

色が時代をつくる 色が未来をつくる

THINK COLOR

OPINION
JOURNAL

Vol.01

日本カラーマイスター協会が発行する色を想い、探求するすべての人に捧げるオピニオンジャーナル。

里山の地で奏でる色彩のアンサンブル 地域のつながり育む「魚沼の里」

An ensemble of colors played on the Satoyama,
"Uonuma no Sato" that fosters regional connections.



| COLORS MAKE A TIMES COLORS MAKE THE FUTURE |

里山の麓、若葉の新緑を背に外壁全体が同系色の蒼色に塗られた建物。これは、新潟県南魚沼市長森の地に鎮座する菓子工房「ブランドゥブラン」です。この個性的な建物を中心に、地酒「八海山」を製造する八海醸造株式会社の酒蔵「第二浩和蔵」をはじめ、「八海山雪室」、「そば屋 長森」、菓子処「さとや」「猿倉山ビール醸造所」など14の施設が集まる郷愁とやすらぎの里「魚沼の里」が展開されています。

「魚沼の里」のランドマークである三角屋根の建物、当初、辺り一面が雪に覆われた白銀の風景や初夏の新緑の風景との対比を考慮して、外壁はすべて黄色に塗られていたと言います。それが、「新たなコミュニケーションのきっかけに」という思いから、八海醸造株式会社代表取締役の南雲二郎氏は外壁の色を若葉感じる緑に塗り替えたそうです。

大抵、「前回と同じ」が常套句とされている壁

の塗り替え。変化しないことで生まれるコミュニケーションには、どこかマイナスなイメージが付きまわってしまいます。しかし、日本有数の豪雪地帯魚沼の地で、春を連想させる蒼色に塗り替えられた建物からは、一年を通して萌えの喜びというポジティブなイメージしか浮かばないのは不思議なことです。



冬の雪の中でも新緑を思わせる現在の「ブランドゥブラン」。



以前の黄色い外壁は四季を問わず、色彩が映えるように明度を落としていた。



「ブランドゥブラン」の2階には里山を一望できる調理スペースが広がる。緑と白のコントラストが美しい。

設計／妹尾正治設計事務所

色が生み出すコミュニケーション 未来へとつながる伝承と革新

コミュニケーションのきっかけとして、「魚沼の里」のランドマークである菓子工房「ブランドゥブラン」の壁色を塗り替えたという八海醸造株式会社代表取締役の南雲二郎氏。その理由は果たしてどこにあるのでしょうか。地酒「八海山」を世界ブランドにまで高めた南雲氏が考える色と酒造りの関係性について紐解いていきます。



秋山 千恵美(あきやま ちえみ)
一般社団法人日本カラーマイスター協会
代表理事

色の安らぎが生み出した 円滑なコミュニケーション

秋山 南雲さんと初めてお会いしたのが、確か20年くらい前でした。それから、3年ほど音信不通でしたが、突然、「社員食堂を作りたいと思っているので、一度、相談に乗って欲しい」と連絡をいただいた時は、とても嬉しかったのを覚えています。

南雲 確かお寿司屋さんでお会いしたのが、最初でしたよね。

秋山さんに連絡したのは、日本酒を造る蔵人さんたちのモチベーションを高めるために「色」で何かできないかと思ったから。彼らの仕事はとても重労働なんです。それに、製造工程ごとに完全に分業制が敷かれているから、各工程で醪の状態を常に確認しあわなければなりません。だから、リラックスしながら情報交換ができる場所を作りたいかった。そこで、秋山さんを思い出して

連絡したのです。

秋山 最初は何かかと思いましたが、そのリクエストを伺って気づいたことがあります。正直、蔵人さんたちにとって情報交換が必要であれば、食事の時間に限らず、ミーティングを開いてどこかで行えるはずなんです。それをわざわざ食堂の壁の色を変えてまでコミュニケーションを促そうとされた発想は、南雲さんの社員に対する思いやりだったのではないかと。

南雲 そこまで先読みしてくれていたのは、さすが秋山さんですね。社員だけではなく食堂のスタッフも色のことには関心を持ってくれていて、雰囲気明るくなったという声を聞いた時は、特に嬉しかった。

秋山 実際にご利用いただいている社員の皆さんから感謝の言葉を聞くと、南雲さんの思いに微力ながらもお役に立てたのではないかと嬉しく思っています。

南雲 「同じ釜の飯を食う」ということわざには、

仲間や同志という意味合いとともに、情報交換の場という意味も含まれています。蔵人たちは、今でも広敷と呼ばれる待機所で毎朝、朝礼を行い、精米する人や蒸しを担当している人、醪を絞る人など、各工程の担当者が意思疎通を図りながら、酒造りを行っています。だから、必ず蔵人たちには社員食堂で食事をとってもらうようにしています。時代が変わって、社員食堂で食べたがらない人もいますが、少しでも環境を良くして社員食堂に足が向けば、どこか気持ちが明るくなるような空間にしたかったのです。

秋山 つまり、自然な形でコミュニケーションが生まれるために、色の力を使ったということですね。

南雲 そうですね。私は子どもの頃から酒屋一筋で、朝から晩までずっと蔵人たちと一緒に過ごしてきたので、一緒にご飯を食べる重要さは肌で感じていました。その食事の時に交わされていた会話が、今の自分の拠り所にもなっています。

秋山 食事の時に自然と生まれる会話が、良い

地域にも開放している「みんなの社員食堂」。



「みんなの社員食堂」の周囲に広がる緑、その補色である赤を憩いの場である食堂の入り口の壁に当てることで気持ちを切り替えられる仕掛けに。



厨房とテーブル席の境界線の天井に走る一筋の黄色のライン。これを入れることで、顔が明るく見えたり、食事が美味しそうに見えたり、コミュニケーションが活発に。また、対照的な関係にある青を厨房側にあしらったのは、コントラストを際立たせるため。ちなみに、色相環の対照的な関係にある色は“恋人”と言われるほど相性抜群。

南雲 二郎(なぐも じろう)

八海醸造株式会社 代表取締役
1959年生まれ。1980年に東京農業大学短期大学部醸造科を卒業し、新潟県醸造試験場に研修生として勤務。1983年八海醸造に入社。1997年に3代目社長として代表取締役役に就任。日本酒需要が落ち込む中、「レギュラー酒の高品質化」をモットーに、真摯に酒造りに取り組んでいる。



日本酒を造る上では欠かせないものだったのです。

南雲 酒造りの最終工程で、最後の醪の仕込みを終える甑倒しや、造りじまい、皆造という醪をすべて絞り切った後に行う杜氏と社長の顔合わせなど、酒造りの節目では、今でも必ず膝を付き合わせて行う場を設けています。

秋山 そういった風習が、きっと酒造りの文化となつて脈々と後世にまで受け継がれていくのです。

南雲 すべてを合理的にしてしまうと、お昼ご飯はお弁当で済みます。でも、それは酒蔵の文化までをなくしてしまうことを意味しています。たとえ、非合理的だと指摘されても、若い人たちがお酒の味だけではなく、文化そのものまでも身につけてもらえればと思い、食堂の壁の色を塗り替えることにしました。

思想こそ伝統を育む 継承すべき酒蔵の矜持

秋山 そういった南雲さんの思想は、酒造りにも活かされていますよね。

南雲 私が酒造りで一番大切にしていることは、明確な思想を持つことです。酒造りは、流通している原材料の酒米を仕入れて、各蔵元が継承してきた加工技術によって造り上げていきます。だから、酒造りはどういう品質に仕上げていくのかという思想が何よりも重要になってきます。

同じ醸造酒であるワインは、ボルドーやブルゴーニュなど地域によって大きく品質が変わってきます。ワインは原料が品質の決め手となるから、どちらかといえば農業に近いのかもしれませんが、しかし、日本酒の場合は加工技術によって味を変幻自在に変えることができるため、目標となる理想の味が必要になってきます。

秋山 つまり、美味しい日本酒を造る秘訣は、

雪に包まれているような、緑がかった淡い青色を内装の壁に採用した「八海山雪室」。光の反射によって1階と2階とで色が違って見える。



お食事処「そば屋 長森」の建設予定地で、里山の傾斜を仰ぎ見ながら建物を構想する南雲二郎社長。



別の場所から移築してきた建屋からは菜の花畑の借景を楽しむことができる「そば屋 長森」。



原料ではなく技術力にあるということですね。

南雲 ものづくりメーカーに捉えると、分かりやすい。日本を代表する自動車メーカーは、技術力と組織力を総動員して世の中のニーズに合わせて四輪車や軽自動車、二輪車を造っていますが、その技術力はだいたい横並びです。日本酒も同様で、高い技術力を持つようになった酒蔵は、大吟醸や純米酒など、どのようなお酒も自由に造れるようになりました。それは、蔵ごとで技術的なアドバンテージがなくなったということ。その中、蔵の存在価値を見いだすためには明確な思想が非常に重要になってきます。

秋山 だから、最近では日本酒を食前や食後に嗜む生活スタイルの浸透を図ることによって活路を見いだそうとしている酒造メーカーが、様々なお酒を販売するようになったんですね。

南雲 ただ、和食が世界文化遺産に登録されたように、酒造りは日本を代表する伝統産業でもあります。だからこそ、日本酒は流行に左右されすぎてはならないとも思っています。もちろん、経営的な判断で市場ニーズに合わせることは決して悪いことではありません。ただし、世界に誇れるワインやシャンパン、ウイスキーにはすべて歴史やストーリーがあるように日本酒を世界に発信していく場合、お酒の歴史やストーリーがきちんと説明できなければ、ただ個人の嗜好に合わせた美

味い、不味いの話になってしまうだけで、商品としての寿命もそう長くは続かないはずです。

秋山 世界から和食に注目が集まる中、少なくとも日本酒が積み重ねてきた歴史やストーリーを語れることは大切なことです。

南雲 うちはまだ創業100年も経っていませんが、300年、400年続いている酒蔵はざらにあります。そこには、継承されるべき伝統が必ず存在しています。そうした思想や信念こそ、日本酒造りには大切なものだと思います。

地域を好きになる 「魚沼の里」が生んだ誇り

秋山 そういった中、酒蔵のある魚沼で始められた「魚沼の里」は、多くの観光客が訪れる地域活性化の起爆剤となっています。

当時、新聞にも載って話題にもなりました。多くの方が見学にいらっしゃったから、酒蔵の近くに「そば屋 長森」を造られてから、「八海山雪室」、菓子工房「ブランドゥブラン」と次々と施設を増やしていきました。里山の斜面を活かした施設を一緒に構想していった当時が懐かしいです。

南雲 秋山さん、その節は大変お世話になりま

した。空間デザインだけではなく、「魚沼の里」のロゴの制作に至るまで様々な分野でご協力いただいたおかげで、それぞれの施設の特性に合った心地よい空間が、訪れる人たちを楽しませてくれています。

秋山 そんな「魚沼の里」は、今では多くの観光客が訪れる一大観光地になっています。それが地域活性化にもつながっています。

南雲 「魚沼の里」は、よく地域貢献の一環だと言われますが、そんな高尚なことをやろうと思っていたわけではなく、ただ会社のためにやっているつもりです。しかし、八海醸造が魚沼にあることを地域の方々に誇りに思っていただけるようにと常々考えています。秋山さんに色を塗ってもらった「みんなの社員食堂」の一部を一般の方に公開し、地域の方々にも同じ釜の飯が食べられるようにしていますよ。

秋山 先ほど、地元の方々が観光客を案内している光景を見かけました。その姿こそ、地域の方々が「魚沼の里」を誇りに思ってくださっている何よりもの証拠。企業が地元の人とともに高め合っていく事例は全国でも数えるほどです。「魚沼の里」が、ますます地域のシンボルとなっていくことを願っています。本日は、ありがとうございました。



魚沼の里
新潟県南魚沼市長森426-1
[営業時間] 10:00～17:00(店舗により異なる)
[定休日] 元日 [駐車場] 有(90台)
昔ながらの知恵と四季の喜びを感じながら自然と寄り添う暮らしを続けてきた魚沼地域で“郷愁とやすらぎ”を体感してもらう場所として誕生。霊峰・八海山の麓、南魚沼市長森の里山にはカフェ、売店、キッチン雑貨店等を併設した「八海山雪室」、「そば屋 長森」、「城内食堂 武火文火」、菓子処「さとや」、「つつみや八蔵」など心安らぐスポットが点在している。

地域の人がゆっくりと時間を過ごす場所として、木造建築の壁に合う茶色に近い赤色があしらわれている。

