

松葉屋通信

matubaya
-tushin
vol.02
2004.6.24

発行■松葉屋家具店
026-232-2346

はじめまして、わたくし「松葉屋通信」編集係の、なりた はち と申します。

今回から新連載といたしまして、

「history of matubaya-kaguten」でも申しませうか、「松葉屋の歩み」とも申しませうか。そんなものを拾い集めてみようか、と思っております。

「拾い集め」ですので系統だったお話、というわけにはまいりませんが、それは、それ。トランプのカードのようなものから、拾い集めたカードのようなもので、まあ、年代順にも並べられよう。というふうなものでございます。

というわけで、記念すべき第1回は、当代店主「松葉屋善五郎」こと、「滝澤篤」29歳の姿を追ってみたいと思いません。写真は当時の雑誌「WOODY専科」で紹介された時のものです。

クラフトマン 店主

滝澤篤 × 松葉屋善五郎

①は この雑誌を拝見しておりますと、当時の「何か作りたい！表現したい！」という、店主自身の欲求というものが見えるような気がいたしますが、この当時

松葉屋
WALK
and
WORK
...
1

これらの写真は、雑誌「WOODY専科」で紹介されたときのもので、4頁にわたり、かなり大きく掲載されていました。展示品としてだけでなく、実際に歯車を動かして遊べる、楽しめるところがミソ。

大好きな「ウォーク」の動きを木を使って表現してみたり？
滝澤 篤 さん

の当時のものづくりと現在のものづくりとの間に「あるもの」と「ないもの」は何でしょうか？

②善 今あって、当時なかったものとしては、まず「責任感」ですかねー（笑）
なにしろ当時は「自分が作りたいものを自分のために作る」というか、「ただ作りたいから作る」で、それが何の役に立つとか、そういったことは考えていなかったですから、結果さえ、どうでも良かったですね。

当時の「良いもの」というのは「自分が満足できるもの」。今の「良いもの」とは「使う人にとって満足できるもの」ということです。この、中心軸の移動に伴って、大きな「責任」というものを感じるようになりました。

③は 中心軸が移動したことによって得られたもの、良かったことは何ですか？

④善 誰かのためにものを作る。ということは、やはり「もの作り」の基本だと思うので、その事（使い手仕様）について考えをめぐらすのは、とても楽しいことです。そうして、それが「使う方」に伝わった時は、本当に嬉しいですね。それと、ある程度の制約や条件がある方が仕事はしやすい。という面もあります。

⑤は 枠組の中の仕事の面白さとは？
⑥善 枠組（条件）を下地にすると、その中で「できる事、できない事」「工夫のし所」というのが見えやすい。「何もない所から（好きなように）作る」とい

う事は、それはそれで、心身共に大変なエネルギーを消耗しますので、当時はできまじたけど…(笑)。

とは言っても、枠組みの中だけでも考えることはたくさんあって、こういう「工夫のし所」にこそ「腕の見せ所」もあるわけだし、むしろ今はこれだけで「頭から湯気が出そう」なくらい24時間考えていてもいいくらい、楽しい作業なのです。

④ 24時間考え続けることのできる仕事に出会える。ということは中々ないのでは?と思います…。

⑤ そうですね。こういうのを、もしかしたら「天職」というのかも知れませんがね。今まで、この仕事について本当に少しも「迷い」を感じたことがなかったのです。「家具屋」という環境に生まれて、本当に恵まれたことだと思っています。この「フィールド」の中で、僕自身どんどん変化していきたいし、それを楽しみにもしているんです。

⑥ 後記
「話したいことはたくさんあるけれど、同じくらいの照れもある」といった感じの店主。

「例えば、毎日の店おもてにする水まきも、ものづくりの延長線上にある」ということばの中に、「一人称」のものづくりから「二人称」のものづくりに至る、現在が見えるような気がしました。



長野市内のI様のご依頼で、キッチンまわり(シンクから収納まで)を製作中。
自然素材に何よりのこだわりをお持ちのI様。「一切の妥協なく仕事をします!」と宣言し、仕事に入ったのだが…。
何より「納期」というプレッシャーに弱い松葉屋のこと。どうなる!



↑ 10分の1でこしらえた大活躍のモデル。(こういうのは得意!)
← 打ち合わせ風景。水まわりだけに、設備機器の納め方など難題続出。

(…緊張の次号へつづく)



matubaya

kitchen



そば粉のクレープ
crepe de sarrasin



● recipe ● (4人分)

| | |
|------------------|-------|
| そば粉 | 50g |
| 薄力粉 | 50g |
| きび砂糖 (または三温糖) | 大さじ1 |
| 塩 | ひとつまみ |
| 水 | 250cc |
| サラダ油 | 少々 |
| *メイプルシロップ、はちみつなど | |



木のプレート:ベルソナススタジオ
φ230mm 楕円オイル仕上げ¥10,500(税込)

- 1.ふるいにかけてそば粉と薄力粉に砂糖と塩を加える。
- 2.水を少しずつ加えながら、ダマにならないよう混ぜ合わせる。
- 3.中火であたためたフライパンでサラダ油を熱し、余分な油はペーパータオルでふき取っておく。
- 4.生地をフライパンの底いっぱい thinly 広げる。
- 5.生地のフチが乾いて持ち上がってきたら、指でつまんでひっくりかえす。
- 6.両面香ばしく焼いたら出来上がり。

*シンプルに和三盆やジャムなどでいただく。他に、生春巻きのように季節の野菜やチキンなどを巻くのもおすすめです。このときには、生地にお砂糖を入れずに焼きます。

家具のこと、さらに知りたい方に、
家具屋より詳しくなれる「小冊子」を差し上げます。

ご希望の小冊子名をご記入の上、

下記までご請求ください。

fax 026-237-4558

フリーダイヤル 0120-55-2346

E-mail since1833@matubaya.net



- 「木の小冊子」
- 「今さら聞けない、家具の基礎知識」
- 「HANS WEGNER ON DESIGN」
- 「北欧の椅子について」

Matubaya
Book
Shelf

select・2
藤森照信 著

天下無双の
建築学入門
ちくま新書



建築史家＋建築家として個性的な作品を発表し続けている著者が、そも「たてもの」とは何か。人間は何を考えて作ったのか。という普遍的な問いに答えたコラム集。常日頃、目にしていく建物の意味が「目からウロコ」のごとく、分かります。

店主が、「これもちょっと載せて」と
持ってきました。
考え方のエッセンスに。

店主オススメ
番外編
小阪裕司 著

天職の作法
大和書房

松葉屋からのお知らせ

松葉屋では、2階「pan-cafe」
を担当していただけるスタッフ
を募集しています。

「コーヒーやお茶を入れるのが
得意」「お菓子づくりが好き」
という方。

週末（金土日）3日間だけ、と
いうわがままな注文にも応じて
いただける方の、ご応募をお待
ちしております。



お問い合わせは 026-323-2346（滝澤まで）

松葉屋は
「本物家具」
を
目指します

- *家具について、どんなことでも
お問い合わせください。
- *また、この「通信」について
のご感想なども、お待ちしております。

松葉屋家具店 〒380-0841 長野市大門町45 TEL026-232-2346 FAX026-237-4558（木曜定休）

