

旧木下家住宅の利活用提案書

1、和食文化全般と日本の伝統文化を不便に楽しむ塾の開設

緑に囲まれて空気が澄んで夜空の星が綺麗に見上げられて、肥沃な培土そして豊富な山野草などの環境、さらにたたら製鉄の歴史ある古民家の佇まいで学ぶ事に意義があると思います。

地域の圃場で米、蕎麦、粟、野菜、果物、椎茸、等の栽培や養鶏、養蜂(日本蜜蜂)、炭焼きを手掛けて、雨天、農閑期に加工、調理、栄養学、経営学、茶道、華道、書道、庭園管理、竹細工、藁細工、等を学んで卒業後は地域の方は食文化を絡めた諸文化の向上と継承、同時に地域に合った産物の開発又、町外の皆さんには塾で得た知識と不便の楽しさや物産を町外に広め「にぎわい」の伝道師に。不便を楽しむとは、例えば朝起きて火を熾して、湧き水を鉄瓶に入れて沸かしたお湯で入れたお茶を口に含んだ時、自分で育てた野菜を畑から収穫したてを直ぐに調理して食べた時、養蜂で採りたての少し温かい蜜の味等、手間暇かけたお金で買えない贅沢な楽しみです。

2、土間の部分を拡張して15~20名の料理実習が出来る厨房と設備、一部をオープンキッチンにしてカウンター席を設け天ぷら、寿司、等の対面での料理提供を学ぶ場所に、ホール使用時はサービスカウンターに使用します。

味噌倉を改修、低温倉庫を設置して味噌の醸造を手掛け、塾の調味料に販売もする。

漬物倉を改修、冷蔵庫を設置して生産物で多種の漬物を作り塾で使い、販売もする。

各部屋は極力間仕切りを無くして、板張りに変えてテーブル席のホールとして会合、結婚式、法要等の会食及び塾生の教室又、制作品の発表の場所に使用する、例えば習字、生け花、竹細工、藁細工等の展示会、時には日本の話芸の演芸会、管弦楽の演奏会(米子在住のマルタ氏など)と料理(出来れば屋外で野点の茶会形式で点心・お弁当)をセットにして料理、サービスは塾生が担当して体験授業に充てる。

新座敷は立礼の茶室にして、四季に合わせてお茶事を開催して塾生が茶懐石を習得する。

屋根裏をシングル寝室に改装して講師の宿舎、塾生の寮に。

農作業後に外部からも入室出来るシャワー室、トイレも外部専用を設置。

長屋門は塾で生産された農産物や加工品並びに地域の物産の売り場、曜日を決めて塾生が販売に携わる、生産過程の説明、買う方の要望等を聞き会話を交わして実習する、地域の産物以外は提供しない。

長屋門の倉庫、馬屋は穀物等の加工場に、石臼で蕎麦粉、きな粉、等の製粉、低温倉庫も設置して米、蕎麦、粟、大豆、小豆等を貯蔵して通年品質を維持管理する。

土蔵1、は音楽喫茶、カウンターバーにして塾生が交代で運営して憩いの場所にあてる、不定期に地域の皆さんにも利用してもらう。

土蔵2、食器、備品等の収納庫。

庭園は庭の講師に全体像を提案してもらい、塾生が勉強兼ねて徐々に完成。

近くの圃場に鶏舎を建てる、平地飼いで配合飼料を使わない卵を生産して調理材料と販売に。

炭焼き小屋を塾の傍に建てる、炭は料理の焼き物、暖房(火鉢)、茶道の切り炭に使用します。

3、塾は地域の皆さんが町の協力で運営。

長屋門の一角に町の出先機関を置き、管理運営を手伝ってもらう。

塾生は、地域の皆さんと全国各地に募集して集める。勉強期間は一年~二年間とする。

運営費用は授業料、「お茶事、食事付き作品発表会、会食、物産販売等の」利益、補助金で水光熱費、寮費、管理費、材料費、その他諸経費、を賄う。

改修・改装事業費をなるべく抑えて2~3千万円を運転資金とする。

講師はそれぞれ道のレジェンドに、塾の趣旨を理解のうえ、後世に継承する役割を生き甲斐に感じられる方に、場所の提供と必要経費を塾が負担してボランティアでお願いする、地域と全国に発信して準備する、家元、会派、等のつながりが無いことも条件にします、三年後には地域の塾生が講師並びに運営等も受け持つ。圃場は地域の皆さんに一年前より準備して頂き開塾時には種まき植え付け等が出来る様にする、ほだ木に椎茸菌も植え付ける。

- 4、塾が充実するには数年かかるでしょうが、食文化並びに伝統文化さらに、不便を楽しむ事を習得した卒塾者が増えることにより徐々に全国から同感の皆さんが集まります、「にぎわい」もただ騒がしく「にぎわう」だけではなく、地域と一体になった楽しみを目的とする人々、又この人達を迎え入れる地域の皆さんの対応も塾の考えが浸透していると思いますから、この地の空気の如く凛として爽やかな「にぎわい」が広がります。仮に塾が開設されとして初夏の会食の献立を私なりに考えて見ました、先付・枝豆、圃場で朝収穫した枝豆を直ぐにすり鉢で塩もみして湯がき、塩味を付けて団扇で扇いでさまし冷蔵庫で冷やして置いた物です、向付け・自家製胡麻豆腐、山葵醤油で召し上がります、炊き合わせ・揚茄子の煮びたし、おろし生姜のせ、乾燥香茸の土佐煮、干し薇の田舎煮、新じゃが芋含ませ煮、絹さや、焼き物・炭火で鮎の塩焼き、青梅の甘露煮を添える、天ぷら・エビ、小さめの鮎、茄子、青唐、椎茸、新玉葱、インゲン豆、天汁と塩で、同時に手打の割子蕎麦一枚添えます、酢の物・地鶏南蛮漬け、袱紗胡瓜、焼き白ネギ、酢味噌で、食事・釜焚のご飯、味噌汁(豆腐、夏蕨、刻み筆茗荷)、香の物(茄子、胡瓜の糠床漬け、)甘味・自家製水羊羹とお抹茶、この様に地域の食材で季節を採り入れた料理が三千円くらいで提供出来れば地域の皆さんに喜んで頂けると思います。こうして地域で「にぎわい」が続くと必ず地域外の方が覗きに來ます、先ずは地域の皆さんが地産地消で楽しむ事です、尚この塾は日々の飲食の利便施設にしないで生活の中での節目、節目に集う利便施設にして、三年間地域専用の施設にします、その後次の展開を考えればどうでしょうか。最後に私が以前に旧淀江町の「白鳳の里」の開設に携わった時の事を少し話します。上淀廃寺の仏教壁画が発掘されて見学に來られた方の休憩場所並びに食事、物産販売等を兼ねた施設が計画されました。建物の設計をコンペで先に決定して、その後館内の運営方法を考えられましたが行き詰まったそうです。馴染み客の担当課長さんが私に相談に來られました、早速に現地と図面を見させてもらいびっくりしました、敷地並びに施設の大きい事です、そして図面はデザイン優先の円形で中心部が池でした、工期が迫ってりましたから私も悩みましたが、課長さんが随分と困っておられたので受ける事にしました。町の施設に対しての要望、町内の産物等を細かく聞き取り色々考えました、転作で多くの大豆があり、名水の里でしたから名水豆腐の製造設備をお客様から見えるよう配置しました、食堂の看板料理を名水豆腐料理にし、物産売り場の目玉商品としても販売しました。又この時私は各地の蕎麦処を行脚し研究を重ねて自身の店でもメニューに載せていましたから、蕎麦工房(石臼での製粉場・蕎麦打ち場)を設置して此処も見えるように配置して、蕎麦を食堂のメニューに加え充実させました、もちろん名水でコーヒーを点てる喫茶コーナーも設けました、それに物産売り場、テーブル50席の食堂、伴う厨房、事務所、手洗い、さてこれらを図面に落とし込む作業に入ったところがデザイン優先でしたので、使い勝手が悪く、困り果てて設計者に相談しますが、コンペで選ばれた事を盾にに応じて貰えず大変でした。そこで今回の事業も先ず目的を決め、運営する人を決め、現場の責任者も交えて建物の改修・改装工事を進める方法はどうですか、同時進行は後で問題が起こる様に思います。

以上