

豆を育てて日本を見る、 カフェの窓から世界を見る

井川 啓央

東京都内にカフェ3店舗を展開する株式会社セレンディピティ。カフェを経営する傍ら、北海道のハタケで、料理やデザートに使用する豆を東京のスタッフが入れ替わりで栽培するハタケマメヒコという活動も行っています。

「東京でカフェ・北海道でハタケ」という2つの視点から見えてくることを代表の井川啓央氏に伺いました。

日本古来の豆のカフェ

珈琲のお供に、日本古来の豆を食事やデザートに使ったカフェ、カフエマメヒコを始めたのはいまから9年前です。三軒茶屋で始めて、その後、渋谷に2店作りました。いま三軒茶屋に新しいお店を作っているので、これで4店舗になります。

お店で使っている日本古来の豆というのは小豆、大豆、黒大豆、紫花豆や白花豆、金時豆、虎豆などのインゲン類です。マメとコーヒーということで、コーヒーを逆さに読んでヒコ、それでマメヒコとしたんで

す。とくに深い意味はありません。

開店以来、毎日、5種類近くの豆を店内のスタッフが炊いています。主にデザートに使います。お店で一番人気の黒豆寒天というのがあるんですけど、これは吸水に1日、味入れに2~3日くらいはかかります。それぞれのお店の厨房で、スタッフがイチから豆を煮ます。女の子が多いんですが、もちろんうちに来るまでは豆なんか煮たこともない、普段もあまり食べないというスタッフばかりです。豆好きを集めてるわけじゃないですから。それでも、それぞれの豆に合わせた火加減を教えて、まあ、なんとか1年もいれば勘所がわかるようになり



井川啓央氏

いかわ よしひろ 株式会社セレンディピティ
代表

ます。ホールとキッチンが分かれているわけではないので、豆は全員が炊くんです。うまくいくときもあればいかないときもあるんですけど、甘煮を作ったり、あんこを炊いたり、塩大豆を作ったり、最近は味噌も作ったり、そういうことを楽しみながらやるという感じですね。

でもお客さんも豆に馴染みがないですから、「私が炊いたんです」なんて若い女の子が言うと受けるんですよ。「あら、偉いわね」って。そういうことが励みになる。豆を煮ることはそんなに難しくない。ただ、時間がかかるというだけでね。それでもみんなやらないから、「渋谷の真ん中で豆を煮てるなんて、すごいわね」ってなって、なんか会話が弾むんですね。

豆のカフェを開いた理由

それだけ豆というのは馴染みがあるけど馴染みがない食べ物なんです。知ってるようで知らない。僕はそこが面白いと思ってマメヒコを始めました。

マメヒコを始める以前、料理教室を開いていたことがあったんですね。料理好きの生徒さんがわらわらと集まって来る。あるとき、みんな料理は作るけど豆を煮たことは無いというんです。母親が豆を煮てる姿も見たことがないと。それに煮豆は甘すぎて、そんなに食べたくない。そもそも、乾物の食品を戻して食べるという食習慣が現代にはほとんど無くなってしまいました。みんな口をそろえて、はっきり言ってめんどくさいと。ああ、料理好きにとっ



カフェマメヒコのロゴマーク。和風のイメージは感じさせない



公園通り店の店内。静かな時間が心地よい

ても、乾物を戻すというのはめんどくさいことなんだと関心したんです。それで、自分でやってみたんです。豆を煮てみた。ところがそんなに面倒くさくないんですね。戻すのに時間がかかるというだけで。ただ、外食が中心になってきている今の時代には、明日明後日の食事のために豆を戻すというのはハードルが高い。そして豆のレパートリーも甘く煮るくらいしか知らないとすれば作らなくなっても仕方がないと思いました。

当時、小さなテレビの制作会社をやっていたんですが、ひょんなことからカフェをやろうと決めました。カフェはカフェでも、

なにをやるかと考えた時に、この面倒くさいとみんなが思っている「豆を戻して煮る」という作業を店で肩代わりしたらみんな喜ぶんじゃないかと思った。豆は名前も面白いし、フォルムもきれいです。そしてなにより誰もやっていない。だったらということで、乾物豆のカフェをやることを思いついたわけです。

「豆」は哲学であり、売りではない

実際オープン前に豆の料理やデザートを試作してみたんですけど、インパクトに欠けるんですね。非常に滋味なんだけど、地味なんです。これはいろいろ考えなくちゃいけないぞと思いました。豆に馴染みのない若い人に、豆を食べてもらうというのは難しいことだと。キャッチーで美味しい食べ物、東京には溢れてるんですから。「豆は健康にいいですよ、地味だけど食べてくださいね。」それでお客さんが食べてくれたら苦労しません。とくに今の若い人は食べ物に対して保守的です。豆を家庭で食べたことのない若い人に、豆を食べてもらうのは無理だと思った。だから「豆」という漢字を店名に入れないようにしたんです。「豆」という漢字が入り口にあったら、豆の持つイメージに引っ張られて、間口が狭まってしまう。僕らにとって「豆」は哲学だけど、売りではないと。それで店名を「Mame-Hico」と「豆」を使わないようにしました。お客さんには「雰囲気の良いお店だな」とか、「駅前で便利だわね」とか、なんでもいいからマメヒコを利用して



千歳の畑。縁がつながってハタケマメヒコは続いている

らって、それで、いつの間にか「豆」を食べてもらおうという作戦にしました。

カフェというのは自由なところがいいと思って始めたんです。自由こそがカフェの一番の魅力です。ただその分、核になるものがないと、なんだかわからない店になってしまう。それでマメヒコの核は「豆」だと。そこから感じるイメージとは、温故知新であったりとか、手間ひまを惜しまないことだとか、フェイクではない本物を提供するとか、自然や季節を大切にするとか。まめまめしく働くなんかもありますね。「豆」を使ったデザートにこだわるのではなく、そういう「豆哲学」というのかな、そういうメッセージをマメヒコのインテリア、接客、音楽、植栽、すべてに一貫させよう。そう思って続けていますが、なかなか難しいんですけどね。

在来種の豆との出会い

店のオープン準備中に、自分たちで豆を炊いてみたものの、なかなかうまいかなかった。それで、炊きあがった加工豆を定

期的に仕入れられないかと、一大生産地である北海道の十勝に通いました。結果としては、豆は足が早いから（傷みやすい）豆のカフェなんてやめときなさいと、相手にされなかった。ただ、通ううちに、北海道の開拓時代の話や、不作の時に豆で生き延びたという話もたくさん聞きました。大豆には黒豆や茶豆などの色々な種類があること、そして小豆はショウズと呼ばれ、かつては赤いダイヤと言われ高値で取引されていたこと。インゲン類は様々な種類があり、ツルのあるもの無いもので、栽培方法も生産地も大きく分かれること。北海道に行くようになってそういうことを知ったんです。知らなかった豆のことを深く知っていくのは、とても楽しかったんです。開店してから3~4年経った時だったかな。「在来種の豆」というのを知りました。北海道の北見周辺で、在来種の豆を栽培しているという雑誌の記事に目が止まったんです。それまで使っていたものは道内、とくに十勝管内で作られていたF₁種だったということも、その時知りました。読んで面白いなと思いました。北海道の在来種の豆というのは、ルーツが開拓時代にさかのぼるんだと。開拓者として入植してきた時に、故郷に想いを寄せ、ポケットに故郷の豆をしのばせてきたものがルーツなんだと書いてある。そして戦後、F₁全盛になっても、味の良い豆は、女性たちが「美味しいから自家用に」と庭先で大事に育てていたものが、今もってわずかばかり残っているんだと。そのストーリーに惹かれました。



お客さんも畑を手伝う様子を井川氏は現代の参勤交代と言う

それで早速、記事に書いてあった在来種の豆を取り寄せてみたんですね。炊いてみるとそれが柔らかくすぐ煮えて、味も良い。遠軽にある長谷川商店や豆農家の服部行夫さんとの出会いはそこからできたんです。

ハタケマメヒコを始める

ただですね。在来種を作る農家の方々と付き合ってみると、残念ながらみなさん元氣だけれど、大層なご高齢なんです。豆の生産は採算ベースに乗らないからか、若い農家が始めることは難しく、極めてマイノリティーな存在なんですね。

このまま行くと、近いうちに良質の豆が手に入らなくなるだろうかと危惧しました。そしてある年、それが現実になりました。北海道の遠軽の豆が悪天候で不作となり、うちに豆が入ってこなくなったんです。

それで、渋谷にあるマメヒコで『緊急!! 豆サミット』というイベントを企画して、遠軽の豆農家さんと呼んで、東京のお客さんに今の現状を話してもらおうと考えました。良い機会だと思ったんです。

このイベントが、ハタケマメヒコをやろうと決意するきっかけになりました。誰だって、いまの東京一極の現状を憂いている。東京の消費者も、地方の生産者も、現状を直視すれば、このままではダメだという結論は同じになる。けれど、それに対して、なにか決め手となるアイデアがサミットで出たかと言ったら出なかった。

小さな農家が生き残れない、日本の農業政策が悪いみたいな話になってしまいました。

それはね、そうなんだろうけど、そんなテレビの討論番組で言っているようなことを小さなカフェで言っても、なんの意味も無いなと僕は会を終えて思いました。

養老孟司さんの本だったかインタビュー記事だったか忘れましたが、「東京と地方の労働者を流動化させないと、地方は地方で年寄りばかりになっちゃうし、東京は東京であくせく働いてるだけで疲れちゃうから、行ったり来たりするのがこれからはいいんじゃないか。農業もそうしたほうがいい」というようなことが書いてあって、現実的な提案だという気がしました。これならマメヒコでもできそうだと。

それで東京のマメヒコで働くスタッフが5月から11月は北海道に住んで畑仕事をして、冬になったら東京に戻ってまたカフェで働くというハタケマメヒコを始めてみようと思ったんです。

十勝・大樹町で始める（2010年）

大樹町（北海道広尾郡）という南十勝の

小さな町に、砂田正好さんというスーパーマーケットの社長さんがいるんです。この方がマメヒコを始めるときも、始めてからも、ほんとうに力になってくれました。北海道から豆を取引する上で大変力になってくれたんです。そういう付き合いから十勝でハタケになりそうなところを色々と一緒に見て回り、大樹町に1haくらいの土地を借りることができました。荒地地だったので開墾に近いところから始めなくてはいけないんだけど、とにかく贅沢は言わず実行に移さなくてはと思ったんですね。

初めての農業体験だけれど、豆の生産ならやってやれないことはないなと思ったんです。それには3つの理由がある。

- ①栽培するのにそんなに手間がかからないこと
- ②根粒菌があるから肥料も要らないこと、
- ③乾物だから収穫と消費をコントロールできること。

とくに③が一番大きいんです。

ハタケではニンジンやカボチャ、とうもろこしも作っていますが、食べごろが短すぎて東京の都合に合わせられないんです。

たとえばとうもろこしは美味しくて人気があります。美味しくするために晴れた日の朝に収穫しますでしょ。だけどすぐに味が変わってしまうので、その日のうちにクール航空便で東京に送るとする。するとその時点で販売価格の大半は物流コストとなってしまいます。受け手の東京としても突然、とうもろこしを送って来られても困るんです。東京の都合とハタケの都合を合

わせるのは余程コミュニケーションが長けていないと、どちらも不愉快になってしまふ。

その点、豆は乾物になりますから。乾燥してしまえば、翌年に持ち越したっていい。コンビニエンスなんですね。使う時は東京の都合で戻せばいいし、作り手も自分たちハタケの都合で乾燥豆を作ればいい。

乾燥豆・乾物をモチーフにしたカフェマメヒコをやってよかったと一番感じるのは、ハタケでできた豆を使う時です。

大樹町から千歳へ（2013年）

大樹町のハタケマメヒコは、作物が育ちにくい土地でした。とにかく荒れ地を開墾したので、雑草が凄かった。豆も量が出来ないし、鹿が来て食べ尽くされてしまうことも何度も経験しました。採算を取るなんて論外で、一体何のためにこんなことやってるんだろうかと辛かった。近所の農家さんは、除草剤まかないとダメだ、農薬を使い、肥料を入れる、と勝手なこと言うんですね。

でもそれなら僕らがやっている意味が無いんです。プロの農家がやるやり方をすれば、僕らは市場で豆を買うのが一番コストがかからないんですよ。

ここでの失敗体験を僕は店を通して伝えなくてはいけないと思った。それで色々メニューにしたり、イベントを開いたり、伝える工夫をしてみました。それほど世間は僕らのハタケマメヒコに関心が無いことがわかった。それは意外でした。もっと

リアクションがあるかと思ってました。

端的に言えば、東京と北海道の距離の差以上に、生産者と消費者の意識の差がすごく大きくて、これを埋めなくてはならないなと思ったんです。農業をファッション的に取り上げるメディアはたくさんありましたが、あくまで一過性のブームとしてとらえている。僕らがやっているハタケマメヒコの苦悩を、受け手であるお客さんに自分のこととして考えてもらえなければ、所詮、他人事に過ぎないんだと。

大樹町で3年目を終えたときに、もうやめようと思いました。両者の意識の差を埋められる手立てがなくては、これ以上続けてもどうにもならんと。大樹町のハタケマメヒコでは無理だと思ったんです。

そんなとき、たまたま千歳でやらないかと声がかかったんです。

有機でやっている1haの農地があって、老夫婦が自家菜園として使っていると。ただ歳を取ったので、誰かやる人がいるなら貸してもいいよと。まさに渡りに船でした。千歳空港から車で15分という立地ですから。それだけでポテンシャルは充分に高い。

そうして4年目のハタケマメヒコは千歳・駒里でスタートしました。千歳に移ってからは、豆やカボチャの収量も劇的に増えました。去年は店で使う1年半分の豆が採れました。さらにお客さんが自腹で東京からハタケに来て手伝ってくれるようになったんです。今年は述べ50人くらいのお客さんが2日間手伝ってくれました。東京で働くOLやサラリーマンが週末に来て

くれたんです。これは本当に大きな労働力でした。

ようやくハタケマメヒコを中心としたコミュニティ、現代の参勤交代にちゃんとなったわけです。ただ単に運が良かっただけです。最初からこうなるだろうとは誰も思ってなかった。なったらいいなと僕はうっすら思っていましたけど。ならなくてもそれは仕方ないとも思っていましたから。ただ、続けていたら、たまたま運良く、今の形になったというだけです。

なんの豆を栽培するのか

僕らの専用のハタケですから、僕らが使う豆を、使う量だけ作ることが原則です。

小豆は大粒の大納言、黒豆、色がきれいな紫花豆、それと前川金時、貝豆、黒千石といった在来種を作りました。全部合わせて1t近く採れました。東京の3店舗で使うには充分過ぎる量です。

作るのに手間がかかるのは、インゲン類の貝豆や花豆です。支柱を立てたり抜いたりというのが本当に手間なんです。支柱を3本まとめてゴムもしくはヒモで留める、この作業をするのに人手が要るんです。今年はお客さんにやってもらって助かりました。前川金時は支柱を立てないでやりますけど、やっぱり雨が降ったりすると倒れてしまうんです。結果として収量が減ってしまう。だからといって支柱を立てる手間を考えると、前川金時のために支柱を買い足すというのもちょっと考えてしまいます。



課題の支柱。人手不足がインゲンの行く手を阻む

自分たちにできることとできないことを状況によって見極める経営者的な視点が無いと、農業というのは一人でやる人が多いからついつい頑張ってしまう、自己満足に陥ってしまうんです。けど黒豆と紫花豆を比べて紫花豆のほうがずっと手間がかかっているんだと言っても、お客さんにとってはどちらも黒っぽい豆でしかないですから。

マメヒコがハタケを続ける意味

成果だけを尺度にするなら、ハタケマメヒコなんてやめた方がいいに決まっています。結局、農業というのは天候相手ですから、一生懸命やっても天気次第。頑張ったから報われるというものではありません。ただ、それはカフェだって同じですよ。結局お客さん次第ですから、似たようなところがある。成果だけを考えるなら、そもそもカフェなんてやめたほうがいいということになってしまいます。日々の観察と実行を繰り返すことで、せめて取り返しの付かない事態にはならないように軌道を修正し

ていくことが大事なんですね。ハタケマメヒコをやっていく中で、運が大事、誠実さが大事、継続が大事、そして、オロオロしてもどうにかなるものでもないということを教わりました。

ハタケマメヒコがもしダメになったら？普通に豆屋さんから豆を買えばいいだけですよ。ハタケを始める前は買っていたわけだから。

人間の気まぐれを相手にするカフェも、自然を相手にするハタケも、どちらも目に見えないものを相手にしてるんですから

「遊び」が大事です。「遊び」という言い方に抵抗があるなら「余裕」と言い換えてもいい。

ハタケの豆を見てると、本当に合理的だと思います。どんなトラブルがあっても、有機的に臨機応変に対処していく。結局「豆」というものは生命力の塊なわけでしょう。どんなものでも魅力あるものは生命力なんじゃないかと思う。だからマメヒコもね、「豆」にあやかって生命力のあるカフェでありたいなと、ハタケに立つとそんなことを思ったりします。