

## この昆布から どんなコスメができるのか？



SHIRO本社にてビジョンを語るブランド創始者の今井さん

アフロヘアが印象的なジャーナリスト、稲垣えみ子さんは「ものを買わない、持たない」生活を送ることも知られます。冷蔵庫も持たず、知恵と工夫とご近所交流から成り立つ生活の描写からは教えられることも多いのですが、彼女が行きついたユニークな哲学の二つに、「レシピ本は無駄を生む」というものがあります。

レシピ通りに料理を完璧に作るうとする、あれこれと多種類の食材を買う必要が生まれ、材料の残余が生

まれてしまう。冷蔵庫のない生活で食材を無駄にしないためには、発想を逆にする必要がある、と稲垣さんは説きます。まるごと二個のキャベツ、二尾の魚が手に入った時に、いかに使い切るかをまずは考えなくてはならない、と。完成形の料理からではなく、目の前にある素材から発想せよ、ということですね。このように考え方を逆にするこ

と、食材の廃棄は二気に減ります。同じようなことを、最近、取材した自然派コスメSHIROの創始者、今井

浩恵さんからも教えられました。2009年にブランドを創設し、ビジネスを軌道に乗せた今井さんは、現在、会長職にあり、工場のある北海道砂川市を拠点に「みんなのすながわプロジェクト」を展開し、魅力的な街づくりに尽力しています。

世界中から集まるあらゆる人を歓迎する施設を作るにあたり、「こういう素敵な建物を作りたい」という最終の理想をゼネコンに発注することをやめた、と今井さんは語ります。そうではなく、自分で山に入って木こりさんと話し、「この木とこの木を使いたい。ここからいったいどのような建築や家具を作ることができるのか？」と考えるのだそうです。従来の発想を逆転させ、理想の完成形からではなく、そこにある素材から何ができるのかと考えると、木を無駄なく使いきる事ができるし、そのほうが楽しい、と。いまそこにある自然の命をどのよう

に生かすのか？ 地球環境の持続が課題になっている現代では、こういう発想が、自然との付き合い方に求められているように見えてきます。人間が描いた理想の完成形のために必要なものを遠方各所から寄せ集めてくれば、輸送に伴うCO2排出も、残余や廃棄物も増えてしまいます。

今井さんは、化粧品に用いる自然由来の成分にしても、わざわざ素材を栽培して作るのではなく、もともと海や山にあつてまだ気付かれていないものを発見し、それを生かすことが本質的な循環になる、と語ります。SHIROの素材、「がこめ昆布」もその二つです。人間にも同じようなことが言えません。 「理想の自分」のために足りないものをあれこれ数えて補強しようとするれば、いつまでたっても満足に至らないどころか、どこかに無理が生じることになりま



なかのかおり

1962年生まれ、富山市出身。服飾史家として研究・講演・執筆をおこなうほか、企業の顧問を務める。株式会社Kaori Nakano代表取締役。東京大学大学院修了。英国ケンブリッジ大学客員研究員、明治大学特任教授などを務めた。著書に、「『イノベーター』で読むアパレル全史」（日本実業出版社）、ほか多数。最新刊は共著「新・ラグジュアリー 文化が生み出す経済10の講義」（クロスメディア・パブリッシング）。