某月某日。厚木市文化会館の屋上に、厚木に縁のある4人が集結した。大山を背に、燦々と降り注ぐ陽光の下、男同士でメシを喰う。この街に、もっと元気を与えようじゃないか。そんな熱意をむきだしにして、いま各界で活躍中の顔ぶれが、新たな厚木づくりのために語り合った。

厚木を熱気に変えていこう！と舌戦を打ちつつ、語り合った。

横内 配膳係の横内です。柳田シェフから本日の熱気飯のご説明を。

柳田 まずアツギ名物「とん漬け」を使ったパエリアです。「とん漬け」を活かすため、ごちゃごちゃ入れずアサリ一点勝負にしました。地元特産のイチゴの前菜とともにどうぞ。

井上 アサリがよく頑張ってますねえ。負けない出汁が出てると思う。

石上 見た目ほどしつこくなく、食べ過ぎてます。

横内 さすが魚屋三代目。魚介の見せ場は外しませんね。あと深い地元愛。柳田さん直々の料理は、家族か友人にならなきゃ食べられないんですよ。お店は魚屋さんですから。

井上・石上 ご馳走様です！

横内 今日は歴史的な日になりました。厚木にもこんな凄い人たちがいるんだぞ、と。自信を持ってご紹介したい。皆さん、初対面だそうで。

井上 でも先日、工事中のアミュー内を見学しました。石上さんデザインの屋内広場は神秘的ですね。雲のカタチをしたオブジェがドーンと迫って。スケールが大きい。

石上 8階フロア一面、子供の遊び場なんですが空間を仕切る壁を、すべて雲のイメージにしてます。さまざまな雲に囲まれた空間を、子供たちが勝手に劇場にしたり、食堂や秘密基地にして使ってくれたらいいなと。名前は「ｓｏｌａ(そら)」です。

横内 石上さんってパッと見は繊細だけど、デザインは大胆ですよね、奇想天外というか。六畳間が数十階積み上がってる、塔みたいな家を設計なさってますよね。しかもエレベーターなしとか。そんな細長い家でどう生活するんですか？

石上 普段の生活は下の方の階である程度完結しています。上の方の階はたまに休暇で訪れる別荘のような感じ。休日に散歩をするようにトコトコ上まで登っていきます。

横内 なかなか行けない部屋が家の中にあるという不思議。(笑)

石上 それはコンペ作品ですけど。苦労も多いですよ。プロジェクトによっては1000案ぐらいの模型を作ることもありますし。でも、新しい生活環境の創造が、僕のモチベーションを高めてくれるんです。時代の変化に呼応して、当然、建築も変化しなくてはいけない。つねに新しさを追求するのは使命だと思っていますから。

柳田 僕も変えていくことが大好きですね。パエリアにとん漬けを入れたのは初めてです。う～ん、普通はタブーかも。でも旨けりゃ、常識に縛られる必要はないですものね。

横内 独創的と言えば、井上さんもチャレンジャーです。ビルの壁面、パリコレデザイナーの服や靴、あらゆる場所をキャンバスにし、描き方も変幻自在。

井上 観客を前にして、ミュージシャンなどとコラボレーションして即興的に作品を創るライブペイントに最近凝ってますが。6時間続けたことがあります。人前で描く緊張感に自分を置き、未知の線を出したいんですよね。自分を超えたいっていうのかなぁ。

横内 先日バリ島のリゾート施設で、象ともコラボしたと伺いました。

石上・柳田 象！

井上 アトラクションで鼻に絵筆を掴んで描くインド象がいるんです。オーストラリア人のオーナーと知り合い、依頼されたんですけど、かなり刺激的でした。象って、ナニ考えてるかわからないし(笑)。コラボ作品はそこで売ってます。

熱気人たちを、生み出そうと誓い「熱気流バーガー」にかぶりついた。

柳田 2品目は、バーガーにしました。同じく「とん漬け」ですが別のお店のものを使い、バンズも地元のパン屋で合うモノを徹底的に探しました。イチゴも地ビール(※1)も、良いパンもすべて地のものです。

横内 さらに地元愛です。食べ尽くしたとん漬けですが、これは新たな味ですね。評判の「厚木バーガー」とは別物ってことで、こちらは「熱気流バーガー」と命名させてもらいます(笑)。

石上 こういう厚木ならではの新しい価値をもっと生みたいですよね。すでにここにある良いものをちゃんと活かして。

井上 今日の出会いもそうですが、人と人が出会う場所と機会が大事だと思います。面白い人たちが、ここにももっといるはずだから。人の交わるパワーや勢いが激減してない？

石上 僕が子供の頃は街全体が元気でした。駅前だけでなく、住んでた鳶尾でも豊かな自然と近隣団地が一体化している感じで、子供も多くてにぎやかだったし。あの明るい原風景は、外国のどんな美しい街を見ても忘れないし、今のデザインにも影響しています。

横内 ハーバード大学で建築学の教授をお勤めの石上さんが、厚木の風景をそう語ってくれる姿に、大きく励まされます。そこに未来へのヒントがありそうだ。

井上 僕の原体験も厚木の幼稚園時代なんです。面白い先生がいて。お泊まり会で、パンツ二丁にさせられ、大きな紙に、汚れとか気にせず好き放題に絵の具を塗りたくって、何か描きなさいということがあって。強烈なインパクトが残ってます。

横内 今の活動と変わらないじゃないですか。厚木が生んだんだね、本当に。そういう意味で、柳田さんも厚木の希望だと思います。地元を離れず実家の魚屋さんを継ぐって。今時の若者なら、嫌がるところじゃないですが。

石上 逆に攻めてると感じますよ。街作りの手本にもなると思う。古い家の仕事を受け継ぎつつ、新しいレシピ創りを巧みにリンクさせるという、アグレッシブな発想がステキです。

柳田 照れますね(笑)。ただ、僕は自分ができる範囲のことを一生懸命しているだけで。あとはやっぱり周囲の方々のおかげ。友人も家族も皆、ここにいる。だから、この街がもっともっと盛り上がって欲しいと思っています。

井上 僕は今、海外も含め、いろんな場所で活動をしてるんですが。やはり厚木は特別なんです。今度、アミュー内にギャラリーも出来ますよね。皆さんに、そこで展覧会をやらないかと勧められていますが、とても嬉しいんです。地元で作品を発表するのが夢だったので。

横内 嬉しいですねぇ。パリやメルボルンより厚木で？ それはぜひ！ ライブペイントや子供たちへのワークショップもやって欲しいな。井上純からアートを教わったら、一生モノでしょう。

石上 僕もそうですよ。厚木での仕事には特別な情熱を注いでます。「ｓｏｌａ」だって何百もの模型・スケッチを重ね検討しました。

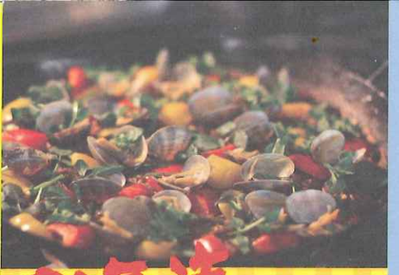
横内 伺えば過密スケジュールですもんね、進行中のプロジェクトがロシアとかオランダ…それも国家的な規模で。その中で足繁くアミューの現場にも通われて。

柳田 実は僕もアミューのオープニングで、料理教室をやることになりました。アミュー内に素晴らしいキッチンスタジオも出来るんです。子供にも教えたいですね。大人が子供に本気で教えるのは大事だと思うんです。好きなことを本気でね。

石上 人と人、人と文化、人と芸術…その出会いと体験を通じて若い世代から元気になれば、街もまた元気になりますよ。子供たちに想像することの楽しさを感じて欲しい。そして、途方もない夢や自由に想いを馳せて欲しい。「ｓｏｌａ」にはそういう願いを込めてます。

横内 こういう独創的なクリエイターたちとの出会いを原体験に、その活動や作品を原風景にして、何かを生み出す子供や若者が現れてくれる気がします。深い厚木愛を感じつつ、皆さんを熱気人と呼ばせて頂きます！

取材・文◎大場智朗　撮影◎堀田真由子(厚木市出身)



熱気流パエリア

■材料(2人前)
米1合半、とん漬け(豚肉の味噌漬け)1枚半、アサリ10ヶ、舞茸・しめじ各1パック、クレソン1束、パプリカ(赤、黄)各1/2個、白ワイン大さじ1、塩・胡椒適量、オリーブオイル大さじ3、レモン、ニンニク1/2片、玉ネギ1/2玉、スープ(固形ブイヨン1個半をお湯700ccに溶かす)、アサリのスープ、トマトピューレ50g

■作り方
①玉ネギのみじん切りを電子レンジ(600w)で4分加熱。とん漬けを焼き(味噌を取っておく)、サイコロ状に切る。
②鍋にアサリ、白ワインを入れてワイン蒸しを作る(出たスープを取っておく)。
③フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクのみじん切りと①の玉ネギを炒め、①の味噌と米を加えて炒める。
④③の米が透き通ってきたら、スープ500cc、②のスープ、トマトピューレを加え、一煮立ちさせる。
⑤④に舞茸とシメジを加え、中火で20分炊く(蓋はしない)。
⑥⑤に①のとん漬けを混ぜる。水分量と米を確認しながら20分炊き、炊きあがる5分前(おこげができた合図にパチパチと音がします。火加減にご注意を)にパプリカを加える。
⑦炊きあがったら火を止めて②のアサリを加え、10分蒸らす。
⑧きざみクレソンを全体に散らして完成。
◎食べる前に混ぜ、各お皿に取り分けてレモンや粉チーズをお好みでどうぞ。

熱気流タルタル

前菜はこの一品！

甘エビとイチゴをマリネに。
異色のコラボを前菜にした、柳田オリジナル。

(※1)サンクトガーレン
個性的なビールを仕掛ける厚木市の元祖地ビール蔵。日本最老舗地ビール会社で、国際大会金賞常連ビールも多数。今回は「ゴールデンエール」をチョイス。
http://sanktgallenbrewery.com/

熱気飯のくわしいレシピは柳田氏のブログ「魚屋三代目日記」で公開中 ameblo.jp/sakanaya-sandaime/

熱気流バーガー

■材料(2人前)
パン、とん漬け、レタス6枚、オニオンスライス1/4玉分、クリームチーズ適量、ライトアイオリ(材料A、作り方①)、赤ピーマンのエスカリバーダ(材料B、作り方②)、マッシュルームのピクルス(材料C、作り方③④)
●材料A
マヨネーズ大さじ4、ニンニクオイル小さじ2、牛乳大さじ1
●材料B
赤ピーマン1ヶ、オリーブオイル・EXVオリーブオイル適量
●材料C
マッシュルーム8ヶ、白ワインビネガー100cc、水50cc、ハチミツ小さじ1/2、砂糖大さじ2、ケイパー(酢漬け)10ヶ、ケイパーの漬け汁小さじ1/2、黒胡椒粒8ヶ、塩小さじ1/2、ディル2本、白ワイン少々
■作り方
①材料Aをよく混ぜておく。
②オリーブオイルを塗った赤ピーマンを直火で黒くなるまで焼き、ラップをして15分休ませてから皮をむき、ヘタと種を取って8mm幅に切り、EXVオリーブオイルをかけておく。
③マッシュルーム、ケイパー、ディル以外の材料を鍋で一煮立ちさせ、容器に移しておく。
④お湯(1000cc)を沸かして白ワイン(大さじ1)を加え、厚めに切ったマッシュルームを入れる。一煮立ちしたらマッシュルームを出し、ケイパーとディルと一緒に③に入れて半日置く。
⑤とん漬けを焼き、お好みの大きさに切る。パンにクリームチーズ、レタス、オニオンスライス、マッシュルームのピクルス、とん漬け、ライトアイオリ、赤ピーマンのエスカリバーダ、最後にパンをのせて完成。