

2025 A MAGAZINE ALL ABOUT "TILES"

No. 07



aiu



Travel



スヌーザー

兵庫県、但馬地方にある「TANIGAKI」と「OFF」によるメニュー監修プロジェクト。
「ローカルコラボレーション」をテーマに、静岡の食材や地域の生産者さんにフォー
カスした居酒屋スタイルのお店。
営業時間 11:00-18:00 / 17:00-23:00 (ラストオーダー 22:30)
静岡県静岡市英区御幸町20-1F

貼り巡る旅 Vol.6 静岡

静岡の駅前に、今年地元食材を使用した居酒屋「sunuser(スヌーザー)」が新しくオープンしました。静岡の玄関口にあり、シンボリックな褐色の空間が道行く人々の目を引きま。 「sunuser」のプロデューサーとして関わったのは兵庫県 城崎にあるレストラン「OFF」*のシェフ 谷垣亮太郎さんと「TANIGAKI」*を手がける兄の伸太郎さん。静岡とは遠く離れた彼らがなぜ関わるようになったのか、その発端と地域を越えた彼らの想い、また空間を手がけた建築家 横山浩之さんそれぞれに、お話を伺いました。

Potential

の

目地の可能性

タイルを目にすると、目地について意識したことはあるだろうか。見た目にタイルの間を埋める材料といわれればそうなのだが、その機能は想像以上に高い。例えば、タイルが陶磁器という性質ゆえに焼成時に出る寸法誤差を目地によって調整する。壁や床との接合強度を高める、タイルの裏側に水が侵入しないようにするなどの役割を同時に担っている。

施工は設計者が目地幅を明確に指定せず進行することももちろんできるが、目地の幅にもぜひ注目してみたい。目地の幅によって空間の印象は大きく変わる。例えば、目地の幅を2mmから3mmへ広げたり、色つきの目地を使用するだけで空間の雰囲気や個性が大きく変わることを実感できるはずだ。さらにレンガの様な厚みを持つ素材の施工では目地を表面まで入れる場合と、半分程度入れる場合でも素材の立体感や陰影の印象が異なってくる。そして目地は幅の太さだけでなく奥行きで深さで耐久度が増していく。

ちなみに目地がなくても成立するのは石材を使用する場合だ。目地を設けない施工方法を「突きつけ」というが、実はタイルの場合はあまり推奨しない。焼きものであるタイル同士がわずかな振動でも衝撃を吸収すると、いずれ亀裂が入ったり破損する可能性が高いからだ。

日本は、目地の取り方が水平垂直をピンッと揃える美意識が比較的高いように感じる。そこに職人の技術が必ず宿っていることも心に留めておきたい。

Joint

the

Interview

——谷垣さん、ご自身のお店「OFF」は兵庫県城崎温泉にあります。静岡のお店をプロデュースするきっかけは？

「sunuser」が入っている商業施設「cosa」*の飲食店のセレクトを知人が手がけており、全国でいわゆる多店舗展開をしていないような、地域に根ざした個性ある飲食店を誘致したいということからお声がけがありました。初めは「OFF」として出店してくれないかということだったのですが、「OFF」の再現は難しいだろうと思い断りしていました。でもその方が城崎に毎月2度も足を運んでくれて。(笑)お声かけは光栄だったし、何か力になりたいなと思っていたんです。

——なるほど。そこらどの様に「sunuser」を立ち上げていったんですか？

元々、コロナ禍で全てがシャットダウンした際に兄と自分たちの商品をオンラインで販売するために立ち上げた「sunuser」というプロジェクトがありました。「sunuser」は太陽とユーザー、恵みを共有するという意味です。自然の恵みを共有するという視点は場所を変えても実現できるのでと考え、静岡で料理人としての経験がある運営チームを最終的に見つけてもらって。スタッフとして働く方には城崎の「OFF」と「TANIGAKI」に約1〜3ヶ月研修に来てもらいました。

静岡は何が美味しい？ に応える食の案内所

——「sunuser」はどういうお店ですか？

お店のコンセプトは「ローカルコラボレーション」にしています。「OFF」でもローカルレジェンドと称して関わっていたでいてる方々の名前を店内に掲示していますが、この辺は何が美味しいですか？と足を運んでくれる方々に、この地域ならではの食や旬のものを紹介する食の案内所の役割を静岡でやって欲しいなと思いました。「sunuser」に行けば静岡の食をなんでも教えてくれる場所になったらいなと思って。

——その地域ならではの食は最も気になる要素ですね。お料理は何を大切にされていますか？

お客さんに何を食べていただくか、そして何を食べさせたいかがわかりやすい料理を心がけています。例えば、農家さんのこの食材というようにこれを食べしてほしいというのがわかる一皿ですね。作り手は食材が伝わりやすいように努力する。シェフに伝えたのは“テクニクとかではなく、想いや気持ちで伝わる料理を作ろう”ということ。彼がそれを汲み取り、今の「sunuser」となっています。

——食を通してお互いの感覚を共有する仲間が増えていくようなイメージが感じられます。

そうですね、「sunuser」で提供する素材の生産者さんはシェフ達が地元で実際に足を運んでいいなと思った方達や納得したものを取り入れています。僕が実際に料理するわけではないし、今後もずっと関係性を築いていくことを考慮し特に指示しませんでした。でも彼らなら大丈夫だろうと思える信頼関係がある。あと、「sunuser」が入っている施設は他にも飲食店があるけれど、みんな仲が良いんですね。活気があってお互いのお店を行き来してる。みんなでお客さんをおもてなししようという共通認識があり、自然とそう思う人が集まって来ているという感じがします。

——静岡というローカルだからこそ実現できていることかもしれませんね。今後が楽しみです、これからの展望はありますか？

先日「sunuser」でイベントを開催したのですが、静岡の人ってみんなちゃんとお酒を飲むんですよ。居酒屋文化があるというか。そういう知らなかった側面が見えてくるのは面白いです。ここで定期的にイベントを開催したいと思っていますし、今は地方に興味があるので地方で料理をしていきたいですね。都市を経由せずに地域と地域で繋がる関係性や僕自身も彼らに教わりながら共に成長していきたいと思っています。

お話を伺った方

OFF シェフ 谷垣 亮太郎

兵庫県豊岡市城崎温泉にて*地元食材+ナチュラルワイン+温泉=Paradise”をキャッチコピーに、歴史ある温泉地でローカルの良さ、生産者さんとの繋がりを大切にしたり料理とナチュラルワイン、スペシャルティコーヒーが楽しめるお店「OFF」を営む。旅するように全国各地でポップアップもやっている。

*「OFF」兵庫県豊岡市城崎温泉にあるビストロ「TANIGAKI」兵庫県養父市八鹿町にある居酒屋
*「cosa」静岡駅前の商業施設。2025年1月オープン

ほら穴の中にいるような感覚

——横山さん、「sunuser」の設計はどの様に始まり展開していったのですか？

「sunuser」は地域の生産者を大事にしていくローカルコラボレーションがコンセプト。静岡に事務所がある我々にプロデューサーの谷垣さんと共通の知人が繋いでくれました。谷垣さん達とは初対面だったのですが、内装は基本的には一緒に考えていきました。依頼時に伝えられたのは、ローカルに根差した家のような雰囲気、土着的というイメージでした。

コンセプトを実際にどの様に空間に反映していかれたのですか？

家の様などというコンセプトから当初は淡いページで全体を考えていました。検討を重ねるごとにもう少しインパクトがあった方がよいのではないかと、深い赤茶色を用いることにしました。床・壁・天井は全て同じ左官で仕上げているのですが、ディテールに手仕事感やテクスチャーがあり空間を印象付けています。床まで同じ素材というケースは珍しいですね。

インパクトある色彩の中でもカウンターを白く象徴的に見せるようにしました。モルタルを研ぎ出し、その中に静岡の色である青と緑のカラーガラスを所々に混ぜて石の表情が見えるようにしています。

——ファサードにタイルが贅沢に使用されているたりコンパクトな空間ながら上質な雰囲気がありますね。

土っぽさを考えたときにファサードにタイルを使いたいと考えていました。このタイルは色むらの表情があり、一般的なタイルより厚みがあるので張ると自ずと重厚感が出ます。素材はこのタイルから考えていったので窓に向かって丁寧に割り付けをしています。間口が3mしかない空間なので最初はどうやって作るのかと思いましたが、あえて細長さを強調させるようにカウンターを配し、有機的なアールを用いるようにしまし

た。窓の周りのアールも外から内側に柔らかに繋がっていく様にしています。

——大きな窓があることにより狭さを感じさせないつくりですね。ノイズがなく中の様子が伝わります。

閉じているようで開いている感じを共存させたいと思いました。調理する姿も風景の一部になるように、でも店内が丸見えになっているわけではない。ほら穴の中にいるようなイメージで作っていきました。屋外と繋がっている壁は日中の営業では自然光が入りすぎない様に天井まで届かない高さの壁を建てることで光を感じられつつ奥行きを出しています。意図してなかったのですがベビーカーでいらっしゃるお客さんが半個室として使ってくれることもあります。夜はお酒を楽しんで欲しいので明るすぎない様に照明照度を少し落としています。

——「sunuser」の設計を通して感じたことを教えてください。

このプロジェクトに関わるまで谷垣さんや食のカルチャーについて詳しくなかったのですが、食を軸に関係人口が増え自然とコミュニティを形成して広がっていく、こんなカルチャーがあるんだとすごく衝撃的でした。設計段階でミーティングがてら城崎の「OFF」にも足を運びました。「sunuser」の空間も谷垣さんをはじめ、関わる人たちがチームで作上げていったという感覚がすごいです。生産者がいて、選ぶ人がいて共感する人がいる。良い循環が存在していると思います。

お話を伺った方

横山浩之建築設計事務所
横山 浩之

2013年設立、静岡県掛川市に拠点を置く一級建築設計事務所。個人住宅を中心に店舗、オフィスの設計など幅広く手がける。



2025年7月、平田タイル 大阪ショールームが新しく生まれ変わります。

平田タイル 大阪ショールームが2025年7月31日リニューアルオープンします。

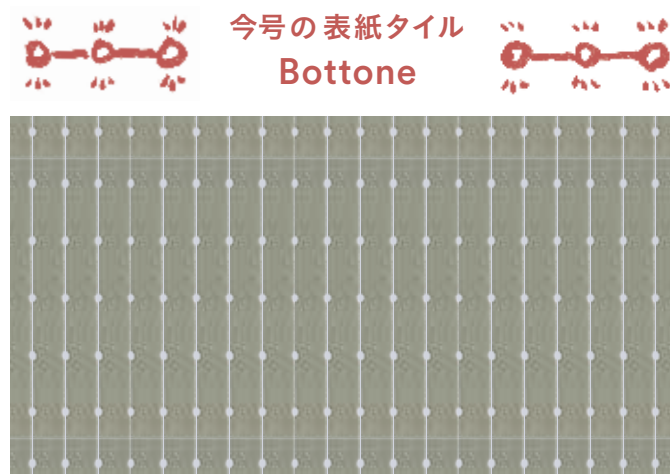
コミュニケーションや人との交流を大切に、誰もが気軽に訪れ繋がることができる「ひらいて、つながる」空間として生まれ変わります。基幹タイルブランド「Hi-Ceramics」クラフトタイル「BISCUIT」、外壁タイル「Sunclay」、そして洗面や水まわり空間を彩る「AQUAPIA」の4つのブランドを、よりシームレスにご覧いただけるようアップデート。空間全体のトータルコーディネートを一層イメージしやすく、開放感溢れる空間をご体験いただけます。

平田タイル 大阪ショールーム

リニューアルオープン 2025年7月31日(木)

住所 大阪市西区阿波座1-1-10 平田タイルビル1・2F
大阪メトロ四ツ橋線、中央線、御堂筋線「本町」駅
22番出口前すぐ

*ショールームには駐車場がございませんので、公共交通機関をご利用ください。
*現在、大阪ショールームは改装中のため7月30日までは臨時休館となっております。
ご迷惑をおかけいたしますが、よろしくお願いいたします。



タイルにあえて欠けた部分をつくることで目地の表情に有機的なリズムをつくるユニークなデザイン。タイルを張った際にうまれる目地の連続性が空間にアート性と個性をもたらします。

Ronan Bouroullec (ロナン・ブルレック)のデザイン。

平田タイル ショールーム

東 京 東京都中野区本町1-32-2 ハーモニースクエア1F
Tel 03-5308-1135

名古屋 愛知県名古屋市中区錦2-20-8 東栄ビル2F
Tel 052-218-3186

大 阪 大阪府大阪市西区阿波座1-1-10 1・2・3F
Tel 06-6532-2002

福 岡 福岡県福岡市博多区店屋町1-35
博多三井ビルディング2号館1F
Tel 092-263-5075

営業時間 10:00-17:00 水曜・日曜・祝日定休

営業時間は予告なく変更となる場合がございます。各ショールームへの電話番号及びホームページよりご確認ください。

tiles

オンラインコンサルティングも承っております
https://tiles.hiratatile.co.jp/

aiu (あいう) はタイルの母音の名前の由来になっている、タイルと焼きものにまつわる背景を紹介する情報ツールです。

掲載商品のお問い合わせは
各お問い合わせ先へ直接お願いいたします。

[aiu] 発行年月日：2025年6月25日 第7号発行
制作：aiu編集部 発行元：株式会社 平田タイル
大阪市西区阿波座1-1-10 06-6532-1284

