

おしゃれ
コンシェルジュ

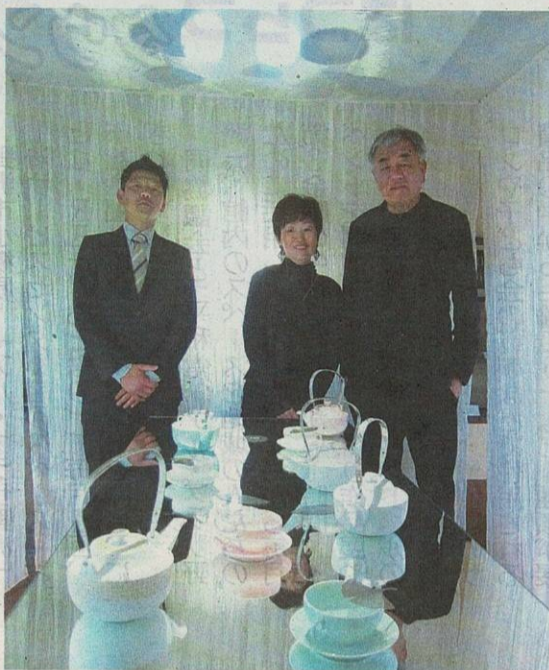
京焼・清水焼などの貿易を行う老舗「西川貞三郎商店」（京都市）が、世界的な建築家、隈研吾さんによる設計で、国の登録有形文化財住宅（同市）に隣接する離れをショールームに改装。そこに設けられた「布の茶室」の縫製で、カーテン製造業「インテリアナガオカ」（米原市）の技が採用された。幻想的な空間で伝統と革新を体現できる。（土屋康代）

「西川貞三郎商店」ショールーム 「インテリアナガオカ」の技術

1917年に創業された西川貞三郎商店の初代の貞三郎さんは、欧米へ輸出する茶器に「NISHIKAWA JAPAN」と刻印。その名の入った品を巡り、3代目の加余子さんは現在も海外から照会を受け、時代や国境を超えて愛され続けていることに感銘。「あたらしい和のしつらえ」と銘打ちテーブルウェアのブランドとして今年復活させ、国内外から受注が相次ぐ。伝統工芸品は職人の高齢化、後継者不足が深刻化。加余子さんは「産地を超えた協力が不可欠。京都だけでなく、他府県の技も取り入れる」と意気込む。

さらに加余子さんは、親族所有の建物に着目した。33年に数寄屋建築とモダニズムデザインを融合して建設され、母屋は国の登録有形文化財住宅。その離れ（約30平方メートル）

布が織りなす幻想的空間



ショールームを確認する（右から）隈さん、3代目の加余子さん、細田さん

の活用について昨年、加余子さんが隈さんに相談し、ショールームに改装することになった。隈さんは「完全な西洋、日本でもない、33年に創造され

「KATAシリーズ」の品々（©梅田彩華）

た風合いを生かしたかった。海外のバイヤーらとつなぐ『ブリッジ』の役目をする空間を目指した」と話す。隈さんは、西洋を表すオーガンディの布で茶室を設けることを考案した。

隈研吾建築都市設計事務所（東京都）のパートナーの秋山弘明さん、主任技師の半田千尋さんも昨夏、設計に参加。母屋や庭園とのバランスを考えた。川島織物セルコン（京都市）から、絞りの加工を施した透けたオーガンディの布を入手。茶室に仕上げる縫製の技を要した。

その際、「インテリアナガオカ」の営業担当の細田誠さ

んが着手した、空間デザインを行う「インスタレーション」をSNSで加余子さんが知った。同社は、質の高い縫製のオーダーカーテンに定評があり、加余子さんが隈さんに紹介。同社が茶室の縫製の担当に決定した。

「ミシンの使い方、布の裁断がカーテンとは異なり、絞りの加工も損ねてはならず緊張した」と細田さん。昨年末、5パーツの布を秋山さんらとともに離れで縫い合わせて茶室を仕上げた。布の絞り加工で光が屈折し、幻想的な空間となった。「布を支えるステッチなどを表面化せず、布だけの存在、質感を生かした縫製」と隈さん。

茶室の鏡面の展示台に並ぶ「NISHIKAWA JAPAN」の「KATAシリーズ」は磁器産地の美濃で製造。酒器の燗瓶をモチーフにした「ティーポット」は、紋様が入ったステンレスのハンドルに、奈良の金属加工技術を採用し、新潟で仕上げた。「ティーカップ」は、七宝紋様など5タイプを用意。商品は6月中旬頃からオンラインで販売予定。問い合わせは同商店（075-541-5191）へ。

あじな店

パン

bakery nico

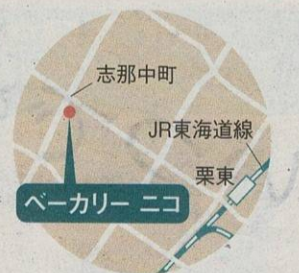
（ベーカリー ニコ）（草津）

「スタッフが生き生きと笑顔で働き、それがお客さまにも伝わればと、店の名前を『nico』にしました」とシェフの津田和哉さん。名前通り店内は明るい雰囲気。生地を熟成させ小麦のおいしさを引き出している。マーガリンやショートニングは一切使わず、バターや太白ごま油を使った体に優しいパン作りに取り組む。

人気の「キーマカレーパン」（260円）はミンチた

笑顔ふくらむ熟成生地

っぷり。「玄米食パン」（340円）は無添加の食パン生地に玄米を練り込み、「プチプチとした食感が面白い」とリピーターが多い。季節により具材が変わる「季節の野菜をのせたパン」（240円）は軽くトーストして食べるのがおすすめ。



▽草津市志那中町22の8（077-596-3384）▽営業時間 午前9時～午後5時▽定休 月、木曜▽ニコ食パン（1斤）330円、カスタードクリームパン200円、リンゴパイ390円、ちびあんぱん（粒あん、餅入り、よもぎ、季節により変わる）130円▽駐車場約6台



人気のキーマカレーパン、玄米食パン、季節の野菜をのせたパン



無添加・焼き立てパンとプリン

野洲工房

（野洲）

種類豊富 ファンが続々

約50種類のパンが並び、常連客のほか県外からもファンが来る。オープンして9年で、当時から人気は「塩バターパン」（97円）。「塩加減がよく、モチモチして冷めてもおいしい」と評判。

プリン定番のほか、季節によって旬のフルーツなどが入り、多い時には12種類がショーケースに並ぶ。1番人気は「野洲工房プリン」（388

円）。マダガスカル産の最高ランクのパニラビーンズや、卵黄を箸でつまめるほどの濃厚な卵、低温殺菌牛乳など材料にこだわり、土産に買うファンも。店長イチオシは「チーズプリン」（432円）。フレークとの食感の相性が良いという。店長の北口信弘さん（47）は「これからも新しい商品に挑戦したいですね」と話す。

▽野洲市富波乙798の5レガティプラザ野洲2号室（077-599-1945）▽営業時間 午前8時（土日祝7時）～午後6時▽定休 火曜、第1・3月曜▽クリームパン205円、パニーニ422円、ビッグサバサンド907円（ハーフ453円）▽抹茶プリン432円▽ホームページ=店名で検索▽駐車場2台

