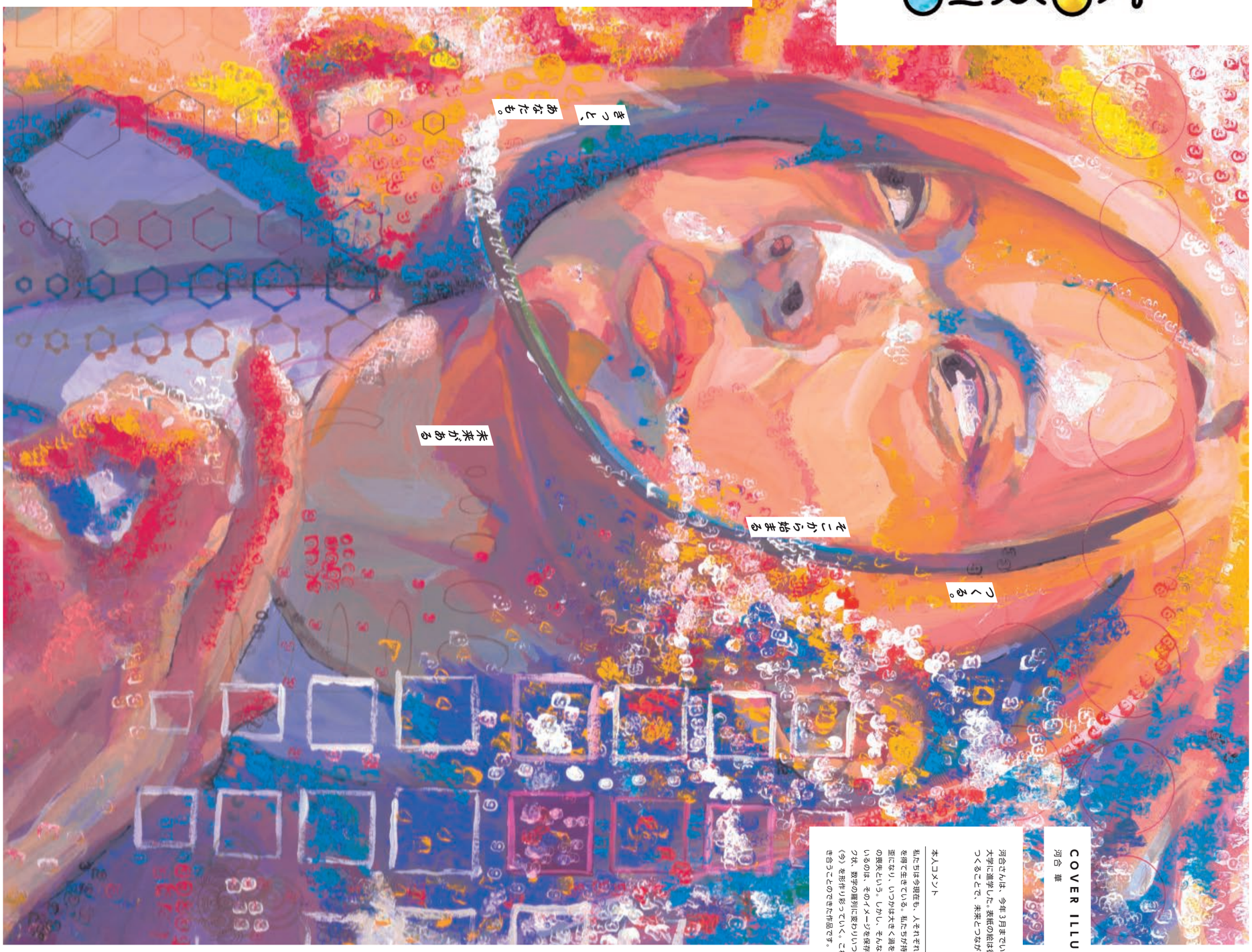
inabe NOWTO
[inabe nauto]

4TH issue 2022 SPRING TAKE FREE



COVER ILLUSTRATION

河合 華

河合さんは、今年3月までいなべ総合学園高校の美術部に所属。この春から芸術大学に進学した。表紙の絵は彼女の自画像。視線の先には、自分だけの未来がある。つくることで、未来とつながれるということを河合さんは示してくれた。

本人コメント

私たちは今現在も、人それぞれの五感の個性によってリアルタイムの経験、〈イメージ〉を持て生きている。私たちが持つ〈過去のイメージ〉は時が経つにつれて自然と形状は歪になり、いつかは大きく渦を巻く黒い穴へと吸い込まれていってしまう。それは記憶の喪失という。しかし、そんな私たちが過去のイメージについて振り返ることが出来ているのは、そのイメージを保存・共有し合える様々な媒体があったから。過去はモザイク状、数字の羅列に変わりいつかは感じ取れなくなってしまう。それでも未来を見据え〈今〉を形作り彩っていく。これは私の自画像を通じて〈未来のイメージ〉について向き合うことのできた作品です。

募集

inabe NOWTOは、いなべ市の皆さんと共に《まち》をつくっていく感覚で、アイディアを出し合って、共につくりあげていくコンテンツのひとつとして、生まれました。このまちの未来のために、皆さんの《声》をぜひ、届けてください。

1 inabe NOWTOでは、共にこの媒体をつくってくださる方を募集しています。
どんな形で関わっていただけるかを明記いただき、ご応募ください。
(例) カメラマン、ライター、イラストレーターとして関われる ... など

2 inabe NOWTOで取り上げて欲しいこと。

3 「eat紡ぎ」企画では、いなべで暮らす皆さまの、ご家庭に受け継がれている味・お料理などを教えてくださる方を募集しています。
(例) ご飯のお供（おかず、お漬物、汁物）、甘味（和菓子、洋菓子）、調味料（お味噌、醤油）、お節の一品、生産者さんだからこそ知る美味しい野菜の食べ方 ... など

応募先

① メール info@inabe-gci.jp
② 郵送または持ち込み

〒511-0428　いなべ市北勢町阿下喜31番地　いなべ市役所2階
グリーンクリエイティブいなべ事務局
※持ち込みの場合の受付時間：平日9:00-17:00
【お問い合わせ】
(一社)グリーンクリエイティブいなべ　TEL：0594-72-7705

inabe NOWTO CREATERS

CREDIT

企画協力(掲載順)：浦田貴秀、荒木正比呂、川瀬知代、
株式会社マルデ鋳器、株式会社エコムクリエーション、株式会社サンライト、児玉美香
アートディレクション／デザイン：北住尚己(エコムクリエーション)
デザイン：本瀬玄真（エコムクリエーション）　山下佳苗（granne design）
写真：浦田貴秀（P1-2：荒木正比呂、P3-4）、梅山友希（P1-2、裏表紙）
表紙イラスト：河合華
こども記者くらぶ　イラスト：coto
eat紡ぎ　イラスト／テキスト：川瀬知代
テキスト：桑嶋幹人（P1-2、P3-4）、荒木愛美（P5）
プロデュース／進行：桑嶋幹人、荒木愛美（グリーンクリエイティブいなべ）
印刷：共栄堂印刷
発行／企画制作：グリーンクリエイティブいなべ
inabe NOWTO 4号
2022年3月発行

ようこそ、
クリエイティブが生まれるまちへ

what's CREATER

それを私たちは、親しみを込めて「クリエイター」と呼ぶ

一般的な意味としては、創造的な仕事をしている人のことを言い、例えば、ミュージシャン、デザイナー、ダンサーなど、該当する職業は幅が広い。しかし、私たちが本紙で取り上げるクリエイターとは、職業という枠組みではなく、仕事や日常の業務、活動で自分の持っているクリエイティブな感覚を生かし、まちに刺激を与えている人たちを総称して言う。つまり、そこに、ワクワクがあるかどうか。決して希少、孤高なものではなく、皆さんのすぐ身近にいる人たちのことを差す。このクリエイターが共有するワクワクが、まちを面白くする原動力ではないだろうか。

三重県内の従業者数
彫刻家・画家・工芸美術家 / 約 420 人　デザイナー / 約 1,300 人　写真家・映像撮影者 / 約 700 人　音楽家 / 約 150 人
舞踊家，俳優，演出家，演芸家　約 310 人
出典：国勢調査（平成 27 年）

つくる、という衝動

クリエイティブな活動をする人がいる。……いなべには、たくさん。

私たちは、本紙の制作活動やイベントなどを通じて、これまで地元のクリエイティブな人たちと出会い、その度に大きな刺激を受けてきた。その中で、気付いたことがある。それは、想像を遥かに超える多くのクリエイティブな人がこのまちにいて、その人たちのつくるモノとその想いが集合体となって、いなべの魅力を飛躍的に高めているということだ。

一人ひとりのつくることから生まれるまちの可能性を実感してきたからこそ、私たちは今回、クリエイターについてを掘り下げたくなった。

まちを変えるパワーさえも秘めた、つくるという衝動。

それは、あなたのすぐ近く、まちのいたるところで見つけることができる。いや、きっと、あなたの中にもあるのだろう。

皆、クリエイティブに生きている

いわゆるクリエイターというと、……非日常感を醸し出すアーティストを連想しがちだ。まるで遠い存在であるかのように思い込み、あなたは無意識のうちに自分の日常と切り離してはいないだろうか？

実際は誰もが、毎日をクリエイティブに生きている。弁当を詰めるのも、子育てのこだわりも、ドライブで聴くBGMも、全部、自分の感性が溶け込んでいる。毎晩、湯船に浸かって鼻歌も、毎朝するみそ汁の濃さも、あなただけの豊かな世界だ。だから誰にも、クリエイターの気質がある。

本紙でピックアップする地元のクリエイターたちの生き方や表現、そのこだわりには、まちづくりだけでなく、あなたの人生そのものを豊かにするエッセンスが散りばめられている。だから、多くの人に見てほしいし、知ってほしい。

私たちが言うクリエイターとは、決して特別な存在ではない。プロもアマチュアも、本業も副業も関係ない。地域の花壇を手入れしたり、子どもの行事を企画したりしてワクワクを生み出しているならあなたもクリエイターだ。

いなべの地とクリエイティブ

「このまちで、いいモノをつくりたい」

価値観は違えど、その志はみんな、同じ。だから、こだわりの垣根を越えてクリエイターは色んな人たちと関わり、また他のクリエイターとも連携することで、相乗効果が生まれている。

特にこの数年、いなべ市には多くのクリエイティブな人たちが移住するようになった。また、このまちに生まれ、クリエイティブな能力を発揮している人もたくさんいる。人が人を呼び、化学反応が起こり、また今日もどこかで、まちにワクワクを生み出しているのだ。

いなべの地だからこそ、人をよりクリエイティブにさせるものがあるように思う。

いなべの何が刺激を与えているのか、私たちはクリエイターたちに直接聞いてみることにした。

フォトグラファー
浦田　貴秀
2014 年からビデオグラファーとして活動を始める。傍で写真も取り続け今では写真家に転身。第 7 回 SONY スペシャルフォトコンテスト銀賞受賞。自分らしい写真・動画をコンセプトにさまざまなジャンルを撮影。

イラストレーター
アーティスト
川瀬　知代
アパレルブランドのテキスタイルや、日本橋三越ショーウィンドウ壁紙のペイントをはじめ、「いなべ暮らしを旅する 2022」表紙、「いなべ暮らしの市」や「inabeNOWTO」ロゴのイラスト制作なども手掛ける。

ミュージシャン
荒木　正比呂
UAの最新シングル「微熱」の編曲や、「竜とそばかすの姫」で主人公の声優を務めた中村佳穂の最新アルバム「NIA」を共同プロデュースするなど注目されるアーティスト。

撮影・浦田貴秀／梅山友希

ペインター
太田麻帆

MAO OTA
株式会社サンライト　代表取締役 CEO

Painter

「何か、違う」
いつも自分に問い続ける、色彩の求道者

ムラの出ないように、一心不乱で黄色く塗っていた。塗装とは、その人の職業というよりも、人生の表現手段に近い。

太田さんは幼い頃から、いなべ市で育ち、塗装や防水、補修などの工事のキャリアは、20年を超える。市内外の仕事を受注する会社の若き社長でもあり、建物の個性的な塗装や空間づくりでまちに活力をもたらすクリエイターでもある。

太田さんが建築や運営に関わっているものは、どれも、いなべ市で見たことがないトーンの色彩ばかり。その代表的なものが、いなべ市大安町石榑下にあるOTOTO LIGHT BURGERだ。洋画のワンシーンから飛び出してきたような外装や空間が、人を惹きつける。

取材に訪れた日は、員弁町上笠田の雑貨屋、S/O/L～ SENSE / OF / LIGHTを、さらに尖らせた店舗に改装しようと、壁一面を黄色に塗っていた。もうでき上がりのイメージがあるようだ。

都会ではない、いなべでやることに意味がある、と太田さんは目を真っ直ぐ見据えて語ってくれた。田舎のありふれたデザインや色彩を壊し、自分の感覚で非日常の空間の面白さを伝えたいと言う。

その目、その声に、一切の曇りも偽りもない。

つくっても、つくっても、何か違うと感じたら、また塗装からやり直す。それは、筆の置きどころを探す求道の絵描きのように、いなべの新時代をペイントしているような存在の大きさを感じさせてくれた。

撮影・浦田貴秀

デザイナー
和田木綿子

YUKO WADA
株式会社エコムクリエーション　デザイナー

Designer

ここだから、生まれるモノがある。
自然の息吹を創意と融合させる描き手

その人は時折、藤原岳に微笑みかけながら、WEBのデザインをしていた。山容をあおぎ、黙考し、森林を吹き抜ける澄んだ風のようにしなやかな心でつくり上げていく。鈴鹿山脈のふもとに広がる自然豊かないなべ市ならではの風景美や土の匂い、清流のせせらぎといった環境が、創作する心を透き通らせ、いいものを生み出すのだと言う。

いなべ市藤原町に移住したのは、3年前。夫の転勤がきっかけで北勢エリアで引っ越し先を探していた際、名古屋に近い都市ではなく、緑豊かないなべを選んだ。

和田さんは千葉県出身。大学時代は建築デザインを学び、社会に出てからはずっと、WEBやグラフィック、ロゴなどのデザイナーとして活躍している。現在は、デザインや広告、WEB制作などを行う会社に所属し、地元の企業や団体、商店といったクライアントのニーズに向き合って、WEBから冊子、商品のデザインに至るまで広く制作する多忙な日々を送っている。

自分はこれからもデザインの仕事しかやらないし、クリエイター以外の仕事はできない、と和田さんは言う。それは宿命という重い言葉よりも、デザインをしている自分が自然でしっくりくるから、というしなやかな思考のように感じ取った。

「私は出会う人の運がいい」と和田さんは、また笑った。運がいいと言える人に、きっと創作の女神は微笑み続けるのだろう。

ファウンダー
出口大介

DAISUKE DEGUCHI
株式会社マルデ鋳器　専務取締役

Founder

重厚な鋳物に、軽やかな発想を。
未来をかたどるメタリックの異端児

建物の中に入ると、ジブリの世界に出てきそうな、巨大でレトロな機械が並ぶ。薄暗い工場で、屈強な体つきをした、その人は黙々と作業を続けていた。

ここは、いなべ市員弁町西方にあるマルデ鋳器。主にガスコンロやガスバーナーを製造する。自社で鉄を溶かして製造から製品化まで一貫して行う日本唯一の工場だ。

砂に圧力をかけて型を造り、鋳型に鉄を溶かして流し込む。冷えて固まったら砂を取り除き、研磨や検査などをして仕上げていく。

出口大介さんは、この会社の専務取締役だ。この地で生まれ育ち、中学生だった頃には、工場を経営する父の跡を継ごうと決めていたという。

重厚なものを扱う仕事ではあるが、出口さんならではの軽やかで柔軟な発想が、今、新しい価値を生み出している。

その代表的なものがデザイン性を取り入れた、いなべモノリスという鋳物のブランドだ。美しい柄の蚊遣り器や、ペンホルダー、ペーパーウエイトなど、遊び心のある商品が人気となっている。

さらに、ワークショップを開催したり、積極的に工場見学を受け入れたりと、その活動の幅は広い。その原動力となっているのは、生まれ育ったこのまちに何か貢献したいという想いだ。

今後は、子ども向けの職業体験スペースをつくったり、市内の工場を巡るスタンプラリーを企画したりしたいそうだ。

出口さんがその手と発想でかたどっていたのは、まちの工業の未来という大きなものだった。

アイディアをカタチに
いなべの若きクリエイター

こども記者くらぶ

kodomo kisha club

2021年6月 NPO法人 いなべこども活動支援センターの新たなるプロジェクトとして「こども記者くらぶ」が発足。現在、小学生４年生～中学 1年生までの子ども5名が参加する。プロの新聞記者やテレビ番組制作会社から取材方法などの技術を学び、興味のあるモノやコト、地域を取材し、自分がやってみたい表現方法で、魅力を伝える活動を行う。子どもたちの“夢”を応援するプロジェクトだ。

子どもたちの やってみたい！を 何より大切に。

絵や文字を書くこと、写真や動画を撮ること、映像をつくること……

くらぶのメンバーで相談しながら、ひとつの記事を一からつくりあげる。普段なかなか踏み入ることのない世界との出逢いは、子どもたちにとっては新鮮で、刺激にもなる。何より、取材先の人たちとのコミュニケーションでは、心もグンと成長する。

memo

今回の取材先は、「にぎわいの森」。

魔法のぱん、食肉加工屋 FUCHITEI、
inabe's Shop-いなべセレクトショップ-を
取材して、記事にしてくださいました！
記事は４月中、シビックコア棟1Fの31スタヂオ
掲示板にて掲示しています。ぜひ！ご覧ください。

こども記者くらぶ 随時 募集

子どもの視点で、地域の
魅力を発信する
子ども記者を募集します！

対 象　小４～中学生

内 容　子ども達が取材し、写真を撮り、記事を書く。

実 施　5～2月
（研修、編集会議は基本第3土曜日）取材は随時

研 修　①新聞記者の体験談
②情報誌 Link やいなべ10取材同行など

お問い合わせ　いなべ市こども活動支援センター
TEL.0594-74-5775

今回参加してくれた
こども記者くらぶのみなさん

イラスト制作 /coto

eat 紡ぎ

vol.5

キュウちゃん漬け

今回の先生

あきこさん

いなべ市内在住
堆肥からこだわり野菜や花を育てている
「つちっこの会」に所属
好物／ナスやキュウリ

川瀬 知代

イラストレーター／アーティスト
個展など発表の他、アパレルや書籍などにて絵を描く
「粒粒」の名で食にまつわる活動を行う。2020年末に故郷いなべに拠点を移す

4月。新年度がスタート。新しい日々が始まった方が多い時期ですね。これから気候もよくなり、人も自然界も、新緑のようにピカピカと輝きニョキニョキと育っていくんですね。私も、今年度も元気ハツラツで頑張って行きたいです。そのためにも野菜をいっぱい食べたいなと思っています。そこで、今回教えて下さったのは、あきこさん。あきこさんは、いなべ市内にて季節の野菜や花を可能な限り農薬不使用で育てています。それらはとても色が綺麗で、野菜は特に本来の甘さや旨味があります。というのも、あきこさんは「つちっこの会」という堆肥を作るグループに所属され、こだわった堆肥を混ぜた土で花や野菜を作っているからなのだそうです。つちっこの会では、家で出る生ゴミに、籾殻や落ち葉、壁土や家畜の糞などを混ぜ、管理された環境の下、毎週切り返しを2ヶ月行い、その後4ヶ月ほど寝かし、約半年掛けて微生物による発酵がまわり、ようやく堆肥が完成するそうです。堆肥と聞くと臭いのかなと思っていたのですが、全く臭くないと聞き驚愕でした。微生物ってすごい！その堆肥を使うことにより薬など使わずとも、虫も付きにくく、化学肥料など使わずとも、栄養満点の野菜ができるのだそうです。そんな良いことだらけの魔法のような方法があるだなんて！　そのために、皆さんで研究と労力を日々重ねられているわけです。なんと素敵な活動でしょう。

あきこさんに好きな食べ物をお聞きしたら、季節で採れる野菜が好き、特にナスやキュウリが好き、とのことでした。キュウリは5月ゴールデンウィークあたりに植えられ、6月頃収穫。丸かじりしたり、サラダなど生食としてよく食べますが、お漬物にしてもキュウリって大活躍なんです。塩漬け、キュウちゃん漬け、ピクルス、キムチ、味噌漬け、辛子漬け、まだまだありそうです。

あきこさんも採れたキュウリを色々とお漬物にされるそうです。たっぷりの塩漬けにしておいて約半年ほど置き、塩抜きしてから麹漬けにされるとか。「そうすると冬でもキュウリが食べられる。昔の人はそうやって色々工夫して、一年中野菜が食べられるよう考えてやってたんやわね」と教えて下さいました。キュウリ好きのあきこさんの漬物レシピの中でも今回はおすすめのキュウちゃん漬けを教えて下さいました。

キュウリ 10～15本
めんつゆ 300cc
みりん 120cc
酢 70cc
たかのつめ 3本
しょうが（すりおろし） 3個

①大鍋にたっぷりのお湯を沸騰させる
②つかるように キュウリを全部入れる
フタせず2分で火を止める
一晩置く
③翌朝 キュウリを取り出し水を替え 沸騰させる
④つかるように キュウリを全部入れる
フタせず2分で火を止める
夜まで置く

⑤夜 キュウリを輪切りにする
（種がある場合は半分に切り取り出す）
⑥水気がなくなるまで何度も煮る
⑦★を鍋に入れ ぐつぐつしてきたら キュウリを全部入れる
フタせず2分で火を止める
翌朝から食べられる。

あきこさんのお野菜は「いなべ暮らしの市」（inabe's Shop 前にて毎週金曜に開催）で販売されています。暮らしの市では、地元の方が作ってくれた採れたて旬の野菜が並びます。住んでいる土地で作られたものを食べると土や水、風土が自ずと身体に馴染むのか、健康的な身体でいられるそうです。至ってシンプルな事ですが、気にしてみると食材の多くは地元のものでなかったりします。現代では中々難しいのかもしれません。あきこさんが快活に頑張っておられる姿に元気をもらいました。

「いなべ暮らしの市」とは…

いなべの大地で育ったとびきり美味しい旬の野菜や果実、花をメインに、加工品や調味料など……

暮らしに必要なさまざまなものを市内の皆さまに持ち寄ってもらい、つくり手の想いを添えて販売する「市」です。

もともと日本には、地元でとれたものを旬の時期に食べるのが健康によいという考え方があります。その土地の気候や風土にあった農産物は、農薬などをたくさん使わなくても自然のエネルギーで豊かに実り、栄養価が高いといわれています。何より旬のものは美味しい！　また、地域ならではの農産物を知るということは、私たちが暮らす地域のことをより知ることができ、地元独自の調理法や食文化を知るきっかけにもつながります。

合わせて、地産地消（地元で生産されたものを地元で消費すること）を進めていくということは、環境面にも優しく、輸送にかかる燃料や二酸化炭素の排出量を削減することにもつながります。

毎日の食卓に、新鮮で美味しい地のものを取り入れていただき、日々免疫アップ！　で過ごしていただけますように。

いなべ暮らしの市

募 集

出品に興味のある方は、お気軽にグリーンクリエイティブいなべ宛にお問い合わせください。

お問い合わせ　（一社）グリーンクリエイティブいなべ
TEL.0594-72-7705

詳 細

○毎週金曜日 AM10 時～PM6 時まで
（季節によって開催時間が変更する可能性があります）
○開催場所：にぎわいの森内「inabe's Shop」店舗前
（いなべ市北勢町阿下喜 31 番地）

にぎわいの森公式インスタグラムにて、その日の開催状況や、出品情報などをお届けします！ぜひ、チェックしてみてください。