

Oyazine

親爺が作る、親爺のための、 適当で、いい加減な雑誌

Vol.06
2024 03



衣・食・柔に生きる。

編集後記



久しぶりの発行となりました。前号の発行が2020年の春だったので4年ぶりということになります。その間コロナ禍があつて自宅にいる時間は長かったのになかなか制作のスイッチが入らず、いざやろうと思うと仕事が入ったりで延び延びとなつてしまいました。作り出せば、作業は大変ですが、楽しい時間になるのは間違いないので早く始めれば良かったと毎回思います。今回は連載をしているバード電子の斉藤さんの会社が今年で40周年を迎えるので記念のTシャツを作りそれと一緒にOYAZINEも関係者に送りたいということ聞き、それをきっかけにスイッチが入りました。斉藤さんには感謝しております。そういうわけで執筆者の皆さんの原稿を4年近くも寝かせてしまい、記事の内容に時差が生じてしまいました。できるだけ違和感がないように調整していただきましたがこの場を借りてお詫言申し上げます。

ザイナーの道へ。いろいろ思うことはあつたとは思いますが、今は共に60歳を越え、互いに認め合う関係のようです。そして作るものは二人違いますが、求めているのはそれぞれ「美」であることは共通しています。この雑誌のおかげでこのようなユニークな兄弟と出会えたことは雑誌を作る醍醐味のひとつでもあります。

ところで今号を持ってこのスタイルのOYAZINEは終了となります。6号、実際は7冊(出して、編集作業にも多少は慣れ、雑誌を出すことのノウハウも得られたので、そろそろモデルチェンジをしたくなった)がその理由です。OYAZINEのまま身をモデルチェンジするか、あるいは名前も変えて一新するか、現在思案中ですが、もう少しマニアクになるかもしれませんが、発行はまたいつになるかはわかりませんが、「適当でいい加減」というコンセプトだけは継続するので気長にお待ちください。

また昨秋、島製作所のホームページのリニューアルに伴い、OYAZINEのバックナンバーをPDFで閲覧及びダウンロードが出来るようになりました。読んでいない号がありましたら、こちらでご覧ください。

企画・編集・デザイン・撮影：島製作所 発行：島 隆志

記事中のクレジットがない写真：島 隆志

+Facebook: OYAZINE で検索

+http://www.shima-f.com

+ご意見・ご感想をお聞かせください。 mail: oyazine@shima-f.com

(有)島製作所 OYAZINE編集室 〒167-0022 東京都杉並区下井草4-21-11

300円(税込)

衣

塩澤さんは友人の兄で、アキバ系コスプレヤーのメイド服などを主に手掛ける、その世界では知る人ぞ知るファッションデザイナーだと聞いていた。会う前は勝手にちよつと派手なキラキラしたファッションを身に纏った親爺を想像していたが、実際に会ってみると想像とは真逆で、昔の画家か漫画家を彷彿させる素朴な風貌の人だった。話し方も穏やかで、落ち着いた語り口は説得力があり、ファッション業界の派手さとは無縁な印象を受けた。既にコスプレファッションの仕事を引き退し、自身のブランドである「塩澤商店」を立ち上げた後のせいもあつたのかもしれないが、その後何度か会ううちにその素朴で飾らない人柄に惹かれるものがあり本誌の取材を申し出た。(取材は2021年11月、塩澤さんのアトリエ兼住まいがある葛飾区の都営住宅の二室にて行った)

塩澤さんは1956年福島県いわき市生まれで葛飾育ち。子供の頃に小児麻痺のせいで体が弱く、いじめにも会ったが、既にこの頃から女性の服に興味があり、人形に洋服を作つて着せたりして遊んでいたという。高校卒業後は千佳の

やつちやば(青果市場のこと)で昼間働き、夜は文化服装学院でレディースファッションを学んだ。3年で卒業した後、さらに実践的な洋服作りを学ぶためにバイトをしながら大塚テキスタイル専門学校に通った。やつちやばでは総務に配属されたせいで、社長に報告する書類作りから経理的なことまでもやることになったが、それもこなした。このことが後々おおいに役立つことになる。

卒業して晴れてアパレルメーカーに就職し、その後約8社で20年近くファッションデザイナーとして働くが、ファッション業界の先が見えない時代になり独立した。しかしフリーのデザイナーは不安定である。ある時求人誌にフリーのデザイナーとして登録したら、ある会社から仕事の依頼があつた。その内容というのがコスプレ用の服のデザインだった。依頼してきた会社の社長はコスプレファッションに興味があつたわけではなかったが、メイドカフェで女の子が着るコスチュームは売れると見て、それを形にしてくれるデザイナーを探していた。塩澤さんもコスプレファッションに興味があつたわけではなかったが、持ち前のセン

スと経験で形にした。当時はその会社が後々コスプレファッションの先人を切ることになるとは知る由もなかった。

まずはネットで販売を始めた。しかし、買う人は40〜50代の男性が多かった。理由は服を購入してメイドカフェの女の子にあげるためのプレゼント用だった。男性たちはカフェでお気に入りの女の子が自分がプレゼントした服を着てもらえるのがうれしかったのだ。その後はリアル店舗も造り、若い世代にも一気にブレイクした。同時に乃木坂46などのグループとも重なり、アイドルのコスチュームまで手掛けるようになり、多忙を極めた。その頃は会社の役員となっていたが、社長は新しいことをやるのが好きで、それが原因で本業の屋台骨までもが揺らぐことがあつた。実際数度の倒産危機があつたが、それを乗り越えられたのは先に書いた、塩澤さんのやつちやばでの経理関係の経験だった。仕事の中心は勿論服のデザインと制作だったが、経営に関する数字が読めたのである。会社の貸借対照表を読み解いて、経営に軌道修正を加えることで危機を乗り越えることが出来た。

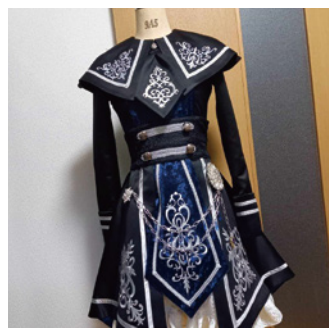


写真:CANDY FRUITサイトから+塩澤さん提供

衣

当時周知からコスプレファッションは一時のブームで終わるだろうと言われていたが、今や若い世代を中心に、老若男女が楽しむくらいに世代を越え、国を越えて定着している。会社の経営は安定してきた。しかし、塩澤さんにはやりたいたことがあった。

お父さんは既に他界し、長年お母さんとの二人暮らしが続いていたが、そのお母さんも亡くなり、一人暮らしになったのを機に、残された人生をどう生きていくかを考えた。結果、コスプレファッションの会社を辞め、自分のブランドを立ち上げることにした。自宅をアトリエとしても使えるようにリフォームした。（その部屋は塩澤さんらしい暖かく柔らかな空間だった。そしてそこには両親の遺影が飾られた仏壇もあった。表紙の写真はキッチンで撮ったものだが、まるでフードスタイリストかと思うくらいに料理の道具がきれいに配置され使い込まれたキッチンだった）塩澤さんは残りの人生をひとり自分のペースで生きることとした。自分の好きな普段使いの服を作ること、畑で野菜を作り、食事は極力自分で作る。塩澤さんの作るものは特別

なものではない。服は着やすく、食事は普通においしいを良しとする。

昨年、子供の頃から住んでいた都営住宅が取り壊され近くに建てられた新たな都営住宅に引っ越したが、やることは今までと同じである。自らのブランドである塩澤商店の服を作り、気の合う人たちの協業による制作をし、身の丈にあった生活をする。ゆつくりと、柔らかに、かつしたたかに、これからも塩澤さんは生きていくのだろうと思う。

写真は全て塩澤商店サイトから提供



端切れの布は捨てずに保存してある



端切れの布を利用したポケットを付けたTシャツ



足が締め付けられないくつした



塩澤商店のメイン商品とも言える半纏



藍色ムラ染め開襟シャツ



鍋つかみ



かっぽうぎ



写真:塩澤さんのFacebookより

食

2023年
毎朝朝食作って
写真を友人に作って送っていました
その一部です
何とか一年
食べて来れた事に感謝します
自分は人間食べれなかったら
終わりに近い
と
思っています
また
無理して居ません
食べたいから
作って食べ
量が
食べれなかったら
食べれる量を
食べれば良いと
思っています
抗わす
ありのままを
こうやって
振り返ると
自分の
志向が解りますね
今年一年を振り返ると
新しい1DKの部屋に引っ越し
かなりの断捨離
仕事は
年2回ぐらい
オリジナルを販売したり
個人ブランドのデザイン生産したり
あまり
忙殺されずに
仕事を考えています

また
加齢から脚が多少不自由になっています
畑に行く回数は年6回ぐらいになりました
お酒も
弱くなりつつ
多少セーブしてゆかないとならないな
と
思っています
バランスを取りながら
我慢しないで
楽しむ時や時間を作って生きられる様に
していこうと思っています
2024年
辰年
色々な事が起きる気がしますが
平常心を忘れず
毎日を
粛々と過ごし
やりたいと思った事は
やる気です
一年ありがとうございました
迎える年
皆様のご多幸を
お祈りいたします



写真:塩澤さんのFacebookより

+Facebook : 塩澤政明
 +instagram : masaaki_shiozawa
 +塩澤商店 - <https://shiozawashouten.officeshio.com/>
 +CANDY FRUIT : <https://www.candyfruit.com/>

柔

今日は父親の命日47年前に亡くなり
 月日は早いものです
 父親が2月7日
 母親が10月7日
 覚えやすい
 昨日の雪は溶け陽射しが温かく感じます
 春ですね
 仏壇にストックを供えました
 ここまで
 生きた事に感謝です
 生きてきて
 良かったと
 日常生活を
 ゆっくり
 楽しくなるように
 考え
 感じて
 色々思考しています
 最近のテレビや
 ネットの動画や情報を見まわりました
 で
 人は情報に遇わされている
 個人の動画もたれ流され
 また
 収入になったり
 株式投資に
 誘導されたり
 AIに導かれたり
 何だか
 な～
 と
 感じました

世の中が大きく変わりはじめてます
 変わり行く未来に
 残された時間が
 多く無いので
 後10年以内に
 やって置きたい事を
 まとめて置こうと思い
 最近の動画や動向を自分なりに感じ
 組み立てをしようと思う事に
 身体も今までやれた事が出来なくなっても
 老いを受け入れ
 無理しないでやれる方法を考えます
 畑は一年に5回くらい体調と天気の良い時行く感じ
 気分転換
 石垣も1年に1回
 1週間や長期滞在中
 藍染作業したり
 自然を感じながら
 作業して作品を制作する
 東京
 千葉
 石垣
 の
 数拠点生活を目指す

一年に1回は個展を開く
 アイドル衣装や個人依頼はほどほどに
 縫製工場さんのブランドを今年作り上げる
 ハイレグ水着
 ストレッチ裄
 ブランドを広める
 石垣ブランドが2年目に入り
 ウェブ販売を少しずつスタート
 残布で何かしら作りたいと
 今年はバッグや小物デザインも
 やろうと考え中
 2月頭に願えば叶うと自分に言い聞かせ
 余計な情報は入れず
 新しい事を若い人づくりにお手伝いして
 面白い人生を目指します
 春
 芽が出る様に
 スタートします

年に回谷中に募参りに行く。以前募参りの後に谷中を散策していたら、脇道の家の玄関横に錆びたペンキ缶が大小山積みになっていた。その様子から塗装業を廃業しようだった。玄関を開け声を掛けたら中から爺さんが出てきた。もし使わないのであれば譲ってもらえないかと聞いたら、好きなものを持つていけと言う。もらって帰り事務所で撮影した。ペンキ缶の取っ手の針金の歪み具合や表面に印刷された英文字と垂れたペンキが作る表情が良かった。意図して作られたものではない仕事の痕跡が美しかった。(鳥)

仕事の痕跡。



岩井食堂へようこそ

斎藤陽

私は東京生まれ東京育ちの江戸っ子。でも東京を離れて生活するようになって6年になる。なので東京を訪れる時は、時間の隙間を生かして誰と何処で何を食べようかを考える。先週東京に行った時、約10年ぶりに会う人生の先輩と行く店を何処にしようかと考えた。思い浮かんだのは四谷荒木町の岩井食堂だった。

もう15、16年くらい前になるだろうか、当時はまだ今ほどネット情報が主流ではなく、雑誌情報がまだまだ有力な時代だった。職場の仲間たちと食事に行くのに雑誌をめくりながら見つけたのが岩井食堂だった。予約をしようと電話をかけると、希望の日は満席だった。第二希望も満席だった。職場の仲間に相談すると、そんなに人気のお店ならますます行ってみたいという意見が大勢となり、もう一度電話をかけて席が空いている日を探ね、我々がその都合に合わせて行くことになった。

岩井食堂はカウンターだけの小さなお店だっ

た。オーナーシェフの岩井聖さんと、若い店員さん、そして岩井聖さんの妹の千佳ちゃんの3人で切り盛りしていた。初めての時にお奨め料理を訪ねると、いの一に奨められたのが「玉葱の岩塩焼き」だった。そんなものを奨めるのか？とちょっと驚いたけれど、30分近くかけてゆっくり焼き上げる玉葱は、吟味された素材、そして塩も相まって、たしかに美味しかった。岩井聖さんはフランスやベルギーで料理修行の経験があり、その料理は当時の日本の標準的なフレンチやイタリアンよりどこか豪快で、それなのに繊細さも失わない印象のものが多かった。人気店になるのも納得できた。岩井聖さんはカウンターの中で料理しながらお客さんとよく喋った。彼との会話を楽しめる客もいれば、そういうことも好まない客もいる。彼自身も客の好き嫌いが出てしまうことがしばしばあり、私は遭遇したことはないけれど、気に入らない客に「もう来るな」とやっしてしまうこともあったようだ。私は彼と同世代で、何度か行くうちに会話を弾むようになり、そうなるメニューにない料理を出してくれた

りして、ますます居心地よく過ごせるようになっていった。

その後も店の人気はどんどん高まって、有名な芸能人がテレビで紹介するようになった。そして岩井聖さんのレシビ本も出版された。

「レシビを公開しちゃって大丈夫なの？」と私が訊くと、「あの本には書けることは全部正直に書いたけれど、それでもあの本通りに作っても俺の味にはならないですよ」と自信たっぷりに言っていた。岩井食堂は人気の絶頂にあった。でもその頃から岩井聖さんはお客さんとお喋りが些か過剰になり、料理をするスピードが遅れたり、店員さんや妹の千佳ちゃんが料理をする頻度が上がっていった。客と喋りながら飲むワインの量も増えていった。私は常連客としてある意味優遇されていたわけだが、それでもちよつと違和感を感じ始めていた。

そんな頃、私は20年勤めた職場を辞し、別の仕事に取り組むことになり、都内ではあるものの生活圏と交友関係が大きく変わって、岩井食堂に行く機会がなくなってしまう。私が新しい仕事に取り組むようになって数年後、新しく開拓した得意先を訪問すると、帰路に岩井食堂があることを思い出した。予約無しではどうせ入



岩井食堂お薦めメニュー／玉ねぎの岩塩焼き（撮影：筆者）

れないだろうし、仮に席があってもクルマでの移動だったのでワインは飲めないけど、それでも久しぶりに顔を出してみようと二人で岩井食堂に寄ってみた。その頃の私はリーマンショックや東日本大地震に襲われて、新しい仕事が難航していて、華やかで楽しくやっていた頃の思い出の店を訪ねればちょっとは元気を取り戻せるかな、という思いもあった。

でも久しぶりに訪れた岩井食堂に、かつての賑わいがないことは、店に入る前から分かった。扉を開けると席は半分くらいしか埋まっていなかった。カウンターの中には千佳ちゃんが一人きりだった。それでも千佳ちゃんは私の顔を見ると嬉しそうに笑顔で「わあ、斎藤さん、久しぶり」と喜んでくれた。メニューを見ると料理の半分くらいはかつてとは入れ替わっている。いくつかの料理を頼んで食べる。すべて千佳ちゃんが一人で料理していて、美味しさは変わっていない。私が料理を食べ終えるころ、他のお客さんがすべて帰ってしまい、千佳ちゃんが話しかけてきた。

「斎藤さん、元気だった？ どうしてるかなって思ってたのよ」「仕事を変わったんだけど、まあ覚悟はしていたけど甘かった。思ってた以上に大変でさあ」「こっちもよ。地震のあとなんか、お客さんが街から消えちゃって」「ところで、お兄さ

んは？」「あいつは、追い出した」「え？」「調子に乗ってろくに仕事もしなくなっちゃったから、追い出した」

私はそれ以上のことは訊けなくなってしまう、よく覚えていないけれど、話題を逸らしたと思う。調べてみると岩井聖さんは渋谷のほうで別のお店を開店したという情報がみつかった。私は二度だけその店の前まで行ったのだけれど、ドアを開ける気持ちにならずに帰ってきてしまった。

その後私はそちら方面のお客さんに営業に行った後には岩井食堂に「一人で寄るようになった。酒を飲まずに食事だけ。当初は置いてなかったノンアルコールビールがメニューに載った時に千佳ちゃんに「どうして置くようになったの？」と訊いたら、「何言ってるの。斎藤さんが置けて言ったからじゃない」と怒られた。その後私は、取り組んでいた事業で揉めて、その仕事を追われ、再びサラリーマンになった。サラリーマンになってからも岩井食堂には何度か行ったけれど、ほどなくして転勤を命じられ千佳ちゃんに挨拶をする機会を逸したまま東京から離れてしまった。

先週、6年ぶりに店を訪れドアを開けると、まだお客さんのいない店内で千佳ちゃんが一人で開店の準備をしていた。私の顔を見ると以前と同じように「元気だった？ 何年ぶり？」と笑顔で

迎えてくれた。「シンガポールに行く前だから、6年ぶりかな」。分かっていただけけれど、岩井聖さんの姿はやつぱりそこにはなかった。その日「緒だった私の人生の大先輩も岩井食堂の料理を美味しい美味しいと喜んでくれ、四方山話に花が咲いた。お店には常連さんらしき客が次々とやってきて、一時の狂ったような賑やかさとは違う落ち着いた空気が店の中に流れていた。千佳ちゃんの料理はお兄さんのかつての料理の流れをしっかりと受け継ぎながらも、兄貴とは違うのよ、という思いも伝わってくる料理に進化しているように私には感じられた。でも先輩はそんなことは知らず、純粹に「美味しい」を連発していた。食事を終えて帰り際、千佳ちゃんが扉の外まで見送りに出てきてくれた。

「訊いてもいい？」「なんでも」「お兄さんは今も渋谷で店やってるの？」「兄は二年前に死んだわ」「え？」「渋谷の店は長く続かなかったのよ」「……」「好き放題やって、お酒の飲みすぎで、死んじゃったわよ」「……」「また東京に来たら、顔見せてね」「もちろん」

私が岩井聖さんの顔を最後に見たのはもう13〜14年くらい前だと思う。それでも彼の記憶は鮮烈に残っている。まるで若くしてスター街道を上り詰めて命を削って輝いてあったという間に

散ってしまったロックスターみたいな人生だ。彼が散った後の千佳ちゃんの料理にも、どうしようもなく大きい彼の存在が感じられる。それを一番知っているのはもちろん千佳ちゃんだ。他人には言えない実の兄貴との葛藤とともに。でも今の岩井食堂のお客さんは、そんなことは思いもせずに、純粹に千佳ちゃんの料理を楽しんでいる。それでいいのだ。だから本当は私もこんな文章を書かないほうが良かったのかもしれない。千佳ちゃんがみつけたら怒るだろう。でもかつてのあのちよつと浮かれたような岩井食堂より、今の岩井食堂の落ち着いた空間の方が私は好きだ。「その通りに作っても絶対に同じ味にはならない」と岩井聖さんが豪語したレシピ本は、今もAmazonで買うことが出来る。そして兄貴の言葉通り、千佳ちゃんの料理は、聖さんの料理とは違う世界を生み出している。だから今こそ、

「岩井食堂へようこそ」

※この文章は、2020年2月、日本がコロナ禍に突入する直前に書き留められた

筆者プロフィール(saiyo.yo)

昭和38年、東京生まれ。高校大学時代を通じて雑誌ロッキン・グオンに執筆。卒業後自動車会社勤務、零細運送会社社長を経て、商社シンガポール法人勤務後、現在名古屋勤務。



女優 伊澤恵美子と歩く
昭和な散歩
その七 佐渡島②



▲所長室と思われる部屋には重厚な金庫が置かれていた



▲拘置所の入り口付近からは日本海が見える



▲左右に監房が並ぶ中央の通路は広く、天窓から光が注ぐ



▲つかの間囚人を演じる



▲斜面にはコンクリートの建造物が城壁のように並ぶ



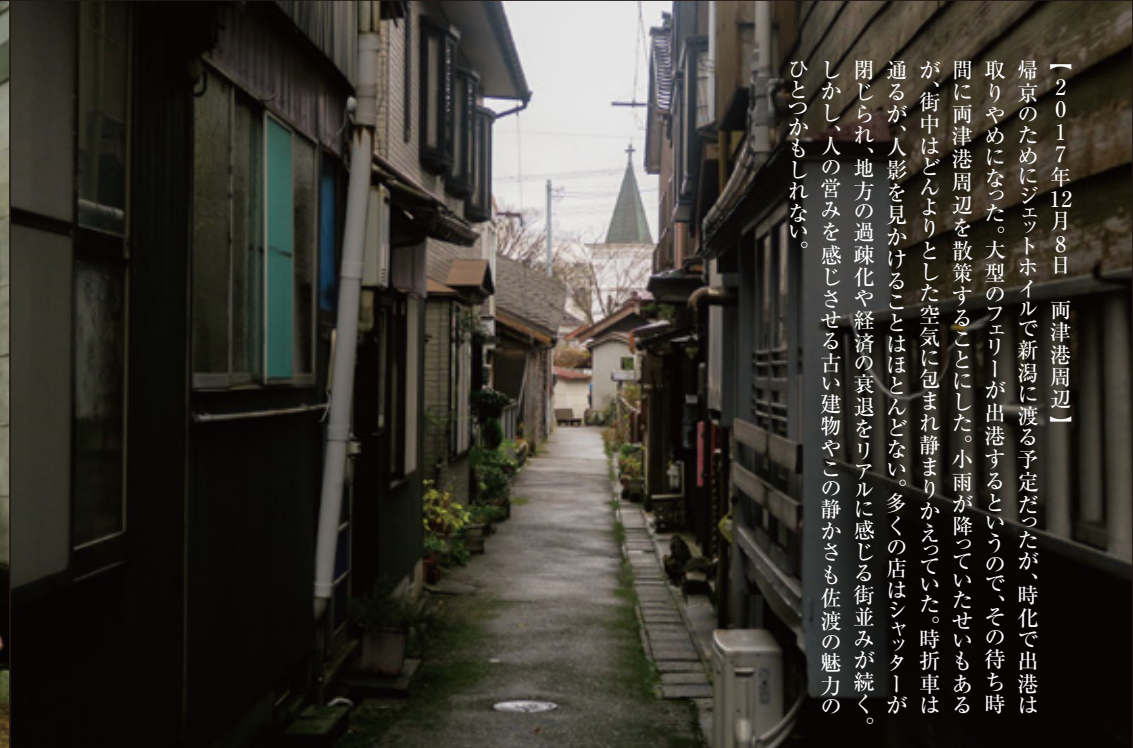
▲相川付近の高台から日本海を望む

まずは北沢浮遊選鉱所跡へ。この史跡はその特異なコンクリートの建造物から最近では「佐渡のラビュタ城」と呼ばれているらしい。今までに見たことがない重厚で壮大な風景が広がる。ここは当時、浮遊選鉱という方法によって佐渡の金銀を採取するための施設で、戦時下の大増産計画によって造られ1952年まで稼働していた。

次は同じ相川地区にある旧相川拘置支所へ。かつて新潟刑務所の相川拘置支所として使われていたが1972年に閉所され、現在は国の登録有形文化財になっている。全国でもめずらしい木造の刑務所らしいが、見学は自由で、当日は誰もいなかった。伊澤さんに囚人の気分になってもらった撮影した。寒いことも相まって、中に入ると重たい空気が漂い、正に島流しと言える厳しい環境だったことを窺わせた。

2017と18年、イベントの仕事で伊澤さんと佐渡島に行った折り、島内を散歩しながら伊澤さんを撮影した。

【2017年12月7日 相川周辺】
レンタカーを借りて相川方面に向かう。日本海からの寒風吹きさらば寒い日だったが、伊澤さんはストッキングが苦手ということで果敢にも素足にミュールというスタイルで撮影に臨んでもらった。女優ならではの根性である。



〔2017年12月8日 両津港周辺〕
 帰京のためにジェットホテルで新潟に渡る予定だったが、時化で出港は取りやめになった。大型のフェリーが出港するというので、その待ち時間に両津港周辺を散策することにした。小雨が降っていたせいもあるが、街中はどんよりとした空気に包まれ静まりかえっていた。時折車は通るが、人影を見かけることはほとんどない。多くの店はシャッターが閉じられ、地方の過疎化や経済の衰退をリアルに感じる街並みが続く。しかし、人の営みを感じさせる古い建物やこの静かさも佐渡の魅力のひとつかもしれない。



▲温もりを感じさせる昔ながらの木造の建物



▲雨に濡れて植物や壁の色が深みを増す



▲かつてテレビはブラウン管だった



▲トタンの建物はその壁面に時間を作る表情を描く



▲港周辺には古い倉庫が静かに佇む



▲港周辺の有機的な街並み



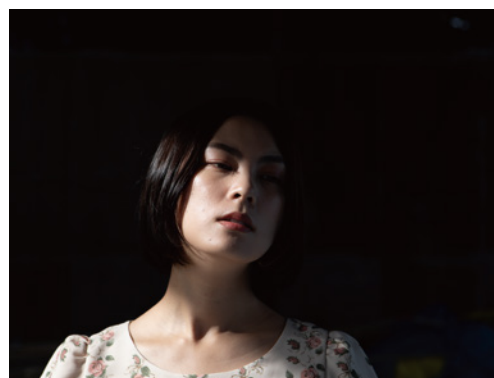
▲夜になるとまた違う風景になるのかもしれない



▲色の少ない街並みで柿のオレンジが映える



「2018年 9月27日 両津港周辺」
 秋を感じさせるからっと晴れた気持ちのいい天気ではあったが、やはり
 街は人影が少なく静かに佇んでいた。そして少し歩けば錆びた風景
 に出会う。秋の陽射しと錆びた風景、そして伊澤さんとのコントラスト
 が心地よく、シャッターを切る回数は増えていった。



伊澤恵美子プロフィール

俳優。静岡県出身。主な出演作に、映画『子宮に沈める』、『もう一度生まれる』、『門外不出モトラリアム』など。その他AuDee「山田玲司とバグラブッツ」レギュラーや、日本茶と漫画のコラム『お茶に漫画が合うのだが!!』の連載など、活動の場を多岐に広げている。

Instagram、Twitter：@emikoizawa



Life Is A Corn Potage Soup

納富廉邦

2020年1月に大腸の手術をした私は、退院後、とにかくよく噛め、消化の良い物を食べろ、食欲無くてもなるべく食べろと言われて、昼食にはスープを食べるようにした。パンを焼いて、お湯をカップスープに注いで昼食の準備をしながら、毎食「さて、次はこのどのカップスープを食べようか」と楽しみにするくらいには、私はスープが好きで、今や、何でも食べて良いのに、昼食にスープの習慣は続いている。コンビニやスーパーで、カップスープやレトルトのスープなどを選ぶのも楽しく、世間には何てスープが溢れているのだろうと感動する。結局、コストと手間と味のバランスもあつて、メインは

で、もしかしたら最もおいしいのではないかと秘かに思っている、ヴィドフランスの「コーンスープ（発酵バター風味）」などを飲むことは多い。特に、ヴィドフランスのスープは本当に名作で、これがあまり知られていないことに驚いている。騙されたと思う二度お試し頂きたい。もちろんティクアウトもできる。ポタージュスープ歴33年の私が保証する。これを超えるのは、あの思い出のロイヤルの褐色のポタージュくらいだ。これが660円＋税で飲めるものすごい。言い忘れたが、ロイヤルホストの黄色いポタージュスープもちゃんとおいしい。褐色だったのは、もしかしたら私の記憶違いか？と自分を疑うほどには十分おいしいから困ったものだが、ロイヤルホストに行く度に、つい頼んでしまう。

話を戻す。つまり、コーンポタージュスープの正解というのはいったどこにあるんだろう、という話だ。記憶の補正を簡単に飛び越えて、今のカップスープは十分にうまい。多分、母親が作ってくれたものよりも全然うまい。それはクノールの企業努力と、牛乳の味の向上だろう。さらに、私は、私のオリジナルな食べ方として、バターをひと欠片と胡椒をたっぷり加える。カップスープには胡椒が本当に合うのだ。これも是非試していただきたい。バターは好き好きだが胡椒はマストだと言つて良いだろう。この外出を抑制させられている状況下では、特に、こういうひと手間が利くのだ。少なくとも私は、それで救われている。本当だ。

スジャータの「コーンクリームポタージュ粒入り」というリートルの紙パックに入ったものに落ち着いている。そこに、時々、クノールの「クラムチャウダーパスタ入り」や「ボルチーニ香るきのこのクリームスープパスタ」、モスバーガーの「クラムチャウダー」、奥様お手製のスープなどがランダムに加わる。そこに、ローランパンの2つとヨーグルトがあればとても嬉しい昼食が出来る。そのくらい、スープが好きなのだ。

そうして、コーンポタージュスープを食べながら、いつも思い出すのは、子どもの頃に食べていたロイヤルのポタージュスープのこと。ロイヤルホストの前身で福岡と佐賀で展開していたレストラン「ロイヤル」は、当時の私にとって、唯一といって良い本格的な洋食屋で、そこで出るコーンポタージュスープが本当に本当に大好きだった。今に至るスープ好きはその時の体験に拠るところが大きいと思つている。そのポタージュスープは、家で母親が作つてくれる、クノールのコーンポタージュスープの素みたいな粉を牛乳で伸ばすものとは全く違つていた。味はもちろん、何よりも違うのは、その色なのだ。母親のコーンポタージュは黄色いのだが、ロイヤルのポタージュスープは茶色がかつていた。そこに生クリームが「筋垂らし」してある。その茶色と白のコントラストが食欲をそそつた。母に「どうしてウチのスープはロイヤルのと色が違うの？」と聞いたら、「ポタージュスープというのは、作るのがとても大変で、ウチではインスタントのを使つてからね」

正解が分からないと言え、コーンの粒は入つていた方が良いのか、そもそもスープに具は必要なのかという問題もある。例えばコンソメスープは具が無いのが基本だ。というか、具が入ったコンソメスープなんて見たことがない。翻つて。お吸い物には大体具が入つている。丁寧に汁をとつたお吸い物は、丁寧に灰汁を掬つて作るコンソメスープと、魚介と肉の違いはあれど、その手間や技術、繊細な味わいに変わりはないのだけど、そこは文化の違いか、お吸い物には具が入る。これは検証したわけではないから、ただの想像だが、多分、ポタージュスープも本場では具が入らないのではないかと思っている。クルトンでさえ入れない方が正統ではないかと疑っている。そして、コーンポタージュスー

プにコーンの粒が入っているのは、洋食の日本化の一端なのではないだろうか。ビーフシチューでさえ、本場物は純然たる肉料理だが、日本の多くの洋食屋で出るそれは、シチューの具として肉があるという感じに仕上がる。スープパスタ、スープカレー、具だくさんスープなんてジャンルまである。それはもうシチューではないのか、というか、シチューとスープに境目はあるのか日本。スープストロークトキーヨーが傍目にはカレー屋に見えるというのも、なんと日本的な光景だろうと思うのだ。面白いのは、そんなことを思うのは、まだスープといえはポタージュスープとコンソメスープしかなくて、ミネストローネやクラムチャウダーやチリコンカンやファストフードのハンバーガー店で初めて

という答えが帰ってきた。なるほど、本物のポタージュスープは黄色くないのだと学習した当時の私だった。

ところがある。その後、ロイヤルはロイヤルホストになって、そこで出るポタージュスープは何と黄色くなつていったのだ。私が見た限りで言うと、ロイヤルのポタージュスープに近かつたのは、ステークハウス「フォルクス」のスープバーで飲めるコーンポタージュで、しかも、それも今では黄色くなつてくる。この原稿を書くにあたつて、インターネットで検索をかけてみたのだが、そこにも茶色いポタージュスープは出てこない。それどころか、某社のスープの一部が茶色に変色して問題になつていて、というニュースがヒットする始末だ。後は、カボチャのポタージュや焦げたポタージュスープの写真。私が愛した、あの褐色のスープは何だったのだろう。トマトクリームスープや海老のアメリカナースープなどは、やや赤いけれど、褐色というほどではなく、フレッシュネスバーガーの「マッシュルームクリームスープ」は、やや茶色いものの、味ががつつりとマッシュルームでコーンポタージュとは全く違う。もつとも、これはこれで大好きなので、散歩の途中でフレッシュネスバーガーに寄つて、ハンバーガーも頼まず、コーヒー代わりにこのスープを頼んだりしている。冬場は、スープが飲めるとありがたいので、自販機の缶入りのコーンスープや、モスバーガーの「クラムチャウダー」、そして、外で気軽に飲めるスープ

知つた、私たちのようなオヤジ世代なのだろうということ。若い世代にとつて、具だくさんのスープなんて当たり前なのだ。もちろん、本格的なものもは具が入っていないのだけど、既に「本格的」自体が、オヤジ世代の言葉なのだろう。こうやって書いていても、何だかものすごく古い言葉に見える。そして多分、オヤジ世代もというか、むしろオヤジ世代の方が、具だくさんのスープを好んでいるような気がする。ヴィドフランスの粒が入つていない味わいも本格的と言えるであろう「コーンスープ（発酵バター風味）」が、さほど人気商品ではないけれど、モスバーガーの「クラムチャウダー」は十分人気商品だというのが象徴的だ。

私が焦がれた褐色のポタージュスープは、果たして「本格的」だったのだろうか。色の違いは、店と家庭の違いを分かりやすく象徴していて、幼い私にも分かる「違い」だった。この「違い」にこそ価値があるような気がして、そう思つて私はずっと生きてきたような気がする。「具は入つてない方が好きなんだよ」と言つて、奥さんに首をひねられている私は「本格的」が好きなのではなく、「違い」が好きなのだろう。

筆者プロフィール (notomi yasukuni)
昭和38年佐賀市生まれ。立教大学在学中よりフリーライターとして娯楽全般をフィールドに執筆、現在に至る。飲み物全般を扱うメディアを立ち上げようと構想しつつ、テイラーの「the Smith & Maho」を弾く日々。

その後の元心さんと下町の人々

本誌02号で取材した元ヤクザの親分から革に焼絵を描く画家に転身した元心さんとはその後も交流が続いています。その出会いから下町の人々との繋がりも広がっています。

現在の元心さんのアトリエは葛飾区の京成線堀切菟蒲園にあります。元心さんはここ数年、週3日透析を受けるため、絵を描ける時間は減りましたが、精力的に制作は続け「日本フランス現代美術世界展」で「昨年は入選、昨年は優秀賞を受賞しました。昨年アトリエ下のフロアーがギャラリーカフェになり、元心さんの絵が常設展示されています。

元心さんは最近よく耳にする反社の世界にいた人ですが、地元での信頼は厚く、元心さんを中心に多くの人が繋がっています。それは元心さんが現役の時から、下町の昔気質の「儀」を信条とするヤクザだったからだと思います。若い頃は警察官か体育の先生になりましたが、たまたま出会った最初の親分の男気に惚れ込み、その背中を見て極道の世界を生き抜いてきました。だいぶ前にその親分は亡くなりましたが、年末にはその親分の墓参りは欠かさないそうです。

「極道（の世界）にはいたが、気質の世界の方が汚ねえことが多いよ」とは儀の男、元心さんならではの含意のある言葉です。

取材をきっかけに年に数回、堀切に通うようになりました。元心さんの個展をはじめ、地元の展示会、さらにはディーブなスナック飲み等など、下町ならではの体験をさせてもらっています。コロナ前には祭りを撮りに来ませんか誘われました。

下町の祭りは初体験でした。まずは20、30人で神輿が発し住宅街の狭い道を進みます。最初は意外にこじんまりして、な、と思っていました。しばらく進むと徐々に人は増え、大通りに出る頃には他の組の神輿とも合流し、あつという間に大きな人のうねりとなりました。そして威勢のいい掛け声と共に神輿を担ぎながら、街を練り歩き始めました。最後は神社に到着しますが、ここからが祭りのフィナーレとも言える「宮入り」。それは男たちが前に後ろにと押し合いながら神輿と共に神社の境内にだれ込む血気溢れるパフォーマンス。その様子はとても見応えがありました。

祭りは下町にはなくてはならない行事です。祭りによって地域が繋がりコミュニティが保たれていると言っても過言ではありません。数年前には元心さんのアトリエがある堀切の祭りの組で、ダボシャツを新調したから撮影してほしいという依頼がありました。撮影当日には、年寄りが多いから今のうちに遺影も撮ってもらおうぜ、ということになり、ダボシャツ姿の生きのいい遺影も撮りました。組は若い人から年寄りまで世代を越えてひとつになっているように感じました。

また年末には立石にある居酒屋「毘沙門」では店主の倉田さん主催の「元心会」が開かれ、元心さんのファンが焼絵が描かれた各自のバンブーバッグを持って集まります。

下町の人間関係は濃い、それゆえにめんどくさいこともあるのですが、元心さんはそんな中で絵を描きながらも、気質の親分としても活躍しています。（島）

元心さんのSNS

+Instagram : genshin1958

+Facebook : Gen Shin

元心さんの作品が展示してあるカフェベルル +ギャラリー「カフェベルル」で検索



▲アトリエとバンブーバッグに焼絵を描く元心さん。出会った頃はちょっと強面だったが、最近は穏やかな画家の顔に



▲堀切天祖神社の例大祭。男たちの顔は生気に満ちていた



▲上/毘沙門の倉田さんと 下/元心会参加者のバンブーバッグ



▲元心さんを囲んで祭り組の集合写真

最終回「これから起業される方へ」

斉藤 安則

僕はOYazineに寄稿するまでは、まとまった文章はあまり書いた事ありませんでした。仕事に関係する文章は時々書いておりました。それは『拝啓、貴社益々ご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別なる…』みたいな硬めの文章ばかりでした。なのでエッセイみたいな文章はOYazineが初めてかもしれませんでした。初めは、島編集長や友人に向けて自分の過去をお話しするつもりで書き、2、3号になり書き方を変えたり、テーマをつなげたりして好き勝手にやらせてもらいました。ネットには掲載されないし読まれる人も限られているので「失敗しても良いや」ぐらいの気持ちで続けてきました。(島編集長もそれで良いと言ったので)

ですが、今回が最終回だと思うとなかなか筆が進みません。そんな時、当社に30年以上勤めるベテランパートタイマーのK山さんに「社長はどうして会社を始めたの？どうやって始めたの？」と尋ねられましたので最終回はバード電子設立に関する、お金の話と気持ちの変化を書き残す事にします。これから起業される方の参考になれば…いや、全く参考にならないかもしれません(笑)。

初めて入社した会社は電子機器メーカーの株式会社ピーアンドオーでした。給料は13万円。手取りは10万円。残業代で2〜3万円ほどプラスされる月もありました。家賃33,000円の風呂なしアパート。自炊。車はもってるテレビ・電話はありませんでした。仕事はセールスエンジニア。新米だったのでお金が貯まる余裕はありません。そんなギリギリの中で財形貯蓄と信用金庫の積立貯金で3年間で100万円を貯めました。そのお金で

ジャズ喫茶を開店するつもりでした。100万円もあればジャズ喫茶がオープンできると考えていたのです。当然、ジャズ喫茶はできませんでした。僕はその100万円をバード電子を設立しました。そして将来お金が貯まったからジャズ喫茶をやろうと思っておりました。ジャズ喫茶の代わりに始めた事業は好きとか、やりたかった、ではなく「得意だから」「自分に向いていたから」でした。短期間で生活できるようなと想像できたり、生きるための最短距離だったのです。

パートK山さんへの答えは「100万円しかなかったのでジャズ喫茶オープンの夢を諦め電子部品メーカーになった」となります。

事実なのですが、これでは起業に対する想いや志が低すぎませんか(笑)。でも後悔はしてません。事業は牛歩ながらうまく進み今のところ潰れてはおりません。(2023年6月で39期目が終わりました)

さて、それでは「今でもジャズ喫茶をやろうつもりなのか？」と問われたとすると…これはとても微妙です。時代が変わった。状況が変わったもありますが、何よりもジャズが変わってしまったからです。僕が本当にやりたかったジャズ喫茶は今世の中に存在しません。もしあったならコーヒ一杯が3,000円だとしても行ってみたいです。

僕がやるうとしたジャズ喫茶は、70年代存在した本物のジャズ喫茶です。ただジャズをBGMで流す店ではあ

りません。僕のジャズ喫茶は店内会話禁止です。したくても大音量すぎて会話はできません。そこはジャズ道場、修行の場なのです。椅子は硬くスピーカーに向き、無言で爆音を浴びるわけです。コーヒの注文は手をあげて、コーヒと無言で言うわけですが、マスターは口の動きを読んでもうなずきます。メニューは4種類だけです。コーヒとコーラの違いが難しいところです。

僕が、この本物のジャズ喫茶をオープンするために付け加えたい条件がありました。

……当店の方針……

当店は1960年代のモードジャズとフリージャズをメインとします

1980年以降に録音されたものはございません

ジャズボーカルはございません

お客様は一人で来店ください

リクエストはお受けできません

滞在時間は一時間以内でお願いします

マスターに話しかけないでください。

いかがでしょうか。

こんな酷い店は現代ではお店として通用しないと思いますが、まだ諦めたわけではありません。お店は、誰にも気づかずに始めて赤字で閉店するかもしれない。それぐらいの気持ちじゃないとオープンできないと考えてます。短期間でも生きているうちにはやってみたいと思います。

えー、最終回は特にまとまりのない文章になってしまいました。僕の話はこれでおしまい。何名の方が読んでくれたのかは分かりませんが、最終回までお付き合い頂きありがとうございます。それから、島編集長、僕に書く機会を与えてくれて本当にありがとうございます。進歩はなかったかもしれないが、自由に適当にいいかげんに書かせて頂き、僕は感謝しております。

お店ができたら遊びにきてください。マスターには話しかけないでください(笑)

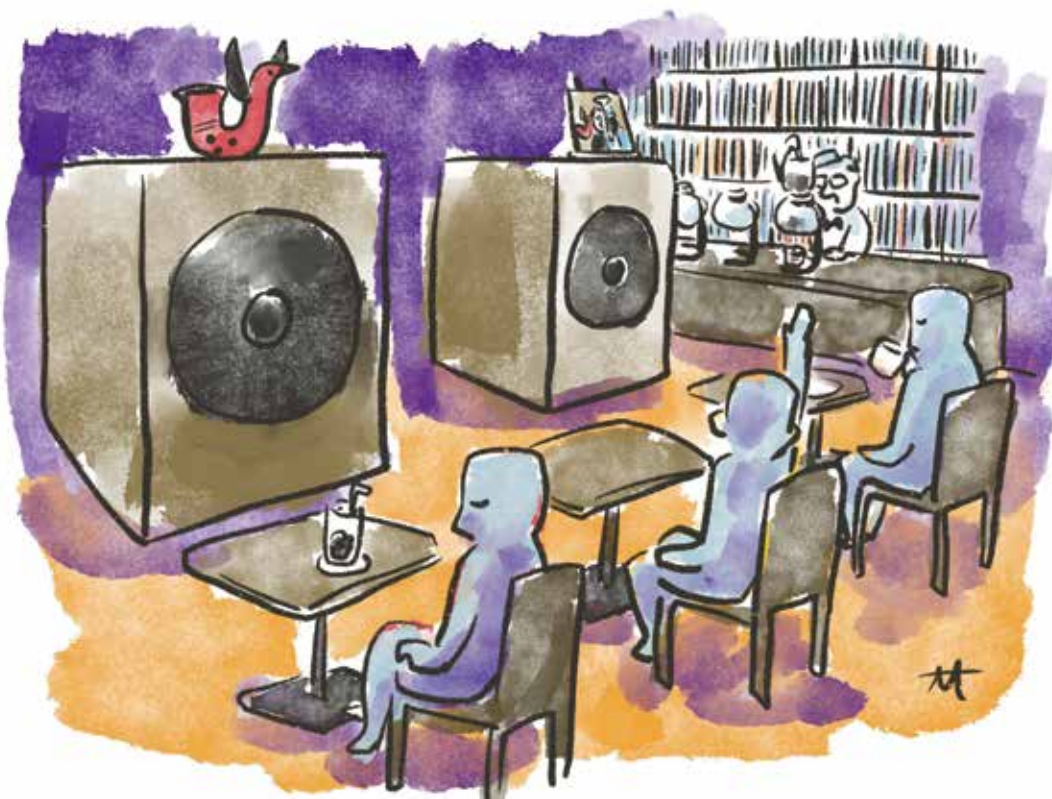
さようなら。

追記

友人のイラストレーターたかしまつをさんが「僕の理想のジャズ喫茶」を描いてくれました。(笑)

筆者プロフィール(Saito yasunori)

昭和35年、北海道生まれ。株式会社バード電子代表取締役。23歳で電子部品設計製造の会社を設立。18歳の時にロックファンをやめジャズファンになる。高柳昌行の晩年に永くファンであった事を告白、2年間ライブに同行し、記録用にビデオ撮影を行う。現在は高柳昌行専門のレーベルJUNYADISCOを運営。不定期に未発表音源のCD化を続ける。

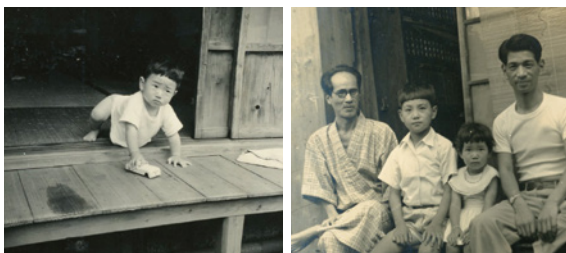


イラスト：たかしまつを
プロフィール

画家／イラストレーター。1967年、愛知県生まれ。山梨大学工学部卒。99年ボローニャ国際絵本原画展入選、2005年ほぼ日マンガ大賞受賞、05年二科展デザイン部イラストレーション部門特選賞受賞。著書に『ねこはいじん』(角川書店)、『ブタフィエヌさん』(東京系井重里事務所)、『ビッグ・ファット・キャット』シリーズ(共著／幻冬舎)など。日本児童出版美術家連盟会員。



縁側の想い出



実家に行った時、気が向くと古いものを整理する。仏壇の下に仕舞い込んであった古いアルバムを見ると、縁側での風景がよく登場する。『縁側』は家の中と外との境界線上にある、曖昧だが便利な場所だ。そこでは近所のおばさんが来てお茶を飲んでおしゃべりしたり、行商の人が置き薬や油を売りに来ると簡易売り場となった。特にごま油を売りに来る時が楽しみで、おじさんが小さな柄杓でごま油を糸のように細く器に流し込む様子を見るのが好きだった。ごま油独特の香りも好きだった。おじさんは商売が終わってもまた別の油を売ってから帰っていた。行商人やおばさん達の大人の会話を聞いて子供ながらに情報を得ていたような気がする。そして夏はスイカを食べたり、家族や親戚の記念写真を撮る場所だったりといういろいろな使われ方をした。縁側の上には物干し竿がかかっていて洗濯物を干すことも出来る和風のベランダでもあった。そんな『縁側』にはたくさんの想い出がある。

縁側を支える柱の根元付近の地面には穴が空いていて、それはたぶん蛇の巣だろうと父親が言っていた。ある時、縁側の

下で頭をもたげた蛇がとろろを巻いていた。それを見て以来縁側に座って足をぶらぶらさせることは僕の中でタブーになった。

小学生の頃、家にはキャノンデミというコンパクトカメラがあった。使い道はほとんどが記念写真だったが、ある時そのカメラで縁側から空を見上げると、庭の桐の木の葉が太陽光に透けて美しいと感じて思わずシャッターを押した。それは生まれて初めて撮った、いわゆる作品風の写真だったが、何故か学校の授業で初めて詩を書く時ような気恥ずかしさがあったのを覚えている。

外でもなく、内でもない曖昧な場所である日本家屋独特の『縁側』は、最近失われてしまったコミュニティの形成にとって大切な役割を担っていたのかもしれない。数こそ減ってしまった『縁側』だが、その存在は少し見直され、縁側カフェというのを各地でやっているようだ。以前撮影の仕事で行った静岡の大沢という地区のお茶農家でもやっている。そこでおしゃべりしながら飲む日本茶はきっと格別な味だろうと思う。(鳥)

Fetish column

ハイヒールと白磁

靴には人が歩く為の道具としての機能性と足元を美しく見せるというファッショニティがある。人間が身につけるアイテムはみな多かれ少なかれ機能性とファッショニティから逃れることは出来ない。その中でもこの2つの役割が激しくせめぎ合ってデザインされているのがハイヒールである。言い換えれば「機能と美学」のせめぎあいとも言える。ヒールは全体重がかかる重要な部分ではあるが、細く、そして優美で艶めかしい曲線を描く。そして脚に緊張を与える為に、歩くという機能をぎりぎりまで犠牲にした高さを与えられる。

ヒールが高ければ高い程、脚は緊張を強いられるが同時に美しさを付与される。そしてその結果ハイヒールを履いた姿は非日常性を帯びる。冠婚葬祭で女性がハイヒールを履くのは、この非日常性ゆえである。指輪やネックレスなど、デザインの自由度

が大きいファッショニティと大きく異なるのは、この歩くという「機能」をぎりぎりまで圧縮した末に生み出されたゆえのデザインの緊張感だろう。写真は黒田泰蔵氏の白磁の台鉢である。白と研ぎ澄まされたミニマルな形が美しいが、これは器の一種であるから機能がある。だから白磁は

アートではなく機能を圧縮したデザインと言える。ハイヒールと白磁は全く異なるジャンルのものであるが、共に抑制された機能ゆえの美しさがある。

