

# 神

# 大特集!

# 戸

# 野

# 菜

# 学

加古兄弟インナー

「神戸野菜学」の農家&シェフ17人 / 「連載企画」神戸くらしはじめました。

田中 茜さん / 世界のデザイナー 神戸市中央区 加古兄弟インナー



加古憲元さん、祐樹さん兄弟が経営する「はっばや神戸」は、兵庫県下の個性ある農家から野菜を仕入れて、流通させています。そんな「はっばや神戸」とKIITOの主催で、「神戸野菜学」が2017年から隔月で続いています。毎回、旬の野菜をテーマに、その野菜をよく知る農家、シェフをゲストに迎える「神戸野菜学」。充実感たっぷりで大好評の「神戸野菜学」で、加古兄弟はどんなことを目指しているのでしょうか。

## 加古兄弟と「神戸野菜学」その楽しさのヒミツ



加古兄弟

兄・憲元さん

弟・祐樹さん

- 撮影の際、好きな野菜を持ってくださいとお願いしました。不意打ちの注文でしたけど、手にしたのが…。
- 弟 カボチャ。好きなんです、それだけで形になるから。オブジェとしてもかわいいし。
- 兄 カボチャいいよな。僕はね、マクワウリ。
- ほんとに好き？
- 兄 好きですよ(笑)。いい黄色でしょ。
- 弟 けど、とっさには出てこない野菜じゃない？
- 兄 マクワウリって忘れられるんですよ。お客さんもそうで、「あ、これあったな」って。絶対にええやつなんですけど(笑)。
- 野菜のなかで順位をつけるとしたら？
- 兄 そうですね、マクワウリは12位くらい。
- 高いのか低いのか(笑)。
- 弟 「神戸野菜学」でも面白いのは、ニンジンでもナスでもいつも触って、販売してるんですけど、いざこの野菜がテーマだと決まってるから、あらためて目の前の野菜を見ると、ゲシュタルト崩壊っていうのかな、ナンジャコレ!?って。野菜がその形や色である理由がわからなくなってくるんです。
- 兄 わかる。で、よりかわくなるよな、野菜が。
- 弟 うん、愛おしい。
- 野菜って当たり前すぎて、いろいろスルーしちゃってますね。
- 弟 そう。実際に畑でこやって育つんだとかを改めて知るのも面白くて。
- 兄 家族に似てるんじゃない。近すぎて、あまりわからなくなってくる(笑)。
- はっばや神戸では、兄の憲元さんが社長、祐樹さんが店長という役割分担。憲元さんが仕入れや農家と飲食店をつなぎながら全体の方向性を考え、祐樹さんは神戸・北区にあるマーケット、レストランの運営を担う。
- 兄弟で会社をやるって大変なところもありそうです。
- 兄 こいつ、なんにも言わないんですよ(笑)。昔からそういう奴なんですけど。
- 弟 兄弟なんて、余計にあまり話さないところがあります。「神戸野菜学」は僕に任せてもらってるんですけど、もっと、兄を面白く使えたらなって思うところもあって。
- 兄 面白いところが何もないみたいない言いやな。
- 弟 僕は普段、店にいたることが多いので、畑に行く機会が減っています。だから、「野菜学」の取材として、畑に行けるのはうれしい。
- 兄 僕が農家さんを訪ねるときは、どうしても取引という側面がある。弟が行くと僕が聞けないことも聞いてくるので、そういう意味では僕も「野菜学」を楽しみにしてるんです。
- そもそも「野菜学」を立ち上げた理由、教えてください。
- 兄 はっばやでは、市場流通を介さない形で農家と直接取引引きをしってるんですけど、そうすると、農家も野菜にも特色や得手不得手があって、それぞれ全然違うってことがわかってくる。それをもっと伝えたいというキッカケで始めたけど、回を重ねるごとに「野菜学」はさらに進化してきたので…どう？
- 弟 野菜のことをただ教えるというよりも、もっとエンターテインメントに面白がっていただけとは思ってる。
- 兄 知識や料理法だけなら調べるといくらでも出てきます。そこを、僕らや生産者、料理人のフィルターを通したら、どう見えているのか。そこが面白いんじゃないかな。
- 同じ品種のトマトだとしても、生産者によって当然違いがあると。
- 兄 生産者の人柄みたいなのは、本当に野菜に出できます。
- 弟 野菜の見目にも現れます。これからの「野菜学」で思ってるのは、農家さんと料理人さんをもっとミックスしていけたらいいなって。
- 兄 うちで扱ってる野菜は年間3千種ほど、三宮だけでも飲食店が何千軒とあるから、「野菜学」はあと何年でできる(笑)。
- 弟 いつかはKIITOの大きなホールでやれたらいいですね。
- 兄 やろう！

(構成:竹内厚)

加古憲元さん……1982年6月7日生まれ。農業を取り巻くさまざまな問題の根源は流通にありと考えて、2000年にはっばやを創業。焼きアスパラの下の固いところが好き。加古祐樹さん……1984年2月28日生まれ。有機農によるお米づくりを志していたところ

# 「神戸野菜学」ではこんなに

2017年から開催してきた「神戸野菜学」では、調理体験や試食を交えながら揃えて図鑑のよう。テーマとなる野菜ごとに選ばれた農家とシェフのみなさん

## Question

- 1…出身地
- 2…起きる時間、寝る時間
- 3…好きな食べ物
- 4…ついやってしまうクセ
- 5…やっていると楽しいこと
- 6…夢
- 7…好きな音楽
- 8…明日地球が滅亡するとしたら
- 9…私の好きな○○  
(○○は各回のテーマ野菜)



## vol.1 たけのこ

農家 畑田延浩さん

神戸市北区で、楽器修理のかたわら、肥料や農薬などの資材を使用せず、畑の草や落ち葉をすきこんで野菜を栽培。山菜採集も得意。

- 1.神戸市北区山田町 2.起床5時～5時半、就寝25時 3.ハマチの刺し身 4.250とつぶやく 5.狭い道を車で走る 6.無名の著名人 7.ルイ・アームストロング 8.純米酒を目一杯飲んで、気持ちよく寝ます 9.ハチクの最初の頃。全盛期よりも柔らかくて甘い

料理

三宅幸江さん | NIU farm

神戸市北区の丹生山の麓で有機農業を行う農家。ハーブティーや甘酒を使った加工品の製造販売、EAT LOCAL KOBE, FARMSTANDのごはん提供も。薪をくべる時間が最高のリラックス。

- 1.京都 2.起床6時、就寝23時 3.おくら、お稲荷さん 4.保存食をつくりすぎる 5.料理と木登り、野良仕事 6.チャボを飼うこと 7.ハンバートハンバート「あたたかな手」 8.猫たちを撫でて好きなケーキを焼いてお茶を飲む 9.孟宗竹

2017.5.14開催/落語家の笑福亭笑利さんによる「たけのこ落語」も披露された。



## vol.5 だいこん

農家 高木悠太さん

西宮市出身。学生時代に旅に出すぎた影響で、卒業後も引き続き人生模索の旅に出る。そんな中、神戸市西区の有機農家と出会い、修行に入る。3年間の修行を経て、北区山田町に就農。今年で3年目。

- 1.西宮市 2.起床6時、就寝24時 3.うな丼、カツ丼 4.預金残高の確認 5.筋トレ&ゲーム 6.仙豆の栽培 7.野狐禅 8.関係者へのあいさつ 9.切り干し大根

農家 馬路宗光さん

食品メーカーから転職して3年目の自然大好きな農家。農業を使わず、できるだけ自然に近い野菜を多くの人に食べてもらえればと活動。今後は、果樹なども含めた複合的な農業を計画。妻、子どもたち、ニフトリと仕事を楽しむ。

- 1.奈良県 2.起床6時半、就寝0時半 3.チーズケーキ 4.ぼーっとする 5.スキー 6.子ども達が夢を持てる世の中 7.斎藤和義 8.家で家族と過ごす 9.今年好きだったのは赤大根。サラダとかで

料理

中田智弘さん

イタリアンレストランAeB

東京、神戸、大阪で修行のち、六甲道にてイタリアンレストランを開き、縁があって地元・垂水の株式会社担菜未来のイタリアンレストランにて、2年前より働く。世界中で1%以下の方しか経験したことのない料理を提供。

- 1.神戸市垂水区 2.起床7時半、就寝1～3時すぎ 3.チクワの磯辺揚げ(下関のチクワ、浜名湖のフレッシュ青のり、自家製フリット生地) 4.ニンニクを叩いたり、切ったナイフを匂う 5.自分の思う料理 6.1%を超える 7.音楽は興味がない 8.家族に愛と感謝を伝える 9.ワークショップでもつくったスープ。一般では明らかに食べられないカタチなので

2018.1.28開催/ 割大根を吊り下げてディスプレイするなど、趣向を凝らした会場構成に。

農家 大西雅彦 農業生産法人Ca

恵水とまとや多種類のミニトマトを取り組み、独自の流通網で展覧会などでその名前を冠したコーナーを代表するトマト農家。

- 1.神戸市 2.日によって違い 3.誰かという人な話 4.誰かという人な話 5.生きてる 6.ひと言では語れないほど 7.FMとか 8.今日やること 9.家族と過ごす 10.何でも食べてもおもしろい

## vol.2 とまと

農家 森靖一

株式会社フレッシュグリーン 淡路島の若手農家が連携する「プロダクト」を設立。カラースティック、コロセルパチカや玉ねぎなど、多彩な野菜&ハーブを栽培。全国ランや百貨店の声を野菜に伝える。

- 1.奈良県奈良市奈良公園 2.就寝0時 3.卵かけごはん 4.ジグリング 5.新しい話を見聞けること 6.応え続けられる 7.ホワイトニー・ヒュースト 8.Love of All 9.おむすび 10.20分炭火で焼いて、グリル。中身はプルプル 11.このよう

## vol.6 たまねぎ

これからの『神戸野菜学』  
vol.9 かぼちゃ 9月23日(日)  
vol.10 れんこん 11月25日(日)  
からも材料費・試食込2,000円  
にて受付 主催:デザイン・ク

# も 個性的な農家と料理人が登

、学力テストさながらの野菜の穴埋め問題がびっしりと用意されたり、食べ比べで  
がまた、とても個性的なんです。加古兄弟が考えた共通アンケートとその答え、こ

さん  
-farm

料理  
牧野春菜さん | HM's Cookery

料理家/ライター。飲食店を営む両親のもとに育つ。高校卒業後、オーストラリアに進学して、様々な国の料理や文化を学ぶ。現在、神戸を拠点に国内外で幅広く活躍。



1. 大分県国東半島
2. 起床5時半、就寝24時
3. フルーツ、野菜、シーフード
4. つまみ食い、二度寝
5. 旅行、読書、料理、映画、音楽
6. ひとりで世界一周
7. クラシック、民族音楽
8. 自然の中で散歩
9. イタリアンマト

17.7.16開催 / 神戸市西区の  
al-farmで開催。畑から収穫した  
ぎたてトマトを堪能。



さん  
-farm

料理  
板野茂樹さん | シチニア食堂

33歳で宝塚・清荒神にてシチニア食堂をオープン。家族は愛妻と愛猫3匹。家で大相撲を観ながら、お野菜をもりもり食べるのが至福の時。最近では「発酵調味料」を絶賛研究中。



1. 大阪府
2. 起床6時、就寝25時
3. 納豆とせんべい
4. 人のごはんやデザートを味見と言いながら全部食べてしまう
5. 新しい料理をつくるとき
6. 野菜をつくって、料理もつくる
7. ジブシー
8. ジャズ
9. ともだちや家族みんなで朝までわいわい宴会
9. 剥きたまねぎ!!

2018.3.25開催 /  
普段は脇役に甘んじることの  
多い玉ねぎを主役に!  
という講師の思いが詰まった  
玉ねぎバーガーが登場。



講師: 田村寛・由良大(株式会社Teams)、古賀智晶(コムコカ)  
(日) 講師: 船引政則、上野直哉(玄斎) 会場: KIITO CAFE / どの  
円 / 定員20名、事前申込制・抽選 → 申込はKIITOウェブサイト  
クリエイティブセンター神戸、はっばや神戸

農家  
藤本圭一朗さん | 元源




世界を旅して様々な文化や環境を体験して、改めて日本の素晴らしさを痛感して帰国後、農業をしよう決心。水、土、環境にこだわり、加西市で里芋を作り始めて8年。全国の人に食べてもらえる日本一の里芋農家を目指して奮闘中。

1. 加古川市
2. 起床5時半、就寝23時
3. 焼肉
4. どこへ行ってもつい田んぼや畑を見てしまう
5. うなぎ釣り
6. 子どもに夢を与えられる農家になる
7. イギリス
8. 家族でゆっくり里芋食べる
9. おでん。じっくりことごとくして食べる

2017.9.30開催 / 1本丸ごとの里芋を持ちこんで、土から引き抜く収穫風景を再現。



農家  
島中佳紀さん




尼崎の少量多品目栽培の専業農家。イタリア料理店の注文を受けて以来、入手困難な品種や珍しい西洋野菜を手掛ける。主な出荷先は、西宮阪急、コープ神戸武庫之荘店、芦屋の飲食店など。

1. 尼崎市
2. 起床5時、就寝23時
3. 鰯
- 4&5. 野菜の育成コントロール
6. ピニールハウスをナポリ種のトマトで埋め尽くすこと
7. 椎名林檎
8. 日々と同じ
9. オランダで食べたホワイトアスパラ(オランダズソース、ゆで卵、ハムで巻いて食べるもの)

2018.5.29開催 / 定番のオランダズソースの作り方を学び、ムースやリゾットを試食。フレンチを満喫した回。



Vol.3  
さといも

料理  
城田文子さん



野菜を育て、味噌や醤油も手づくりするオーガニックカフェやペンションで働いた後に独立。丹波篠山を拠点に、日々おいしいごはんをつくる。2017年8月から鳥取・大山の麓へ。あらたなアトリエにて料理教室などを計画中。

1. 長野県松本市
2. 起床6時、就寝23時
3. きのこと
4. ごはんをつくりすぎる
5. 料理
6. 世界中の人たちの暮らしを見たい
7. 世界の民族音楽
8. 大切な人とごはんを食べる
9. 大きいのも小さいのも皮ごと蒸して、ちょっと味噌をつけて食べるのが好き

Vol.7  
アスパラガス

料理  
山口義照さん | レストラン・パトゥ




尼崎の少量多品目栽培の専業農家。イタリア料理店の注文を受けて以来、入手困難な品種や珍しい西洋野菜を手掛ける。主な出荷先は、西宮阪急、コープ神戸武庫之荘店、芦屋の飲食店など。

1. 香川県高松市
2. 起床7時、就寝3時
3. 卵
4. 壁を見ると登れるルートを探してしまふ
5. 冬山登山
6. マッターホルン北壁の登攀
7. 尾崎豊
8. 富士山に登って頂上から滅亡する様子を見る
9. 1本100gのフランス産ホワイトアスパラのゆでたて

2018.5.29開催 / 定番のオランダズソースの作り方を学び、ムースやリゾットを試食。フレンチを満喫した回。

深山  
兵庫・相生の  
シーなしし  
1. 相生市  
イドボテ  
見ると誰か  
う5. 経験  
らなんでも  
る7. 波の  
い止めてみ  
201  
見た

まの

芝田  
学生時代に  
伝いやバイト  
じる。類設計  
に配属され  
2010年より  
1. 神戸市西  
豆類、カボ  
た服の匂  
る5. 発酵  
験6. 複数  
仕事、お金  
音楽8. 家  
9. 他にはか  
す、なすの

Vo  
な

はっばや神  
KIITO CAFEは  
食関連プロジ  
迎え、契約農  
いる。●火へ  
や旬の野菜情

# 登場しました

は見たことのない姿形のものを取り  
ここで紹介します。



農家  
陽一朗さん | 深山農園

湧水で育った、肉厚で、大きく、ジュ  
だけ栽培。  
2.起床0時、就寝21時 3.フラ  
(マヨネーズを添えて) 4.何かを  
が仕掛け人かを想像してしま  
したことのない新しいことな  
6.食を通じて笑顔を送らせ  
音 8.ありとあらゆる手段で食  
みせる 9.しいたけ

料理  
吉川修司さん | クレイエール

フレンチの有名店で修業し、現在、兵庫の食材を  
活かしたフランス郷土料理が食べられるワインバ  
ー「クレイエール」のシェフを務める。モットーは  
「暖かい食卓」。  
1.神戸市 2.起床10時、就寝29時 3.た  
ご焼き 4.話をしてときの身振り手振  
り 5.料理(ベクですけど) 6.家族の幸せ 7.  
フランス音楽(zazとか) 8.家族で食事をす  
る 9.トリュフ

7.11.26開催/定番から図鑑でしか  
ことがないようなものまで、12種類のきのこを食べ比べ。

こ vol.4



農家  
坂也さん | 菜園生活かぐれ

全国各地の農家を回り、農作業の手  
をしながら農業に魅力や可能性を感  
覚し、のちに農業部門(類農園)  
となる。5年ほど農業の現場に携わり、  
地元神戸で新規就農。  
100区 2.起床5時、就寝23時 3.  
キャベツ、芋 4.汗かくて臭くなっ  
ていかにかく。匂いで体調がわか  
る 5.加工食品をつくる実  
験 6.家族や人が集まって、生活  
をシェアする暮らし 7.沖縄  
でグランピングキャンプ  
の思い出とおいしさの翡翠な  
揚げ浸し

料理  
下川強史さん | ごはんやルリカケス

2015年9月にルリカケスをオープン。旅人だった  
経験を活かし、旬の地場野菜を豊富に使って、ス  
パイラルやハーブの効いた野菜料理や各国料理を  
提供。昔ながらの保存食や発酵食を日々、勉強中。  
1.神戸市垂水区 2.バラバラ 3.カレー  
4.人間観察 5.旅、食事 6.アメリカ大陸  
横断 7.気持ちのいいやつ 8.みんなに  
感謝を伝えたい 9.麻婆、煮浸し、焼き  
なす、トマトソース煮、水な  
す……全部おいしいか  
ら選べません

1.8  
す

2018.7.29 開催/「なす体操」で  
頭と体をほぐしてぬか床づくり。  
講師からぬかのおすそ分けもあり。



神戸を運営パートナーに迎えた KIITO CAFEは日々、営業中

、旧生糸検査所時代の検査機械や家具を活用した空間で、神戸の食を発信し、  
イベントを行う拠点。カフェとして、2016年よりはっぱや神戸を運営パートナーに  
家が育てた新鮮な野菜をふんだんに使用したランチプレートやパスタを提供して  
金曜11:30~18:30、土曜11:30~14:30/078-599-9199/SNSで週替りメニュー  
報を発信中。→instagram @kiito\_cafe facebook @KIITOCAFE

### What's on

#### EARTH MANUAL PROJECT展が北米に上陸!

2013年にKIITOで開催した「EARTH MANUAL PROJECT展」。「防災教育」「災  
害対応」「被災地支援」など、災害分野におけるクリエイティブでイノベーティブな  
アクションは、神戸からフィリピン3都市、タイ2都市を経て、ニューヨークに巡回  
中。現地の学生たちが考えた災害対応に関するアイデアのプレゼンテーションな  
ど、ニューヨーク展ならではのコンテンツも加わっています。

#### Earth Manual Project – This Could Save Your Life

2018年9月27日(木)-12月12日(水)

会場: The Sheila C. Johnson  
Design Center,  
Parsons School of Design /  
The New School(ニューヨーク)

主催: Parsons School of Design,  
国際交流基金アジアセンター  
協力: デザイン・クリエイティブセンター神戸、プラス・アーツ

2013年KIITOでの「EARTH MANUAL PROJECT展」



### News

#### 今年度のレジデンス作家が決定!

KIITOを拠点に滞在制作を行い、まちのリサーチや人々との交流を通して、ア  
ーティストならではの視点や手法で新しい作品を生み出す「KIITOアーティスト・イ  
ン・レジデンス」。2018年度は現代美術家の椎原保さんを招聘し、6月から制作が  
スタートしました。来春には、KIITOホールの広大な空間の新しい可能性をひろく  
インスタレーション作品を発表予定です。ご期待ください!

#### KIITOアーティスト・イン・レジデンス2018

招聘作家: 椎原保(現代美術家)

制作期間: ~2019年3月

成果発表展: 2019年3月9日(土)~

4月7日(日)(予定)



椎原保氏

### Report

#### Learning by doing —「学び」の実践から街を変える

フィンランドに3年間滞在しフィールドワークを行った大橋香奈さんと裕太郎さん  
を招き、フィンランドでの「学び」の実践についてお話しいただきました。「学び」を  
学校やミュージアム等の教育施設内で終わらせず、自分たちの街で実践し未来の  
姿に落とし込む。市民の「学び」と街づくりがひと続きとなった実験的な取り組み  
の数々に、わくわくさせられるお話でした。

+クリエイティブレクチャー

フィンランドで見つけた

「学びのデザイン」

—子どもから大人までがつくる街の未来—

2018年7月29日(日)

講師: 大橋香奈+裕太郎(ユタカナ)

主催: デザイン・クリエイティブセンター神戸



レクチャーの様子

# 神戸ぐらしはじめました。

2人目

有吉純平さん

(化学系/甲南大学  
KONAN FIBER 特任助教)

神戸歴: 1か月(取材時点)



京都で分子生物化学の博士号を取得。名古屋でポストドク後、転職に伴い神戸へ。神戸出身の学生時代からの友人の影響もあって、神戸は、有吉さんにとつての住みたい街ランキング2位だったとか。趣味は料理、登山、カメラ、水影画。

神戸への移住、最近増えているそうです。神戸に越して間もないあの人に、気になる質問をぶつけてみました。

Q:引越後、神戸の印象は変わった?

「海と山が近くて、新しいものと古いものが入り混じっている」…いかにも神戸らしいイメージですが、有吉さんは、そのバランスが「本当にちょうどいい!」と力説してくれました。今までの自分の感覚が「バグるくらい」都市と自然の距離感が近いことに改めて驚いたそうです。現在、長年の友人が住む元公団住宅に入居中。住人達とのつかず離れずの交流を通して、新旧入り混じる神戸の醍醐味を味わえるような場所の情報交換が楽し



イラスト:安藤英夫  
(KIKI OZAKI)

いとのこと。楽しそうにポンポン拳るこれから行ってみたいところや挑戦したいことの話に、取材スタッフは有吉さんのプロ級の手作り料理に舌鼓を打ちながら聞き入ってしまいました。

## 田中茜さんの神戸めし

café lichtの「グラタンランチ」



北野で働く田中さんと訪ねたのは、白い壁とアーチ型の窓が印象的なカフェ。ハイキング好きの田中さんは「歩くと考えがまとまるんです」と、お散歩がてらこの店を目指すのだとか。おすすめは、チーズがまるやかなグラタンランチ。店主は田中さんが東京で出会ったご友人で、とても丁寧に料理をするその姿により刺激を受けるとのこと。

café licht【花隈】

神戸市中央区下山手通7丁目2-1  
エルミタージュ南光荘A-1

## 02. 田中茜さん (カルムデザイン)

アートディレクター/デザイナー。  
KIITOでは「ちびっこうべ2018」  
デザイナーチームのクリエイター  
として今年初参加。



5問でわかる

## 世界のデザイン都市ガイド

デザイン都市って何? 世界の「デザイン都市」担当者に共通の質問を投げかけて解きほぐします。第9回は、「ヴィクトリア&アルバート・ミュージアム ダンディー」オープンで沸き立つ、スコットランドのダンディーから。

Q1「ここぞデザイン都市!」というスポット / Q2ダンディーのまちを舞台にした文学や映画、音楽のオススメ / Q3最近、一番面白いこと / Q4ハマっていること / Q5デザインをひと言でいえば

### Vol.9 英国・ダンディー | Dundee

- 1 最もわかりやすいのは、隈研吾がヨーロッパで初めて設計した建築である、新しいデザインミュージアム「ヴィクトリア&アルバート・ミュージアム ダンディー」です。
- 2 ダンディーには音楽の伝統があります。伝統的音楽を現代につなげたマイケル・マラ、バンドではスノウ・パトロール、アヴェレージ・ホワイト・バンド、ピー・シャーロット。
- 3 BREXIT(欧州連合からのイギリス脱退)。スコットランドは欧州連合(EU)に残るという投票をしましたが、その中でもダン

ディーはより強くEUに残ることを望みました。プレグジットという驚きの結果を後悔し続けることでしょう。

- 4 10月に開催されるユネスコ創造都市ネットワーク、デザイン都市のサブネットワーク会議を迎えるためのプログラムを作成しています。9月15日に「ヴィクトリア&アルバート・ミュージアム ダンディー」がオープンしたことは、ダンディー市としてのもう一つの大きなプロジェクトでした。
- 5 デザイン=matters(意義があること。重要性を持ち、真摯に取り組むべきこと)

Q 答えくれた人

### Stewart Murdochさん

スコットランド生まれ。幼少期の5年間でアフリカのスーダンで過ごす。グラスゴーで都市計画とコミュニティ開発を学び、公的機関や社会的企業での勤務を経て、ダンディー市で28年間勤務。1999年からレジャー・文化・コミュニティ部門のディレクターを務める。



今号のデザイナー | 1991年大分生まれ、現在は福岡でデザイン事務所に在籍しつつ、フリーでも活動する後藤大樹さんにお話をしました。http://daikigoto.tumblr.com/

## KIITO NEWSLETTER VOL.022

2018年9月発行

「KIITO NEWSLETTER」は、デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)が年4回発行する情報誌です。センターのコンセプトである+クリエイティブな活動を発信していきます。

発行:デザイン・クリエイティブセンター神戸  
編集:竹内厚[Re.S]  
デザイン:後藤大樹  
写真:坂下丈太郎(p.1-2)  
イラスト:上田奈央(p.3-5)

## KIITO:

### ACCESS

阪神神戸三宮駅、阪急神戸三宮駅、JR三宮駅よりフラワーロードを南へ徒歩20分  
国道2号線を越えた神戸税関東向かい  
神戸市営地下鉄海岸線三宮・花時計前駅より徒歩10分  
ポートライナー貿易センター駅より徒歩10分  
※駐車場はございませんので、公共交通機関をご利用ください。

### CONTACT

デザイン・クリエイティブセンター神戸(KIITO)  
〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4  
TEL: 078-325-2235  
E-mail: info@kiito.jp  
開館時間: 9:00-21:00  
休館日: 月曜日(祝日、振替休日の場合はその翌日) 年末年始12/29-1/3  
http://kiito.jp/

