

SUMAI no SEKKEI

おいしいキッチン&
くつろげるバスルーム

〔住まいの設計〕

5・6月合併号

MAY/JUNE 2010

定価1200円

〔総力特集〕

もっとわが家が好きになる!

おいしい キッチン& くつろげる バスルーム

Kitchen Part 1

建築家・半谷仁子さんの
彩食兼備! なキッチンのすすめ

Kitchen Part 2

料理研究家・小林まさみさんの
わが家おいしい! 楽しいキッチン

Kitchen Part 3

人気建築家と考えた
「キッチンがリビングより心地いい家」

Bathroom

身も心もリフレッシュ!
Perfect Bathroom実例集



保存版 2010最新キッチンセレクション

NEWS

話題のカリスマ家具ショップ
新TRUCKできました!

function)

Groove
Interior
VOL.16

Welcome to
Kappalashi!



かっぱ橋道具街を訪ねて

プロも納得する機能性の高いキッチン道具が揃う問屋街、かっぱ橋。
日本一の道具街で約100年の歴史があり、最近では外国人観光客も増加、
いつもテーマパークのように賑わっています。あまりにもアイテム数が多くて
迷うので、プロダクトデザイナーの酒井俊彦さんと訪れたショップもあります。
機能性とデザイン性を兼ね備えた、キッチングッズを探してきました。

山田耕司＝撮影(かっぱ橋取材分) 近沢晋治＝構成・文 種岡 愛＝デザイン

Profile : Shinji Chikawa

出版社、アーティストマネジメントなどを経て文筆業に。
雑誌、広告などで執筆中のオネエ系インテリアライター。
ケーキはいつも目分量でつくるから、オープンを開けるのがドキドキ。

index

TRAD-MODERN
SUMAI GALLERY
KNIFE & KITCHEN TOOLS
DESIGNER'S LAB
GREEN PROJECT FROM WISE・WISE



器や瓶、食品サンプル、竹のかご、
うつわなどなど。お気に入りのブ
チプライスで探してみよう。すみま
せん、仕事を忘れて楽しんじゃい
ました。かっぱ橋の独特の雰囲気
と食にまつわるモノたちを見るこ
とでテンション上がります

(form follows



釜浅商店 支店

kamaasa shoten

1881(明治41年)創業の包丁と南部鉄器の専門店。1世紀以上の間プロの料理人や一般のリピーターに愛されている店だ。職人が丹精込めてつくる美しい意匠の鉄瓶や、すき焼き用からパエリア用まであらゆる鉄鍋が揃う。ミシュランの星付きの店もこの釜を愛用しているとか。外国人の姿も多く内外で再評価されている。伝統の逸品だが、今のキッチンに合わせると逆にモダンな印象になるので、お気に入りを見つけてみて。



オリジナルの包丁ケース 1万5750円。料理教室に通う女子も持てるようなスタイリッシュさだ



1.店内にはプロを納得させるものばかりがぎっしりと陳列。本物の職人技に触れて思わず笑みがこぼれる酒井さん
2.人気のオリジナル商品「鉄釜セット」。炊飯器とは違うおいしさ。食卓に置いても斬新で素敵 3. 4代目の熊沢大介社長。伝統の枠にとらわれず、現在のライフスタイルに合わせた様々なオリジナル商品を企画している

TRAD-MODERN



火にかけたあとそのまま食卓にも出せる。取っ手を付けたオリジナルの鉄鍋。4725円。板の台430円。「かわいい…。使い方次第で食卓のイメージを一気に変えられそう」と酒井さん



住所／東京都台東区松が谷 2-24-1
☎ 03-3841-9357
営業時間／9:30～17:30
定休日／無休
URL／<http://www.kama-asa.co.jp>
隣には本店が。広尾にも支店がある



「七輪の出番が増えそう」と酒井さん。長年の付き合いで野田琺瑯に特注が実現。レッドやモスグリーンなどもある、カラフルなオリジナルのホーロー七輪。1万9800円、網1100円



右／錫でできた徳利。左から1万2600円、1万6800円、2万3520円、ぐい呑み5040円 左／チロリ(お燗をするための容器)1合用1万1550円。「手持ち部分の藤巻きがきれい。肉厚の錫が男前」と酒井さん



1.癒しのエッセンスが店内にちりばめられている。そんなインテリアのセンスもお手本に 2.以前の持ち主が大切に使用していたものばかりなので状態がよい 3.古民家を自分たちで改装した。隅っこまで商品が置かれていて掘り出し物を見つけるのも楽しい 4.明治の印判皿(型で模様を付けた皿) 500円〜。一つひとつ見ていくと日本の柄のモダンさに脱帽



soi 松が谷店
soi

時を経るごとに一層の魅力が増していく骨董品や和家具、作家ものの器や手ぬぐい。独特の審美眼でセレクトされたものは、今の暮らしに自然に溶け込むものばかり。合羽橋にありながら、新しい住まい方の提案をするギャラリーのような和める空間。明治から昭和初期までの使い勝手のよさそうな水屋や筆筒は全国から集めてきた。どれも一点もので、静かに“出会い”を待っているかのようだ。



小さな古いタコ壺たち(参考商品)。多肉植物や野草をさりげなく飾りたい。壁や棚に引っかけて使うと空間のアクセントに。素朴な風合いと武骨な形もキュート



住所/東京都台東区松が谷3-17-13
☎03-3843-9555
営業時間/ 10:00~18:00
定休日/不定休
URL / <http://www.soi-s.jp/>
右の吉澤さんの白いうつわも素敵だが、玉木一将さんの白にも引かれる

SUMAI GALLERY

専門性を突きつめた 個性的な店を巡る小旅行

プロを相手にしているだけあって、どの店もスタッフの知識は豊富。じっくりと会話を楽しみながら“お気に入り”を探せます。



栃木県益子町で作陶している吉澤直樹さんの粉引のカップ各1470円。皿1470円。壁には昔の古い時計の文字盤の中の部品をディスプレイ。欲しい!と思ったが残念ながら非売品



soiに集まるアーティストやデザイナー10数名がデザインしたてぬぐい。「注染(ちゅうせん)」という昔ながらの技法で、職人の手仕事によって、丁寧に染め上げられている。840円と1050円の2種

KNIFE & KITCHEN TOOLS

プロナイフセンター 東京 pro-knife centre

1731年、ドイツのゾーリンゲンで創業された包丁ブランド、ツヴィリングJ.A.ヘンケルス社唯一の、プロフェッショナルに向けたナイフショップ。日本で企画・製作するオリジナル商品も含め、幅広いラインナップが自慢だ。一般の人でも調理の幅が広がり、見ているだけでも意欲が湧いてくる。名入れやメンテナンスも丁寧にしてくれる。



住所／東京都台東区松が谷2-12-1

☎03-3847-5922

営業時間／10:00～17:30

定休日／日曜

URL／<http://www.proknifecentretokyo.com/>



酒井さん
セレクト!



「ほかと違ってアゴ(刃元のこと)の部分のかえりがあって使いやすそうで、綺麗」と酒井さん。日本で企画して製作しているメイド・イン・ジャパンの「ツインホウチョウ」シリーズ 1万5750円～



1. プロの通うショップだが、もちろん一般の人にも丁寧にアドバイスをしてくれる 2. マイスターによる刃付けによって抜群の強靱性と切れ味の持続性を誇るヘンケルス



イタリアの建築家マテオ・トゥンがデザインしたシェフナイフ、スライシングナイフなど5本がセットになったブロックセット21万円。「アッシュウッドの色もインテリアとして美しく溶け込む」と酒井さん



酒井さん
セレクト!



ドクターグッズ ラボ Dr.Goods

輸入調理家電やキッチンツールを扱うセレクトショップ。機能性とデザイン性に優れた、キッチンを彩る逸品ばかり。強磁性銅に強化ガラスセラミックを一体融合させた素材「シラルガン」で知られるドイツ、シリット社の美しい鍋類も豊富に揃う。そのほかにも独特のデザインのエスプレッソマシンや調理器具など、見ているだけでわくわくする。



住所／東京都台東区松が谷 2-1-13

☎03-5246-9810

営業時間／9:30～17:30

定休日／日曜・祝日、第3水曜

URL／<http://www.dr-goods.com/>

向かいには本店がある



取っ手や中が見えるカバーなどディテールにもこだわり抜いたドイツの逸品。一生ものになる。シリット社の鍋 2万1840円～



1. キッチンが華やかになりクラスアップしそうなものばかり。ビビッドカラーをアクセントに 2. 本格的なエスプレッソを家で飲む贅沢を



アメリカ、キッチンエイド社のミキサー。パンやケーキづくりの強い味方。カラフルな色もアクセントに。各4万9800円



モロッコで生まれたタジン鍋。フタで蒸気を循環させ素材のうまみを引き出す。直火、オープン、電子レンジOK。エミルアンリ社のタジン鍋 Mサイズ 8400円～



住所／東京都台東区西浅草 2-5-4
☎03・3844・3850
営業時間／9:00～17:30
定休日／日曜、祝日
URL／<http://www.majimaya.com/>



KNIFE & KITCHEN TOOLS

馬嶋屋菓子道具店

majimaya

パンづくり、お菓子づくりの器具なら必ずと言っていいくらいこの名前があらがるほどの老舗。オリジナル商品も人気で、お客の要望により、木工製品、焼印、抜型、セルクルなどオーダー可能。店内では、数少ない菓子木型の手彫り職人の大河原さんが作業をしており、約半世紀の熟練の技を見られる。ラッピング用品や愛らしいマスキングテープも豊富だ。

1. アルミのシフォン型は人気。ここのはつなぎ目がなくきれいに焼ける。筆者も愛用中
2. 最近ではシリコン製の型も人気
3. クッキーの型も特注できる
4. 手彫り職人の大河原さんのスペース。オリジナルの型で自分で和菓子がつくれたら素敵

DESIGNER'S LAB

柔軟な発想を可能にする 正直なデザイン

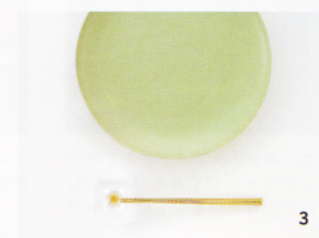
今回、かっぱ橋にも同行してもらったプロダクトデザイナーの酒井俊彦さん。様々なフィールドで、常に第一線で活躍するモノづくりの姿勢について迫りました。

いつも有機的なデザイン。いつもミニマムなデザイン。活躍中のプロダクトデザイナーの中には、どんなジャンルのメーカーのプロダクトを手掛けても、同じようなテイスト、印象だったという人がある。それはそれでいいのだが、正直「また

か」と思ったりもする。もちろん潜在している生みの苦しみなど分からないままに。そんな「いつも」がなく、小気味よいほどに毎回違う印象で裏切ってくれる酒井さん。ハサミやマッサージチェア、安倍川もちのパッケージデザイン



2



3



1

1. 空気もむ、伸ばす、叩く、ひねる、締める、もみ玉レスのマッサージチェア「シルフィノ」W72×D110(リクライニング時～168)×H110cm 26万2500円 マルタカ 0120・224・027 2. 丸洗いできるシンクを持つキッチン「Lake Louts」タニコーテック ありそうでなかった面白い発想だ 3. イタリアの家庭用品ブランド guzzini が主催する Foodesign プロジェクトのための箸置き。洋食器と一緒に使うことを基本に、食材と関係の深い四季をモチーフにデザインしたそう



去年のデザイナーズウィークにて発表された「SATOYAMAシリーズ」とアーム付きの「AKI-II」

WISE・WISE表参道

東京都渋谷区神宮前5-12-7 2F

☎03-5467-7003

11:00～19:00 月曜定休

<http://www.wisewise.com/>

シンプルでありながらも長く使い続けるうちに愛着が増すような家具に定評のあるワイス・ワイス。「豊かな暮らしを創造するブランド」を目指し、1996年の創業以来、長く使える妥協のないハイクオリティのプロダクトをつくり続けてきた。

そんなワイス・ワイスが、森林を壊さない木材調達と接着剤などに含まれる化学物質に対する対策、温暖化防止対策を実施し、安心・安全

なプロダクトの提供に力を入れる「グリーンプロジェクト」を始動。

「本格始動したのは2年前ですが、創業以来、この構想はありました。デフレ状況下において、安価なものばかりが人気ですが、その中には、違法なもの、人体に悪影響があるようなものも交じっています。そんな中、フェアな商品であることをきちんと訴えることが必要になったのです」と語る、代表取締役の佐藤岳利さん。

実際の取り組みとして、具体的には、「長期使用にこだわる」「安全な材料を選び、健康に配慮する」「森を壊さず、豊かな森を育てる」「環境負荷削減に取り組む」の4つが基軸。既存の商品もこのプロジェクトの基準に合わないものは廃番にするという。先日は、岩手県産のクリ材を使った「SATOYAMAシリーズ」がリリースされたばかり。今後も同社の活動、環境と美しく調和する新作に注目したい。



Toshihiko Sakai

サカイデザインアソシエイツ代表、プロダクトデザイナー。1964年高知県生まれ。東京造形大学を卒業後、コーソーデザインスタジオに入社。'92年にサカイデザインアソシエイツを設立。柔軟な思考と姿勢でものの本質をつかみ、工業製品から家具、インテリアデザインまで幅広い商品をデザイン。Gマークをはじめとする受賞も数多い。「おいしいキッチンプロジェクト」など、様々なデザインプロジェクトのディレクション、コンサルティングを手掛けている。

「ただし、消費者のことを一番に考えず、利潤のみを追求し、ウソを伝えているようなところとは、なるべく組みたくないですね。僕らは、メーカーよりも常に「正直」でないといけないから。少しでもウソのあるところだと、根本的にそれが崩れる

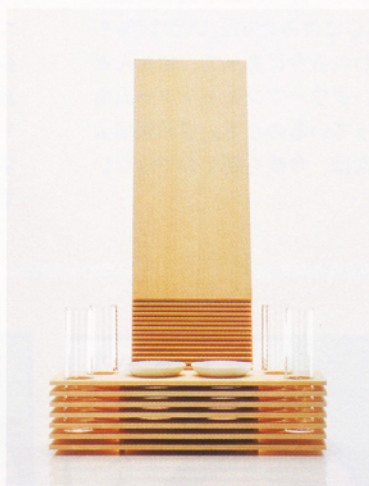
が仕事です」。どんなジャンルのものでも翻訳することが「楽しそう」と思えることを見だし、武器以外は何でも取り組んでいきたいと常に積極的だ。

「自分の中では、アブローチはいつも同じだと思っています。自分の仕事は、クライアントに雇われているので、クライアントに利益をもたらすのが最終のゴール。いわばクライアントの思いを一般ユーザーにきちんと届くように「翻訳」していくのが仕事です」。

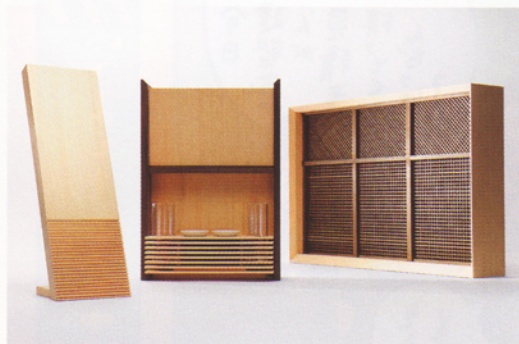
ので」

飄々とした雰囲気の中にも、意思の強さも感じる酒井さん。自分の中でデザイン哲学の決まりを、あえて定めず、クライアントの思いを吸い取り、アウトプットする。その時代とシンクロさせるさじ加減が絶妙で、今まで手掛けてきたものは、古さを感じさせないものばかり。だからこそ、愛着が増し長く使い続けたくなる。先日、リリー

スされた新作は、なんと神棚！「神道について調べ上げましたよ。あくまで自称ですが、神道博士といってもいいくらい（笑）。何でも、デザインする前に、自分の部屋に置くのだったら、どうなるんだろう、自分が本当に欲しいものはどんなものかを考えますね。脳内でショートムービーをつくって、シミュレーションしながら。神棚は、事務所に置こうと思っています」



モダンでどんなインテリアにもマッチする意匠。若い人でも素直に「クール！」と思える。左から一祀御社 W95×D140×H291mm 4万9000円、二祀御社 W210×D94×H302mm 8万9000円、三祀御社 W440×D78×H298mm 19万円、神具台 W189×D66×H49mm 1万円（問合せは、<http://jinguji-kami-danasha.net>）



※商品の価格はすべて税込み。W=幅、D=奥行き、H=高さです。