

# SHIRO PAPER EARTH



Issue

July  
2023

## 2

### B2 HERB GARDEN

香りが揃う野原のような庭  
千葉県鴨川市にある  
苗目の農場や里山を訪ねる

### A2 FRAGRANCE

SHIROフレグランス  
ブランドの歴史と誕生秘話  
上手な香りの使い方

### A8 BUTTERBUR

生産者を訪ねる旅  
ラワンぶきの生産地  
北海道足寄町へ





# 多様な人と カルチャーが 循環して生まれる “日本一”のハーブ

野原のような畑と、在来種や広葉樹が茂る里山。人々が集うシェアファームとレストランを持つ「苗目」。彼らは驚くほど強い香りと味を持つハーブやエディブルフラワーを生産しています。香りの特集となった今号でぜひ取材したいと、SEOブランドプロデューサーの今井浩恵と千葉県鴨川市に向かいました。

Photograph: KEITA SAWA Text: SHINTARO KUZUHARA



## 生牡蠣、ニンニク、 チョコミント

アクアラインを通過って東京湾を飛び越える。さっきまで海の上や下を走っていたのに、気がついたらずいぶんと山間へ。千葉県鴨川市を訪れたのは5月の終わり。すでに蒸し暑さで肌に服がまとわりつきます。狭い道路の両脇には、耕作が放棄され荒れた畑や空き家が並び、道まで伸びた枝葉が車に当たる。渋谷を出発して1時間程なのに、なんだか南国にワープしたようでした。人よりも動物の気配を感じながら、さらに1時間弱ほど車を走らせて、苗目の拠点が見えてきました。

## 無駄にしなければ 無駄にならない

苗目には「栽培」「採取」「コミュニティ」の3つの柱があります。エディブルガーデンは栽培の場所。採取の場所となるのは、車で10分ほど移動した里山です。ここから井上さんのパートナーの裕美さんも合流し、一緒に向かいます。里山の入口は、軽自動車では登れないほどの急な坂なのに、軽自動車じゃないと通れないような細い道。井上さんは軽バンのアクセルを踏み切り、エンジンが低く太い音を立てながらクイグイと進んでいきます。木々が頭上を覆い、昼間なのにちっと薄暗いのですが、その分涼しくもあります。夏場には、ちっととしたオアシスです。

登りきった先に待っていたのは、広い空と高いシンボルツリー、骨組みだけの三角屋根の家。気温は一気に上がりますが、風が気持ちよく吹き抜けます。遠くまでよく見渡せて、誰だっ

て気持ちよくなってしまうような場所でした。

「日本の里山って杉ばかり生えているんです。でもこの森は違ったんですよ。果樹や在来種、広葉樹など、とても多様です。四季によって景色もぜんぜん違う。だからこの場所を苗目の拠点にしようと思ったんです」とはいえ最初は、里山の入り口のような鬱蒼とした森だった

「とにかく無駄が嫌いなんです。捨てなきゃいけない無駄を生まいために、循環が大事」



いる男性が、タバコを吸えながら車に寄りかかっています。千葉県鴨川市でハーブやエディブルフラワーを生産する「苗目」の代表、井上隆太郎さんです。「どうも、どうも」と、ちょっと恥ずかしそうに迎えてくれた井上さんに、取材チームもそれぞれ自己紹介。前日は年に1度の大きなイベントがあったそうで「1年で一番疲れてますよ（笑）」なんて言いつつも、さっそくエディブルガーデンを案内してくれました。

「まずはこれ、食べてみてください。チョコミントの味がします。そっちは、ニンニク。ほら、こっちはめちゃくちゃ甘いですよ。そこにあるのは生牡蠣、あつちはワサビみたいな味がします」

ハウスの中を歩きながら、次々とハーブやエディブルフラワーの名前と味や香りを教えてくれる井上さん。言われたとおり

に、手にとって鼻に近づけると、豊かな香りが広がります。それを躊躇しながら口に入れると、見た目からは想像できない味

「雑草が栄養を奪うってよく言いますけど、自然の森を想像してみてください。さまざまな植物と一緒に生えているじゃないですか、栄養を奪い合うなら森なんて存在しないですよ（笑）」

苗目のハーブは、とにかく香りと味が力強いのが特徴です。

ミシュランガイドで星を獲得するような一流のシェフたちから

食材として高い評価を得ていますし、自然素材を求めて世界各地を回った今井も「こんなにたくましく育ち、強い香りと味を

持つハーブには出会ったことがない。日本一のハーブがここにはある」と言います。

「雑草がなくて1列ごとに整理整頓されている畑よりも、野原

## こっちのほうが美しいでしょ

井上さんは、無農薬・無化学肥料で、極力自然のままにハーブや花を育てています。ビニールハウスの中に畑はありますが、機械による温度や湿度の調整はしていません。うまく育たないハーブがあったとしても、繰り返し同じ場所で同じ品種を育て続けていれば、自然とたくましく枝葉を広げようになると言

います。

「失敗なんてないですよ。枯れてしまってもちゃんと根は張っているし、それは土の養分になるでしょ。自然の中だってそうじゃないですか。一度枯れたくらいで植物は諦めたりしない。ここでは、自然の世界と同じことが起きているだけなんです」

苗目のエディブルガーデンには、雑草も一緒に生えています。それは手入れが行き届いていないということではありません。ハーブやエディブルフラワーをよく観察し、日光が遮られていたり、虫が伝ってきたりしたら、その雑草だけは抜くのです。

「雑草が栄養を奪うってよく言いますけど、自然の森を想像してみてください。さまざまな植物と一緒に生えているじゃないですか、栄養を奪い合うなら森なんて存在しないですよ（笑）」

苗目のハーブは、とにかく香りと味が力強いのが特徴です。

ミシュランガイドで星を獲得するような一流のシェフたちから

食材として高い評価を得ていますし、自然素材を求めて世界各地を回った今井も「こんなにたくましく育ち、強い香りと味を

持つハーブには出会ったことがない。日本一のハーブがここにはある」と言います。

「雑草がなくて1列ごとに整理整頓されている畑よりも、野原

そう。植物たちがよく育つように間伐して日光が入るように工夫をし、今ではよく育つようになっています。ここに生えている植物の一部は、シロップ漬けなどに加工されて苗目の製品として出荷されています。

井上さんは森の中に生えている植物も知り尽くしていて、その味や香りを説明してくれました。取材チームも、今まで一つのかたまりのように見えていた森の解像度が、どんどん上がっていきます。一人ひとり違う人間が集まって街ができているように、森だつてさまざまな生き物の集合体なんですよな。

「シンボルツリーを中心に、家族と住む空間を設計しました。よくあるログハウスではなく、デザインにこだわった大きな三角屋根の家をセルフビルドしています。市販の角材や金物を使うのは最低限にして、ほぼすべてを森から生まれた木材からつくってるんですよ。製材機じゃなくてチェーンソーで製材したので、木の表面を残すことができます。めちゃくちゃ大変なんです、その分とびきりカッコいいでしょう」

間伐を進めていくと、たくさん丸太が伐り出されます。その数があまりにも多く、それならいつそ家を建ててしまおうとスタートしたが、この自宅の建設でした。何かをつくるために生まれた自然素材を使って、別の何かをつくる。つなげていけば、無駄なものを生みません。

「とにかく無駄が嫌いなんです。捨てなきゃいけない無駄を生まいために、循環が大事」



井上さんのこの哲学は、SEOがこだわり続けてきたことでもあります。食用には向かなくても化粧品品の材料として価値のある素材を探して、各地の畑や海を巡りながら製品をつくってきました。実はあまり注目されていない素材でも、驚きの香りや効用があることも。北海道砂川市にオープンした「みんなの工場」では、水の循環、森の循環、食の循環を大切にしています。

「鴨川には、使われなくなってしまう畑や、放棄された里山が

本当にたくさんあります。そこに何気なく生えている植物の中には、実は東京のレストランのシェフがとても欲しがっているものもある。それが分かれば、森を見る目が変わるでしょう？本当にもったいないんですよ」

今井にとっても森は素材探しの最前線です。SEO&S&Hのメニュープロデュースを手掛ける高尾傑将シェフや、持続可能な森林管理を目指す木こりたちとともに頻繁に北海道の森を歩き、山菜を採ったり、木材の利用について考えたり。化粧品やカフェのメニューの素材を探しています。





#### 井上隆太郎

「苗目」代表。千葉県鴨川市でハーブとエディブルフラワーの生産を中心に、環境食育のない農業に取り組む。2023年4月にはコミュニティファーム内に「naeme farmers stand」をオープン。ハーブや採取した植物を使った加工品、地域の無農薬産物を扱う直売所と、カフェ、食と農に特化したイベント行う場所もスタートした。

#### 井上裕美

隆太郎さんとともに「苗目」を立ち上げた。受注管理・収穫・出荷梱包を中心に、6棟のハウスで年間約200種類のハーブや野菜、エディブルフラワーを生産する農場での作業、加工品のアイデア、製造を担当。



<https://naeme.farm/>



### 多様な要素が循環し 生まれるもの

里山を下りて向かったのは、苗目の3つ目の拠点。シェアファーム「naeme share farm」とレストランとイベントスペース、販売所である「naeme farmers stand」です。エディブルガーデンや里山が生産の拠点なら、コミュニティを生み出すのがこの場所の役割。日本でもトップレベルのレストランのシェフから、苗目ファンの家族連れ、観光客まで、さまざまな人々が集まり、飲んだり食べたりしながら、人と人とのつながりをつくっています。

「ぜひハーブと一緒に食べてください」と出してもらったのはランチのラザニア。もちろん、苗目が育てたハーブやエディブルフラワーがお皿を彩ります。「添えられている」なんて表現では足りないほどたくさんのお山の恵み。チーズがふんだんに使われ一般的にはジャンク感のあるラザニアですが、地元産の小麦やチーズを使い、お皿に乗るものは、ほぼすべて鴨川産。ここでしか食べられない特別なラザニアは、そのストーリーも含めて絶品でした。

ラザニアというメニューにハーブやエディブルフラワーを合わせるのが苗目らしさなのでしょう。苗目を紹介する映像やウェブサイトにヒップホップカルチャーに根付いたデザインに統一されています。「丁寧さ」や「上品さ」を連想させる無農薬、無化学肥料、エディブルガーデン、里山といったキーワードとは、ちょっとギャップがあり、そのギャップが苗目のおもしろさでもあると思うのです。

無農薬・無化学肥料のエディブルガーデンとヒップホップ。つながりがなさそうなカルチャーがつながっているのはデザイン

### そろそろ始まる？ 苗目とSHIROのストーリー

取材をして改めて、苗目とSHIROの近い哲学を知ることができた取材チーム。なぜ近い考え方を持っているのか、それは苗目の井上さんとSHIROの今井が、同じような経験をしてきたからかもしれません。井上さんは元々、庭造りの仕事や、花や植物を使って店舗やイベントのディスプレイを制作する仕事をしていました。植物の魅力を最大限に活かしたデザインが評判になり、いつしかラグジュアリーブランドの仕事が増えていったそうです。

「たった数時間のために捨ててしまつたことをわかっていながら、大量の花を飾る。植物が好きで始めた仕事なのに、こんなことばかりですがに嫌気が差してしまった。当時は都内に住んでいたけど、とにかくもっと自然に囲まれた場所で暮らしたくなり、いろんな場所を見て回りました。自分にとって一番しっくりきた鴨川に移住したのは2015年。そこから縁があつて土地を見つけて、ハーブを育て始めました。鴨川に引っ越してきたからこそ、苗目が始まったんです」

ンだけではありません。苗目のウェブサイトには、苗目に関わる人たちを紹介している「OUTREACH」というページがあり、さまざまな人が登場しています。苗目の取締役である江口宏志さんは「Ecosos 薬草園蒸留所」の代表として蒸留酒をつくらしているし、建築チームとして級建築士の曾我部広和さんや、ヒップホップなサインを描くアーティストの小林商人さん、naeme farmers standのコーヒーマスターの焙煎やカフェ運営を担当する向山岳さんなどさまざまな人が集い、苗目を支えています。こうして多様な人・場所・機能が有機的につながり循環することで、人の輪はどんどん広がります。集まる人たちは新しい刺激を受けて、それぞれの可能性がさらに広がる。すると不思議と、昨日の延長とは違う、新しい明日が見えてくるのです。「循環」とは単純にエコやサステナビリティの話だけではなく、SHIROが「SHIRO LAB」を発行したのも、「みんなの工場」をオープンしたのも、新しい宿泊施設「MASON SHIRO」を建築しているのも、スキנקエア・メイクアップの世界に留まっているだけではSHIROが思い描く未来に到達できないから。外へ、外へと広がっていくことで、SHIROはよりのSHIROらしくなっていくと信じています。



今井も2010年のリブランディング以前から、世界のトップブランドと肩を並べるべく、一心不乱に駆け回ってきました。しかし、コロナ禍をきっかけに「このままでいいのか？」と立ち止まって考えたのです。そこで今井は経営を現社長の福永へ引き継ぎ、これまで行ってきたことのない場所に行き、会ったことのない人に会いに行くようになりました。すると、SHIROの原点に戻ることができたのです。自然に根差したもののづくりをして、生まれた利益は地球や社会に還元していく、向かうべき場所を思い出させてくれたひとりが、井上さんでした。まだ出会って1年ほどしか経っていないのに不思議と気が合うのは、同じような経験をして、同じような未来を見ているからかもしれません。

「今井さん、実は今やりたいことがあって。一緒にやりませんか？」

ここまで共通した哲学を持ちながら、まだ苗目と一緒に製品をつくらなかったSHIRO。しかし、今回の取材をきっかけに何かが始まりそうです。ピースがはまったらあつという間に実現させちゃうのも、2人の共通点。どんな未来が待っているか、ご期待ください。







# Letter from Sunagawa

みんなの工場は、北海道砂川市にあるSHIROの製品を製造する工場にショップ、カフェ、キッズスペースとラウンジなどを併設した、人と環境に配慮した循環型の施設です。SHIROのものづくりをすべて見ていただけるよう、壁ではなくガラスで仕切り、工場を開きました。

ショップ内のブレンダーラボでは、自分だけのオリジナルの香りを実際の工場と同じ製法でつくれる、ものづくり体験が楽しめます。ピンネシリの山々を望みながらゆっくりと過ごせるカフェやラウンジ、子どもたちの自由な遊び場や、小さな図書館も完備しているこの場所が世界中のみんなの居場所になることを願っています。



## ご注文いただいてから 店内の薪窯で焼きあげます

SHIRO CAFEメニューは札幌のイタリアンレストラン「TAKAO」の高尾僚将シェフがプロデュース。砂川本店では薪窯で焼くピッツァが味わえます。季節の野菜をたっぷりのせたピッツァ ヴェルドゥーラ (1,320円) が人気。



## フルーツの花束を 抱えているような気分

砂川本店限定のフレグランス「フルーツブーケ」。北海道・空知で出会ったハスカップやりんご、ぶどうを中心に、カシスやオレンジ、アプリコットなどのフルーツをたっぷり詰め込み、やわらかなフローラルでまとめました。



## あなただけのフレグランス ブレンダーラボ

「ブレンダーラボ」で、好きな香りをブレンドして、世界にひとつだけの「マイフレグランス」をつくってみませんか。ご予約不要。15分ほどでおつくりいただけます。休日は混雑しますので、時間に余裕をもって。



## 空中を歩き回れる ジャングルネット

キッズスペースの天井部分に張ったジャングルネットは、子どもはもちろん大人もOK。ぜひ一度のぼってみてください。ご家族でも、子どもたちだけで遊びに来て、それぞれの時間を楽しくお過ごしいただけます。



## SHIRO PAPER みんなの工場号

SHIROがみんなの工場に込めたアイデアや想いをまとめた、SHIRO PAPERの特別号を配布しています。ぜひペーパーを片手に、施設内・敷地内を歩いてみてくださいね。ぐっと楽しさが増しますよ。



## みんなの居場所です

みんなの工場は、大人の、子どもの、そして植物や動物の居場所です。どうぞ愛犬も連れてお入りください。動物が大好きな人もいれば、苦手な人もいますから、お互いの気持ちを考えながら。心地よい場所を目指して。

INFORMATION

〈営業時間〉10:00–19:00（不定休）

工場 10:00–17:30（日・祝日はお休み）  
ショップ 10:00–19:00（ブレンダーラボ最終受付 18:30）  
カフェ 11:00–19:00（ラストオーダー 18:30）

〈住所〉北海道砂川市豊沼町 54-1

〈電話〉0125-52-9646

factory.shiro-shiro.jp  
@ shiro\_sunagawa