

## 挨拶 『三島菌屋への想い』

### 三島に魅せられ

#### 人を好きになるのに理由は要らない!?

私は三島を訪れた瞬間に「ここだ!」と全身で惚れてしまったのです。直感を言葉にするのは難しいですがお話してみましよう。なんとと言っても三島の最大の魅力は“水”です。三島は「水の都」と呼ばれ、富士の雪解け水である地下水が富士溶岩の間から湧き出ており、その湧き水がいく筋にも分かれて町中を流れています。信じられないくらい素晴らしい光景です。また、三島は江戸時代には大きな“宿場町”であったからでしょうか。訪れる人々へのもてなしの気持ちがとても厚いのです。土地の魅力もさる事ながら、人々の心も清らかで温和であるこの三島の地に、私はすっかり魅了されてしまいました。

#### ゲストハウスgiwaとの出会い

令和4年5月、三島で「菌屋」を開店しようと店舗探しで歩いていると、裏路地にあるゲストハウスgiwaに出会いました。昔お鮎屋さんだった1軒屋を改築なさったらしく、しかし、1階のお鮎屋さんのつくりはそのまま残しており、歴史を感じる味わい深い空間でした。後日、オーナーの山森さんにgiwa1階を間借りで菌屋を営業させてほしいとお願いしたところ、ありがたい事に快く承諾を頂いた次第です。そして同年11月、giwa1階で週1回の三島菌屋がスタートするという運びになりました。

### 三島菌屋の行方は「常にあらず」

皆さん、家でぬか味噌って漬けたことありますでしょうか。

手入れを忘れてカビを発生させてしまい変な匂いが出てしまうなど、ぬか床をダメにしてしまった経験のある方もいらっしゃるのではないのでしょうか。私は何度も失敗しました。

でも、ひとつ面白いことに気づいたのです。ちょっとダメになったくらいなら（程度にもよりますが）、新鮮な野菜を入れて再びよく面倒みると、ぬか床は元気にブクブクと復活するんです。諦めないで根気よく面倒を見るのが大事です。そして、新鮮な若い力は偉大なのです。

ぬか床に限らず、食材は発酵により常に変化し続けます。私たちが一緒に食事をして語り笑いながら、先人の知恵と伝統に習い若い力と新しい発想をどんどん入れて、三島菌屋も私たちも、発酵のように進化していきたいです。

世の中に才能溢れる人は沢山いますが、それに気づいて見いだす人も必要です。人に限らず、土地も然りです。三島という土地の魅力はたくさんありますが、それに気づき多くの人に伝える人の役割も重要です。

菌屋が少しでも伝達のお役に立てるようになるために、表現する人と受け止める人との間に生まれるキャッチボールを大事にしていきたいと思えます。

### 発酵食と相互理解

発酵食を育てるには、季節、毎日の温度の変化、風通しなど、その環境を知る必要があります。それが家、家族、地域を知る事となり、家と自分、誰かと自分など、相互理解を深めることとなります。

また、人間は専門分野に進めば進むほど、目指すものの全体像を見るのが難しくなってしまいます。そうならない為にも、私たち一人一人がいつでも**大きい理想の絵**を描いてみるのが大事だと思います。

個々の専門分野や**自分らしさ**を発揮し、理解し合い、理想に向かって歩み続ける人が1人でも多く増えることを、私は心から願っています。

令和4年11月  
三島菌屋オーナー 橋本陽子

橋本 陽子

株式会社 風の間 代表取締役

一般社団法人 立礼茶の湯協会 代表理事

[主な活動]

- ・ 三島菌屋 <https://kin-ya.jp>
- ・ 菌屋菌パン教室 <https://bread.kin-ya.jp>
- ・ 茶の湯教室 かぜのま <https://kazenoma.jp>
- ・ ピアノ教室 おとのわ <https://otonowa.jp>
- ・ 立礼茶の湯協会 <https://sa-do.jp>