

銀座デザインフォーラム  
シンポジウム

あたりまえのことですが……  
**まちは人がつくる**

2006年11月2日(木)13時～16時

ヤマハホール  
中央区銀座 7-9-14

〈主催〉銀座街づくり会議+銀座アート・エクステンション・スクール  
〈共催〉全銀座会催事委員会、全銀座会、銀座通連合会 〈後援〉中央区、国土交通省東京国道事務所  
〈協力〉銀座スペースデザイン・学生コンペティション参加大学 女子美術大学・多摩美術大学・  
東京造形大学・日本大学芸術学部・武蔵野美術大学  
銀座ストリートスクーリングプログラム (GSSP) 参加大学 慶應義塾大学・  
工学院大学・東京理科大学・明治大学

また、銀座に会いたくなった。

PROMENADE  
GINZA  
2006

---

## ■講師プロフィール■

### □山本 益博（やまもと・ますひろ）

1948年浅草生まれ。1982年「東京・味のグランプリ200」を講談社より出版。2001年フランス政府より「農事功労勲章シュヴァリエ」を受勲。サークル「ア・ターブル99」を主宰し、「美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べる」食時会や食材塾を開催。著書「東京1000円味のグランプリ おかわり！」（講談社）「ロマネ・コンティとモーツァルトー音楽で逢いましょう2ー」（499部限定）「イチローに学ぶー失敗と挑戦」（講談社）ほか多数。最新刊は「そんな食べ方ではもったいない！」（青春新書）。現在、BS朝日「FooDictionary」（毎週木曜夜10時）に出演中。

### □田中 寛志（たなか・ひろし）

ディスプレイデザイナー。資生堂宣伝部を経て、現在、金沢美術工芸大学教授。1983年「大阪御堂筋ウインドウコンクール」内閣総理大臣賞を。1982～1989年「ディスプレイデザイン優秀賞」。1994年、1999年「ディスプレイデザイン大賞」朝日新聞社賞。2000年、2001年、2002年「日本ディスプレイデザイン優秀賞」。

### □岡副 真吾（おかぞえ・しんご）

金田中三代目社長。東京銀座生まれ。「新橋 金田中本店」のほか、様々なスタイルと価格帯の店舗を展開。

### □山本 豊津（やまもと・ほづ）

東京画廊代表取締役社長。全銀座会催事委員。銀座アートエクステンションスクール事務局代表。現代アートの嚆矢である東京画廊は、2001年北京にも画廊をひらいている（BTAP）。

---

竹沢 本日はお集まりくださりましてありがとうございます。これから「銀座デザインフォーラム・まちは人がつくる」を開会いたします。開催に当たり、銀座を代表いたしまして全銀座会代表幹事、銀座街づくり会議評議会議長の遠藤彬よりご挨拶申し上げます。

遠藤 街づくり会議も作られてから約2年半になりますが、いろいろな活動を続けてきました。今まではいくつものシンポジウムその他をやってきましたのですが、今日は銀座の大ファンで3日と空けずに銀座にいらっしゃっているという料理評論家の山本益博さんにおいでいただきました。山本さんにとって銀座はどういう魅力がある街なのかお伺いしたり、あるいは銀座に来ていただける方々が銀座のどういう魅力に興味をお持ちになっているかということを知るいいチャンスだと思います。また、実際に銀座でデザインに携わっている方々や、学生さん達も含めてシンポジウムを展開していきたいと思っています。お時間の許す限り、最後までご清聴いただければと思いますので、よろしく申し上げます。

竹沢 では、最初に山本益博さんに「所作がまちをつくる」というタイトルでお話しいたします。山本益博さんは1948年浅草生まれ、82年に「東京味のグランプリ」を講談社より出版、2001年にフランス政府より「農事功労勲章シュヴァリエ」を受勲、サークル「ア・ターブル99」を主宰し、「美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べる」食時会や食材塾を開催されています。著書には「東京1000円味のグランプリ おかわり!」「ロマネコンティとモーツァルト」「イチローに学ぶー失敗と挑戦」ほか、多数あります。最新刊は「そんな食べ方ではもったいない」、また現在BS朝日にご出演中です。では山本益博さん、どうぞお入り下さい。

## ●基調講演「所作がまちをつくる」

山本 益博

ようこそおいで下さいました。と同時に、私を銀座に招いていただきありがとうございます。今紹介いただきましたが、私は銀座大好き人間です。もともと東京生まれ下町育ちで、浅草と上野の中間、地下鉄で言うと銀座線稲荷町の駅から歩いてすぐ、永住町（ながすみちょう）という所で生まれ育ちました。永六輔さんの実家の最尊寺というお寺が同じ町内です。そこからものを食べに行くというと、トンカツなら上野とか、お寿司なら浅草とか、どちらにでかけるのも便利なので、なかなか銀座まで出かけることはなかったのですが、銀座に出て行くことはとても晴れがましい感じでした。昔、よそ行きという言葉を使って、洋服を着替えて下駄を靴にはきかえて、ディズニーの映画を東劇に見に行ったり、帰りにオリンピックで洋食を食べたり、そういう少年時代を送ってきました。

そういう外食を機会にして、今、毎日外で食べていけば“食っていける”という不思議な商売をやっています。私の前には、料理評論家というのは職業としては成り立っていなかったと思います。池波正太郎さんをはじめ、随筆・小説家、功なり名を遂げた方が食事のことについて云々するという時代がずっと続いていて、食べ物についてだけ仕事にするというのはきつとなかったと思います。小さい頃から、もちろん家で食べるのが主ですが、外食していくうちに…。私、実は美味しいものを食べる食いしん坊の度合いは普通かなと思います。美味しいものを食べるのも大好きですが、それ以上に、美味しいものを作ってくれる方にお話を聞くほうがもっとご馳走だなと思う、そういう人間です。突き詰めると人かなと思います。人に惚れていくという形で、料理の世界にくだん入りました。

私は早稲田大学にいた4年間は、学生運動の真っ最中だったために、学校の授業が休みなのを幸いに、寄席へ出かけて落語を一生懸命聞いていました。たまたま大学の入学式の晩に、国立劇場の右側に小劇場というのがあり、そこで第5次落語研究会第1回というのをやっていました。私は、お婆から入学祝に切符をいただき、歌右衛門さんが出る「桜姫東文章」という歌舞伎を大劇場に見に行くつもりだったのです。それがたまたま横で落語会、いわゆるホール落語というものをやっていたのです。ここのヤマハホールも、NHK主催の東京落語会を長いことやっていました。ですから私は客席のほうで聞いた口なのです。古今亭志ん生が最後に上がったのは、この高座だと記憶しています。落語を一席やるのではなくて、釈台を出して、幕が上がってみると、そこに志ん生が座っていて、大津絵の「冬の夜に」を歌って見せたのを、私は2階の席で聞いていたのを思い出します。まさかその同じ舞台に、五十年後に自分が出るなどとは、その当時想像もつきませんでした。

大学の入学式の晩に聞いた桂文楽という、志ん生と両横綱の落語家です。片や完璧主義者の文楽

と、片や天衣無縫、無欲恬淡の古今亭志ん生と両横綱が昭和にいたわけです。当時、寄席の10日間に居るのはつらいということで、文楽さん、黒門町の師匠はホール落語にしか出ませんでした。1回だけ新宿末広亭に出ていた10日間、行きましたが、やはりお休みの日が出てきた。ホール落語というのは月に1回だけ演目を決めてやる。それで桂文楽に惚れこんで、4年間80回くらい、黒門町の師匠の落語を聞いたのを卒論にしました。それがたまたま「さよなら、名人芸」という1冊の本になったのがきっかけで、私はもの書きになりました。タイムレコードを押すというような就職をしたことが一度もありません。その時興味があったのは落語なのですが、私が卒論を書き上げた翌日、昭和46年12月12日だったと思いますが、朝テレビをつけていると、「今朝9時18分落語家の桂文楽師匠が肝硬変のため亡くなりました」と。ですから、私の大学の4年間は桂文楽とスライドしているくらいだったのです。文楽さんが亡くなると、突然落語に興味を失って、未だに落語は自分の人生の仲間ではありますが、情熱の対象がなくなった途端に、目の前に現れたのがフランス料理でした。なぜ落語からフランス料理に行くのかということですが、つまり興味の対象が変わっても、そこに居るのは人ということなのです。

桂文楽から始まり、いろいろ見ているのですが、私が集中するのは似たようなタイプが多いのです。さっき紹介にありましたが、「イチローに学ぶ」。今日、本を持ってきましたが、このイチローさんは完璧主義者の職人です。彼のやっている野球を見続けていくと、これは職人仕事の中の完璧主義者だと思います。彼が野球でやっていることの10カ条をまとめると、「やっていることにはすべて意味がある」「何より準備が大切」「毎日の仕事の再点検を怠らない」「道具を知り使いこなす」、これは職人仕事でしょう。ですから、料理人を見るのと、落語家を見るのと、スポーツ選手を見るのと、僕の興味の対象は同じです。職人仕事というのは、昨日も今日も明日も同じ仕事の繰り返しです。でも繰り返し同じ事などしていません。もうちょっとでも時間を早めることはできないか、いや、あれよりもこんなふうにはやたらいいかな、省略し、工夫を重ね、自分が思い描いている所にできるだけ早く到達したいと、毎日毎日ルーティン、本当に同じ仕事の繰り返しなのに、その中から仕事を見つけて自分が頭に思い描いているところまで持っていきたいというのが、職人仕事です。あとは、「すべては小さな積み重ねから」「事あるごとに基本を見直す」「他人の評価より自分の成果」「失敗から多くを学ぶ」「目標を高く掲げ結果を出す」「完璧を目指し最善を尽くす」。この「完璧を目指して」というところが完璧主義者なのです。うかつに完璧、理想という言葉は言わない。世の中に完璧ということはありません、でもそれを目指して何とかしようというのが、職人の中の完璧主義者です。そういう人に、私はついつい惚れてしまうのです。私がずっと見つけてきたのはそういう人です。

私は小さい時から銀座が好きでしたが、あるとききっかけがありました。中学の頃だったと思いま



すが、ちょうどみゆき族というのがいろいろ言われていた時です。親戚の兄貴に連れられて、みゆき通りにあるキャンドルというお店に行き、そこで頂いたチキンバスケットが忘れられなく美味しかったのです。それ以来、銀座に行くとき美味しいものが頂けるぞというふうになりました。大学に入った頃、私の家は下町でメリヤスの商売、靴下の卸し業をやっていたのですが、それがうまく行かなくなったために父親は靴下を卸していた北海道のデパートに転職しました。住み慣れていた下町から北海道に転居してしまったために、私は下町で生まれ育ちながら、大学時代は練馬区上石神井に下宿することになりました。そうすると、自分でいろいろ銀座を歩き始める。するとやはり、親に連れられて行った時とはまったく違うものをたくさん発見するわけです。味覚の第一の教育者は両親です。人間の持っている五感の中で味覚はいちばん保守的ですから、なかなか新しいものに挑戦しません。それが十代後半になり第二の味覚の教育者が現れ、誰かに言われたきっかけで新しいものに手をつけていくと、自分の味覚の世界が広がっていきます。

私はそういう意味で言うと、親が札幌に行ってしまった後、馴染みの浅草のお寿司屋さん、弁天山美家古寿司というのですが、その亡くなられた先代の親方に「あんちゃん、今度ひとりでおいでよ」と言われて食べに行くと、大学に入ったばかり、育ち盛りの頃ですから、お寿司が美味しくていくらでも食べてしまう。握ってくれた端からどンドンつまむ。40も50も食べていました。でも「出世払い」と言って、ずっと1000円しか親方は取らなかった。年配の人、料理人というのは、自分のことをわかってくれる、お客を嗅ぎ分ける能力は鋭いです。何か、こいつに教えてやろう、伝えてやろうとする。お寿司のことばかりではありません。「あんちゃん、今度そば食いにいこう」と、連れて行かれたのは並木の藪でした。「そばはな、食べるとかすするとか言わねえんだよな、たぐるって言うんだ」と言うのです。「家帰って辞書引いてごらん。たぐるという字を引くと、両の手を互い違いに使うことと出てるから。大体、そば食いというのは冷たいそばしか食わない。ざるとかもりとか、海苔のかかっているようなものはなし。鴨南蛮、天ぷらそば、そんなものはそば食いは注文しないんだ」と言うのです。で、徳利とおちょこが出てきて、僕がいきなりその中に全部おつゆを入れて、薬味の下ろし立てのわさびと細かく刻んだねぎを全部入れたら、「あんちゃん、あんちゃん、駄目だ。なんで徳利とおちょこがあるのか考えなかったら、そばは食べねえよ。だったら初めから全部入れておけばいいんで、ちょびっちょびっと注ぎ足しながら使うから徳利とおちょこに入っている、それを考えなきゃいけない。並木のつゆは辛いというが、ほんのちょっと、底が見えるくらいだけ入れておいて、おそばを4、5本お箸でつまみあげる、(スッ、スッ、スッ)、こんな調子で食うもんなんだ、これをたぐるって言うんだ」と言うのです。「あちこちのそば屋に行ってくださいよ。特に女の人、いっぱいつかみあげて、おちょこの中にたっぷりつけこんで、ぐるぐるかき回して、ずるずると食べる。食べている姿を見ると、作っている人はがっかりすると思う。



---

作り手の気持ちを考えて食べてあげる、食べ方が大事だよ」そういうことを言っていました。

今、何でもそうですが、美味しいものの情報が日本中、世界中のことがインターネットで手にとるようにわかりますが、それよりもものを美味しく食べることのほうがもっと大事だということを知ってくれたのが美家古の親方でした。なるほど、作り手の気持ちに近づいていくとは、そういうことなのか、それを延々ずっと自分の気持ちの中では守って、飲食店へ行ってもそれを見たいと思っ

1週間前、朝日新聞朝刊に朝日新書の創刊記念シンポジウムの基調講演が見開きで紹介されていました。ニューヨーク在住の千住博という日本画家の方が「ルノワールは無邪気に微笑む」というタイトルの新書を出された。千住さんとは1年前にあるパーティーで名刺を交換したことがあり、本も頂いていたので読み出しました。その中で面白い話をされていました。絵描きなので、絵描きの中の教養がテーマのようでした。今から1万5000年前、旧石器時代、氷河期、洞窟の中でしか住むことができなかった。ですから奥のほうにいて何もやることがないので、壁に絵を描くようになった。アルタミラの壁画がそうです。描いているうちに、そこからコミュニケーションが生まれる。描く人はイメージーションを働かせて描く、これは何なのだ、これは外行って見てきたこういう物なのだ、これはこうじゃないだろう、といううちに、イメージーションがもっと豊かになったり、観察力が鋭くなったり、それを見てみんながああだこうだと議論が活発になってくる。段々壁画が入口に近くなってくるうちに、単なる模写の絵のような、文字といえない絵のようなものが立派な美術、芸術になった。だから入口近くに壁画が移るにしたがって、描かれた絵がサルを人にしたのだ、というお話でした。

これを料理に譬えると、と大事なのはここからの話です。作り手はイメージーションで、目の前にある素材をイメージーションで美味しいものを作りますが、誰かに食べてもらいたいと思って作るのであって、落語家が壁に向かって喋っても何も意味がないのと同じように、つまり、こういう物を作りたい、食べて欲しい、画家だったら叫びです。思い、そういうものを受け取る側がコミュニケーションすることによって、受け答えできるというところから芸術が始まるのだ。だからコミュニケーションできれば平和の時代で、その均衡が崩れた時から世の中がおかしくなってしまうのではないかということ、千住さんが言われていました。そのクリエイションする、イメージーションすることと、もう1つ、コミュニケーションをとる、料理はすばらしい芸術ですと、千住さんはおっしゃっています。僕がずっとお店に行き求めてきたことは、これです。美味しいものがあるからそれでいいというものではありません。行った時の甲斐がある、自分の頂いたものに対して反応を返したら反応がまた返ってくる、そういうのが僕にとってすごく居心地のいい店であると同時に、ま

---

た通いたくなる店なのです。それがとても銀座には多いというお話を主題として申し上げたい。

私は本当に銀座が大好きで、外国から帰ってくると、我家の次に行きたくなるのは銀座なのです。禁断症状が出てくる。隅から隅まで行きました。銀座に飲食店がどのくらいあるのかわかりませんが、お寿司屋さんだけだって5丁目から8丁目までの間に何百軒もあるのではないですか。とにかくあらゆるタイプの飲食店の典型が全部銀座の1丁目から8丁目まで揃っているくらい。「銀座百点」という銀座のPR誌があります。百点のテンは、お店のテンではなくて百点満点のテンです。私はそれに対抗して銀座千店という飲食店のガイドをいつかやりたい、僕ができなかったら誰かやってくださいという思いがあるくらい、優れたお店が山ほどあるのが銀座です。それで、1丁目から8丁目、何年かかったかわかりませんが、路地裏をすべて歩き回っていると思います。こういう所にひっそりといいお店があるのです。こういう中で行きつけの店を見つけると、本当に嬉しくなります。表通りで今1000円以下でお昼ご飯を食べさせる所は、銀座に限らず山ほどあります。でも、裏通りというか横丁を入った所で1000円以上の値段をつけてお昼ご飯を出している所は、心意気があるなと思います。そこが目をつける目安のようなものです。安かろう、よかろうというのではなく、質を守りたい、美味しいものを出したい、だからふらっと入って来る人は期待していないけれど、一度召し上がった方にもう1回来ていただくためには、安いよりも美味しいものだという事で、頑張っているお店がたくさんあります。そういう路地裏というか、横丁というか、今はもうなくなってしまいましたが、私が大学生の頃、そういう名店を見つけたはしりが、皆さんご存知だと思いますが、8丁目にあった「津ゆ木」です。天國（テンクニ）さんのご親戚の方がやっていらしたと、あとで伺いましたが、おばちゃん3人が昔のガス釜で炊き立てのご飯を井によそって、天井1本ですから、お客さんは「天井ね」などと注文しません。ただ座ればいい。壁に洋服や荷物かけるフックが付いていて、入ってきたらいきなりフックにかけて、ただ座っていれば自動的に出てくる。小海老が何連かつながって出てくる。本当に辛口のつゆで、江戸前の美味しい天井だなあ、と思います。学生の私でも食べられていた値段ですから、大して高くない。それはそうです。表通りの天ぷらの名店に負けないものを出すためには、値段も張ってはいけない、中身も負けてはいけない、ご飯のおいしかったこと。未だに忘れられません。独立心と協調性に富んでいたご飯。一粒一粒がわかりながら粘り気があるという、すばらしい炊き立てのご飯で天井を出してください。それからです。路地を片っ端から回ってやろうという気になりました。この年になっても、そういう所で美味しいお店、またコミュニケーションを取れるようなお店を見つけたい。「津ゆ木」では、ただ食べに行くだけでそういうコミュニケーションは取れませんでした。でも、何か私が食べた感想を伝える、それが返ってくる、また行かなくてははいけない、そのようなことがいくつもあ



ります。その具体的な例をお話ししていこうかと思います。

銀座の6丁目にあたるのか、東芝ビルの裏手あたりに「むとう」というお店があります。路地にあるのではなく、裏通り、横丁の角にある割烹料理屋さんです。そこのお昼の日替わり定食が1200円。これを食べてみようと思って、カウンターの所で、中に板さんがいろいろ作っていて、配膳する女の方もいらして、座って定食を注文すると自動的に出てきた。その時にデザートまで一緒に出てきてしまった。フランス料理を食べる時、食事が一段落した時にチーズやデザートが出てくる。一遍に出てくるのは嫌です。それも、ついでのように出てきて、何も言わずに次の配膳に回ってしまった。お昼の1200円の定食ですから、そんなことで絡むこともないのですが、お勘定を払う時に、お帳場の所に会計だけしている雇われのおばあちゃまがいらした。1200円払いながら、「領収書を書いていただけませんか」と。僕は食べることだけで仕事をしているものですから、ラーメン600円であろうが、1200円の定食であろうが、全部自分のお金ですが、領収書があればすべて経費で食べられるいい仕事なのです。行ったという証拠も必要なので書いてもらったのですが、「ご馳走様でした。とっても美味しかったのですが、実はデザートも一緒に出てきてしまって、しかもそれが何であるか説明もされなかったの、食べる者としては、セカンドサービスとして、全部食べ終わった所でデザートだけ出てきて、これは何でございませう、と言ってくれるといいのですけど」と言いました。きっと右の耳から入ったものが左に抜けちゃうだろうと覚悟しながら言わずにおれずに、それだけ告げて帰りました。お店に何か言って焚きつけると、そのあと現場をもう一度見に行かないといけない、放火魔みたいなものです。黙って帰ってしまえば2度と行かなくていいのに、言ったがために、そのあと責任を持って行かなくてはいけません。どうしようかな、絶対そんなこと改善されているわけがないよな、と思いながら、1ヶ月か2ヶ月経った時行ったのです。そうしたら、そのおばあちゃま、僕の顔は記憶になかったと思います。素知らぬまま帳場において、私はまた同じカウンターに座って注文しました。何とデザート出てこない。定食を頂いたあとに、「オレンジのゼリー寄せです」とデザートが出てきた。すごいです。わずか1200円の定食なのに直そうという気で、他の方は聞いていなかったのですから、そのおばあちゃまが言わなかったら…。さすが銀座です。別に銀座を持ち上げる話ばかりで言うわけではありませんが、それをきっかけに、やっぱり思ったことは言っていこうと。でもまた行かなくてはいけないというのは本当に大変なのです。2度と来たくないというお店は、一応お店に敬意を払って「美味しかったです、ご馳走様でした」と言って帰りますが、実を言うと、そういうお店には2度と行かないのです。だから、美味しかったら相手が赤面するくらい無茶苦茶誉めます。自分がまた来た時に美味しいものをまた頂きたいというのと同時に、コミュニケーションを取ることが大事なのです。ここでひと言言っておいたほうが次につながる、

---

と思ったときには言うてしまうのです。そういうことで仲良くなったお店が山ほどあります。

食事する所ではありませんが、とらやさんを自分では銀座の峠の茶屋と思っています。銀座を回遊して、本、CDを買う、他の買い物もある。ひと息つきたい時についつい足が向くのが、表通りにある虎屋さんです。2階に上がっていく、とても静かな空気、あんみつを頂いたり、夏は氷あずき、冬になると安倍川餅が出てきたり、いろいろなメニューが月替わりで出てきます。その間20分か30分程度ですが、買ってきたCDの解説書を読み、買ってきた本をぱらぱらとめくる、その時間がとても大事で、峠の茶屋のつもりで寄っています。何回か行った時、領収書に山本と書いてもらって帰りました。900円くらいのものでした。2ヶ月くらい経ったころ、またふらっと入って、最後にお会計を済ませて領収書をもらった時に、「実は山本さんが前回いらした時に、値段を間違えてしまいました」と言うのです。わずか消費税か何かの値段だけが違う。それを「書き間違えたので、次にいらした時にお渡ししようと思ってずっと取ってありました」と言うてくださったのです。びっくりしました。わずか45円が書いてあるか書いていないか、僕はどちらでもいいくらいに思っていたのが、お店の人はそれが引かかかってしょうがなかったのだと思います。僕がこういう仕事をしているのをわかっていらっしゃるのかなとも思いましたが、領収書1枚の件でコミュニケーションできると、やっぱりお茶を飲むならとらやさんだなどつつい思うのです。これも人の魅力ではないですか。

僕は行く度に、気付いたことをひと言添えて帰るようにしています。甘いものを頂く時にちょっと箸休めで紫蘇の実みたいのがありますね。あれの量がちょっと多いなとずっと思っていて、ある時言いました。僕は残すのがもったいない、箸を付けたなら全部ちゃんと食べたい、でもこのバランスのあんみつなりおしるこを頂くのに、いくら何でもこの箸休めは多いのではないですか、と言ったのです。そうしたら「はい、申し伝えます」と誠心誠意受け止めて、中に伝えてくださったと思うのですが、それ以後まだ僕には少し多くて、どうしても残してしまうのです。残すのは、自分の気持ちとしては許しがたいのです。ああいう場合は、中の方が一緒になって、この量を食べた時はこの量は多いかどうかというのをきっとやられているとは思いますが、改善する余地はあると思います。そういうふうになってしまうのです。別に「もったいない、もったいない」と、私は明治、大正、昭和初期に生まれたわけではありませんが、ものは大事に使わないと、美味しいものは特にそうです。

話は少しずれますが、皆さんどんな醤油を使われているか知りませんが、私のところでは1リットル1000円くらいする、スーパーで売っている普通のお醤油に比べたら3倍くらいの値段の高い

---

お醤油を使っています。金沢のヤマト醤油というところの「ひしほ」という名前の、香りが豊かなお醤油です。ご飯を炊く役は私なのですが、炊き立てのご飯にうちの娘は1杯目は必ずお醤油をひとつたらしします。海苔を食べる時など、小皿にほんのちょっとしか使いません。つまり必ず残さない。足らなくなったら注ぎ足す。皆さん、そんな高いお醤油なんて使えないわよと言いながら、1リットル350円か400円のお買いになって、小皿にどぼどぼと注いで、お刺身でも海苔でも使ったあとは流しに行ってしまうのではないですか。それを考えたら、質の良いものを使うほうがいかに自分の人生、食卓が豊かになるかと振り返ったら、1リットル1000円のお醤油は決して高くはないと思うのです。

先程話に出ました、浅草にある弁天山美家古寿司、今5代目ですが、その4代目のご主人は落語が大変好きで、金原亭馬生師匠が毎日とにかく新宿の寄席に出ても高速道路を使って浅草の美家古に寄ってくるという店でした。稲荷町の師匠と言われた林家正蔵師匠を馬生師匠に引き合わせなければならなくて、正蔵師匠は明治の気骨あるまがったことが大嫌いという方でしたが、その方をご案内して、一緒にカウンター——漬け台というのです。漬物の「漬け」です。昔、コハダみたいなものを漬けていたから、それを握る場所を漬け場と言い、関西から割烹が入ってきてからカウンターというようになったのです——、漬け台で正蔵師匠と並んで頂きました。全部頂いたところで小皿にお醤油が少し残った。それをやおら湯飲みにも全部入れ、両の手でお茶を全部飲み干して「ご馳走様でした」と。僕はそのシーンを見てから、ものはこういうふうに見えるものだなと。美家古の親方におそばのたぐり方を教わり、正蔵師匠に「もったいない」という精神で頂くというのを見せつけられましたから、以後ずっとお店でそうしています。お店のほうがかうっかり無造作に出されるようなことがあると、気になってしまうのです。飲食店でそういうことがあればある程、コミュニケーションを取れる時はまた行く、暖簾に腕押しのような言ったことが返ってこない所が多いと、とても寂しいと思います。

飲食で言いますと、コミュニケーションを取るのと同時に、商品の事をすべからくよく知っていないとセールスはできません。そういう天下一品のお店の例で、伊東屋さんをいつも思い浮かべます。銀座の表通りにある文房具の専門店です。僕は年間の日記を、近所でもたくさんありますが、わざわざ銀座に出てきたついでに伊東屋さんに寄って買います。何がすごいと言って、どの店員さんも商品知識がとても豊富なことです。私が使っているマルマンの手帳は見開きで2週間分、これが使いやすいので十何年使っています。それで、しょっちゅう行って買うものではないので売場がわからない。何階で売っているかは出ていますが、その階へ行ってすぐ聞くのです。「すみません、これと同じ物の新しいのありませんか」と聞くと、どの人に聞いても即答です。「少々お待ちくだ

さい」というのは未だかつて一度も聞いたことがありません。私が使いたい0.2ミリのサインペンがあり、黒、赤、緑、青を常備しています。これがなくなると買いに行くのですが、ああいうペンはたくさん並んでいるので、時間がない時は自分で探すのは面倒臭いのでついつい聞いてしまいます。「これと同じのが欲しいのですが」と言うと、勿論「ここにあります」と案内されることもしばしばですが、「この棚の裏側の真ん中辺りの上段の一番左にあります」と、そこまで言ってくれます。すごいです。お店に行ってこの人に面倒見てもらおうといいなと決めてしまうと、他の人にはなかなかいかないものです。お店との付き合い方はそういうものです。でも伊東屋さんに限っては、どなたに聞いても即答してくれます。どういう教育をなさっているのか伺いたいくらい、伊東屋さんにはわざわざ出かけるだけの値打ちがある。つまり、ノートを買いに行きながらノートを買いに行っていないのです。コミュニケーションが嬉しいのです。パッと出してくれたりすると、一日中嬉しくなります。ですから、そういう人はプロフェッショナルだと思うのですが、そういうプロフェッショナルが銀座には飲食店だけではなく、あちこちにいらっしゃるのではないのでしょうか。

僕は万年筆は自分の家から持ち出さないのです。これはモンブランの水性のサインペンで、ダマができずにすらすらといきなり書ける。こういうペンがあるというのを教えてくださったのは、モンブランが今は表通りに出ましたが、並木通りについてこの間までお店がありました。私は自分の万年筆の書き味が大切なので、その店に福本さんという修理の名人がいらっしやって、もうお辞めになってしまいましたが、その人に見てもらったのだったら自分のペンを見てもらおうと。未だに僕は400字詰め原稿用紙に書いていて、モンブランという万年筆はアルファベット用にペン先が横書き用に出来ています。それを縦書きに書くという癖をつけるのに、10年近くかかりました。その癖がついたのが調子が悪くなると、原稿が突然書けなくなる。そんな名文など書けるわけがないのですが、やはり道具というのは大事です。それで、そこで出会った方がそういう名人気質で、僕の本を読んでくださったこともきっかけで、その方がいろいろなことを教えてくださった。頭で考えたことを肩を通じてすらすらと出てくるものが、良い万年筆の条件だ、けどなかなかそういうものに巡りあえないのです、ですから僕はこれを専門に修理させて頂きますと言って以来、その福本さんにしか自分の万年筆を修理してもらっていません。無くなってしまったらできないので、家から持ち出し禁止、修理の時だけ持って行く、そういう職人が銀座には、僕が探さないだけで、あちこちにいらっしゃるのではないのでしょうか。

あともう1つ飲食のことで言いますと、お寿司屋さんなどはやはり最終着陸地点は銀座だと決めていらっしやいます。やはり銀座で一旗揚げたい、銀座が自分が胸を張って商売できる一番すばら

---

しい所と、お寿司屋さんは皆さん思っています。私が一番尊敬するお寿司屋さん、「すきやばし次郎」のご主人は81歳で未だにお客さんの目の前で美しいお寿司を握っています。そこから出た方で、水谷さんという方は横浜に次郎よこはま店という暖簾をあげられました。でもやはり最後は銀座で商売をやりたいと、数年前に銀座に戻ってこられて、水谷という名前でご商売なさっています。

そういう方がいらっしゃるかと思うと、中野の大久保通り、目立たない、飲食店がほとんどない、歩いているお客さんもほとんどいない、そんな所で3坪で1人で始めたお寿司屋さんが頑張っていて、私がこういう頑張っているお寿司屋さんに皆行ってあげてよと言っているうちにみるみる評判になり、夜6時と夜10時の2回転、1人でやっているというのが、あつという間に人気を博して、銀座の5丁目に「鮭さわだ」という店を出しました。この店をやっている彼は、銀座でやはり寿司屋をやりたいという夢があったのです。初めのうちは、20代で独立しながら1年間お客さんがゼロでもやっていけるだけの金を佐川急便で貯めたそうです。体格ががっしりしているので名古屋の近くの営業所で、鉄工所に行くとお給料がいいそうです。初任給で和包丁、刺身包丁を買って、自分は絶対寿司屋になるぞと。でもお金を稼がなくてはならないので、6年もいるうちに、佐川急便の上の方が、お前は成績も優秀だし休まないし課長にするからずっとここにいてくれと言うのを、そんなに長くいるつもりはないと、翌日辞めて寿司屋をやるというところに戻ってきたらしいです。最初の給料で包丁を買って絶対寿司屋になるぞと思っている人が、銀座に出てくるなどというのは嬉しいではないですか。今、若い人が銀座の飲食店を目指していますね。

開いてもう1年くらいになるかもしれませんが、さっき言った「むとう」というお店の路地を入ったところの地下に「國定」というおそば屋さんがあります。違うおそば屋さんから「女の人がおそば屋さん開いたのご存じ？」と言われて、「どこ?」「泰明小学校の近く」ということでした。女の人が1人で銀座でそば屋をやるのは大変なことです。これは行かなきゃと思い、鼻を利かせて行くと、「むとう」の路地のところに「國定」と出ていたので、入って食べました。女の人のおそば屋さん、大変です。「國定忠治の國定でしょう、どうしてすごい名前付けたのですか」と聞いたら、「本名なんです」と、とてもあっけらかんとしていて、おそば屋さんは力仕事ですから、こういう所を応援したいと思います。

そういう若い人が銀座を目指して出てくるのもあれば、ホテル西洋の近くにあるタイガー食堂をご存知ですか。昔ながらの引き戸を開けて入っていく食堂で、塩鯖定食とか、お店がこぎれいで、昔ながらの食事。おそらく晩御飯を食べるなら、銀座中で最もコストパフォーマンスが高いのはタイガー食堂です。そういう所に行って頂くと、とても銀座とは思えない空間なのですが、働いているご夫婦がとてもこざっぱり、清潔な感じで銀座らしいなと思います。それから歌舞伎座に行く途



---

中の昭和通りにナイル・レストランという有名なカレー屋さんがありますが、その隣りにレストラン早川というのがあって、入ると厨房がのぞけます。その上の所に、土地の謄本が額に入れて貼ってあります。昔からここで商売していますということです。わずか12席か14席ぐらいで、注文するとなかなか出てこないのですが、ご主人が1人で一生懸命作っていらっしゃる。スパゲティナポリタンなどがある洋食屋さんなど、銀座中探してもないのではないですか。そういう所で一番評価したいのは、清潔さです。おそらく中はお二人だけでやっているのですが、ステンレスの所がピカピカなのは当たり前ですが、本当にテーブルの所まで気持ちがいい、相席でも全然嫌な気持ちがない、こういうお店が銀座ですっと頑張ってもらったら、銀座がますます人の魅力で人を呼んでくれるかなと思います。

私は美味しいものを食べるのは好きですが、美味しいものを作ってください方のお話を聞くほうがもっとご馳走だと思っています。美味しいものを食べるより、ものを美味しく食べたい、それには人の魅力が欠かせない。ですから、私は定食屋さんであろうが、レストラン早川のようなスパゲティナポリタンを出すような町の食堂というような所でも、中が清潔、働いている方が尊敬に値する、そういう方がコツコツコツと毎日同じようなご商売なさっていると、今、国家の品格というベストセラーがありますが、品格とか人格というのと同じように、そういうお店には「店格」というのがあるのではなかろうかと思っています。

丁度時間となりました。ありがとうございました。



---

竹沢 時間となりましたので、第二部を開演いたします。講演に入ります前に、少しだけお時間をいただきまして、本日の主催者であります銀座街づくり会議および銀座アートエクステンションスクールのご紹介をさせていただきます。

銀座街づくり会議は、銀座内にある34の町会、通り会、各種団体の集まりである全銀座会を母体として、2004年に発足しました。

「銀座らしさとは何か」を総合的に考え、銀座で代々商売を営む者、銀座に新たに入ってきてくださる方々、銀座ファンのお客様がともに共有できる銀座将来像を描き、銀座をよりよい街としてゆくための活動をしております。

具体的には、中央区と協議しながら、各通りごとに高さ制限や容積率・壁面後退などを定めた地区計画「銀座ルール」の見直し作業をすすめ、新しい条例が先月16日に施行されました。条例によって、銀座地区では、基本的に、高さ制限は56メートル、屋上工作物は10メートルと決められました。ただし、斜線地区においては、文化等の維持継承をする案件に限り、高さの例外を認めることになりました。

また、「協議型まちづくり」をめざして、銀座デザイン協議会を設立し、銀座の街並みにふさわしい建物や広告看板のデザインについて、開発者と協議しながらまちづくりをすすめていくことになりました。これは日本のまちづくりにおいて、全国でも画期的な試みということです。銀座街づくり会議はこの試みに積極的に取り組んでいく所存でおります。

また、ほかにもまちづくりの課題はまだまだございます。それらにひとつひとつ取り組んでいきます。

銀座街づくり会議では、学生たちによるイベントなども開催しており、建築系・都市計画系の学生たちが、銀座の街を詳細に調査し、新しい銀座像を提案する試みも行っています。詳しくはホームページをごらんください。

さて、次に銀座アートエクステンションスクールをご紹介します。

銀座アートエクステンションスクールは、女子美術大学、多摩美術大学、東京造形大学、日本大学芸術学部、武蔵野美術大学という5つの美術大学が集まって、銀座という街がもつさまざまな文化

---

環境や文化資産、人的ネットワークにふれることで新しい美術教育の可能性を見出そうとするものであり、ギャラリーを多く擁する銀座にとっては、アートに携わる若い才能の交流と育成によって、街の活性化に寄与しようとするものです。

銀座アートエクステンションスクールでは、これまで4回にわたり「銀座スペースデザイン学生コンペティション」を実施してきました。銀座のショーウィンドウは、歴史もありまた世界レベルのデザインが集積しております。そのウィンドウに対して、現在デザインの勉強をしている学生たちが、協力企業のショーウィンドウデザインを模型とパネルで提案し、銀座の人々、関係者により受賞者を決めるというものです。

第4回においては、銀座の10社がショーウィンドウを提供し、今日現在、越後屋、銀座かねまつ、ザ・ギンザ、ハツコエンドウの作品を展示しております。どうぞお帰りに、のぞいてみてください。また、受賞者には本日パネルディスカッションに出て頂く予定です。

また、銀座4丁目銀友会のみなさまとともに、宝童稲荷小路再生プロジェクトを実施しています。これは、大学と街とが協力して、4丁目にある路地を活性化するための提案です。

以上のように、合わせて10の大学の学生たち、年間のべ数千人の大学生、大学院製が銀座を歩き回り調査し、提案してくださっています。そして彼らを指導した先生方がいらっしゃいます。また、これまで銀座街づくり会議において行われたシンポジウムにも、数十名の専門家、文化人の方々にご講演いただいています。これらのみなさんに、銀座を支えるゆるやかな知的ネットワーク、デザインネットワークとなっただきながら、銀座の将来像を考えてゆこうというのが、この銀座デザインフォーラムの目的です。

さて、今日のフォーラムは、プロムナード銀座2006の一環として行われています。プロムナード銀座は、銀座が毎年秋に行っている催事であり、このデザインフォーラムもその一環として開催しております。今年の催事は今週末までやっております。一部は終わってしまいましたが、その内容をご紹介しますことで、銀座におけるさまざまな活動を知っていただければと思います。

銀茶会は、裏千家、表千家、武者小路千家の三千家が集まり、茶席を設け、野点大茶会を行います。銀座街づくり会議の人たちが亭主となってお客様をおむかえします。体験コーナーも設けお手前の基本も学べる、銀座ならではの和の文化を大切にしたい催しです。今年は10月29日に開催されました。

---

銀座インターナショナルジャズフェスティバル2006は、国際ブランド委員会・通称ギルクによるジャズフェスティバルです。国際ブランド委員会は、銀座通連合会に属する委員会で、銀座通り・晴海通りに大型店舗をもつ国際的なトップラグジュアリーブランド9社により構成されています。2002年、地域への貢献と銀座のまちのさらなる発展を目指して設立されました。ジャズフェスティバルは明日と明後日、開催されます。特設会場でジャズライブを開催し、それぞれのステージには、世界中から話題のアーティストが集結します。詳しくはパンフレットをごらんください。

銀座にはいくつもの神社があるのをご存じでしょうか？ 銀座八丁神社めぐりは、銀座のそここに点在する神社をまわり、スタンプを集印帳に押しってもらうスタンプラリーです。

同時期開催イベントとして、

このほかにも、銀座では、年間を通じて、さまざまなイベントやホームページによる広報活動を行っております。また各町会、通り会ごとの活動もごさいます。もちろん、各店舗も独自の活動を行っております。そういったことを通じて、銀座は、銀座を愛してくださるお客様のために、歴史と伝統を大切に、美しくうるおいがあって、品位ある大人の誰もが安心して、歩くことを楽しむことができる、常に新しい魅力と先進的な情報発信をし続けるまちづくりをめざしたいと考えております。

どうぞこれからも銀座を応援しつづけてくださいますよう、お願いいたします。

---

竹沢 ではパネルディスカッションを開始いたします。パネリストをご紹介します。まず、先程ご講演いただきました山本益博さんです。日本ディスプレイデザイン協会会長であり、金沢美術工芸大学環境デザイン学科教授の田中寛志さんです。銀座にある料亭の金田中の社長、岡副真吾さんです。コーディネータは東京画廊社長で、全銀座会企画委員、銀座アートエクステンションスクールの山本豊津さんをお願いします。

山本（豊） 平日にもかかわらずたくさん集まっていたいただきありがとうございます。先程山本さんのほうから大変興味あるお話を伺いました。面白かったのは、美味しいものを食べるのではなく、ものを美味しく食べるというところに、何か所作などが生まれて、コミュニケーションが発生するところです。山本さんがよくおっしゃっている、お店と顔馴染みになることが大事だとつくづく感じました。銀座はまだ顔というものがお店の中に生きている街ではないかなと思います。第2部では、「店の顔がまちをつくる」ということからスタートして、顔というのはどういうことなのかをお話ししていきたい。

その前に、今日のテーマである「モダン銀座のポストモダン」について説明させていただきます。「モダン銀座のポストモダン」、ちょっと不思議なフレーズですが、銀座は日本の近代を代表する街として、明治から今日にいたるまで新しいものを取り入れながら変容してきました。日本が近代化する時に、銀座が街の先頭になってきたのではないのでしょうか。それで日本中至る所に何々銀座という名前がついているのかなと思います。私の弟が北京で画廊を開いています。中国の近代化を脇で見ながら思うことは、中国の近代化のあとに世界の近代化はないのではないかと。私がここで近代化と言っているのは、機械でものを作るということです。それを低賃金でたくさん作るということだと、中国の次に近代化する国はないのではないかと。日本はすでに多くの工場が中国に移転していますから、ポストモダン、いわゆる近代以降の日本はどうしたらいいのかということを考える。そうするとどうしても銀座のポストモダン、近代化以降の銀座の街づくりにつながっていきます。

いま東京で大きな変化が起こっています。その変化というのは、前近代に戻りつつあることです。それは何かというと、水辺に人の住まいが移って来たことです。隅田川を中心として、いま水際にたくさんマンションができています。公募をかけるとほとんど売り切れる状態です。価格も適当で、当初はかなり年齢の高い人が都心のマンションに移るかなと思ったのですが、意外にも30代40代の方が購入しました。近代の日本は水際に倉庫を作り、人が住むのは内陸部となりました。1990年以降、コンテナの発達で倉庫がいらなくなり、それを潰してマンションを作っている。これが最初に起こったのは1970年代のニューヨークです。今でこそニューヨークのソーホーは画



廊街で有名ですが、以前は倉庫が余って荒廃していた。スラム化で家賃が安くなり、そこにアーティストが住みはじめ、徐々にソーホーが活性化していった。ようやく日本でも、職住が接近することで、それまでの2時間の通勤時間が20～30分に短縮する。1日の生活の中で1時間半くらいの余裕ができるわけです。そこで、都市をどう遊ぶか、都市の中でどう時間を過ごすか、それに対する新しい街づくりを考えなければ、ということが起こる。遊びを肯定的に捉え、いろいろな人が出会って、いろいろな価値観を持ち寄るようなコミュニケーションの触発になる場としての都市の構造が必要ではないかということです。

もう一方で、文化の変遷です。我々は西洋のものをたくさん取り入れて街づくりをしてきました。銀座は常に西洋の最先端を新陳代謝しながら取り入れてきました。振り返ると、我々は日本人なのか外国人なのかわからなくなってきた。ウィンドウディスプレイ・コンペティションで興味深かったのは、若い人が100年以上も続く銀座の老舗の呉服屋である越後屋さんのショーウィンドウに興味を持ったことです。僕達が予想するより多かった。若い人たちにとっては、今度は和が洋より珍しい。ちょうど外国人が日本文化に興味を持つようなことが、起こっている。銀座には洋から和へ新しい動きが生じる中で、どういう街をつくっていったらいいのか。

次に別の角度から話をします。この近代化で希薄になった2つの問題があります。それは顔と身体です。インターネットの時代は身体性の体験が希薄になります。大量生産でものづくりをすると、商品が先頭に立って商品をつくった人の顔が希薄になります。まちを商品を買うための場として考えると、売る人の顔はいらなく、商品を買うためにはまちに出かける身体性も必要ありません。しかし、我々が街をエンターテイメントとして楽しむには、顔と身体がどうしても大事なのです。

ここから、銀座の顔というテーマでお話を進めていきたいと思います。明治以降、とくに戦後、日本の商店はショーケース、ショーウィンドウを持つことによって顔をつくり、風景をつくってきました。日本ディスプレイデザイン協会会長の田中寛志さんに、銀座の顔となるショーウィンドウについて、スライドでその変遷を見ながら、お話をさせていただきたいと思います。それでは田中さんよろしくお願ひします。

田中 山本（益博）さんの料理の話を聞いて、ショーウィンドウもご馳走になるかなという感じがしました。今までは街の「おもてなし」というキーワードがあったのですが、もしかするとショーウィンドウは来た方に対するご馳走かもしれないという感じがしました。また、山本（豊津）さんが話した中で、街づくりにおける水の大切さの話がありましたが、いろいろな街で今魅力を掘り出すキーワードに、「水」があります。もう1つ「庭」というキーワードもあるのではないかと思います。その辺も含めて、皆さんに伝えていこうかと思っています。まず、銀座の最初のショーウィンドウの写

真を、当時は銅版画ですが、見ておいたほうが良いと思いますので、ご覧いただけます。

これはちょうど銀座レンガ街が出来上がった最初の頃のショーウィンドウです。これができる前は、お店の顔は暖簾でした。今でも老舗の人が「暖簾を引き継ぐ」と言うように、暖簾という言葉があります。江戸時代はすべて暖簾でした。それが、銀座はむしろ西欧の文化を紹介しようとハイカラな街を目指した。それで、この当時は吹きガラスの集合ですが、両側にガラスの入ったショーウィンドウが登場してきた。ヨーロッパに約 50 年遅れて入り込んできた。銀座はどちらかという舶来品を扱う商店ということで、老舗と舶来のお店が今と同じように交流していた。

銀座の煉瓦街ができた時の特徴は、列柱という柱がたくさんあったことです。その列柱を生かしてショーウィンドウをつくった。列柱を生かして、真ん中に入口があって左右にショーウィンドウをつくってきた。このスタイルは今も基本的には変わっていません。晴海通りだけは広くなりましたが、それ以外の道は広さもほとんど変わらない、それと同じように、ショーウィンドウのつくり方もハイカラな街として変わらずに、今も文化的な遺伝子として、ミームとして引き継がれているという写真です。

次は、街づくりという時、特に街の顔、景観というのは、街を訪れた人と街でつくっていくのではないか。この写真は、ご夫婦で来られた昭和 3 年ごろの写真です。特別な思いで街に来る人たちとショーウィンドウが顔を作っていくのではないか。特に銀座は母と娘が来たり、祖父と孫が来たり、年代を超えて人が来る街だというのが大きな特徴です。訪れた人が幸せだなと気分になることの 1 つは、回遊が楽しいということがあると思います。銀座の街は表通りの 1 丁目から 8 丁目まで、真っ直ぐ歩くと 15 分くらいで終わってしまいます。1 キロありません。回遊する楽しさから銀ブラという言葉が生まれたわけです。一言で言うと、銀座の街は回遊する庭だとも言えます。街だけれど日本的な庭園の作り、回遊庭園に似ています。最近ではコンパクトシティといった言葉もありますが、非常にヒューマンな街と言えます。必ずしも記録の中、ショーウィンドウの中の作品だけではなく、訪れる人たちが街をつくっているということです。

現代に入ります。店の顔がいくつかつながってくると、そこに街の表情が生まれてきます。1 つだけではなくて、横につながってくると、たとえば和光からミキモト、ヨシノヤとつながっていくと、1 つのストーリーとしての街の顔が見えてきます。ショーウィンドウには商品の集積的タイプとシンボリックタイプがあります。シンボリックな、旦那衆の心意気のようなショーウィンドウもありますが、今ご覧いただいているような、商品を集積していくタイプのショーウィンドウもあります。

これは、2 丁目にある帽子のトラヤさんです。この店の前では、とても粋な、少し中年のとてもおしゃれな人がいつもこの帽子屋さんをのぞいています。人を含めて、このシーンが街をつくっているのではないかと思います。





そして、今は、海外ブランドが登場してきました。これはニューヨークバーニーズのショーウィンドウですが、現在の銀座の輝きは老舗と海外ブランドとの競合で生まれているのではないのでしょうか。ただこれは急に出てきたことではなく、先程言いましたように銀座は西洋を紹介する街だったわけです。ところが、現在はパリやニューヨークに行かなくても銀座に行けば見られるという姿に変わってきたのが大きな特徴だと思います。日本と世界の顔のショーウィンドウが同時に楽しめる。私自身も今まではティファニーを見たいならニューヨークに行き、エルメスならパリまで行って見ていたのが、今では銀座の中で両方見ることができます。たとえばニューヨークバーニーズは、エスプリとして必ず楽しく**コミカル**な部分を表現しています。コミカルな表現の文化は日本の中にもありません。この様に、異文化が日本の老舗と一緒に見えるというのが特徴です。ただ今問題なのは、海外ブランドが立ち上がった時は、ほとんどオリジナルのショーウィンドウでした。ところが今は半数が海外と同じ表現のウィンドウに変わってきている。安心してきたな、という感じで少し心配です。それでも半数の表現はオリジナルです。これからはまず老舗が頑張っ、海外ブランドも緊張して銀座オリジナルのショーウィンドウ、お店の表情を出すことが大切かと思ひます。

これは、ミキモト本店のショーウィンドウです。銀座の顔の輝きは、日本の文化技術を生かすことによつて生まれます。お客さまは、日本各地から集まってくると同時に、最近では海外からのお客さまが非常に多いです。そうすると日本独自の文化を見たいということで、老舗のデザインが重要になります。ショーウィンドウをやっているデザイナーも、銀座スペースデザイン・学生コンペティションに参加する学生達も、世界に向けて銀座を見せて欲しいのですが、日本の文化技術の独自性はどこにあるかということ、海外のクリエイターから非常に工芸的、クラフト的だと言われます。それから詩的で、奥が深い。もう1つは、先端技術を利用している。それはロボットとか、ソニーやホンダにつながります。そして四季を表現しているというところにあります。

いずれにしても、最近では必ずショーウィンドウを撮影する時に、内側を見ている人の笑顔を合わせて撮影したりするのですが、訪れた人の笑顔が最高の評価かなと思ひます。昨日も、ミキモトのショーウィンドウの前まで、乳母車で子供を乗せ、一緒に撮影してにっこり笑っているお母さんがいました。自分のお気に入りのウィンドウを見つけてファンになると、そのお店だけではなく、街に何度でも来る。ファンになって何度でも来るということが重要です。

よく見ると、ここで足を止めて、出会った人だけのご馳走なのですが、右のほうに雪が降っているのです。それをデジタルで表現しています。すなわち、工芸的かなと思つてのぞいてみると、先端技術が見えるのです。これが日本の1つの大きな特徴です。それを発見した人は非常に喜ぶということです。そして最近では、ショーウィンドウは見るだけでなく、記録の背景として使われています。特にアジアから来られた方は、背景にショーウィンドウを使って携帯で撮影して送信するので

す。特にクリスマスの頃は多くなります。

これは干菓子の写真です。回遊式庭園のいい写真がなかったので、いろいろな種類の干菓子が散った写真です。多様なタイプのお店があり、ショーウィンドウもできるだけ違うタイプのウィンドウがあることが、その街を楽しくしていく。しかもそれがバラバラになって散っていると楽しい。銀座であれば、表通りだけではなく、横丁、裏通り、路地と、いろいろな所にショーウィンドウを発見し、街の顔を発見できたらいいなという思いで、銀ブラを楽しくする1つのポイントとして捉えました。

このように、銀座の顔はできるだけ多様なショーウィンドウがあると、街が楽しくなって銀ブラが楽しくなって、回遊する庭の様になるかなと思います。

どうもありがとうございました。

山本（豊） 田中さんは資生堂さんのショーウィンドウを何年ぐらい作られてきましたか。

田中 20年以上です。

山本（豊） 田中さんが作り上げてきた資生堂さんのショーウィンドウとか、ミキモトさんとか、和光さんとか、銀座のショーウィンドウは馴染み客というのでしょうか、必ず見に来ることを楽しみしているファンがいるのです。ミキモトさんのところで学生が展示しているのを見ていると、1時間に1人とか、2時間に3人とか、ちょっと来て、「ああ、今回はこうなんですか」と聞いていくのです。一度に大勢の人が来るのではなくて、何となく銀座を気にしているファンが適当に訪ねて下さる、これが銀座の目標であり、街づくりかなと思います。今、全国ではイベント性の高い街づくりが多いのですが、これからの街づくりは馴染みのお客さんをつくっていかなければいけない。ところで最後のスライドを見て気が付いたのですが、食の盛り付けは今かなり発達していますね。山本さん、盛り付けはどういう状況になっていますか。

山本（益） 盛り付けというのは、人の食欲をかきたてるだけでなく、作り手のイマジネーション、食材を見た時に食材に敬意を払って、それで自分が表現したいものをどう受け取ってもらえるか。一時は、皆さんの目の前に出た所で、サービスの人が切りわけてながら盛り付けるのが、フランス料理の大きなレストランの仕事でしたが、この30年くらいのうちにサービスのやり方が変わってきて、シェフが考えたアイデア通りの盛り付けをお皿の上にストレートに出すのが主流になっています。それは大事なことです。お皿のかがみの部分にベトッとソースを流し込んでいたのが、今

---

の生活する人のサイクルに合わせて、車に乗るチャンスが多く歩く時間が少ないからカロリーを取らなくてもいいので、主菜に添えるだけのソースはこれくらいとか、左右対称シンメトリーに盛り付けるのがフランス料理の基本だったのが、まったく変わってきた。ソースを敷く部分が少なくなると、デザイン的になってくる。お皿の縁から縁まで川のようにソースを流し込む、これはピエール・ガニエールという人が初めてやったのですが、それもつい最近のできごと。そうすると、今度は器のことを考えてみようということで、最近流行っているのはガラスです。ガラスは料理を盛るには冷たくて適応性がないと考えられていたのが、丸いガラスどころではなく、四角いガラスまであり、盛り付けが今とても大事になってきています。

山本（豊） 現代は、アートシーンは当たり前ですが、視覚性、視覚で楽しませるものが非常に発達してきています。近代人の一番大きなポイントなのですが、視覚の発達がとても大きい。人類が最初にアートをこしらえたのはネアンデルタール人の時代だと言われています。それはこのくらいの石ころで、そこに顔が彫ってありました。私にはその石がどう見ても顔には見えないのですが、イタリア人の彫刻家達はネアンデルタール人はもう彫刻を作っていたのだ、と。別のは、反対側はクロマニヨン人が作ったのだとか、その辺になるといかがわしい感じはありますが、人類が最初につくったのは顔なのです。お子さんもそうでしょう。お子さんが最初に描くのは顔です。なぜかという、お母さんの顔が自分の視覚に一番近い所にあるから。八頭身の人体は、かなり成長してからでないとは描きません。子供の絵は全部顔が大きいです。いかに顔が大事か。それからこの前テレビで見たのですが、目に白目がありますが、眼球がどちらに動いているか、子供が確認する上でとても大事だそうです。お母さんがここに提示した物のどちらを気に入っているかということをやんと確認して、お母さんが気に入っていった物を取っているのです。

10月29日に銀座の歩行者天国で銀茶会というのをさせていただきました。今年から銀座の顔を全面に出そうということで、茶席に席主として銀座の方たちに顔を出してもらおうということで、今回、武者小路千家さんの席に岡副さんに席主で出ていただきました。

視覚性が中心になっている社会で、身体性ということをもう一度考えなくてはならない。とすると、それは遊びです。目で見ると、止まったものと動いたもの、その2つの組み合わせがとても大切です。ショーウィンドウとか、お皿の盛り付けとか、これは止まったものです。動いたものを見る、そういうものを組み合わせて楽しませる構造をもっていたのが、岡副さんたちの料亭というお仕事だと思います。これは視覚的でもあるし、身体的でもある。いろいろな種類の感覚を合わせて表現してきた。その岡副さんから、社交という話をさせていただき、どのようにお客様を楽しませてきたかというお話をさせていただけますでしょうか。



岡副 銀座という街は、あるいはその人間はどこを目指して街を作り上げていくのかが、今回の大きなテーマだと思います。その中で、今までの銀座はどういうものだったのか、まず検証が必要かと思います。

最近の雑誌は銀座特集だらけです。私も銀座で生まれ育ち、商いもさせていただいている関係で、よく取材依頼が来ます。その時に皆さんが切り口で老舗という言葉方をしますが、これは大きな間違いだと思っています。江戸から東京にかけてのことを考えても、日本の中で老舗はどう考えても京都なのです。銀座という街は何かといたら、要するに、明治政府ができた時に東京の真ん中でトンテンカンテンと銀を作っていた場所が要らなくなってしまったので、ぽっかり碁盤の目になった土地が空いてしまった。そこで何をするのか、それこそレンガを敷いてガス灯くっつけて、明治政府が威信をかけて近代化の街づくりをした。東海道線も最初は新橋から横浜です。横浜には港がある。港に海外の新しい物が着いて、それが新橋に来るとそのまま銀座に流れるわけです。銀座という街は終始一貫して高級である、新しい物がどんどん入ってくる、それがきっと銀座たる所以、モボでありモガであり、ということが前段にあります。老舗ということだけで比べたら、お隣の日本橋さんに比べれば銀座の歴史は浅いです。では、これからどこを目指していくべきなのかという時に、今の人たちがどう考えて、何を素敵だと思うかが大事になってくるのではないのでしょうか。

私は日本料理を商っているわけで、どちらかと言うと古い仕事に当たりますが、実は東京の日本料理は、ここは東京の前は江戸だったわけで、江戸料理というのがありました。それが昭和一桁に関西料理に全部席卷されてしまいました。おせち料理などで江戸の仕事はたくさん残っていますが。昭和の初めに来た、今は割と当たり前の日本料理と言われているものは、関西の、それも大阪の食い盛り料理です。昭和3年に「浜作」さん、昭和5年に「出井」さん、私の祖父は昭和9年に東京に出てきたと聞いています。この人たちが皆銀座に集まって、カウンター割烹という、多分当時では新しいスタイルの料理屋を始めたのです。大阪の食い盛り料理と江戸料理の何が違うかという、海の質の違いです。江戸湾、東京湾はとても素敵な海で、江戸前という言葉があるくらいです。東京湾の魚は天ぷらのネタです。海老、穴子、ギンポウ、メゴチが取れる。これらはとても美味しい魚で、天ぷらにとっても向いています。でも小魚の中でどうしても泥臭さがある魚があります。東京湾にも鯛もヒラメもいますが、瀬戸内海の鳴門海峡をくぐった魚の宝庫の海に比べると、そういう魚はどうしても質が落ちます。大正の終わりに震災が来て、昭和の頭に新天地になってしまった銀座に、腕自慢の関西の料理人が食い盛り料理を持って現れた。その時に銀座は新しいものを取り入れる土壌があるわけです。カウンター割烹の、生きていた魚が目の前で刺身にひかれる、鍋に炊か



れる、そういうものがうわっと銀座に広まって、昭和の一時は昭和恐慌の時なのですが大繁盛したのです。新しいものを取り入れるという銀座の気質だったわけです。これから先も銀座は高級というの残っていかなくてはならない。けれども、雑誌社の方ですら老舗という切り口で我々に向かってくる時に、ただ新しいもの早いものということだけだと、今情報のスピードも伝達の仕方が変わってきている世の中なので、やはり明治以降できてきた銀座ならではの伝統を銀座らしくつなげていくことが大事なのではないかと思っています。

銀座の街はなぜ世界の銀座、日本の銀座といわれるかということ、それは3つの顔があると思います。まず昼間、物販の顔です。世界中の最高級のもの、日本の中の、呉服にしても工芸品にしても最高の物が手に入る。夕刻はどんな顔かということ、我々の料理屋、美味しいものが食べられる、なおかつフランス料理の最先端がこの街で起こったり、日本料理も然り、お寿司屋さんなどこの街で店を持つことが憧れだったりする。そこまでの街なら他にも結構あるのかもしれませんが。もう1つは、日本一の社交です。バーやクラブなど夜の顔、この3つすべてが最高級であることが銀座の銀座たる所以でしょう。

その中で一体遊びとは何なのかということになりますが、料理屋は料理を商っているのだろうと言われると、僕はノーと言っています。料理屋は実は料理を売っているのではなく、空気を売っているのです。お客さんが来てから帰るまでの間に、料理は大事な1つの要素ですが、とんでもないサービスで同じ料理が出てきても、全然味が変わってしまう。あるいは、人の味覚は子供の頃野菜の煮びたしを食べても全然美味しくありませんでした。それが冬になって甘くなった白菜とお揚げさんがただだして炊かれているものを食べても「ほーっ」とできるようになる。味覚も経験によって変わってくるもので、1つのものさしでは当てられないものです。たとえば、造作や、料亭ですと床の間のお軸やお花、これも人が作り上げているものなのです。こういう人のチームワークによってできあがった、お客さんがいらしている間の空気を持って帰ってもらう。ですから、「大将美味しかったよ」と言われるのはとてもありがたいですが、「今日は楽しかったよ、ありがとね」と言われるのが、料理屋にとっては最高の誉め言葉だと最近は思っています。

今の若い人たち、気を付けていかなければいけないのは、僕が勝手に名前を付けているのですが「コンビニ文化」。前から日本にあった文化は、「馴染みの文化」です。吉原というのは江戸時代に政府が認める公認の売春場でした。吉原の中には飢饉で借金をした娘達がたくさん売られてくる。その中でも競争があり、花魁の位に登れるのはほんの数人だけです。選ばれて勝ち抜いた人だけが花魁になります。吉原に何々花魁を訪ねていきますと、初めて行く時が「一見」、2度目が「裏を返す」、3度目で初めて「馴染み」と呼ばれます。でも2度目までは花魁を抱くことはできません。3度目に行って、花魁に「金田中の真吾旦那、今日は3度目でございます。いかが致しましょうか」



「あちきはあの旦那は嫌でありんす」と言われてしまうと、2回大枚使った上に3度目は断られてしまうのです。最初聞いた時はこんな馬鹿な仕組みはないぞとびっくりしましたが、今考えてみると、これは実は日本人にとってとても大事なことです。人が人を商うわけです。花魁は身体を売り買いくる商品なのですが、それが人間である、人には心があるわけです。銀座のすばらしいクラブに、私もちょこちょこ顔を出させていただいているおかげで、いろいろなことが見えてきました。お金は大事な要素で、けちはもてません。けれどもこれだけお金を使ってももてない人もいれば、適宜にお金を使うだけでとても評判がよいお客さんもいる。花魁も同じです。花魁の位にまで登りつめた人だからこそ、人に心があって、3度目に来て馴染んで迎え入れる時に、人として心をもって接しなければいけないというのが売春婦の売り買い。たとえ、売り物買い物でも心があるのだということ、それが馴染みの文化です。

料理屋で料理を食べてもらうことも遊びだと思えます。これから冬になって、ブリが出回ってきます。10キロのブリを仕入れた時に、お腹の脂の乗ったところもお尻の背の脂の少ない所も、グラム辺りにすれば原価は同じです。やはり山本さんみたいに顔が売れていて、何者かわかっている人がポンと前に座れば、一見でもきつとブリのお腹が出てくるでしょう。料理屋も顔を見せて、交流があります。上得意さんと、海のものか山のものかわからない初めて来た人、同じブリを頼まれても、一見でも何かこの人タダモノではないぞ、下手なものを出したら何を言われるかわからないなと、やはりそこに心のキャッチボール、目に見えないいろいろなことが交わされる、たぶんそれが馴染みの文化だと思えます。困ったことにこの街でもキャバクラというのが増えてきているようで、これはわかりやすいのです。特別のものを頼まなければまずくない、けれども酒は決して美味しくありません。時間内どれだけ飲んでもいい、この時間が終わって次の時間に入るといくら上がりますよと、非常に明朝会計です。でも、たとえば2万円の料理を食べた時に、空気を味わっているわけで、それはお客さんも含めて空気は作られるものです。皆に同じ2万円の値打ちはありません。でも2万円払ったのだから2万円の満足を持って帰らないと納得できない。1回ですべてが数量化されているのがコンビニ文化で、それが広まってきています。

山本（益） 馴染みのことをレストランや飲食店のことに置き換えても同じです。皆さん情報がたくさんあって、1回行くとすぐ次に行ってしまう。3回行かないとそのお店の本領はわかりません。1回行った時に顔は覚えてくれるけど名前は覚えてくれない。2回目行くと食べ方を見られる。3回目によやく名前を覚えてもらえる。ですから、1つの店に3回行かないとその店とコミュニケーションは取れません。今のお客さんは薄情だと思います。もう少しお店に通い詰めてお互いコミュニケーションを取り、最低3回通わなかったらそこのお店のご主人ときちんとコンタクトを取れない



いのではないか、今の岡副さんのお話を伺って、飲食店に出かける気持ちも同じではないかと思いました。

山本（豊） 山本さんと岡副さんの話を聞いていて、2つ重要な点があると思いました。1つは、お店も客を選べるということです。できれば街というのはお迎えするほうと訪ねるほうの両方が、コミュニケーションをとろうという気持ちをもつことです。それが所作だと思います。3度目に馴染みになるためには、ある程度の所作、一見の客ではない所作を身につけることによって、花魁に気に入っていただけるとか、料理人に気に入っていただけるとか、そういうことがあると思います。来る人も迎えるほうも所作をもつということは、イベント性では無理だと思います。やはり、何回か訪ねることによってそういうものが培われてくるし、先程山本さんが話された「店格」という言葉があれば、「町格（ちょうかく）」、町の格みたいなものもあるのではないかと思います。

もう1つは岡副さんが空気ということをおっしゃいました。先程視覚の話をしました。人間の満足は五感、視覚、味覚、聴覚、臭覚、触覚が満たされることが空気だと思うのです。ですから「美味しいものを食べるのではなく、ものを美味しく食べる」ということは、空気ととても通じ合っていることではないかと思います。

先程田中さんがおっしゃっていた街を庭園として見るということも、街からどういふ五感を楽しむかということです。田中さんは現在金沢にいらっしゃいますが、金沢はもしかしたら京都よりも伝統が色濃く残っている所だと思うのですが、伝統と空気というようなことをお話しいただけませんか。

田中 金沢でいつも学生に「過去を見て未来が見えるかどうか」と言っています。伝統ということは時間ということで、最も豊かにするためには時間が重要で、それと革新がどのようにつながるかということが、街を最も活性化する1つの要素かと思っています。

今、お二方から「馴染み」というキーワードをいただきましたが、僕達のデザイン用語的に言うと「ファンになる」ということでしょうか。1回だけでなく何度も訪れて、それで初めてそのショーウィンドウがお気に入りなのだなど、そのためには小さな感動が必要です。確かに目で見ますが、目で触ったり、目で香りを嗅いだり、そして時間軸を味わったり、ですから伝統と革新が一緒にあることが最も豊かな街の1つかと、銀座と金沢の共通点から思います。

山本（豊） 銀座の魅力の1つに路地があります。【テープ交換】竹でできていたり、土でできたもの、そこに植栽が植わっていたり、そういう触覚を目で拾えることが人間にとって五感を豊かにします。



今の大きな再開発では、表面に立つのがコンクリート、鉄、ガラスなど、すべて固い素材です。反射してくるものはとてもストレスが溜まるのではないかと思います。街は路地がゆきわたり、触覚が拾えるような街づくりが大事なのではないかと思います。これはハード面です。

ソフト面は、先程皆さんがおっしゃっていたように、時間をかけて馴染んでいく、馴染んだ所にはもう1度行きたくなる、そこに思い出や郷愁ができるという時間の流れです。銀座を1丁目から8丁目まで、大抵でも1時間や2時間歩くわけです。その中であらゆる冒険や発見、体験があり、その時間を自分の物にすることが街の魅力ではないかと思います。

食は、人間にとって一番プリミティブな快感です。子供が食べることに興味がなかったり、味覚がなかったら、毎日数回の行為は面倒臭くなってしまいます。この一番プリミティブな快感から街を見ていくことが大事なのではないでしょうか。そこから形而上的、たとえば広場で人が集まって、信仰だとかアートなどにつながっていく、そういう立体的な街づくりが21世紀にできないかなと思います。

岡副さん、銀座の顔ということで若い銀座の次の世代を育てていく時に、ぜひお力をお借りしたいと思いますのでよろしくお願いします。

それから山本さんもこれに懲りずに、また銀座にお通いいただきたいと思います。

山本（益） 路地裏からまた名店を、若い人の才能を引っ張り出すお手伝いをしたいと思います。

田中さんにちょっとお願いで、路地裏のディスプレイというのも提案していただけますか。

田中 短く言いますと、表通りばかりでなく、路地のショーウィンドウをやりたいと思って全部見たのですが、ないのです。ボランティアでいいからやりたい。私だけでなく、きっと何人かのデザイナーが手を上げると思います。何か機会がありましたら、路地におけるショーウィンドウをぜひやりたいと思っています。

山本（益） それは銀座以外ではできないことだと思います。こんな小さなディスプレイでも楽しめるものがあったら、もっと皆路地を歩いてくれると思います。

田中 食の世界も素材が重要で、本当にシンプルな物でも人を感動させられるのがプロの証なので、プロの腕で料理を出すように、ショーウィンドウも出したいと思います。

山本（豊） ありがとうございます。このように銀座を非常に愛していただける方がいらっしや

---

いますので、そういう方たちと一緒に、銀座を楽しむ場に創っていかれたらと思います。お時間ですのでここで一旦終わらせていただきます。先生方、ありがとうございました。

今日のテーマは「まちは人がつくる」ですが、人をつくるというのも街の大きな役割でしょう。第2部は「まちは人をつくる」学生達の銀座をテーマとして続けます。

## ● パネルディスカッション・第2部 「店の顔がまちをつくる」 ～ポスト銀座のポストモダン

竹沢 では、パネルディスカッション「店の顔がまちをつくる② 学生達の銀座」を始めます。ご登場いただきますのは、銀座アートエクステンションスクール主催の銀座スペースデザイン学生コンペティションで企業賞を受賞され、ウィンドウの作品を実現なさった皆さんです。最初に多摩美術大学3年生桜井里子さん、武蔵野美術大学2年生中森麻未さん、日本大学芸術学部生三宅咲子さん、日本大学芸術学部4年生古市紗衣子さん、東京造形大学3年生富樫実里さん、女子美術大学3年生田中珠理さん、コーディネータは山本豊津さんをお願いいたします。

山本 最近若い人を育てることが学校と家庭の2つに絞られて、学校にかなり負担がかかっているのではないかと思います。また、私は1948年生まれですが、私の子供の頃は町が子供を育てる機能を持っていました。近所には大工さんとか、町工場があり、ものづくりの人がいました。なぜ私が建築を目指したかという、大工さんがカンナで削る音、のこぎりを引く音とか、物を作る過程を見ていて心地よさを感じたからです。でも、このごろ町の中で物を作っている現場を見ることは本当に少なくなった。

1970年以降、工場と学校が郊外へ移転しました。私は1971年に武蔵野美術大学を卒業しましたが、その時すでに学校は吉祥寺から移転して国分寺にありました。他の美術学校も都心から出ました。若い人たちは学校の構内もしくはその近所において、「銀座スペースデザイン・学生コンペティションに参加して初めて銀座に来た」という生徒も毎年います。この世代には、私にとってびっくりするようなことが起きているわけです。

このスペースデザインコンペティションというプロジェクトを考えたのは、若い人たちを街に戻して、街を消費から生産の現場として体験させ、そしてご両親、お友達、学校の先生以外の人たちとコミュニケーションをもつ方法を考えないといけないと思いました。その場合、何か作業がないとコミュニケーションが生まれないので、この街の中で若い人たちが今まで出会ったことのない人たちとコミュニケーションする。言語は、皆が日本語で喋っているから通じるというものではなくて、それぞれの職種、置かれている環境によって、同じ日本人でも言葉は簡単に通じないのだということを体験させなくてはならない。そのようなことを街を使ってできないかというのが、このコンペティションです。今日来ていただいた6人の方は、昨年からのコンペティションに参加し、250人ほどから勝ち上がって各企業賞をとられ、模型をもとに打ち合わせを重ね、ショーウィンドウを実現させました。まず作品をスライドで見てください。

これは桜井さんの作品です。銀座中央通6丁目のかねまつさんの正面にある銀行のショーケースに飾った作品です。

桜井さん、作るのに何日くらいかかりましたか。



桜井 打ち合わせを入れると2ヶ月くらいです。

山本 その間に何回くらい銀座に来ましたか。

桜井 5回くらいです。

山本 いろいろな人、企業の方や制作を手伝っていただいた方と打ち合わせをしていかがでしたか。

桜井 制作して下さった方が多摩美の卒業生の方だったのでとても打ち解けやすく、かねまつさんの方もとてもいい方で、打ち合わせをする時はなかなか自分の意見を言えないこともあったのですが、楽しかったです。

山本 辛いこともありましたか。

桜井 失敗したことがありました。最初に作った背景が濃すぎるというか、目立ちすぎて、それをまた印刷し直してもらったのが、とても申し訳なかったです。

山本 次に銀座コマツさんの中森さん。これはパワーがあふれ出ています。

中森 そうです。「エナジー」というタイトルです。

山本 コマツさんでは事前にワークショップがあったでしょう？

中森 1月のプレゼンの前段階で、コマツさんのウィンドウに作品を応募する生徒が集まって、社長さんのお話を聞く機会がありました。

山本 銀座の社長はいかがでしたか。

中森 もっときっちりかっちりした、近寄り難い人が来るのかなと思っていたのですが、意外と話しやすく、好きに質問してくださいと言われたので、「銀座の美味しいお店はどこですか」とい



うような話をしたらちゃんと答えてくれて、結構普通に喋ってくれるのだなと安心しました。

山本 銀座は敷居が高いとか、老舗だとかと言いますが、それぞれの社長は気さくで面白い方が多いのです。実際に会ってみると、人間味あふれる人が多いです。企業のスタッフの人たちも一生懸命だったのでしょうか？

中森 はい、親身になって手伝ってくれました。

山本 大変なこと、辛いことはありましたか。

中森 学校の授業とあわせてやっていくのが大変ただけで、実際の作業は楽しいことだけでした。

山本 三宅さんと古市さん、これは壹番館さんです。壹番館さんは銀座でも珍しく地下で洋服を作る工房を持っています。銀座でものづくりをしてお客様に商品を渡している所は大変少ないです。やはり、どこかで作ってきたものを並べるのが多いのです。

ここはショーウィンドウをどう飾るか、難しい所でしょう？

古市 はい、もともとショーウィンドウというよりも窓辺という感じで、いつもショーウィンドウをしている場所ではなかったなので、飾る商品もないし、とても難しかったです。

山本 三宅さんは、壹番館さんのどういうところを一番見せようとデザインされましたか。

三宅 壹番館さんはすべて自分たちで作っている職人氣質のお店ということでしたので、私たちも自分たちで作るということをメインにやって、私たちなりに精一杯の職人氣質みたいところを出せばいいなと思いました。

山本 ではこれは2人の手作りですか。

三宅 5人です。





古市 5人で、1から10まですべて手作業で行いました。

山本 どのくらい時間がかかりましたか。

三宅 制作だけだと1ヶ月です。

山本 大変でしたか。

古市 火傷をしたり倒れたり、大変でした。

山本 倒れたのですか。

三宅 布を染めるのにラッカーをシンナーで薄めて染めたのです。そのシンナーにやられました。

古市 炎天下でずっとシンナーをつける作業を1人でやっていたら、最後に倒れました。

山本 それを通り越すと気持ちがよくなるのですが（笑）、確かにシンナーは危険な素材です。1970年代、マスクをつけないで塗装をやっていたたくさんのアーティストが60歳くらいから調子が悪くなったことを知っています。皆さんも気を付けましょう。

学生が作るものは、壹番館さんのように学生が直接作るものと、間に制作部隊が入り業者が作る場所と、各企業の状況によって違います。それが学生にとって大変であったり、体力的には楽だけれどコミュニケーションが大変であったり、そういうことがあると思います。

2人でずいぶん銀座に来られましたか。

三宅 10回以上は来ています。

山本 銀座に馴染みましたか。

古市 いえ、たぶんまだ慣れていません。壹番館さんの仕事のために来ていたので、銀座というと壹番館さんでしかない感じです。



山本 次に富樫さんは、ミキモトさんですね。ミキモトさんはショーウィンドウと違い、外の空間なので雨風が入ります。応募する時に、そこが面白くてチャレンジしたのでしょうか。

富樫 野外空間の魅力を感じたことが応募した理由の1つです。ただ、雨風をあまり気にせず、その特徴を生かして通りかかる人に楽しんでもらえるようなディスプレイにしたいと思っていました。

山本 構造的に雨風に耐えるようにする打ち合わせは大変でしたか。

富樫 雨風は当然、台風が来る最悪の状況も考えながら、構造や素材も選んでいきました。

山本 これだけ繊細なものを屋外に作っても、銀座ではいたずらがないのです。屋外彫刻を他の街で展示すると、必ずいたずらされたり、スプレーで何かされることがあるのですが、そういうことはなかったですか。

富樫 なかったです。ちょっとお花を触ったりするくらいです。

山本 担当の新保さんは、造形大の先輩でしょう？

富樫 そうです。後輩として、またミキモトのディスプレイをやらせていただく身としても、しっかりやらなくてはいけないとプレッシャーを感じながらやりました。

山本 田中さんはとても頑張られ、越後屋賞と、出品模型 150 点の中から、銀座賞というトップの賞を獲得しました。

田中 皆さんに感謝しています。

山本 これを実現するのは大変だったと思いますが？

田中 考えた時は本物の反物を使って表現しようと考えたのですが、実現するとなると難しいことがわかりました。これは和紙で作りました。模型で作るのと実際にやることの難しさを学べた気がします。



山本 制作する時は、どなたかお手伝いの方がいたのですか。

田中 工房の方に手伝っていただいて、このアールを出すのに大変な時間がかかりました。巻いてある部分は自分で作りました。

山本 組み立ては工房かどこかで1度やってみたのですか。

田中 いえ、ぶっつけ本番です。

山本 とてもよくできています。田中さんも銀座に何度も来られましたか。

田中 これを作るのには浅草に工房があったのでそちらに行くことが多かったです。

山本 銀座は皆さんの年齢だとあまり来る機会がないでしょう。学生コンペティションを企画してとても面白かったのは、東京電力のTEPCO館で飾られた約150点の出品者たちのご両親、ご親戚、遠くは郷里のおばあちゃんまで銀座に出てこられたことです。実は銀座のもくろみはこの方たちが落としてくれるお金が大事で（笑）、コンペにはこういう副産物がつきました。

皆さん、普段は新宿、渋谷くらいまでは出てきますか。銀座までは来ませんか。

三宅 友達と来るとなると、銀座よりも渋谷方面が多いです。

中森 学校から近いということで銀座よりも新宿のほうが行きやすいし、敷居が高いというイメージもあって、自由に遊べる感じがなくて銀座にはあまり来ません。

山本 銀座に若い人たちが来ることが減ってきています。私は銀座で父の代から画廊を経営していますが、1960年代までは若い人たちが最初に展覧会をやる場所は銀座の貸し画廊だったのです。あなた達の先輩は銀座で発表して認められると、商業画廊がつきました。ショーウィンドウもその頃はまだデザイン部などをもつ企業も少なく、企業の担当者がアルバイトの学生を使いながら作ってきたのです。ショーウィンドウは、そういう意味で学生ととても縁のある仕事だったのです。銀座は、このように人を育てる機能を持っていたのですが、商業化が進み、街というと「お買い物」中心に



なっていて、ものづくりの場は少なくなっていました。皆さん、一番長く時間を過ごすのは学校ですか？1日どのような生活をしているのか、とても興味があります。

三宅 私は今4年生なので、毎日卒業制作をアトリエでやっています。朝8時半から9時の間に学校に来て、夜8時までずっと学校にいます。学校の外に出るのは近所のうどん屋に行くくらいです。

山本 美術は街から生まれると思うのです。ですから、交通費もかかるとは思いますが、できるだけ街に出てみてください。

さて今日の宿題として、銀座に何回か来ていただき、皆さんが銀座のどういうところが気に入ったのか、気になったのか、写真を撮ってもらいました。若い人から見て銀座はどうか、参考になると思いますので、それをちょっと見てみましょう。

これは誰のですか。

三宅 私です。夏休みの時歩行者天国で撮ったのですが、うしろのカルティエとのギャップが面白いと思いました。若い人、カップルの人たちが並んで買って立って食べていて、歩行者天国はお祭りみたいで楽しいと思いました。後の写真にもありますが、突然学生がやってきて歩行者天国の真ん中で騎馬戦をやり始め、みんなが何だ何だと立ち止まって見ていました。不思議な空間で、普段と全然違うものが歩行者天国にはあり、私はそれがとても好きです。

山本 歩行者天国は若い人たちの遊び場でもありますが、大人たちがインターネットを使って三越の前辺りで着物を着て集まろうというのがあるらしい。一度も会ったことのない人たちが、着物を着て何十人か集まり銀座を歩くそうです。銀茶会もそういうことです。外国の人たちがたくさん写真を撮っています。

中森 これは前回の打ち合わせの時に銀座の路地裏に連れて行ってもらいましたが、その時に通った所をあとから撮ったものです。今までこういう路地の存在を知らなくて、表通りのブランド物のお店で埋め尽くされているイメージだったのですが、こういう銀座があることを知ってとても楽しくなりました。すぐあとに友達を連れて行ったら、友達もとても面白がっていました。たぶん、学生がこういう路地裏に行ったらとても喜ぶと思いますが、それを知らないのはもったいないと思います。

---

山本 路地というのは空間の素材感が直接伝わります。汚れがある安心感、きれいにきちっとなっているより、時間が経って変化した物が路地の中にはあります。

中森 狭くて落ち着く感じがします。

山本 こういう所に先程の講師の山本益博さんはハマるわけで、ここにハマると中毒になって銀座に通わざるを得なくなるのです。

ブランド街というのは、ロンドン、パリ、ニューヨーク、どこの都市でも、北京にも香港にもあります。全部揃っているのですが、それは表通りであって、香港でも北京でもちょっと裏に入るとこういう路地があります。こういうのが街の魅力だと思います。

三宅 この3枚の写真はどれも、私が生まれて初めて銀座に来た時に撮ったものです。今まで銀座のイメージは憧れが強いというか、自分が大人になって一人前に稼げないと行けない街という感じがありました。それなのに、行ってみたら「何だ、これ」「何か、おかしいぞ」みたいな、敷居が高いだけではなく、私たちの心にもスッと入って来れる不思議な場所もあるのだと思って、ここが私のマイ・ギンザかなと思います。銀座通りにソノコショップの看板がドデンとあるなんて、とてもシュールです。

山本 銀座の魅力は、岡副さんも言っていましたが、いわゆる新種の物がどんどん入ってくる、どんどん入ってくるけれども長い時間の中で淘汰されていく。十数年前、4丁目の角にマクドナルドが出ました。マクドナルドはハンバーガーのチェーン店です。売上はすごかったらしいですが、長期間持ちませんでした。やはりマクドナルドを食べながら4丁目の角にいるというのは、銀座にはふさわしくなかったのです。常にいろいろなことが起こるのですが、街が持っている大きな力によって淘汰されていきます。

路地の中に本当に美味しいお店がある。その奥行きが銀座の魅力です。

古市 これは壹番館の中で、商品がかかっているのを見て感動して撮った写真です。私は最初に銀座に対する先入観も何もないまま初めて銀座に来たので、敷居が高いという意味もよくわかりませんでした。壹番館のことを調べていくうちに、お客さんがこういう商品が欲しい、この人に作ってもらいたい、だから大金を払う、そして売る側もお金をもらうからいい商品を作ると、目的がある商売をしていると感じました。売る側と買う側のメディアとなっている商品自体が放つオーラのよ



---

うなものが気に入って撮った写真です。

山本 商品は、生活雑貨として毎日消費する商品と長時間楽しむ商品とがあります。壹番館さんの商品は後者で、壹番館副社長である渡邊さんに伺ったことがあります。「こういう服をデザインする」という、もとのデザインがないそうです。お客様と一緒にコミュニケーションしている間に自然に服ができる。

古市 対話から始まる商売というのをとても感じました。

山本 皆さんデザインの勉強していますが、商品がどのように作られているのかを理解して、デザインに入ることが大事だと思います。

古市 暴露すると、最初に壹番館にアポなしで行ってしまい、門前払いを食らってしまいました。5、6人で行ってしまって、ポカンとしてしまった経験があります。

山本 銀座を楽しむ時に大事なことを父から学んだことですが、両親に連れられて行ったちゃんとしたお店には、子供は私と弟ぐらいしかいません。大人が大半を占める店では、緊張しているので子供は絶対に暴れません。父が板前さんやお店の人とコミュニケーションしています。それを脇で聞いている。次に行く時に、子供は両親がやったことを繰り返すわけです。それをくりかえすと店の秩序が壊れない。先程の馴染みということも、大人が若い人たちに伝えていくことがあると、街の格が保たれます。一見の客が7、8割になってしまうと、その店の風情とか格が立ちません。彼女は初めて壹番館に入った時にそういう体験をしたのですが、そこをもし誰かがリードすればそういうことはなかったでしょう。

古市 すべて拒否されたわけではありませんが、入り方がとてもまずかったと反省しています。

山本 店に入る時には、若い人こそ敬意を持って入るということです。

皆さんの他にも数百人がコンペに参加していて、いろいろな企業を訪ねています。企業の人たちも若い人たちが訪ねてくるのをとても楽しみにしている所もあります。制作する業者の人も、若い人たちと何かを作ることをとても楽しみにしていますから、お互いの所作のルールさえあればコミュニケーションが成り立つのだと思います。



富樫 私は新宿、渋谷などゴミゴミしたうるさい所が苦手で、横浜に住んでいるのでみなとみらいなどによく行きますが、あそこは歩いていて心地がよく、そういう心地よさを銀座でも感じたので、私が銀座で心地よさを感じた場所を3枚撮ってみました。

1枚目は柳です。家の周りにはあまり柳がないので、銀座に来て柳を見て、銀座のイメージは柳になりました。これがあるだけで風を感じたり心地がよく、撮りました。

2枚目はビルの間から見える空です。街を歩いていて、視線が上、空に行くのはとてもいいなと思いました。

3枚目は銀座通りにある和光のビルで、堂々とした大らかな感じが心地いいと思い、夜の銀座というイメージも強かったので、これを撮りました。

山本 3枚ともとてもステキな写真です。1枚目の柳、銀座は高速道路で囲われていますが、昔は高速道路の所がすべて堀でした。運河のように水が流れていたもので、橋を渡って銀座に入ってきたのです。その水辺に柳が植えてあって、それで柳は銀座の象徴となりました。東京都の都木はイチヨウですが、銀座は柳、並木通りはポプラが植わっていて、緑が多かったのです。2枚目、高い建物を建てるとう空が狭くなります。汐留と日本橋に囲まれて、銀座だけがストーンと低くなっています。56メートルという制限が、銀座にとって空と街との関係をうまくして、上を見上げた時の空は美しいご馳走となりますから、面白い所に目をつけたと思います。最後の和光さんの写真ですが、銀座のモダンの歴史を象徴した和光の建物が4丁目に建っていることは、いち企業だけの問題ではなく、街にとってとても大事なことだと思います。

田中 これは三越さんのウィンドウディスプレイの1つですが、私はいま学校でデザインを勉強しているので、銀座に来ると、何かを学ぼう、吸収しようという気持ちになります。その何かというのは、ウィンドウディスプレイのデザインが1つです。美術館に行かなくても、街を歩いているだけで作品が見れます。街を楽しむというのもあるし、デザインの勉強ができるという感じがあって、この写真を撮りました。これは夜ですが、昼間でも夜でも言えることですが、ディスプレイされている商品だけでなく、ウィンドウに映る街の風景や人が銀座を表しているような気がしました。

山本 皆さんいろいろな写真を撮っていただきましたが、年齢とは関係なく、銀座の面白さはそれぞれ楽しめるのです。

今回皆さんは初めて社会に向かって顔を見せたわけです。自分の名前で銀座という街に作品が飾

---

られたのですから、ここが皆さんにとって顔を作る出発点になった。ぜひ、将来たくさんお金ができれば銀座に戻ってきてもらいたい。また、ここでお金を稼ぐ作品を作ってもらいたいと思います。これを機会にまた銀座を楽しんでください。

今後も、若い人たちが街の中で育っていく仕組みをどうやったら作れるかということをやりたいと思っています。先程田中さんと山本さんが話されていた路地の中にショーウィンドウを作るプロジェクトだとか、お金をそれほど使わなくてもコミュニケーションが生まれて街づくりができていく、そういう仕掛けを街がもっと持たないと、消費だけの街では日本の街は持たない。「よそ行き」といういい言葉がありましたが、銀座に来る時はちょっと普段と違った気持ちを持ってきていただく。そして銀座のほうもせっかくそれだけの装いで来たのですから、それだけの楽しさを皆さんに与える、そういう街の作り方が前提にあって、それに合った建物、インテリア、都市計画ということになると思います。ぜひ、皆さんも一緒になって街を面白くしていただきたい。

いま銀座は銀座通りに新しい照明を考える時代になり、照明コンペティションの投票をしています。そういうデザインにも皆さんに参加していただきたいと思います。これが銀座でうまく行けば、日本全国に伝わっていくのではないのでしょうか。若い人たちにもう1度銀座に来てもらう、そしてこの人たちが育って銀座に戻ってきてもらわないと、銀座には未来がありません。

ということで、このシンポジウムを終わらせていただきます。長時間ありがとうございました。