

TAKE FREE!

ちっきんPRESS

ちっきんプレス 第3号 2014年8月発行

ちっきんの料理や取り扱う食材のこと、その生産者さんや内装工事のプロまで、店作りで関わる様々なモノや人に焦点を当て情報をお届けします!!

ご自由にお持ち帰り下さい

店舗作り紹介

木のスペシャリスト「山翠舎」 集められた古材とそれを活かす職人技

長野県に拠点を置く「山翠舎」さんは、およそ50年前より住宅作りや建具制作から始まった会社です。1980年頃には古い木材を使った店舗施工を行うようになりました。昔ながらの木の日本家屋を作ってきた技術が、お店のデザインに活かされるようになりました。

建物に使われる木材は、古くから「再利用」されてきました。というのも、木は水分が抜けていくほどに強度が高まり、およそ100年経てばその強度は約1.2倍になるそうです。これまで建物の中で使われていた柱や梁を、それが解体される時に引き取り、また新たな建物の部材として使っていくのです。特に、昔の日本の民家は瓦敷きの重い屋根を支えるため、柱は太く、今ではなかなか手に入らないしっかりした木材が使われています。更に、山翠舎さんが主に部材を引き取る長野・新潟地方は日本有数の豪雪地帯であり、雪の重みに耐えるため家の造りは特に骨太です。今ではそういった柱や梁の住宅需要は減ってしまいましたが、そこから集められた貴重な古材は、職人達の技術により現代のお店作りの場で新たな命を吹き込まれています。

チーム山翠舎 それぞれが担う現場

昔ながらの家作りの技術で木を組上げる大工さん、木工場で木と向き合い建具や家具を製作する職人さん、新しく作り上げた部分も違和感なく古材となじませ自在に仕上げる塗装屋さん、電気屋さん、配管屋さん、デザイナーさん、それぞれが木を熟知したプロフェッショナルな人達が、想いをひとつに空間を作り上げています。

長野本社を訪問!

社屋に隣接する、家具や建具を制作したりメンテナンスを行う「木工場」。一歩中へ入れば、木の匂いと涼とした作業の雰囲気に包まれます。足下にはたくさんの木屑。その木屑で焚くストーブがパチパチと。多くの職人たちがそれぞれの仕事をしていました。



そして、各地から集めてきた古木材（柱、梁、建具、家具、大木の切り株、木片など）が置いてある倉庫「夢蔵」。ストックする場所は他にもたくさんあり、これまで集められた古材は膨大な量です。自然乾燥させ、次の用途への出番を待ちます。

テーブル



カウンター



蔵戸



縁側の木



「こんな立派な一本の木を、縁側として使いたい」というちっきん側の声に答え選んでくれたのは、もとは梁として使われていたという楓の古材。住宅の囲炉裏で長い間燃された表面を削り、穴を加工して縁側に仕立てていただきました。側面を見るとほぼ中心に芯が見え、反り辛いよい梁だったことが伺えます。今では、ここまで太いものが採れる木自体がなかなか育たないのです。座った時のサイズ感が絶妙です。



山形県 年間約60種! イタリア野菜の产地

かほく町から旬のお便りをお届けします!

カプリス(左)
& ローザビアンカ(右)



収穫時期: 7月~10月

味・特徴:

カプリスとローザビアンカは共にイタリア原産のナスの一種で、紫に白い縦縞がまだらに入るのが大きな特徴です。通常、男性の拳よりやや大きいぐらい(300g程度)で出来、火を通すと果肉がとろけるような感じになります。

栽培で特に気を使う点はありますか?

特長である色を出すには、葉を取り光を浴びせることが大事です。また、身が葉などで擦れてしまうと、擦れ傷がついてしまうので丁寧に扱わなければなりません。在来のナスより、1本の木からとれる数が少ないため、1個1個大事に育てています。

「アルザス ロゼ・ゼロ・コンブルグゼ ピノ・ノワール 100%」

ピノ・ノワール 100% で造られるこのロゼは、

蔵元が自家消費のために密かに仕込んでいたプライベート用で、甘味を取り除いたいちごのような果実味が口いっぱいに広がります。旨味と綺麗な酸味が構成力に厚みを持たせ、ただ色がピンクなだけのロゼとは圧倒的に違う大人のロゼです。

蔵元紹介 Domaine RIEFLE

リーフレ家のアルザスワインは、その優れた香りに最大の特徴があります。ヨーロッパの高級レストランやデパートでは「アルザスならここ!」と絶大な信頼を得ている蔵元です。



夏の蒸し暑さを吹き飛ばす、爽やかなロゼ!!

取り扱うきっかけを教えて下さい!

研究会ができる前から、面白いナスはないかと農家さんが探していたところ、出会ったナスです。最初は周りの農家さんから冷ややかな目で見られていたのですが、研究会が出来て、カプリスが注目されるようになったら、先見の目で見られるようになりました。

イタリアン酒場 ちっきん

【営業時間】17:00~25:00 日曜日定休

TEL ご予約承ります!

048-783-4770



宴会プランの詳細等店舗情報は

HP → <http://www.e-kitchen.jp/>
ぐるなび → <http://r.gnavi.co.jp/56dphh170000/>

