

CREATIVE COMMUNE

BABY

THE COFFEE

BREW

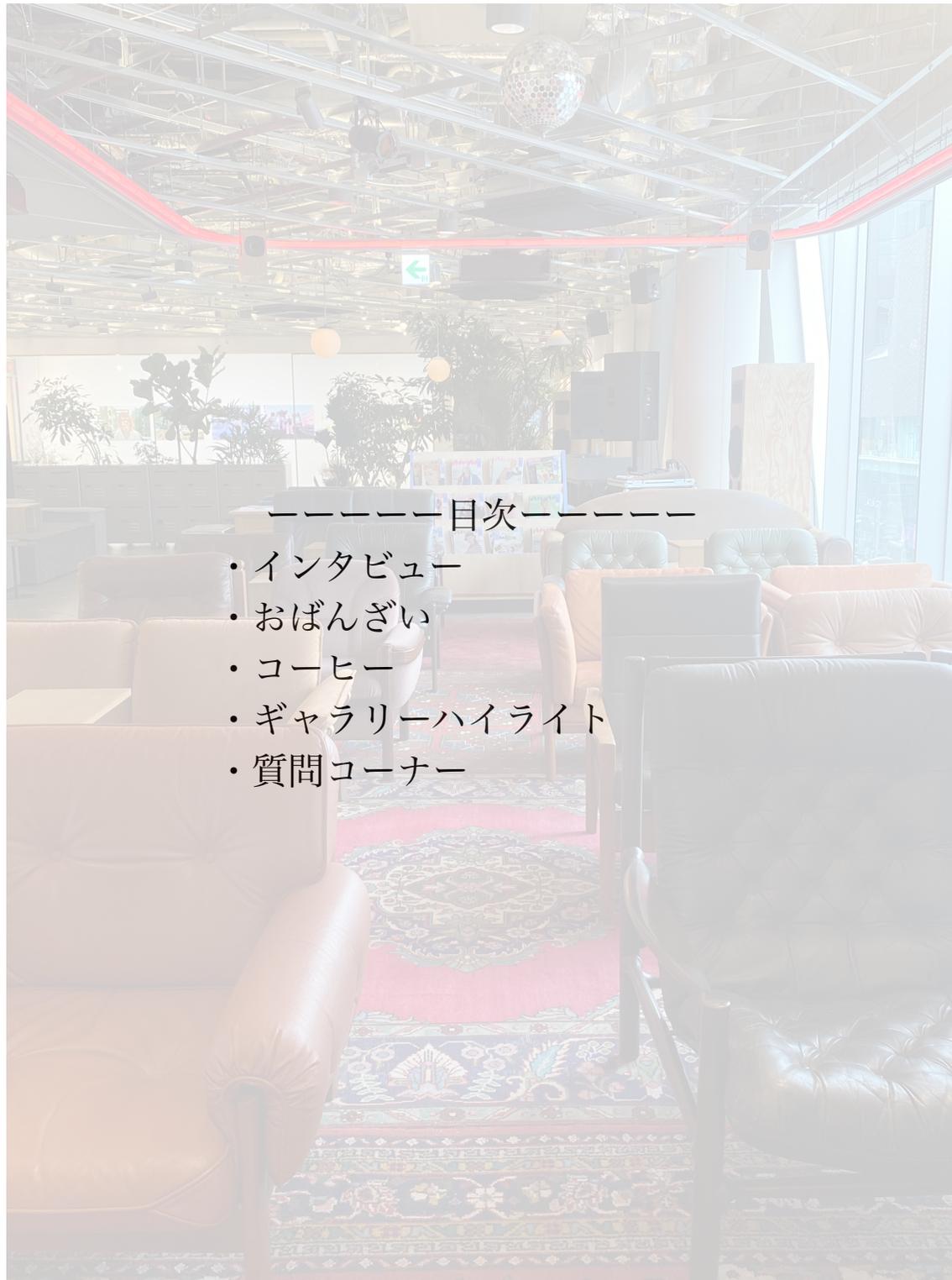
CLUB

2024

10

No. 3

Company newsletter



—————目次—————

- ・インタビュー
- ・おぼんざい
- ・コーヒー
- ・ギャラリーハイライト
- ・質問コーナー

BABY THE COFFEE BREW CLUB 空間デザイナー鹿野さん

○空間のインスピレーションがどこから来たのか

様々なところを訪れたが、青山にあるCOFFEE マロンという純喫茶とニューヨークにあるornithology barというjazz clubの二つが印象に残っている。今回の企画自体が単純なカフェでもなく、クリエイティブのコワーキングでもなく、イベントスペースでもなく融合したもの。新しい場なので、このスペースの中でどのような行為が行われたらいいのかを考えた。純喫茶って少し座面が低い感じとか、一人当たりのスペースが小さいとか、コソコソ話しがしやすいとか、純喫茶特有の距離感がある。また、ここの床は緑色のパンチカーペットを使っていて、その異質な組み合わせが印象的で面白いなど。Jazz clubは内装は特に仕上げてないんですが、家具やラグ、演奏する楽器があること、併せてそこに人が入ることによって空間をつくっている。そういった要素を噛み砕いて今回の企画で消化していった。

○ターゲットを絞らない空間

ハラカドの施設自体がターゲットを絞らない認識。ある世代で固まるのではなく、その世代を超えるからこそ新しいインプットがあると考えている。空間としては、BABY THE COFFEE BREW CLUBとしての世界観はありつつも用途や利用する人によって雰囲気を変えた使い方ができることが良いと思っている。落ち着いて音楽を聴きながらお酒を飲んで語らうことも、DJを入れて盛り上がることも、自分の居場所のように心地よくラウンジ利用することも、あらゆるシーンで活用できるし、変えられるフレキシブル性をもった空間でありたいと考えた



○今回の空間のコンセプト

商業施設はテナントが工事することがほとんどですが、3Fのフロアはフロア全体で統一したデザインルールを敷いており、3Fの統一感が出る一方で区画は個性が出しにくい。

床はOAフロアで、天井はスケルトンので斜めの下地が走っている。

照明も既存のもので造作の高さにも制限があった。

そのようなルールに対してどのように応えていくかが課題でもあり、面白い。

FFE (Furniture/家具、Fixture/什器、Equipment/備品) で空間を改造できないか。

今回プランする上では、

- 1) 内装はできるだけ仕上げない
- 2) 空間を家具主体でデザインする

まず、床や天井が素のデザインということで、それと合わせて内装全体を仕上げない方針としている。

断熱材も断熱材も剥き出しにして素地として見せていく。

その上で空間を家具やカーテンやラグ、それに加えて象徴的な什器により構成し、マテリアルに拘っていくこととした。

マテリアルにあたっては素地とバブリーがテーマ。

素地の中に蛇紋の大理石やベルベットのカーテンや貼り地など、時代を遡って感じる要素を取り入れ、時代を越える空間ができないかと考えた。大理石やベルベットは家具に存在感を与え、空間のピースとしては強い存在となっている。

△OAフロアは、建物本来の床である躯体の上にもう一重の床を作ることができるもの

○ニューヨークに視察

3Fのコンセプトが進み、BCBCの企画を検討する中で会員制施設・フォトスタジオ・エンタメ施設・複合型ホテルなどが視察できるNYを訪れた。

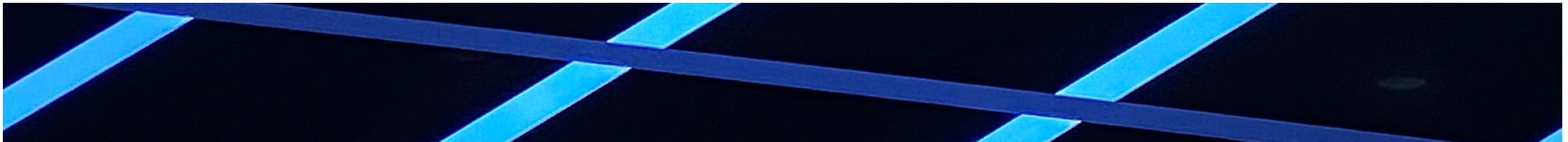
ornithology barは先ほど話したが、それ以外で印象に残っているのはVITALというボルダリング施設。

街に開かれており利用者はフィットネスやサウナや飲食など複数のサービスが受けられる。世代を超えた会員制施設であった。

その他、ロンドン発祥のSOHO HOUSEグループが運営するラウンジや

ACEHOTELをデザインしたroman and williamsが運営するGuild barなどやはり用途が混在していることでの目的が混ざる。

その混ざった感じが心地よく、無理のない融合ができてる。BCBCもスパチーも3Fもそんな滞在場所になったらなという思いが強まっていった。



○BCBCの家具

家具を主体に空間をつくるという方針は元々決めていた。

家具の存在感を大理石やベルベット、ソファの太めのパイピングなど個性を持たせている。一方でこの場はスペース利用で可動性が求められるため、ソファもフレキシブルに移動できつつ、大型でボリュームを感じるような設えとしている。

家具の計画についてはビンテージ家具の輸入をしているANINALさんに相談。シアターの家具のセレクションやそれ以外のベルベットファニチャーを計画していった。元々ビンテージ家具をリペアしながら販売しているので、ここでも不具合が出ればリペアしながら使用している。

Kioskやshelfはアーティストのsiinsiinに相談。

kioskも大型であるが、区画としての見通しを確保しなければならない制約にも可動にすることで対応した。



○袖バーに関して

BCBCは会員さんに仕事仲間や友達などを誘えるサードプレイスとして利用してもらえたら嬉しい。

袖バーは会員さんにとって心地よく利用頻度が増すような場所になるといい。

プライベート感を高め、お酒がキープできる棚も用意し、BCBCの中でも特別な場所にしていきたいと思っている。

○私たちに、若い世代にメッセージ。

自分の領域で言えば、建築ってリアルにつくっていくことなので、これつくれるのかなとかどうやったらできるのかとか創造と実装において困難なことに結構ぶち当たる。

一度それを踏ん張ってみると意外とできたりするんですよね。みんなサポートしてくれるし。

自分の中のバー（=理想）をあげてそれをどう実現していくかを考えいく癖みたいなものが自分の中に定着するといいいんじゃないかと。

個人的には課題があるからクリアすることに快感があり、それが新しい開発になったりする。

BCBCではそのバーをあげてくれる人もいるし、実現をサポートしてくれる人もいる。

そんなプロセスを楽しんでチャレンジして行って欲しいなと思う。

- ・編集：谷未来
- ・聞き手：谷未来、グレイ 賢人



おばんざい連載~こだわりのお味噌とお米~

はじめに

みなさんおはこんばんにちは、Sanaです。

今回は、おばんざい定食にて出しているお米とお味噌汁のお味噌についてお話ししていこうと思います。

BCBCでは、こだわりのお米とお味噌を仕入れていて、おばんざい定食の魅力の一つです。

これらをBCBCに提案したのは、前回おばんざいインタビューをしたホームプラネットのオーナーであるBCBCメンバーの近藤ジョージさんです。

みなさんには、お米とお味噌のこだわりを知っていただけたら幸いです。

BCBCのお味噌

まずはお味噌に関してですが、BCBCでは石黒種麴店さんの「蔵出し味噌」というお味噌を仕入れております。

富山県産の大豆を石臼を使い丁寧に皮をむき、

昔ながらの製法で熟練した職人が心をこめて作った自慢の「コシヒカリ手作りこうじ」を大豆の量よりも多く入れ、

国産塩をあわせ、土蔵の中でじっくり寝かせた「こだわりの味噌」です。

麴を多く入れることで、自然な甘み、旨みがつよくなり、深い味わいになります。

石黒種麴店について

石黒種麴店は、1895年創業、北陸唯一の「種麴屋」です。

日本の豊かな食文化を支える発酵食の要ともいべき「麴」を

熟練した麴職人たちが昔ながらの手作業による「こうじ蓋製法」で

たっぷりと手間ひまをかけて、丁寧に作り続けています。



こうじ蓋製法

すべて手作業で行うことで、麴のチカラを最大限に引き出します。

「こうじ蓋製法」とは、麴菌の発酵熱を利用した温度32℃、湿度100%に近い麴室の中で、種麴を混ぜた米を2〜3cmの厚みにして麴蓋に入れ、それを一枚一枚木棚に並べて発酵させる製法です。

毎回異なる微妙な温度湿度の変化を肌で感じとり、調整しながらすべての工程を4日間かけて行います。

こちらの製法について詳しく説明したいと思います。

- ①米を蒸す：1度に約300キロのお米を木桶で蒸します。
- ②蒸した米を広げる：蒸した米を広げ、冷やします。また、米1粒、1粒に種麴がしっかり中にはいるように傷をつけていきます。
- ③種菌を蒔く（種切り）：冷ました米に種麴を蒔き、すべての米に菌が行き渡るようにしっかり混ぜます。
- ④引き込み：種切りした米を麴室に引き込みます。
- ⑤麴蓋に盛る：「切り返し」という作業を行った後に、麴蓋に盛ります。
- ⑥中仕事、仕舞い仕事：空気を入れるように米を動かし、線を入れ米が空気と触れ合う部分を増やしていきます。
麴職人は気候変化を肌で感じ、毎回変わる発酵の状態に合わせて、微妙に作業を調整していきます。
- ⑦差し替え：夜中と朝に上下の麴蓋を入れ替え、湿度が一定になるようにします。
- ⑧完成：約3日に渡り、気温や湿度によりいくつもの工程を手作業で行って綺麗な白い麴が完成します。

石黒種麴店の「種麴」

北陸では唯一、全国でも十数軒しかない種麴屋です。

麴のもとになる種麴は全国の麴店さん、味噌屋さんにて使用されています。

石黒種麴店の種麴でつくる麴は百種類以上の酵素を生み出し、米や大豆の甘み・旨みを引き出します。

また、原材料にもこだわり、安心・安全の「無添加」です。

一般的な商品（味噌や塩こうじなど）で使われている酒精（アルコール）を使用していないため、石黒種麴店の商品は麴が生きています。

BCBCのお米

続いては、お米についてです。

BCBCではかやもり農園さんの「伝兵衛」というお米を仕入れています。

化学肥料を一切使わず、鮭の肥料だけで育てたこだわりの新潟県産植酸栽培（※1）コシヒカリです。

そんな伝兵衛がどんな風に作られているのかについてお話ししていこうと思います。

※1 植物が根から出す有機酸（消化液のような役割のもの）を利用し、植物にとって良い環境を作り植物自身の成長力と免疫力を高める栽培方法です。

かやもり農園について

かやもり農園の歴史は300年以上前の1700年頃から始まりました。

そして、1987年に11代目の萱森教之さんが、植酸栽培の生みの親である増田俊雄さんと出会い、有機栽培から植酸栽培へ切り替えました。

安全なお米作り

かやもり農園では安全なお米作りの上で大きく3つのこだわりがございます。

- ①植酸栽培
- ②鮭の肥料
- ③肥沃な土を育てる

①については上記で説明しているので、②と③について詳しくお話ししていこうと思います。



②鮭の肥料について：

かやもり農園で使用する肥料は農家さんご自身で作られています。

その原料はなんと鮭。

地元の川（加茂川）では毎年春に百万匹の鮭の稚魚を放流し、

世界の海を泳いだ鮭たちはやがて大人になり4年後の秋に産卵のために自分が生まれた川へ帰ってきます。

加茂川漁協は川に仕掛けをして約1万匹の鮭を捕獲し、稚魚を孵化させるための卵を採取しますが、鮭の体の部分は使いみちが無く処分に困っていました。

川を上った鮭は臭くてとても食べれるような品物ではありません。

そこで、かやもり農園はすべての鮭を引き取り、発酵、熟成させてボカシ肥料※2に作りかえることにしました。

これが土作りにとっても良い肥料になるんです。まさに自然の恵みですね。

※2米ぬか・油かす・鶏糞・魚粉・骨粉などの有機物を、嫌気性の微生物（発酵菌）に分解・発酵させて作る肥料のこと

③肥沃な土を育てる：

肥沃な土とは、稲が細かい根まで健全に生きられる環境の土壌。

細かい根っこがあることによって稲が必要な養分をバランスよく吸収する力を持ち、自身の成長力や病気に対する免疫力などを発揮できます。

しかし、現代の農地には土の中に硫酸、塩酸、石膏などの植物にとって害となるものが存在します。

それらを取り除いてから土作りをしなければ本当に植物にとって良い環境は作れません。

それらの成分を無くすためには何年も有機酸を利用し続けてやっと除去できるのです。

そしてそのうえで良質な有機質を与えて肥沃な土が出来上がっていきます。

最後に

さて、今回はBCBCのお米とお味噌についてまとめてみました。

私自身、今まで知らずに口にしてきたただただ美味しいなあと思っていただけなのですが、

ここまでこだわって作られていると知ると、よりありがたく感じますし、体に良いものだを知るとより積極的に自分の体に取り入れようと思いました。

ぜひみなさんもおぼんざいだけでなく、お米と味噌もたくさん味わって欲しいです。

コーヒーの歴史

・はじめに

みなさん、おはこんばんにちはSanaです。社内報でのコーヒー連載第3回目ですが、今回から数回にわたってコーヒーの豆知識をお伝えしていこうと思います。まずは、コーヒーの歴史についてです。

・コーヒーの伝説

コーヒーにまつわる伝説はいくつもありますが、中でも古くから伝わっているのが、紀元前約850年のエチオピアでの話。

あるヤギ飼いのカルディという若者が、ヤギがある種の果実を食べると、活発になることに気付いたのです。僧侶たちも試しにその果実を食べてみたら、期待外れの苦味の強さにびっくり。火の中に投げ捨ててしまいました。ところが間もなくすると、何とも良い香りが立ち上がってきました。好奇心旺盛な僧侶たちは、その果実をローストしスープを作ってみることにしました。そのスープを飲むと、真夜中になっても眠くならず、彼らはこれを神様からの贈り物だと考えました。これがコーヒーがもつ興奮作用の発見の伝説の一つです。



・コーヒーの発見

コーヒー文化は、コーヒーが産地のエチオピアからアラビアへ、初めて輸入された11世紀まで遡ります。イスラム教では、アルコール飲料が禁止のため、本物のワインは厳しく禁止されていました。そこでペルシャ人たちはこの新し「イスラムのワイン」がもつ、滋養強壮作用※1を、大変すばらしいものとして受け入れました。また、「コーヒー」の語源は、古代アラビア語の「カーファ」。その後オランダでkoffie(コーヒー)、またその後江戸時代に日本に伝わり「コーヒー」になったと言われています。

・コーヒーの広まり

15世紀後半になると、コーヒーはメッカやマディーナを經由してアラビア王国へ伝来。

そして1510年にはカイロにも伝わりました。

その後16世紀前半にコーヒーの存在感はオスマン帝国によって頂点に達しました。

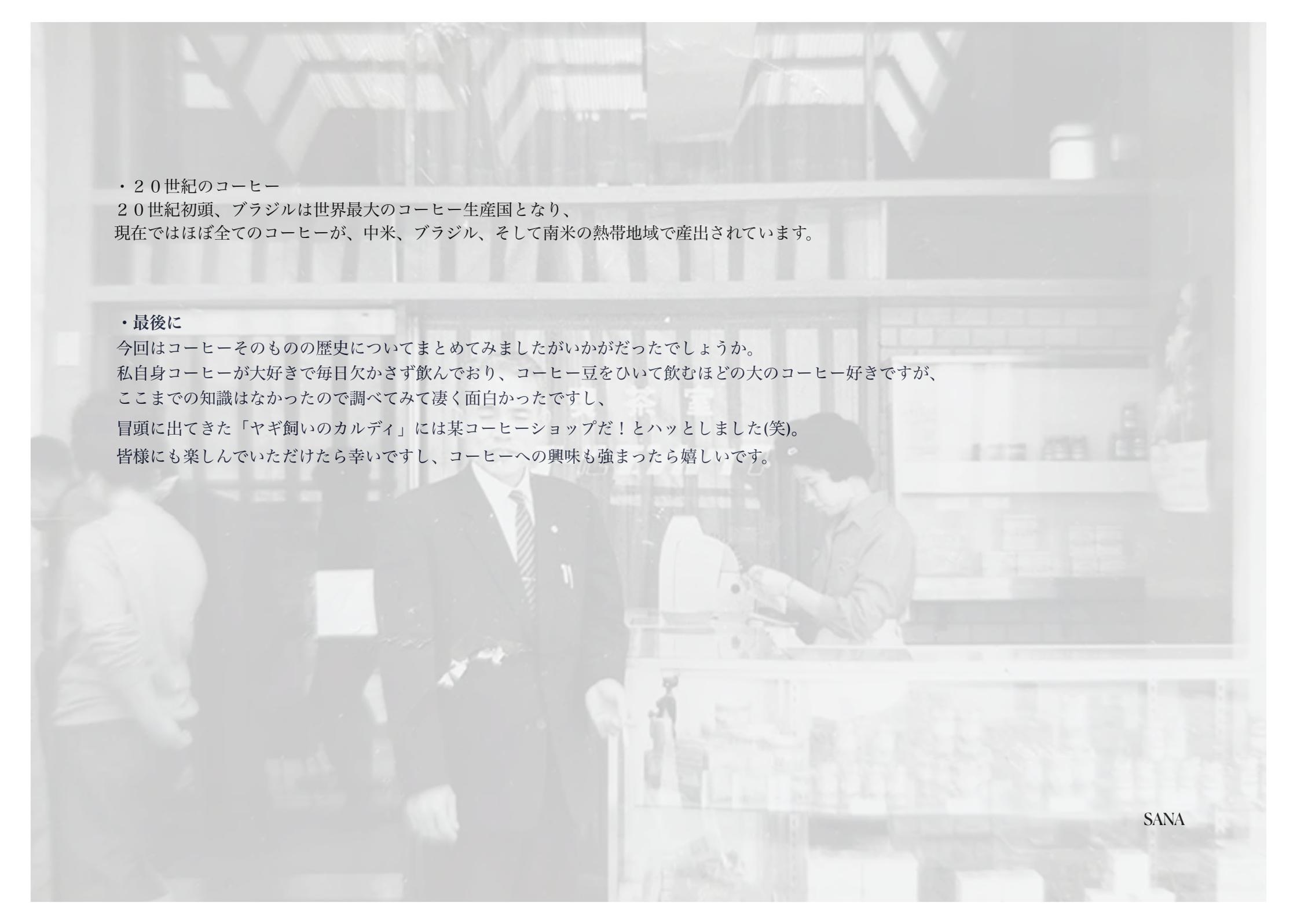
アラビア、小アジア、シリア、エジプト、東南ヨーロッパにおいて、重要な役割を果たすようになっていったのです。

また、西ヨーロッパに初めてコーヒーが伝わったのは1615年、ベネチアの商人がもち帰ったといわれています。

豊かな香りと滋養強壮効果により、コーヒー人気は瞬く間に広がり、ヨーロッパ中でコーヒー店がオープンしていきました。

商才に長けたブルジョア階級の人々は、コーヒー人気により、酔っ払いたちが勤勉な労働者に変わるとして、コーヒーの鎮静効果を称賛しました。

※1 身体の弱い部分を栄養素で補給し、体質を改善して強い身体をつくること



・20世紀のコーヒー

20世紀初頭、ブラジルは世界最大のコーヒー生産国となり、
現在ではほぼ全てのコーヒーが、中米、ブラジル、そして南米の熱帯地域で産出されています。

・最後に

今回はコーヒーそのものの歴史についてまとめてみましたがいかがだったでしょうか。

私自身コーヒーが大好きで毎日欠かさず飲んでおり、コーヒー豆をひいて飲むほどの大のコーヒー好きですが、
ここまでの知識はなかったので調べてみて凄く面白かったですし、

冒頭に出てきた「ヤギ飼いのカルディ」には某コーヒーショップだ！とハッとしました(笑)。

皆様にも楽しんでいただけたら幸いですし、コーヒーへの興味も強まったら嬉しいです。

ギャラリーハイライト

～作家さんのお気に入り～



「ギャラリーハイライト」
文章担当: グレイ賢人

FOUND!

丸山太郎x山本桂輔

(小山登美夫ギャラリー) 8/31-9/13日



「朝顔 Morning Glory」

アーティスト山本桂輔さんの作品で
小道具のデッキブラシに木彫アートを
合成したもの。
元々の道具と新たに付け加えた
曖昧さがキュレーター宮澤さんの好みです。



「郊外 Suburb」

ギャラリースタッフ

賢人のお気に入り その1

部屋の隅っこに隠れている「郊外」。
タイトルを見てから段々建物に見えてきた。
郊外から見た遠い都会の風景なのかな?
シンプルさにロマンがある。

COFFEE CEREMONY & 10 SHOKUNIN IN TOKYO

大津寄信二

(PUBLIC SERVICE) 9/14-18日



「TAKE DRIP」

大津寄さんのお気に入りの
竹製コーヒードリップスタンド。
茶道の動作でコーヒーを淹れる
為のシリーズが今回のテーマ。
こちらがそのテーマの原点になった
アイテムです。



「STONE MILL」

ギャラリースタッフ

賢人のお気に入り その2

石のコーヒー豆グラインダー。
今回のテーマで一番自分の中で響いたのは
こちらですね。一目惚れです。
日本的な道具を西洋文化用に使う。
そんな和洋折衷に感動ですね。

自分が和洋折衷（ハーフ）だからそう思うのかな...

ギャラリーハイライト

～作家さんのお気に入り～

(続)

BPL GAAAT Guweiz 個展

Guweiz
9/19-25日



「Scatter」

GAAAT ギャラリーイベント事業部の金光さん個人のお気に入り。
全体的に桜をイメージされており、日本の個展に相応しく和風感が漂う。鳥から見た目線で上手く表情が描かれており、光と影の写りに重視されているところが魅力。特に光るイヤリングがポイント。

ギャラリースタッフ

賢人のお気に入り その3



「Journey」

朝日を見渡しながらか海辺を歩む旅人。今向かっている方向は正解なのか？ それとも、遠回りになっているのか？
最近「自分が行きたいところ」ではなく、「自分は何処に導かれているのか？」で頭がいっぱいです。そんな方角を気にしながら遙々と旅に向かう自分と共通しますね...

未録写真展

9/27-10/2日



「ソーラーパンク」がテーマの展示。自然、緑をエネルギーとして上手く利用した結果の近未来社会。こちらは渋谷の駅近くが畑になり、農業の若者が働いている様子。写真、CG、AIを合わせ作られた背景にスタジオで実際撮ったモデルと合成してできた作品。



ギャラリースタッフ

賢人のお気に入り その4

バンドマンが練習中スタジオからドリンクを買いに出掛けている様子。
今までドラムで色々なバンド入っていたり音楽活動をしていたのでこの設定の渋さとリアルさが正にバンドマンスピリットですね。

「原宿のお気に入りの場所」

- ・ 達大 トイサピエンス・俺流塩ラーメン・空が意外と広い
- ・ 詩珠 代々木公園・朝の原宿駅から下る道・BCBCのバックヤード
- ・ 咲久美 代々木公園・喫煙所・冬の表参道の道
- ・ 明花 チャオバンブー・いつものタピオカ屋さん・喫煙所
- ・ ショーン 代々木公園・ボノボ・キャットストリート
- ・ 杏香 キャットストリート・Chao Sun bamboo・明治神宮の絵馬と森
- ・ 美希 islandvintagecoffee・猿田彦珈琲The Bridge・LUSH
- ・ 良 巣鴨・巣鴨・巣鴨
- ・ えいみ 代々木公園・明治神宮前・表参道ヒルズ
- ・ アーミー ゴールドジム・mr.brothersの喫煙スペース・caroline



- ・るな POP MART・TORA・代々木公園
- ・はやて 明治神宮・グレートバーガー・トランクホテル
- ・さな 代々木公園・Chao Sun Bamboo・俺流餃子飯 原宿
- ・マッサ SHUSAN・DIG THE LINE DOORS・W-BASE
- ・未来 代々木公園・明治神宮ミュージアム・CIBONE
- ・稲垣 明治神宮 本殿・明治神宮 外拝殿・明治神宮 一の鳥居
- ・李奈 GOOD TOWN DOUGHNUTS・HAY TOKYO・ジング
- ・もも世 端穂（豆大福）・南国酒家（中華料理）・だるまや（和風ラーメン）
- ・健太 ヒューマンラストシネマ渋谷 ル・シネマ渋谷宮下・ユーロスペース
- ・けんと ハラかど・渋谷まで歩く道の雰囲気・偽物スニーカーを打ってくる男たち
- ・れいんぼー COPY CORNER・kinsellatokyo・明治神宮にたまーにできる1人しかいない空間

