

EVENT SCHEDULE

FLATではスクーリングやワークショップ、イベントなどを定期的に開催しています。

味噌作りWORKSHOP

2014.03.08(sat) 9:00~13:00~
[Fee] ¥2,000 2部制[各10名]

夜と器と酒と味噌 [EVENT]

2014.03.08(sat) 19:00~
日本酒呑みきり+発酵食品の料理(味噌など)



今年も味噌作りワークショップを開催!!
今回は2部制で、講師にあさひ愛農園さんが参加してくれます。夜は土本夫妻の器にのせた、味噌などの発酵食品の料理を日本酒と楽しんでもらえるイベントを開催!

Remercarto

re-再び mercarto-市場

2014.03.01(sat) - 03.02(sun)
[Fee] Free



彫金屋、「martello」(加藤恭子)さんによるフリーマーケットをフラットキッチンの2Fにて開催します♪洋服や雑貨、キッチン用品、食品など沢山用意してお待ちしております。

ゆきどけ、ものめ

2014.03.20(thu) - 03.23(sun)
10:00~21:00(最終日は19時まで)
[Fee] Free



3人の作家(中川久美子、須藤智子、杉本ふみ)による「アクセサリー×陶×イラストレーション」の作品たちをご覧ください。それぞれの作品の販売も行います。どうぞお気軽にお越し下さい。

これまでに開催したスクーリング ARCHIVE SCHOOLING

「学ぶ」という事を問い直し、自分自身の生き方・働き方を発見していくフラットスクーリング。一流のゲストスピーカーをお呼びし、平等な立場でリアルに対話しコミュニケーションをとる事で、参加者自身の成長に繋がる場を創っています。

- 2010.04 Schooling vol.1 黒崎輝男氏(流石創造集団)
- 2010.10 Schooling vol.4 菱川勢一氏(drawing and manual)
- 2013.05 Schooling vol.15 鈴木康広氏(アーティスト)
- 2010.07 Food Schooling vol.1 五十嵐美幸氏(美虎)
- 2010.09 Schooling vol.3 服部滋樹氏(graf)
- 2011.01 Schooling vol.7 黒田征太郎氏(K2)
- 2013.07 Schooling vol.17 後藤繁雄氏(編集者)
- 2011.09 Food Schooling vol.2 南風食堂

NEWS コロカル 山崎亮 ローカルデザイン・スタディに取材されました!

活動資金を募っています! 多くの人に愛される活動を目指していきますので、末永くご支援いただけますよう、よろしくお願いいたします。詳しくはHPをご参照ください。

フラットとは?

WHAT IS FLAT?

福井市呉服町にある古いビルを、ワークショップにより多くの人の創造力と行動力で再生したフラットビル。フラットはそのビルで「食」「デザイン」「ものづくり」を核に、自らの意思で学び、交流し、自己を再発見することを目的とした「場」です。さまざまなジャンルに新しい価値観を見つけ、新しい発想を生み出す「文化創造塾」です。

2F ギャラリー/多目的スペース/レンタルスペース

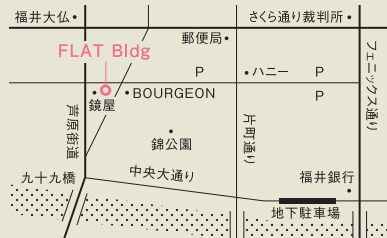
2階は多目的スペースとしてスクーリングやワークショップを開催しています。また、レンタルスペースとして低価格で貸し出ししており、パーティーや食卓会、自分の個展を開きたい、勉強会やワークショップのスペースとしてなど。使い方は自分次第!詳しい情報はホームページ、またはお電話にてお問い合わせください。

Rental space 1DAY : 3,000yen

1F Flat Kitchen

営業時間:15:00~24:00
定休日:火曜日

フラットキッチン、福井の旬な食材を使ったカフェ&バルです。料理はその日の仕入れで毎日変わる、季節感たっぷりの黒板メニューをご用意しております。また、ご予算に応じた貸し切りでのパーティなども承っています。



910-0023 福井県福井市順化2-16-14
TEL:0776-97-5004 Mail:info@flat-fukui.tv
FLATには駐車場がありません。近くの駐車場をご利用ください。



FLAT SHINSYUN IROIRO ISSUE 22

FP-022 February 2014

誰も価値を感じなかったビルを
多くの人の創造力と行動力で再生し、
地域に根ざした文化創造塾として
蘇った空間。その中で、多くの人との
交流から生まれる自己の再発見。
自らの意思で「学ぶ」事を目的とし、
食とデザインとものづくりを核にした
新しいコミュニティの学びの「場」。
点から線へ、線から渦巻きへ…
渦巻きを創れる「人」をつくる
それが、フラット Flat Project

今回のテーマは「新春いろいろ」

2014年、最初のフラットプレスは…
お酒のこと、舞台のこと、食のこと、
旅行のことなどなど「いろいろ」な話題が
紙面を賑やかにしています。
どうぞお楽しみください。

Flat Press
February 2014 Issue 22
Published Monthly by Flat



Publisher:Flat
Editorial Design:HUDGE & Flat Crew
Layout Design:Fuminobu Nakamura (HUDGE Inc.)
Photo:Rui Izuchi

Flat Building
910-0023 福井県福井市順化2-16-14
2-16-14 Junka Fukui-shi
Fukui 910-0023 Japan

www.flat-fukui.tv

特別協賛:藤田製本印刷 www.ftive.com/ デザイン・編集:株式会社ヒュージ www.hudge.jp/



©2014 FLAT. Reproduction of any materials appearing in this freepaper is forbidden without prior written consent of the publisher.

地酒たんけん蔵部

text: 内田裕規 (HUDGE Inc.)



お酒好きが高じて!?昨年6月から「地酒たんけん蔵部」というものを月一回のペースで開催しています。蔵元さんと呼んだり、チーズソムリエさんに地酒とチーズのマリアージュをやってもらったりと企画は毎月変えています。毎回、様々な美味しい地酒を発見出来て福井に生まれて良かったなあ〜って心底思えるぐらいとっても良い会です。

前に蔵元さんに聞いた話ですが、日本酒には700種類以上の栄養素が入っているそうです。その中でもアミノ酸が豊富でワインの20倍とも言われています。このアミノ酸というものは食べ物の旨味成分を引き出す物であり、これだけ豊富に入っているという事は和食から洋食までジャンルを選ばずにいろんな食事に合うという事なんだそうです。

現在、福井県内だけで30以上の蔵元があり、蔵元によって味の個性が違います。また一つの蔵元でも、たくさんの種類のお酒を作っています。定番から季節商品、大吟醸・純米・本醸造…。火入れの有無、アルコール度数、甘辛感覚、濃淡感覚、使用米、精米歩合、使用酵母、生酛・山廃・速醸といった酒母(酛)造りなど…。気が遠くなるような種類の地酒があります。

このように日本酒はワインよりも奥が深いので、ウンチク好きの男性に人気でした。逆に解りにくく女性には敬遠されていましたが、最近は女性のファンが増えてきました。実際に「地酒たんけん蔵部」では、毎回半数以上が女性です。いま、女性が日本酒を語るのは恰好良いという風潮になって来ているみたいですし、美容に良いのも後押しされているんでしょうね。

なんせ日本酒風呂に入る女優もいるぐらいですから…

こうやって「地酒たんけん蔵部」の活動を通して、自分の中で確信出来た事があります。それは、県外からのお客様をおもてなしするときに「地酒」は最大の武器になります。昨年もあるんな分野で活躍中の人たちがFLATに来てくれて一緒に飲みましたが、地酒でぼろっアウト出来ます。最初は大抵日本酒はちょっと〜って警戒している人でも、「丁寧に作っている純米酒は悪酔いしない」と熱心に伝えて一口飲んでもらったら、もうこっちのものです。その美味しさに次から次へとめり込んでいきます。そんな方々からのお手紙や年賀状に「また福井のお酒を飲みに行きたい!」って書いてあると、「よし!」って心の中で小さくガッツポーズをしています。皆さんも是非この快感を試してみてください。

「地酒たんけん蔵部」をはじめて8ヶ月、こんな風に地酒を通して美味しく愉しくスキルアップをしています。それに、蔵元さんも来ますので、実際に作り手の方のお話を直接聞いて飲んでみると、より美味しさが増します。3月中旬には酒造り真っ最中の酒蔵をたんけんする企画も考えています。これを機会に酒造りの現場を見ていただき、より知識を深めながら、地酒の美味しさと素晴らしさをいろいろな方に伝えていって頂ける方が増えると嬉しいです。是非一度「地酒たんけん蔵部」にお越しくださいね。

Hiroki UCHIDA
株式会社ヒュージ代表 / 広告や宣伝に関わる様々なアートディレクションをする傍ら、FLATの立ち上げに参加。主にスクーリングやイベントの企画広報を担当 WEB: www.hudge.jp



それはかつてあった

text: 高木めぐみ (MGNT)

去年の12月に福井市文化会館ホールで、現在福井に住む地域の人々との舞台『それはかつてあった』が発表されました。作品は、舞台演出家・相模友士郎さんと福井在住の17名のメンバーでおよそ半年かけての共同制作。私は7月から17名のメンバーの一員として共に作品に触れる事ができました。今、振り返るとあれほど舞台の事が面白く、自分の事を考えた時間はなかったなと懐かしく思います。この舞台をきっかけに『それはかつてあった』を演出された相模友士郎さんとドキュメンタリー的な手法を用いた舞台作品で注目を集める村川拓也さんの対談が実現しました。大学時代からの友人同士でもある二人。今回の対談は、お互い独自の世界観を評価し合う、良きライバルの関係が垣間見える対談でした。この対談の前日、稽古場の隅でずっと稽古を見ている村川さんの姿がありました。その時の稽古というのは12月に発表した作品とは全く異なり、上演ギリギリまで細かい演出がされました。また、二人に共通しているのは一般の方を演出して作品をつくるという事。対談中、村川さんは作品の上演依頼がある度に、出演者に仕事を休んで出演

してもらように頼むと話していました。今回の稽古でも17名全員が揃う時間はほとんどなく相模さんも苦戦されていました。私はそれでも一般の方を演出者として舞台上に立たせ、表現する二人の頭の中に興味津々でした。

最終的に発表されたのは、17歳〜74歳までの年齢がバラバラな17名の生きた時間、710分間の時間が出演者17名の身体からそれぞれの記憶として言葉に発せられるものでした。この半年間、相模さんが出演者と共に過ごし、取り出した17名それぞれの記憶の一部を、再び17名それぞれの声で演じる。それは今までの自分の出来事が舞台を通してセリフになった瞬間でした。その舞台上、相模さんが表現したのは「生きている人の姿を目の当たりにするという事は、かつて生まれ、そしていつか死んでゆくという事実に触れるという事だ」ということ。この経験もまた私を形作っている『それはかつてあった』時間として残っています。

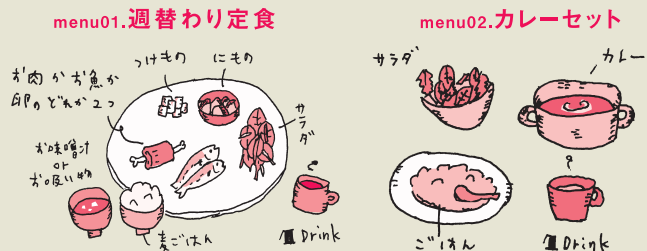
Megumi TAKAGI
マグネットというクリエイティブユニットで大阪と福井を拠点に活動中。FLAT3階にちよいちよい顔を出す管理人。

WEEKEND LUNCH START!!!!

ランチは週末の土日のみで、メニューは週替わりの定食(10食限定)とカレーセットの2種類です。地元の旬の野菜をふんだんに使い、調味料はシンプルで昔からの製法で作られたものを使用しています。

先日のランチでは、副菜に「大根と打豆の煮物」をご用意しました。この料理は大根本来の甘みを味わっていただきたくて、朝採れの大根を使用し、調味料以外の水分は入れていないのです。冬の寒い中、さっきまで土の中に埋まっていた大根はとてもみずみずしく、包丁を入れるとパキッと割れるように切れます。この、ゆっくりと炊いた大根の甘いことといったら!

こういう季節限定のパワーのある野菜に出会うと、毎年のことながら嬉しいもの。もう少し穏やかな季節になったら、畑に入って少しずつこのような手作りの野菜も増やし、ランチに登場させていきたいと思えます。



PARTY PLAN

フラットキッチンではみんなで楽しめるスペシャルコースプランを4名様以上から承っております。打ち上げ・女子会・誕生会・忘年会・クリスマス会・結婚式の2次会、3次会・食事付き会議など様々な用途でご利用頂けます。飲み放題付きです。また、10名様以上から素敵な空間で2階貸し切りのプライベートパーティーを承っています。会場レイアウト、コースプラン、料理内容、オーダーケーキ、時間料金などもご予算、ご要望に合わせてアレンジが可能です。お気軽にご相談ください。

- 気軽Aプラン 3,500YEN** 前菜プレート/お肉料理/PIZZA or パスタ + 2時間飲み放題
- 満足Bプラン 4,000YEN** 前菜プレート/お肉料理/PIZZA or パスタ / デザート + 2時間飲み放題
- 上質Cプラン 4,500YEN** 前菜プレート/お肉料理/PIZZA or パスタ / デザート + 2時間飲み放題

Flat Kitchen

910-0023 福井市順化2-16-1
tel/fax 0776-97-5004 www.flat-fukui.tv

TENCHOU COLUMN

こんじきべや

text: 藤原皓彦 (FLAT KITCHEN)

あけましておめでとうございます。フラットキッチンを今年もどうぞよろしく願いたします!!お店に足を運んでくれた方々と満ち足りた時間を共有し、共鳴した感覚で次の感動を創造していく場を作っていきたいと思えます。「なんかおもしろい」がある毎日です!!

先日、とある体験をしまして人生がよい方向に進んでいる確信を持ちました。もうね、ぶっ飛んじゃうくらいの素晴らしい経験。巷では臨死体験をすると脳内麻薬が放出されて、それはそれはあったかい光に包まれて、光の中心に近づいていって話があるのですが、あれに似た経験。

僕は死にかけたわけでは無いのですがどうもお風呂で軽く溺れるか気絶して目覚めた直後だったようです。お風呂から上がると日の出が始まったくらいの時間で、寝室のドアを開けるともうそこはズバーン!!黄金の光の世界〜!!それで例のごとくあったかいの。まるで胎内にいるような。手足の感覚も靡げで。

は一、ここは天国かー!!極楽かー!!なんて思ってる間に体は金色の部屋をふらふらと漂い、するするとお布団の中へ。多分、一瞬で落ちてそこから記憶飛んでお昼。あれはいったいなんやっただんやろう。と、思いながら蕎麦屋で鴨せいろを喰らっていたのでありました。

てな話を会う人会う人に話しますと私も体験してみたいって言う人もいれば、ただの朝日だろうって言う人、それは大日如来だって言う人、訝しげな表情をする人もいてなかなか反応がおもしろいのでフラットプレスにも書いてみました。読んだ人の反応が楽しみですな。

とりあえずその日からすこぶる調子は良いです。また来号〜♪

Akihiko FUJIWARA
料理面では、味と香りの細分化に念頭をおいています。



パリの北マレ地区にあるbento専門店「Neo Bento」

美食の都・パリと日本をつなぐ「bento」ブーム

和食は、もはや一過性のトレンドにとどまらず、スタイルのひとつとして世界各地で定着しつつある食文化のひとつ。イギリスの寿司チェーン店「wasabi(わさび)」や「YO! Sushi(ヨースシ)」、ベルリンのおむすび専門店「RICE UP(ライス・アップ)」など、地元のニーズに合わせて独自の進化を遂げている“washoku(和食)”も少なくありません。

中でも、美食の都・仏パリでは、近年、日本のお弁当にならった「bento(ベントー)」がブーム。ファッションやカルチャーの発信拠点として知られる北マレ地区を中心に、「Nanashi(ナナシ)」、「Neo Bento(ネオ・ベント)」、「Chez Taéko(シェ・タエコ)」、「mussubi(ムスビ)」など、bentoを看板メニューとするレストランは、昼時になると、美味しいものに目がないパリジャン・パリジェンヌで大いに賑わいます。

bentoの魅力は、彩りの鮮やかさ、栄養バランスのよさ、そして、バラエティの豊かさ。弁当箱に色とりどりの料理が何種類も詰められたbentoは、見た目も美しく、

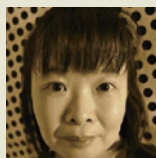
野菜・肉などをバランスよく摂取できる点が人気を集めているポイントのようです。

また、レストランのイートインやテイクアウトでbentoを楽しむのみならず、自らbentoづくりにチャレンジする人々も増えてきました。国際的なプロダクトデザイン賞「レッド・ドット・デザイン賞(red dot design award)」を受賞したフランスの弁当箱ブランド「monbento(モンベントー)」や、英ロンドンのデザイン事務所「black + blum(ブラック・アンド・ブルム)」が手がけた「Bento Box(ベントー・ボックス)」のように、日本の弁当箱をベースにしなが、欧州らしいデザインや色づかいを取り入れたbento boxも生まれ、パリの雑貨店では、カラフルな弁当箱をよくみかけます。bentoが現地の人々の食生活にも徐々に浸透しつつあることがうかがえるでしょう。

これまで海外で注目を集めてきた和食は、寿司や天ぷら・焼きそばなど、日本では「ハレ」の食が中心でしたが、これらに加え、お弁当という日本の日常的な食文化が「bento」としてパリの人々に広まることで、日本とパリの食を介したつながりが、さらに深まっていきそうです。



bento専門店「Nanashi」の日替わりランチ



Yukiko MATSUOKA

大阪生まれ、奈良育ち。米国MBA(経営学修士号)取得。経営コンサルティング、ベンチャー企業の立ち上げなどの実務を経て、物書きに転身。「持続可能な未来づくり」をテーマに掲げ、グローバルな視点からグリーンビジネスなど幅広く執筆中。海外でも積極的な取材活動を展開。
Twitterアカウント: @boochan



FLATキャラバン -直島-

text: 堀江 有希



FLAT member's Column

フラットキャラバン第1回は瀬戸内海にあるアートの島、「直島」へ皆で旅に行きましょう〜!草間弥生のドットのかぼちゃと聞いてピンと来る人も多いと思います。人口約3000人、直島育ちのじーちゃんばーちゃんから、流れ流れて島外からやってきた人々が生活しています。島内にはベネッセハウスミュージアム、地中美術館、6人のアーティストが携わった家をまるごと使ったプロジェクトなどが常設されています。福井から車とフェリーを乗り継いで、どうぞ遊びに来て

ください♪宿泊先のゲストハウスでは、猫ちゃんと私も待ってます〜。

直島情報について
www.naoshima.net / www.benesse-artsite.jp

ゲストハウスについてはこちら
rojitoakari.jimdo.com

Yuki HORIE
フラットバイト第1号。ロンドンの大学卒業後も地元福井を飛び出し、あちこちでふら〜っと生きてます。今度は島っ子になってみました。

FLAT CARAVAN No. 1

直島の「I♡湯」に入りに行こう!

ふら〜っとフラットらしく、全国をゆる〜く旅したい。そんなメンバーの思いから、フラットキャラバンを開始することにいたしました!第1回目は、フラットメンバーのゆきちゃんが居る、直島へ!旅の目的は、ゆる〜く「ゆきちゃんに会いに行こう&I♡湯に入りに行こう!」という訳で、突然ですがフラットメンバーと直島へ行きたい方を募集いたします。福井から、車とフェリーを乗り継いで一緒に直島へ行きましょう〜!宿泊先は、もちろんゆきちゃんと猫ちゃんがいるゲストハウスです!

※ 応募者数により、違うゲストハウスに泊まっていた場合があります。ご了承ください。

FLAT CARAVAN Vol.1
2014.3.29(fri) - 3.30(sun)

募集締切 2014.3.10(mon)

28日(金) 福井出発(夜)
日程(予定) 29日(土) 岡山 → フェリー(宇野港) → 直島 → 自由行動&I♡湯 → ゲストハウス
30日(日) 自由行動 → 直島出発 → フェリー(直島) → 岡山 → 福井

お問い合わせは、「メールフォーム」までお願い致します。

www.flat-fukui.tv/contact.html