



Ciao

だけで イタリア

五風十雨

まえがき

恩「おん」

私は自然食品店『五風十雨』を営む、オヤマこと  
小山幸志（おやまこうじ）です。

今回、本著を発行するにあたり、たくさんの皆さまに  
応援していただきました。その返礼の意を込めて「恩」とい  
う文字をもちいております。

「ありがとう」や「感謝」という言葉が一般的ではあり  
ますが、オヤマはちょっと人と異なります。

「ありがとう」や「感謝」は、お礼をしたい相手に対して  
直線的なイメージ。

「恩」はもっと自由。

受けた「恩」を、当事者に返さずとも次の世代や環境へ  
「恩」を送ることができます。

これはあくまで私が考える、個人的な言葉の解釈となり  
ますが、幸の循環を印象させる言葉として、この度の御  
礼を「恩」という言葉をもって表現させていただきます。

2019年8月某日 小山幸志

## 目次

なぜオヤマはイタリアへ行くのか 1

露呈する問題 3

問題と向き合う者に、解決は遠くない 6

資金調達までの道のり 7

旅程表と出発まで 17

1日目 成田からアックアサンタへ 18

2日目 アックアサンタと製粉所の世界 21

3日目 わら一本とオヤマと 26

4日目 イタリアと日本 ジェラートとアイスクャンデー 31

5日目 クリスチャンと麦とオヤマと 35

6日目 どきっ！ 男だらけの料理教室 40

7日目 アサからクラくなるまで 47

8日目 記憶を失い帰国の途へ 54

エピローグ 55



なぜオヤマはイタリアへ行くのか

世田谷区下馬にある、オジサン二人が運営する小さな自然食品店、『五風十雨』ごふうじゅう（以下、五風）5月某日のこと。営業終了後の五風の店内にてオヤマくんがボソツとつぶやく。

「奥山さん。あの。話があるんですが。。。」

「えっ。」（即座にヤバイ雰囲気を感じたイシマン（こと五風店員の片割れ、奥山）はこの時点で家庭の事情か、お金の話か、と勘繰る）

「ええつと〜。イタリア行ってもいつすか？」

「あ〜。いいよ〜。イタリアっしやい」（予想に反した告白に困惑しながらも、即座に秀逸な返しをしたイシマン。この秀逸なカウンターパンチによって、今後オヤマくんがこのような戯言ざげんを吐くことはあるまい）

「マジっすか。じゃあチケットとりますっ。」

「えっ！まって待って。マジか？」

「ハイ！イタリアでアサクラさんのイベントに参加してきますっ！」

アサクラとは、本物のイタリア食材の輸入でお馴染みの「つくり手」であり「つなぎ手」さん。アサクラの代表的

なオリーブオイルである「オルチョサンニータ」は、著名人も利用されているほどに味と品質の高さに定評があります。

なぜオヤマくんは、営業と発注が不慣れなイシマンをひとり店頭に残し、イタリアに旅立つのか。五風の運営も安定しないこの時期に、東京ドイツ村ならまだしも……。まさかイタリアとは……。

アサクラさんは毎年、つかい手（消費者）の皆さんと一緒にイタリアの地でイベントを開催されています。

その内容は自然栽培<sup>\*</sup>のオリーブ畑や、つくり手（生産者や加工業者）の声を聴き、農地におけるリアルを体感し、つくり手だからこそ伝えられるオリーブオイルの使い方や、野菜の魅力をひき出す調理の方法を楽しみながら得ることができます。＊自然栽培とは農薬・肥料を一切使わない栽培方法

アサクラさんは福島県会津のつくり手。オヤマくんは福島県郡山出身のオジサン。

お互いに福島県という同郷のよしみもあり、五風を運営する前からアサクラさんには大変お世話になっていました。そして、アサクラさんによって毎年開催されるイタリアでのイベントに、前々から参加したかったオヤマくん。オヤマくんにとつたら長年考え続け、ようやく決断に至ったことでしょう。しかし、イシマンにとつたら「い？今つすか？」と言わざるを得ない時期に決断してしまったのです。

当店は2018年11月の運営開始から約半年が経つも、いまだ累積赤字を脱していない2019年5月の決断。イシマンが真つ先に思い浮かぶのは、オヤマくんがイタリアに行っている間の店舗運営への不安。

オヤマくんがイシマン、たった二人で運営している自然食品店『五風十雨』。当店は、好き好んで二人ともブラックな勤務状況を選択しているため、一人が欠けると大変です。

その片割れのオヤマくんがイタリアに旅立つからと言って、運営を止めるわけにはいきません。当然です。まだ赤字ですもの。

イタリアに行く決めたオヤマくん。しかし問題は店舗運営だけではない……。

## 露呈する問題

実際にオヤマくんが九日間運営から外れてイタリアに行くことをシミュレーションしてみると。

「オクヤマ」引くことの

「オヤマ」の答えは

「ク」が残される。

シミュレーション上では、「ク(苦)」が残ってしまう苦日間(九日間)。

イタリア出発は6月18日。こんなくだらないシミュレーションをしている暇はない。5月某日。

出発まで、すでに1ヶ月を切ろうとしている。

「出発までの道のりは険しそうだけど、決めたんでしょ？オヤマくん？」

(あきらめて、今回の参加を見送ることは無いのかい?)

「ハイ。テコでも動きません(笑)」

「じゃあ。残される『苦』のことは一旦忘れろとして、参加費は大丈夫なの？イタリア往復の飛行機代だけでも結構するでしょ？」

「奥山さん！甘く見ないでくださいよ。パスポート切れたままですけど、往復のチケットは手配してますんで。クレジットカードって便利ですよ〜。あははhhhhhhhh(涙)」

「だ、大丈夫か？チケット代はクレカで先送りできたとして参加費はあるの？」

「……。言われたんですよね。【行くっ！】って決めたら何とかなるって……。」

「だ。誰に言われた……。ちなみにチケット代と参加費でいくら必要なの？試しにイタリア語で言ってみてよ。」

「イタリア語ですか？Tree（トレ）……ううん、イタリア語だと分からないっすね。参加費とチケット代で、さんじゅう？くらいですかね……。」

「三十かあ。三十文ならすぐに用意してあげるんだけど、モンじゃなくてマンだよな。」（一文「モン」は約12円）

「モンじゃなくてマンです」

「OK。じゃあ、クラウドファンディングならぬ【クラウドファンディング】で地に足付けて支援者を募ってみるか！」

この他愛もないオジサン二人の会話で、複数の問題が浮き彫りになってくる。

- ・時間（オヤマくん不在の店舗運営）
- ・言語（イタリア語）
- ・お金（参加資金の不足）

一般的にこれらの問題は、目的を達成できない「理由」として位置づけられることが往々にしてあります。「今回はお金がないから、あきらめて次回！」的な、何かを断念するための材料です。

決して諦めることを否定しているのではなく、むしろコレが普通だと思います。

しかし今回の場合は、相手が【オヤマくん】と言うコトが一番の問題でした。

頑固なオヤマくんの意思を変えるほどの熱量を、イシマンは持ち合わせていなかったのです。

結果的にイタリアに行くことが先に決まって、あとは課題をひとつずつクリアするため知恵を持ち寄る、というプロセスをたどることになります。

人は社会に一步出ると、会議やミーティングといった第三者と意見の調整を図る場面があります。そこでは時として目的達成の手段ではなく、「達成できない理由」ばかりを発言する人がいます。

一見ネガティブな発言のように聞こえますが、その実は、的確に問題を提起してくれているのです。つまり、その「できない理由」は、目的達成までの「課題」を明確にしてくれているとも言え換えることができます。視点を变えるだけで、

「できない理由」≠「あきらめる理由」

「できない理由」≡「ゴールまでの課題」

つまりこの「課題」さえクリアしてしまえば、結果的に目的が達成されるということです。

あとはどのような方法をとるか？これは経験と発想の転換がとても重要となります。

では、五風の二人が実際にチョイスした解決策を振り返ってみましょう。

それは、あなたの社会生活やビジネスの場面において、【一切役に立つことは無い】とだけ断言しておきます。



問題と向き合う者に、解決は遠くない

露呈したいくつかの問題。さてどのようにしてこの「問題」を「課題」として捉え、解決へのプロセスをたどるか……。

#### ◆第一の課題「時間」

相方のイシマンに営業を押し付けることで、オヤマさんの時間が生まれます。

オヤマくんがイタリアに行っている間の9日間をイシマンが一人で営業すればいいだけのコト。

イタリアで美味しい食材と、おいしいワインと、ステキな生産者と会っているオヤマくんのことを想像しながら、営業すればいいだけのコト。

本当はオヤマくんのお給金を、9日分差し押さえない気持ち溢ればかりですが、そこはグツとこらえて営業すればいいだけのコト。

#### ◆第二の課題「言語」

店内のBGMをイタリア語講座に変えることで、多少の問題解決につながります。

営業前に店内に流れるイタリア語によって、イシマンも多少なりイタリア語を覚えるという副産物も生まれる。

オヤマ ヴァ イン イタリア (オヤマくんはイタリアに行く)

イシマン ラヴォーレ イン ジャポーネ (イシマンは日本でお仕事)

### ◆第三の課題「お金」

まずはクレジットカードと言う、現代の利器を使うことで問題の先送りを実行済み。ただしクレジットカードを利用するにあたり、忘れてはいけないコトがある。

正確には、問題の先送りではなく【支払いの先送り】であって、先送りにした問題は大きくなって帰ってくるのが自然の摂理。

大きくのしかかるのは、やはり参加資金。

この時点における自己資金は約8万円。22万円ほど足りない。。。

### 資金調達までの道のり

今流行のクラウドファンディングをするには事前準備が無さ過ぎる。5月19日。

イタリア出発まで残すところ30日。


※クラウドファンディングとは「群衆(クラウド)」と「資金調達(ファンディング)」を組み合わせた造語で、「インターネットを介して不特定多数の人々から少額ずつ資金を調達する」ことを指します。以下、クラファン。

一般的なクラファンでは投資に対する明確な「リターン(お返し)」を提示するのが前提。つまり投資してくれる個人が、その投資金額を上回るほどの価値を体感できる「リターン」が存在します。そして、公募をかける企業や個人がこれから実現しようとする「夢」を、投資する側と一緒に共感できる「ストーリー」も重要となります。昨今はある意味、新規商品の開発コスト調達と言うよりも、話題作りや事前マーケティング(需要調査)の意味合いが濃くなっていたりするクラファン。そう考えると、本当に資金がないと開発や製造ができないというパターンのクラファンは少ないのも事実。

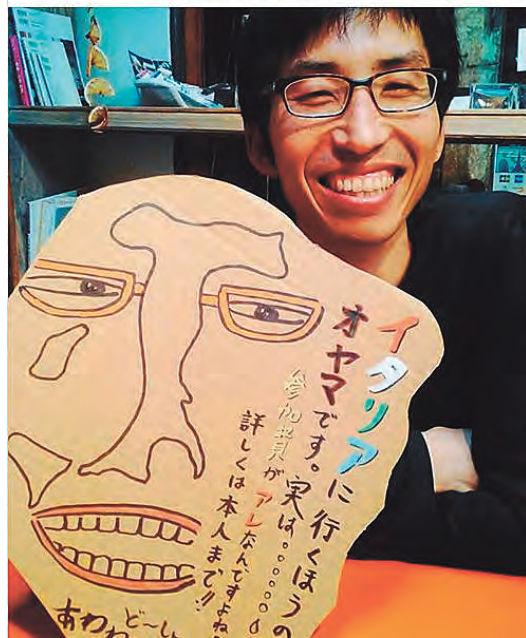
一方、【グラウンドファンディング】<sup>\*</sup>と言う造語に「イケんじゃね？コレ！」と一喜する五風のオジサン二人。思いついたのは、終電間際の深夜0時。夜中に思いつくことなんて、朝になると愚策がほとんど。

※グラウンドファンディングとは、地に足付けた資金調達。以下、グラファン

五風における【グラファン】は、実際どのようなモノだったのか。店商売をする者として、本当に「こんなこととしてイイのだろうか？」「変な目で見られないだろうか？」「お客様が減っちゃうんじゃないだろうか？」と、言う一抹の不安を抱えたまま、思いの丈を近くに転がっていた段ボールへしたため、フェイスブックとインスタグラムにて告知。

 **五風十雨**  
作成者: 奥山 宗之 [?] · 5月19日 · ●

毎度！  
イタリアに行く方でおなじみのオヤマです！  
あなたの援助をオヤマが必要としております！  
お金、またはお金。  
ないしはお金をオヤマに投資していただけないでしょうか？  
オヤマがイタリアに行った際には、自然栽培のオリーブ畑や麦の風園などを勉強して回り、自然と寄り添った調理の神髄を学んできます！  
帰国後にはオヤマ一日レンタルや、オヤマのイタリア日記、オヤマのイタリアンプロマイド、オヤマの料理教室、オヤマのイタリアンカレンダー、オヤマの創作した楽曲、オヤマの夜（お食事会）などなど無限の可能性を秘めたオヤマによるリターンも充実させる予定です。  
楽しんでお金を投資していただける「あなた」をお待ちしておりますっ！  
ぜひ拡散いただけますと幸甚でございます！  
オヤマ・パルミジャーノ・ロッソ・フェラーリ・ジョルダノ・サンピトロ・ロマーリオ・レッジャーノ・コッロセオ・ドーム・トレヴィーノ・コンスタンティン・真実の口をしたオヤマより



★5月22日の当店会員様向けメールマガジンの抜粋

第二次資金調達計画。(第一次は独立する際に無一文だった五風の二人が立てた無謀な金策計画)

【オヤマ・イタリアーノ計画】(正式名、小山イタリアに行きたいの 計画)

ミッション…オヤマくんをイタリアに行かせる

バジェット…30万(文ではありません)

自己資金…8万(文かもしれません) ※1文「モン」は現代に換算すると12円くらいです

未達金額…22万

達成方法…「あなたの援助」

さて、勘違いされないように幾つか説明させていただきますと、昨今騒がれるような「援助」に対して「オヤマくん」の身体を差し出すような行為は一切しておりません。オジサンとはいえ30後半のオヤマくんです。タデ食う虫も好き好きですから、一応のタブーとして表現させていただきました。

「援助」の内容を簡単に言いますと、『あなた』とは縁もゆかりもない私『オヤマ』に、『お金』または『おカネ』ないしは【文(もん)】という社会で共通の価値を投資することで、『オヤマ』が今よりも付加価値をあげてイタリアから戻ってきます。

そうすることで『あなた』に、今よりもっと「おいしく」、もっと「たのしく」、もっと「オモシロい」、自然と寄り添った暮らしをご提案することが可能な【オヤマ・イタリアーノ】が完遂出来るのです。

1万円は1万円です。  
1万円が2万円になることはありません。

でもね。

オヤマは違います。

オヤマなら1万円を無に帰すことが可能です。

オヤマなら10万円でイタリア製の純白のスーツを身に着けることができます。

でもそんなコト。オヤマはしません。

オヤマなら5万円で自然栽培の神髓を学びます。

オヤマなら30万円で自分の限界を開放します。

そしてオヤマは、この利を自分だけのモノにはしません。この利はあなたの【援助】があつてこそそのモノです。

確かに私たちには今、キャッシュが驚くほどにありません。しかし。

日々、驚くほどに楽しくてオモシロいことが集まる五風です。足りないのはキャッシュだけ。でも現金がないからやりたいことを諦めるのはイヤです。つまり、ワクワクすることを抑え込むのが苦手な二人なんです。

現代を生きる私たち。

私たちは「お金をどう使うか？」という、そんな岐路に立たされた時代に生きていると常々感じています。

私たちが何の気なしに使うお金が、農薬を振りまいている企業に流れていたり。化学兵器を作り続けている企業を応援してしまう結果になってしまったり。意図せずお金はグローバルビジネスに集約されてしまうシステムとしてお金を使う方法。そんな思いを消費で表現したいなら【オヤマ】です。

一文。一円たろうとも、幸の循環に私たちのお金がまわらない。自然や動物、ヒト。調和した暮らしの潤滑油としてお金を使う方法。そんな思いを消費で表現したいなら【オヤマ】です。

店頭であなたの【おもい】をお待ちしております。

★オヤマの発売は6月18日となっております★後に引くことは一切ございません  
★どうぞ、オヤマが街金に行く前に

メルマガ抜粋 以上

まさに、資金が集まる要素は限りなくゼロに近い試みでした。だつて〜。  
SNSやメルマガのテキストを要約すると、「お金ください！」ってコトです。

自然食品店『五風十雨』という店舗を通じた関係の『あなた』と『オヤマ』。縁もゆかりもない『オヤマ』に  
対して【通貨】という現代の共通価値で援助いただくという、無謀かつ不躰な計画。

正直言つて少しの笑いと、応援のお声を頂戴できるだけでも十分でありました。  
皆さまの応援の声があるだけでも『オヤマ』は胸を張って街金へと駆け出す所存でございました。

しかし！！告知から約10日後の中間発表では。

★5月30日のメルマガ抜粋

告知から約10日間での、総、援助額は……。

19万3千28円!!

あわわわwwwwwwwww。

ご支援いただいた方の多さゆえに、オヤマくんは眠る際に足を向ける方角がなくなってしまう、立ったまま寝るといふことしかできなくなっております。(感謝)

でもね。おかしいんですよ。

先週のメルマガ文末に「イシマンも市民税の支払いでカツカツなので援助はいつでも！」って記載したはずなんですけどね。なんでかなあ。ゼロです。(当然です)

営業後にオヤマくんと、この中間発表について色々話しました。

金額を開示することが良いのか、はたまた良くないのか？

なぜにこんなにもご支援いただくことができたのか？

オヤマくんは、ご支援いただいた金額の大きさに「どのような形でお返ししたら良いのだろうか？」と思案を  
する次第です。しかし、少しだけ年上のイシマンはこう言ってやりましたよ！

「オヤマくん。これは君がお客様と真摯に向き合い、お客様の食卓を楽しませ、つくり手とつかい手の架け橋となり、自然と調和したライフスタイルの提案を、正直に続けた結果なんだよ。だから賛否は気にせず金額を開示しよう!」

「人に改めて言われると、こそばゆいですね。しかし額が額だけに……。」

「だいじょうぶだよ。オヤマくんが今よりもっとオモシロくなつて、イタリアから凱旋することは間違いないんだから! 『お返し』という大仰なことではなく、もっと『おいしく』もっと『たのしく』もっと『オモシロい』運営でオヤマくんの成長をお見せすることが一番なんじゃないかな?」

「暗にプレッシャー掛けてますよね……。奥山さん……。」

「えっ。そりゃーそうでしょ。だって店を守る私は一人なわけですし、超がつく夜型人間が早起きするという激務をこなすわけですし、あなたが帰国するところにはゲッソリと一回り小さくなっているはずなんですから、相方が一回り大きくならないと帳尻が合わないでしょうが!!」

「……。」

メルマガ抜粋 以上

そしてイタリア出発まで1週間を切った、6月13日の最終結果報告。



★6月13日のメルマガ抜粋

無謀としか言いようのない資金調達計画の第二弾。【オヤマイタリアーノ計画】

『あなた』とは縁もゆかりもない『オヤマ』に、【お金】または【おカネ】ないしは【文（もん）】という社会で共通の価値で援助をお願い致しました。※一文〔モン〕は現代に換算すると12円くらいです。

一般的なクラウドファンディングのように「リターン」（お返し）を明確に設定することなく、まさに無謀な資金調達。言い換えると「文（もん）をちょうだい！」と言ってみたに過ぎない理不尽なお願い。悪く言えば「新手的物乞い」とも言えなくもない資金調達計画。

※文〔モン〕は、和同開珎（わどうかいちん）奈良時代、寛永通宝（かんえいつうほう）江戸時代などが有名です。

計画当初の考えでは、多少でも面白がってお気持ち程度のお心遣いをいただければ、『オヤマ』がイタリアに行った際のネタとしてオモシロいと思っただけです。……。

大変なんですっ!!今回、ご支援いただいた「文（モン）」がヤバイのです!

※文〔モン〕は現代において流通していませんが、ことわざや四字熟語としてその名残を感じさせます。「一文無し（無一文）」「二束三文」「早起きは三文の徳」など。

それではお待たせしました。

五風十雨の資金調達第二弾!

【オヤマ・イタリアーノ計画】の最終結果発表は!!

な！

ん！

と！

参萬一千参百九拾参 文(もん)

あ。

すみません。

少々興奮しすぎて文(もん)で言っちゃいました。。。

現代の貨幣価値に換算すると。

376,716 円 です。

バジェット30万を遥かに超える結果となっております。

兎に角、とにかく、ご支援いただいた【あなた】に感謝するとともに、応援のお声がけを頂いた【あなた】、店頭で談笑していただけた【あなた】。

みなさまのおかげで、今回の結果となったことに【恩】(おん)という言葉で感謝を表現させていただきます。

メルマガ抜粋 以上

賛否の声をドキドキしながら公開した、資金調達計画。

結果だけを見ると確かに、やらずに後悔するよりも行動に移してよかったと言えますが、普通の人は実行できなかつたと思います。

一般常識で考えて、お客様に「お金ちょうだい！」つて言えませんし、言いませんよね。

これに関しては本当に、二人とも頭のネジが切れていたからこそ実行できたのだと思っています。そして集まった資金以上に、大きな収穫がありました。

日々ご来店するお客様やメルマガ読者の皆様、さらにSNSのフォロワーの方々と【オヤマイタリアーノ計画】という共通の話題を通して、オヤマくんの性格や考え方、イシマンのしつこいほどの長文そして今の五風の雰囲気を楽しんでいただけの実感を得られました。

この計画によって多くのお客様との会話が生まれ、そして、お客様との距離が縮まったおかげで「自然栽培」という言葉とともに自然と調和した暮らしのご提案を、いつもとは異なった切り口でお話しできた経験こそが文（もん）では得難い最大の結果。

※「お金を出せないけど  
イタリア地図ならあるよ」  
と、ご寄付いただいた地図を  
天井に張り付けて行先を  
書き込みました。

※お客様との会話を盛り上げて  
くれた通称・オヤマくん棒



## 旅程表と出発まで

- ・時間（オヤマ不在の店舗運営）
- ・言語（イタリア語）
- ・お金（参加資金の不足）

全ての「課題」をクリアした五風の二人。オヤマくんの出発は6月18日。切れていたパスポートも発行済み。そして、アサクラさんからイタリアへの旅程表が届く。

### 【2019年 イタリア産地見学&料理教室】

日程：2019年6月18日（火）～6月26日（水） 7泊9日

- 第一日目：日本 ↓ 韓国 ↓ ローマ ↓ アックアサンタ（ほぼ移動日）
- 第二日目：アックアサンタ（製粉所の見学）
- 第三日目：わら一本農園へ訪問
- 第四日目：アックアサンタ（料理教室）
- 第五日目：クリスチャンの畑訪問
- 第六日目：アサクラ農園へ移動
- 第七日目：アサクラ農園へ訪問（料理教室）
- 第八日目：午前フリー、午後からローマへと移動し帰国
- 第九日目：ローマ ↓ 韓国 ↓ 日本

## 1日目 成田からアックアサンタへ

鶴見区の自宅を早朝3時半に出発したオヤマ。成田空港（第一ターミナル）へ6時15分に無事到着と、思いきや……。月末納品分のお肉を発注し忘れていたことに気づき、フライト前の空港で放牧豚の発注をすることになる。どこでも仕事ができるコトはとても便利だが、どこでも仕事ができるコトで失うモノもあると痛感する搭乗前……。

教訓：「豚のしゃぶ肉は忘れちゃいけない」（注：しゃぶは白い粉ではなく、しゃぶしゃぶ用のスライス肉です）

大きなトラブルもなく9時15分に出国。2時間程のフライトで仁川国際空港（インチョン韓国）へと寄港。乗り換えのため2時間ほどの待ち時間があり、巨大な空港内を探索する。

どこにもあるブランド店が立ち並ぶエリア。とつても家賃が高そう……。ジュースバーとサンドイッチのお店を発見するが、家賃が気になる。飲食店も数件あるが本場に経営は成り立っているのだろうか？だとすれば原料原価と人件費はいかほどなのだろうか？

なぜソウルまで来て、ひとの家賃のことばかりが気になるのか？ 二つ二つ五風の経営とオーバーラップさせて他人の経営も勝手に想像してしまう職業病。

仁川（インチョン）からローマは約11時間フライト。

イタリア到着までに「他人の家賃」が気になる病を切り替えるため、搭乗前に買っていた「新しい道徳」北野たけし著 をフライト中に読み切る。「道徳」とは時所位によって意味や意図が変化し、集団における「道徳」は社会生活の潤滑油として存在し、支配者側にとつての「道徳」は民を束ねる便利なツールとして認識されるとの内容。同じ言葉でも視点を変えると、異なる見解が生まれることにオモシロいと気づかされる。

ローマ フィウミチーノ空港。別名を「レオナルド・ダ・ヴィンチ国際空港」についたのが現地時間20時。しかし……。イタリアが誇る芸術家でもある「レオナルド・ダ・ヴィンチ」にちなんで命名されたとはいえ、自分の死後に空港の名前になるとは、さすがのダヴィンチ先輩も想像できなかったことでしょう。

オヤマが死すれば、施設に自分の銘が付くくらいにビッグな可能性を秘めている男ですが、栃木県にあった『オヤマゆうえんち』は閉園という末路をたどっていますので、後世に無理強いはいしない謙虚な男、それもオヤマ。

ローマからアックアサンタ（ペルージャ州）まではアウトストラダ（高速道路）を利用して約2時間強の道のり。アウトストラダは世界で初めて作られた「娯楽やスピード競技、軍用ではない都市間を結ぶ一般用高速道路」。アウトストラダA1は、ミラノ・ボローニャ・フィレンツェ・ローマ・ナポリをつなぐ最長路線で「アウトストラダ・デル・ソーレ（太陽道路）」とも呼ばれ、まさにオヤマのイタリア紀行の始まりにふさわしい名称と言える。

ハッキリ言って田舎のアックアサンタ。それを証明するかのように目的地近くの町まで来たら、土地を良く知った運転手へと交代する儀式が発生する。ほとんど街灯のない山道を初見で運転することは、確かに不可能なくらいに田舎。目的地についたのは22時半。

食欲はほとんどなかったが、宿泊先で出された「野菜スープ」は格別に美味しかった。

アントネッラが作ってくれた「野菜スープ」は、移動で疲れた身体と、機内食でダメージ加工された胃腸にやさしく沁みこんでいく。

アントネッラは、アックアサンタで宿泊する農家民宿のあるじでもあり、「アックアサンタ」という名のエクストラバージンオリブオイルのつくり手でもある。今回のイタリア滞在では数日間お世話になることに。

そしてイタリアで最初に食べた、この一杯の「野菜スープ」。

イタリアで学び感じたことが集約されていたと言えるほどに、つくり手がつかい手をおもんばかった一品でした。



宿舎に着いた頃は真っ暗



東京ドイツ村ではなく、本当にイタリアに行った証



一切観光することなく通過したローマ



イタリアで食べた一品目の「野菜スープ」

## 2日目 アックアサンタと製粉所の世界

5時に起床し、ゆるゆるとPCで昨日の出来事をまとめ、6時過ぎぐらいに参加者とともに朝カフェ。

宿舎は1945年頃に建てられた住居を兼ねた建物。日本では家の耐用年数が30〜50年と言いますから、築70年を越えてなお現役というのは驚きでした。アントネッラいわく、建物の下に大きな岩盤が2か所あるから地震に強く、粘土で作られた壁は雨で膨張し、晴れると乾燥により縮小する。家が「呼吸」することで、建物が長持ちする原理のようです。

朝カフェの後は、アックアサンタの地名の元となった湧水を汲みに散策する。アックアサンタは直訳すると「聖なる水」。とても清らかな湧水です。アックアサンタの地を歩き思うこと。

「(人の周りに) 自然が豊か」のではなく、「豊かな自然(の中に人が居る)」と感じさせるほどに様々な植物があり、その恩恵を受けて人が生活している。

農家民宿の広大な敷地内には、もちろん畑もあるのだが、いたるところに記念樹が植えられている。この記念樹はアントネッラが来日したときに訪れた日本の「つかい手」とのつながりを記録する意味が込められており、とても素敵なレコードでした。

そしてアックアサンタには、とても果樹が多い。もちろん山の中だから果樹が育ちやすい環境であることは間違いないのだが、そんな気付きよりも、完熟した杏(あんず)を生で味わえる喜びはとても得難いものでした。杏はもともと流通に不向きなほどに傷の付きやすい果物で、木成り完熟した杏を日本で目にするのはほぼ皆無であり、もし食べるなら「つくり手」にならないとまずもって無理である。





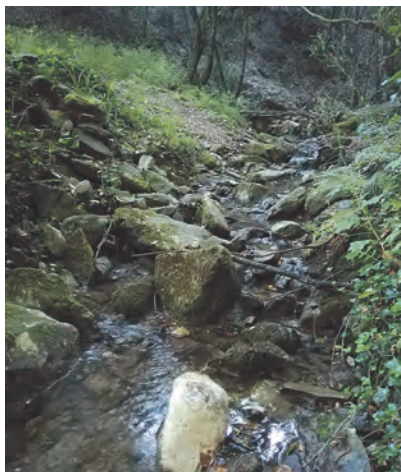
上：アントネッラの農家民宿

下：湧水へと続くアックアサンタの森



上：テラスでは朝食やランチ、料理教室もおこなう

左下：湧水に近くなると、  
人の手が入っていない小川も  
右下：木成り完熟した杏（あんず）  
を収穫する



昼ご飯はアントネッラのライブクッキング。

・パステッラ（天ぷら）材料ズッキーニ花（雄花）生のセージ 卵 塩 小麦粉 アックアサンタEVO O G コーン油

1 ズッキーニの花は受粉中の虫がいる可能性があるなので、花卉を開いて助けてあげましょう

2 卵と塩と小麦粉をサククリと混ぜてころもを作る

3 ズッキーニの花、セージに衣をまとわせてEVOとコーン油で揚げる

4 揚げたらその場ですぐに 食べる！ 食べる！ たべる！

※EVO…エキストラバージンオリブオイルの略 O G…オーガニック認証の略

※ズッキーニの花および生のセージを手に入れることは、難易度レベル10ですが。。。

・ズッキーニのペーストソース 材料ズッキーニ2本 にんにく3片 バジル 塩 アックアサンタEVO

1 ズッキーニを適当にカットし、オイル以外をフードプロセッサーでペースト状にする

2 ペーストができたら、最後にオリブオイルを入れてパスタと絡める

※回転しているところにオイルを入れると、オイルが熱をもってしまう。

・トマトソース 材料アリオオーネ（大きなニンニク）とうがらし アックアサンタEVO トマト（中玉） 塩

1 ニンニクをスライスし、トマトを4等分にしておく

2 オイルと唐辛子とニンニクを鍋に入れてから火をつける。極弱火でニンニクの香りをだす

3 トマトを入れて蓋をして、しばし放置

4 焦げないように時折混ぜて、塩で味をととのえてパスタと絡める

※アリオオーネはこの地方の在来種。日本ではジャンボニンニクと呼ばれる品種に似ている。



ズッキーニのペーストソース



トマトソース



二種のソースパスタ タリアテッレを使用

やぎのチーズとナスタチュームのお花

カットしたチーズに、お花を綺麗に飾りましょう



ズッキーニの花と  
セージのパステッラ

午後はアサクラ商品を手がけている製粉工場の見学へ、車で1時間程の移動。古くからあるこの製粉所は川にせり出すようにして作られており、川の流れが動力。現役で回転する水車の水音には圧倒されました。そしてこちらの製粉所の特徴は、『低温』『低速』製粉。

製粉する時に発生する摩擦や熱は、原料の味や風味にダメージを与えることが知られています。小麦粉の保存方法が「低温、低湿」であることを考えてみると、製粉時に発生する「熱」も素材に影響を及ぼすことが想像できます。この製粉所で作られるアサクラ商品は、クリスチャンのファッコ麦の粉とチェチの粉（ひよこ豆）。

ファッコ麦、チェチともに農薬と肥料を一切使わない自然栽培の作物です。そしてモチロン低温・低速で製粉されます。

生産者のクリスチャン、加工する製粉所、それを流通させるアサクラさん、そして販売店の「五風」。

原料、加工、流通、販売。ひとつの食べ物に関わる人たちが集まり、お互いの仕事を理解し合うこと。当たり前のように、当たり前ではないことを痛感します。「つくり手」から「つかい手」に「食べもの」がとどくまで、その全てを知った上で、その架け橋になる「つなぎ手」としてこの場に居られること。なんて楽しくて、オモシロいのだろう。

左…川にせり出した構造の製粉所 下…建物内の水車



中の二人：製粉所の兄弟 右：クリスチャン

### 3日目 わら一本とオヤマと

4時半に起床しPC作業をしていたところ、まさかのバックショットを抜かれていた。自作自演で仕事している感を演出したつもりは毛頭ないが、イシマンに見せるにはちょうどいい写真でもある。アリバイとして。

この日は朝から「わら一本」のEVOでお馴染み、マイケルの圃場見学へ。アックアサンタからは車で走ると30分。ここは「わら一本 緑ラベル」が作られるオリブ畑で森の中にあるのが特徴的な圃場。

自然栽培農家でもあり果樹栽培のプロフェッショナルでもある、道法正徳（どうほうまさのり）さんも来たことがある圃場で、道法さんが剪定した木も見ることが出来た。当時は死にそうなオリブの木だったが、年々よくなってきたそうす。

ちょうどオリブの小さい白い花がたくさん咲いている時期。花から実になるのは1%から多くても5%くらい。幾つかつきはじめた小さな実をみて、今年の収量を予測したり、何もついでにない枝を見て来年の結実を確認することも重要なポイント。農園を見渡すとすべて同じようなオリブの木に見えるが、授粉用の木があるらしい。オヤマにはそれを識別することは出来ませんでしたかね。

次の圃場は、イタリアの「おへそ」と例えられる「トラジメノ湖」という湖に面したオリブ畑へ車で20分ほど移動。この圃場では「わら一本 白ラベル（ベルナッツアーノ）」のオリブが育てられている。

先の圃場と比べて風通しが良く涼しい印象。下草も少なく、木と木の間隔が広い。

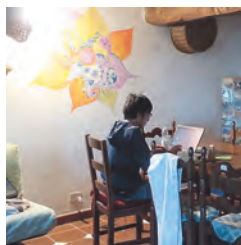
木の状態によって手を入れる多少は異なるが、毎年剪定しているとの話。

マイケルがオリブの木を剪定するときに意識していることは、「上に伸びる枝を切らない」こと。この枝を切ると、人言うところの「脳を切るイメージ」で、木の制御ができない感じになるらしい。

オヤマで言うところの【オヤマから麵を取り上げる】ことに近いのだろう。半日と持たずに制御が効かなくなり、発狂してしまうのは火を見るよりも明らか。オリブが気持ちよく生長し、オヤマも健やかに成長する選択をしてあげることが大切なのだと思わされる。



森のなかのオリーブ畑とマイケル



仕事してる風なおヤマ それを見守る宿舎の妖精



小さな実をつけ始めたオリーブ



トラジメノ湖に面したオリーブ畑では「わら一本 白ラベル」が生まれる



颯爽と畑をスキップするマイケル



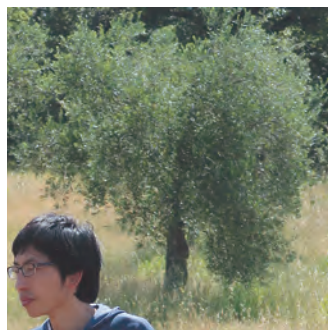
ふと足を止め この不可解な異変に気が付く



オヤマの気持ちに気づいたマイケル

「もしかして…… アイツ……。  
俺と友達になりたいんとちゃうか」

オヤマ メツチャ見とるやん！  
なんか…… 俺のこと  
メツチャ見とるやん！！



そして、すれ違う二人。

気になるオイルの出来高なのだが、良い時には1本の木で10Lのオイルができるらしい。なかなか夢のある仕事かもしれないと……。生唾を飲んでしまったことは…… 隠すつもりもない。

マイケルの畑を後にして、彼の自宅に向かう途中にあったイタリアのスーパーを「視察」という名のショッピングに立ち寄る。EU圏の脱プラスチックに対する動きには脱帽する。ほとんどの野菜は裸で売られている。モチロン気候風土や野菜の性質の違いはあれど、五風の運営でも学ばされる点が多い。一般のスーパーでもこのレベルなのだからメルカート（市場）ならもつとワイルドな売り方だろうと想像する。

昼食はマイケルの奥さんマルタが用意してくれた手料理をいただくことに。

マルタは料理によって「わら一本EVO」の緑ラベルと白ラベルを使い分けているらしく、緑は「野菜や魚」白は「スープやお肉」。さすがは毎日使っている「つくり手」さん。いざ食べると理由を聞くまでもなく説得力のある料理。ミネストローネはチェチ（ひよこ豆）を出汁としてつかうことで、豆と野菜の旨みを感じられ、ひよこ豆の美味しさを再認識。人参、ナス、ズッキーニはまとめてオープンでグリル。グリルされた野菜たちはその後、別々の道をたどる、合理的な調理方法。人参は小さくカット。ナスは皮をむいて、レモン、塩、ニンニク、オリーブオイルで和えられ、ズッキーニは薄くスライスしてニンニクとオイルでマリネされる。

この日は、オヤマとイケメン「マイケル」と距離が縮んだ。それが大きな収穫であることは否めない。



スーパーに並ぶ裸の野菜



オブジェと思いきや現役のご様子



現役と思いきやオブジェのご様子





自然栽培農家のマイケル  
イケメンにサーブされて  
ご満悦のオヤマ



#### 拝啓 マイケル&マルタ

オヤマだよ。イタリアでは本当に良くしてくれてありがとう。

お友達になってくれて、本当にありがとう。

記念撮影……。ちょっとテンション上げすぎちゃってゴメンネ。

だって。うれしかったんだモン♪



#### 4日目 イタリアと日本 ジェラートとアイスキャンデー

6時起床。今日は一日アックアサンタ。アントネッラと参加者一同で料理教室。

##### ・アプリコットのケーキ

材料 レモン アプリコット（あんず） 砂糖（大きじ1） アックアサンタ  
EVO（大きじ6） ライスミルク（大きじ10） チェチ粉 ファッコ麦の全粒粉  
ベーキングパウダー

- 1 レモンは 皮を削り① 果汁を絞る②
- 2 アプリコットは 一口サイズにカット③ と スライス④ に切る
- 3 ①と③を合わせる⑤
- 4 ②と④に砂糖を入れてなじませる⑥
- 5 オリーブオイルとライスミルクを混ぜたものにチェチ粉を少しとろみが出るくらいまで入れる
- 6 右記に⑤とファッコ全粒粉とベーキングパウダーを混ぜて型に入れ、表面に⑥を飾りオーブンで焼く



## ・ラビオリ

材料 ラビオリの皮 ズッキーニ にんにく アックアサンタEVO 塩（パン粉）

- 1 ズッキーニは小さく切り、にんにくをみじん切りにする
- 2 材料をすべて鍋に入れ、蓋をして蒸し煮にする
- 3 鍋から音がしたら水分を飛ばすようにして混ぜる
- 4 余分な水分を飛ばして粗熱をとったら、ブレンダーで細かくしてパン粉で固さを調整する
- 5 右記をラビオリの皮に包み茹でる

## ・パスタ生地

材料 カップペツリ小麦粉1kg 卵6個 塩（水）

- 1 小麦粉と塩をふるいにかける
- 2 粉を山状にして中心にくぼみを作り卵を割り入れる
- 3 練る。ねる。そして寝る（生地を10分ほど寝かせる）
- 4 パスタマシーンまたは、のし棒で生地を伸ばす

※かたさ調整と、打ち粉用の粉を残しておく

タリアテッレ…パスタマシーンでカット（平打ちパスタ）

ピチ…手で伸ばすためのパスタ



料理教室の合間に念願のジェラート屋へ。  
ライムとヨーグルトのジェラートでイタリアアノを堪能する。  
今ごろイシマンは、久保田のバナナアイスキャンデーでも食べているころだろうと、  
日本へと思いを馳せる日の入りまえ。



この笑顔に不快感を覚えた  
「あなた」は、いたって健全です。

## 5日目 クリスチャン と 麦 と オヤマ と

今日は朝食は取らず。道中のお供にと、アントネッラから杏を持たせてもらおう(滞在中に杏好きのキャラになってしまった)。

杏を入れてくれた袋に目がいく。その袋は生分解性プラスチックで土に還るらしい。さすが。感服。  
アントネッラと息子ダビデに別れを告げ、次の目的地である「クリスチャン」の圃場へと向かう。

本日の宿となる『ゲル』。ゲルは主にモンゴル高原に住む遊牧民が使用している、伝統的な移動式住居。荷物を置いてまずは畑へ。



クリスチャンの麦畑、日本の畑に比べると土は乾いている印象を受ける。2018年の冬は温かく雨が少なかつたせいで背は低い、低いお陰で雨の多くなつた5月も倒伏することなく生長している。出穂は例年5月末くらいだが、今年6月初旬に穂が出はじめた。

こんな話を聞いていると、人都合で改良されていない古代品種と肥料を施さない栽培方法の組み合わせは、ちよつとやさつとの気候変動くらいは順応できる、柔軟な根を深く伸ばすのかな？と勝手な想像を膨らませてしまう。

クリスチャンは全部で40haの圃場を持っている。(ha:ヘクタール 縦横100m分の面積) 休耕地19ha

・ファツロ…6.5ha ★アサクラ商品

スペルト麦をイタリアではファツロと呼び、5000年以上前から栽培されており品種改良されていない穀物。分厚い殻が麦粒を守り天候や虫の被害に強く野性的な品種ながら、味は粗野でなく深く濃い麦の味。

・デンテルロツソ小麦…4ha

1100年代に作られていた軟質小麦。普通は麦粒から伸びるヒゲがない品種。

・カツペリ小麦…2.5ha

1920年代に登場した小麦。近年イタリア国内で人気に戻ってきている品種。

・レンティッキエ…4ha ★アサクラ商品

在来種のレンズ豆

・チエチ…4ha ★アサクラ商品

在来種のひよこ豆

EUのオーガニック認証をとっている圃場は麦の連作禁止のため、レンティッキエやチエチを輪作しながら連作障害を起こさないようにコントロールして耕作放棄地を作らない取り組みにもつなげる。

最近のイタリアでは小麦を複数品種混ぜて種をまき、収穫もそのまま品種MIXで収穫する農家もいるらしい。

最初は、  
気になるなあ〜って、程度だったんですよ。  
クリスチャンがウエルカムドリンクの前に色々とお話してくれるのですが、  
もう後半は目が離せないというか、我慢ならんのですよ！  
兎に角、テーブルの上のチエチーナ（チエチ粉の料理）が気になって、  
気になって……。  
「早く乾杯してくれないかな〜」「あのチエチーナ早く食べたいな〜」  
ってな感じですよ。オヤマったら。



最初は聞いてたんですよ、お話。でも、気になっちゃって。



もう後半は、ガン見です。ガン見!!







クリスチャンの自然栽培麦畑でのツーショット。この心地よさは行かなきゃ分からない。  
ランチは評判のレストランへ  
アスパラ フェンネルとヨーグルトのソース、ピーツのニョッキなど

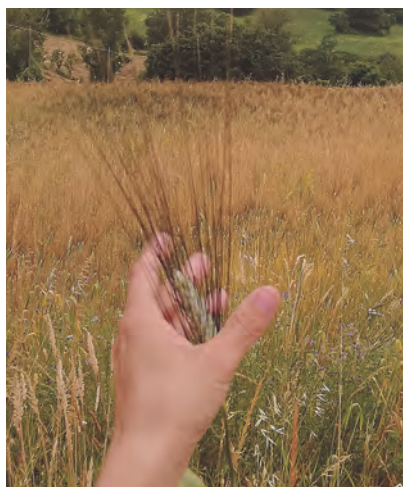


クリスにチャンと聞いてみたかったこと。

Q:「ファットとデュラムどっちが稼げるの？」(デュラムはパスタでお馴染みの小麦です)

A:「その年によって違うと思う。デュラムは豊作になると相場に左右されるが、ファットは相場に左右されにくい。ファットは健康志向で食べる人が多く、需要はさほど高くない。イタリアではパスタとして使われることはあまりなく、食養生として食べる方が多い」

Oyama:「クリスはチャンと麦を育てている。それは儲かるか？儲からないか？ではなく子供たちに残したい『たべもの』という「選択」が先にあり、儲けは後にある。農薬や肥料に頼らない栽培方法もしかり。農業が環境へ与える負荷も考えたうえで「選択」した結果。



上下…チエチ(ひよこ豆)の畑  
左…古代小麦の稲穂



## 6日目 どきっ！ 男だらけの料理教室

朝食はボスコが用意してくれた。ボスコといってもオリーブオイルのBOSCOでは無い。

クリスチャンとともに、この日の料理教室を主宰してくれたイタリアの伊達男三人衆のひとり「ボスコ」。ボスコは宿泊先である『ゲル』のオーナーでもある。そしてオヤマの奇跡的な記憶力によって、三人のうち二人の名前しかインプットされなかったという事実はイシマンによつてつまびらかに。オヤマに代わり「第三の男」に謝罪申し上げる。朝食は、パン、チーズ、ハム、ケーキ、コーヒ。もちろん「あんず」も…… オヤマのために？用意されていた。

男だらけの料理教室 6品 + 1品

- ・ レンズ豆の煮込み
- ・ レンズ豆ミートボール（肉なし）
- ・ チェチミートボール（肉なし）
- ・ チェチとハーブの炒め物
- ・ オルチート（ファットロつかう）
- ・ 2つのパスタ（①ジエメツリ②ロングパスタの卵焼き）
- ・ ココナッツケーキ

### ・ レンズ豆の煮込み

- 材料 セロリ 人参 玉ねぎ レンズ豆 サルシッチャ（生ソーセージ） EVO パッサータ ローズマリー 唐辛子
- 1 セロリは筋をとり、野菜はすべてみじん切りにする。 レンズ豆は水で洗っておく
  - 2 鍋でサルシッチャ（生ソーセージ）を多めのオイルで炒める
  - 3 レンズ豆を入れて炒め、パッサータ ↓ 水 ↓ ローズマリー ↓ 唐辛子をいれて煮込む

※パッサータはトマトジュースに近いトマトソース（基本材料はトマトと塩のみ）



ポスコが作ってくれた朝食。さすがは宿屋の主



左上：ポスコ 右上：第三の男

周囲に散乱する野菜の皮などが男らしさを助長する一枚の写真。だが、それを凌駕するほどにもなす気概が伝わる料理だった。



総指揮官のクリスチャン

背景と同化してしまい、「取っ手」付きの頭のように見えるが決してそうではない。あくまで「取っ手」付きのヤカンが後ろに写りこんだに過ぎない。

見事な采配で男どもと料理をする、自然栽培農家が生業のユーティリティプレイヤー。



・レンズ豆のミートボール（肉なし） 材料 レンズ豆 玉ねぎ ブラックオリーブ パルミジャーノ パン粉 卵 塩 コシヨウ

- 1 レンズ豆を煮て潰す① 玉ねぎとブラックオリーブをみじん切り②
- 2 ①と②に他の材料をすべて入れて団子状にする
- 3 150度 オーブンで20分ぐらい焼く

・チエチミートボール（肉なし） 材料 チエチ ジャがいも 人参 ズッキーニ 塩 コシヨウ

- 1 チエチを柔らかく煮て潰す①
- 2 火が通りやすい大きさにカットした、じゃがいも、人参、ズッキーニに圧力鍋で火を入れる
- 3 火が入った野菜を細かく刻む②
- 4 ①と②に他の材料をすべて入れて団子状にして油で揚げる

・チエチとハーブの炒め物 は……。

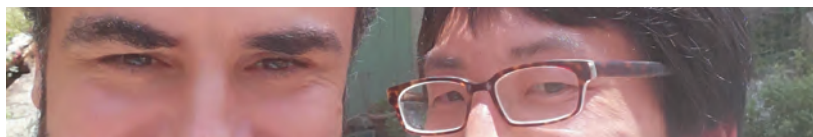
見逃しました。。。

・オルチート 材料 玉ねぎ にんにく EVO 塩 イラクサ ファツロ粒

- 1 玉ねぎとにんにくをみじん切りにしてEVOで炒める
- 2 右記にイラクサのみじん切りを入れて、くっつかないように水と塩を少し入れる
- 3 三分搗きのファツロ粒を入れて水を加える
- 4 ファツロに火が入ったら、仕上げにオイルを入れる 好みでパルミジャーノ



チェチミートボール (肉なし)



左：第三の男 (名なし)

右：オヤマ (第三の男の名前を忘れる ロクでなし)



オルチート 煮込まれる自然栽培の古代麦「ファッコ」(蓋なし)

2つのパスタ（ジエメリ リングパスタの卵焼き）

・ジエメリ 材料 長者ニンニクの葉 塩 EVO ヘーゼルナッツ パルミジャーノ

- 1 長者ニンニクの葉を「メッツアルーナ」<sup>\*</sup>でみじん切りにする①
  - 2 ①に塩とEVOを入れてフードプロセッサでペーストに
  - 3 ペーストにヘーゼルナッツとパルミジャーノを加え茹でたジエメリとあえる
- ※メッツアルーナはイタリアの伝統的な調理器具。半円形をした包丁。

・ロングパスタの卵焼き 材料 残り物のトマトソースパスタ ズッキーニ 塩 コシヨウ チェチ粉 水

- 1 千切りしたズッキーニと和えて塩コシヨウ①
- 2 チェチ粉を水で溶いて①を入れて混ぜる
- 3 オリーブオイルで焼く

※トマトソースパスタが残ったときに便利なレシピ

※卵が一切入っていないのに、オヤマのメモには卵焼きと書かれている【謎】。。。

・ココナッツケーキに必要なもの クリスチャンの娘さん

クリスチャンの娘さんが、ココナッツケーキを焼いてくれる

クリスチャンの娘さんが、ココナッツケーキを切り分けてくれる

クリスチャンの娘さんが、とても可愛かった



手際よくパスタをフライパンであおり、パスタとソースを絡めるクリスチャン



左：ケーキを切り分けるクリスチャンの娘さん 右：ロングパスタの卵焼き（卵なし）





料理教室的一幕

参加者一同でメツツアルーナを使ったみじん切りに挑戦。メツツアルーナはイタリアの伝統的な調理器具。特徴的なのは半月状の刃と、その両端に持ち手がついているコト。ゆりかごのように刃を右、左と動かしながら素材を裁断していく。しかし……。

普通の包丁でみじん切りしたほうが圧倒的に早いことに気づく。でもね、これは伊達男たちのホスピタリティなんだよね。「郷に入っては、郷に従え」

ココがイタリアだってことを感じさせようとしているんだよね。グラッチェ!

そして無駄に躍動しているオヤマ。グラッチェ!

みんなで料理を楽しむ、伊達男三人衆と別れを告げて次の目的地へと電車で移動。車中ではアドリア海を眺めながら、男だらけの料理教室を回想する。思うことは、男らしさの中に垣間見える「相手」をもてなそうとする繊細さ。そしてリアルは、繊細とのディスタンスがある男たちが、キッチンを縦横無尽に駆け巡る。その男らしさも含めて、とても可愛らしい光景を目の当たりにし「料理はココロ」という誰かの名言を思い出し、相手をおもんばかる心の大切さを感じました。

今夜の宿は、朝倉さんが営む「アサクラ農園」まで歩いてすぐ近い、農家民宿となる。軽めの夕食をとり就寝。

## 7日目 アサからクラくなるまで

アサクラ農園の大きな特徴は

・ 下草を刈り取らない（収穫期以外） ・ 根を切らずに木を更新する ・ 農薬・肥料は一切施さない。  
アサクラ農園の小高い丘から周辺のオリーブ畑を見渡すと、不自然な光景が広がる。畑に下草が無いのだ。その姿は周辺の景観と見比べて、とても不自然に見えるのは写真からも伝わるのではないだろうか。

一方のアサクラ農園は、年に1度だけ収穫時に下草を刈り払うが、それ以外の時は生えたままの状態にしている。下草を刈る目的は、収穫するときに落下したオリーブが傷つかないようにネットを張る為。

一般の農園はなぜ下草を刈るのか？草は成人の胸丈ほどにも成長する。背の高い下草のおかげで、圃場に車を乗り入れることが出来なくなる。そうすると管理の間が増えてしまいます。

一方で、たばこの投げ捨てで山火事になる恐れが多いことも理由のひとつらしい。

もちろん畑の風通しを良くしたり、オリーブの健康状態のためとする場合もあるでしょうが、人でさえ暑いこの気候で下草という日よけが無いオリーブの木は、苛酷な環境下に置かれているように感じる。そう考えると、この景観の理由はおおむね人間の都合だろう。

一般的な農園における木の寿命である50〜60年ということを鑑みても、下草の有無で木に与えるダメージは人の想像を越えているのではなからうか。

オリーブは元来、寿命が非常に長い木であり樹齢1000年を超える木さえあるほどである。

（収量という面での樹齢もあることは否定しません）



下草の刈り取られた、一般的なオリーブ農園

一般的なオリーブ農園では樹齢50年ほどになると、その木のとなりに新しい苗木を植える。その苗木が大きくなったら元の木は根ごと抜いてしまう。しかし、アサクラ農園はこれと異なる。弱ってきた木は生存本能で根元に新芽を出す。アサクラ農園では、その新芽を大きくすることで、木の更新を行っている。だから何百年も「おなじ根つ子の木」があるのです。オリーブの木は生命力が強く、焼けても根があればまた芽吹くことができ、「生命の樹」とも称される所以である。ここから先は想像の域を出ないが、何百年という環境の変化を「根」は記録しており、それを種や新芽に託しながら木は命を繋いできたのではないだろうか？その記録のおかげで、根を同じくする木は環境の変化に柔軟に対応するのではないかと考える。だから、人間は根を切ることを意味を、よく考えなくてはいけないのではなからうか。

アサクラ農園で確認されているオリーブの品種は、

- ・ デイレッタ・ローカルの品種で寒さに強い。枝は上へと伸びるオリーブでは珍しい生長をする。
- ・ レッチーノ・海のある地方に多く見られる品種。湿度（湿気）につよい。油の含有量が多い。
- ・ ジェニティーレ・デイレッタに比べ甘い品種。
- ・ デルキーレ・下に枝が下がる特性の品種。

オリーブは野生種と栽培種に分類される。栽培種のオリーブは人を活かし、人に生かされていることを知る。人が手を入れないとオリーブの木は、枝が無尽蔵に伸びる。自由に伸びることは木にとって良いように思えるが、重なり合う枝によつて風通しが悪くなり木が弱っていく。一般的にオリーブ畑は3年放置するとジャングルになるらしい。ジャングル化した畑にはオリーブバエが発生し彼らの住処となり、木がどんどん弱っていくことになる。

人が手を入れることでオリーブは健全に生長し実をつける。「人と共に生きる」とても不思議な木である。

オリーブの花言葉は「平和」。国連の旗は世界地図をオリーブの葉で囲んだデザインで、これはオリーブが平和と繁栄のシンボルだからです。人類にとつてオリーブは恵みをもたらしてくれる存在であり、オリーブにとつても人は必要な存在、お互いがお互いを活かしあっている存在。古来より人々の精神的な拠り所であったのでしよう。



左：弱ってきた樹は根元に新芽を生やす  
アサクラ農園ではこの新芽を活かすことで  
根っ子を切らずに樹の更新を行う  
右上：幹に空洞ができて、なお生きる力  
右下：こんなに樹高の高い樹も



農園を後にし、杏とサクランボを収穫する。もう、オヤマリ杏とイタリア国民には定着してしまうほどに、杏に見舞われている。収穫したサクランボでジャム作り、それと生パスタのワークショップが行われることに。

・サクランボのジャム 材料 サクランボ 砂糖

1 サクランボの種をとり鍋に入れ、大量の砂糖をいれて火にかける

・生パスタ 材料 軟質小麦 卵(粉100gに卵1個)

1 粉をふるい、卵を入れて練りネリ、練りネリ

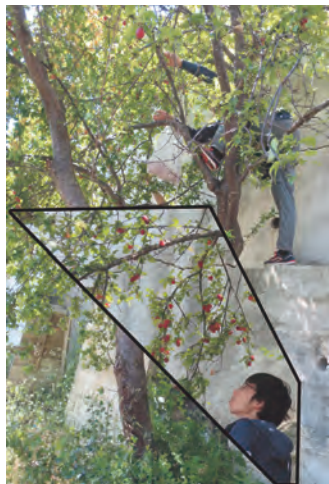
2 生地を少し寝かせる

3 キターラやパスタマシーンを使って製麺していく。

生パスタがこれほど簡単にできることに驚き、キターラというイタリアの伝統的なパスタマシンを購入することに。そして五風でも生パスタを再現することを決める。だって自分で作ることで、粉や卵などの素材にこだわれるし、なんとたつてコスパが圧倒的に良いのですもの！麺好きなら絶対に再現すべきレシピをゲットした。



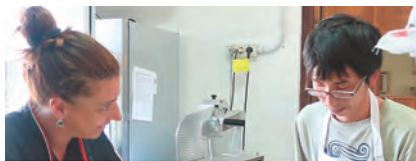
歯並びだけは一級品のオヤマサクランボをダイレクトにイン！



杏との距離を測るオヤマ最終的に樹に擬態化するオヤマ







宿屋の娘さんが生パスタ作りを熱血指導中。

がんばれ! がんばれ! 三木のり平!!

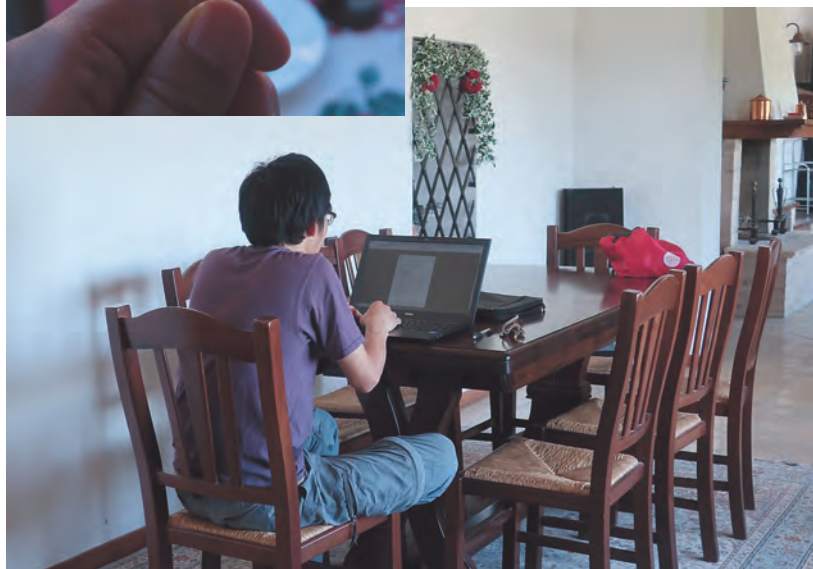


桃屋のキャラクターでお馴染みの「のり平くん」キターラを駆使してパスタが出来たよ



グラス片手に洒落た写真でも撮ろうとしたら  
向かい側でもやっていた (上: オヤマビュー)

左: グラスの奥に写りこむUMA (未確認生物)





## 8日目 記憶を失い帰国の途へ

朝食をとり農家民宿とさようなら。お昼は素敵なおレストランへ。それはもうステキでオシャレな美味しいレストランでした。「ドレスコード……。あるよね……。」というレベルのレストランにオヤマなりの最善服にて挑むことになる。そして気になるメニューは……。流石です。オヤマくん。

イタリア滞在の最終日に「こ褒美」的なレストラン。視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚の五つの感覚をフル稼働して、コース料理を堪能しました。ゆえに……。オヤマくんの記憶をつかさどる「海馬」と「大脳皮質」がフリーズしたのです。オヤマくんが得た情報は、「海馬」で一時的にファイルされ、情報の整理整頓がなされます。整理された情報の中からオヤマくんの脳が、必要なものや印象的なものだけを記憶として残し、オヤマくんの大脳皮質へためていくのですが、オヤマくんの「海馬」に問いかけれども、オヤマくんの「大脳皮質」に記憶をたどれども、オヤマくんのメモ帳を見返せども。もう、真実は闇の彼方です。料理らしき写真を見ても、「食べたような気はするんですが。なんですかね？」この料理は？料理長らしき人の写真を見ても、「このオッサンが多分シェフだと思わんですが。品の良いオッサンだったことは間違いないんですけどね」。

「記憶力がヤバイ」と常日頃から豪語しているオヤマくんです。けっして、自由が丘あたりの「こじやれたフレンチ」でねつ造写真を撮ってきたわけではありません。本当にイタリアのレストランに行つたことは間違いないのです。どうぞ、最終日はオヤマくんへのご褒美として、写真だけでああなたの想像力にお任せできれば幸いです。少しかアサクラさんのお力を借りて、店名だけご報告しますと

『Ristorante La Bandiera』インシマンが調べましたら……。このレストラン。

星付きでした……。よくもまあ。忘れられたものです。ミシユランもオヤマくんにかかればこの程度です。むしろミシユランはオヤマくんの記憶力を格付けするべきですね。ミシユランを無き者にすると、オチが付いたところで、ご褒美ランチも終わり。

失った記憶はイタリアに残して、帰国の途へ就く。



【オヤマ・イタリアーノ計画】および【2019年 イタリア産地見学&料理教室】を終えて思うこと。

まずは「Ciaoだけでイタリア」と言うタイトルに込めた思いについて、少しでもお話させてください。

「Ciao（チャオ）」はイタリア語の「こんにちは」、「さようなら」の意味。

オヤマは実際に「Ciao」しか話せません(笑)。。。スペイン語なら3歳児程度の語学力と、英語なら4歳児程度の語彙を持つておりますので、これらを複合的に利用することで、イタリアでもおおよそやっていけました。イタリア語を話せないことをこのタイトルに込めたわけではなく、裸一貫、無一文でも、オモシロいことは出来るんだというコトを表現したかったのです。

出発前のオヤマは、「時間」「言語」「お金」という要素のうち、何ひとつ持ち合わせておりませんでした。

しかし、【オヤマ・イタリアーノ計画】という無謀な計画によって、多くのご支援をいただき旅立つことが出来ました。

自己啓発やスピリチュアル系の本には、「心」のあり方ひとつですべては好転し自由に生きられる、など意味が分かりそうで分からないことがテキスト化されて、たくさん出版されています。

五風の二人はスピリチュアルの世界には疎く、まったくもって理解できませんが、今回の件は正にそれだったのかもしれない。

行くと決めたオヤマ。

それに抗わずに受け入れたイシマン。

二人で足りない頭を振り絞って楽しみながら行動した資金調達。

それをオモシロがって共感し、応援してくれたみなさま。

たぶんこれは目に見えるモノだけでは説明がつかない結果だったと思います。応援していただく際に、とても印象的だったお客様の言葉をお借りすると。

「私も若いころに応援されたので、今度はあなたたちの番だと思います」

とても心に刺さる言葉でした。

何はなくとも心ひとつ。この本「Ciao」だけでイタリアを手にした人が、「心を開放して自由に生きてほしい」「次は『あなた』なんだよ」という思いを込めたタイトルとなっております。

この旅は多くの気づきと、発注忘れを思い出させてくれました。帰国後には浦島太郎状態になり、通常営業になれるまではフワフワした期間と、ハードな時差ボケによりどこでも寝れる通称「のび太」くんのオヤママリズムを崩してしまうほどでした。そんなくだらない話はさておき、

## ・野菜の違い イタリアと日本

イタリアのスーパーにある野菜を見る限り、日本と同じような色と形と品目でしたが、手にとり、調理し、食べてみるとその違いは歴然でした。

簡単に言うと日本の野菜は水分が多く「水っぽい」、逆にイタリアの野菜は水分量が少なく野菜の味が「濃い」。それは調理器具にも表れていて日本の包丁は引いて切る刃物、諸外国の包丁は押して切る刃物が一般的です。もともとは刀剣の違いから来ており、日本の刀は引いて切る造りになっており、外国の剣（つるぎ）は押したり叩いたりして切る道具。日本の包丁のように切れ味が鋭く細胞を傷つけないようにして切った方が、水分量の多い野菜には適していることでしょうか、イタリア野菜は道具を凌駕するほどに味わいが深く濃いのです。

例えば「トマト」。イタリアントマトは日本でも作られるようにはなりましたが、残念ながらイタリアで食べるものと日本で食べるものとは姿かたちが似ていながら、その味わいは異なります。

日本の夏は日差しが強く、暑くて湿度が高く湿潤です。地中海性気候のイタリアの夏は日差しが強く暑いですが、雨量が少なく強く乾燥します。トマト栽培において、水分が多いと味が薄くなり、水分が少ないとトマトに甘みが増えて来ると言われています。それが人為的ではなく、自然環境において実現されているのがイタリアの気候なのでしょう。

そして行く先々で出される野菜料理に感動しました。もちろん肉料理や魚料理を食べることはありましたが、その土地の味をストレートに感じ取れるのは、肉でもない魚でもない、野菜なのです。

正直言つて肉や魚は調理方法こそ違えど、素材の味に大きな差は感じませんでした。野菜は違います。

まさに「イタリアを食べた！」と感じられたのが野菜料理です。

イタリアで育った野菜をイタリアで採れたオリーブオイルで料理して、その土地で食べる。

なんてことのない、もてなし方なのでしょうが、これ以上ないご馳走でした。

## ・便利と不便

現代は電気がありネットがあり、出発前に空港で仕事したように、どこでも「便利」を享受しています。しかし、便利さゆえに失うものが多くあることに気づかされた旅でした。農家民宿のアックアサンタでは周辺にほとんど街灯がありません。おかげで一步外に出れば満天の星空と、飛び交うホタルを見ることが出来ました。都会に生きていると星とホタルはスペシャルです。でも、コレは人間が「便利」を選んだがゆえに手放した「幸せ」でもあるのです。

農薬・肥料は農産物の大量生産にとって必需品ですが、土を汚し、地下水を汚し、飲めない湧水を生み出します。アックアサンタで当たり前のように飲ませてもらう湧水は、次世代にも大切に残したい大切な宝物でした。

人は一度「便利」を手に入れてしまうと「不便」へと逆戻りすることが難しいのでしょうか。我々も同じで、店内の電気を落として薄暗い中、お野菜を販売することはなかなか想像できるものではありません。

しかし、電気の使用量を減らすことは出来ます。何でもイイんです。その行動が小さくてもイイんです。

変わるの自分から。

## ・食事と料理

帰国してある日、NHKのカルチャーラジオを聞いているときにある言葉が耳に入ってきました。（内容はあくまでパーソナリティーの考えとして、特定の言葉を自分なりに解釈しています）

「食事と料理は違う」

食事を作ることは、あくまで食べるものを用意するだけ。食べる相手は誰でもよい。

料理は、食べる人の好みや、その日の体調、年齢や国籍、宗教など、特定の相手を思つて作られるものだ。

「料」は「米」と「斗」を合わせた「計る」という意味を持つ字、「理」は「おさめる」という意味で、「物事を適当に処置する」「世話をする」といった意味の漢語です。

これを聞いた時、真っ先に思い浮かんだのはアックアサンタでいただいたアントネットラの「野菜スープ」でした。野菜とEVOと塩だけのスープ。長旅で移動疲れしている参加者をアントネットラがおもんばかった、まさに「料理」だったと、今になって思い返されます。

今の自分たちに再現できるとは思えませんが、相手を思った料理や日々の営業で、相手に寄り添い自然に寄り添った食や暮らしの提案ができるように半歩前進した気がしました。

・人にやさしくなれました

こんなことを言うと、まるで元が極悪人みたいですが、そういうことではありません。

たくさんの人に行かせてもらったイタリア。

帰国するとオヤマの周りにも、応援したい人がたくさんいたことに気づきました。

これまでもそういう人は周りにいたはずなのですが、それに気づけるほどに「やさしくなかった」んだと思います。なぜか帰国してからは立て続けにそういう人に出会いました。そして、できる限りの応援をさせていただきます。

つまり、

人にやさしくなれるような人に

なりかけています。

というのが正解です。

・靈性を感じる旅

さてお待ちかねの、スピです。スピ。

もしスピを小馬鹿にしているように聞こえてしまったら、全力で謝罪させていただきますのでご容赦くださいませ。

靈性に任せた行動 と 感性の法則。

この旅に共通して言えることが、自分で選んだ道ではないということです。

極論ですが全てを流れに任せ、委ね、受け入れた。ありがちな言い方になりますがおやまに「降りてきた」のです。アレが。

「靈」(れい)

宜保愛子や丹波哲郎の回し者ではありませんが、目に見えないモノに導かれた感が拭えないのです。何も持たざるものが、たったひと月足らずでイタリアへと出立することになり。来るべくしてイタリアへ来て、見るべくして見聞きし、今の自分で感じられるものを感じ、そこへ「導かれた」という言葉以上に当てはまるものが見当たりにません。

常々考えていることなのですが、コトと言うものには適当なタイミングと言うものがあると感じています。

この「適当」を自分の解釈で、自分都合でとらえてしまうと、目標までの道のりが困難で険しくて多くの障害があるように思えます。

しかし、「適當」を自然のリズムで感じ取れると、多少の障壁も楽しく乗り越えることができ、むしろ追い風を感じるくらいに困難を乗り越え、オモシロかった記憶としてログされます。

(オヤマの記憶領域は1メガ位しかありませんので難儀しますが)

モチロン他者から見ると、「大変だったね」と、思われることはあるかもしれませんが、全ては自分都合で考えないか、否か、に尽きるのではないのでしょうか。

それでは崇拜する(嘘です)亡き、丹波哲郎氏のお言葉を借りると、

「死んだら終わりでわあああない。

目に見えないモノは無いんだと思っている者

これは、ぶあああかあ(ばか)と言うほかないね。

あああわれええ(あわれ)と言うほかないね。」

丹波先生の言葉をオヤマなりに解釈すると、「自分の周りにある」のではなく、「周りがあることを認識すること、己が在る」。

これはアックアサンタでの気づきと一緒に、「(人の周りに)自然が豊か」のではなく、「豊かな自然(の中に人が居る)」これに尽きると感じております。



周りとは、人、動物、環境といった物質的に目に見えるものはもちろんのこと、妖怪、ティンカーベル、精霊、といった目に見えないものも。

そのすべてに対して、抗わず、認め、受け入れる。

ティンカーベル（妖精）の粉を浴び、飛べると信じさえすれば、飛ぶことだってできる。オヤマもいつかは空を飛べると思います。

オヤマくんのメモを元に、エピソードをねつ造しているイシマンなのですが、あのオヤマくんの口から「靈性」という言葉が出てきたときには若干の震えが生まれました。

なんだか、スピアレルギーの仲間が新たなステージに旅立ったような寂しい感覚です。でもね、身近にこれだけ変化して進化している仲間を見るとイシマンも考えてしまいます。

だから【あなた】も、スピリチュアルな世界へと

片足突っ込んでみませんか？

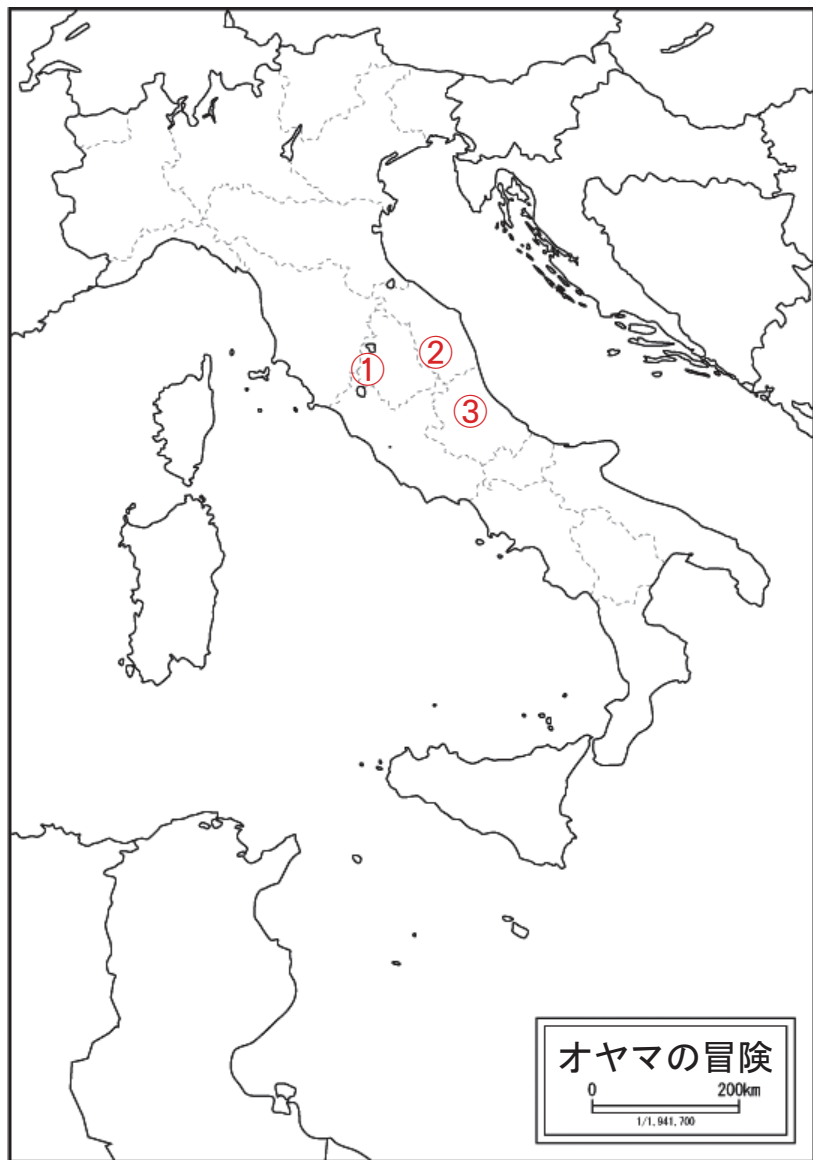
感性に従い行動し、靈性を感じ受けて、頭のネジを数本外す。

S e c o n d o   l a   s e n s i b i l i t a  
A c c e t t a   l a   s p i r i t u a l i t a  
R i m u o v e r e   l a   v i t e   a   t e s t a

世界中のピーターパンに幸あれ。Ciao!!

令和元年 十月三十一日

五風十雨 オヤマ&イシマン(奥山)



① アックアサンタとトラジメノ湖周辺



アックアサンタEVO



イルフィーロディパーリアわら一本(緑ラベル)



イルフィーロディパーリアわら一本ヴェルナツツアーノ(白ラベル)

② クリスチャンの畑



ファッコ



レンティッキエ(レンズ豆)



チェチ(ひよこ豆)

③ アサクラ農園



アサクラオイル

上記全ての商品は、農薬を使わず、肥料も使っておりません。

## 【オヤマ イタリアノ計画】収支報告

鶴見駅までのタクシー…2, 800円

(成田までの移動が早朝のため、始発のある駅まで乗車)

イベント参加費…150, 000円

(宿代、現地での移動、食事代などの基本経費も含む)

イタリア報復チケット…113, 190円

旅行者保険…3, 860円

Wifi…7, 920円

ユーロにて現地使用分…25, 083円

(ユーレートは125.52円/ユーロ 2019年6月17日時点)

手数料等…500円

イタリア行きの支出小計…303, 353円

無料配布冊子の作製費…77, 000円

支出合計…380, 353円

総支援額…376, 716円

収支結果…△3, 637円

Ciao だけでイタリア

2019年10月31日 初版発行

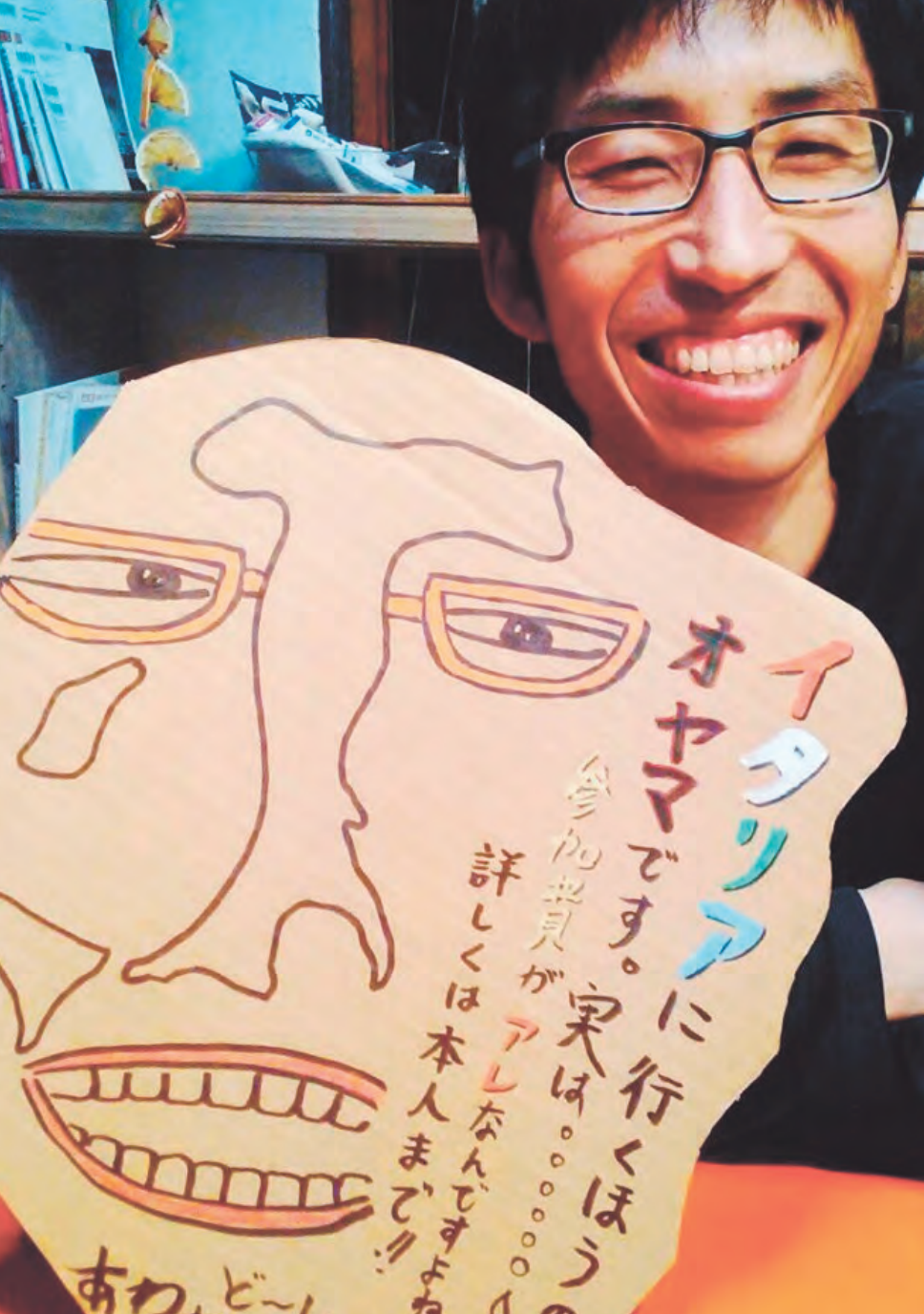
著者 小山幸志 奥山宗之

発行 五風十雨

〒154-0002 東京都世田谷区下馬 6-15-11

Tel 03-6804-0703

<https://gofuju.com>



イヤ  
オヤママ

です。に行くほう

参加費が

詳しくは本人まで

アッ

なんです

アッ

アッ

アッ

アッ

アッ

アッ

あわど〜