

街暮らしの新たな魅力を見つけるために

佐賀で自分らしく暮らす人にお話を伺いました。

デザインユニット

メッセージ

対対/tuii 田中 淳さん
伊藤 友紀さん

PROFILE

田中 淳／佐賀県小城市出身。高校卒業後に上京。8年間、(株)TIN PAN ALLEY に在籍。その後建築学科にて建築を学びアトリエ設計事務所勤務、そしてCG制作会社にてグラフィックデザインのフィールドで活躍。その後2015年に地元に帰郷し、4年ほどフリーランスとして活動。2019年9月に佐賀市内に拠点を構え、2020年4月に「徳久ビル」(佐賀市松原)でデザインユニット「対対/tuii」をスタートして今に至る。

伊藤 友紀／佐賀県神埼市出身。関西の大学を卒業後、大阪の印刷会社やコンサルタント会社でWEBデザインやイラスト制作等の仕事を経験した後、2010年に帰郷。その後地元の新聞社や家具メーカーで取材、編集、商品プロモーション、ブランディング等に従事。その後5年ほど前に独立して HONOTA design として活動。2020年4月、「徳久ビル」(佐賀市松原)でデザインユニット「対対/tuii」をスタートして今に至る。



佐賀にある魅力的な“もの”を可視化し、広く伝えていく…

県庁通りにあるビル「徳久ビル」の3階に拠点を構えるデザインユニット「対対/tuii」。二人は単なるデザイナーという枠にとどまらず、このビル、そしてこの通りがワクワクした場所になるよう様々な動きをしています。今回は二人が普段進めている仕事やそこに入れられた思い、地域に対しての考え方などについてお話を伺いました。

一まず、対対/tuii のデザインに対する向き合い方について

田中：私達はデザインをするうえで、お客様のことをより知りたいと思っています。そこには課題やお客様が見えていない魅力がたくさんあると思っていて、特に佐賀みたいな地方だと、住んでいる人にとっては当たり前の価値、例えば美味しい野菜とか広い空とか。そういうものってすごい価値だったりするので、それを見つけ、掘り起こして、伝えていきたいと思っています。そのためには、まずはデザインの作業をする前に言葉や絵などでお客様の頭の中にあるものを可視化させることができます。その方がどういうお考えなのか?とか、どういう未来を描いているのか?とか、あとその土地の歴史を詳しく調べたりします。数か月かけて、結果として、お客様との共感が増し、デザインのアウトプットが良くなると考えています。

伊藤：そうですね、まずはセンセプトや「ものがたり」づくり、ブランドストーリーを構築していくよ。最初に世界観を築くため、ぶれないし進めやすい、例の一つが、お米農家さんであり、海苔漁師でもある白石の方とのお仕事ですね。

田中：このお客様は「しおりしもり」というブランドでお米や海苔を作っています。だからと言って、それを使った「おむすび」を作りたいという話でした。当初は、単におむすびの商品パッケージを作ったくて欲しいという依頼だったんですが、お話を聞いていたときに思ひ描かれていた未来は違うんじゃないかな?という話になってきて、今となってはパッケージだけでなく、WEB制作、そして今後の店舗展開も一緒に考えさせてもらえたようになりました。こういうお客様とのやりとりが、対対/tuii の仕事の特徴なんだと思います。

一なぜユニットを組もうと思ったのですか?

伊藤：一緒にやると互いに見えていたかったものが見えるようになりますし、プラスの視点が加わりますよね。

田中：僕とは違う視点、柔らかい表現やタッチ、お客様との接し方など、伊藤さんが自分とは異なる角度から仕事を向いていく方だったからです。それに対して僕はモノ自体に向いていく、モノへのこだわりが強いタイプだったんですよ。違うからこそ一緒にやってみたいと思いました。表現の手段とか、互いの性質は全然違うのですが、そんな二人が、それこそ対になって向かい合エネルギーをかけていると、

ふと新しいものが生まれてくるという実感があります。

一このビルを選んだ理由、そして県庁通りエリアに対しての思い

田中：この場所を選んだのは、このビルが可愛かったから。ポテンシャルがめちゃめちゃ高いな、存続しようとするエネルギーが溢れているな。まだ生きたいというビルの声を感じたんです。いろいろ歩いてこの建物に一番魅力を感じました。

伊藤：私は山に住みたいと思っていたほどだったので、街で仕事をするとはそんなに思っていなかったのですが、実際やってみたらだんだんと愛着がわいてきました。近くを歩いて情がいっぱいあったりとか、松原川を歩いたりとか。小さいお店があつたりとか。街が好きになってきました。

田中：あと、実はこの県庁通りエリアに近い将来いろんな方が集まりつつある動きがあります。この二、三年くらいでこの辺りが変わってくるんじゃないでしょうか。やはりこの通りや松原川沿いというのは、文化・歴史がもたらす豊かさという点で、中央大通りとは違った魅力があると思います。

一今後の展開について

田中：佐賀には魅力的なものがいっぱい眠っているので、それを見つけ、可視化して、伝え続けていきたいと思います。佐賀を中心に関東から東北まで、大小15~20くらいのプロジェクトが進行中ですが、「食」に関係する方が多いんですよ。お米、海苔、いちご、鯛、たまご、お菓子、お肉など。美しいデザインを提案するのは当然ですが、対対/tuii ではデザインをする前段階のリサーチ、デザイン後のお店選びなどの展開までを一つのデザインワークととらえてプロジェクトを進めます。

伊藤：「知りたい!」「伝えたい!」という思いがお客様と話しをするときも根底にあります。そこにある問題解決、場合によっては問題提起をして本質に切り込んでいく感じです。将来的にはこのエリアに、対対/tuii がお手伝いさせていただいた「佐賀のいいもの」が集まるショッピングができるならとも考えています。佐賀の食いやいいものが集まる商店街みたいな。こういう動きに繋げていければいいですね。(聞き手:庄野 雄輔)

[INFORMATION]
デザインユニット対対/tuii
●佐賀市松原1丁目3-15 徳久ビル3F
●https://www.instagram.com/tuii_info



街なかかわらばん INFO ごあんない

ご意見・ご感想、お問い合わせはコチラへ

街なかかわらばん 編集室

〒840-0826 佐賀市白山二丁目7-1 エスプラツツ2F
[特定非営利活動法人まちづくり機構ユマニテさが内]

TEL 0952-22-7340
FAX 0952-22-7346
MAIL kawaraban@humanite-saga.com

※本サービスをご利用できないお客様もいます。詳しくはスタッフまで。
ご利用にはミスのお薬手帳アプリ「薬アソブ」が必要です
↓↓ダウンロードはコチラから↓↓

●アートディレクション・デザイン／松本健児(PINEBOOKS)●イラスト／山本翔(CIEMA)●ライター／谷口幸恵、庄野雄輔、鈴木美弥子、原口美希、馬場早希、田村史子

地域とともにくすり屋111年
ミス・溝上薬局

24時間・365日
いつでもOK!

木原店 お薬受取りBOX登場

お仕事帰りに 買い物帰りに 薬局内で 待ちたくない時に

ご利用方法

1.処方せんを薬局(受付)に渡しお薬の説明・会計を済ませます
お薬手帳をお持ちの方はご提出ください

2.お薬の準備ができたら
スマホに受取りパスワードが届きます
お薬ができた時は「お薬ができた」とメッセージが届きます

3.ご都合の良い時に受取だけ!
※受取期間は、受付日を含み3日間です

※本サービスをご利用できないお客様もいます。詳しくはスタッフまで。



■お薬受取りBOXに対応店舗
溝上薬局 木原店
(イーグル木原店内)
住所:佐賀市木原1-24-40
TEL:0952-37-8638
(営業時間外)080-6592-6977

スマートフォンをお持ちの方はごこちら
お持ちの方はごこちら
iPhoneを
お持ちの方はごこちら
Download on the App Store

人とまちをつなぐローカルメディア

街なかかわらばん

TAKE FREE
さが

2021.5.15号

no.49
Machinaka Kawaraban

街なかのおすすめ賃貸情報更新中!
www.kawaraban-web.com

「素敵なお内装に惹かれて」



お店の内装デザインやインテリアってとても大事。もちろん外観も。そこにはお店のコンセプトや店主の思いが込められているだけでなく、それはお客様側からするとファンになるかどうかの大要素の一つであり、第一印象として心に残るものだと思います。ということで今回は市民ライターさん達が直感で「素敵!」「好み!」と感じた店舗デザインのお店を紹介していきます。もちろん街なかのお店です!

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、記載の営業時間や定休日が変動している場合があります。



01 まるいベーグル、まるいお店

ライター
街なか楽しみ見つけ隊
谷口 幸恵

MOM's Bagel

2020年1月にオープンしたマムズベーグルが入る建物「呉服元町ストリートマーケット」は早速、2021年の佐賀市景観賞を受賞。さりげなくかわいい看板、木製の建具、真鍮の金具、店内外のグリーン。オープン前に子どもたちと一緒に塗った店内の白壁や手作りのテーブルにさりげない温もりを感じます。店内に配置された家具一つ一つも、実は厳選されているそうです。ハイセンスかつ抑えられた配色は、訪れる人の居心地の良さを最優先に考えられています。

そして、ベーグル!

一つ食べたら、あなたのベーグルのイメージを変えるかも知れません。

パン屋さんのベーグルはベーグル粉を使ったものが主流だそうですが、本来、本物のベーグルは発酵させた生地を茹でて作るものだそうで、その食感の違いは明らかです。本物のベーグルの一番の魅力は、もっちりした生地の味わい。そこに佐賀の豊かな旬の素材をプラスして、常に13種ほどのベーグルと3種ほどのベーグルサンドを販売。佐賀海苔や白石蓮根を使った変わり種や、よなよなあん工房の餡子を使ったもの、また野菜たっぷりのベジサンドなど。価格は200円台です。ティーアウトの他に、店内で飲食の場合はオリジナルブレンドの和紅茶やほうじ茶、バナナムースも提供されています。ベーグルを買う人も、そして売る人も佐賀をもっと好きになる、そんなコンセプトを随所に感じられる、とてもワクワクするお店です。

[INFORMATION]
MOM's Bagel ☎080-9100-7776●佐賀市興服元町2-22●営業時間／11:00~16:00●定休日／不定(インスタグラムにて確認)●駐車場／なし●Instagram/@momsbagel_saga



02 佐賀の街なかに古くから残る「蔵」の中で和食を堪能

ライター
街なかの愛の伝道師
庄野 雄輔

千鳥

創業14年目、白山から唐人町に移転して4年目となる「千鳥」。野菜や魚介類など、旬の食材を使った天ぷらを中心としたお料理をコースでいただける名店の一つです。この店が入居している建物は、その昔は「蔵」として使われていた建物。千鳥が入居する前は牛津の老舗旗店が営業していましたが、その後千鳥さんが移転オープンする際に、当時の蔵の良さを残したまま飲食向けに大きく改修されました。

建物に一歩足を踏み入れると「ミシッ」と音が鳴り、早速その古さを実感できます。建物は3階建てで、1、2階が営業フロア。1階はカウンター席のみでオープンキッチンになっています。そして奥の中庭では、暖かみのある照明が上品に植えられた植栽を照らしています。その後2階へ向かうと、眼前には昔ながらの急な階段。もちろんここでも「ミシッ」。古民家の味わい深さを感じます。2階は3名から使える個室が用意されていて、プライベート空間が広がっています。コロナ対策として、1階、2階どちらのフロアも密にならないように間隔を空けたり、受け入れるお客様の数を制限したりと工夫されているようです。

こんな素敵なお店を切り盛りするのは、オーナーの平川さん。仕事をする際に大事にしているのは何?という問い合わせに対しては「また来ていただけるように、丁寧な仕事をすること」というシンプルな答えでした。このご時世だからというわけではなく、昔から清掃は細かいところまで意識しているということ。そして部屋や席に油のにおいが残らないように換気を徹底するという心遣いは特に気になりました。こんな千鳥、肝心の料理ですが、コース料理はすべてお任せで、6,600円、8,800円、11,000円の3コース。コロナ対策もしっかりされてるので、ちょっと贅沢したい日には是非利用したいものですね。

[INFORMATION]
千鳥 ☎0952-26-2050●佐賀市唐人2丁目2-10●営業時間／18:00~23:00(OS 22:00)●定休日／不定●駐車場／なし