

メンバーシップ制のイベントカフェ

MAMEHICO

2022年9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【9/29(木)オープン】東京都中央区銀座 2-2-18 TH 銀座ビル 10F
MAMEHICO 神戸【9/8(木)オープン】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



ねえべ』って、おどさんも言うしね。わたしもね、『んださね』って。それで店も潮時だから閉めるのね。

——身体はこの通り、まだまだ元気。昔覚えた手の早さが、身体に染み付いてるからねえ。10人の団体さんが急にお店に入ってきたって平気よ。

『はい、あなたはショートケーキね、あなたはモンブラン、はいはい、こちらは珈琲、そちらはアイスコーヒー、はい紅茶はこちらねっ』て、ぱつと出せるのよ、フフ。

昔はそうじゃないと店回んなかったんだからあ。今はそういうワタシの力、発揮する機会がないのよ。いまさら街捨てたくねえし」

どこの街にもコンビニがある。全国一律、おなじもの、おなじ値段、おなじシステム。その隣には、チェーン店の居酒屋があり、コーヒーストア、ドラッグストアが並んでいる。

ボクはこういう街はつまらないと感じるし、やっぱり国なのか県なのか、政策としてどこで大きく間違ったのかしらと思います。

この話がある若者にしたなら、こう切り替えられました。

「もっとネットショップや、SNSを工夫して、全国、いや世界中から注文が入るケーキ屋を目指せばいいだけのはなし。昔はよかったとか、過去に胡座をかいて、企業努

力しなかった結果が、現状の寂れたケーキ屋になったわけで、自己責任だと思わない」

自己責任、ボクは、そう思わない。

ヒトはそんなにうまく振る舞えないものだ。若者よ、おまえはロクに自分ではなにやら、頭でだけ考えて育ったから、そんなデリカシーの無いことが言えるのだ。

と言いつつ返したが、やめました。

全国一律のコンビニしか街にはなく、どこで作ったかわかんないスイーツしか買えない、それは進歩ではなく退化ではないかと思う。

本質を置き去りにして、枝葉末節を競うと、残酷な物語が生まれる。日本のあちこちにこういう残酷な物語が蔓延し、堰き止めた川のごとく、悲しみが人々のどこかに溜まっているのではないかしら。

一箇所、その堰を崩す事件が起きたとき、どつと溢れた恨みの感情は渦となって流れ出す。それはなにを押し流すのか。

頭だけで生きていると、その代償は思いがけなく大きいかもしれません。

(2022.8)

MAMEHICO のイベント 2022

マメヒコの井川主催のイベントを神戸と銀座で企画しています。詳細・ご予約はホームページへ <https://mamehico.com/>



食べよ、

毎回、1つの食材や料理を切り口に、食にまつわる面白可笑しい話をします。

[銀座] 第3月曜 [神戸] 第3木曜 19:00～

あの頃、ボクらは信じていた

暮らしに身近なテーマから近現代の歴史、文化について考えます。

[銀座] 第2.4金、土曜 [神戸] 第1.3金曜、土曜 11:00～

etc... 様々なイベントを開催します。ぜひご参加ください。

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。それをこの紙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、新しく銀座と神戸に、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。

それにしても、いろんなことがボクにはひっかかります。

たとえば医療の発達を喜ぶよりも、そもそも怪我や病気をしないほうがいいわけじゃない。警察が犯人を捕まえたときよりも、そもそも事件や事故が起こらないほうがいい。

どうして本質的な解決策のほうに、頭の良いいヒトたちはアプローチしないのだろうかと思えます。

本質的な解決案をわかって、わかっているけどあえてやらないのか。そもそも本質がなにかさえわかってないのか。ボクは本質がわかんなくなってしまうんだと思う。

それは臓器の中で「脳」だけを徹底して鍛えたせいで、こういう暴走が起こるとボクは思います。

ある冬、東北に行ったんです。その年は雪

がとても少なかった。たまたま、歩いていたら、古いケーキ屋さんがあったので、お茶でもしようと思いました。

年配の女性店員さんがいらして、ボクは話しかけてみたんですね。

「今年は雪少ないみたいで、よかったですね」

そしたらさ、その女性がこんなことを言いました。

「いやあ、このあたりはさ、仕事さねえからよ。除雪の仕事あつから、なんとか冬食べられるってヒトが多いんだ。んだもんで、雪が少ねえ、今年みたいだよ、よがったあ、なんて言えねえのよ」

ケーキ屋のガラスから見える寂れた商店街

に、乾いた雪がちらついている。

通りの店は軒並み、シャッターが下りている。斜め前に傾いて立っている建物の二階部分には、ペンキで『七五三の思い出に記念写真を』と書いてある。七五三と書いてある赤字のところはほとんど剥けている。

若いヒトは街を出ていく。老人だけになってしまった街にも重たい雪が降る。

一晩で積もった雪はときに数メートルになり、ほっとけば家が潰れる。

除雪しなくては、命の危険もある。よって除雪業という商売ができる。その除雪業が、唯一の収入源。

女性はケーキ屋の女主人だとわかりました。

彼女は久しぶりのお客であるボクに、日頃の鬱憤を晴らすように、話しかけてきます。

「お客さん、東京のヒト？——だと思った、ことばきれいだもの。うちの店、なんか調べて来たの？ たまたま？ いや、珍しい。っていうのもさ。」

うち今月で店閉めんだよう。それテレビに出てね、このまえ。それさ見て来てくれたのかなって思ったから。そう？ たまたま通りがかり。

おどさんと二人、この街で37年。こうやってケーキ屋続けてきたんだわ。けれど、もう

限界なんだよね、フフ。

子供には継がせねって、決めたの。決めたんだよ、夫婦会議で、うん。

昔はね、ほおんど、にぎやかでさあ。この通りはとくに、駅から八幡様までのまっすぐな参道なもんだから。学校帰りの学生さんやら、おじいちゃん、おばあちゃんの憩いの場で近所の井戸端会議室。家族みんなの誕生日ケーキの注文。

朝から夕方まで、ひっきりなしよ。もう目が回るほどでね、フフ。いまこの店見たら、想像もつかないでしょうけど。

いまは一日店開けてても、二人か、三人しか来ないの」

開店当時の褪せた写真が壁に傾いて飾ってある。若い夫婦が花飾りの前で、得意満面の顔で笑っている。そういう時代が間違いなく、あった。

「——平成になってからだね。みるみる、街が寂れたのはさ。」

このあたりは、もともと農家だから、米作りが減らされて。人手が余ってたから、小さなメーカーの工場がたくさんできたの。この街のヒトは真面目だから、重宝がられてね。

それがバブルが過ぎてひとつ欠け、ふたつ欠け。結局、みいなくなっちゃった。あつという間だったね。

うちの子供？ 若い娘が二人いるんだけど、ひとりとは東京さ、お菓子習うって行って、専門学校さ入って。

これが写真。フランスに留学したときのよ。やっぱり親見て育ってっからね。ケーキ作るのも上手なんだと、専門学校の先生に褒められたりして。

この店を娘はやりたかったのかもしれないけどねえ。そんなこと聞けねえし。まあ、本人も言わねえしね。

街にお客もいねえのに。おめえ田舎のケーキ屋継いでける、なんてね。親としては娘が近くにいてくれたほうが寂しくなくていいんだけどねえ。娘が苦労してんの見るのかわいそうだっちゃね」

さくらんぼの瓶詰めがショーケースに飾ってある。古い日付の入ったラベルが首からぶら下がっている。色あせた丸いさくらんぼが、液体の中に浮いたり沈んだりしている。

庭で取れたさくらんぼをブランドーに漬けて地方に送っていたようだった。どうやら使われぬまま、棚に飾られたままになっている。「たとえばカロリー計算とか、アレルギーの表記とか、ああいうのも年々うるさくなってるんだわ。あんなものでもね、いちいち調べてもらうと、お金かかるんだ。『うちみてえなちっさな店が、なにもそこまでやるごと