

BREW

people nature time



vol.11

2022年 2月号

TAKE FREE



よく用いられた その生涯の美

柳宗悦 『民芸とは何か』

時を経ても変わらない価値があるもの。時間が経つにつれ価値を増していくもの。そんなものの価値を大切に仕事をしているのが、長野県上田市で創業し軽井沢町に拠点を移したhaluta(ハルタ)。

北欧の家具を扱う仕事を通して北欧の人々が持つ価値観に影響を受け、カフェやベーカリー、断熱性能を高めた住宅設計まで多岐に渡る事業を展開し、生活提案をする会社です。

上田の小さなカフェ

両親が営んでいた小さなカフェから始まつたhaluta。北欧家具の修理・販売から住宅設計、ホテル・温浴施設の運営まで暮らしに関する事業を幅広く展開し、今や東京、神戸にも店舗を構えるが、拠点は変わらず長野県に置く。

同社の「ボス」として二十年を駆け抜けた徳武氏が見つめてきたものとは何であったのか。その哲学に迫る。

北欧の骨董品に見出した美しさ

生まれ育った上田に戻る前は、東京を拠点とする貿易商社で働き、主に雑貨を取り扱う業務を担当していました。

展示会では最新の雑貨アイテムが国内外のブランドから紹介される訳ですが、その中でも印象に残ったのがフィンランドやスウェーデン、デンマークといった北欧諸国の中の雑貨や家具です。それこそヴィンテージと言われる類のものばかりで、トレンドを競うアイテムにあるような派手な色合いやスタイルでは無いものの、自分の生活に取り入れて長く使いたくなるような落ち着いた装いが魅力。そこから北欧というエリアに注目するようになりました。

デザインやインテリアの勉強を本格的に学んできた訳では無いので、当時は世界的に有名だった北欧のデザイナーも全く

知りませんでした。興味を持つてからは買付けを目的に現地へ通い、現地で暮らす人々の暮らしぶりや考え方による影響を受けました。

北欧通いを続ける中で見えてきたもの

北欧諸国はどの国も日本と比べると人口が少ない。最も多くの人口を抱えるスウェーデンでさえ1000万人、フィンランドに至っては550万人程度しかいません。

寒く厳しい自然環境であるため作物も育ちにくく、温暖で人口の多い欧州諸国に比べると貧しい地域でした。石油資源

もないため工業化でも遅れをとったと言われています。

今でこそ幸福度ランクインで北欧の国々が上位にランクインし世界的にも豊かな国だと思われていますが、こうした状況になるまでには先人の努力と未来を見る先見性があったのです。

二十世紀初頭から国家政策としてデザインに力を注ぎ、技能集団(ギルド)が持つ手工業の技術力と相まって、現代でも高く評価される優れた家具や日用品を生み出す土壤がつくられます。資源が少ない国だからこそ、長く使える耐久性と機能、時代を経ても価値を失わない普遍的な美しさを国民の生活に広く行き渡らせる必要性を感じたんでしょう。

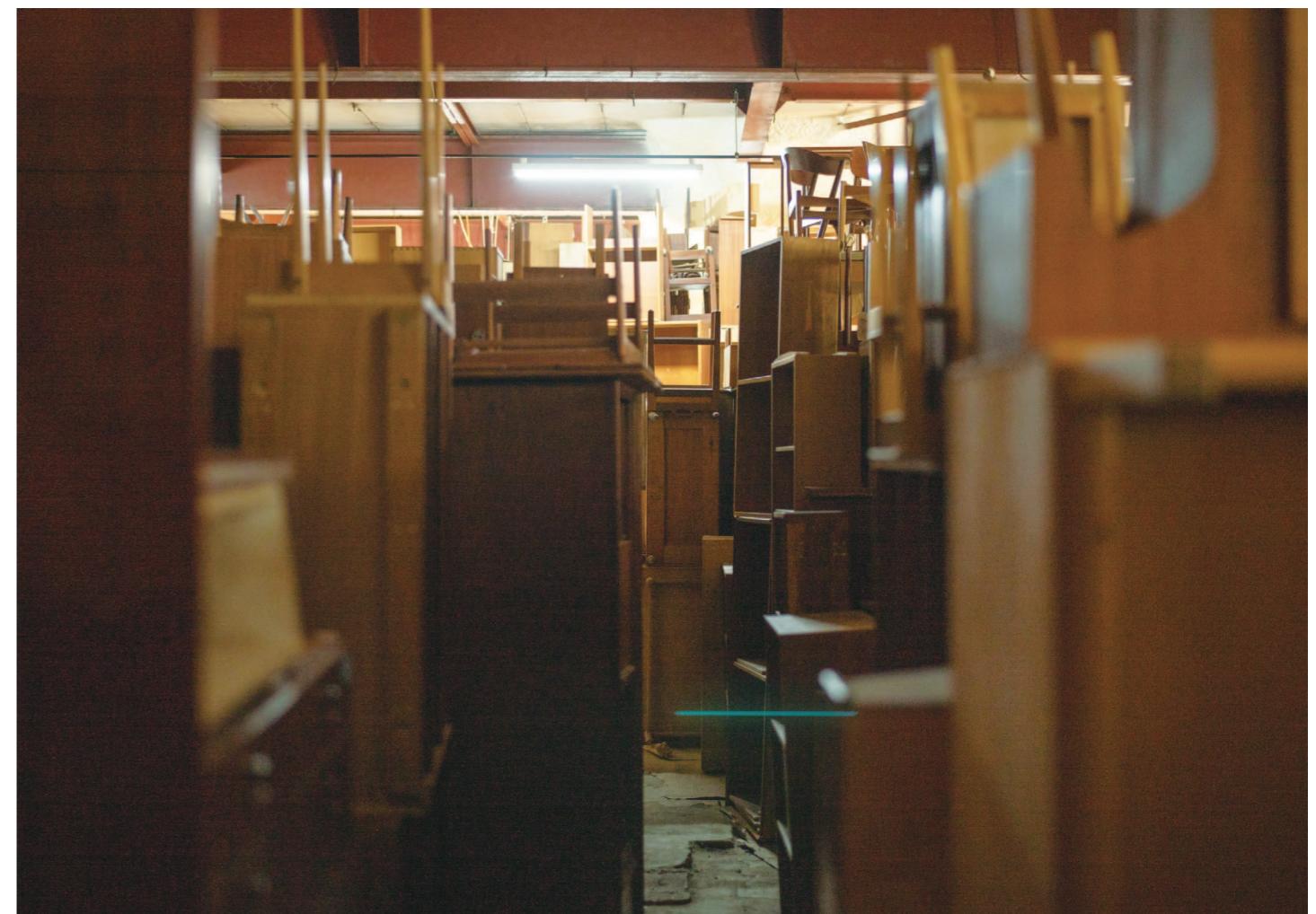
私たち1960年代に北欧で作られた家具を中古で買い集め、それを軽井沢の自社工房で修復して販売しています

が、歴史的に見ても当時の北欧家具の完成度が随一だと考えます。今の時代に同等のものを作ろうと思っても、人件費や木材価格の高騰によって製造すること自体が難しい。限られた数しか存在しない素晴らしい家具をメンテナンスして次世代に繋いでいくのが私たちの仕事です。この時代につくられた家具は使用している木材ひとつとっても厚みがあるため、表面を極力薄く削ることを一世代に一回ほど行い、それを繰り返することで百年近くは生きた家具として使えます。今の時代につくられている家具は機械の精度上がり、木材が薄くなつたことで確かにコストは抑えられますが、百年も耐えられるものは出来ません。いわば使い捨てにすることを前提に作られています。

(後半へつづく)

■徳武睦裕さん(とくたけ・あつひろ)

1975年 上田市生まれ
1981年 上田市内の高校に落ち、浪人
1982年 新潟市敬和学園高等学校入学
2015年 デンマーク コペンハーゲン移住





家具の買い付けで始まった北欧通いですが、住宅事情についても日本とはだいぶ異なることを知りました。寒く、石油資源に乏しい国ですから家中を暖めるために暖房をガンガン使う訳にはいきません。

そこで発達したのが家の断熱性能を高めるという発想です。デンマークのロックウール社が開発した石を原料とする断熱材と熱交換をする空調設備の組み合わせで、暖房の使用を抑えても快適に過ごせる住環境が整備されています。国が定めた断熱のレベルが法律で定まっているため、住宅やオフィス倉庫は真冬でも快適。この法律に照らし合わせると、日本の住宅の殆んどが住宅として認められないのです。日本は戦後の高度経済成長と急激な人口の増加で多くの住宅供給が必要でしたため、断熱性能を高めることよりも安く・早く・多くの住宅を供給することが求められてきましたが、その行く末が今の住宅事情です。冬場であれば暖房、夏場であれば冷房を必要とする家に住むことが当然になり、建てて半世紀もしないうちに建て替えることが当たり前になっています。我慢強い国民性も一因ではないかと言われていますが、一度断熱の優れた空間で過ごすとその快適さに驚きますよ。これまでと同じ住宅ばかりを建っていては誰も幸せにならないので、住宅設計事業を立ち上げました。

正直、飲食は家具事業と比べると極めて利益率が低い商売です。ただ儲けることだけ考えるなら家具に集中すれば良いんですけど、食は haluta の存在にとって欠かすことが出来ない要素ですね。元々両親がやっていたカフェが haluta の原点です、食は誰にとっても幸せをもたら



Enjoy Winter with AKA



牡蠣のグラタン

材料 4人分

牡蠣(加熱用)	16~20個 (250~300g)
日本酒(銀撰真澄)	大さじ2
玉ねぎ	1/2個
しめじ	小1パック
ピザ用チーズ	60g
牛乳	500ml
バター	30g
小麦粉	40g
塩	小さじ2/3
粗挽き黒こしょう	少々
パブリカパウダー	少々
パセリ(みじん切り)	適量

作り方

- ① ボウルに水をたっぷり入れて牡蠣をふり洗いする。水がきれいになるまで5~6回水を変えて洗い、ペーパータオルで水気をふき取る。玉ねぎは薄切りにする。しめじは石づきを取り小房に分ける。
- ② 小さなフライパン(または鍋)に牡蠣と日本酒を入れて中火にかける。蓋をして身がプリッとするまで酒蒸しにする。
- ③ ソースを作る。鍋にバターを溶かし、玉ねぎをしなりするまで炒める。小麦粉を加え、粉っぽさがなくなるまで炒めたら、火を止めて冷たい牛乳を一度に注ぎ、小麦粉のダマがなくなるまで泡立て器で溶く。
- ④ 中火にかけ、とろみがついて滑らかになるまで泡立て器で混ぜながら煮る。
- ⑤ ソースにしめじと牡蠣の蒸し汁を加え、しめじが柔らかくなるまで煮火を止める。牡蠣を混ぜ合わせ塩・こしょうで味を調える。
- ⑥ 耐熱容器に入れてチーズを散らし、パブリカパウダーをふりかける。220℃に温めたオーブンで焼き色がつくまで8~10分焼く。牡蠣は加熱しそうだと身が硬く縮むので、高温のオーブンで短時間に焼き上げる。
- ⑦ 仕上げにパセリを散らす。



真澄 山廃 純米吟醸
真朱 AKA

山廃づくり。乳製品を想わせるほのかな香りと深みのある味わいが特徴です。



原材料名 / 米・米こうじ
米の品種 / 兵庫県加東市山国地区産山田錦
長野県産美山錦
酵母 / 七号系自社株
精米歩合 / 55%
アルコール / 15度
飲み方 / ◎冷酒・◎常温・◎燗酒
保存方法 / 冷暗所



滝澤ちか子さん
料理家／管理栄養士



東京家政学院大学卒業後、料理研究家のアシスタントに就く。その後、長野県蓼科高原にて信州の野菜や果物を扱ったカフェハウス「千乃壺」(2003~2016年)と料理教室を開く。現在は料理教室を中心、テレビ、ラジオ、雑誌、カルチャーセンターなどで日々の暮らしに役立つレシピを紹介している。真澄公式ホームページ「真澄のある食卓」では、お酒と季節に合わせたお料理レシピを好評連載中です。

haluta

長野県北佐久郡軽井沢町追分1372-6
tel:0267-46-9239(Office)



ヴィンテージ家具の輸入販売をはじめ、多くのデンマークの文化や暮らしを日本へ伝えてきたhaluta。世界幸福度ランキングで常に上位をキープするデンマークは、実は「住宅先進国」という一面を持っています。「冬は寒く、夏は暑い」のが当たり前になっている日本の家は、世界的にみても、大きく遅れをとってしまっています。日本の住環境を変え、少しでも日本の幸福度をあげたいという理念のもと日々活動をしています。

会社概要

2000年6月 株式会社halutaの前身
有限会社トラフィックデザイン設立
2000年7月 トラフィック デザインを上田市に開業
2021年5月 本社を軽井沢町に移転

パーで当たり前に手に入ったり、一般的な美味しさだけを追い求めるのではなく、人々の食に対する意識がすごく高い。ただ日々の食を通じて社会を良くしようという意味する「still」(シュティール)と名付けました。夏場になれば多くの人が行き交う軽井沢ですが、この場では美味しいものを食べながら心穏やかに過ごして欲しかった場になればいいですね。

軽井沢に出来る新たな拠点の一階部分にはカフェやピッツェリア、和食の店など食に購入・消費行動が当たり前に出来ているんです。こうした状況を日本でも作り出したつもりです。

真朱 AKA

AKA

乳製品を想わせるほのかな香りが、華やかでいて落ち着いたうます味の層となっています。

素材の味が濃厚な食材や、酒と肴の相乗効果で、それぞれの味がより引き立ちます。

入社して5年が経ちますが酒母を担当するのは今季が初めてです。日々の品温管理をはじめとした細かな仕事が多く、自分の仕事を全うするだけでも手一杯ですが、酒母タンクの中で起こる変化や反応を見られるのは楽しいし、やりがいもあります。

酒造りをしていて思うのは、本当に奥が深い仕事だということ。頭で理解したつもりが、やってみるとその通りに進まないことがばかり。分からぬことがあります。た時には、ひとまず周りに相談してみること、決して驕らずに仕事をすることが大切だと思っています。

山廃のイメージを変える一本

真澄の山廃を飲むまで、山廃といえばしつかりとした旨味、重さを感じる酒というイメージを持つていましたが、真朱をはじめとした真澄の山廃は乳酸のニュアンスを感じるもの、ボディ感は柔らかですつきりとした印象さえ抱かせる酒質です。

今担当している酒母は、山廃仕込みをする上で重要な役割を担う部署。真澄らしい綺麗な山廃のお酒に仕上がるよう精一杯取り組みます。



吉村 正太郎

よしむら
しょうたろう

富士見蔵 酒母担当

1991年生まれ。長野県塩尻市出身。兵庫県立大学理学部生命科学科卒業。同大学院生命理学研究科生命科学専攻修了。2016年に宮坂醸造株式会社へ入社。趣味は読書、食べる事、飲む事。最近は発酵繋がりで中国茶にハマり中。

酒造りの奥深さ



Masumi News Letter
真澄蔵元から届くメールマガジン
ご登録はこちらから



真澄ホームページ
BREWのバックナンバーもご覧いただけます。

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

