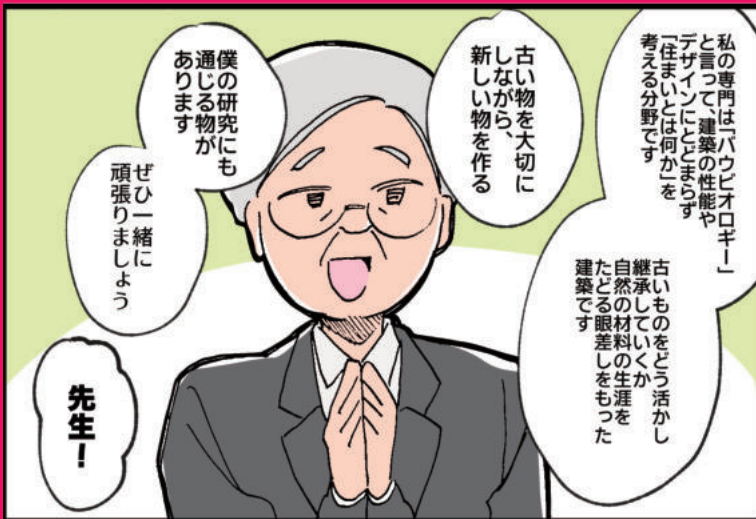


株式会社大和屋編



「奇跡のマッチング!!」

2024年にオープンした大和屋珈琲六供店。ニコースやWEBで存じの方も多いのではないでしょうか。今、この六供店完成のキーマンである、大和屋珈琲2代目の平湯社長と、パウビオロキー建築生物学・生態学を専門とされる前橋工科大学石川先生とのインタビュを終えたところで、そこで感じたのが冒頭の8文字です。平湯社長の2代目としての思いや石川先生の建築に対する思いなどが動かされました。2時間ほど時間を巻き戻してみたいと思います。

……
——「コーヒーはいただきます。あーいい香りです。これはどうですか、コーヒー豆ですか。」

平湯社長（以下「平湯」） ブラジルとコロンビアとインドネシアのコーヒー豆をベースにしています。バランスが取れていて、創業から変わらない味です。

——なるほど、変わらぬ味ですね。創業はいつごろですか。

平湯 1980年、昭和55年です。両親が高崎で一般の方に向けたコーヒー豆の販売から始めて、趣味でもあったコーヒーカップとかアンティークミルとかの雑貨も並べたんですよ。

——高崎店にお邪魔したとき雑貨が豊富ななと思ったのですが、そういう理由だったんですね。

平湯 そうなんです。豆をお買い求めいただくには試飲も必要だし、でも紙コップでは申し訳ないので焼き物のカップでお出しして、こよこよというふうに皆様にお誘いいただけるようになったんですよ。当時、コーヒーは喫茶店で飲むという文化が主流だったのでもう今は大変変わったみたいです。

——「いいことは」「家庭で」「コーヒーを楽しむ」という文化を提供した」とも言えますね。

平湯 そうですね、全国的にも先駆的なお店でレアなケースだったんですよ。

——そんな先代のパトロンを引き継ぐのはすごく大変な気が……

平湯 大和屋として大事に



株式会社大和屋 代表取締役 平湯さん

公立大学法人 前橋工科大学 石川先生

してきた価値観は「寄り添う姿勢、寄り添う心」。そして「洋」である「和」を「和」である日本の風土、日本人に合うような豊かな生活をj提供する」となっています。ここは継承しながら新しいチャレンジをしようかと。

——新しいチャレンジとは？

平湯 コーヒーの本質を突き詰めることです。群馬県でもコーヒー屋さんが増えてきたので違いを示すことは大事です。私自身がこれまでブラジルとかグアテマラとかでコーヒーの道本でやってきました。よりお客様のご希望に合ったコーヒーを提供して、新しい体験、煌めいた体験をしていただきたいと思います。

——それはすごく奥深いコンセプトですね。

平湯 そうかもしれませんね。35種類くらいはコーヒーがあるんです。そういうものを商材としてご提供して体験していただく、そして若い人にも目を向けていただけたら発信をしたかったんです。

——そこで六供店なんですね。

平湯 はい、その通りです。でも、どんな建物がいいのかわからないのか、悩むところがありました……。六供店の近くに前橋工科大学があったのでダメもとで相談してみたら、事務局の方から石川先生をご紹介いただきました。

——そこで石川先生とつながったんですね。石川先生は「パウビオロキー」という研究分野の第一人者と同じく、パウビオロキーとは何か、先生の建築に対するお考えを聞かせていただけませんか。

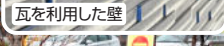
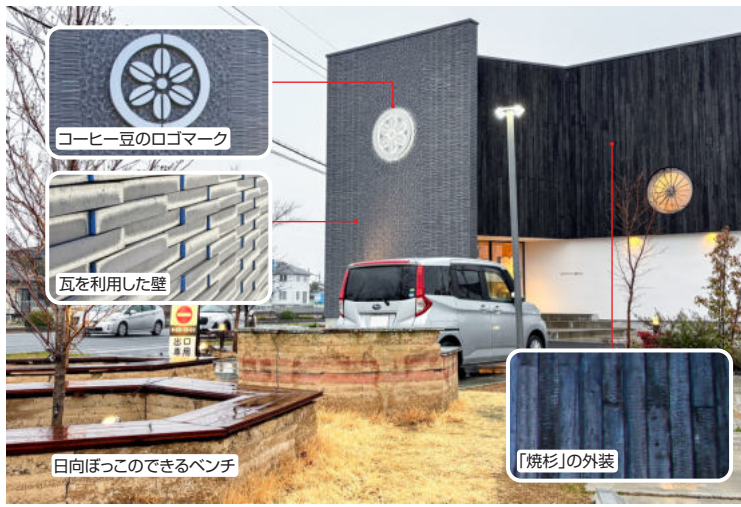
石川先生（以下「石川」）パウビオロキーは「建築生物学・生態学」と訳すこともありますが、ドイツ語のまま呼ぶことが多いです。人間の健康や自然環境との調和を重視した建築・住環境の考え方を指します。ドイツのミュンヘンで学びましたが、古いものをどう今に生かすかという点で、自然の材料を扱いながらその生涯をたどる眼差しをもった建築ですね。

——生物の生態学では「生物は単独では存在せず、環境との相互作用の中で成立する」と学ばれています。建築と人の関係という意味では、なんか似ていますね。

石川 そうかもしれません。六供店は角地なんですけど、街角の使い方を考えたとき、そこに誰となくやこきて、ベンチがあつて日向ぼっこしながら緩やかな時間が流れる、そんな建築・都市空間と人との間に何かしらの良い関係が生まれることをイメージしました。人とモノが孤立しないように、と。

平湯 高崎店は和風の建物で主な素材が木と瓦と漆喰なんです。そこは六供店でも継承していきたいな、でも高崎店とは違う姿がいいなと思ってました。

石川 先代が集められた大八車の車輪とか瓦とか古材とか、たくさんお持ちだったんです。設計士のお考えも踏まえ、瓦で壁を作ったり、スギ板は大和屋珈琲のスタッフさんやうちの学生も参加させていただき、表面を焼いて炭化させ外装材に使用しました。これは「焼杉」という日本の伝統的な技法です。



日向ぼっこのできるベンチ

「焼杉」の外装

平湯 焼杉は夏の暑い時期に焼いて、汗だくでしたけど、すごくいい思い出にもなってますし、愛着もわいてきます。

——また古いものを大切に、これまでは違う形で生き返らせる。社長の思いと石川先生の思いが見事に融合したという感じがします。

石川 内装では、季節毎に商品を入れ替えるということでしたし、大小様々な商品が並ぶので、固定された棚板だけでは魅力を出せないと思ったので、例えば上から見たら台形のテーブルを基本形として作成して、「わ（輪）」

のように並べると大きな正六角形の台になる、あるいは波状の形態にもできる、そんなバリエーションな意匠を学生から提案させていただきました。

平湯 弊社のロゴマークは、6つのコーヒー豆が花びらのように放射状に広がっており、それを輪で囲っているデザインなんです。

石川 このマークを拝見して6という数字と循環や繋がり（わ）風な店舗、社長がおっしゃられていた「日本の風土（つまり「和（わ）」の風土）、共に創ることも「和（わ）」です。これらとつながるなと思いました。我々が扱う上では大事な数字と文字だと認識して、内部の什器、外部の版築ベンチ/カウンター（土をたいたいで壁にする工法）のデザインに取り組ませていただきました。

——今、驚きと感動でいっぱいなんです。初代社長が創り上げた大和屋珈琲さんの価値観「わ」をしつかり継承しながら新しい扉を開きたいという二代目の思いと、建築を無機物的・デジタル的なものと捉え、悠久の歴史や文化や自然の中で継承されてきたもの、継承すべきものとの捉え、なにかが現在の建築空間に落とす、石川先生の挑戦とが、がっかりかみ合ったからって、大和屋珈琲六供店として具現化できたんだなと感じました。

石川 今回の産学連携では、学生にとつても、現場の定例会議に参加させていただいたり、版築の設計、制作をお許しいただいたり、実践的な教育の場になったと社長には感謝しております。

平湯 いえいえ、私どもも前橋工科大学さんと産学連携をさせていただいてほんとうによかったです。そう、学生さんと一緒に、新しいコーヒーも開発させていただきました。こちらも是非召し上がってください。



バリエーションな内装



The Mit-night Sun