

kotonoha

we design your home and life style. impression for life, to you.

△
TAKE
FREE
▽

VOL.13

人が集まる家。

そこには、ほがらかな笑顔があります。

華やぎがあつて、穏やかな時間が流れています。

人を惹きつける何かと、もてなしの極意があるものです。

人が集まる家とは、居心地のよい家です。新築でも築年数を重ねても、ゲストルームがあってもなくても、人数分の食器がそろっていてもいなくても、心地よさに引き寄せられて人は集まります。では、心地よさとは何でしょうか。エレメントは「空間」「時間」「人間」の三つ。それぞれの「間」が絶妙に影響しあつて、居心地をつくっています。だから、常に一定ではありません。でも、いつ訪れても心地よい家は確かに存在します。そこには、「上手な「間」の取りかた」ともてなしの極意がありました。

まず、空間。広すぎて狭すぎてもいけません。快適に過ごせる空間には、ほどよい密度があります。自由に動けるけれど、人と人との距離が遠すぎない。それくらいの「間」には安らぎを感じます。自然災害が続くとき、プライバシーを守りつつ、仕切りのゆるいオープンな家が好まれるのも同じ理由でしょう。次に、時間。慌ただしすぎるのはいただけません。間延びしすぎても落ち着きません。わーっと盛り上がる時間とぼーっとする時間というように緩急がある、と、ちょうどいい「間」が刻めます。

最後に、人間。心地よさに占める割合の最も高いエレメントです。空間と時間の難点をカバーできる力があります。広すぎるリビングに花を飾ってみる。ゲストが多くて手狭になるなら、別の部屋を開放してみる。キッチンに立つ時間を減らして、ゆっくりとしたテンポの音楽を流せば、誰もがくつろげるかもしれません。靴やコートの置き場、洗面所とトイレをしっかり整えておくと、お客さまも安心できるでしょう。もてなしに気負いは不要。でも、相手を思いやる心は大切で、人が集まる家には必ずあるものです。

2019

人が
集まる家。

WINTER

HOME SWEET HOME



owner interview
Vol.13



owners now



Iさま邸は築2年。引っ越しから半年ほど経って、フレンチブルドッグのレオンちゃんを迎え、夫婦＋一匹の暮らしを楽しんでいます。静かな日常に変化をもたらすのは、職場の同僚たち。いつのまにかIさま邸に集まるようになり、そこはまるで貸切の料理店です。

手料理でおもてなし。 同僚たちの集まる家。

ご主人 この家に引っ越してから、同僚たちが頻繁に遊びにくるようになりました。

奥さま 私も同じ職場なので、気兼ねなくいいから集まりやすいのだと思います。みんなのお目当ては主人の料理です。わが家の定番おもてなし料理は特にないけれど、一番よく作ってくれるのはローストビーフかなあ。

ご主人 どうか。毎回違うメニューを作るようにはしています。季節や集まる目的、人数によっても変わりますね。大皿料理にするか、銘々皿に盛りつけるか…それだけで作るのが違ってきますから。メニューにバリエーションがあると、みんなに喜んでもらえるし、新しい料理に挑戦できて僕も楽しいです。

全く違います。誰もキッチンに立たない。みんな、飲みながら主人の料理が出てくるのを待っています。まるで料理店ですね。実際に「代金を支払うから作って」という人、お酒を持ってくる人がいるので、ドリンク持ち込みOKの料理店みたいになっています。

ご主人 僕がキッチン担当で、妻がキッチン補助とホール担当みたいな感じですかね。

奥さま そうだね。同僚たちは、主人が料理することを知っていて、「食べてみたい」とずっと言っていました。でも、前の家は人を招くには狭すぎて、ごちそうする機会がなくて。この家は広いから、自然と人が集まるようになりました。

ご主人 用意するのは料理くらいだけど、よほど居心地がいいのか、みんな、帰らないよね。

奥さま 夕方より前にやってきて、ごはんを食べて、夜になっても帰らないねえ。

料理が好きだから アイランドキッチンに。

奥さま アイランドキッチンはホームパーティーの象徴という感じですよ。でも、人の集まる家にしたくてキッチンを選んだわけではありません。前の家のキッチンが狭かったので、大きくしたかっただけなのです。

ご主人 そこで提案されたのがアイランドキッチンでした。調理も配膳もしやすくなっていいですよ。キッチンカウンターの天板を広くしてもらったから、作業スペースは確保できるし、大きいお皿を置けるようになって便利です。



奥さま 本当にレパトリーが広くて、メインディッシュだけではなく、前菜から順番に出てきます。家に集まるといって、手料理を持ち寄るポットラックパーティーとか、みんなでキッチンに立ってわいわい料理するとか…そんなイメージですが、うちの場合は、



A

A: レオンちゃんには留守番させることが多いから、家にいるときはスキンシップを大切にしている B: いまのところフリースペースは書斎。奥さまのアトリエになる日も近い?

B

C

C: 吹き抜けとシースルー階段が開放的な空間をつくっている。クールな部屋の中で、2階まで続く古材の壁がアクセントとあたたかみに D: 広々としたアイランドキッチン。丸見えだからこそ、いつもきれいに使えるという利点も

D

奥さま ただ、リビングから丸見えになってしまうのはちょっと…。キッチンの横にパントリーをつくって、冷蔵庫や炊飯器、電子レンジ、食料品のストックなどを収納できるようにしてもらいました。



ご主人 ほかにこだわったのは、シンクの色と天板の素材。標準は白&ステンレスですが、グレー&人工大理石に変えました。姉が「キッチンには傷の目立ちにくい色や素材がいい」と言っていたので。

奥さま キッチンに立つことが圧倒的に多い主人の身長に合わせて、キッチンカウンターの高さを決めました。もともと主人は手料理をふるまうことが好き。毎日の食事はほとんど作ってもらっているね。

ご主人 いや、朝ごはんは用意してくれるでしょ。僕が朝は弱くて起きられないから。あと、休日の夜ごはんは一緒に作る人が多いです。二人で作業するのに十分なスペースがあっていいよね。妻のすごいところは、自分が食べるための料理を作ること。僕は、自分のために料理はしませんから。

奥さま 主人は料理本を見ることもなく、いろいろな料理を作ります。あれはすごい。料理本を買うのはもっぱら私です。でも、自分では作らない…。本を見ては「これが食べたい」と主人にリクエストしています。

ご主人 それはいくらでも喜んで作るよ。料理するのは子どものころから好きで、夢は調理師になることでした。誰かのために作るのは楽しいのです。

空間を贅沢に使って、開放感を生み出した。

ご主人 お客さんに評判がいいのは、玄関ホールとフリースペースの間に設けたガラスの壁です。奥のリビングまで見えるでしょう。その開放感がいいと言われます。

奥さま 階段はシースルー階段だし、フリースペースは吹き抜けだし、リビングと仕切られていないから、広々と感じられるのでしょうか。

ご主人 階段下の空間は、収納スペースにする家が多いと聞きました。うちは、ほかの場所で収納をまかなえたので、階段下を空けたままにして、このスタイルにできたみたいです。

奥さま フリースペースは、私たちの希望というより提案されたプランにあったもの。

ご主人 多目的に使えるようにしてもらいました。造りつけのカウンターテーブルは、いずれ子どもの学習机にもなるかなと思って。いまはパソコンで事務作業をするときに使っています。

奥さま もともと希望していたのは本棚です。カウンターテーブルと相まって書斎になりましたね。私が趣味で描く水彩画のギャラリーにもなっています。少しずつ描きだして、季節やイベントごとに絵を架け替えたなら、おもてなしにもなるかなあと考えています。

リビングの外には目隠しウッドデッキ。

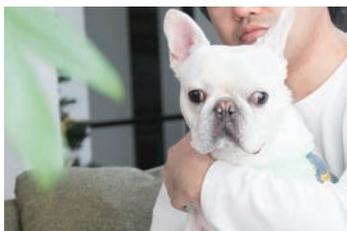
ご主人 家の中はフリースペースとリビング、ダイニング、キッチンが一体となって広々としているけれど、リビングからウッドデッキへとつながるつくりも開放感があるよね。



奥さま 開放感はあるのに、パーティションで囲われているから、外の目が気になりません。友だちを招いて焼肉をしたことも。でも、このあたりは家が密集しているので、煙が近所迷惑になりそうで…。それ以来、焼肉は控えているよね。夏、ピクニックのようにごはんを食べることはありますね。

ご主人 便利なのは、パーティションの内側につくってもらった物置き。リビングから行きやすくして便利なおうえに、家の見た目を損ねなくていいですよ。

奥さま 白い壁のシンプルな家がほしかったので、すっきりした外観も家の中も気に入っています。



TODAY'S FAMILY



Iさま夫妻はもうすぐ結婚5周年。職場で出会って結婚、いまも同じ職場でともに働く仲良しカップルです。ずっと飼いたかったフレンチブルドッグのレオンちゃんとの暮らしは1年半になりました。二人は、聞き分けがよくて甘え上手なレオンちゃんにメロメロ。「毛が抜けて大変」とぼやきながらも、毎日笑顔が絶えません。新年から春先は来客の増えるシーズン。二人と一匹は、腕によりをかけた料理と朗らかな笑顔で、今日もお客さまをもてなしています。

耳よりアドバイス PLUS + ONE

1 | STOOL

あるときはサイドテーブル、あるときは椅子。
Sツール活用術



家に人をお招きするときに意外と悩むのが、座るモノ。リビングやダイニングを広くつくったとしても、ソファや椅子は家族の人数+αくらいです。α以上の来客があったら？絨毯や畳なら、そのまま座ってもいいですね。でも、フローリングはさすがにツライ。

そんなときに役に立つのがSツールです。腰かけるためのモノだから、本来の役目を果たしてもらっただけなのですけど…。むしろ、ふだんの活用法がポイント。私はサイドテーブルとして使っています。鉢植えや花瓶を置いたり、額装した写真を飾ってみたり。お客さまが来たときは、必要な分だけSツールに戻すのです。オットマン(足乗せ用ソファ)も同じように使えます。本来の用途にとらわれず、自分なりに使いこなしてみてくださいね。



HOME CORDINATOR | 木村 唯

2017年5月入社。インテリアオタクへの道を着々と歩む日々を送る。パンはつくるのも食べるのも好き。



ピアスの現場から

私の仕事は現場の管理。部材の発注から職人さんたちが働きやすい環境づくりまで、さまざまな調整をしています。冬はツライ…。雪のせいで工事の進捗が鈍るし、何より寒い。ボイラーをたく前の高気密住宅は、冷気がこもって外よりも寒いのです。黙々と任務を全うする職人さんたちに頭が下がります。いま、最後の仕上げに入った家が5軒ほど。施主さまの期待と笑顔が励みです。



LETTER FROM
ビルドスタッフ主任 境 真理恵

YORI
01
MICH

HELLO! HAKODATE!

函館の街でちょっと寄りみち。



動物をあしらった革製品の店
OZIO



A B C D

A: 元町エリアにあるOZIO本店。建物は築80年以上といわれる。明治20(1887)年に創業して、函館にパン文化を築いた「精養軒」本店をリノベーションした **B:** 本店は内装もクラシカル。そこにほとんど1点ものの製品が並び、さながらギャラリーである **C:** 職人の技術が結晶した鞆。究極にシンプルで、革なのに軽い **D:** OZIOの革製品は、職人が一点ずつミシンで仕上げている。赤レンガ倉庫では作業風景が見られる

SHOP INFO **OZIO**

れない。同じ革はないから、常に一発勝負。製作中は、経験を積んだ職人でさえ緊張する。場所柄、観光客がたくさん訪れる。地元客はリピーターが多い。「ほしいバッグが見つからない」「いままで使っていたバッグがよいのに修理できないから」などと言って駆け込み、オーダーメイドする。そして、OZIOの虜になるのだ。

メンテナンスしてずっと使う
OZIOの鞆は、つくりがシンプルだから、仕立て直しができる。パーツをバラバラに

して、形や色、サイズなどをガラリと変える人もいるという。持ち主の成長やライフスタイルに合わせて変化してくれる鞆は、なかなかない。永遠を誓い合える鞆なのである。だからこそ、メンテナンスは欠かせない。革の種類によって方法は少し異なるが、一日の終わりにはお手入れしてねぎらいたい。表革はやわらかい布で乾拭きする。スウェードやベロアは、普段からブラッシングすると汚れがつかない。それでも困ったときは、迷わずOZIOに駆け込むべし。全店でメンテナンスをしてくれる。鞆を手に入れたら、長い付き合いになる店なのだ。

OZIO本店 函館市元町29-14 [市電「十字街」停より徒歩3分] ☎0138-23-1773 Ⓧ11時から19時 ㊿無休
★オーダーメイドの納品は注文から約2カ月 ★赤レンガ倉庫、シエスタハコダテにも直営店あり

まだむ・マカロンの
アンティークテヘいらっしやい
please come visit...

今シーズンのおすすめ

雑貨 一輪挿し [972円]
ドリンク チャイティー [500円]

「まだむ宇宙人説」を聞いてくださる？寝言が気になって録音してみたら、まあ、知らない言語をペラペラしゃべっていたわ。宇宙と交信しているのしか思えない。母星の商品ではないけれど、いま「一輪挿し」がたくさん入荷しているわ。この時期は来客が増えるでしょ。玄関や洗面所に飾ると華やきをもたらし、重宝するわよ。

函館がキラキラ輝く冬がやってきたわね。心はあたたまるけど、体は冷えちゃってツライったら。だから「チャイティー」をつくってみたいわよ。あつたかいミルクに、フレーバーシロップの王様ダ・ヴィンチのシロップを注いだら完成。配合は企業秘密よ。スパイスが効いた本格派の一杯を味わいにいらしてね♡ちょっと「まだむ宇宙人説」を聞いてくださる？寝言が気になって録音してみたら、まあ、知らない言語をペラペラしゃべっていたわ。宇宙と交信しているのしか思えない。母星の商品ではないけれど、いま「一輪挿し」がたくさん入荷しているわ。この時期は来客が増えるでしょ。玄関や洗面所に飾ると華やきをもたらし、重宝するわよ。

SHOP INFO 家具・照明・雑貨とカフェ<アンティークテ>
函館市柏木町1-12 [市電「柏木町」停より徒歩5分] ☎0138-35-7272
Ⓧ11時から19時 ㊿火曜・水曜



いつも
ちょっと
いい日々。

素材は稲穂と和紙だけ。凍として「稲穂飾り」です。「稲穂と金柑で作ったことあるけれど、これだけ削ぎ落としたものはじめて」と村上さん。ご友人の提案から生まれました。本人の予想をはるかに超えて、稲穂飾りは好評を博します。ずっと追いついてきたのは、身近な植物を使った空間づくり。「自分のやりたいことを続けていけばいいと背中を押された気がします」。もとは正月飾りですが、キッチンに飾りつけている人も。

ちょっとよくする人 村上 仁美 (Hitomi Murakami) / 花人
四季の花を器にいける「なげいれ」を学ぶ。みちかな草花を使いながら、店舗を持たない花屋として活動している。一級建築士であり、量り売りの店を営む「トロッコ」との協働で、2017年から稲穂飾りを展開している。 hanahito.hi@gmail.com