Rethink フォーラム

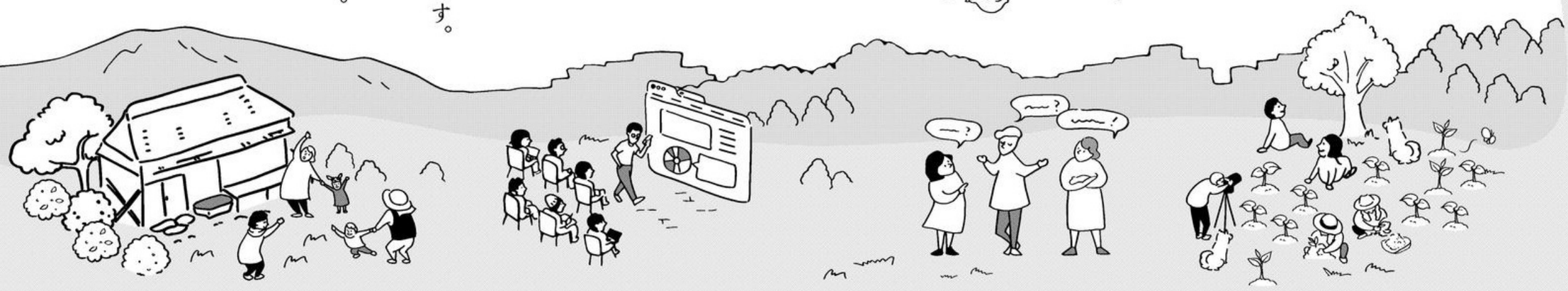
視点を変えれば、世の中は変わる。

たとえば
半分だけ水の入ったコップを見て、
もう半分しかない、と思うか、
まだ半分もある、と思うか。

視点を変えれば、
世の中の見え方は変わってきます。
当たり前だと思っていたことでも、
違う視点から見つめ直してみると、
新しい発見があることがあります。

Rethinkフォーラムは、
一人では気づけない
新しい視点に気づくことで、
地域活性化のきっかけを見つける場です。

視点を変えれば、世の中が変わる。
地域が変わる。
未来を変える発見は、
意外と身近に
あるのかもしれません。



「Rethinkフォーラム～視点を変えれば、世の中は変わる。」（北日本新聞社主催、富山県、富山県教育委員会など後援、Rethink PROJECT協賛）が、7月8日にANAクラウンプラザホテル富山で開かれ、第1部は女優でタレントの柴田理恵さんが「温故知新の生活」と題してトークを展開。第2部は富山県の横田美香副知事とアーティストで農家のパークマンサーさんが加わり、パネルディスカッションで「Rethink富山～大自然の恵み。『食』がもたらす幸せ。富山県のPRで大切なこと～」をテーマに意見を交わしました。来場者とオンライン視聴者は、熱心に話に聞き入りました。要旨を紹介します。

ゲスト

柴田（しばた） 理恵（りえ） 氏　（女優・タレント）

演題：「温故知新の生活」

1959年富山県富山市生まれ。1984年に劇団「ワハハ本舗」を旗揚げ。舞台やドラマ、映画など女優として幅広い作品に出演しながら、バラエティ番組で見せる豪快でチャーミングな喜怒哀楽ぶりや、優しさにあふれる人柄で老若男女を問わず人気を集めている。

古いものの魅力を、生活のよりどころに

―今回のテーマは「温故知新の生活」です。柴田さんからご提案いただいたのですが、なぜこのテーマにされたのでしょうか？

温故知新とは、古いことや昔のことから、新しいことを知るという意味ですが、私の生活は、温故知新そのものです。40歳ごろに家を持とうとなったとき、楽な気持ちになれて心が解放できる場所にすることが、一番大切だと思いました。新しい何かではなく、実家であったり親戚とであったり、富山で暮らしているような落ち着ける家に住みたいという思いがあったのです。家に帰っただけで、富山に帰ってきたような気分になれる家を、富山の大工さんにチームを組んで建ててもらいました。暮らしてみると、富山の人たちは昔からこんなにいい家に住んでいたのかと気が付かされます。風通しがよく、漆喰の壁が湿気を吸ってくれるので結露もありません。

★ 祖父母の着物を着ると、昔の物語がよみがえる

―柴田さんは、着物を素敵に着こなしておられる印象もありますよね。

家を建てたことをきっかけに、着物にも目覚めました。海外からの来賓客の民族衣装姿に惹かれたのも理由です。最初は自分で着られなかったので、母の着物を借りて練習しました。あるとき母の実家に置かれた開かずのたんすを開けてみることになり、そうしたら大正時代か昭和初めごろの花嫁衣装や喪服など古いものがたくさん出てきたのです。東京に持ち帰って着物の先生に見てもらうと「これは着られるから」と言われ、振袖を訪問着にして余った袖は帯にしました。ねずみ色の着物が２着あったのですが、洗い張りしてきれいになったら、緑色と紺色で生地も薄くて柔らかくとてもいいものでした。女物の着物だと思っていたら一方は男物を女物にしていたことが分かり、どうやら早死にした祖父の着物を祖母が仕立て直していたようです。２つの着物を組み合わせて着ていると祖父母が見守ってくれているような、昔の物語がよみがえってくるような気がして、いいものを再生できたと思っています。昔の人の手仕事で丁寧に作られた上質な着物が、今もどこかのたんすに残っていると思います。それを是非再生して下さい。もったいないです。古い着物はテーブルセンターや壁掛にしても綺麗で、祖母の帯だと思えば多少の解れも気になりません。裄丈が短くて着られないと思うようなものでも、継ぎ接ぎすれば何とでもなりますから。我が家には、祖父の襦袢で作ったクッションカバーもあり、和柄がかっこいいです。今、着物は私たちの生活からどんどん遠ざかってしまいました。古くからの職人によって技術が継がれてきた日本文化を絶やしてはいけません。

テレビの仕事でいった「アンティークの旅」は温故知新そのものでした。海外ののみの市に出かけて色々なものを買うという番組でしたが、そこで出会った外国の人たちは、昔から家にある家具やアクセサリーなどを、本当に大事に使ってきた人ばかりでした。のみの市は生活の中で自然にリサイクルやリユースが行える場所で、私ものみの市で買ったアンティークのブローチを帯留めにしたり、お皿も使っています。日本にも再生可能なものはたくさんあります。私も開かずのたんすを今から修理に出して使おうと計画しています。新しくておしゃれなものも素敵ですが、昔の人が使っていたものを再生すれば、新しい思いが生まれます。私はそういう生活がいいなと思っています。若い人も古いものの魅力に気付き、リメイクや修理をして使ってくれる人がいたらいいですね。

富山県の人は真面目と言われるし、地に足をつけて生活するのが好きで、本当に素晴らしいと思っています。自分の身の丈に合った生活をするのは人間として本当に正しいことですし、SDGsやRethinkもまさにそれです。自分の周りの古いものを少し変えるだけで、気持ちや意識も変えられますよ。

★ 東京に出たからこそ、富山のよさに気付く

―柴田さんにとって、富山は落ち着く心の源ということが伝わってきました。改めて、富山とはどういう存在ですか。

東京に出て初めて富山のよさを知り、分かってよかったと思っています。青春時代は、面白いことはすべて東京にあると思っていました。確かに刺激的で文化もたくさんあります。しかし落ち着くかという部分では、だんだんそうではなくなってきています。帰省して富山の空気を吸うと、やっぱり美味しいと感じます。湿気を帯びた空気が肌にいいことも、離れてみて分かりました。「富山は人柄がいいね」「安くて美味しいものがいっぱいあるね」という声を東京で聞くと誇らしいです。普段から、お中元やお歳暮に富山の美味しいものをいっぱい送ります。富山の人は丁寧な仕事をするので、手間暇かけたものが届きますから。それが富山の人を応援することでもあり、富山のよさを最大限に自慢できることだとも思っています。

―県外の方に「富山へ行こう」と思ってもらうためには、どのような力が必要だと思いますか？富山の人へのメッセージもお願いします。

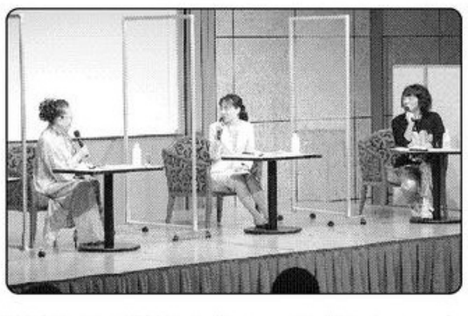
富山でも仕事をするようになって感じているのは、富山にも知らないことや行ったことのないすごい場所があるということです。富山県で暮らしていても、富山を知らない人がいっぱいいるのではないかと感じていて、私も余裕ができたら行きたいところがいっぱいあります。

富山県の人が幸せに暮らしていたら、ここは知らないうちに人が集まってくる場所になると思います。「なーん、富山ちゃなんもないが」と言っていては駄目ですよ。好きなところやよく行く場所を教えてあげるという気持ちで伝えれば、県外の人は驚くほど感動してくれます。

テーマ「Rethink富山～大自然の恵み。『食』がもたらす幸せ。富山県のPRで大切なこと～」

モデレーター

パネルディスカッション出演者　柴田 理恵氏（女優・タレント）、横田美香氏（富山県副知事）、パークマンサー氏（アーティスト・農家）、魚津悟司（北日本新聞社 論説委員長）



富山の刺し身は、新鮮で美味しい

魚津　富山の食文化の特色と食の魅力をどのように考えていますか？

横田　富山は3,000m級の立山連峰から流れる雪解け水が、深さ1,000mの富山湾に注ぎ込み、多彩な魚介が獲れます。コメ、果物や野菜は、品種改良が重ねられ、どんどん美味しくなっています。時代ごとの人々が豊かな食文化を育んだ上に、今の食は成り立っています。

パーク　東京にいるときはお刺し身をスーパーで買うことがありませんでしたが、富山は朝獲れの魚を安く売っています。20年間富山を離れ、今は若いころ気付かなかった素敵なものに感動しています。

柴田　富山の人は、角が立った新鮮なお刺し身が当たり前だと思っていますが、そうではありません。新鮮な魚で作った昆布締めは富山にしかないので、糸引いているのが最高の印と伝えながら人に送っています。水がいいので、魚も野菜も、コメも酒も美味しくて最高の場所です。

横田　昨年から富山で暮らし始めました。自宅に帰ってお刺し身を食べながら日本酒を味わうのが至福のときです。昆布締めは、最初は何が入っているか分からなくて、魚の名も独特なので買うのをためらいましたが、すごく美味しいですね。中身を見せながら売るのも、県外の人向けにはいいと思います。

作ることも、発信も大切

魚津　富山の食の販路拡大に向けた考えを聞かせてください。

柴田　富山の人は昔ながらの美味しいものを食べて育っているので、食文化や味のレベルはとても高いです。自分たちの食文化に自信を持ってほしいです。

パーク　農作物を育ててオンラインの八百屋で販売していますが、話題づくりがとても大切です。チャレンジしながら認知度を高めたいです。

横田　東京のアンテナショップで、県の食を発信しています。昨年は新幹線で朝獲れの魚介を運んで販売しました。県では「とやま輸出ジャンプアップ計画」もスタートさせ、日本海側の航路も使って農林水産物の輸出を５年間で10倍にする計画を立てました。さらに農林漁業を応援する仕組みを作っていきたいです。

富山の食文化を深化させる

魚津　次の時代に向けて、幸せをもたらす富山の食の価値をどのようにPRすればいいと思いますか？

パーク　つい先日、富山えごま伝道師３年目就任の話題が全国ニュースになり、大きな反響がありました。作るだけ、売るだけではなく、メディアに出ないと広がらないこともあります。今は自分で情報発信できる時代なので、農作業を配信しながら、育てる過程を見てもらい、僕の農業を自分ごとのように感じてもらっています。

横田　観光客へのおもてなしも必要です。美味しいものを食べれば、ほかの人にも宣伝してもらえます。

柴田　地元の人に、富山のものの美味しさを改めて感じて欲しいです。私が子どものころは、レトルトもファーストフードもなく、富山のものを当たり前に食べて美味しいと感じていました。今は、ばあちゃんの作った煮しめがおいしかったと思えます。富山の魚やコメを子どものころから食べることが、10年後、20年後につながるので、そうやって食文化が将来に継がれればいいと思います。

横田　食文化は深化します。昔から引き継がれたものの上に、売り方や食べ方の工夫、ブランド化が積み重なって、食文化はできています。全国の人が富山で農林漁業にチャレンジしたいと思えるような場所にしたいです。

主催／北日本新聞社　後援／富山県、富山県教育委員会、富山市、富山商工会議所、北日本放送、とやまソフトセンター、富山シティエフエム
協賛／Rethink PROJECT（Rerthink PROJECTはJTがパートナーシップを基盤に取り組む地域社会貢献への取り組みの総称です）

Rethinkフォーラムホームページ　https://rethink-pjt.jp/forum/index.html　Rethinkフォーラム　検索