

02 はじめに — 創刊にあたって — 04 Rescale について考える

sees magazine の幕開け

12 哲学者・永井玲衣さんと「ちょうどいい」を考える編集会議

19 等身大のローカルインキュベーション — 文筆家・平川克美さんとの対談

27 身体性とリスケール — 医師・稲葉俊郎さんとの対談

各地のちょうどいいを探そう

40 海とスケール — 注文が入った分だけ魚を獲る漁師

岡山県玉野市 邦美丸

47 有機給食とスケール — 地域資源と食から見つめるリスケール

徳島県神山町 Food Hub Project

54 ごみとスケール — 地域で資源が巡る未来、  
ごみから見えるちょうどよさ

京都府亀岡市 ごみの学校

61 離島とスケール — 島から見えるちょうどいい未来とは？

大分県日田市 NPO 法人 離島経済新聞社

66 畑とスケール — 風土を写すシードルづくり

長野県伊那市 カモシカシードル醸造所

コラム

74 森と畑の写真とエッセイ 「自然な存在を被写体として」 写真家・高重乃輔

86 海外コラム① 「デンマークとHyggeの間にあるもの」

ユッタ

ニールセン北村朋子さんインタビュー

92 海外コラム② 「人間解放の新しい暮らしのものさしを創っていくのはだれ？」

ノンフィクション作家・島村菜津

98 伊那谷風土展

112 マガ『視点』vol.1 動いたら見えてきたもの

122 本の森 125 森の素材ラボ

インキュベーションを探求する旅

102 「すげえ充実感あるし、生きてる感じ。」 牧野圭太さんインタビュー

— 渋谷から南房総へ、"下った" 先で見えてきた人間が幸福になる生き方 —

109 sees advisers' FILM 井上岳一 / 小森優美 / 大室悦賀 / 瀧内貫 / 増村江利子 / 谷知大輔

116 「自分の基準を取り戻す なにかが生まれる "場" についての対談」 小田裕和 × 奥田悠史

136 inadani sees について / イベントレポート / 共催・協力イベント一覧

128 取材を終え、いまふたたびの哲学対話 134 おわりに 144 編集部あとがき



# 哲学者・永井玲衣さんと

## 「ちようどいい」を考える編集会議



sees magazineの幕開け



### inadani seesで雑誌をつくろう

編集長、こと、inadani seesマネージャーの奥田さんから雑誌作り企画の提案があったのは、2024年年明けすぐの、スタッフミーティングでのことだった。

創刊号となる今号のテーマとして掲げられたのは「Rescale」。

身近なようで、なかなか腹落ちしづらい概念。企画を進めるうちに、編集部でこのテーマ自体について、もっと様々な角度から議論して共有していく必要性を感じた。そこで、哲学者の永井玲衣さんをお招きし、「哲学対話な編集会議」を開催してみることにした。

いつもと同じ場所、ほぼ同じ顔ぶれ、たったの2時間だったけれど、永井さんと哲学対話の力で、個人、ビジネス、社会…いろんな視点が交錯し、新たな問いが次々に生まれる時間となった。そんな会議の一部を、雑誌のプロローグとしてご紹介したい。



永井玲衣さん（哲学者・作家）

人びととききあい考えあう場を各地でひらいている。哲学対話や、政治や社会について語り出してみる「おざおざダイアログ」、せんそうについて表現を通して対話する写真家・八木咲とのユニット「せんそうってプロジェクト」、Gotch 主催のムーブメント D2021 などでも活動。著書に『水中の哲学者たち』（晶文社）『世界の適切な保存』（講談社）、第17回「わたくし、つまり Nobody 賞」受賞。詩と植物園と念入りな散歩が好き。

### 哲学対話な編集会議

はじめに永井さんから哲学対話の場について説明をうける。

「哲学というのは、高尚な学問というより『不思議だなあ』『よくよく考えるとなんでなのかなあ』というようなことを立ち止まって考えてみる、という営みだと私は捉えています。ここで試みていることは二つあって、一つは共に哲学をする、言い換えれば問い直していく、ということ。話しているうちに、当たり前だと思っていたことがむしろわからなくなっていくような、そんな感覚になると思うのですが、それを一人じゃなくて、誰かと共に考えてみる。もう一つは、それを対話で行うということ。議論や、討論、なにかを決めるということではなく、意識的に『ここならいいか』という場を共に作りながら考える、というのも一つのチャレンジかなと思っています。これを今日は皆さんとやってみようと思います。」

哲学対話の場での約束は「よくきくこと」、「自分の言葉で話すこと」、「それってどうせひとそれぞれだよ、で終わらせないこと」。話したいことが思い浮かんだ人は鳥のぬいぐるみを手を持ち、それ以外の人は静かに耳を傾ける。

対話の時間内は、その場で話すことと聞くことに集中するため、ニックネームで呼び合うのもルールの一つ。今回、「おなかいいばい」は永井さん、それ以外は編集部の誰か、です。

### 「ちようどいい」ってなんだろう

**おなかいいばい** 今回は「ちようどいい」という言葉をテーマに、問いを形作っていきたいと思うのですが、皆さんはどういうときにその言葉にモヤモヤを感じたり、不思議に思ったりしますか？

**ほん** 「ちようどよさ」について考えるとき、その手前に「当たり前」があるなと思います。本当はちようどよさなくても、当たり前と思ってる

いる現実があると吞まれてしまうというか、あまり考えずにそれによしとしてしまうことも多そう。で、「ちようどいい」を考える手前には、当たり前を疑ったり意識することが必要そうだなと思えました。問いとすると、「ちようどいいってどうやってから見つけるの？」みたいなことでしょうか。

**アンジー** 私は「ちようどいいってどこまで人とシェアできるのだろうか？できないののでは？」という問いが浮かびます。この施設で働きはじめて、みんなと共有できる感覚もありつつ、違うところもあるんあって、それぞれの違うところが見えたとき、私は自分に「ちようどよさは人それぞれ」と言い聞かせることになる。今日はその先について考えることになるのかなと思ってる、今ちよっとぞくぞくしています。

**ももた** ちようどよさとかバランスって言葉から、私は「腹八分目」という言葉を連想しますが、でも、腹八分ってめちゃめや難しい。いっそ断食するほうが簡単で、食べすぎたから次のご飯を抜くようなバランスの取り方のほうが楽でわかりやすく、腹八分までやり続ける、食べ続けるって難しいなあ、と。「ちようどいいって変わらない何かなのかな？」という問いなのかな。

**ポール** ちようどよさを考えるとき、僕の中では人間の速度感とかスケールとか、ヒューマンスケールを超えるとなにか不具合が出そうだな



# 「小商い」「ヒューマンスケール」を キーワードに考える、 等身大の ローカルインキュベーション

事業家であり、物書きでもある。  
今は文学イベントが日々行われる喫茶店の店主でもある。

ITバブル渦中のシリコンバレーで時代の寵児のように  
事業を展開しながら、50歳を過ぎて出したデビュー作の  
タイトルは『反戦略的ビジネスのすすめ』（洋泉社）。  
そんな平川克美さんの著作では、ビジネスや経済の話をしていても、どこか人間臭い、現実の手触りのような  
ものが感じられる。

私たちの目指したいスケール感やローカルの  
インキュベーションは、まさにそういう人間らしき漂う  
ところにあるのかもしれない。そう直感した我々は、  
著書の中にもよく登場する「ヒューマンスケール」「小商い」といったキーワードを切り口に平川さんと対話すべく、  
東京・中延の隣町珈琲へと向かった。

平川克美 ひらかわ かつみ

1950年、東京・蒲田生まれ。文筆家、「隣町珈琲」店主。  
早稲田大学理工学部機械工学科卒業後、翻訳会社を  
設立。1999年にはシリコンバレーの Business Cafe  
Inc. の設立に参加。2014年、東京・荏原中延に喫  
茶店「隣町珈琲」をオープン。著書に『小商いのすすめ』  
『共有地をつくる』（ミシマ社）、『移行期的混乱』（ちく  
ま文庫）、『俺に似たひと』（朝日文庫）、『言葉が鍛え  
られる場所』『見えないものとの対話』（大和書房）、『株  
式会社の世界史』（東洋経済新報社）他多数。

## 文筆家・平川克美さんとの対談



えなければならぬのではないかと」と手綱を握り続けるためのリスケールという提案。幸せのためあるんじゃないかなと思うんですけどね、ちょうどいいというふわっとしたものは、アンジー 私はいろんなイデオロギーとか、何々主義とか、いろんな考え方や方法論の中でこの要素はいいな、って極論の間をパウンドしながら、自分なりにその中の立ち位置を考えながら生きている。でも、自分が時間を費やしている取り組み、例えば仕事との繋げ方はまだよくわからない。ちょうどいいを外に広げていく手段としてどういうのがあるんだろうな。この対話をみんなとしていくことなのか。

**おなかいっぱい** 雑誌を作るっていうのはまさに呼びかけるってことなのではないかなと思います。「私たち、楽しくやっています！」以上のことだと思いませんか。「私は私でちょうどいい暮らしをしています」って心の中で思ったり、それで納得することも大事なんですけど、でもさっきからポールさんが言うように「それじゃもう終わってよ、持続しないでしょ」という現実にある種抵抗するとか。ヒューマンスケールを超えちゃうシステムに抗う。「そうじゃないやり方やりたいんすよね」とポソポソ呟いてみるっていう雑誌というのは大事だなと思うし、読んでいて力をもらえる気がするんですよ。単に「イェーイ、楽しいです」と

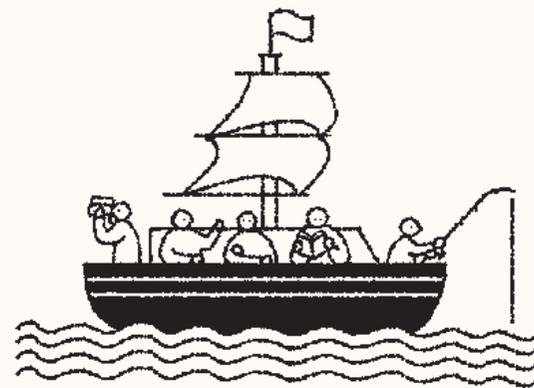
いう盛り上がり以上の何かを感じられる。問いをもつてるといふか、「それはどうなんだろう」という違和感から出発しているのは、すごく大事なことに感じます。

### 哲学対話を終えて、雑誌作りへ

哲学対話は決められた時間を終えると、収束もなく、急に終わる。わかりあえたような、むしろ問いが増えてわからなさが増えたような。結論らしきものはなく、たくさん話して考えたあとの、少し高揚した気分の余韻だけを残して。それでも、対話を終えてしばらくすると、様々な視点から考えたことで、テーマの奥行きが増した実感がじわじわと湧いてきた。取材をした人もぼつり、ぼつりと浮かんできた。

それぞれの問いに耳を傾け、条件反射的にならず、自分が話したいことが浮かんだときにだけ言葉を発せられる時間。互いに聞きあう安心感を共有したことで、いつもの会議とは違う、特別な一体感を得られたような気がする。

出てきた問いを携えて、いろんな方との対話の旅に出る。こうして私たちの雑誌作りが始まった――



inadani seesのある長野県伊那谷。

この地の風と土から生まれるものを紹介する「伊那谷風土展」。  
それは自分たちが生きる土地々々の文化の土壌を知るためのもの。

イラストレーターのマメイケダさんと見つめる伊那谷の風土。

今回は、伊那の文化から生まれ、伊那の文化を育ててきた  
「ローメン」と「辛つゆそば」をご紹介します。

## ローメン

伊那の人に名物をたずねると、必ずといってもいいほど「ローメン」と返ってきます。  
ローメンは、太めの深蒸し中華麺にマトン、キャベツなどを加えた、伊那生まれの「風変  
わったご当地グルメ。かつては「炒肉麵（チャーローメン）」と呼ばれていたところから、  
いつの間にか「炒」が取れて「ローメン」になったのだとか。

ローメンが誕生したのは昭和30年頃。四角い断面が特徴的な蒸し麺は、冷蔵庫が普及して  
いなくなった当時、麺の保存性を高めるために考案されました。

その頃の伊那谷地域では羊毛産業が盛んだったことから、いまでもローメンにはマトンが  
使われるのが主流です。スープで麺と具材を煮込んだ「スープタイプ」と、汁気のない  
「焼きそばタイプ」があり、「どっち派？」なんてやりとりがあるとかないたか。地元で  
はお昼ごはんやお酒を呑んだあとのメとして食べられています。地元住民から日常的に愛  
されているからこそ、伊那の食文化として60年以上も受け継がれてきたのかもしれない。

そんなローメンの一番の醍醐味は、「自分で味を完成させる」こと。お店によってはかな  
りあっさりとした味つけになっており、卓上に用意された醤油、ソース、ごま油、からし、  
酢、ニンニク、七味、カレー粉…といった調味料を駆使して、好みの味に仕上げます。  
各店舗で微妙に味つけが異なるローメンを、自分好みに調整するのは至難の技。ローメン  
を一人で美味しく食べられるようになったら、伊那生活も板についたと言えるそうです。

# 伊那谷 風土展



絵・マメイケダ