

BREW

people nature time



vol.06
2021年 3月号


MASUMI
SUWA 1662

なくなってしまうあと、
そしてその先の未来までを

ひとつのものを見るときに、その時の形体や様子を見るだけではなく、その生まれや出現やなにかのまえやそのものがそのものであるとき、さらにその役目を終えたあとやなくなってしまうあと、そしてその先の未来までを見る、または感じることが、見ることに、なのだろう。

立花文穂『かたちのみかた』

真澄の諏訪蔵から徒歩圏内にある古いビルを改装してオープンしたリサイクルショップ Rebuilding Center JAPAN、通称リビセン。

今号のテーマを「時」と決めた時から、頭にあったのはこの場所だった。

店の中を歩いて見ると、さまざまな色や形の木材やトタンにガラス板、懐かしさを感じる古道具が置かれ、まるでタイムスリップしたかの様な気持ちになる。

リビセンは解体される建物から出る古材や古道具のレスキューと、それらを再び誰かに使ってもらえるような仕組みづくりを通じ、古いものがごく当たり前に利用される社会の実現を目指している。

理念として掲げている「ReBuild New Culture」の意味と彼ら突き動かす原動力を探った。

東野唯史インタビュー

「もともと空間デザイナーになる頃から、余計なものを削ぎ落としたミニマムなデザインや職人の気配が感じられない仕上げよりも、それとは真逆の人の気配や時の経過によって出てくる味みたいなものに魅力を感じていました。」リビセン代表の東野唯史さんはゆつくりと語る。リビセンにある古材や古道具は、傍目から見れば現代の消費社会の中で価値を見出されずにきたものかもしれない。しかし東野さんをはじめとするリビセンスタッフによってレスキューされ、手を加えられることで独特の佇まいや風合いを持った特別な存在に生まれ変わり、価値を見出した次の担い手に引き継がれていく。

東野さんが自らの使命としてリビセンの立ち上げに至ったのは、妻の華南子さんと空間デザイナーユニット『medicat(メヂカラ)』を結成し、ゲストハウスや飲食店の空間づくりをしながら全国各地を回っていた時の問題意識に由来する。仕事を通じて、住宅や店舗の解体現場で物凄い量のゴミ(産業廃棄物)を目の当たりにし、少しでもゴミを減らそうと解体現場から譲り受けた古材を、建材の一部として空間づくりに生かすことを始めた。独特の空間デザインは評判を呼び、仕事の依頼は増えていったが、膨大な量の古材を使い切るには限界があった。東野さんは社会を巻き込み、変えていくことの必要性を感じ始めていた。

二人に契機が訪れたのは、新婚旅行で訪れたアメリカポートランドにある本家

「Rebuilding Center」との出会い。古材や古道具を人々が当たり前のように使っている光景を目にし、日本でもこうした価値観を広げていきたいと強く思うようになった。東野さんの関心は空間デザインから、古いものを使う文化の創造、へと変化し、帰国後には事業を始めるべく準備に取り掛かる。場所として選んだのは、ゲストハウスの施工を行いながら過ごす

中で縁ができた諏訪の地。現在のリビセンが入るビルの持ち主との話し合いも進み、本家「Rebuilding Center」に直談判して名称やロゴを正式に引き継ぐ形で2016年に「Rebuilding Center JAPAN」をオープンさせた。

「もともと学生時代にプロダクトデザイナーの川崎和男先生から、デザインで世

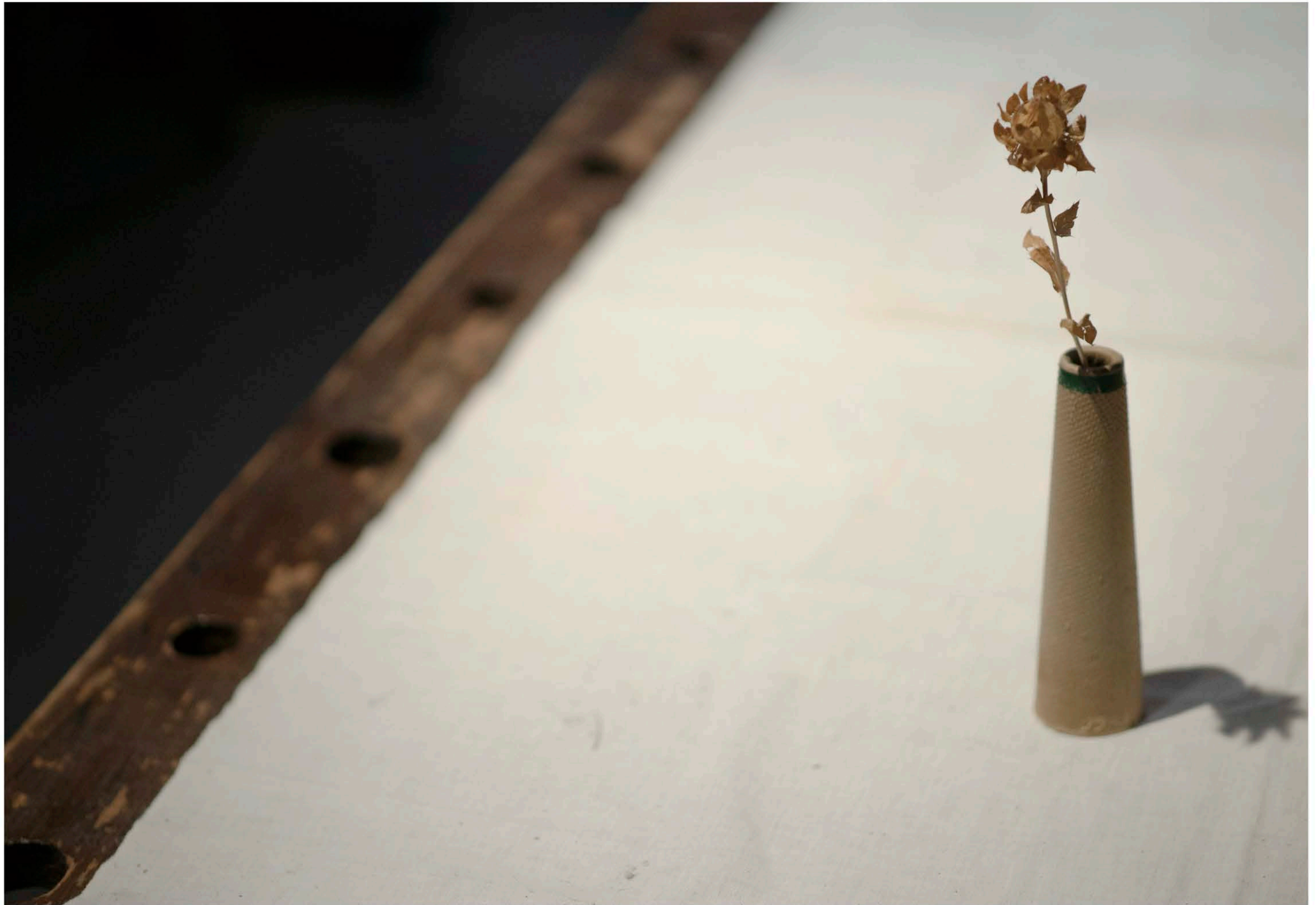
界をよくしろ」と言われていたので、世の中のためになるデザインをしたいとずっと思っていました。」そう話す東野さんは人々の古いものに対する見方を変え、気軽に楽しんでもらいたいという思いから、リビセンで様々な取り組みを行っている。その一つが古材を使ったDIYのワークショップ。「みんなが真似できることを提示しないと、文化として広まらない。」という考えに基づき、このワークショップはDIYに取り組んだことがない人でも気軽に楽しめる内容になっている。木箱やベンチ、テーブルなど古材を使ったものづくりを実際に体験することで、その魅力に目覚める人は多い。布やヤスリを使って磨き上げると、黒く汚れていた古材やガラス板が輝きを持って命を吹き返し、独特の風合いはオンリーワンの魅力を放つ。
(後半へ続く)

Rebuilding Center JAPAN 代表

東野唯史 (あずのただふみ)

1984年生まれ。大阪、兵庫、福岡、名古屋、東京と転々と移り住む。名古屋市立大学芸術工学部卒。空間デザインの会社に勤務後、2010年に世界一周の旅。帰国後2011年よりフリーランスデザイナーとして活動開始。2014年より妻の華南子さんと共にmedicatを設立。2016年秋、建築建材のリサイクルショップRebuilding Center JAPANを長野県諏訪市に設立。ReBuild New Cultureの理念に掲げ、次の世代に繋いでいきたいモノと文化を掘りあげ、再構築し、楽しくたくましく生きていく。これからの景色をデザインしている。2018年環境省グッドライフアワード環境地域ブランディング賞、2019年グッドデザイン賞BEST100を受賞。







ReBuilding Center JAPAN × うすにごり

焼いても煮ても美味しい冬野菜を使ったワイルドな料理。料理が得意なリビセンのスタッフ、千葉さん(通称 どんどん)が作る料理は、ボリュームたっぷりです。スタッフが間でも人気を誇ります。2019年放映のTV番組で、彼の手による餃子の賄いが取り上げられ、餃子の人としても知られるようになりました。

きのこ卵のクミン炒め

材料

お好みのキノコ数種類/卵/塩/クミン/米油

作り方

- ① 卵をとき塩をひとつまみ入れる。
- ② 中華鍋を熱してから米油をしき、卵を一気にいれて半熱になったら取り出す。
- ③ 中華鍋に油をひき直しキノコを炒め、しんなりしてきたら塩とクミンを入れる。
- ④ 火を止めてから卵を戻し軽く和えてお皿にもれば完成。

白菜のグリル

材料

白菜/米油/塩/ピンクペッパー

作り方

- ① 白菜を4等分にカットする。
- ② 米油と塩を混ぜた物を白菜の葉の間に1枚ずつ塗り込み全体にも満遍なく塗る。
- ③ アルミホイルで包み、200℃に予熱したオーブンで20~25分焼く。
- ④ お皿に盛りピンクペッパーを振れば完成。

カブの塩麴ポタージュ

材料

カブ/鰹節/玉ねぎ/米油/塩麴/豆乳

作り方

- ① 玉ねぎを細切りにし、フライパンで中火でしっかりきつね色になるまで炒める。
- ② 塩麴を加え、さらに5分程度しっかり炒める。
- ③ 別の鍋で鰹出汁を濃めにだし、串切りにしたカブを柔らかくなるまで煮る。
- ④ 炒めた玉ねぎを鍋に入れて、カブと一緒に少し煮たらブレンダーでカブの粒感がなくなるまでミックスする。
- ⑤ お好みで濃度調整に豆乳を入れ、塩味が足りなければ塩を入れる。(沸騰すると豆乳が分離するので注意)
- ⑥ お皿に盛り米油を少ししたらして完成。



真澄 純米吟醸

うすにごり

活きた酵母を含む醪をそのまま搾り取ったような洗剤とした味わいです。今季より「活性タイプ」のお酒になりました。

分類 / 純米吟醸 生原酒
醸造蔵 / 真澄 富士見蔵
杜氏 / 中野 淳
原材料名 / 米、米こうじ
アルコール分 / 16度
米の品種 / 長野県産「美山錦」
長野県産「ひとごち」
精米歩合 / 55% (全て自社で精米)
酵母 / 七号系自社株
飲み方 / ◎冷酒
保存方法 / 開栓前も要冷蔵

「古道具や古材の面白いのは、持ち主の想いを繋げられる点。今自宅で使っているテーブルは祖父の家にあった座卓に足を付けたもの。他の人にとってはただの古道具だけど、先祖が大切に使っていたものだからこそ、僕にとっては唯一無二の意味を持つものになっていくんです。」こうした彼の考え方は、世代を超えて共感を集めている。「自分が購入する衣類や食べ物についても、どこで誰がどうやって作ったのか、誰かに引き継ぐ価値を持っているか、想いを巡らせたいと思っています。」

古材を使って作られたリビセンの店内にはカフェがあり、リビセンの開業準備中に出た古材を組み合わせて作られたカウンターから提供されるコーヒーや自家製の焼き菓子、カレーを楽しむ人で賑わっている。カウンター脇では廃油を使って作られた石鹸や傷がついて流通できなかった果物も販売している。ものの本質を見定め、資源を有効活用するという彼らの考えは生活や仕事のあらゆる場面で有効であることを思い知らされる。

古いものを楽しみながら使う文化を創造することで、ゴミを減らし、持続可能な社会をつくりだす願いは、「ReBuildNew Culture」というリビセンの理念に込められている。興味深いのは社会性を伴った事業であるにも関わらず、リビセンを取り巻く人々は生き生きと働き、楽しそうに暮らしている点だ。彼らの想いは着実に広がり、諏訪に移住をして開業する人が増えてきた。以前BREWで紹介した「あゆみ食堂」「太養パン」もリビセンが手掛けた。これ以外にも2019年には二軒のカフェ



長野県諏訪市小和田3-8
TEL:0266-78-8967
定休日:水・木曜日
営業時間:11:00-18:00



がリビセンから徒歩圏内に誕生し、以前はあまり見かけることがなかった若者の姿を見かける様になった。リビセンが街にできたことで、諏訪の街は着実に変化している。

昨年より諏訪の街の未来を構想する「諏訪未来デザイン会議」が有志によって立ち上げられ、発起人である東野さんは積極的に活動をしている。リビセンの運営に始まり、外部からの依頼が絶えない空間デザイナーの仕事で忙しい東野さんを突き動かすものとはなんなのか。その答えは「結局、自分たちの街が楽しくないと辛いから。自分たちの過ごしたい未来を作っていく。」というシンプルなものだった。諏訪湖畔にある広大な土地の利用に対しての提言に始まり、諏訪をもっと良い場所にしていきたいという強い想いはつきりと感じる。

オープンから四年が経過し、既にレスキューをした物件の数は千件を突破。新たなレスキュー案件は日々舞い込んでいく。リビセンの心地よい空間に滞在するうちに、これまで古材や古道具といったものに価値を見出してこなかった人々も、古いものに興味や関心を持つようになっていくのは間違いない。リビセンは諏訪の街に新たな風を吹き込み、同時に新たな風を全国に送っている。



YouTube
people nature time
Vol.5-リビルディングセンタージャパン-篇



こころ踊る春

真澄 純米吟醸

うすにごり

僅かに溶けだませた醪の美しさは、信州に舞う粉雪を思わせます。

厳しい冬の寒さを耐えた醪のみが持つ透明感と繊細さ、原酒ならではの力強さを合わせ持つ味わいに仕上がりました。早春らしい澁刺とした生命力を感じる一本です。

統括総杜氏

那須 賢二



「槽口(ふなくち)の弾ける様な味わいを表現した酒をお客様にお届けしたい。」と言う社長
の希望はかなり前からありました。その想い
を実現すべく、春の季節商品『うすにごり』を
活性タイプにする方針が決まり、昨年から取
り組みましたが、生きた酵母を瓶内に入れた
にごり酒は問題だらけでした。温度管理がと
てもシビアでコントロールが難しく、予想がつか
ない事ばかりです。醪を漉すのも一苦勞。ま
た、瓶詰めラインの汚れ、詰まりの問題や、資
材、流通についても課題が山盛りです。とにか
く全ての工程において試行錯誤の連続でし
た。酒質での工夫は、甘さを適度に持たせる
ことで炭酸とのバランスを絶妙に調整しまし
た。瓶内二次発酵により7号酵母の特徴で
あるリングゴ系の香りが強く出たことは良かつ
たと思います。富士見蔵の中野杜氏をはじ
め、皆が苦勞した甲斐があり今季はとても良
い酒に仕上がりました。酒販店様からの評価
も上々で、お客様からも「美味しかった。」と
お声を聞き嬉しく思っています。ですが、来季
も同じ酒が造れるかと言うと、正直なところ
分かりません。本当にやんちゃな酒でどう
なるかは「醪のみぞ知る。」と言ったところが
現実です。今後も皆で知恵を絞って『うすに
ごり』を大きな商品に育てていきたいと思
います。これからも続く挑戦を温かく見守っ
ただけたら幸いです。

真澄



MASUMI
SUWA 1662

人 自然 時を結ぶ

七号酵母発祥蔵元

宮坂醸造株式会社

〒392-8686 長野県諏訪市元町1・16
TEL: 0266-52-6161 FAX: 0266-53-4477



真澄ホームページ



うすにごり商品ページ