

SHIRO PAPER EARTH



Issue
November
2023

3

B2 FORESTRY
はじまりの森で語り合った
絶望と希望
SHIROが向かう未来

A2 SHIROの未来 AtoZ
私たちが描く未来を
一緒に旅する
26のキーワード

A8 HOLY BASIL
生産者を訪ねる旅
ホーリーバジルの生産地
広島県東広島市へ



ここは

「はじまりの森」

みんなで考える
森の新しい姿と
SHIROの未来

SHIROブランドプロデューサー今井浩恵が、
札幌の街の外縁にある森を訪れた。
一緒に森に入ったのは「森を料理する」
オーナーシェフと、
「森のしたいようにさせる」
フォレスター、森を守る人。
いま今井が最も力を入れている、
自然の都合に合わせた社会のあり方について
森を歩きながら話した。

Photograph: KEITA SAWA Text: SHINTARO KUZUHARA

森にあるのは木だけじゃない

みんなでつくる森 みんなでつくる未来、そのためにSHIRO
ができること――。

早起きして、たくさんの木に囲まれた道を歩く。大きく伸び
をして、深呼吸。冷たくしっとりした空気が肺を満たし、身体
の中の重たい何かが、吐く息と一緒に外へと逃げていく。何度
か繰り返すと、視界も思考もくっきりして、すっかり軽くなっ
た気がする。

ここは札幌の中心部から車で30分ほどの場所にある、札幌南
高等学校の学校林です。10分も走ればアウトレットモールがあ
るような、街の「外縁」にあります。SHIRO PAPER編集部は
今回、この森を3人の語り手と共に訪れました。

高尾僚将さんは、「森を料理する」「森に付加価値」をデー
マに掲げ、ミシュラン一つ星を獲得したイタリアンレストラン
「TAKO」のオーナーシェフ。SHIRO CAFEやみんなの工場
の隣に来年秋オープン予定のレストランのプロデュースを手掛
けています。もうひとつは北海道で持続可能な森づくりを実践
してきたフォレスター（「森を守る人」の陣内雄さん。そして、
SHIROのブランドプロデューサーの今井浩恵の3人で森を歩
きます。

森と聞いて皆さんは何を思い浮かべますか？「木」が3つで
「森」という字のごとく、たくさんの木々を思い浮かべる方が
多いかもしれません。では、もう少し想像力を働かせて、森の
中にいる自分を思い描いてみてください。森にあるのは木だけ
ではありません。たくさんの植物が生えています。美しい花が
咲き、岩や倒れた木には苔が生えます。山菜やキノコ、ベリ
ーなど美味しい食材が採れます。植物だけではありません。昆虫
が歩き回り、土の中では微生物がうごめいています。その虫を
探して鳥が集まります。猪や鹿、熊などの動物も暮らしていま
す。森ではさまざまな生き物が共存しているのです。

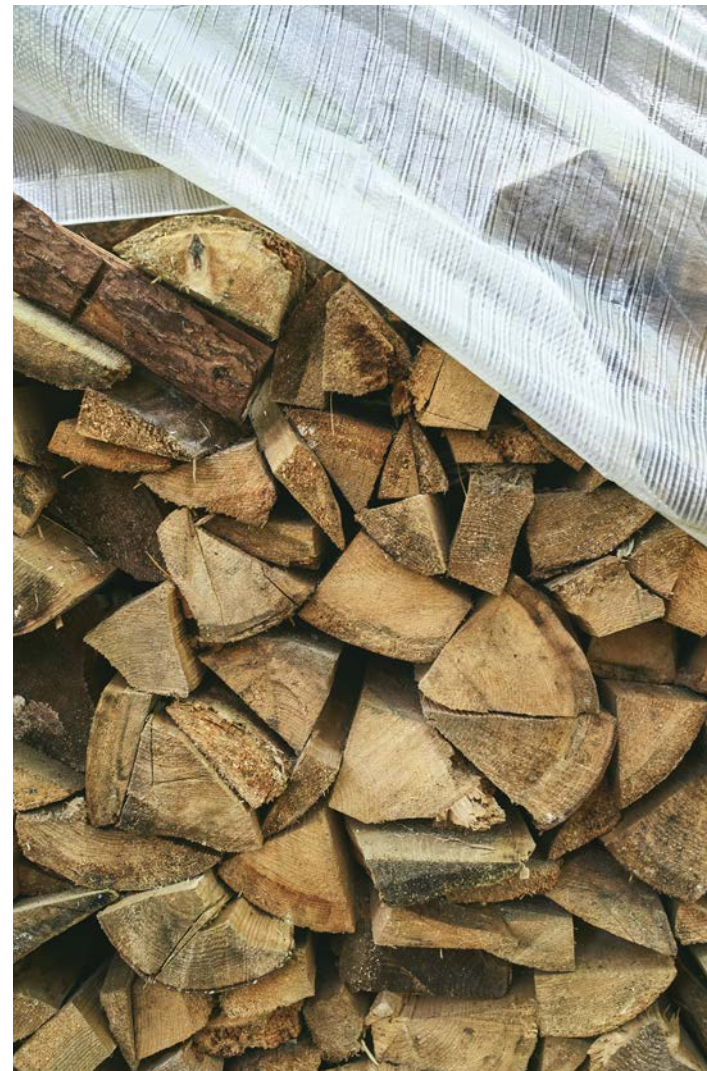
森を歩くといういろいろな言が聞こえてきます。風が葉を揺ら
し、鳥がさえずり、動物が枯れ葉を踏みしめる。いろいろな
香りもします。花だけでなく、土や枝や葉っぱにも香りがあ
ります。こんなふうに、森はたくさんの要素でできていて、
複雑な活動が営まれています。

「森を料理する」こととの出会い

今井が森に入ることになったきっかけは、高尾僚将シェフと
の出会いでした。高尾さんは北海道旭川市出身。海外で働くこ
とをイメージしてシェフを目指したという高尾さん。専門学校
を卒業後、フランスや中国で働いた経験を通して、身近すぎて
あまり着目していなかった地元北海道産の食材の魅力に気が付
きます。自ら森を歩き、さまざまな植物を採取して、乾燥させ
たり発酵させたりしながら新しい風味や香りを探索しています。

「森に入るようになったのは本当に偶然です。仕事や人の巡り
合わせて北海道の森を巡るようになりました。はじめは山菜を
採っていたのですが、次第に物足りなくなっ、より幅広い素
材を探そうになりました。おいしさって世界共通で伝わるん
です。どんな国で育った人にも、北海道の森が育んだ素材のお
いしさは伝わります。これだー！と思いましたね。森の素材に
出会って自分のスタイルがはっきりと決まりました」

札幌にある高尾さんのレストラン「TAKO」には、森の標
本がずらりと並んでいます。はじめて高尾さんの店を訪れた今
井は、自分が化粧品づくりで目指していることと同じ匂いを感じ
取りました。高尾さんは森が生み出す素材から料理をつくり、
SHIROは畑や海が生み出す素材から化粧品をつくる。





「当時私は森に入ったことがなかったのです。出会ったことのない素材が森の中にたくさんありそうだ。じゃあ、森に行ってみよう、と」

高尾さんとの出会いをきっかけに森に足を踏み入れた今井は、森の楽しさ、可能性の大きさに魅了され、日本各地、そしてヨーロッパの森を訪れています。SHIROのプロジェクトを高尾さんに依頼し、一緒に生産者さんを巡り、食材を探し、新しいメニューをつくりあげました。

人間の都合に合わせた森づくり

今井が森に通うようになり、森とSHIROの距離はぐっと近付きます。そして出会ったのが、北海道で持続可能な森林管理を実践する陣内雄さん、そして彼の仲間、木こりたちです。その出会いによって、「みんなの工場」の外壁材に北海道の間伐材が使われたり、北海道長沼町に建設中の「棟貫しの宿泊施設「MASON SHIRO」では、まさに今歩いている札幌南高等学校校林の木が使われていたり、森を通じて出会った人たちがいなければ実現できなかったアイデアがふんだんに盛り込まれています。そして2024年秋には、「みんなの工場」の隣に、森の恵みを活かした新しいレストランをオープン予定。急速に森に向かって舵を切る今井に、森と関わることで実現したいことについて尋ねると、こんな返事が返ってきました。

「正しいことがしたい。正しいことを広めたい。今行われている森づくりは、間違っていることが多いと思う。いろいろな人に森の話聞いたけど、やっぱり陣内さんが言っていること、やっていることが正しいと思う」

陣内さんは高校時代に読んだ新聞記事で、地球温暖化の深刻さに気付きました。当時はパプルの真っ只中でしたが、高校生だった陣内さんは、その記事に書かれた内容を確かに行き止めました。その後、建築や農業、林業などさまざまな業種で経験を重ねていきますが、根っこにはいつも地球環境への危機感がありました。中でも、今の陣内さんの価値観のベースとなったのは、とある森づくりの達人。彼の持続可能な森林管理に大いに影響され、今の陣内さんの森づくりが形づくられていきました。

現在行われている森づくりには、いったいどんな問題点があるのでしょうか。現代日本において、多くの森は「畑」のように管理されています。農家は畑で農作物を育て、販売することで生計を立てる。同じように林業家は森で木を育て、木材を販売することで生計を立てる。木を作物と考えると、できるだけ効率よく収穫したい。森を区画に区切り、スケジュールを決めて、区画の端から端へ大型重機を使ってまるっと伐採していきます。山の一部がナイフくり抜かれたように木がない空白を見たことはありませんか？このように森の中の一定の区画の木をすべて伐採することを「皆伐」と言います。

皆伐した後は、苗を植えて50年後の収穫に備えます。効率的に育てて収穫できるように、単一の樹種を、等間隔に植樹するので、同じ樹種ばかりになるだけでなく、同じ樹齢の木が育

つ森ができあがります。陣内さんは、単品種・単世代の森のさまざまな問題を見えてきました。森の中で病気が流行ればあっという間にたくさん木に伝染してしまうし、大雨や強風などの自然災害にも弱い。人間の都合に合わせてつくられた森は、実のところ誰のためにもならない森になってしまうのです。

自然の都合に合わせた森づくり

では陣内さんが実践している森づくりとはどのようなものなのでしょう。大切なことは「森を観察し、森が向かいやすい方向を見極めて、人間がサポートすること。森は皆伐されることを望んではいません。森の意思に任せつつ、森をよく観察し、木が密集しすぎたところは適切に間伐することで太陽の光を入れて木の育成をサポートします。すると針葉樹と広葉樹が混在し、落ちた木が自然に芽を出して育ち、多品種・多世代の森になっていきます。「森は太古の姿に戻ろうとする」と陣内さんは言います。

「森がしたいようにさせてあげるんです。方角だったり、傾斜だったり、それぞれの木が生きやすい場所で生き残る。人間が自然をコントロールすることなんてできないですから」

森を長いこと見守ってきた陣内さんはあっけらかんと、人間ができることなんてたかが知れていると言います。この「自然の都合に合わせる」考え方は、SHIROと同じです。自然素材を使った生産に合わせた製品をつくるから、たくさんはつくれません。たくさん売れるからと言って生産者さんや、畑や森の負担になるような生産量を求めたりはしません。陣内さんの森林管理の方法も同様で、人間の都合に合わせて森の木を伐ることはしませんから、森から出る木材の量は限られます。立派に育っている木を残し、周囲の細い木を間伐するので、木材市場で取引される太さに満たない細い木が多くなります。MASON SHIROではそんな細い木材を工夫して使用しています。でも、私たちが使う木材なんてごくわずか。では、どのように自然に合わせた森づくりを持続させればよいのでしょうか。



高尾僚将 Tomoyuki Takao

1974年北海道旭川市生まれ。料理学校を卒業後、フランスの料理専門学校に進学。ロワール地方のレストランで修業を重ね帰国後、2009年に独立。2015年「TAKAO」をオープンする。2016年、北海道イタリアン史上初のミシュラン一つ星を獲得。道内産の素材をふんだんに使い、“北海道の家”をイメージした料理と空間を提供している。2021年にゴ・エ・ミヨ「明日のグランシェフ賞」受賞。



陣内雄 Takeshi Jinnouchi

1966年北海道札幌生まれ。東京芸術大学を卒業後、設計事務所に勤務。1993年下川町森林組合で管理員として働き、その後音楽活動を行い、自主制作CDを発売。2000年、間伐材の葉を使った新規事業を立ち上げる。2006年、旭川でNPO法人もりねっと北海道を設立し代表を務め、森を活かす・人をつなぐ林業に従事。2015年からフリーで林業や森の空間づくりを行っている。



「みんな」が関わることで広がる

少し見方を変えてみましょう。森を歩いてよく観察すると、森の収穫物は木だけではないことに気が付きます。地面からキノコが育っていたり、木の実が落ちている。葉はお茶やポプリになる。高尾さんやSHIROにとっては、木以外にもたくさん「素材」があり、それは立派な森の収穫物です。

今まで、森に関わるのは林業家だけでした。しかし、料理家やものづくりをしている人が関われば、森のいろんな要素を活用できるようになります。皆伐しなくても林業家が生計を立てられるようになるかもしれません。いろいろな人が森に関われば、関わった人の分だけ森の可能性は広がります。そうすることで、自然の都合に合わせた森づくりが持続可能になっていく。SHIROがみんなの工場で目指したように、一人ひとりの関わる領域を増やし、それぞれがやりたいこと・できることを持ち寄って、ひとりでは実現できないことが可能になるはずです。社会だって同じです。もっと一人ひとりができることを積極的に持ち寄れば、今までできなかったことができるかもしれない。みんなが関わる森づくりは「森を守る」という話にとどまらず、私たちの生き方の話なのかもしれません。

とはいえ、いきなり「森に関わる」なんてイメージできないもの。SHIROのお客様が森に関わったり、森を楽しめる機会や方法をSHIROはつくっていきます。農業でも漁業でも、製品を通じてたくさんの人との接点をつくってきました。次にSHIROが取り組むのは森です。

はじまりの森、新しい命

森が難しいのは時間がかかること。トマトは1年で育ちますが、木が大きく育つには50年以上の長い時間が必要です。自分が生きているうちに結果が見られるかわからないくらい。そして野菜は食べられるけど、木は食べられない。これも大きな違いです。100年先を考えながら今何をやるか決めなければなりません。そのスピード感と社会の速度には大きなギャップがあります。毎年のように大きな被害が出る自然災害、農業の収穫物の変化……。正直なところ、10年先の未来でさえ、全く予想ができません。

絶望と希望をひと通り語り終えて、最後に森の中を歩くゲストと編集部。そろそろ今日の取材も終わりかなというときに、



陣内さんが立ち止まり、斜面の下を見ながら言いました。

「いい、気持ちいいでしょう」

立ち止まったのは昨年秋に間伐が行われたところ。その間伐材は、MAISON SHIROで使用しています。そこには優しい光がたつぷりと土まで届いていました。地面を覆っているのは、20〜30センチほどの「木の子ども」たち。もともと植樹されたトドマツが密集し、手入れが行き届かず、笹も生えないくらいに暗い森でしたが、台風で何本かの木が倒れ、枝が落ち、地面まで光が差し込んだところに、地面に落ちたトドマツの種が自然に芽を出したのです。そんな場所が人間にとっても気持ちがよく、神々しさすら感じるほど。はじまりの森では、新しい命が力強く芽吹いていました。まずはここから、みんなで何かをはじめていきましょう。