



**小林** 原川君はちょっと特別ですよね。一人でやっているのにまつたくバタバタした感じがしない。あのゆつたりとした所作は頭の中に描けているものなんですか？

**原川** いつも客観的な自分がいるんです。自分がバタバタしていると空間にストレスがかかるだろうなって。少し待たせてしまつたとしても、落ち着いて作業したほうが結果的にみんながいい気分になれるんじゃないかなって。

**皆川** だから慎さんのお店では、食べ物を食べるというより、時間を堪能している感じがするんでしょうね。



ていて、育てるときのマインドも素晴らしいと思いました。

小林 そんなわけで原川君は東京から離れちゃって、僕らは寂しいのですが（笑）。僕は昔から食べることが大好きだったのですが、皆川さんは食にまつわることに関してどんな考えを持たれていますか？ 瞽では八王子でマグロを捌いていたとか…。

皆川 そうなんです。ブランドを立ち上げた頃、3年ほど魚市場でマグロを捌いていました。それまでは記憶にもないような適当な食生活でした。魚を扱うようになつてから、材料がなるべく活かされていることがとても大事で、それは職人の美しい包丁さばきと重なるなと。魚を綺麗にさばく人間は包丁も綺麗に扱うんですね。材料と技術はイコールだと気づいたんです。洋服の世界も一緒だと。良い材料や原料を選んでそれをどういう生地にして、デザインするか。洋服をつくるのは何日もかかるけれど、食事は毎日のこと。それから料理をするようになつたんです。そういう意味では、



日常では  
体験できないことが  
感じられる場所。

小林 すでにタイニーハウスビルジという宿泊施設はあるのですが、タイニー・ハウスには「小さな空間の中で足るを知る」というコンセプトがありますし、この場所の魅力を知る最初のステップとしての位置付けだつたんですね。

「COCOON」はそれとは違う、もつと思考する場所というか、夜をまたいでこの



A photograph of a man with short brown hair, wearing a dark blue or black suit jacket over a white shirt. He is standing in a grassy area with a paved path to his left. In the background, there are rolling green hills and some scattered trees under a bright blue sky with a few wispy clouds.

皆川 明

小林武史

## 原川慎一郎

来春、KURKKU FIELD'Sに新たな宿泊施設「COCOON(コクーン)」が誕生します。宿のディレクションはファッショントレーナーの皆川明さん、料理のディレクションは料理人の原川慎一郎さんに担当いただきます。今回は、プロデューサーの小林武史を交え、3人の出会いや繋がりについて、そして、「COCOON」の構想な

# 食を通じて出会った3人の それぞれの食への姿勢

よく見えるというか、料理の世界と似た視点です。小林さんとお話ししていてもそんな感覚があつて、僕はいつか明さんと小林さんは出会うんじやないかと思つていたんです。「チニヤーレ」で偶然会つて一緒になにかやろうという話になつたことを聞いたときは鳥肌が立ちました（笑）。今お二人がこの場所に一緒に居らることはとても自然な流れなんですよね。

**小林** 先日長崎・雲仙の原川君のお店に行つたら文句の言いようがない素晴らしい料理でした。イタリアンとかフレンチっていう型にはまらないというか、自由なんですよね。つくつている料理人の好奇心や愛情をドカンとそのまま味わつた感じ。

**原川** 僕、野菜が好きなんです。野菜も生き物のように感じてるので、無意識に生き物として対峙しているというか、直感を大事にしたいと思いながら料理をしているのがお二人には感じてもらえてるのかなと思います。

**皆川** 僕もお店に伺つて感激しました。東京を離れて雲仙でレストランをやるという慎さんの動きは、雲仙の種採り農家のバイオニアである岩崎政利さんの存在が大きかつたんですね？

**原川** はい。岩崎さんの野菜は有機野菜とはまた違うおいしさがあつて、そんな人がいるのに地元には良いレストランがなくて、だつたら僕が行こうと。料理つて手を加えることだけが料理じゃなくて、素材をいかにおいしく届けるかが大切だということをこれまでの経験で学んでいたので、土や種の大しさはよく知つていたんです。

**皆川** 岩崎さんにもお会いしましたが、「野菜たちが暮らしやすいようにしてはいる」つて仰つ

原川慎一郎  
*Shinichiro Harakawa*

静岡県生まれ。「BEARD」オーナー・シェフ。渋谷「コンコンブル」で修行後渡仏。2012年に目黒「BEARD」をオープンし話題となる。神田「ザ・ブラインド・ドンキー」を経て、2020年、長崎県雲仙市に移り住み、「BEARD」を再オープン。岩崎政利さんが守り継いできた在来種の野菜を軸にした料理を発信している。

能動的な食体験と  
繭の中で思考する時間  
来春誕生の新たな宿泊施設「COCOON」に込められた想いとは？



共同キッチン体験を行いました！

来春誕生予定の宿泊施設「COCOON」では、KURKKU FIELDS の畑で野菜を収穫し、共同キッチンで宿泊客同士みんなで料理をつくろう!という体験プランを企画中です。小林武史をはじめ、皆川明さん、原川慎一郎さんをお招きして行った鼎談の後、スタッフみんなで共同キッチン体験を行いました。園内を散策し、スナップエンドウにはじまり、セリ、バクチー、フェンネル、チャイブ、クロモジ、山椒などたくさんの野菜やハーブを収穫しながら一汗かいたあとにブラック棟へ。つくるメニューは、たっぷり野菜のサラダやソーセージ、かぶと猪のロース肉のグリル、ハマグリとセリのスープ、自家製マヨネーズなど盛りだくさん! KURKKU FIELDSのお馴染み食材、平飼いたまごや水牛モツツアレッラ、パンなどとともに華やかな食卓が完成。はじめましての人とも協力し合いながらの料理は終始笑顔が絶えませんでした。そして、自分たちが畑で収穫し、調理した料理はおいしさも格別。この感覚をたくさん的人に味わってもらえることを願います。

原川 食のパートとしては、僕が普段やっていることをこの場所でシェアできたらいいのかなと思っています。皆川さんがイメージされているここでの時間の過ごし方、来てくださる方に何を感じて何を体験してもらうかが大切だと思っています。ここは牛や羊と同じように野菜も生きていると感じられる場所だから、その生き物と触れ合う時間を楽しむとか、広い空の下で季節や空気を感じながら、その日、その時に採れた食材で料理をしてみんなで分かち合うとか。レシピ通りではなく、そのとき、そのメンバーだからこ

原川 しおれてしまつてもお花みたいに水につけてあげれば元気になりますからね。有機野菜の扱いも伝えられるといいですね。皆川 そういう状況をキッチンの中につくつておくといいのかな。

小林 ふきのとうだつて、花が咲いてからの使い方がいっぱいありますもんね。僕はKURKKU FIELDSを食の道場みた

原川 食材の様々な価値を知ることができます。瑞々しさを失つたように見えるものでも、逆に味を吸収する力を持つていて。その発見みたいなことを知ることができると、傷んできたから捨てちゃえばいいやではなく、こういう状態の時にはこういう料理に活かせるなって応用できたり。オーガニックな食材の良さも全体で理解する感覚になつたりするのではないか。

原川 しおれてしまつてもお花みたいに水につけてあげれば元気になりますからね。有機野菜の扱いも伝えられるといいですね。皆川 料理が得意、不得意というところから解きほぐしてあげるのも大事かなと思います。ここでは料理の上手い下手ではなく、こういうことを感じてもらいたいんだってことを伝えられるといいですね。

皆川 料理が本当に苦手だつて人はレストランで食べてもいい。選択肢は用意したいと思っています。「COCOON」の構想や僕らの想いがどのような形で実現するのか、完成までまだもう少し時間はありますが、とても楽しみですね。

皆川 僕たちの想いが宿泊中にダイレクトに伝わるというよりは、自分の生活に戻った時になんとなく感じ始めるくらいがちょうど良いかもしませんね。少し時差があるくらいで。

に体験に向かうことができるような場にしたいなと。サービスという言葉が悪いわけではなく、それを感じさせないような仕組みがここでは居心地として良い状況がつくれるんじゃないかと思っているんです。でもそれは宿の運営側としては難しいことでもありますね。

皆川 宿泊施設で料理体験というと、誰かがつくりかたを教えてくれることを想像するかもしれません、料理一品をつくるための会話こそが体験として大事だと思っています。「この野菜はこんな風につくられていて、こういう栄養があるんだよ」とか、「この野菜にはこういう柑橘系が合うんだよね」みたいな幅のある会話が楽しい。そうすると食材の様々な価値を知ることができます。瑞々しさを失つたように見えるものでも、逆に味を吸収する力を持つていて。その発見みたいなことを知ることができると、傷んできたから捨てちゃえばいいやではなく、こういう状態の時にはこういう料理に活かせるなって応用できたり。オーガニックな食材の良さも全体で理解する感覚になつたりするのではないか。

いにしたいと思つてつくつたわけじやなくて、生産するところからはじめて、循環をつくることに喜びを見出せる場所になつたらいいなと思つていたんです。実際にこうして皆川さんや原川君にもそれを感じていただけているのが嬉しいですし、同じような体験をしたい、能動的に関わりたいという方が増えてきているのも事実です。

小林 大槻の概要は、繭の形をした建物が6棟と、共同キッチンやカフェをつくる予定です。みんなで野菜を収穫し、自分たちで料理をつくることができる共同キッチンとシェフによる食事が楽しめるカフェです。そこでの監修を原川君にお願いしようと思っています。

原川 なんとなく大量生産の時代は過度にきていて、競争とか奪い合いとか、そういうものから「シェア」していく時代にシフトしていると思うんです。料理もシェアする感覚で、そこに集まつた人たちの発想のシェアなのか、助け合いなのか、いろんな形のシェアができる場所になるといいですね。それぞれが何かしらの切り口で豊かな気持ちになれる体験というか。

皆川 料理が得意、不得意というところから解きほぐしてあげるのも大事かなと思います。ここでは料理の上手い下手ではなく、こういうことを感じてもらいたいんだってことを伝えられるといいですね。

いにしたいと思つてつくつたわけじやなくて、生産するところからはじめて、循環をつくることに喜びを見出せる場所になつたらいいなと思つていたんです。実際にこうして皆川さんや原川君にもそれを感じていただけているのが嬉しいですし、同じような体験をしたい、能動的に関わりたいという方が増えてきているのも事実です。