

J **apanese text**

2018年 春/夏号 日本語編

デザイン

デザインラボ

プロダクト

——日本の「よいデザイン」に囲まれる

撮影=西山 航

文=編集部 文協力=阿部聖子

p.059

東京駅丸の内南口を出ると、すぐ左手に見える KITTE 丸の内 3 階に 2017 年春に誕生した「GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA」には、選りすぐりの G マーク商品がずらりと並ぶ。「G マーク」は 1957 年に当時の通商産業省が創設した、評価・推奨制度であるグッドデザイン賞を受賞したものとに与えられる良質なデザインの証。なかでもロングライフデザイン賞は、G マーク取得後 10 年以上にわたって使い手から支持され、今後も評価され続けるとされる良品に与えられる名誉だ。この賞を受賞した日本を代表するデザイナー、柳 宗理やなぎ そうりデザインの「バタフライスツール」やカトラリー「エジンバラ 24P セット」をはじめ、店舗で取り扱う商品は入れ替わりながらも約 1000 品。取引先は 300 社を超えるという。日本全国各地から集められた一つ一つに、作り手の伝統の技や使い手への気遣いといった濃やかな日本人らしさが見てとれて、その美意識に心が躍る。GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA でジャパンデザインの贈り物やお土産を選んでみてはどうだろうか？

GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA

国内初のグッドデザイン賞受賞商品の常設店

東京都千代田区丸の内 2-7-2 KITTE 丸の内 3 階

Tel. 03-5220-1007

11 時～ 21 時 (日曜・祝日～ 20 時)

gdst.nohara-inc.co.jp

info.gdst@nohara-inc.co.jp

上:「バタフライスツール」(座面高さ 34.0 × 幅 42.5 × 奥行 31.0cm) 4 万 5000 円

右上:植木鉢「ワンポッツ」手前 2 点が 5 号 (高さ 13.8cm) 各 4800 円、奥 6 号 (高さ 16.5cm) 5800 円

右下:「エジンバラ 24P セット」ディナーナイフ、ディナーフォーク、ディナー Spoon、ティースプーン×各 6 本 1 万 9800 円

文様

—— 麺類のかたち

文=原 研哉

撮影=西山 航

p.060

うどん、そば、冷麦、そうめん、と日本の麺類は太さが様々だ。よく観察してみると断面の形状も、四角いものと丸いものがあることがわかる。四角いものは、薄く延ばした麺生地を包丁を使って切り出すことで作られたもの。丸いものは生地を手で引き延ばしそれを重ねてさらに引き延ばすという行為の繰り返しで細い麺に仕上げられたものである。切るか、延ばすか、発想が随分と違うが、これは味覚にも影響している。そばは、包丁で切って仕上げられるので、食感も口当たりもきりりとシャープである。そうめんはそばよりもさらに細く延ばされ、丸い断面に仕上げられているので、おそらくは円柱の隙間にツユが豊富に入り込むせいか、食感はまるやかかつジューシーである。

穀類を一度「粉」にし、そこに「かたち」を与えて「食物」にする。ここには興味深い食のインターフェイスデザインが観察できる。イタリアではソースの乗り物として、「マカロニ」があるが、日本は、ひも状のインターフェイスに集約し、太さと断面形状に工夫を凝らしているのである。

日本の麺類

4000 年以上前に小麦が中国へ伝わり、1500 年以上前、そこで麵食文化の原型が生まれた。

日本で最も古い麺は中国から伝わった「さくべい索餅」で、10 世紀の書物にその名の記載があり、そうめんの原型と言われる。うどんは 14 世紀には公

家や禅寺で日常的に食されていた。そばが文書に登場するのは15世紀。江戸時代には麵食文化が開花し、そばの食べ方もざる・かけ・せいろ・あつもり・釜揚げ・湯だめなどと多様化。幕末には江戸のそば屋は3763軒を数えたという。ちなみにラーメンは明治以降に日本に伝わった中国の麵。

日本での麵類は元々ハレの日に食す、祝いと祈りの食べ物であった。引越しそば、年越しそばの風習にもその名残が見える。

左ページ、左から：そうめん、ひやむぎ、そば、うどんの乾麵。

右ページ、左から：讃岐うどん、きしめん、ほうとうの乾麵。

ほかにもさまざまな種類の太さ、断面の麵があり、乾麵以外にも生麵、半生麵と状態も多様。一般的にそうめんの長径は1.3mm未満、ひやむぎは1.3mm以上、1.7mm未満。うどんは1.7mm以上のものを指す。ひやむぎはそばと同じく切って仕上げるため断面が角型だが、そうめんは手延べの場合丸型となる。

原研哉（はら・けんや）

デザイナー。「もの」のデザインと同様に「こと」のデザインを重視して活動中。ものの捉え方や価値観を更新するプロジェクトを多数手がける。長野オリンピックの開・閉会式プログラムや、愛知万博の公式ポスターなど日本文化に深く根ざした仕事も多い。2002年より無印良品のアートディレクター。2017年にオープンしたJapan Houseプロジェクト総合プロデューサー。著書に『デザインのデザイン』、『白百』ほか多数。
www.ndc.co.jp/hara

建築

—— “パラメトリックデザイン” の羽

写真＝阿野太一

文＝佐野由佳

p.062

おびたしいフィン（羽）で覆われた、不思議な印象の建築。台湾の南^{なんとう}投県にある、台湾最大の産業技術研究開発機構「ITRI」のオフィスである。

設計したのは、ノイズアーキテクト。代表のひとり豊田啓介さんは、「地層が地面にあがってきたような重さのあるイメージ。同時に、空気の流れのなかに入っていくような軽さも表現したかった」という。研究室やオフィスのほか、レス

トランなどのコミュニティ施設も併設した建築は、スペースによって目的や求められる条件も様々だ。外光を存分に取り入れたいところ、遮光したいところ、外から見えてほしい場所、見えては困る場所。それら目的に応じた要素を、100m四方4階建ての建築のなかに盛り込み、かつシンボリックな建築としてのデザインを実現するため、豊田さんは構造体の外側をフィンで覆うことを考えた。すべての条件の違いを、コンピュータプログラム上で数値化しシミュレーションする“パラメトリックデザイン”により、フィンの角度や密度を設定し全体に配した。

ノイズアーキテクトがつくるものは、そんなコンピュータシヨナルデザインの先端に行く。「コンピュータやデジタル技術を使うことで、初めて可能になるデザインを意識的にやっている」という。人の認識を超えた情報量や、あるルールのもとで扱うから、手間やコストの問題でできなかったものが、むしろ合理的に省コストで実現可能となる。その表現の領域は、彼ら自身にも未知なるものだ。「でもいつかは体系的に価値を持つようになるはずで、僕らがまずそれを実験しているようなもの」。新しく普遍的な未来を探っている。

約4000枚使用したというフィンの、角度や密度はその場所にあわせて固定されている。永い年月の間に設備や配管などを組み替えたり、入れ替える可能性もある。外壁の外側をさらにフィンで有機的に覆っているのは、そうした軀体そのものの変化によって、建築の美観が損なわれるのを防ぐためでもある。竣工は2015年。