

# Flower

やわらかな包容力を感じさせる春のおすすめ商品と、いちおしの草花をご紹介します。



**小鳥たちのばたき**  
ぬくもりあふれる巣から、無垢な小鳥たちが新しい世界に飛び出していく様子をイメージしたアレンジメントです。  
6,000円

kusakanmuriの  
いちおし!

**ニゲラ** 風にそよぶ姿が可憐な春の花です。秋には、かわいらしい実を付けます。(吉田麗)

**アリウム**  
**スネークボール**  
自然にうねったラインが美しい花です。個性的な造形を活かしたユニークな表現ができます。(中山優香)

※入荷状況によりご用意できない場合がございます

**ナズナ**  
先端に小さな小さな白い花を付けます。アレンジメントをナチュラルに仕上げるポイントになりますよ。(中山千裕)

自然のハーブをそのまま閉じ込めたハーブティー

## LE BÉNÉFIQUE

大好評のハーブティーシリーズから新作が登場しました。

**New!**

**Camomille**  
**カモミール**  
「スルタン ソリマン」シリーズから  
可憐な白い花を付けるカモミールは「大地のりんご」の意味を持つキク科の1年草。甘くやわらかな香りは、気持ちをほっとリラックスさせてくれます。

新シリーズ「フランソワ プルミエ」

フランスのコレーズ地方で一本ずつ摘み取られたハーブを使用したシリーズ。パッケージには、フランス・ルネサンスの父とも呼ばれるフランソワ1世の肖像画が描かれています。

(写真左から)  
●レッドクローバー  
●ヤーロウ  
●プリムローズ  
●メドウスイート  
●エルダーベリー  
全5種類

kusakanmuri店頭、オンラインショップにて販売中です

# 草冠の学校

kusakanmuri school

課外授業とも言えるツアー企画「旅する草冠の学校」がはじまりました。訪れる土地の歴史や背景を知り、目で見て手で触れて味わう、五感で学ぶ体験の旅。第一弾は、香川県の小豆島を訪れました。

**Tour Report** 2015年11月27日(金)～29日(日)

## オリーブにふれる、瀬戸内を感じる 小豆島3日間

オリーブ公園にてオリーブ摘み体験

オリーブの枝でリースをつくりました!

〈主な訪問先〉  
●樹齢1000年のオリーブ大樹  
●小豆島オリーブ園のオリーブ畑  
●四方指展望台  
●創作料理「野の花」  
●ヤマロク醤油の蔵見学  
…など

さまざまな体験を通じて、人と人、人と場所、など多くのつながりをつくることができました。

詳しいレポート記事は「草冠通信オンライン」よりご覧ください。

Next Tour

2016年6月

## 1年で最も太陽のパワーが高まる 「本物の夏至」に逢いにいく フィンランドの旅6日間

夜中まで日の沈まない北欧の初夏。ジメジメした梅雨の日本を飛び出し、森と湖に囲まれたフィンランドで少し早めの夏休みを満喫しませんか。

参加申込み受付中!

期間 2016年6月22日(水)～6月27日(月)

夏までの魔法を楽しみましょう!

〈主な訪問先〉  
●ヘルシンキ  
●フィスカルス村  
●セウラサーリ島  
●ロヴァニエミ

フィンランドの夏至祭(juhannus) ※2016年は6月25日(土)  
寒くて暗い冬を耐えた北欧では、短い夏の季節が訪れると、6月のお祭りで盛大にお祝いします。夏至祭の前夜から湖のそばで kokko (ココ) と呼ばれる焚き火を囲んだり、待ち焦がれた太陽の季節を存分に味わうのです。

「旅する草冠の学校」の詳細とお申込みはこちらからご覧ください。  
公式サイト <http://school.kusakanmuri.com/>  
f <http://www.facebook.com/kusakanmuri>

## 春のこころつなび

kusakanmuriのコンセプト  
「こころをつなぐ」をテーマに、季節の移り変わりを楽しむアイデアをご紹介します。

**うれしさのおすそわけ**  
いただきものの素敵な容器を、そのままインテリアに取り入れてみませんか。中でもジャムなどのガラス瓶は花瓶として大活躍。花を生けた風景をシェアすれば、喜びの輪が広がります。

Illustration/ Yuka Hashimoto

kusakanmuri  
〒150-0021  
東京都渋谷区恵比寿1-17-2  
tel 03-6415-4193  
<http://www.kusakanmuri.com>  
open 12:00 close 19:00  
(土日祝は18:00まで)  
火曜定休

JR山手線・埼京線・湘南新宿ライン  
恵比寿駅西口 徒歩4分  
東京メトロ日比谷線 恵比寿駅4番出口 徒歩2分  
※グリーンフラッグが目印です

Cover Photo/ 水野聖二  
Art Direction & Design/ Concent, Inc.

未来を編む

# amu

kusakanmuriが店舗を構える建物、「amu」

「amu」という名前は編集の「編」にちなんで付けられました。

私たち自身の生き方を編集するためのスペースとして、多種多様なイベントやワークショップを行っています。

〈肩書きはまだない〉  
肩書きにとらわれず働く人の仕事観に迫るトークシリーズ。ゲストとの距離が近く、毎回ここでしか聞けない話も飛び出します。第4回は本屋「B&B」などを手がける内沼晋太郎さんでした。これまでのWebレポートも掲載中!

〈映画「よみがえりのレシピ」上映会&トークイベント〉  
山形県で在来作物の種を受け継ぐ人々の姿をとらえたドキュメンタリー映画の上映会を開催。在来作物を使ったお弁当を片手に、食のあり方や地方が抱える問題についてのトークセッションもあり、五感で楽しめるイベントでした。

このほか、学び、働き方、アートなどに関するイベントを開催しています。amuと一緒に、新しい自分に出会ってみませんか。

最新のイベント情報は  
こちら

公式サイト <http://www.a-m-u.jp>  
f <http://www.facebook.com/amujp>  
@amujp

## コロリの白花みつけ!

vol.16

### ストックの花とメンデルの法則

あたたかい春が待ち遠しい季節に、ストックの花は花壇の主役だ。ピンクや紅、紫など多彩だが、白がいちばん美しいと思うのは私だけ? アブラナ科の多年草で、茎がしっかり直立する性質からストック(柄、株)の英名がついたが、和名はアラセイトウ。カーネーションに似たスパイスが利いた甘い香りは、フラワーアレンジメントにすがすがしい春の魔法をかけてくれる。

花屋さんで見かける切り花のストックは、大半がポリウムのある八重咲きだ。一重の雄しべと雌しべが花びらに変化して八重となったので、八重咲きの株からは種ができない。そこで、八重咲きの遺伝子を持つ一重咲きの株から種を採取するそうだが、一重と八重が半々になるそうだ。栽培農家では、種を撒いて発芽したストックの子葉の形や色を鑑別して、商品価値の高い八重咲きを残すらしい。園芸の世界にもリストラの波があるのだなあ、一重だって美しいのに。

ストックの花には素朴な野菜っぽさが残る  
2016年早春 横須賀で

文・写真/田中見二 通称コロリ。1947年長崎生まれ。教科書のデザインや女性誌「クロワッサン」のアートディレクションなどに関わる。

# kusakanmuri

草冠通信

17

Spring  
2016  
Summer

は種  
じか  
めら  
る

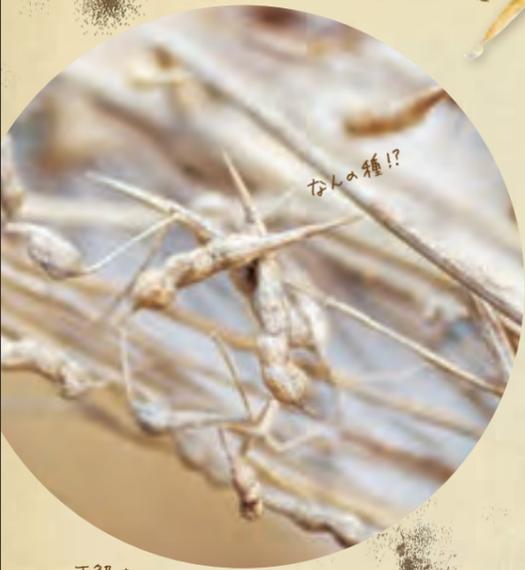
フラワーショップ kusakanmuri より  
春夏の最新情報をお届けします。

# 種からはじめる

はるか昔から、地球上のいのちと人々の想いをつなげてきた「種」。  
 土地から土地へ、人から人へ。  
 何百、何千年と受け継がれてきた膨大な記憶は、  
 小さな種の中にぎゅっとつまっています。  
 その記憶が芽となり、枝葉となり、花を咲かせ、また種をつくる——  
 いのちの不思議と愛おしさに想いを馳せるとき、  
 私たちは自らの中に眠る「種」にも気付くことができるかもしれません。

## 古来種野菜とは？

固定種、在来種、自家採種など、昔から受け継がれてきた野菜の総称。品種改良された市場に出回るF1種よりも、個性的な色やかたち、味が特徴。その数はゆうに1,000種を超える。



正解は…  
 「大根の種」。ぷっくりとインゲン豆のようなサヤの中には種が入っています。



高橋さん

下漬菜

縮緬南瓜

## Report

鮮やかな色彩、大きささまざまなかたち、そして個性豊かな食感と味わい——  
 古来より受け継がれ、守られてきた何百種もの野菜には、  
 その土地の風土・文化、そして人の想いがつまっています。  
 そこで今回お話を伺ったのは、古来種野菜の魅力を伝え、未来へとつなぐ、  
 旅する八百屋「warmerwarmer」代表の高橋一也さん。  
 種を守り伝える大切さと面白さについてきました。

## スーパーマーケットに並ばない野菜との出会い

自然食品店のバイヤーとして全国を飛び回っていた8年前、高橋さんは長崎の農家 岩崎政利さんが守り育てる「平家大根」に出会いました。  
 「かたちはバラバラ、見るからに野性的な大根。800年前から九州の山奥

で受け継がれてきたという話に衝撃を受けました。調べてみると、北海道から沖縄までほぼ青首大根しか流通していないにも関わらず、日本には110種以上の大根があること、その大半が高齢の農家さんによって栽培されていることを知りました。同様に、各地で代々受け継がれてきた素晴らしい野菜たちが、大量生産ができない、かたち

が不ぞろいなどの理由で市場に扱ってもらえず、途絶えようとしている現状も見てきて…。そうした野菜を守り伝えていくために、今の仕事を始めたんです。」



黄金千貫

電仏こぶ高菜

ぬぎの種

チカハシ



平家大根  
 平家の伝説が残る宮崎県椎葉村で受け継がれてきた伝統野菜。椎葉村には、平家キュウリや平家カブなども残る。

## たった1%でも信じる

古来種野菜という名前、実は「古くから今に伝わる野菜と誰でもわかるように」と高橋さんが使いはじめた造語。古来種野菜を扱うマーケット「種市」を開いたり、美術館の店頭で野菜を販売したりとその活動は多岐にわたります。「古来種野菜は市場に出回っている野菜の1%だと言われていますが、私の活動拠点である東京にはその1%に興味を持つような感性の高い人が多いと感じています。そして彼らとつながり合うことで新しい価値観が生まれたり、種を受け継ぐ道ができると実感

しています。今はどこのスーパーマーケットに行ってもほしい同じ野菜しか並んでいませんが、例えば、野菜売り場にカラフルな大根が並んでいたりしたら楽しそうじゃないですか？そういうワクワク感も大切にしたいと思っています。」  
 東京には野菜の種すら見たことがない子どもも多く、ワークショップなどで実物を見せながら種の一生を教える、とてもよい反応が返ってくるのだそう。  
 「野菜を食べるってことはつまり、植物がいのちを残すための栄養をいただくということ。スーパーマーケット

に行けば世界中の食材が手に入る今だからこそ、ストーリーを意識して物を買う、食を選ぶという感覚が必要です。特に子どもたちにその大切さを伝えられたら」と高橋さんは語ります。  
 「季節ごとに農家さんから届く段ボールの中身を見るのが毎回楽しみなんです。それぞれが持つストーリー、何百年も受け継がれている野菜たち…その豊かな価値をどうやったら伝えられるか、日々考えています。  
 種は本来、人から人へ託されてきたもの。農家さんの中には、おじいさんから「この種を絶やさなさいね」とペットボトルのキャップ一杯分の種を

受け継いで、守り育てている人がいます。それって、お店で種を買うのとは全く重みが違いますよね。だから僕も、その貴重な種を未来へつなぐための仕組みをつくっていきたく。今まで人が売ることをあきらめてきた野菜をあえて広めようとするわけですから苦労もありますが、農家さんと会うこと、野菜のおいしさに感謝することが僕の原動力になっているのかもしれない。」



7人の農家さんとながり、400種もの古来種野菜を取り扱う高橋さん。自宅には農家さんから譲り受けた種がいっぱい。



白菜



田辺大根



滝野川ごぼうのサヤ  
 ごぼうを収穫せずに、花が咲き、種ができるまで待つとこんなに大きく成長します。このトゲトゲの中にゴボウの種が。

## 種を受け継ぎ、未来へ

「品種改良によって甘くかたちの整った野菜が増えましたが、苦い、辛い、えぐいという感覚も実は大切。口に合わないから食べないのではなく、食べ合わせや下ごしらえによっておいしくいただく、それが私たちが代々受

け継いできた料理や暮らしの知恵なんです。野菜は日本が誇る文化そのものです。大根やカブは元々ヨーロッパから伝わった種ですが、こんなに種類があるのは日本だけ。種が根付いた土地の風と土、そして人が、個性豊かな野菜を育ててきたんです。振り返れば、私にとってかけがえのない出会いを連

れてきてくれたのもこの野菜たち。いつかはレストランなど実際に古来種野菜を食べてもらえる場をつくれたらと思っています。子どもたちの、そのまた子どもたちもこの野菜を味わえるように、人のつながり、未来へのつながりをつくっていきたくいですね。」  
 代々のいのちを受け継いできた、かた

ちが不ぞろいながらも個性豊かな野菜の姿は、どこか私たち人間とも重なります。次へつないでいくべき、大切なものが見つけられそうです。  
 インタビューの続きは「草冠通信オンライン」に掲載予定です。

まずは何も付けずに素材の味を楽しんで。塩だけのシンプルな味付けでも立派なごちそう。



浮菜かぶの葉



ととき1号

予告  
 古来種野菜を知るイベントを企画中です。「旅する八百屋」がkusakanmuriにやってくる予定。どうぞ楽しみに！

レストランの調理師、自然食品店の取締役を経て、現在は「warmerwarmer」代表。古来種野菜を広め、その種を守るためにトークショーやワークショップ、古来種ファーマーズマーケット「種市」などを開催。古来種野菜の対面販売「旅する八百屋」をはじめ、生産者と消費者のネットワークづくりに尽力している。  
<http://warmerwarmer.net/>