



IKE·SUN PARK

PAPER issue 02

p.04 **A Day In The Park**
イケ・サンパークのある1日

p.03 **Park Guide**
イケ・サンパーク イラストガイド



p.09 **Stories from Farmer and Chef**
生産者とシェフから見た
ファーマーズマーケットの魅力



p.10 **KOTO-PORT Concept**
小商いを応援する。
公園だからできることを。

p.06 **The People Behind The Park**
公園をつくる人たち



p.08 **Farmers Market Concept**
東池袋に、この場所ならではの
新しいファーマーズマーケットを



p.15 **To Prevent Disasters**
公園と防災／防災減災はじめての一步



p.16 **Neighborhood Map**
公園周辺マップ

地域の暮らしとつながる
新たな公園、東池袋にオープン。

p.11 **KOTO-PORT People**
コト・ポート出店者紹介



p.14 **Community Garden**
公園で野菜とコミュニティを育てる



IKE·SUN PARK

イケ・サンパーク

公園がある、 地域の新しい暮らし。

2020年、多彩な魅力があふれる東池袋に
“としまみどりの防災公園”
(愛称 IKE·SUNPARK) が誕生。

身近に公園があるこれからの暮らしに
想いを巡らせてもらうために、開園に合わせて
この『IKE·SUNPARK PAPER』をつくりました。

IKE·SUNPARK (イケ・サンパーク) では
どんなことが始まって、その活動は
地域での生活にどんな変化や魅力をもたらすのか？

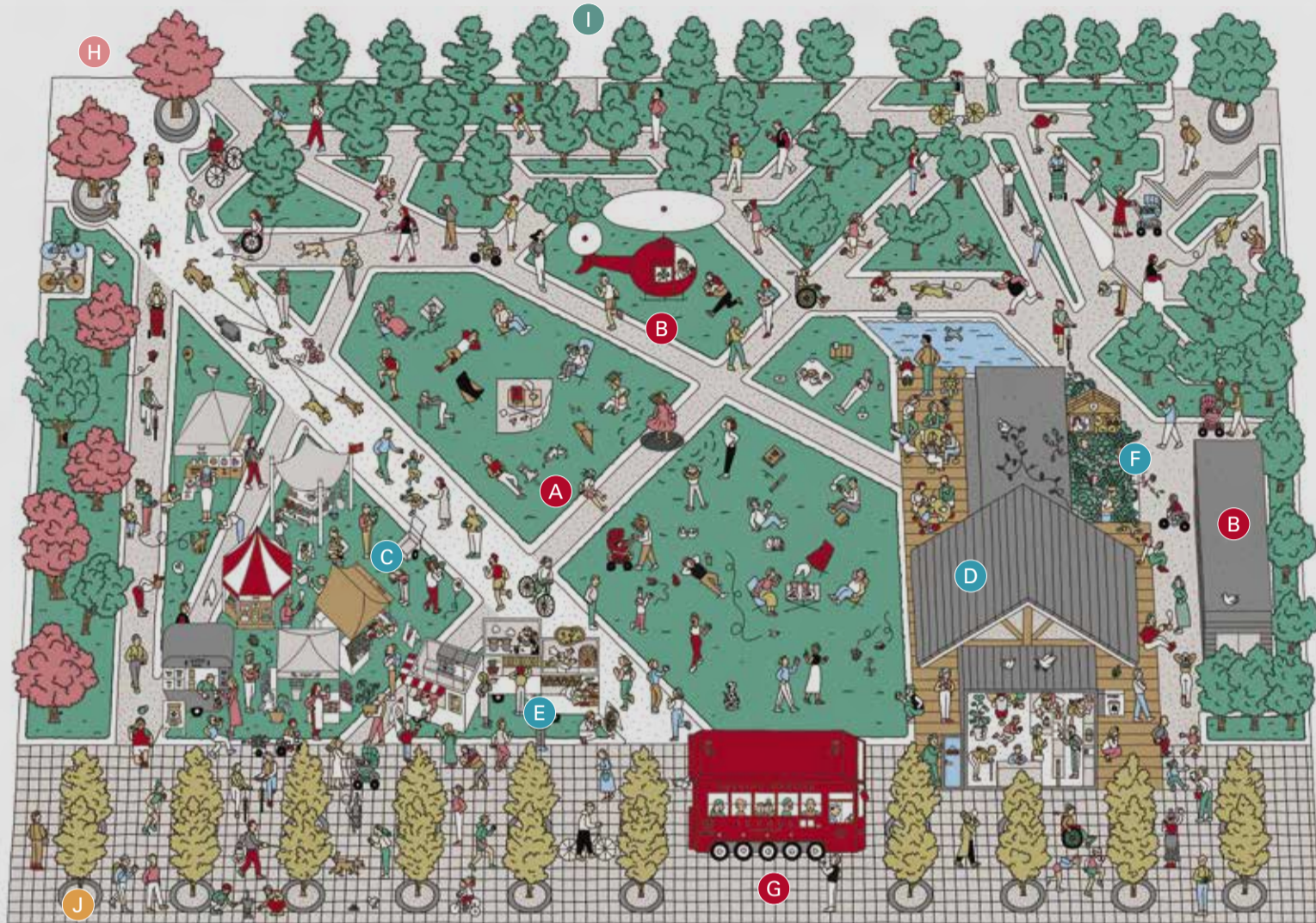
issue 02 の今号では、公園で行われる取り組みや
携わる人たちのインタビューのほか、
防災における公園の役割などをご紹介します。

IKE·SUNPARK PAPER issue 02 | INDEX

- | | |
|---|--|
| p.03 Park Guide
イケ・サンパーク イラストガイド | p.10 KOTO-PORT Concept
小商いを応援する。
公園だからできることを。 |
| p.04 A Day In The Park
イケ・サンパークのある1日 | p.11 KOTO-PORT People
コト・ポート出店者紹介 |
| p.06 The People Behind The Park
公園をつくる人たち | p.14 Community Garden
公園で野菜とコミュニティを育てる |
| p.08 Farmers Market Concept
東池袋に、この場所ならではの
新しいファーマーズマーケットを | p.15 To Prevent Disasters
公園と防災／防災減災はじめての一步 |
| p.09 Stories from Farmer and Chef
生産者とシェフから見た
ファーマーズマーケットの魅力 | p.16 Neighborhood Map
公園周辺マップ |

PARK GUIDE

イケ・サンパーク イラストガイド



※イラストはイメージです。

公園から街が変わる。 公園が街を守る。

飲食や物販などの小型店舗

“KOTO-PORT”が8月以降順次オープンし、

秋からは、旬の野菜や果物を

農家さんから直接買える

ファーマーズマーケットが毎週末開催。

テラスのあるカフェも秋以降オープン予定で、

広い芝生とともに、東京の新しい

EAT GOOD PLACEとなります。

そして、イケ・サンパークには

地域とも連携して災害に備える

防災機能があります。

園内で起きるコト、集まるヒトによって

生み出される文化が街へと広がっていくことで、

みなさんと一緒により良い暮らしを育む

新しいカタチの公園になることを

目指しています。

A GROUND 芝生広場

芝生広場は約6500㎡で、広々と過ごしていただけます。災害時には、発災直後は一時避難場所として、その後はヘリポート・物資集積拠点として機能します。

C FARMERS MARKET ファーマーズマーケット

食は私たちの生活に欠かせないライフラインです。想いを持った農家さんから旬の野菜や果物を直接買える贅沢を地域の日常に取り入れます。

E KOTO-PORT コト・ポート

新しく公園で事業に挑戦したい方々の受け皿として運営する小型店舗。将来的に公園の外に羽ばたき、街を盛り上げてくれることを期待しています。

G IKEBUS イケバス

池袋の街を縦横に結ぶ赤い電気バス、IKEBUS が街なかをゆったりと走ります。

I JAPANESE WHITE OAK シラカシ

シラカシ並木は火災の際に、延焼を防ぎます。

B ANTI-DISASTER MEASURES 防災機能

災害時に備えた非常用トイレ、消火用水確保のための深井戸、ヘリポート等が整備されることで、もしもの時にも安心な環境を地域に提供します。

D CAFE カフェ

公園という環境の中、朝食から始まる街の憩いの場（サードプレイス）として、すべての年齢層の方に利用してもらえるお店にしていきたい予定です。

F COMMUNITY GARDEN コミュニティガーデン

みんなで花や野菜を育て、日々の水やりには雨水を使い、園内の落ち葉から堆肥をつくる。できることから都市での自給をめざしていきます。

H SAKURA サクラ

春には造幣局の歴史を受け継ぐサクラが咲きます。

J GINKGO イチョウ

約170m 続くイチョウ並木が季節を彩ります。

※当ペーパー発行時点での計画で、今後変更となる場合があります。

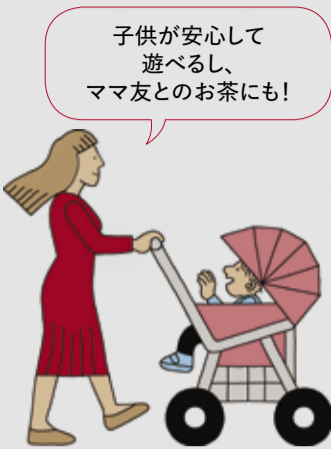
△ DAY IN THE PARK

イケ・サンパークのある1日

この公園でできること

公園の周辺地域で暮らす人、働く人、学ぶ人。イケ・サンパークができたことで、毎日の生活に少しずつポジティブな変化が生まれてきそうな予感です。6組の異なる人たちの、新しい公園とともにあるこれからの暮らしのイメージを見てみましょう。

子育て世代、2児の母 さつきさん



女性 35才

さつきさんの楽しみは、次女の保育園のママ友との情報交換。今日もこれから新しくできたイケ・サンパークでランチを兼ねたお茶会がある。最近の社会の状況から、こうした楽しいひとときにも少し変化があり、ママ友とも屋外で集まるこが増えてきた。コト・ポートでは軽食やドリンクなど、それぞれ好きな店舗のメニューを頼めるのも楽しい。密じゃない、息づける場所が近くにできてよかったと、ママ友たちの間でも評判になっている。また、カフェにはテラス席があるのも、子供と一緒に来る時にうれしいポイント。子供たちの遊び場としても芝生は広く、お店や管理事務所もあって、大人の目も行き届くこの公園なら安心。子供たちもしばらく家にいる時間が長かった分、外で遊べて楽しそうだ。他にも近所の幼稚園児たちが芝生を走り回っているのが見える。

先日、公園のウェブサイトをみて参加した子供たちへの本の読み聞かせも青空の下、なごやかな雰囲気だった。地域住民がイベントの企画もできるみたいなので、今度、ヨガ教室の相談を公園にしてみようかなと、さつきさんも考え始めている。

TIME LINE 平日

07:00～08:00.....起床、朝食、子供たちの準備
08:00～14:00.....娘を保育園に送り、パート先に出勤 or 家事、ヨガ
14:00～16:00.....ママ友とコト・ポートでお茶 ☺
16:00～17:00.....買い物と娘の迎え
17:30～18:30.....夕食準備、夫の帰宅
19:00～20:00.....家族で夕食
20:00～22:00.....夕食の片付け、風呂、子供たち就寝
22:00～00:00.....テレビ、家事、就寝

PROFILE

結婚を機に大塚へ引越し、今では2児の母のさつきさん。子育てに追われ慌ただしい日々が続いていたが、今年の春、長男が小学校へ入学。少し時間に余裕ができたことで、パートタイムの仕事を始めて日々の生活にも変化が生まれた。

豊島区大塚 在住10年
夫35才、息子7才、娘2才の家族4人暮らし
職業：主婦、パートタイマー
好きなこと、最近関心のあること
ママ友とお茶、子供たちの進路、買い物、料理、ヨガ

東池袋のタワーマンション在住 桂さん



男性 42才

夜の8時、妻と仕事帰りに合流して夕食後、もう一杯だけ飲みたいね、とやってきたのは飲み屋じゃなくてイケ・サンパーク。最近、住んでいる東池袋のタワーマンションに帰る前に立ち寄っての一杯が気に入りのパターンになっている。休日にも買い物帰りにランチをしたり、一緒にお酒を飲むのも大好きな2人だが、繁華街まで出るのをおっくうだし、かと言って、家の周りだと選択肢が少ない。そんな悩みを解決してくれたのが、自宅の近くに新しくできた公園の中にあるコト・ポートだ。手軽かつ、食への意識も高い2人にも満足できる内容で、平日の夜でも週末の日中でも立ち寄りやすいスポットだ。開放的なオーブンスペースで飲んで食べられるのも気持ちがいい。

今年リモートワークが増えたこともあり、休憩する場所としてもうってつけ。最近、お腹周りが気になり始めたから、時間を見つけて愛犬のトイプードルと公園をウォーキングするのも悪くない。この地域なら楽しく快適に長く暮らせそうな気がしている。この前、公園で訓練しているのを見た地域の消防団の活動にも興味が出てきている桂さんだった。

TIME LINE 休日

08:00～09:00.....起床、朝食
09:30～10:30.....犬の散歩がてらファーマーズマーケットで買い物 ☺
11:00～12:00.....買った食材で昼食準備
12:00～13:00.....自宅でランチ
14:00～16:00.....池袋駅前で買い物。途中から夫婦それぞれ別の店へ
16:00～18:00.....妻とコト・ポートで合流して一杯 ☺
18:30～20:00.....自宅で夕食
20:30～23:00.....映画鑑賞など趣味の時間、その後就寝

PROFILE

3年前のタワーマンション購入を機に、池袋に引っ越してきた桂さん夫婦。共働きの2人にとって、勤務地へのアクセスの良さは外せない条件だった。案の定、通勤時間は短縮されて仕事も効率化。プライベートの時間にも余裕ができた。

豊島区東池袋 在住3年
妻38才と2人住まい
職業：会社員
好きなこと、最近関心のあること
外食、映画鑑賞、ダイエットで始めたランニング、料理、愛犬の世話

大学卒業後、池袋勤務3年目 桃子さん



女性 25才

同僚とのランチが毎日の楽しみ桃子さん。オフィスの近くに新しくできた公園はコト・ポートという飲食店もあって、晴れた日にはびったり。屋内での仕事からの気分転換にもいい。今日は先輩と一緒に、ランチ後は公園でアイデア出しの打ち合わせの予定。今度の新プロジェクトの顔合わせ的なミーティングも、フレッシュな空気の公園でしてみませんか？と提案しようと思いついた。

池袋で働き始めて3年目。少し前まで学生時代の友人とは新宿や渋谷に足を延ばすことが多かったが、公園ができてからは休みの日に池袋で過ごすことが増えてきた。のんびり公園で過ごす休日は友人からも好評。お酒も飲めるから、昼からお酒をいただくことも。公園をきっかけに、池袋をより身近に感じられるようになった気がしている。

今日も仕事の後に友人との予定あり。1時間遅れると連絡が来たので、待ち合わせは公園にして、先に1人で飲み始めることに。これまでは少し空いた時間を1人で過ごすのに困ることもあったけど、公園はいつでも誰でも立ち寄れる。友人が来たらずい飲んだ後、大塚駅の方まで歩いて行ってハシゴ酒するのもいいかもしれない。

TIME LINE 平日

07:00～08:00.....起床、朝食
09:00～12:00.....オフィスで仕事
12:00～13:00.....会社の近くでランチ
13:00～13:45.....公園でコーヒーを飲みながらアイデア出し ☺
14:00～18:00.....オフィスに戻って仕事
18:30～19:30.....コト・ポートで友人と待ち合わせて1杯 ☺
20:00～21:30.....大塚駅周辺まで歩いてハシゴ酒
22:00～23:30.....帰宅、就寝

PROFILE

大学入学と同時に上京。卒業後、池袋が勤務地になり、学生時代に慣れ親しんだ吉祥寺から職場に近い練馬に引っ越してきた桃子さん。社会人生活も3年目になり、生活にも慣れてはきたが、新しい刺激も求めている。

練馬区練馬 在住3年
1人暮らし
職業：池袋勤務の会社員
好きなこと、最近関心のあること
ショッピング、音楽・映画鑑賞、友人との旅行、外飲み

※人物の名前や設定は架空のもの。名前は、イケ・サンパークの植物にちなんでいます。ベトナム人の男性の名前「ニャット」は漢字では「日」で、光や輝きを意味します。

Δ DAY Δ DAY I N T H E P A R K

IKE・SUNPARK PAPER issue 02

東池袋育ちの料理人

万作さん

男性 70才



散歩コースだけでなく、食材も買えるのか。孫と来るのが楽しみだ

万作さんの日課は毎朝欠かさず散歩だ。10年前に健康のために始めたのがきっかけで、今では日々変化する街並みを観察するのが一つの楽しみになっている。家から歩いて5分の場所にできた新しい公園、イケ・サンパークはお気に入り。散歩コース。周回コースだけでなく芝生をつなぐ道もあるから、長時間歩いていても飽きないことはポイントだ。朝は5時から開いていて、ライトアップもされているので、早朝の散歩も心配ない。店の昼休憩に買い出しが早く済むと、息抜きに公園で過ごすこともリラックスできる貴重な時間となっている。

この前は、年に数回訪ねて来る孫たちを初めて公園に連れてきてみた。わざわざ車や電車で遠出しなくても、広々とした場所で孫が遊ぶ姿を見守ってられるから安心だ。先週末、いつもより遅い時間に公園を散歩すると、何やらファーマーズマーケットという野菜や加工品のマーケットでにぎやかだ。農家さんから聞くこだわりトークは、料理人としても刺激になる。万作さんの店でも近々、ファーマーズマーケットで仕入れた野菜を使った新メニューが登場するかもしれない。

TIME LINE 休日	
06:00 ~ 07:00	公園を散歩
07:00 ~ 08:00	朝食、新聞を読む
10:00 ~ 11:00	ファーマーズマーケットで仕入れ
11:30 ~ 14:00	昼食、息子夫婦のお迎え
14:30 ~ 17:00	孫と公園で遊ぶ
17:30 ~ 20:00	夕食と家族団らん
20:30 ~ 21:00	息子夫婦のお見送り
21:00 ~ 22:00	夜の散歩と就寝準備

PROFILE

生まれも育ちも東池袋。副都心と言われるようになった池袋の変遷とともに、歳を重ねてきた万作さん。家業の飲食店を継いで、今も厨房に立つ。子供たちは独立し、今は妻と2人住まい。

豊島区東池袋 在住70年
妻66才と2人住まい
職業：飲食店経営
好きなこと、最近関心のあること
散歩、登山、新聞、テレビ、孫とのビデオ通話

池袋周辺の大学に通学

桜さん

女性 21才



公園の活動を手伝いながら、就活するのモアリ？

大学生の桜さんは、週3回の授業と週2回のアルバイトで、池袋に通っている。アルバイト先の近くに公園ができることはSNSで知り、園内のコト・ポートがオープンしてからは、バイト終わりに仲間を誘って食事をして帰る楽しみが増えた。大学生活とアルバイトは充実しているものの、卒業後の進路について考え始めた桜さん。「池袋にいる時間は長いし、この地域で何か将来にもつながる新しいチャレンジができないかな」。普段の休日は家でゆっくり過ごすことが多いが、考え事でモヤモヤしてしまう日にはリフレッシュしに公園へ行くことにしていた。すると、週末なのでファーマーズマーケットが開催されていた。

食や環境への関心が高い桜さんは、マーケットに並ぶ旬の野菜を思わず手に取る。出店農家さんとの話も弾み、マイバッグいっぱい野菜や果物を買った。芝生に座って、買ったばかりのフルーツをかじると、みずみずしくて美味しい。そういえば、園内で野菜を育てられるコミュニティガーデンが始まったんだって、と最近見たSNSの投稿を思い出す。「この公園の活動でボランティアやインターンをしてみるのもいいな」。

TIME LINE 休日	
08:30 ~ 09:00	起床
09:00 ~ 11:00	朝食、家事
11:00 ~ 13:00	就活についてネットで検索
13:00 ~ 14:00	昼食
15:00 ~ 16:00	ファーマーズマーケットで買い物
16:00 ~ 17:00	公園の芝生広場でつろぐ
18:00 ~ 20:00	帰宅、大学の課題
21:00 ~ 23:00	読書、ポッドキャストを聴く、就寝準備

PROFILE

3年前、名古屋から大学進学のために上京。大学とアルバイト先が池袋周辺にあり、週5日ほどはこの地域で過ごす。健康志向のカフェでアルバイトしていて、自身も日々の食事は健康や環境に配慮している。就活の時期も近づき、食や環境への関心を生かした仕事ができないか考えている。

新宿区高田馬場 在住3年
1人暮らし
職業：大学生
好きなこと、最近関心のあること
食、環境、卒業後の進路、海外ドラマ、音楽鑑賞

ベトナム出身、飲食店勤務

ニヤットさん

男性 30才



休日はガーデンでベランダ菜園の勉強。新しい人との出会いも！

ベトナム出身のニヤットさんは学生の頃から日本の文化に興味があり、5年前に日本で暮らし始めた。今では大塚駅近くのベトナム料理店で働き、雑司が谷の自宅から自転車で通っている。仕事終わりに近くにできた公園まで自転車を走らせてみると、すでに閉園していたがライトアップが美しい。そこで後日あらためて、休日にパートナーを連れて公園へ。コト・ポートにベトナム料理のお店があるのを見つけ、2人でランチにいただくことにした。店員の話によると、この公園では時々、大きめのイベントも開催されるといふ。将来、ベトナムの食と日本をつなぐフェスティバルなんてできたらいいな、と夢が膨らむ。

食後に園内を散歩していると、コミュニティガーデンがあることを知る。最近ベランダ菜園を始めたニヤットさんは興味を持ち、ガーデンの活動に参加。おばあちゃんや学生、親子連れなど、集まった人たちと一緒に畑の世話をしていると会話も弾んだり、ふしぎと互いの距離が近くなるものだ。近所で趣味や価値観が近いコミュニティを探していたニヤットさんだったが、ここならいろんな人たちと知り合えそうだ。

TIME LINE 休日	
08:00 ~ 09:00	起床、朝食
09:00 ~ 12:00	家事やベランダ菜園の世話
12:30 ~ 13:30	コト・ポートでパートナーとランチ
14:00 ~ 16:00	コミュニティガーデンで野菜の世話
16:30 ~ 19:00	帰宅、家でつろぐ
19:00 ~ 20:00	夕食
21:00 ~ 23:00	母国の家族とビデオ通話、就寝準備

PROFILE

5年前にベトナムから来日。雑司が谷に住みながら大塚の飲食店で働き、休日はパートナーと散歩や買い物に出かけることが多い。勤務先のベトナム料理店では同郷の従業員や常連のお客さんとの良いコミュニティがあるが、価値観の近い人たちとの新しい出会いも求めている。

豊島区雑司が谷 在住5年
1人暮らし
職業：大塚のベトナム料理店勤務
好きなこと、最近興味のあること
ベランダ菜園、自転車の街乗り、買い物、ギター演奏、建築

THE PEOPLE BEHIND THE PARK

公園をつくる人たち

UR都市機構 東日本都市再生本部

手塚慶太さん



まちづくりの中心に公園を
都市で求められる生活環境を目指して



手塚慶太
独立行政法人都市再生機構
東日本都市再生本部
事業推進部 事業推進第1課担当課長

世

界規模の感染拡大が発生している今、都市で生活する人たちにとって、暮らし方や都市のあるべき姿を考える一つのターニングポイントにあると言える。「コロナウイルスの感染拡大が、現時点でも私たちの生活に少なくない影響を与えていますし、今後の社会のありようにも大きな影響を与えるものと考えられます。そうした状況で、都市のあるべき姿を考えるというのは難しい面もあります。ただ、個人の考えですが、コロナウイルスの影響により、徒歩圏内の生活環境がより大事にされるようになるのではないのでしょうか」と語るのには、UR都市機構(以下、UR)の手塚慶太さん。URは東池袋エリアでイケ・サンパークを含む造幣局地区だけでなく、隣接する東池袋四・五丁目地区など、複数のまちづくりに関わっている。

鉄や都電など交通機能も充実したエリアだ。イケ・サンパークからだとはJRでは池袋駅よりも大塚駅からの方が近く、副都心線だと池袋駅と雑司が谷駅でほぼ同じ距離感。「地図を見ればわかることではありますが、少なくとも私は造幣局地区を実際に担当するまでは、池袋駅が最寄り駅だと思い込んでいました」と笑いながら手塚さんは話す。「今後、イケ・サンパークが人々の注目を集めることで、そうした東池袋エリアの利便性もより一層再認識されるのではないかと考えています」と続けた。「そして、コロナ後に求める生活環境の重要な要素の一つに、公園もあるのではないのでしょうか。そんなタイミングに東池袋にはイケ・サンパークができるんです」。

そうだ。「そうしたところも踏まえつつ、今後の東池袋エリアにおいてはイケ・サンパークが中心になると考えています」。確かにイケ・サンパークは物理的にエリアの中心に位置しているというだけでなく、その規模から、人々の行動にも大きな影響があることが予想される。「URではイケ・サンパークの使い方を周辺のまちづくりに活かしつつ、逆に周辺のまちづくりから、イケ・サンパークの新たな使われ方が生まれるようなまちづくりができればと考えています」。そんな風に手塚さんの話を聞いていたら、安心かつ、にぎやかな生活環境が東池袋には待っている気がしてきた。

「今後、イケ・サンパークが普段、人々に使われる中で、新しい公園の使われ方が育っていくことも期待しています」と手塚さんは締めくくった。イケ・サンパークでは公園が街の中心になって、これからの東池袋での暮らしを豊かにしてくれることを願って。



地域にとって念願の防災公園を
日常にも欠かせないにぎわいの中心に

小堤正己さん

豊島区都市整備部



地域に暮らす人々や、携わってきた多くの人たちの思いが込められたイケ・サンパークの開園。それぞれの立場で尽力してきた方々の中から、UR都市機構の手塚慶太さん、日比谷アメニスの渡邊佳菜子さん、豊島区都市整備部の小堤正己さんの三人にお話を聞いた。



Photography_ Naoto Date

日比谷アメニス



渡邊佳菜子
株式会社日比谷アメニス
コミュニティビジネス運営部

子供の頃から街の中に緑をつくることに憧れ、やがて興味は緑を活かすことへ。公園の仕事に携わるのは9年目。イケ・サンパークに携わってきた3年間はコンセプト検討から設計、施工、管理まですべての工程を間近で見てきた。休みの日は街歩きすることも多く、それぞれ個性がある大塚の飲み屋をはしごするのもお気に入り。

渡邊佳菜子さん

公共空間の新しい可能性を探る
公園はもっと楽しくなる

※都市公園に民間の優良な投資を誘導し、公園管理者の財政負担を軽減しつつ、都市公園の質の向上、公園利用者の利便の向上を図るため導入された、公園の新たな整備・管理手法。

これからの未来に向けた公園のあり方とは。イケ・サンパークで企画から施工、管理まで一括で携わる日比谷アメニスの渡邊佳菜子さんは、「イケ・サンパークで予定されている数々の試みは、全国的に見ても新しいチャレンジで、公園という公共空間の新しい可能性を探るものです」と語る。

近年、公園の中にカフェやレストランなどの商業施設が建つのは珍しいことではなくなってきた。ただ、これまでの事例では、最初から集客や売上が見込める好立地・好条件であることが多かった。そのため全国的に見ると、今主流の手法では条件が合う公園は少なく、同じように展開していくのは難しい。「今後、全国各地の大小様々な公園のより良い姿を考える時に、地域の特徴やニーズに合わせて、あるべき姿は変わるはず。それぞれの場所に合った手法を、根底のところから考えていきたい」と渡邊さんは考えている。公園はパブリックスペースだ。新しい魅力を生み出すための方法が、商業施設開発と似た発想だけでは物足りない。「もっと公園であるからこそその可能

性を探りたい。手法、選択肢を増やしたい。そう思っていました」。

そんな時、2017年6月に都市公園法改正に伴うポネコ制度のガイドラインが国から発表される。そのタイミングで、イケ・サンパークの整備・運営事業者を公募していたのが豊島区だった。公募段階からこれまでに渡邊さんは、「私たちの提案は当初、予想されているものではなかったかもしれませんが、豊島区さんは南池袋公園での事例もあって、公園の可能性をすでに実感されていた。審査員の方々も柔軟で、私たちの提案に可能性を感じていただけました。私たちも豊島区さんとだからこそチャレンジできている」と振り返る。

普段から公園づくりに関わる会社だからこそ、日比谷アメニスでは公園に「ぎわい」を生み出すことと同時に、公共サービスとしての役割を保つこともとても大切に行っているという。イケ・サンパークの立地する東池袋は、住宅地と都市部の狭間。そこで求められるものとして考えたのが、「公園と普段関わりの薄い人にこそ、接点を持つ

てもらいたい。なおかつ東京にはあまりない街の余白のような環境をつくること。今回のファーマーズマーケットやコート・ポートというコンテンツは、その存在が公園と地域の日常に馴染み、そこからコミュニティが広がるイメージがありました」ということだった。そして今回、行政側もその考え、価値を受け止めた上で、これらのコンテンツが実現した。「新しい人、価値観が入ってくることでこそ、公共空間の新しい可能性も広がると思っています」。

イケ・サンパークの開園は7月11日。「コート・ポートが8月以降に順次オープンして、ファーマーズマーケットが秋から始まると、きっと公園はもっと楽しくなる。その先には、公園で育まれた楽しいことが街に広がっていくといいなと思っています」と渡邊さんは笑顔で語ってくれた。イケ・サンパークには、周辺のエリア・生活がより楽しくなるきっかけになってほしい、理想的な公園として挙げられる一例になってほしい、そんな思いが込められている。



小堤正己
豊島区都市整備部
公園計画特命担当課長

1986年の入区以来、道路関係の仕事を中心にまちづくり事業などに携わってきた。2016年から公園の仕事を担当。中でも思い入れがあるのが、イケ・サンパークや池袋西口公園、中池袋公園を含めた公園整備。イケ・サンパーク周辺エリアで好きなのは、昔と変わらず緑豊かで温かさを感じるといふ鬼子母神周辺。

移

り変わりの激しい現代社会、特に都市圏の人口が世界一の大都市・東京では、公園に求められる機能、役割も変化してきていると言える。2020年にオープンする公園、イケ・サンパークとは一体どうあるべきか？新しくできる公園は今後10年、20年とその先も、地域にとって大切な存在であってほしい、と多くの人が思うのではないだろうか。

豊島区都市整備部公園計画特命担当課長の小堤正己さんは、「イケ・サンパークに求められる役割は防災公園としての機能であり、それが核となるもの。ただ、防災公園には、防災機能に加えてにぎわいをつくり出す役割が求められています。そして、この2つの役割は決して対立するものではなく、共存できるものだと考えています」と語る。

イケ・サンパークの場合、潜在的に地域から求められている機能、役割が存在する。公園の東に位置するエリアは、日本でも有数の住宅密集地であり、歴史が長く、木造建築も多い。よく言えば古き良き街並みだが、このエリアで火災が発生した場合、地域へ甚大なダメージを与えることが容易に想像される。そのため、造幣局の移転が決まる前の昭和の時代から、防災機能を持った公園をつくってほしいという要望が地域の人たちからあったという。

このように、イケ・サンパークが防災公園としての機能を備えることは不可欠であるが、「防災機能に加えて、日常でも文化やにぎわいが発信さ

れる、楽しめる公園が求められています」と小堤さんは話す。

これからのあるべき公園の方向性を豊島区として再認識したのが、2016年にリニューアルオープンした南池袋公園の存在だという。公園を中心とした人のにぎわい、人の流れ、広がりがある池袋公園から生まれたのだ。そこでの経験が、以降の区としての公園に対する方針を決定づけた。イケ・サンパーク開園を含む公園を起点としたまちづくりは、全国的にも前例のないチャレンジとなっている。

「イケ・サンパークは今、そしてこの先、区内で生活する人の日常に欠かせない、地域を豊かにする中心になる場所として育てていきたい」

小堤さんがそう語る公園の中には、ハードの工夫だけではなく、今後ソフトが展開しやすいような工夫も詰め込まれ、常に更新され続けるコンテンツがあふれている。そんな公園は今までになかった。

イケ・サンパークの開園により、池袋の中心には前述の南池袋公園、池袋西口公園、中池袋公園と合わせて4つの個性豊かな公園が揃うことになる。その一つひとつの公園が特色を活かして、その魅力に人が集まり、人々のにぎわいが回遊してほしいというのが豊島区の思いだ。公園を中心に街がより魅力的に変わっていく——そんな状況をイメージすると、これからの池袋周辺エリアでの暮らしや街歩きがますます楽しくなっていくと思う。

FARMERS MARKET

ファーマーズマーケット

東池袋に、この場所ならではの新しいファーマーズマーケットを



イ ケ・サンパークでは2020年秋頃から、毎週末にファーマーズマーケットを開催予定です。ファーマーズマーケットでは農家さんから直接、新鮮な野菜や果物を、コミュニケーションを取りながら買うことができます。そうして気心の知れた関係となり、日々の食卓を支えられていくのは本当に豊かなことです。

「生産」と「消費」が離れてしまった現代においては、食品偽装なども問題になっています。そんな中、つくり手、買い手どちらにも魅力のあるファーマーズマーケットは今、世界中でムーブメントになり、各地に年々増え続けています。農家さんの新鮮な野菜が買える場としてだけでなく、買い出しにやってくる地元のシェフと交流する場や、パン屋さんやコーヒースタンドなど新しいチャレンジをしたい人たちが出店する受け皿にもなります。また、子どもたちの食育、環境問題に対しての身近で具体的なアプローチの場にもなるなど、多くの人たちが協力するコミュニティが広がっています。

東京では2009年に青山の国連大学前で毎週末のファーマーズマーケットが始まり、10年以上が経ちました。今では農家さんと近隣の人々を含めたお客さん、そしてシェフや様々な職人さんたちが互いに学び合い、助け合うコミュニティになっています。

青山のファーマーズマーケットを運営しているチームと連携して、ここ東池袋にも、この場所ならではの新しいマーケットをつくっていきたくと思っています。国際色豊かな池袋、素敵な個人店の多い大塚、荒川線沿いのなごやかな街並みなど……。東京の多様さが交わるこの場所に、どんなコミュニティが生まれるのか、今から楽しみです。

単に売り買いするだけのマーケットではなく、公園内にあるコミュニティガーデンとも連携して、「土を耕し、タネを蒔き、芽が出て、実がなり、収穫する」、「自然の恵みに感謝して美味しくいただく」、「余ったものは土に還す(コンポスト)」。

こうした自然の循環を体験して、楽しめるマーケットにしていきたくと思っています。



CONCEPT

野良を目指して

都市に暮らす私たちにとって、食べものは一番身近な自然。何を、誰と、どう食べるのか。それが個人の心と身体をつくるのはもちろん、ひいては社会を形づくっています。

何かを選ぶ際に、価格を大事にするのか、見た目なのか、それとも味わいを大事にするのか。つくり手、食べ手、届け手……様々な想いやシステムが交錯し、たった1個のリンゴにも社会が反映されていると考えています。

※写真は青山の国連大学前でファーマーズマーケットのものです。



ファーマーズマーケットは農家さんを中心に、料理人、職人、そして都市に暮らす人々が参加するコミュニティです。新鮮で心のもった美味しい食べものに人が集まり、そのつながりから未来をつくるクリエイティブな状況が生まれると信じています。

Food Experience

美味しさとは何か?

日本には「美味」という言葉があります。美しい味って、どんな味でしょうか? 味覚は舌で感じるものと言われていますが、美しさというのは舌だけで感じるものではないはずです。味の良さだけではない美しさを感じられる、そんな体験を Food Experience と呼び、農家さんやシェフの方々と一緒に追求していきたいと考えています。

Re-think

サステナブルな関係を目指す

これまでの流通だけでは実現できなかった、持続可能な関係性をつくることができないでしょうか。できる限りゴミを減らし、消費エネルギーを減らし、自然に還せるものは還していく。規格や見た目だけで価値が決まるのではなく、何が本当の価値なのかを考えていく。マーケットを一つの共同体と見立てて、農家さんに学び、地域の人たちと連携しながら、より持続的なあり方を模索していきます。

Hundred Works

現代の百姓との出会い

かつて農家さんは百にも及ぶ仕事ができることから、百姓と呼ばれていました。自然のリズムの中で自らの暮らしを立てる知恵を学び、現代の技術も駆使しながら多様な働き方を生み出していくこと。そんなあり方を現代の百姓「Hundred Works」と定義して、みんなで目指しています。

人を巻き込み、都心近郊で野菜をつくる

太田 太さん

Ome Farm

📍 <https://www.omefarm.jp/>

Ome Farm代表の太田太さんは、地元の池袋と農園のある青梅市で都内2拠点生活を行っている。にぎやかな池袋から車を走らせて1時間余り、Ome Farmで農作業をする太田さんを訪ねると、仲間たちと食べる「畑のまかない」をつくり始めるところだった。この日のメニューは、収穫盛りのズッキーニがたっぷり入ったカレーだ。

Ome Farmは「本当に安心できるものを都心近郊でつくる」という目標を掲げ、農業や化学合成肥料を使用せずに西洋野菜と日本の伝統野菜を栽培している。メンバーの多くが海外での居住経験があるのも特徴で、現地のファーマーズマーケットで常に地場産の野菜が手に入ったように、東京でもローカルな農産物が生産者から生活者の手に届くべきだという思いを持って都市農業を行っている。

そんなOme Farmが青山のファーマーズマーケットに出店したのは2018年。抜群の鮮度と味が認められ、出店前からすでにプロのシェフたちがOme Farmの野菜を

使っていたが、青山近辺に店を構えるシェフがマーケットに足を運んで彼らの野菜を直接手に入れられるようになり、両者の関わりはさらに深まったという。彼らの代表商品とも言えるケールなどの野菜や生はちみつは一般のお客さんにも人気で、今年2月に始めたCSA(生活者が生産者に代金を前払いして、定期的に作物を受け取る仕組み)には予想を超える100以上の申し込みがあったのだとか。

CSAの取り組みしかり、太田さんの言動からは「コミュニティ」を大切にしていることが感じられる。都心からもアクセスしやすいOme Farmには、食材の育つ環境を自分の目で見たいシェフも頻りに訪れる。また、祝日には一般の人々を農作業に招き、都市生活では機会の少ない「土に触れて自然を感じる」体験を求めるお客さんが多く参加している。その際には、採れたての野菜を使った「畑のまかない」をみんなで食べるのだ。現在は、メンバーが自由に耕して、収穫した野菜を分

け合うことができるコミュニティファームの実施に向けて準備を進めているという。

また、太田さんにとっては畑だけでなく、子どもの頃から長年住んでいる池袋のユニークなコミュニティも欠かせない存在だ。「新しい取り組みを押し付けるような形じゃなくて、地域の人を巻き込んで一緒にコミュニティをつくっていかないと面白くない」と太田さんは話す。イケ・サンパーク内でのマーケットに対する期待は、「池袋の人たちの食の意識が高まるきっかけになってほしい」ということだ。自身も2児の父である太田さんは、子どもたちのためにも、食べるものにこだわる必要性を強く語る。2019年からはともに畑いじりをするシェフが豊島区要町で運営するレストラン「0831(おやさい)」も始動し、地域の食の意識を高めたいという彼の想いがわかる。園内のファーマーズマーケットも、近隣に暮らす人々やそこに集まる人々がつながりを深め、より良い食についてともに考えて生活に取り入れるきっかけにしていきたい。



Photography_Yuki Aizawa

Stories from Farmer and Chef

生産者とシェフから見たファーマーズマーケットの魅力

ファーマーズマーケットの魅力や、コミュニティとしての役割とは。青山ファーマーズマーケットに出店しているOme Farmの太田太さんと、Galloのシェフで自らも農業をしている小川拓真さん、豊島区在住のお二人にお話を聞きました。

自ら野菜を育てる料理人が求める「つながり」

小川拓真さん

炭火焼き鳥&自然派ワイン Gallo

📍 <http://desse.info/gallo/>

農園ヘヴン

📍 @nouenheaven2017

四谷三丁目駅のほど近く、「焼鳥」と「わいん」という意外な組み合わせの言葉が書かれたのれんを掲げるGallo(ガッロ)。のれんをくぐって階段を上ると、いつものように明るく「チャオ」と小川拓真さんが出迎えてくれた。小川さんはここGalloで料理をふるまうシェフでありながら、農家として青山ファーマーズマーケットにも出店している。

料理人の小川さんが、なぜ農業をすることになったのだろうか？ 以前から、最高の食材を求めて全国各地の生産者を訪ね歩いていた小川さんは、「農家さんと、一方的ではない話をもっとしたい」と思うようになったという。どれだけ生産に関する話を聞いても、自分が経験したことがなければ共感することが難しい。そこで、Galloと他の系列店2店で使用する野菜の自社農園を2017年に立ち上げ、千葉県野田市で土壌にこだわる農業を始めた。青山ファーマーズマーケットに出店

を決めたのは「楽しそうだったから」。こうして、農業を始める前から食材の仕入れにきていたというファーマーズマーケットに生産者として関わることになったのだ。

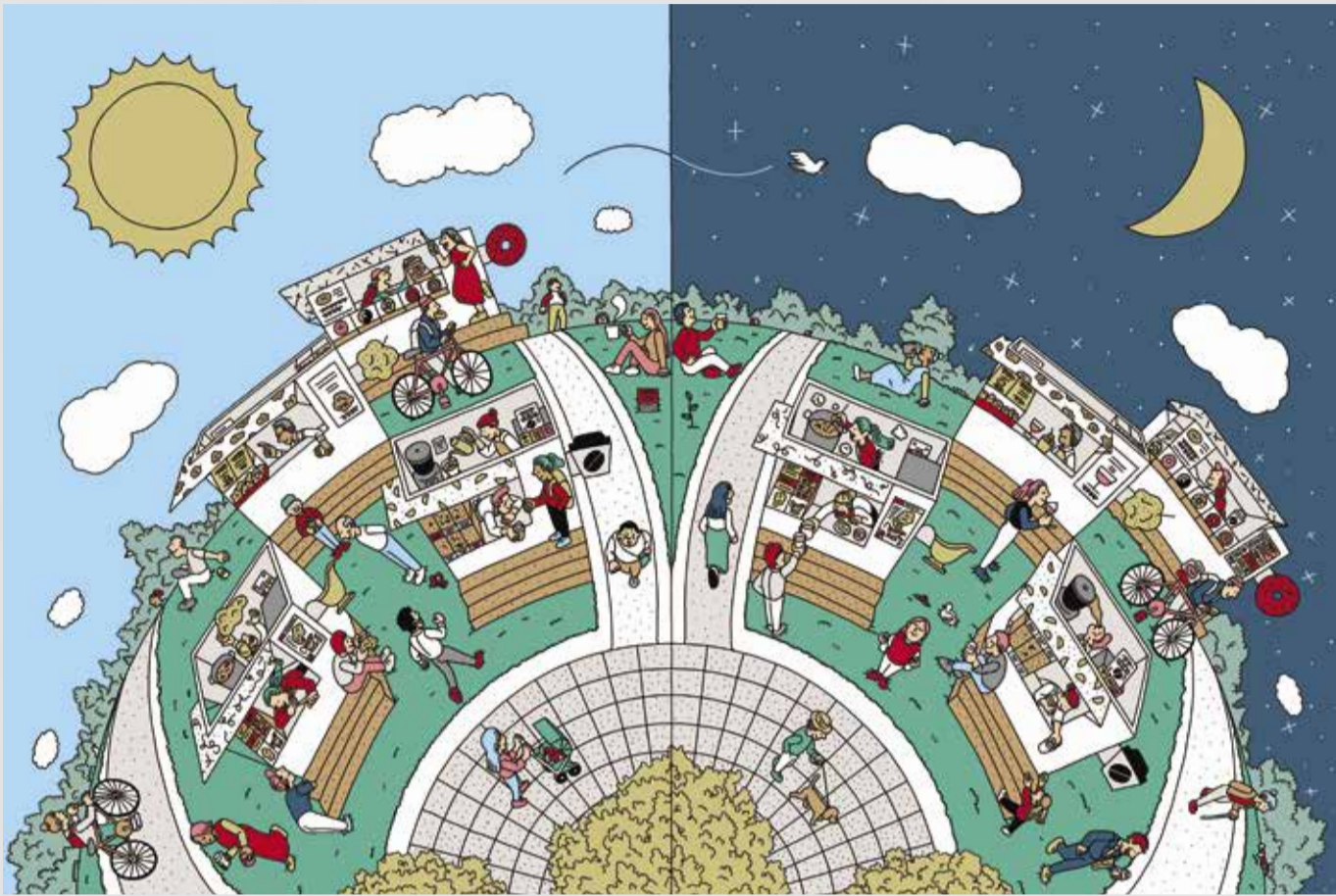
小川さんにとってファーマーズマーケットの魅力は「横のつながり」。これまで飲食業界の知り合いがほとんどだったのが、生産者、お客さん、スタッフなど、多業種・多分野の人とのつながりができたことがうれしいと話してくれた。Ome Farmの太田さんともマーケットで知り合い、今では頻りに青梅の畑で農作業をともに行っているそうだ。また、小川さんは生産者として出店するだけでなく、イベントで料理をふるまったり、ゴミを出さない買い物体験をつくる「NAKED-wasteless market-」の企画の立ち上げに参加したりと、マーケットで人々がつながる機会を積極的に生み出してきている。

数年前から豊島区椎名町に住んでいるという小川さんに、イケ・サンパークのファーマーズマーケットに期待することを聞いた。池袋は埼玉方面からも人が集まる場所なので、マーケットで買い物が増えて滞在する人だけでなく「車で来て、ドライブスルーのように買って帰る人がいても面白そう」。青山と比べると農耕地にも近いので、ファーマーズマーケットで知り合った生産者の畑にお客さんが足を運べる機会もつくれたらいいだろうという提案も。また、マーケットでは野菜が売れ残ってしまうこともあるが、「余った野菜を無駄にせず調理して保存する『セントラルキッチン』のような場所があればいいよね」と小川さんのアイデアはさらに膨らむ。園内のコト・ポートやカフェと連携し、野菜の価値を下げることなく美味しく食べられる仕組みをつくる参考にさせていただきますね。



KOTO-PORT

コト・ポート



※イラストはイメージです。

CONCEPT

小商いを応援する。公園だからできることを。

公園でしたいこと、できること、と言った
らどんなイメージでしょうか？誰もが思
い自由に過ごせるのはもちろんのこと、イ
ケ・サンパークでは、そんな公園の良さは残しな
がらも、これまでとは違う公園のあり方を目指し
ています。

その一つが「小商いや、新しい挑戦を応援する」
ということ。地域の中で、自分の好きなこと
や得意なこと生き生きと働いている人たちが増
えていけば、その街はぐっと魅力的になっていく
はず。それを応援するために「KOTO-PORT(コト・
ポート)」という小型店舗をつくり、新しく事業
に挑戦したい人たちと一緒に取り組んでい
きます。

コト・ポートは街の中に新しく物件を借りてお
店づくりをするよりも初期投資も安く抑えること
ができ、なるべく出店に関するリスクが低くでき
るように工夫しています。その代わり、公園内での
出店は期間限定。10年20年といつまでも公園の
中で営業し続けるのが前提ではなく、基盤ができ
たら、公園を飛び出て、今度は街の中でチャレン
ジしてもらいたいとも思っています。

新型コロナウイルスの影響で、私たちのライフ
スタイルは大きく変わりつつあります。そして同
時に、足元にある自分の家や家庭、そして近隣の
コミュニティの大切さにもこれまで以上に目が向
いた方も多いのではないのでしょうか。そんな中、
地元の屋台のようなスタイルのコト・ポートは、
時代にもマッチした新しい働き方だと考えていま
す。

今では代表的な日本食となったお寿司や天ぷら
なども、実は江戸時代に屋台から始まって新しい
文化になったと言われています。今回のコト・ポー
トも小さく、手軽にスタートして、街のみなさん
に喜んでもらえるように全力で取り組んでいきま
す！ぜひ応援していただけたらうれしいです。

※コト・ポートの各店舗は、8月以降順次オープン予定です。

Small Business

小商いを応援する

自分の身の丈にあったサイズで商売と生活を組み立てていくことを、大きな企業を目指すことと対比させて、小商いと呼んでいます。小商いにとって、小さいことはデメリットでも、かっこ悪いことでもありません。小さくて身軽だからこそ、本当に必要なことを考えて、無理なく取り組むことができる持続可能な形だと言えます。何かに挑戦したい、という思いに、公園がその受け皿になって一緒に取り組んでいきます。

Shops Inside of The Park

公園の中の商店街

コト・ポートは最初は4店舗からスタートし、最大7店舗まで増える予定です。一つひとつが単体のお店として存在するだけでなく、お店同士が連携した企画も考えていきます。公園の中に商店街ができるようなもの、とイメージしていただけるといいかもしれません。公園の中だけでなく、外とも連携していたらと考えています。ちなみに最初は4店舗とも飲食店なのですが、業態は必ずしも飲食店に限っているわけではありません。どんなお店が増えていくのか、私たちも楽しみにしています。

Life with The Park

日中から夜まで、日常に寄り添った楽しみを

イケ・サンパークの開園時間は朝5時から夜22時まで。今日のランチは公園で。美味しいコーヒーと芝生で一息。仕事帰りにみんなでご飯とお酒を。公園で食べるだけでなく、持ち帰って家でも楽しめます。新緑の葉っぱや、色づいた銀杏。季節の変化の中で、様々な日常の楽しみをお届けします。

PEOPLE KOTO-PORT

コト・ポート出店者紹介

ランチやディナー、くつろぎの一杯をはじめ、公園での日常をより楽しくしてくれるコト・ポートは、個性と魅力あふれる小商いの4店舗からスタート。新たなチャレンジを始める出店者のみなさんをご紹介します。ファーマーズマーケットの野菜や果物を使った、出店者さんによるレシピもぜひトライしてみてください。

KOTO-PORT People 01

あわてらす

東池袋の名店が新たなチャレンジ
泡がはじけて、街がはじける！

あわてらす

- ① @amaterasu_sake
- ② facebook.com/amaterasu.sake/
- ③ @amaterasu6912



Photography_ Naoto Date

KOTO-PORT People 02

Café Bamboo

コーヒーとバインミーで
日本とベトナムの文化をつなぐ

Photography_ Yuki Aizawa



飲

食の世界に若者が足を踏み入れる時、そこには十人十色のきっかけがある。たとえば、お金のない学生が飲食に興味を持つきっかけとして、まかない付きという求人広告がきっかけになることも珍しくはない。東池袋の名店「あまてらす」の店主、古賀哲郎さんも

初めてこの業界に足を踏み込んだきっかけはそんな動機からだった。「大好きなお酒と一緒に働けて、飯も食えるなんて、最高じゃないですか」と、古賀さんは当時を笑顔で振り返る。通っていた大学が池袋にあったこともあり、この街の居酒屋で働き始めた。

そして一度踏み入れた足が、深く、深く入り込んでいくきっかけも十人十色。うまいものを求めて、うまい酒に魅かれて。古賀さんも気がついた時にはこの世界に魅了された1人だった。知人からの紹介でその後7年半修行した大塚の「串駒」は日本居酒屋の老舗であり、この期間に学んだ多くのことが今に生きていくという。



独立後、「串駒」との距離感も考えて、池袋への出店は当初は頭になかった。しかし、高田馬場の別の物件に決める直前に池袋で「TOMOYON」の看板が目飛び込み、直感で即決。当時付き合っていた今の奥さんから背中を押されたことも大きなポイントだったとのこと。

古賀さんにとっては、大学時代を過ごした池袋への久しぶりの凱旋。それから隣の物件への引越を経て、「稲水器あまてらす」は今年で開業9年目になる。飲食の世界に飛び込んだのも、修行の道も、そして独立から9年の道のりも、自然な流れに身を任せた結果だった。

そんな古賀さんに今回のイケ・サンパークへの出店の話が舞い込んだ時、とても自然な流れに感じたという。ゆかりのある池袋。ただ、もっと面白くなるはずと古賀さんは感じていた。「公園が街を変える、そんな状況に自分が増えた時、一体どんなことを一緒にできて、池袋をどうはじけさせられるだろうか？それが

楽しみになったんです」。古賀さんの言葉に力ももらった。

今、日本酒の世界では、ペアリングという楽しみ方が一大ブームとなっている。そこでは日本酒とつまみが周到に用意され、足りないものを補い合い、間違いなく美味しい。ただ、それだけが日本酒の楽しみ方ではない、と古賀さんは言う。生産者のらしさや素材の出方によって、それぞれの特徴は良さにも悪さにもなり得る。ただそれも含めて、愛せるようになることが、飲み手が日本酒を身近に感じられることなのではないか。「あまてらす」で古賀さんが表現するペアリングは偶発的で、その時、その状況で自然な流れで出会えるものなのだ。そこにはロマンがある。

今回のテーマはスパークリング、つまり泡物。そして合わせるアテは揚げ物。全国の蔵元とのつながりを活かして、店舗限定の日本酒のスパークリングも開発予定。日本酒の新しい可能性の広がりも楽しみだ。そんな新店の名前は「あわてらす」。泡物をメインに池袋の街にはじけてほしい、そんな思いも込められている。

Café Bamboo

※ウェブサイト、SNSは準備中



べ

トナムコーヒーと聞いて、何が思い浮かぶだろう。日本では現地での楽しみ方はあまり知られていないというのが現実だ。ベトナムで栽培されるコーヒー豆は缶コーヒーやホテルの飲み放題用コーヒーの原料として世界各国から買い叩かれてきた歴史がある。そんな中、後に「カフェ・バンブー」の3人のオーナーの1人となる森島健二さんが現地でコーヒーを栽培するヤムさんと出会った。そして、ベトナムのコーヒー豆の地位を向上させたいという思いに共感し、日本でその飲み方を広めるために「カフェ・バンブー」のプロジェクトがスタートした。

ベトナムコーヒーの特徴は、国自体の歴史と密接に関わっている。フランスの植民地だった頃、フランス人が当時流行っていたロブスター種という品種の栽培を始めた。ベトナムの気候は品種の栽培には適していたが、苦味が強く、風味が弱いロブスター種はベトナム人の口には合わなかったという。そこで、ベトナムで今では一般的になっている、コーヒーに練乳を入れて甘くする飲み方が生まれたのだとか。もともとフレッシュジュースにも練乳を入れていたことから転用されたそう。異国の文化と自国の文化が混じり合い、独自のコーヒーの楽しみ方が生まれた。

では、そのカルチャーを日本に持ち込んだ時、どのような展開が起きてくるのか。「イケ・サンパークができる池袋は、ベトナム本国でもよく知られ、多くのベトナム人が暮らしている。そんな場所だからこそ、ベトナムと日本のカルチャーが混じり合い、広く知られるきっかけとして、今回の出店を決意しました。初めての出店ですが、準備はできてますよ」と、オーナーの1人、羽田野真寛さんは笑顔で語ってくれた。

今回出店するコト・ポートでは、コーヒーと並ぶ看板メニューのバインミー（ベトナムのサンドイッチ）に、週末に開催されるファーマーズマーケットの野菜を食材として使用する予定。日本の農家さんの野菜とベトナムを代表する食べもの、一つであるバインミーの融合は、彼らが目指すコンセプトにもぴったりだ。

店長としてお店に立つレ・フィン・ホンさんはベトナム人。他のスタッフも周辺に住むベトナム人、留学生、ベトナム文化に関心のある日本の学生を採用予定だ。食だけでなく、本質的な日本とベトナムの文化交流や、雇用問題への解決にも狙いがあるそう。カフェ・バンブーから、東池袋に住むベトナム人のコミュニティが広がって、日本の文化と混じり合っていく、そんな光景が近い将来生まれてほしいと羽田野さん。ベトナムコーヒーやバインミーが日本とベトナムをつなぐ架け橋になるって、素敵なお話ですね。

KOTO-PORT People 03

HIGUMA Doughnuts × SOUR the park

学芸大学のHIGUMA Doughnutsと京都のSOURが、一つのコト・ポートで共同出店。元々知り合いだったHIGUMA Doughnuts 春日井順さんとSOUR 建部修史さんが、公園で楽しいことをしたいと意気投合。子供に愛されるドーナツと大人に優しいサワーがコンビを組むと、いったいどんな化学反応が起きるのか、お楽しみに!



SOUR
<https://sour.jp/>
 @sour.jp



HIGUMA Doughnuts
<https://www.higuma.co/>
 @higumadoughnuts
 facebook.com/higuma.doughnuts/
 @higuma_doughnuts

子供も大人も。ドーナツから広がるコミュニティを公園に

公 園のそばでお店を開きたい。そんな思いは今の実店舗を始める時からあったんです」と満面の笑みで明かしてくれた「ヒグマドーナツ」の春日井順さん。「自分も子供がいるからわかるんですけど、近所の公園に家族で行く家団らんの時ほど安心する時はない。そのそばにいつもある、もう一つのやすらぎのスペースをつくれたらいいですね」。イケ・サンパークがそんな公園になっていったら、家族で過ごす時間がよりハッピーになりそうだ。

春日井さんは北海道出身。地元素材を使って、北海道を盛り上げたい。そんな思いと、カナダ留学で出会ったドーナツショップでの経験が重なった。そして、北海道の素材を使ったドーナツから街に広がるコミュニティをつくりたい、というコンセプトが出来上がった。完全な素人から始めたドーナツづくりは苦勞の連続だったという。自分で美味しいと納得のできるドーナツができるまでに約1年かかったそうだ。何度かイベント出店を経験する中で、月一で出店するようになったのが、青山ファーマーズマーケット。青山での出店はファンをつくることにもつながり、その後2016年に学芸大学にお店を構えることになる。「僕たちはファーマーズマーケットで育ったと思ってます。だから今回の出店はより思い入れが強いんです」と熱を込める春日井さん。ファーマーズマーケットの果物がシロップになって、ドーナツにかかっていたら、なんて想像するだけでもよだれが出そう。

も日々欠かせないもの。そんな自分たちが大切にしてきたことを、池袋でも大事にしたい。それが新しい場所でもコミュニティを広げることにつながると思うんですね」と春日井さんはイメージを膨らませている。

ある意味、開園後のイケ・サンパークの顔になるのは、日々営業しているコト・ポートの出店者さんだ。そして彼らが、公園と街の人をつないでいくだろう。「僕らは媒介役なんです。僕らを通して子供たちを公園に呼びたい。そしてお母さん、お父さんも一緒に来てほしい。子供たちを眺めながら、ドーナツがあれば、そこから広がるコミュニティがあるはずなんです」。子供たちが安心して遊べるイケ・サンパークに「ヒグマドーナツ」があれば、これ以上安心なことはないのかもしれない。

IKE・SUNPARK PAPER issue 02

RECIPE

「サワー専門店「SOUR」のとおきレモンサワー」



愛媛県の柑橘農家「大久保農園」の香り高いレモンを使って、どんなお食事にもマッチする爽やかなレモンサワーをご紹介します。シンプルなものだからこそ、細かいプロの技が際立つ、家飲みサワーがいつもよりグッと美味しくなるポイントを教えます。

- 材料** (1人分)
- 無農薬レモン..... 1/2個
 - キンミヤ焼酎..... 40ml
 - 炭酸水(強炭酸)..... 約200ml
 - 氷..... 適量
 - シロップ..... お好みで

- 手順**
- ①レモンをよく洗い、半分にカット。
 - ②スクイザーを使用し、ぎゅっと搾る。あまり強く搾り過ぎると苦味が出てしまうので、注意。
 - ③グラスいっぱい氷を入れ、キンミヤ焼酎、炭酸の順番でグラスに注ぐ。炭酸を注ぐ際に、強炭酸をキープするため、氷にあてないように、グラスの淵からそっと注ぐ。
 - ④マドラーをグラスの一番下まで入れ、持ち上げるようにして全体を混ぜます。この時も、炭酸が抜けないように、ゆっくりと。
 - ⑤スクイザーで絞ったレモン、レモン汁を注ぎ、完成!

〈ワンポイントアドバイス〉
 ノンアルコールで楽しみたい方は、お酒を抜いた代わりに、お好みでシロップ、コーディアル、ローズマリーなどを入れることで、オリジナルの味を楽しむことができます。

〈農家さん〉
 大久保農園 / 愛媛
 農薬不使用の柑橘を1年を通して栽培。農業の効率よりも徹底的に「美味しさ」にこだわり、納得できる味に育ったものから一つひとつ収穫する、というスタイルを続けている。

ファーマーズマーケットとも相性抜群。旬で新鮮なフルーツサワー専門店

昼

間の公園が子供たちの遊び場なのはほぼもちろんだけど、イケ・サンパークは大人たちには夜も優しい。「公園での出店という話を聞いた時、外飲みができる文化をつくってみたい。まず単純にそう思いました」。フルーツサワー専門店「SOUR(サワー)」の建部修史さんは楽しそうに教えてくれた。そして、「日本に今までなかったような場所づくりに関わりたいというのもポイントですね」と続けた。

建部さんと「サワー」の出会いは、前職時代の出張中。毎晩通っているうちにオーナーと意気投合し、3年後には一緒に仕事をしていたという。京都河原町に店を構える「サワー」では看板メニューのレモンサワーを中心に、季節に合わせて常時15種類以上のフレッシュな果物のサワーを提供。「今回、公園でファーマーズマーケットも開

催されることが出店の決め手になりました。旬の新鮮なフルーツとサワーの相性は抜群なんです」と建部さん。「3、4月はいちご。5、6月はパッションフルーツ、7月はスイカ、8月は桃にぶどう、マスカット。いちじくもいいですね。9月は梨、10月は柿でしょ。11月のザクロも人気なんですよ」。

建部さんにはサワーを通して若くてまだ世の中に知られていない農家さんを紹介したいという思いもある。「イケ・サンパークではより生産者さんと密接なコミュニケーションをとって、いろんなチャレンジをしたいですね」と真剣な眼差しで語る。ファーマーズマーケットの旬の果物と「サワー」のコラボレーションから1年中、目が離せない。

山小屋での原体験を公園で再現！ スパイスカレーの新しい可能性とは



KOTO-PORT People 04

プラマーナ・スパイス

こ数年のスパイスカレーの流行で、東京の街には数々の新しい名店が生まれた。誕生までにはそれぞれ異なる背景があるだろうが、南米旅行をきっかけにカレーづくりが始まるのは珍しいだろう。かつて南米を一年間旅していた「プラマーナ・スパイス」のオーナー加藤伊織さんは、滞在していたペルーの宿でスパイスの魅力に目覚めたという。「同じ宿に泊まっていた日本人がカレーをつくってくれたんです。彼も僕と同じように南米をヒッピーのように旅していました。スパイス片手に。そして現地の食材を使って、カレーをふるまってくれた。その時、僕はスパイスに魅了されたんです」と物思いにふけるように伊織さんは話してくれた。

「僕がカレーをつくり始めた時、今ほどスパイスカレーは注目されていなかった。ブームが始まったくらいだったんです」。東日本大震災を機に帰国した伊織さんは、日本でカレーづくりに挑戦することになる。友人のつながりで、最初は三軒茶屋、その後現在の下高井戸の「恋々風塵」で間借りでカレーを提供し始める。また、野外フェスなどにも出店した。「そういう出店やきっかけは、いつも誰かが誘ってくれて実現しました。だから今回も、今までライブやDJをさせてもらっていたファーマーズマーケットからの誘いもあった

ので、出店しようと思ったんですよ」と伊織さんは笑顔で語った。ライブやDJとはなんのことかという、実は伊織さん、とても多才で、楽器の演奏、DJ、フリスビー、登山、そして柔道整復師の国家資格と、様々な顔を持っている。「二足のわらじを履き続けてきたけど、今回はしばらくカレーに集中しますよ」。数年前にはカレーの研究と登山を兼ねて、インドやネパールにも旅をしたそうだ。

今回のイケ・サンパークへの出店の決め手は公園という立地が大きかったと言う。「自分がスパイスに魅了された原体験がペルーの山小屋だったこともあって、店を出すなら自然があつて、山小屋っぽいところでやれたかったんです」と楽しげに語る。「スパイス一つで現地の食材でカレーをつくるのと同じように、スパイス一つでファーマーズマーケットの野菜をカレーにするのが楽しみです」と話す伊織さんのカレーはスパイスが効いて、爽快感にあふれている。夜はインドではカレーと食べるパロタのサンドイッチとクラフトビールも提供予定という。彼のカレーを食べながら公園でリラックスできるのは、至福の時だろう。公園にグッドバイブスをもたらしてくれること間違いなしだ。



Photography_Yuki Aizawa

プラマーナ・スパイス

@pramanaspice



RECIPE

「スパイスカレー屋が教えるスパイシーなイスラエル料理シャクシューカ」



「プラマーナ・スパイス」の店主が旅先で出会ったイスラエル料理シャクシューカ。中近東では朝食として食べられることの多い、スパイシーなトマトの煮込み料理。小田原市の畑でオリーブと西洋野菜を育てているGreen Basket Japanの、今がまさに旬のジューシーなズッキーニを使用した夏にぴったりのスタミナ料理です。

材料 (2人分)

- ニンニク.....3カケ(約18g)
- 玉ねぎ.....1玉(約320g)
- トマト.....2個(約300g)
- ズッキーニ.....1/2本
- オリーブオイル.....大さじ3
- クミンシード.....小さじ1
- 鷹の爪.....1本
- 塩.....少々
- トマトピューレ.....大さじ2
- クミンパウダー.....小さじ1(お好みで)
- パプリカパウダー.....小さじ1(お好みで)
- ターメリック.....小さじ1/4(お好みで)
- 鶏ガラ顆粒.....小さじ1
- お湯.....30cc
- 卵.....2つ
- パセリ.....適量

手順

- ① にんにくの皮をむき、包丁の腹でつぶす。
- ② 玉ねぎを粗みじん切り、トマトを湯むきし2cm角くらい、ズッキーニを約1.5cmの長さそれぞれカット。
- ③ スキレット(またはフライパン)に入れたオリーブオイルを温め、弱火にしてクミンシードを入れる。クミンから小さい泡が出てきたら、鷹の爪を入れる。その後、鷹の爪にはほんのり焦げ色づいたら、にんにくを入れる。
- ④ にんにくの香りが出てきたら、玉ねぎを一気に入れる。クミンが鍋について焦げないよう、玉ねぎの上に持ち上げるようにして移動する。ここで火の強さを中火に変え、塩をひとつまみ加え、玉ねぎの水分を飛ばしつつ、旨味が出て色が付くまで、あまり触らないようにしてじっくりと炒める。
- ⑤ トマトとトマトピューレを投入し、火を強め、ヘラなどでトマトのかたまりをつぶしながら炒める。トマトは170度以上の熱を加えるとクエン酸(酸味)が飛ぶので、強火で熱して旨味を引き出す。
- ⑥ 事前に沸かしておいたお湯に鶏ガラ顆粒を入れ溶かし投入。火を弱火にし、クミンパウダー、パプリカパウダー、ターメリック、塩ひとつまみを入れ、混ぜてからふたをする。
- ⑦ オリーブオイルを塗ったズッキーニをグリルまたはオーブンで焼く。焼き時間は約3分ですがご自宅の調理機器によって、焼き色が付くまで。
- ⑧ 焼き上がったズッキーニ、生卵を2つ割り入れ、再度、ふたをして弱火で2~3分。卵に火が通ったら、パセリを飾り完成!お好みでバケットに乗せて。

<ワンポイントアドバイス>
・調理したまま食卓に移動できるスキレットでつくるのがお手軽です。
・手順4の玉ねぎ炒めが美味しさの決め手!玉ねぎの周りが少し焦げると、その部分がスパイスの香りに加わるので、うっすらと茶色になるくらいまで、ていねいに炒めましょう。

<農家さん>
Green Basket Japan / 小田原
2017年に就農した新しい農家さん。イタリア料理店を営む両親の影響を受け、「世界に通用するオリーブオイルをつくりたい」という熱い思いを胸に、オリーブと西洋野菜を農薬不使用・植物性肥料のみで育てている。

COMMUNITY GARDEN



公園で野菜とコミュニティを育てる

協力・写真提供 アメリー・マレバ・バンデストック

**みんなで一つの菜園を耕し
収穫した野菜もみんなでシェア**

スーパーで年中並んでいるにんじんの匂は、いつでしょう？

ズッキーニはどうやって実がなるか、知っていますか？

食べることは私たちが生きていくために欠かせない行為であり、美味しい食事は豊かな生活にもつながります。しかし農地から離れた都会では、食べものがどのように育つのか知らない人も多いのではないのでしょうか。

そんな食について実践を通して学ぶ場として、イケ・サンパークの園内でコミュニティガーデン

が始まります。

コミュニティガーデンとは、人々が花や野菜、ハーブなどの食べものを育てることが出来る共有のスペースを指します。似たような取り組みに「市民農園」がありますが、区画ごとに割り当てられた畑を別々に管理する市民農園と異なり、コミュニティガーデンはその名の通りコミュニティのみでシェアします。

都市で生活している人にとって、野菜を育ててみることに興味があっても菜園を行う大きなスペースを確保するのは難しいかもしれません。イケ・サンパークのコミュニティガーデンでは、そんな人々が集まって「自分たちが食べるものを自

分たちの手でつくる」体験・実践ができます。

また、植木鉢でにんじんやラディッシュなどの根菜を育てたり、トマトとバジルのように「コンパニオン・プランツ」と呼ばれる、相性の良い野菜やハーブと一緒に植えたりと、アパートやマンションのベランダなど狭いスペースにも応用できるガーデニングの手法をみんなで学べる場にもなる予定です。多年草のハーブは年中かんたんに育てられるので、ガーデンの世話のついでに収穫したフレッシュなローズマリーと野菜をローストして夕飯のおかずにも、なんてことも楽しめそうですね。

そうして家庭や路地で花や野菜を育てる人が増えれば、少しずつ街の緑が増え、花を蜜源とするミツバチのような虫が街を飛び回るようになるかもしれません。その景色を見る地域の人々が自然について考えるきっかけになれば、まわりまわって都市の生物多様性を守ることにもつながります。

イケ・サンパークのコミュニティガーデンは、開園後に地域の皆さんと一緒に作り上げていく予定です。豊かで持続的な自然との関わり方をデザインする「バーマカルチャー」という概念を参考に、公園を起点として循環を生み出す取り組みを行っています。



Compost

コンポスト

コンポスト(堆肥)とは、生ごみや落ち葉を発酵腐熟させた肥料のことです。イケ・サンパークでは、園内で起こるさまざまなコトのつながりを生かして、カフェで出る生ごみや並木道の落ち葉でコミュニティガーデンのコンポストをつくります。できあがったコンポストをガーデンの土に混ぜて新たな野菜を育てれば、まさに循環!

Animals

生きものを育てる

食べものや資源の循環には、人間だけでなく他の生きものの存在も不可欠。イケ・サンパークでは養蜂や養鶏を通して、ミツバチが野菜や果物の実りを助けていることや、ニワトリが私たちが食べている卵を生むまでの過程を学びます。

Workshops

ワークショップ

コミュニティガーデンでは、少しずつ日々の食卓にのぼる野菜を自給しながら、食べものが育つまでの過程を学べるワークショップを定期的開催予定です。ガーデンでの体験を通して、都会のご自宅などの狭いスペースでも野菜や果物、ハーブを育てるコツを学ぶことができます。近隣で暮らす方や野菜を育てることに興味のある方が集まり、地域のつながりが深まるきっかけ、そして食育として親子と一緒に学べる機会づくりを目指しています。

※コミュニティガーデンは秋にオープン予定です。ワークショップの内容や日程など、今後の情報はイケ・サンパークのウェブサイトやSNSをご確認下さい。
※写真は実際のイケ・サンパークではなく、コミュニティガーデンのイメージです。

TO PREVENT DISASTERS

公園と防災／防災減災ははじめの一步

公園と防災

Text 高村和明 (HITOTOWA INC.)

「ロナウイルスの感染拡大により、4月上旬から東京に住む多くの人が約2カ月の外出自粛を経験。健康維持やリフレッシュのためにも過密な都市空間における「公園」という密ではない空間の意義を実感できた人も多かったのではないだろうか。

その後、緊急事態宣言は解除されましたが、感染症対策を意識した暮らし方である「新生活様式」の導入・移行が求められています。公園においても「混み合う時間は避ける」、「他者との距離を保つ」など密接を避けながら、お互いが安心して気持ちよく過ごせる利用の仕方が必要になります。

防災公園としてのつくりの工夫

日常生活にも大切な場所である公園において、防災機能に慣れ親しむことも目的の一つとなっているのがイケ・サンパークです。前号で、一般的に防災公園には4つの機能があることに触れましたが、その中でイケ・サンパークは発災直後は近隣住民の「一時避難の場所」として活用され、その後「防災拠点」として活用されることが想定されています。この運用を基本として、公園のつくりにも様々な工夫が施されています。

まず公園敷地の東側には火災発生時、延焼防止の効果を発揮する常緑樹「シラカシ」が防火樹林帯として植えられています。また敷地北側の緑地帯には災害時に飲み水として使用できる応急給水施設と、消火などに使用する水を地下200メー

トルからくみ上げる深井戸を設置。公園の中央部分は平坦な大きな広場で、発災直後の一時避難者の受け入れの他に、物資輸送や救急搬送のためのヘリポート、物資集積場や運搬用トラックの駐車スペースとして活用されます。その他にも、非常用発電機や非常用公衆電話設備、災害用トイレなど、防災機能を多数持つ公園です。



地震に備えて飲み水を確保するための「震災対策用応急給水槽」の看板

Photography_ Naoto Date

災害時に時系列で変わる公園の役割

災害時にイケ・サンパークはどのようにその機能を変化させていくかを示すのが「表1」です。このように時系列で機能が変化するイケ・サンパークの特徴は、次のような点が挙げられます。

1 一時避難場所ではあるが、避難所ではない

火災や余震による建物の倒壊などからまずは逃

防災公園としての特徴と 災害時のイケ・サンパークの機能とは

げ込む場所であり、「避難生活をする場所である避難所」ではありません。近隣の避難所もあわせて確認しておきましょう。

2 物資や情報が集まる場所になる

物資が集まる場所である一方で、情報が集まる場所であることも重要です。災害時にはインフラが寸断されてしまうため、情報もより身近なものほど逆に収集するのが難しくなる傾向があります。また、情報が集まってくる場所は同時に、情報を発信する場としても期待できます。物資の動

向とともに、情報についてもアンテナを張っておきましょう。

3 公園単体ではなく、近隣の施設とも連携して災害に備える

防災減災対策は一つの施設で完結するものではなく、東京国際大学(2023年に池袋国際キャンパス開設予定)や総合体育館、朋友小学校をはじめとする近隣施設と相互に補完し合うことで効果を高めることができます。その運用について普段からコミュニケーションを取り、協力して訓練しておくことが必要です。

普段から地域のつながりで防災を

「防災公園」ができたという、なんとなく「公園に避難すればなんとかなる」と漠然と考えてしまうかもしれません。しかし、公園の機能を正しく理解した上で、近隣施設を含めた共助のつながりを普段からつくっていくことが必要です。その公園の機能を最大限活かせるかどうかは、利用する人の手にかかっていると一言でも過言ではありません。イケ・サンパークの開園を期に、あらためて地域の人と人とのつながりを未来に向けて紡いでいきたいですね。

災害時にも役に立つような新しい縁が広がっていくよう、たくさんの人に足を運んでもらい、楽しい時間とつながりが生まれる、そんなイケ・サンパークとなることを願って。

	発災直後	緊急段階	応急段階	復旧・復興段階
時間軸	発災～半日	半日～3日	3日～4カ月	概ね4カ月以降
災害対策目標	生命確保	生命維持	生活確保	生活再建
具体的な運用	一時的な避難場所	救援センターに誘導 ヘリコプターによる傷病者搬送・物資搬入	救援物資の搬入集配拠点(物資を受け入れて、周辺の救援センター等に搬送するなど)	復旧資材置き場など 仮設住宅や商店などの建設

表1 イケ・サンパーク 時系列による災害時の運用

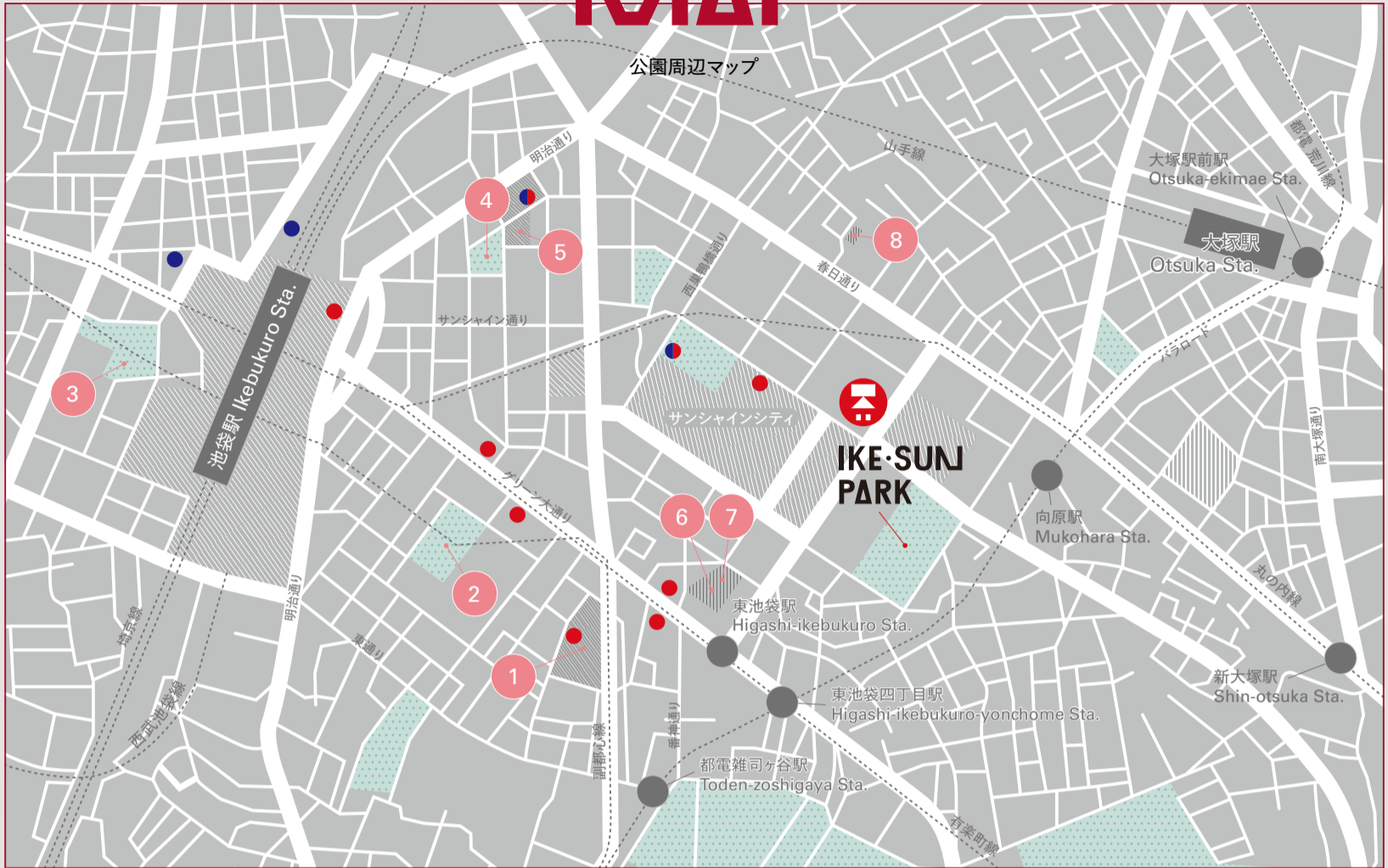
column 防災減災はじめの一步

「防災気象情報の伝え方が変わったこと、ご存知ですか？」

夏を間近に、集中豪雨や台風などの風水害が心配な季節になりました。近年では「記録的短時間大雨情報」のように集中豪雨による災害なども頻発する中で、2019年に防災気象情報の伝え方が大きく変わりました。避難準備や避難勧告といった表現から、「警戒レベル1～5」での表現に変わり、それに対応する避難行動が具体的に示されています。豊島区においては河川だけでなく地下街の浸水も想定されます。大雨の季節を前に、ぜひ身近な場所のハザードマップや浸水歴、具体的な避難行動について家族で確認しておきましょう。

警戒レベル5	すでに災害が発生。命を守るための最善の行動を取る
警戒レベル4	危険な場所から全員避難
警戒レベル3	危険な場所から避難に時間を要する人(高齢者など)は避難
警戒レベル2	自らの避難行動を確認
警戒レベル1	災害への心構えを高める

Neighborhood MAP



ファーマーズマーケットや
コト・ポートなど
今後のコンテンツを始め、
イケ・サンパークの最新情報は
ウェブサイトやSNSでチェック!



ウェブサイト

<https://ikesunpark.jp/>

[@ikesunpark](#)

[facebook.com/ikesunpark/](https://www.facebook.com/ikesunpark/)

[@ikesunpark](#)



イケ・サンパーク周辺エリアの公園や暮らしに役立つ公共施設などをマップにまとめました。

1 豊島区役所

東京都豊島区南池袋 2-45-1
<https://www.city.toshima.lg.jp/>
☎03-3981-1111 (代表)

2 南池袋公園

東京都豊島区南池袋 2-21-1
利用時間：月～日 8:00～22:00 休園日：年末年始

3 池袋西口公園

東京都豊島区西池袋 1-8-26

4 中池袋公園

東京都豊島区東池袋 1-16-1

5 Hareza 池袋

東京都豊島区東池袋 1-19-1
<https://hareza-ikebukuro.com/>

6 あうるすぽっと(豊島区立舞台芸術交流センター)

東京都豊島区東池袋 4-5-2 ライズアリーナビル 2F・3F
<https://www.owlspot.jp/> ☎03-5391-0751
開館時間：9:00～22:00 (申込受付は19:00まで)
休館日：年末年始および定期点検日(不定休)

7 豊島区立中央図書館

東京都豊島区東池袋 4-5-2 ライズアリーナビル 4F・5F
<http://www.library.toshima.tokyo.jp/> ☎03-3983-7861
開館時間：月～金 10:00～22:00 土・日・祝 10:00～18:00
休館日：第2月曜日、第4金曜日、年末年始

8 中高生センタージャンプ東池袋

東京都豊島区東池袋 2-38-10 ☎03-3971-4931
利用時間：月～金 10:00～20:00 (中学生の利用は19時まで)
土・日 10:00～18:00 休館日：祝日、年末年始

●● IKEBUS 停留所

※各施設の営業日、営業時間などの最新情報は、ウェブサイトなどでご確認ください。



IKEBUS (イケバス)

池袋の街をゆったり走り、池袋駅周辺のスポットをつなぐ、まちなか交流バス。2019年11月に誕生。ゆったりと街並みを楽しみながら、街の新たな発見ができるかも。

<https://travel.willier.co.jp/ikebus/> @IKEBUS1127

運行経路図



※最新の運行情報は公式サイトをご確認ください。

IKE-SUN PARK INFORMATION

基本情報

所在地

東京都豊島区東池袋 4-42

開園時間 5:00～22:00

(公園管理事務所 8:00～17:00)

※駐車場はございません。公共交通機関または近隣のコインパーキングをご利用下さい。

アクセス

- ・東京メトロ有楽町線「東池袋駅」下車6番出口から徒歩5分
- ・都電(さくらトラム)「東池袋四丁目駅」下車徒歩5分
- ・都バス(池86)「池袋サンシャインシティ」下車徒歩3分
- ・国際興業バス(池07)「サンシャインシティ南」下車徒歩3分
- ・JR「大塚駅」南口から徒歩10分
- ・JR「池袋駅」東口から徒歩15分

IKE-SUNPARK PAPER issue 02

発行：株式会社日比谷アメニス、独立行政法人都市再生機構
編集・取材・執筆：メディアサーフコミュニケーションズ株式会社
アートディレクション・デザイン：大西真平
イラスト：海道建太
©Media Surf Communications Inc. All rights reserved.