



は音楽科の一期生になつた。音楽科では、講師をウイーン交響楽団などから招聘し、年間カリキュラムもプロの音楽家養成を見据えた本格的な教育が行われた。宮原さんはその恵まれた環境のもとで音楽に打ち込む3年間を過ごした。在学中の1996（平成8）年には、音楽研修および聴講生としてウイーンとパリの2都市を訪れており、このことは、ヨーロッパ文化への興味を深める大きなきづかけにもなつたという。

高校卒業後、鹿児島にある四年制大学の教養学科（音楽部）に入学したものの、高校時代の環境との違いを目の当たりにしたこと、音楽を将来の職業としてイメージできなかつたことから、約半年で中退する。

「学校が示してくれる進路は、オーケストラに所属したり、音楽教室で楽器や声楽を教えたりといつたことだつたけれど、その後のどれにもびんとこなかつたんです」

お店のマネージャーが受け容れてくれたんです。授業と楽器演奏の合間の時間を使えるようにシフトを組んでもらって、ランチや夜の営業の仕込みを手伝うかたちで、サラダを作つたりソースを仕込んだりしました

「集う場所」と「食」

大学中退後に鹿児島を出た宮原さんは、はじめの数日を、先に上京していた高校時代の同期の家に泊めてもらつて過ごした。「池袋駅の、どの出口か忘れたんですね」と、大きなデパートにつながる広場に出て、そこで最初にコミュニケーションを交わしたもののがスコットランドの方だつたんです

「集う場所」と「食」

大学中退後に鹿児島を出た宮原さんは、はじめの数日を、先に上京していた高校時代の同期の家に泊めてもらつて過ごした。

「池袋駅の、どの出口か忘れたんですけど、大きなデパートにつながる広場に出て、そこで最初にコミュニケーションを交わしたのがスコットランドの方だったんですね

お店のマネージャーが受け容れてくれたんです。授業と楽器演奏の合間の時間を使えるようにシフトを組んでもらつて、ランチや夜の営業の仕込みを手伝うかたちで、サラダを作つたりソースを仕込んだりしていました」

的に見定めることはしていなかつたけれど、ヨーロッパの文化のなかに身を置きたいい、そのエッセンスを自分に刻み込みたいという思いは、漠然とではあるが宮原さんのなかにあつた。この思いに突き動かされるように行動したそれからの日々が、宮原さんを現在へと導くことになる。

実は、宮原さんが「音楽漬け」で過ごした高校生活のなかには、将来を拓くもう一本の道が始まっていた。どのような進路を行くにせよ、高校を卒業したらなるべく自分の力で生きていきたいと思つていたため、部活動のかたわらでアルバイトしてお金を貯めようと考えていた。選んだアルバイト先は、ステーキやハンバーグなどの洋食を提供するファミリーレストランの厨房だった。

「高校生は本当はキッチンには入れなかつたんですけど、洋食の基本をしつかり

「自分にとつてのそういう場がどんどん増えていつたんです。通うお店も、働くお店も、次はこれをやるぞって意志で進んだというよりも、ひとつずつ感覚で選んだものでした。お店を持つことも自分ではまつたく考えてはいなかつた」

ただ、この時期に出会つた周囲の人々の多くから「いつか自分のお店を持つたら」とたびたび言われたという。

また、「食」に関する思いも、幼少期からの経験を通じて知らず知らずに育まれた。家族の食卓を担つていた10代の記憶も大きかったし、介護現場を経験したことでも大き

の拠りどころになることを感じていつたといふ。

す。キルトのスカートを履いていて、私を見てニコッと笑つてくれた。それで私も笑ふて、この時の自分の象徴のようでした」

小田急沿線に部屋を借り、いくつもの仕事を掛け持つ日々がそれから数年続いた。このあいだに携わった仕事は、服飾、広告関連をはじめさまざまだった。そのかたわらで英会話の勉強に徹底的に取り組んだ。音楽に打ち込んでいたことからドイツ語は多少話せたけれど、世界中の人々と会話を交わす基本となる英語をマスターしておきたかったからだ。

一方で、文壇バーや、音楽が好きな人々が集まるジャズ喫茶やロツクバーなど、人と人のコミュニケーションが生まれる場をいくつも経験した。そうした日々のなかで、

はんの時に家族3人揃つたことづてほとんどなかつた」。

宮原朱未さんは、1979（昭和54）年に鹿児島市で生まれた。共働きの両親の一人つ子として育ち、家族の食卓にのぼる食事を「冷蔵庫にあるものでささつと」作るようになつたのは、同世代に比べておそらく早い中学生の頃だつた。その手際の良さ、家をときどき訪れたという叔母さんの記憶にも残つていて、「早いんです。パツパツと、動きも早いし、いつの間に数品ができる」といふ。丁度、二年生。

山々
それは、あのジヤケットに使われた絵
とまつたく同じ景色、同じ構図だった。
導かれていたんだな——と宮原さんは受け取った。

それは、長く愛聴してきたシャンソンのレコードジャケットと同じ風景だつた——。

世田谷区大原の鎌倉通りでカフェを経営する宮原朱未さんが、南フランスの南東部に位置する都市・リヨンに滞在していたのは今から3年前のこと。リヨンを拠点にさまざまな場所を訪ねた。ある時、家々のあいだを抜ける階段をのぼり、ふと立ちどまつて振り向いた。眼下に広がる景色に見



ひとの根源を支える食卓

珠林
卷之三

宮原朱未さん

グバンドに熱中、高校時代は鹿児島市内の公立高校¹の音楽科に在籍し、ホルンの演奏を専門としてクラシック音楽の教育を受ける。その高校が音楽科・美術科から成る「芸術科」を新設した年に入学、宮原さん

宮原さんの母校。美術科と音楽科のための「芸術棟」があり、建物の中心に大きな螺旋階段とサモトラケの二ヶのレプリカが設置されている。芸術棟完成時に記念CDが作られ、宮原さんたち一期生による校歌の演奏が収められている。「いまでも在学生たちの校歌の練習にはこのCDが使われているそう

02 那邊 close to you 2018.12 #6

かつた。

「いろんな場面で、人が世代を問わざず“食べものを欲する”という場面を目にしてきたんです。例えば介護の現場では、体が不自由な人も、脳の働きが弱くなった高齢者も、もちろん食べものを欲します。視覚から食欲が生まれたりもする。どんな風に働く人も、どのような表現をする人も、テレビに支えられてそれぞれの仕事を向かって、目標に向かう。食べることは人の営みの根源なのだと本当に思う」

「PATE屋」の門をたたいて

「集う場所」と「食」への意識が次第に高まるなかで、宮原さんは自らの考え方の原点を強く認識するようになつていく。それは、人間の存在は自然の一部であり、1日の時間の流れや1年の四季の移ろいに、人は確実に影響を受けて生きている、ということだった。このことは、「食」を通して考えるとよりはつきり理解できる。

「みんな美味しいお店に行きたいと思つているし、キャッチャーなことにはすぐに反応します。でも肝心な、育てる心を大切にしたり、それぞれの季節のなかに存在する生きものたちのことを考えたり、そういうことに目が行つていないと感じていました。食べたものがその人を作つて、思考や体調のすべてに影響を与える。特に何かクリエイトしていく人々は、もっとと自然の変化や、自然の一部である自分の変化に敏感であつたらしいと思う」

そんなふうに考える自分と、『鈍感』であつても生きていけるシステムのなかで生きる人々との差が、どんどん開いていくことが



長い時間とたくさんの経験を通して考えてきたこと、PATE屋で学んだことを心に、宮原さんはフランス行きを決意する。「林さんからいつも『予測のつかない宮原さん』って言っていた」という通り、ここでも行動することで次の局面が見えてきたのである。PATE屋で働く合間に、フランス人のもとに通つてフランス語会話を身につけていた。

「フランスで最も美しい村」で

2016（平成28）年、宮原さんはフランスへ向かう。行き先として選んだのは、フランスの南東部の都市・リヨンだつた。

学生時代からフランス文化との接点は多く、冒頭のシャンソンのレコードのほかにも、好きだった文化にはフランスのものが多かつた。とくに、大好きな作家・ジャン・ジオノが生涯暮らしていたのはプロヴァンス地方のマノスクで、愛読した『夜間飛行』や『人間の土地』を書いたサン・テグジュペリもリヨン出身だつた。20代から30代にかけて浴びるようにフランス映画を観てお

り、よく読んでいた季刊雑誌『リュミエル』の名前のもとにになつたりヨン生まれの映画発明者・リュミエール兄弟のことも強く印象に残つていた。

フランスでは、最初の数日間をパリで過ごしたあとに、マスターードの産地として知られるディジョンを訪れた。ディジョンでは、舗道にはめ込まれたプレートで散策コースが示されており、このプレートにはディジョンの「幸福のシンボル」とされるフクロウが描かれている。宮原さんはフクロウの道案内のもとで旧市街を歩き回つた。そしてリヨンに移動。リヨンの宿を拠点に、さまざまな場所を訪れて見学や調査を重ねた。そうした訪問先のひとつが、「フランスで最も美しい村」の称号を持つペルージュという村だつた。

丘陵の上で城壁に囲まれた小さな村・ペルージュを訪れた宮原さんは、『hypocras（イポクラス）⁴』というスペイスワインに出会う。イポクラスはフランスで中世から伝わるもので、食前酒あるいは食後酒として飲まれてきた。現在は、シナモン、ジンジャー、カルダモン、クローブなどをオリジナルの調合でワインに漬け込み、3日後に濾す製法が採られてゐる。

雜貨店の店先でイポクラスを初めて飲んだ宮原さんは、その味の深みと、体が内側から温まる感覺に驚く。そして、イポクラスを提供してくれたパトリックさんを質問攻めにする。連絡先を交換、3ヶ月のリヨン滞在中に何度もペルージュに通い、一方でパトリックさんの住まいを訪ね、家族と

り、よく読んでいた季刊雑誌『リュミエル』の名前のもとにになつたりヨン生まれの映画発明者・リュミエール兄弟のことも強く印象に残つていた。

フランスでは、最初の数日間をパリで過ごしたあとに、マスターードの産地として知られるディジョンを訪れた。ディジョンでは、舗道にはめ込まれたプレートで散策コースが示されており、このプレートにはディジョンの「幸福のシンボル」とされるフクロウが描かれている。宮原さんはフ

クロウの道案内のもとで旧市街を歩き回つた。そしてリヨンに移動。リヨンの宿を拠

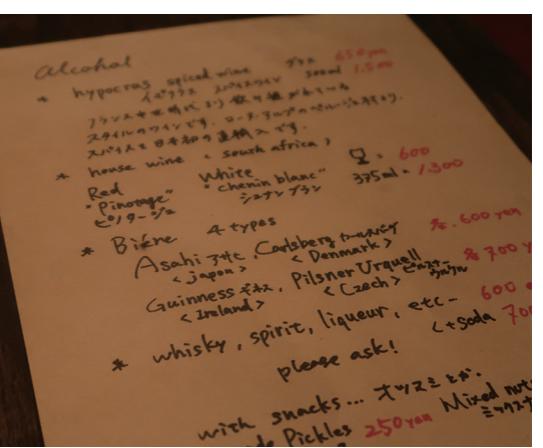
点に、さまざまな場所を訪れて見学や調査を重ねた。そうした訪問先のひとつが、「フランスで最も美しい村」の称号を持つペルージュという村だつた。

PATE屋で働くことになった。

「そこからはもう、この人のもとを選ん

で良かったなと思うことが次々に起きて、

同時に自分の至らなさに気づいていく毎日



でした。それまで生きてきた姿勢を、ゼロから正される。林さんが大切にしたのは、「観察」です。自然やものごとについて、觀察に観察を重ねること。それから、PATE屋の商品はもちろん、料理のすべてが塩とスペイスの塩梅で決まることも教えられました。塩梅……さじ加減とも言いますよね。それは、大きな意味で捉えれば人とのコミュニケーションにも言えることで、いろんなさじ加減を学びました」

店舗の一角には大きくり抜かれた窓があり、そこから緑豊かな庭が見えた。早朝から夕暮れ、春から冬——時間の経過がもたらす自然の変化、人の往来などを間近に見ながら働いた。

「四季や、一日の時間軸のなかにどのよ

うな作業を組み込んでいくか。例えれば保存食を扱うからには、ヨーロッパと同じよう8月はまるまるお休みにするんです。それまでは違う時間軸が自分のなかに組みに見ながら働いた。

朝から夕暮れ、春から冬——時間の経過が

もたらす自然の変化、人の往来などを間近に見ながら働いた。

「四季や、一日の時間軸のなかにどのよ

うな作業を組み込んでいくか。例えれば保存

食を扱うからには、ヨーロッパと同じよう

8月はまるまるお休みにするんです。それまでは違う時間軸が自分のなかに組みに見ながら働いた。

朝から夕暮れ、春から冬——時間の経過が

れたイベントで、食事と一緒にイポクラスを多くの人に飲んでもらったことが、カフェスタイルでの提供を決めさせた。

そこから構想をお店のかたちに落とし込み、宮原さんは物件を探し始める。当初、ギヤラリーに近く知り合いも増えていたことから代々木上原での出店を考えていた。

そこへ、下北沢の中心部から少し離れた場所にあるマンションが1階部分のテナントを募集しているという一報が入る。

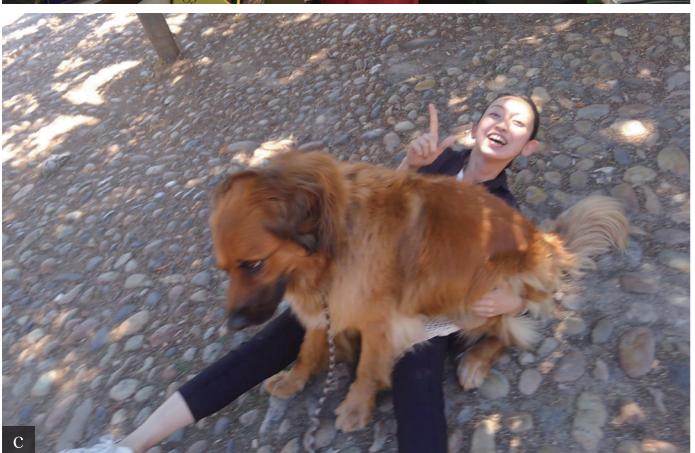
「石造りの壁と建物を囲む緑を見て、これで南仏を作れるなって思つたんです」

飲食店開業に必要な手続きも、周囲に言わせれば「異常なスピード」でこなした。

開業資金は自分でまかない、鹿児島の両親にお店のことを話したのは開業が決まったあとだった。

「経営の勉強をしつかりやらずに突っ走つたところはあつて、書類を揃える事務作業がいちばん大変だつたかな……。でも、

走つたところはあつて、書類を揃える事務作業がいちばん大変だつたかな……。でも、



a. 新大久保のハラルショップ

新大久保にあるネパール料理店に併設するスパイスショップ。ご主人を慕ってスパイスはここで仕入れている。仕入れの時には食事もここで。頼むのはたいてい「スープモモ」(スープに入った水餃子)。レストランの名前は「ソルティカージャガル」新大久保店。

b. ペルージュ

リヨンの北東に位置する村。旧市街地の外観は、12世紀に建てられた城壁によって形成されている。丸石が敷きつめられた散策路が、数世紀の歴史を物語る美しい村。写真は宮原さんが2015年の滞在時に撮影したもの。

c. ペルージュ初訪問

リヨンから早朝バスに乗って訪れた。「何も食べていない状態でワインを一気飲みして、気持ちよくて地面で寝ていたら犬が乗ってきました(笑)。その犬に話しかけていたら、村の人や観光客が集まってきた」。

d. ミルクホール

鎌倉に立ち寄ると老舗カフェ「ミルクホール」(1976年創業)にかならず行く。いつも店主が作っている「ミルクホールタイムス」を読みながら注文が届くのを待つのも習慣。「ミルクホールタイムス」はソレイユのラックにも。ソレイユは下北沢の「鎌倉通り」にあることもある、さまざまななかちで互いのことを発信し合える関係になりたいと宮原さんは考えている。

●パトリックさんのチャイ

リヨン滞在時、グルノーブルの山間部を訪れ、1968(昭和43)年の冬季オリンピックのノルディックコースを山歩きした。秋のはじまりでとても寒く、パトリックさんがチャイを作つて持たせてくれたといつ。研究を重ねて再現に成功、お店のメニューになった。

●鹿児島のおはぎ

いちばん古い料理の記憶は、鹿児島の父方のおばあちゃんと一緒に作ったおはぎ。「小学校に入る前の本当にちっちゃな頃、お盆やお彼岸の季節になるとあんこ作りから手伝っていました」。担当したのは黒糖を練る作業。宮原さんの育った地域では甘味に黒砂糖を使う。



（カフェデソレイユ）がオープンした。お店の名前は、南仏・ペルージュのほがらかな空気を表現するものとして、またリヨンで訪れた「cafe restaurant sorelle」のオマージュとしてつけた。「フランス文化と触れ合うなかで感じるのは、フランスの人たちは自分を主張しながら、互いの自由をとても尊重するということ。それはペルージュのような田舎のほうに行くと顕著です。その自由さのあるお店にしたいと思いました」

現在まで試行錯誤を重ね、仕込みと売り上げのバランス、営業時間、メニューのパッケージなど多くの課題が見えてきたとい

う。すべてひとりでまかなつているため、運営のすべてにもつと緻密なスケジュールが必要だと宮原さんは考えている。

それでも、宮原さんが思い描き、人々に提供したいと願つたものは、カフェデソ

レイユの至るところに息づいている。開店間もない時期は、フレンチトーストとサラダを提供するモーニングサービス、さらに半年間はランチサービスを続けた。ランチから夜にかけての時間も、「タイミングは人それぞれ、どんな時間にもちよつと休憩したいな」という方はいらつしやる」とアイドルタイムは作らなかつた。ランチメ

ニューは、その日の気候や手に入つた食材と相談しながら、自然や季節を感じてもらえるように毎日変化させた。

スープ⁵とバゲット、メイン、コーヒーがつくランチサービスを提供していた時期は1,000円、その他の料理もほとんどが500円前後と言う価格設定も、意図されたものである。

「南仏のローカルなカフェでは価格を気にしないで注文することができる。その点、東京はちょっとと世知辛いなと(笑)。第2の家庭のように感じてほしいなら、そういう「居やすさ」をいろんな角度から考えていかななければいけない。そのひとつが価格なんです。午後にいらして、本を読んだりして過ごして夕方になつて、もう1杯温かいものが飲みたいな、つてなつた時に価格のことであらわれるのは嫌なんですよ」

お店の経営は決して楽ではないといふことでもためらわれるのは嫌なんですよ」

お店の場所が、下北沢の賑わいから離れていることも理由のひとつと言われることもある。

「いろんなことをくつがえしたいと思つて、くつがえしてこれまで生きてきた。お店でもそうしていきたいんです」

提供したい場があり、生まれ出したい交流がある。人がもつと自由に、自然に生きていけるよう。宮原さんの「食卓」は、始まつたばかりである。

スープは数種類を季節や気候に合わせて揃えている。さつまいもの入つたガルビュール、豆のトマトスープ、かぼちゃのポタージュ、鶏のフオント白ワインを使ったオーブンスープなど。



DATA	
café des soleils	(カフェデソレイユ)
東京都世田谷区	大原 1-9-102
営業時間	15:00 ~ 23:30
定休日	月曜・第2日曜
土日のみ予約制ランチ	
電話	03-6804-8425