり、カフェオーナーというわけですね。「あら、すてき」なんて言われ

ることもたまにあります。それ以上に、「大変そうですね」と言われる。

どんなお仕事も大変でしょうからね。カフェがとびぎり大変とは思いませんけど、見目の割には、カフェをやっていくというのは大変です。

——まず。お金にはずっと困られます。大きな借金をしないと始められないし。始めてからも、お金のことばかり考えています。お客さんが来てくれなければ、お給料も家賃もまったく払えないわけですからね。理想は、いつも、ほどほどにお店が混んでる、ですけど、それは無理です。お客さんというのは示し合わせたように同じ時間に来て、同じ時間に来ない。お金の苦労というのは、してるヒ

大抵のクレームは、「おたくにも問題あったんじゃないの？」ってことが多いとボクは感じてます。だから傷つかないけど、「こちらが悪かったな」ってときは落ち込みます。

だけど、やめたい、ってなったことはないです。「我欲がないヒトですな」と言われたことがあります。ボクは作ったものに思い入れがないんです。自分の思い通りにしたいという思いが弱い。お店は、人間と人間が出会う場です。それを思い通りにしようとしてやれるわけがない。無理を通そうとすれば疲れるだけです。

なんとなく、うまくいったらいいな、そのために考えるし実行もするけど、ほとんどは思い通りにならないです。だから、うまくいなくても仕方ないと思ってる。

まあ、仕方ない。仕方がないわな、とすぐ諦める。それがボクの得意なこと、マメヒコを続けてこれた哲学だと思う。

カフェは健全な食べ物を提供すべき、という強い思いがボクにはある。たかがカフェだよ。たいしたもんじゃない。だけど、やっぱりヒトの口から身体に入るものを提供してる場所なわけですよ。ボクらがこっそり毒を提供すれば、ヒトを殺すことだって簡単にでき

るわけだからね。

マメヒコの食べ物や飲み物はきちんとしたい。明らかに身体に悪いって知ってるものは出したくない。

これはボクの自己満足なんだよ。というのも実際の多くのお客さんは、身体に良いかどうかはそれほど気にしてない。それより、コスパがいいか？バエるか？気軽か？そういう理由でお店を決めているから。健康そうであれば受けるし、不健康そうであれば受ける。本質とは関係ない。世間とはそういうもんでしょ。

安い食材にはからくりがあるよね。街なかで流行ってる唐揚げ屋さんなんかもそうです。あれは儲かるから増えているわけで。儲かるってことは、安く食材が仕入れられるってこと。外国から安い鶏肉がいっぱい入ってきてるからできるわけね。安い食材はなぜ安いのかってことだよ。

まあ、こういうはなしは嫌がられる。そんなこと考えてたら、食べられるもの無いですよって、みんな笑いながら言う。

店を出すものは、なんでも手で作りたい、そうするほうが面白いからね。マヨネーズもジャムも、珈琲のシロップも、ほとんど店内で作ってる。ケチャップはトマトの水分を飛ばすのが大変だからやめたけど。それは国産

ト、してないヒトでは、人種が違うのかわからない、価値観が違います。ボクはいつもお金に困っている人種ですから、そういうヒトとはなしが合います。

——次にお金以上に、人間関係に困ります。カフェは人間交差点でしょ。どんなヒトでも入ってきちゃう。だからヒトの出入りが激しいのです。ヒトの出入りがあれば、裏切りもある。騙しもある。後味悪く、バックレもある。人間てなんなんだろうといつも考える。

お客さんからのクレームもありますね。日常茶飯事です。コロナになっても、うちはよそと違う方針で店を開けていたので、毎日クレーム電話が入りました。

トマトで作ったものを買ってきてる。

店内で出してる小豆や黒大豆も、自分たちで栽培してみようかってね。それでハタケマメヒコっていう発想が出てきたんだよ。

2008年に北海道の十勝にハタケを借りて、無農薬で小豆や大豆、花豆の栽培を始めました。

北海道で1ヘクタールを借りてやってみて、初めて分かる。土を耕す苦勞、堆肥を作る苦勞。

——たとえば堆肥、発酵前と後では匂いが変わってくる。牛のフンは土を冷やす、馬のフンは土を温めるという。針葉樹の木っ端は油多いからだめ、広葉樹を集めて、とか、色々やればわかって面白いわけよ。

——たとえば除草。ラウンドアップなんという除草剤をみんな使ってるけど、あんなのはほんと身体に良くない。だから除草はホーって鎌で手作業でやるのよ。でもね時間がかなり過ぎちゃう。よほど忍耐力のあるヒトか、それに専念できるヒトじゃないと除草はできない。除草剤に頼りたくなるのはわかるよ。

地元の農家で、相談できるヒトがいないんだというのもわかった。

ボクらは少量ずつ多品目ほしいのよ。一方で少品目を大量に欲しい、プロの農家とはそ