

2024年11月5日まで!!

# クラウドファンディング ご協力をお願い

縁結び懐石 瑞亭

小澤 友博



クラファン  
説明動画  
はこちら



## 日本文化を、新しい形で伝えたい

瑞亭は、今年の1月から新しい取り組みに挑戦しています。プロジェクションマッピングによる神話の世界と和食の融合それは、皆さんに全く新しい体験をもたらしてくれます。

こちらの冊子は、私がとてもお世話になった方々にのみお配りしております。私がこの取り組みを始めるまでの想いを綴っておりますので、最後までお読みただけましたら幸いです。



クラファン  
HP  
はこちら

くわしくは  
P21.22!

御予約受付中

☎ 045-298-8530  
(090-1733-3507)

繋がらないときは折り返しのお電話をいたしますので  
留守番電話をお願いいたします。  
固定電話は、上記の電話番号に転送されます。

▶ You Tube 更新中!

瑞亭のチャンネル

新コースの紹介動画



# 新

らしいことに挑戦し続けてきた十一年間。  
今年、新しく大きな一歩を  
私は踏み出しました。

龍蛇伝説になぞらえた神々からのおもてなし

プロジェクト「マッピングと和食」そして日本神話を組み合わせた  
新しい形・価値観を持つコース料理の開発。それはまさしく、私が  
目指していた「ZINC」モダンナチュラルジャパニーズフード  
であり新しい和食のカタチでした。

私にインスピレーションをくれたのは、ドバイ万博で目にした  
日本館の光景でした。そこには、和柄によって意味を伝えられる  
和独特のデザインによるおもてなしの空間、そして

「閲覧者が何を見ていたのか、を分析して作成された、それぞれの  
日本の花の「アバター」でした。

魅せるだけで終わらせない、言葉だけで済ませない、そんな日本の  
おもてなしの根源を肌で感じる事が出来る空間でした。

さて、この感覚を自分の店にも作りたい、と考えた私は、思い立ったら  
すぐ行動！紆余曲折を経て、何とか半年間で全てを完成させました。



クラウドファンディング、みなさんも一度は耳にしたことがあるのではないのでしょうか。クラウドファンディングとは、「取り組みたい活動、企画、アイデアを持つ人が、インターネットにプロジェクトページを掲載し、活動への想いを社会に呼びかけ、広く支援者から支援を集める仕組み」(消費者庁より)のことです。

クラウドファンディングでは、ご支援いただいた方にお礼として返礼品をお渡ししております。**こちらの返礼品は、応援の寄付金を含めた価格設定となっておりますことを予めご了承ください。**今回のクラウドファンディングでは、返礼品として当店、そして私の様々な思い入れのある心の込めた品を揃えました。

この冊子でみなさまにお伝えしたいことは三つです。

ひとつ、新しいプロジェクトの素晴らしいところについて  
ふたつ、私がこの新しいコースに込めた思いについて  
みっつ、私が食で作りたい未来について

伝えることが出来ましたら幸いです。  
よろしければ最後までお付き合いください。

それでは早速、次のページでは  
プロジェクトの素晴らしいところについて  
ご紹介させていただきます。



少隈友物

「伝統・食文化をより楽しく、わかりやすく、残せるように新しいカタチで伝える」を柱にして見つけ出した、プロジェクトシヨンマップ。ピングと日本神話による和食との融合、かつての千利休のようになれるように。

千利休は、私が尊敬している人のうちの一人です。

千利休は、一般的には茶道の人として知られているかと思いますが、

彼が茶道で成した功績の本質は

「新しい価値の創造」です。

私は、かつての千利休のように

「食」についての新しい考え方、

今の時代の先を行く楽しみ方への価値、

「料理」だけでは無い料理人という概念を

世の中に広めたいのです。

普段和食にあまり関心がない人にも楽しんでいただけるような、

和食に精通している人に、このようなかたちの和食があるのもいいねと思ってもらえるような、

そんな和食を作り、残していきたい。それを叶えることができるのが、

この新しいコース料理であると、私は信じています。

これからは、私がどうしてそのように考えるようになったのか。

何が今の私を作ったのか、私を動かしたのか、自分なりに過去を振り返って見ました。

少し長くなってしまいましたが、最後までお読みいただけましたら嬉しくおもいます。



# 人生史

## はじまり

おそらくこちらをお読みの方々のほとんどが経験したであろう、小学校の家庭科の時間の調理実習。そこでおきた些細な出来事が、今の私の料理人人生の原点です。

幼少期の頃、人一倍他の子よりも負けず嫌いだっただけは、家庭科の調理実習の時間、同級生のある言葉にすこくムカついていました。

「俺の方がお前より料理うまい〜」

馬鹿にしたような口調と共に発されたその言葉によって、悪い意味でも良い意味でも掻き立てられた私の心は、食べるのがあまり好きではないという私の性格を大きく通り越し「絶対に料理の腕で勝ってやる!」と自分に誓ったのを今でも覚えています。

料理に関心を持つことによって、料理を作ることだけではなく様々な食材に興味を持つことができ、今では食べることも好きになりました。

そして、ものづくりが好きで小さい頃からプラモデルなどを作っていた性格が相まって功をなし、私は料理人として、瑞亭を営んでいるのです。

瑞亭では以前から、島根にある出雲大社のマインド

「神様とあなたとの縁結び」を取り入れたおもてなしをしておりました。私が出雲大社を大切にしている理由については、はじめにお話しいたします。

私は育ちは東京ですが、生まれは島根です。もちろん、生まれが島根だから、という理由ではございません。島根は母の地元であり、その影響で私は小さい頃から出雲大社をはじめとして、三瓶山や松江城、日御碕など出雲の自然や伝統に多く触れて来たように思います。



また、母方の祖父母は鳥根で旅館を営んでいました。私はその旅館もとても好きで、特におじいちゃんが作っているサザエご飯は食事嫌いな私の数少ない大好物でした。そんな私の思い出の旅館は、今はもうありません。当時はあまり詳しく理由は聞かせてもらえませんでした。経営難を原因として畳むことになってしまったのだそうです。自分の大好きであんなに楽しい出雲の地にある旅館が経営難だなんて、出雲の良さが知られていない、伝わりきっていないのだと考えた私は、お店を開業する際に、出雲の良さを少しでも多く伝えるために「出雲大社の縁結び」を大切にすることにしました。

旅館はなくなってしまいましたが、今も私のお店には旅館の思い出がカタチとして残っています。そのカタチとは、包丁です。

私が以前料理人になりたいと言った時に、祖父が「料理人なんかつまらん、やめとけ！」と

言われたのが今でも印象にのこっています。応援してくれないのかなと少し悲しかったのですが、私が袋豆腐をハサミで開けようとした時に

「料理人ならハサミ使わず包丁で開けろや！」

って言われて、やっぱり応援してくれてるんだなあとなんだか嬉しくなったのをその包丁を見ると

時々思い出します。また、この包丁は祖父の形見

でもありません。祖父に見守られているような、そんな気分で私は今日も鳥根を伝えながら、

瑞亭を営んでいます。



## じめと坂本龍馬

私、坂本龍馬が好きなんです。名前がかっこいいからとか、そういう理由もありますが、一番の理由はもちろんそれではありません。坂本龍馬の考え方が、昔の私を助け導いてくれたからです。

昔の私は、背が小さかったこともありよくいじめられていました。今のいじめはあまり暴力的では無いイメージなのですが、私が受けていた頃のいじめは暴力は当たり前でした。

当時殴られて前歯が欠けてしまったことがあったのですが、その欠けた前歯は今もそのまま残っています。坂本龍馬は、武士の中の上下関係が激しかった時代の武士です。彼の立場はいわゆる「下」の方で、彼のことを初めて知った時には、

なんだか私と似ている境遇だなあと自分と重ねて彼のことを見ていました。

彼もいじめられることが当たり前だったようですが、その事実を受け止めて志高く突き進んだのが坂本龍馬なのです。諸説はありますが、上下関係のはっきりわかれる身分制度に納得がいかないならば、許しを貰わずに土佐藩を飛び出たり、日本で初めての商社を創業したり、新しいものを好んで

当時では珍しいブーツを履いていたり。そんな、お世辞にもいいとは言えない環境の中でも新しい技術を積極的に採り入れながら、今の状況をより良く変え続ける姿勢、強さに憧れを抱き私は坂本龍馬が好きになりました。

そして、彼のその姿勢、考え方は、今の私の柱である

「伝統・食文化をより楽しく、わかりやすく、残せるように新しいカタチで伝える」の原点とも言えます。

私、先ほど触れましたが坂本龍馬が好きなんです。それで、高校一年生の時に坂本龍馬の生まれ故郷である高知へ、さらに高校を卒業した春休みには坂本龍馬のゆかりの地である長崎へ行くために九州へ一人旅に行きました。熊本城や博多などメインの観光地を巡った後、坂本龍馬の刀で傷つけられた柱のある料亭へ、卓袱料理を食へに行き、そこで私は特別な経験と出会いました。

若い男が一人で食へに来るのが珍しかったのか、女将さんが食事中に話しかけてくれました。

「珍しいね、どうして一人で来たの？」

「高校を卒業して、一人旅で……」

と短い会話を交わしたのですが、女将さんが食事の最後に

「卒業おめでとう」

と赤飯をサーブしてくださいました。その時に気が付きました。

ああ、これがおもてなしの本質なんだ、と。

私が、食事をする時にお客様に楽しんでいただきたい、笑顔になっていただきたいと強く感じるのは、きっとこの出来事が私にくれた感情が理由だと思えます。

# 旅



# 修

## 行時代の三人の恩師

お次は、私が料理人として一番技術面でも精神面でも成長した、京都での修行時代で出会った三人の恩師の言葉について語ろうと思います。初めに、いつも「何かいいことあった？」と聞いてくる先輩の話です。

彼は、背が低くて顔も可愛らしく、正直舐められるタイプの人だったと思います。そんな彼の質問に対して、当時の私は「いえ、なにも。」と思い返せば

少し冷たく返事をしていました。言い訳をするならば、当時あまり

上手くいっておらず、毎日のように「何かいいことあった？」と聞かれるのにすこし嫌悪感すらあったのだと思います。いつもは、そんな私に優しく返事を返してくれた彼ですが、一度だけ「そんな訳ないだろー」と返された時があったのです。その時とは、私が彼に新しく料理の技術を学んだ直後のことでした。

はっとさせられました。自分は生活の中の幸せなことを見逃してしまっていた。上手くいっていないのではなく、悪いことばかりに目を向け上手くいっていることに目を向けていなかったのだと。



お次は、当時の修行先の四百年続く料亭の若社長の話です。

もちろん全ての人がそういう訳ではありませんが、昔の飲食界は高級店になるほど上下関係が厳しかったです。そんな中、この若社長は新人の、先の折れてしまった包丁を研ぎ直しており、その時の私の目にはとても印象的に映りました。

また、それと同時に人の上に立つというのはいかに  
こういうことだ、と思いました。上の人だから  
下の人を使うのではなく、下の人を支えるような関係、  
それこそが本来あるべき上下関係であり、  
長い伝統を紡いでいる人とは、そのようなことが  
できる人なのだと、心に刻みました。

最後に、信用についてです。私はよく修行時代に「お前は信用を失った！」  
と言われていました。新しく友人関係を築くのが苦手だった私は、  
寮生活に馴染むのが遅く、様々な問題を起こしてしまい、  
その度に「信頼を失った！」と怒られてしまっていました。

思い返せば修行において技術を磨くことを先磯んで、  
コミュニケーションを疎かにしていたと思います。

そんな私でも、現在はコミュニケーション、信頼の  
大切さがよくわかるようになりました。京都では、  
毎年恒例として常連のお客様に挨拶回りに  
伺っていました。それこそがコミュニケーションであり、

信頼を築くということだったのだと今では分かります。

なので、私はその心時に学んだ心を忘れず、常連の方々に  
瓶詰めを贈り、お客様との信頼・関係性を大切にしています。



→ 修業時代のノートと資料

# 歯を食いしばって頑張れ

あなたは、愚痴を言ったことはありませんか。

正直、人生は楽しいことばかりでは無いので、愚痴くらいはかかないとやっていけないと思います。ですが、私ははきません。

お店を開く際に、大家さんから言われた「歯を食いしばって頑張れ」という言葉があったからです。初めその言葉を聞いた時は、正直何を伝えたかったのかよく理解できていませんでした。

言葉というのは非常に恐ろしいもので、口に出してしまうと気持ちが悪くなり楽になります。

だから人は負の感情を外に出すために愚痴をこうと考える人がほとんどだと思います。ですが、その考え方は私は違うと思うのです。

楽になる、それはつまり感情を失い心のバネを緩めるといことなのだと思いません。愚痴をはいてもプラスな方向には進まないですし、

マイナスなことを言う人に、人は着いていこうとは思いませんよね。

大家さんが言いたかったのははきつことだったのだと思います。

だから私は歯を食いしばって、マイナスな感情を言葉として消費せず受け止めて、プラスへ変えて前へ進み続けているのです。

# 亭の名に込めた思い

番外編として、瑞亭の名前の由来について最後に話して、私の人生史を終わろうと思います。瑞亭という字は、「瑞」の字そのものが持つは「おめでたい」という意味と

「瑞穂の国」に由来して名付けました。

日本は、その昔瑞穂の国と呼ばれていました。古事記では、みずみずしい稲穂の実る国と説明されています。なぜ日本が稲穂の豊かさを意味する名前と呼ばれていなのか、その理由は食文化にあるのだと私は思います。洋食などと比べて和食は、素材の良さをどれだけ引き出すことができるか、に重きが置かれています。そのためか、品種改良などによるブランド食材が日本には多く「本場に美味しい素材」の追求がされてきました。そのため、素材が本場によい国、みずみずしい稲穂が象徴的な日本として、瑞穂の国と表されたのだと思います。

そして瑞亭では、その和食の精神を大切にし、素材の良さにこだわったお料理で、縁結びのおもてなしをいたします。

という意味をこめて、「瑞」亭と名付けました。また、瑞亭では様々な場所に、この背景の和柄でもある市松模様が施されています。この市松模様は、成長繁栄の意味が込められている上、ルイヴィトンのように世界的に使われている柄です。ですので、このお店が日本のみならず世界にも知られ、日本文化が伝わり残り続けますように、という願いを込めて選びました。

お店の中、外を見渡してみると多くの市松模様の小物や装飾が施されておりますので、ぜひ探してみてくださいね。



ほのかな酸味

## トマト素麺

レシピ

プロジェクションマッピング

七夕そうめん

島根 松江の銘菓

## 若草

曇るぞよ雨降らぬ  
うちには摘みてこむ  
梅尾山の春の若草

鳥根 松江郷土料理

## 神魚の奉書焼き

レシピ

プロジェクションマッピングと融合

# お願いします!!

## 約4000回再生！出雲の奉書焼

YouTubeショートで過去最多再生回数!!!!

奉書焼のように、紙に火をつけて焼き破る演出ではとても大きく炎が燃え上がるので迫力があります!!

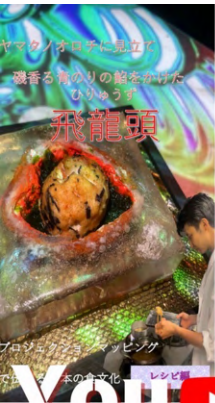
このショートでは、大人気の奉書焼をなんと！作り方から盛り付けまで完全無料で公開しています!!



## 天の川の世界！星が瞬く素麺

こちらは夏季限定コースの素麺の作り方解説動画です!!素麺はゆでるだけの簡単お料理...ではありません!!和食のおもてなしの本質ともいえる、食材の「見立てる」という考え方。今回は、素麺を天の川に見立てて特別な一品に仕上げました!!器のメイキング動画もぜひチェックしてみてくださいね





ヤマウノオロチに見立て

磯香る魚のりの鮓をかけた  
ひりゅうず

飛龍頭

プロジェクションマッピング

日本の食文化

レシピ



プロジェクションマッピング

ハモ冬瓜のスープ煮

レシピ

京都・祇園祭

鱧料理



プロジェクションマッピング

鮎料理を表現してみた

夏食う虫も好き好き

YouTube 登録

NEW 柏餅!!透明で光ります!!

こちらは5月5日に合わせて開発したNEW柏餅です。そろえやすい材料ばかりなので、面白い柏餅を来年作ってみるのはいかがでしょうか!!また、こちらはプロジェクションマッピングの映像作成についても動画を上げています!!どのモチーフにどのような意味が込められているのか、ぜひ頭に入れてもう一度ご覧いただきたいです!!



瑞亭のチャンネル



YouTube動画更新中です!!

日本の様々な文化に触れながら  
プロジェクションマッピングと  
お料理で、タメになり楽しい動  
画を発信しています!

ぜひご覧くださいませ♪