

桜の木にバナナの実

井川啓央

桜の木に
バナナの実

井川啓央

カフエマメヒコ

桜の木にバナナの実

井川啓央



この本は、カフエ マメヒコが毎週発行している

「まめひこさんとご近所さん」の回覧板2016年4月〜2017年3月に
掲載のコラム「井川さんの本音」を

大幅に加筆し、編集したものです。

はじめに

会場には数千人のご近所さんがパイプ椅子に座っている、みな正装。

壇上には国旗、そして猫の旗。それと大きな生け花。

井川さん、ゆっくりと壇上に上がる。

静かに、拍手が起きる。

マイクの高さが、気になる井川さん。

上げたり下げたりしている。そのたびにごぼっ、ごぼっ、がんっ!!とマイクの音が響く。

遠くで教会の鐘の音。

井川 「あたりを見渡す。無理に口角を上げて見せる」

会場 「じつと井川さんを見ている」

井川 「かすれてああ、そのおー」

沈黙。

井川 「この際ですから、ええ、ああ、そのおー。強く、はっきりと、私の決意を申し上げておきます」

「そうだ、言っちゃいなさい」、「言っちゃえよ」「遠慮するなよ」と声がかかる。一瞬泣きそうになる。けれど、ぐっと我慢する井川さん。

井川 「はい。あのおー、そのおー。ずっと、本音を伝えたいと思ってきました(小声で)」

会場、水を打ったように静か。外ではヒバリが啼いている。

井川 「それがちょうど一年前、私は回覧板という機会を得て、本音を話してもいいとなりました(と小声で呟く)」

ヒバリ、一羽から二羽に増える。

井川 「(少しずつ大きく、言い聞かせるように)本音、ホンネ、ほんね、HONNE」

自分でも思いがけずヒステリックになってしまったことをやや後悔している。ヒバリは啼く。

井川 「カフェをやっていると、あー、そのおー。『本音を言わないのが美德でございましょう』という暗黙の了解がその、あるんですね。ですからワタクシ、今まで、本音を言わず、ただ黙って、下を向いたり、上を向いたりしながら、ずっとずつとやってきたんです」

井川さん、突然、大粒の涙でみるみる涙袋が一杯になってしまう。泣くまいと後ろを向いてしまう。後ろを向いたまま、

井川 「様々なお客さんがいらっしやいます。こちらにも、いろんなスタッフがいる。ボクは朝から夜まで、休みなく、それこそ、晴れの日も、雨の日も、混んでるときも、空いてるときも、マメヒコのことを考えているけど」

その瞬間、涙がこぼれ落ちてしまう。後ろを向いたまま、目頭を押さえる。涙はずるいぞ、とヤジが入る。

井川 「すいません。だけど、ここで本音を言える機会を得てボクは、とても感謝しています」

沈黙。

井川 「それを、ここにいらっしゃるご近所さんに、今日はお伝えしたくてここに立っています」

ヒバリ。

井川 「ずっと回覧板を書いてきて、そこで本音を吐露してきて、色々なことを教わりました。毎週本音を書いても、みなさまからの温かいご意見・ご感想は、随時、頂戴したかったけど、ほとんどなかったこと、いったい誰に届いているのだろうか、疑心暗鬼になつてしまうこと。そしてなにより」

こぶしをぎゅっと握りしめて。

井川 「毎週本音を書くことが、きわめてめんどくさい、それが実のところ本音であること」

会場、少しだけ笑う。

井川 「ずっと書いてきた本音を、まとめて読みたいと言つてくれるヒトがいました。そんなこと過ぎたことだし、かいた恥を忘れて生きている人種ですから、改めてさらすことは恥ずかしい。なにより、ボクは自分という人間にちつとも自信が持てないんです。

だから、読みたいと言ってくれた奇特なヒトの好意に報いなければならぬと、横着な生活の中でまとめることにしたのです」

小さく拍手が起きる。

いつしかヒバリは啼きやんでいる。

井川「きつとおそらく、ボクのまえに座っておられるみなさんは、回覧板も知らない、マメヒコのこと知らない、なによりボクのことなど、ちつとも知らないでしょう。それが多生の縁あって、——一人の中年の本音に触れたことで、あなた様の心の奥に仕舞っている箱が開くかもしれない。もしそんな奇跡のようなことがあるとしたら、それは光栄の極みにございます。ご清聴、誠に有難うございました」

一礼し、井川さん、壇上から下りる。

しかし、なぜか階段を踏み外し、頭から落ちそのまま気を失ってしまう。

春の穏やかな午後、ヒバリが楽しそうに啼いている。

親子と花園

桜の季節。花冷える日曜の午後でした。その日のマメヒコは、とても混んでいて、長いテーブル席にわずか二席だけ空いていました。

ポツンと空いたその二席に、「その親子」をスタッフは通した。お母さんと娘さん。二人とも控えめな、黒のコートを着てました。ボクは店のドリンクカウンターでカフェオレを作っていたんです。寒い日はカフェオレやチャイが多く入る。鍋を使うドリンクは牛乳がこびりついた鍋を洗うのが大変で、ボクはシンクでひたすら鍋を洗っていた。そこにスタッフがやって来て小声でささやいたんです。

「あの親子、ご注文はお決まりですか？つて伺っても、お母さんは黙ってるだけだし、娘さん」
「ん？」

「死ね、死ねって、そればかり言ってる」

「えっ!？」

「どうしましょう? 帰ってもらいますか?」

娘の唇を見ると「死ね、死ね」と確かに呟いている。

母親は下を向き、長い髪で顔を隠している。泣いているようにも見えず、われ関せずと無関心にも見える。

仲のよい親子を装っている母親の嘘に、若い娘は苛立っている。体裁ばかり気にして、彼女の本心に目を向けようとしない女に彼女は怒っているのだ。一方、我が物顔で怒りをぶつけている幼き娘を母親は愛せないでいる。持て余している。

そしてカフェの店員にとって、そんな「親子の気持ち」などどうでもよく、やっかいな客よ、早く退席してくれ、店は混んでいるのだ。誰も迷惑な親子を歓迎していない。

ほどなくして、ボクのところへ親子のオーダーが回ってきた。紅茶二つだった。ボクは店員に、チャイとカフェオレ、ひとつのレアチーズに二つのスプーンをつけ、持って行かせた。

「お待たせしました。チャイ、カフェオレ、レアチーズでございます」

なにもかも間違っている注文に母親は、

「あの、頼んでませんが」とだけ口走ると、また下を向いた。

「あつ、ごめんなさい、失礼しました。すぐ作り直します」

すると娘は店員の目を見てこう言ったんだ。

「作り直さなくていいです。ダイジョブです、それでいいです。すいません」

母親はカフェオレとチーズケーキを黙っていたらあげた。娘もチャイを全部飲み干した、黙ったまま。そして、親子は黙ったまま帰っていった。

帰り際、お代は要りません、と店員はちゃんと断ったらしい。しかし母親は言った。

「お気を遣わせてしまったこと、そのお詫び賃です」

財布から手が切れそうなピン札を出したそうだ。

世の中は、華やかで美しいものに溢れてはいない。花園ではないのだ。

けれど。傷ついた心の中に、一厘の花びらが混じることもある。それもまたその美しさ。

複雑な顔のわけ

「坂ノ途中」という八百屋さんと付き合いがあります。テレビプロデューサーのお客さんから、「井川君に会ってもらいたい青年がいる」と社長の小野君を紹介されたのがきっかけです。

それから「坂ノ途中」の野菜と、北海道のハタケマメヒコの野菜を使ったお食事を、月に一度の恒例としてやりましょう、となつて、かれこれ一年続いているわけです。

「坂ノ途中」は拠点が京都にあつて、個配を主とした八百屋さんなのです。それが代々木八幡の住宅地のはずれに、小さな、ほんとに小さなお店を持つことになりました。そこには倉田ちゃんと原ちゃんという二人の女性スタッフがおります。

恒例の食事が近くなると、倉田ちゃんと原ちゃんが、ボクの事務所に、御用聞きに来るわけです。

「さて次回のお野菜は何にいたしましたしょう」

最初の頃、倉田ちゃんは、そのなんていうかなー、御用聞きなのに、御用聞きとしての、懐に飛び込んでくる感じ、というのが全然しない。

「いま私どものご用意できる野菜はこれこれです」

プリントアウトした味気ないリストを見ながらうつむいている。

さあ、この中から注文してください、という感じで、売ろうという思いが伝わらない。

「それは見ればわかるよ。だけどさー、なんかそのさー、これはいかがですか、おいしそうでしょー、みたいな、そういう押し売りみたいなそういうの無いのお？」

なんて余計なことをボクも言ってみたりする。それでも彼女、あまり表情を変えることなく、

「そうですねー、どんなのがお好みですか？」

とリストを繰り返し読み進めていくという感じなのです。

まったく商売つ気のない若い女の子二人に任せて、東京で店を切り盛りさせるっていうんだから、小野君も思い切るなー、となんだが感心したりしたのでした。（東京の商売はなかなか甘いもんじゃないからねー）

新しい店を立ち上げるのは、とにかく忍耐が要るんです。それはボクもよくわかる。真っ当にやるならなおさら時間がかかる。

昨日。

野菜を持って、倉田ちゃんが来ました。いつもの御用聞きです。

一通り話しを終えた帰りしな。倉田ちゃんは、静かな表情でこう言ったのです。

「井川さん、三月三十日、おかげさまで代々木のお店は一周年を迎えました」

「へえ、そうなんだ。おめでとう」

「朝からお客様がたくさんいらしてくれて。お花や差し入れを持ってきてくださいました。お買いあげもたくさんしてくださり。ああ、お店は愛されてるんだって」

「はい」

「ワタシも原田も」

「うん」

「泣かないようにしましょう、泣いたらだめだよって。お店の裏で、もうなんだか胸一杯でした。その日は、はい」

彼女はそう言うで一息ついて、こう言った。

「三月の売り上げ、初めて、初めてねっ、京都のお店に勝ったの。ワタシたちの代々木が、京都に勝ったんです。勝てたんです」

一月、二月がひどかったから、ぜんぜん喜べないんですけど、と照れながらそう言い残すと、ささつと帰っていきました。

ほんの一瞬、「やったの！ワタシ、勝ったの！」と赤ら顔をした倉田ちゃんに、少し胸を打たれました。

ああ、そうか、あなたは。あなたのあの無表情は、悔しさの現れだったのか。なにをしたらしいのかわからない不安、自分の未熟さ、やる気の空回り。あふれるものを抑えようと、あなたは懸命に無表情を作っていたのか。けれどあれは、無表情ではなく、複雑な顔だったのかと。

晴れ渡った空より、夕暮れの、紅に蒼が溶けた空のように、複雑な色合いを見ると、ボクはそちらのほうが美しいと思う人間です。

関根さんの遺した言葉

真つ黒なタキシード、トップハットをかぶり、右手にはステッキを持つている。左手を頭上にあげている。怒ったことなど一度も無い。いつも穏やかな顔をして、黙って前を向いている。

彼のことをボクらは親しみを込め、「関根さん」と呼んでいます。「関根さん」——宇田川町店にいる木製の小さなお人形のことです。

今を生きているお客にだけ囲まれて、マメヒコはあるわけではない。かつて生きていたヒトもまたマメヒコを囲んでいるのだ。

開店当初の宇田川町店(当時の渋谷店)は、いつもがらんとしていて、ほんとうに一日中開けても誰も来ない。そんな毎日が続きました。あまりにお客さんが来ないので、客席の一部を閉めていたほどでした。

ああ、店が潰れれば大きな借金を抱えることになる。嗚呼。どうやって返していこう。そ

んなことを考えていました。

そんなころ関根さんは、お店にふらっといらっしやった。

関根さんは自分は能楽師で、松濤の能楽堂に通っている、そう自己紹介された。そして日に何度も顔を出し、「いい店だ、いい店だ」といつも褒めてくれました。下を向きため息をつけていても、褒められれば顔は上がるものです。

スタッフもボクも関根さんが大好きだったし、関根さんもマメヒコが大好きでした。

「この生姜サイダー。ボクね、大好きなんだよ。ちよつとボク流のこだわりというか、関根流の飲み方というのがあるから、君たちに教えよう。フフフ。

こうして、シロップとサイダーの境目に、ストローを下ろす。そうしたらシロップが入らないように、慎重に吸うんだ。そしてね。ときどきシロップのところを吸うんだ。するとね、辛くて甘い、ガツンとしたシロップが口の中に突然流れ込んでくる。それが、なんとも刺激的で、楽しんだな」

関根さんはいつも決まって座る席がありました。ボクらは関根さんと親しくさせてもらっただけど、お客とお店という関係を、突然亡くなってしまうあの日まで崩そうとはされなかつ

た。

ただ一度、こんなことがありました。

その日、関根さんは三軒茶屋のマメヒコに、いらっしやったのです。たまたまボクも三茶にいたので、「あら三茶なんて珍しいですね」とボクは言いました。その時は、いつも穏やかな関根さんが、なにかイラついたような感じでボクにこう言いました。

「近くの舞台でね能を舞ってきたんだ。頼まれた仕事でね。

その中に雨の降るシーンがあった。古典能楽の名場面だ。ところがだ。演出で雨の音がザーザーと流れたんだよ。照明も、いかにも雨が降っていますという有様で表現している。

これはね、井川君。そんなことをしてはだめなんだよ。表現が幼稚なんだ。

雨が降っている。そのことを能楽師は、ささやかな所作や扇子のしぐさで表現する。それができるようになるために、小さいころから稽古を重ねてきたんだよ。そして観る人も、そのささやかな表現のなかに、想像力を働かせ、雨や風を感じるよう努めなければならない。人間というのはね、それができるんだよ、だから。舞台は真剣勝負、日々研鑽しなくてはならない。いいか。きちんとする。不器用でもきちんと生きる。そのことに苦勞することはあ

るだろう。だけど、それでも。きちんと生きることに生涯を賭けていくのが人間なのだ。マメヒコも易きに流れて墮落してはいけません」

そう言うと、あとは黙って、生姜サイダーを飲んでいた。そして関根さんは、ほんとうに何の前触れもなく、突然、逝ってしまいました。

亡くなられてから一年過ぎたころ、関根さんのご家族がいらつしやいました。店で過ごした一つ一つを、ご家族はボクたちと確かめました。

「ああ、ここですか」

「はい。ここで関根さんは、決まって生姜サイダーを飲んでおられました」

奥様は関根さんの特等席をしばらくさすっていました。ありがとうございましたと奥様が言われた時、それは私たちですとスタッフはワーワーと泣きました。

店が混みだして、関根さんが来ても座れないことがたびたびありました。「ほらね、私の先見の明は当たっていたね。見てごらん、私のマメヒコが流行っているよ」と喜んでくれたけど、ボクは関根さんに申し訳ない気持ちでいっぱいだった。だから、静けさを好む関根さ

んのために、サイフォン珈琲が飲める、きちんとしたお店を、ボクは近くにこっそり作っていたのでした。その珈琲を飲んでもらえなかったこと、それが悔しくて、ボクも泣いたのでした。

ボクは関根さんの形見として、小さな人形を店に残すことにしました。無口な人形は、今日も店に立ち、マメヒコの明日を雄弁に語りかけてくる。

ふぞろいですが

最近、アンケートを店内で行っています。その回答を読んでもみますと、まあ、みなさんそれぞれです。「マメヒコが好きよ」とか、「応援してまーす」とか、概ねありがたいことを書いてくださるんですがね。中にはあるんです。あー。読みたくなかったあ。落ち込んでまいがしそうな回答が。

「前略。マメヒコのクオリティーは低い。珈琲の抽出はぶれぶれだし、とんかつは生揚げのこともあるし、お皿はべとべとだし。井川ってオーナーは、他店舗との差別化に一生懸命だが、ちゃんと店内のクオリティーを見てんのか」

「とんかつは生揚げ、お皿はべとべと」ほんとにこういうことがあったなら(あったんでしょ)怒って当然です。珈琲の抽出がうまくいってない(お湯の温度が高すぎる)、カツサンド

が生ではないけど、あと一歩揚げが足りない(冷蔵庫から出したての肉を揚げた時によく起る)。ボク自身マメヒコを利用して(ボクも時には一人のお客です)、思い当たることもありません。

—そういうことは一度や二度でなく経験しています。

ですから、開き直った言い方に聞こえると困りますが、マメヒコ全店舗のクオリティーは不均一です。全体としては良いんだけど、悪いこともままある、といった具合に。

すべての味はボクが決めています。何度も試作をしてみて、これは美味しいと決めたレシピや材料がお客さんのところに届いているはずですよ。

美味しいと思えるものだけ出しているんです。でもいつの間にか、あれっ?なんで?となってしまう。いつもいつもこのことに悩まされて、マメヒコにお客として通うのは、とても大きなストレスです(これは言っただけじゃない本音)。

だから。今回の春メニューは、あまり大きくメニュー替えをしないで、いままでスタンダードに出してきたメニューを、もう一度、きちんと確認しながら、見直すことにしました。昨

日はジンジャーシロップの作り方、宇田川のごはんの炊き方を見直しました。ちょっとしたことを見直すのって、大きく変えるより、案外くたびれます。

でも一方でこう思う自分もいるんです。マメヒコはふぞろいでいんじゃないかと。不均一を均一にしようと思うばかりになにかを失ってしまうという気がするのです。ちよつとでも外してはいけないと、店がピリピリしてしまったり、とても融通が利かなくなってしまうたり。なんていうか、そこに人間がいらないよな、という感じになるなら、ふぞろいでも仕方ないのかな、と思う気持ちもある。

地面から希望が生えてくる

北海道の千歳でハタケを借り、自分たちの手で、豆を育てています。なるべく機械に頼らず、無農薬で育てています。

豆とは大豆や黒大豆、小豆、貝豆や花豆といったものです。これらはマメヒコのデザートやお食事に使うものです。大豆は味噌に、黒大豆はクロカンに、小豆はあんこに、貝豆や花豆はマメレットに。

なかなか言うは易く、行うは難しで、苦勞しながらやっています。お客さんが遠足という形で協力してくれるので、やれている感じですが、ただ苦勞はありますが、ハタケマメヒコはとても楽しいことです。遠足でみんなが集まっただけのご飯を食べるのも楽しいし、体一つで大地に挑んでいる感じも楽しい。

そして都会暮らしとは違った視点を持てる。そうすることで色々な発見があります。自然の中に身を置くと、小さなことも希望に変わります。

北海道では豆を蒔くのは五月の末、カッコウが啼く頃です。五月の遠足ではみんなで一斉に豆を蒔きます。それから一週間ほどして芽が出ます。そしてそれから夏の間はずっと雑草との戦いです。

気温が上がれば、雑草も生えてくる。雑草のほうが豆よりも成長が早いから、ほっとけば豆は雑草に負けてしまう。除草剤を使わずに豆を育てるには、除草という忍耐がついてくる。「上農は草を見ずして草を取り、中農は草を見てから草を刈り、下農は草を見て草を取らず。」

雑草取りというのは大きく育ててからではだめで、小さな雑草を浅く耕して除草するのが基本です。ただ、東京と北海道を行ったり来たりでの管理ですから、そうも言ってもらえません。

年によって流行する雑草が違うのも面白いことで、ある年、スベリヒユがいたるところに発生しました。スベリヒユは地面に這って生えます。茎は赤く、葉は肉厚でとても緑です。

多肉植物なので乾燥に強く、除草してもなかなか枯れてくれません。

このスベリヒユ、食べられます。とても美味しい草です。灰汁も少なく、包丁で叩くとオクラのように粘りがあって、とてもおいしいのです。

生で食べられないことも無いですが、さつと湯がいて食べるのがよろしい。胡麻和えにしてもいいし、白和えでもいい。おひたしにしてもいいですね。これほど素晴らしい野菜？を目の敵にして捨ててるなんて馬鹿みたいです。ぜひ今度、ボクが調理してあげましょう。それでスベリヒユの美味しさを知っていただきたい。

万葉集に次のような歌があります。

入間道の 大家が原のいはみつら

引かばぬるぬる 吾にな絶えそね

訳 スベリヒユを引っ張ると根がズルズルと引っ付いてくるよね。

そんな風にずっと私を忘れないでね。↓なんのこっちゃ(笑)

漢方の世界では、スベリヒユは茎が赤く、葉が緑、花が黄色で、根が白い、実が黒いことから「五行草」と呼ばれるんだそうで、抗ウイルス、抗アレルギー、利尿等に薬効があるとされています。五行草茶としても売られていて、高値で取引されているんです。このスベリヒユを真面目に売れば、ボクはすぐにでも億万長者かもしれません。まさに地面からお金が生えているようなものです。豆を育てるよりずっと手間がかからずお金になるかもしれない。自然の中に身を置くと、小さなことも希望に変わります。希望は空から降ってくるとは限らず、地面から生えてくることもあるのです。

あなたの魅力

あなたがいつも、「恥ずかしくて、生きていけない」とため息をついているのを、ボクは知っています。

そんな風に常々感じているあなたを、ボクはいつも。一度も伝えたことはないけれど、魅力的だと、とてもイイナと、感じています。

それは、つまりね。

あなたの至らなさ、あなたの醜さ、ずるさ、あなたが感じている己の非力、卑怯さ、苛立ち。まあつまり、ひっくるめて、あなたの弱さ。

そこへさらに、あいつやそいつの思いやりのなさ、無神経さ、ご都合主義。

そういうものすべてが、灰色の分厚い塀のごとく、あなたの前に立ちはだかっている。あなたはその前で、「もうどうすることもできない」、

そう呟いて肩を落としているのを、ボクは知っている。

さて、どうするのかと、ボクは心配になって見守っている。あなたは泣いているときもあるね。爪を立ててよじ登ろうとするときもある。

どこかに突破口がないかと、きよろきよろしているときもあった。

けれど、所詮、ヒトは一人なのだ。独り身なのだ。あなたは悟ったような顔をして、塀を見上げている。

でもボクはこう思うのです。あなたの前に立ちはだかっている塀は、あなたの感受性が作り上げた壁なのだ。

あなたはあなたが作りあげた、冷たいモノトーンの壁の前で、立ち尽くしたり、ため息をついたり、しゃくりあげたりしているのだよと。

ボクはそんなあなたを見て、その真面目さや、その滑稽さや、そのちよつと馬鹿なところに、魅かれてしまうのです。

あなたはその壁に挑む姿を、常に隠そうとしている。絶対に悟られまいとポーカークフェイスでいようとす。

けれどね。

余計なおせっかいかもしれないけど、あなたのそれはバレてます。あなたが弱いところを隠せば隠すほど、外には伝わってしまうのです。

どんなに上手に隠れても、小さいあんよが見えてるよ。

そんなあなたは、とてもユーモラスで、愛おしい。(嫌がるかもしれないけれど)

冷たい塀が立っている。その前でああなたは、思い詰めたように下を向き、唇をかんでいる。

そして、このままではダメ。こんな自分ではダメダメなの。

腹をくくる。顔を上げ、足を一步踏み出そうとする。指先に力が加わる。

そんなあなたはとても美しく、その純粹さは、かけがえなく美しい。それが報われるとは限らない。いや、きつと、報われるほうが稀だろう。

報われないことはやるべきではないと、感受性の乏しい連中が忠告するかもしれない。常識を振りかざし、非難するかもしれない。

それでも。あなたの感じている、「恥ずかしさ」を力に変えて、生きていかなければならぬよ。

そのことはボクが言わなくても、あなたはちゃんとわかっている。

蕾は花卉を押し広げ、春を彩る。それは必ず散るものです。あなたは花を見て、わたしもあのように、とても美しくありたいと思っている。

そんなあなたをボクは、いつも魅力的だと思っている。

「あなた」が、男だろうと女だろうと、年上だろうと年下だろうと、そんなことは、どっちでもいい。

ボクにとって「あなた」は「あなた」なのです。そして、あなたは、わかっていないだろう。あなたのその姿が、誰かの力になっていることを。

少なくともボクは、あなたのおかげで、とてもとても、救われている。

そして、こう思うんだ。ボクも「あなた」に、ならなくちゃいけない。

「あなた」がボクにとっての「あなた」のように、ボクも誰かの「あなた」になりたいと、そう思っているのです。

とても恥ずかしいことだけど。

あとがきにかえて

美しいものが好きです。

なにをもつて美しいと感じているのか。自分にもよくわからない。確固たる何かなんてない気がする。確固たる何かを持った途端、その美しさは失われてしまう気がする。

みんなが素敵ね、すばらしいわと口にする大金をつぎ込んだ映画、演劇、お料理、音楽。

そういうものをボクは、ちつとも美しいと思わない。どこがいいのあんなもの、と思うものが多い。恣意的で作偽的なものを感じると美しいと思えない。ああつまんない。

なにこれ？と思うカフェにたくさんのお客さんが入っているという。盛大な賛辞が送られているとテレビや雑誌が言ってる。それに比べてボクの作ったマメヒコは、ちつとも売れない、大声の賛辞もない。

とんでもない間違いを犯していることに、もしかしてボクは気付いていないのか。余計なことにかまけて、肝心なことを見落としているのだろうかと不安になってくる。

このたび、ボクが書いた文章を読み返し、書き直すことになりました。さてさて。さぞか

美しい文章が、ずらりと並んでいるんでしょうね。

読み返した。

あーあ。

素晴らしいどころかちつともよくない。

才能の欠如、話題の乏しさ、気の弱い顕示欲にうんざりした。自信をすっかり失くした、なにをやるのも馬鹿馬鹿しくなって辞めたくなった。

美しいカフエ、美しいお芝居、美しい映画、美しいハタケ、そういうものを創りたいとあれこれやってきたけれど、あれはなんだったのか。どれも美しいことに程遠い。

とことん自暴自棄になってみて、やがて自棄になるのに飽きてきた。そういうところがボクにはある。

ボクが美しいと思うものはなんなのか。冷静に考えてみた。

儂いもの、脆いもの、純粹なもの、自然的なもの。

たとえば満開の桜が一本だけ名もない道に立っている。それが雨や風で散りぢりとなり、花びらはタイヤの轍となって、名残を伝えている。

その光景を、ボクは美しいと感じてしまう。

そういうものは、その場に居合わせたものだけにわかる。

暗黙のようなものが作用している。花びらの轍は大衆に喝采を浴びることはない。いわんや恣意的に再現し、商品化することもできない。切り取ってみたところで何の価値もない。だけど。

偶発的に生まれた花の轍の美しさは、満開の桜まつり、お花見大会なんかより、どれほど美しいだろう。比較にもならない。

ボクはそつちを選ぶことにしたんだと思い返した。それをまだ見ぬ未来の友達と共有できる日を夢見ているのだと思い出して、いじけるのをやめた。

生きていくしかないのだなあと思う。続けていくしかないのです。

だれにだって美しいときが、偶発的に起きる。生きていればその可能性を持てる。それは一瞬のことで、よそ見をしていたヒトにはわからない。よそ見していた人間にはわからなくていいことなのだ。

あなたにも、いつか息を呑む美しさが起きる。かつてそのあなたの美しさに立ち会ったヒトだけが、それを待てる。起きないかもしれないけれど、それを健気に待つ人々の後ろ姿はそして美しい。

井川啓央 いかわ・よしひろ

株式会社 セレンディビティ代表取締役／

カフェ マメヒコ 店主

1973年生まれ。テレビディレクター、番組制作会社代表を経て、2005年、東京・三軒茶屋に、『カフェ マメヒコ』を開業。その後、渋谷に宇田川町店、公園通り店を開店。また2010年に北海道に豆農園『ハタケマメヒコ』を開園。マメヒコで使う大豆や小豆を栽培している。2015年、新業態のテイクアウト店舗、マメヒコ コーヴァイヴ開店。宇田川町店には劇場を持ち、カフェ マメヒコ制作の演劇や映画を上演、上映している。

WEBマメヒコ「まめひこさんにご近所さん」

<http://mamehico.com/mamehicosan>



「ご近所さん」にご登録いただくと、まめひこさんから回覧板(メール)が毎週月曜日に届きます。


桜の木にバナナの実

2017年5月1日発行

著者 井川啓央

装画 イカワヨシヒロ

発行所 株式会社カフェ マメヒコ
東京都世田谷区太子堂4-20-4
www.mamehico.com
info@mamehico.com



ボクはマメヒコを、
美しいカフェにした。
だからいつも、
美しいとはなんだろう、
そう考えてしまう。