

メンバーシップ制のイベントカフェ

MAMEHICO

2023年6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 東京都中央区銀座 2-2-18 TH 銀座ビル 10F

MAMEHICO 神戸 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



MAMEHICO 紫香邸 群馬・桐生 2023年9月オープン

わたしたちは2022年秋、メンバーシップ制のイベントカフェとして、MAMEHICO 神戸、MAMEHICO 銀座をオープンさせました。そして2023年9月、MAMEHICO 紫香邸を群馬・桐生にオープンさせることとなりました。昭和初期に建てられた日本家屋をカフェとして再生します。それにともない、この春より群馬県内でメンバーを募集します。

□ MAMEHICO 紫香邸とは

2023年秋。MAMEHICO は群馬県桐生市にある昭和初期の邸宅を譲り受け、古き良き建物を守りながらカフェとして利用していくこととなりました。

桐生は、「西の西陣、東の桐生」と称される日本最高峰の絹織物を作り出した街です。街を歩くとそこかしこに、蔵造りの商家や三角形が幾重にも連なるのこぎり屋根など歴史薫る建物があります。MAMEHICO 紫香邸は、「桐生が岡遊園地」近くの山間の住宅地にあります。

□ 利用目的

・メンバーシップ制のイベントカフェ

月会費1,000円のメンバーを募り、お店とメンバーで運営していく、メンバーシップ制のイベントカフェとして開店します。

地元生産品を中心とした食材を活かし、安全で安心な食を提供します。

・文化的価値を創生できる場として

「古民具骨董市」や「買場紗綾市」、「楽市産座」など市の多い桐生。人が多く集まる場所として、物品交換会やワークショップなどを行います。

□ 紫香邸の名前

5月に咲く花の代表する藤と桐は、どちらも紫の花をつけ強い香りがします。桐は不死鳥、鳳凰が止まる唯一の木と言われ、また藤はマメ科の植物で、鬼が嫌うことから、「病魔退散」との願いも込められてきました。

未来永劫発展するようという願いを込めて、MAMEHICO は、藤と桐をロゴとして使っています。邸宅が桐の木が良く生える桐生の地にあることから、紫香邸と名付けました。

□ アクセス

〒376-0056 桐生市宮本町3丁目6-30 JR 桐生駅から車で5分

紫香邸の詳細は、<https://mamehico.com/shikoutei>

コロナ禍を経たいまを、どう見ているのか、マメヒコ代表の井川が答えます。(先月号の続き)

カフェが「孤」の受け皿に

――戦後、都市化やグローバル化が進み、終身雇用も崩れ、家庭や地域も崩壊しています。にも関わらず、その受け皿が無いと言われていますが、どう考えますか。

井川…地域の農業の担い手を、工業化を進めるために都市に集め、人口が集中し、少子化と不景気が直撃してるんだから、こうなっても仕方ないでしょう。

日本の政治や統制に課題、問題があったのは当然として、それを良くしないとダメだと思います。けど良くなる気配は、まだまだ無い。政治が悪くても、ヒトは強かに生きていくしか無いとボクは思います。

ホンネもウソも混ぜながら、のらりくらり、面白可笑しく生きていければいい。戦時下だとしても、笑いつていうのはあつたわけで、世を憂いて深刻な顔をすれば、誰かが助けてくれるってわけでもない。ヒトは思ってるよりも親切じゃないし、ヒトは思ってるよりも意地悪じゃない。

時代が暗いので、どこにも所属している気

こういうことをいいなと思うお客さんに支持してもらわなくちゃいけない。そして、運営の面でも積極的に手伝わってもらいたいとも思ってます。

そのために色んなイベントを通じて仲間を集める必要がある。

イベントは専門的になりすぎず、興味があ

るもの、多岐に渡つてるほうがいい。

北海道に畑を借りて、店で使う黒豆やかぼちゃを栽培する「ハタケマメヒコ」もそうだし、マメヒコが主催する演劇や音楽会もそうです。映画製作なんかもやったり、本を作ったりしてるのもそうです。

どれも仲間集めのためにやってきたことだけど、傍から見れば何をやっていいのかよくわからない店、ということになるかもしれないね。

でもそれでいい。どうも、お金目的にやっている感じもしない。かと言ってなかなか潰れもしないし、余裕もありそうだ。コロナのさなかでも、新店を銀座と神戸にオープンしてる。

それはボクらの店にはたくさん仲間がいるからです。みんな自分の店だと感じて、そのヒトの身の丈に合わせて自由にやってる。

ボクが好きな海外のカフェは、みなそういう店です。変わった店主がいて、店に集まる

がしない、孤独を感じてるってヒトは確かに多いと思いますよ。

MAMEHICO はじめ、街の小さなカフェがその受け皿になれる可能性はあると思う。居酒屋と違い、朝から夜まで開いていて、老若男女が集まれるし、文化的な活動もできる。

ボクたちも、その一端を担いたいと考えているけど、それにはMAMEHICOの価値観を理解してもらうのが大事だと思ってます。

ボクたちのMAMEHICOは「リアリティ」としても大切にしたいと始めたんです。

食品と料理の研究者である磯部晶策さんのご著書に『食品を見わけろ』という本がありまして、その中に「良い食品とは」というのがある。

1. 安全で、安心して食べられること。
食品添加物について考えるときにも、食品衛生の基本から安全を追求する。

2. ごまかしのないこと。
偽和、不当表示にとどまらず、一切のごまかしを排する。

3. 味の良いこと。
化学調味料や、表示上で「天然調味料」と呼ばれるものなどによる安易な味付けに依存せず、原材料と技術の調和による美味を生み出す。

4. 品質に応じた妥当な価格。

ヒト達は勝手に店をカスタマイズして、誰が店員なのかお客なのかもわからない。

日本でも新しい時代になれば、そういうカフェがもつともつと必要とされるはずだとボクは確信してる。なぜなら、マメヒコを自然に任せていたら今のスタイルになったから。ボクが誘導したんじゃないんです。つまり、時代はそういう潮流になるってことだと思う。

――他分野との連携も始まっていると聞きました。どういう考えで進めていますか。

井川…ボクのまわりにいるヒトたちは東京近郊育ちが多いからか、ドライなのに温かいところがある。ヒトの距離感を測りながら付き合うことに慣れている。そして自分たちは社会の一員であるという感覚を持って、出来ることなら社会の役に立ちたいと思ってる。

それと所有っていう概念が薄くて、個々に自立していて、自分の持っているものをシェアしたり、シェアされたりを当たり前だと考えている。こういう考え方が、これからの日本にも必要とされてるんだと思います。

医療や福祉をお仕事にしている方もお客さんとしてたくさん来ているわけですよ。その分野も、閉塞感が漂っていて、どうもこのやりかたでいいのかなと思ってるヒトは大勢

どんなに良くても品質に比較して不当に高い価格は失格と考える。

たとえば、これを守ってやってみたんですね。お店で使っている調味料や食材は、醤油、味噌、みりん、酒、米油、オリーブオイル、バター、生クリーム、塩、砂糖、小麦粉、お米。これら、ひとつずつ、選んで味見して、ちゃんとしたものを使うようにしました。味噌は自分たちで北海道にハタケを作り、無農薬で大豆を育て、米麴も自分たちで発酵させ、それで作ったりしました。そこまですること「リアリティ」を追求したかった。

珈琲豆も茶葉も、鮮度の良いものしか使わないと決め、野菜もスーパーには流通しない地場のものしか使わない。品質の良いものを使い、手間暇かけて店内で作ってる。椅子やテーブル、棚や扉は、広葉樹の無垢材を使った家具しか使わない。店内に活けるお花は、季節に応じて生花を用意する。

掃除は店内の隅々まで、ランプシェードの上とか、お客さんからは見えないところ、たとえば冷蔵庫の中とか、引き出しの中、トイレの掃除道具入れに至るまで、整理整頓を徹底してやる。それを心がけてやりました。

つまり、面白可笑しくやりながらリアリティを追求していくっていうのが、マメヒコの価値観なんです。

います。

それは教育もそう。立場があるから現場では言えないけれど、先生たちがこのままではやってらんないという声も聞きます。地方再生なんかもね。コミュニティがなかなか作れない。作ってもうまく機能しない。そういうのも聞くんですね。

昔ながらの所有っていう感覚で、ヒトを使ったり、場所に固執したり、お金に執着したりではうまくいかない。人間関係も、お酒飲んでべったり付き合うっていうのは苦手ってヒトもいる。

だからって、スマホだけ使って、生身の人間関係を軽視したってそれは何も生まれないと思うよ。

MAMEHICOに魅力を感じるヒトの中には、そういう価値観が似ているヒトが、もしくはこんな感覚で集まってるヒト達がいるんだと驚くヒトがいて、タイミングが合えば一緒にになにかやりましようって言ってます。

実際に、色々と動き出していることがあって、傍から見ると、なんでカフェがそんなことしてるの!?って思うかもしれないね。なんの不思議もなくて、結局、最後は人間なんだから、みんなが必要としているもの、そのイメージが共有できたなら、あとは黙ってたってヒトは勝手に動き出す。そういうものだと思うよ。