

身のまわりのほんとう

第十六回 ヴェジセスタイル

取材/ASJ 千葉いずみ
撮影/相川喬



① 農業デザイナー あかざえり。
② キュウリの花。
③ 農園で土にふれる。
④ お店で食べることができる「野菜のつけだし」と「自然農園のサラダ」。
⑤ ヴェジセレブ赤坂店 店内。



①



③



④



⑤

ソも一緒に成長している、そんな共存共栄の姿に魅了されたのです。取材の日はあいにくの曇り空だったのですが、話しをされている姿を見ると本当に農園が好きで、野菜を大切にしている思いが伝わってきて「せっかくですから、今日は農園で撮影しましょう」と言うと満面の笑みで「うわ嬉しい！ お店よりもこちらで撮りたかったです(笑)」。とても細く色白で女性の私でも手助けしたくなるような方ですが、「ここのお野菜は強いのですよ。だから私こう見えて、健康で強いんです」。究極の美食とは、自然で作られたものを、なにも染めずにダイレクトに食すということなのかもしれません。

共存共栄の世界を現代社会にも取り入れていきたいという思い。「まずは自分がやってみて、皆がいいなと

思ってくれたらいいです。野菜の食べ方も難しく考えないで、切ってスープにしちゃったらいいですよ。コンソメをポーンと一つ入れてね」と、ここにはルールもなく競争もないように思いました。取材が終わる頃には、バケツに多種多様な野菜がギッシリでした。お店で彩られシンプルに食すことができるのです。

家づくりの際、そこに住む家族の希望は其々たくさんでてくると思います。お互いに無理をせずに尊重しあって、居心地の良い空間を作ってみるといいかもしれません。そこに建築家というエッセンスを加えてみたらいいのではないのでしょうか？

私も時にはヒールを必要としない、フラットな靴でも楽しめる！ そんな生活してみようと思います。皆さんも、なにか始めてみませんか？

あかざえり

農業デザイナー。ヴェジセレブ主宰。1973年福岡県生まれ。血液型A型。ふたご座。福岡の飲食業界に衝撃を与えた建築デザイナー、故・江里好継氏とコンビを組み、コンセプト・空間・グラフィックとトータルのデザインを担当。十数年にわたり、数々の繁盛店を共に築いてきたが、江里氏の他界を機に、生きているのではなく生かされていることを知る。虫も雑草も敵としない共存共栄の世界観「自然農」と「茶道」から生き方を学ぶ日々。尊敬するプロデューサーは、千利休と魯山人。大自然の中での文人的暮らしを学ぶため、対馬にて修行する予定。

ヴェジセレブ平尾店

福岡市中央区平尾 3-4-19 (高宮通りヤナセ裏通りスローストリート天理教前)
tel. 092-215-4747
営業時間 12時~売り切れるまで (20時ごろ) 定休日 日曜・月曜
http://www.vege.co.jp

*ヴェジセレブ赤坂店に関しては、平尾店までお問い合わせください。



千葉いずみ

ASJ ライフスタイルデザイナー / 1972年鹿児島県生まれ / 1997年~バイヤーとして単身ニューヨークにて活動 / 2000年アパレル店舗運営・人材育成・仕入れを担当 / 2004年 atelier fountain 設立 / ライフスタイル=TPO をテーマに暮らしをさまざまな面からサポートするライフスタイルデザイナーとして活動
http://www.atelier-fountain.com
この連載について、ご意見ご感想をお聞かせください。

福岡市内から西へ走ること四〇分。二条という場所にたどりつきます。ほどよく都会、そして田舎を感じられる福岡県ならではの風景かもしれません。そこには、農園が広がっていました。車を止め、ゆるやかな坂道を歩いていきます。「大丈夫ですか？ヒールで歩かなくていいですか？」と農業デザイナーのあかざえりさん。真っ白な麻のシャツと、パンツに赤の長靴で、万全の農園スタイルです。とってもスタイリッシュ。

「農園でこっぴどく土に触れているのが、どんな楽しみも楽しいのです。見てください！このニンジンかわいいでしょう。これは、キャベツの花です。食べてみてください」と。

食べてみると不思議。キャベツの味がします。大きなキャベツも、花は小さく市場では中々見ることがない野菜の花畑です。

虫食いの葉っぱも、美しいレースのようにも見えます。無農薬、自然農法で作られた野菜にこだわった、あかざえりさん。「自然農法って、こっぴどく見ると簡単に無造作にみえるでしょう？でも、とっても大変なのです。生産性を考えれば、土を耕し分農がいいのですがキャベツ畑の中にシ