

秋の「ロフコト雑貨店」、開店します。

ulm
URBAN LIFE METRO

TAKE FREE

ロフコト

ロフコト

特集

「お米」





『ロフト』と日本のローカルで起きている、まちをおもしろくするアイデアを紹介する雑誌『ソトコト』がこの春スタートしたプロジェクト、「ロフト雑貨店」の第2弾が始まります。この「ロフト雑貨店」では、前回に引き続き、日本のローカルと食、サステナビリティを「今の気分」と捉えながら雑貨の魅力を伝えていきます。「なにかある、きっとある」。雑貨の店『ロフト』は「時の器」をコンセプトに、その時々空気感を切り取り、目的がなくても楽しめて、旬の雑貨の中から欲しいものを発見するようなお店づくりを心がけてきました。都会の食卓に並ぶ農・海産物の多くは、山や海、田畑や川辺が広がる豊かな地方で生産され、それらを調理するための道具やおいしくいただくための器をはじめ、食まわりには日本の地域でいてないにつくられているものがたくさん。生産者や産地の思いがこもっているものに感じるのは、「使っていて気持ちがいい」「長く続けられて楽しい」、そして「身体にも地球にもうれしい」ということ——。今回の「ロフト雑貨店」第2弾でフォーカスする「お米」には、キッチンツールやスナック菓子、ステーションナリーやコスメに至るまで、雑貨的におもしろい広がりがあります。2022年10月1日（土）からの1か月間、「お米」起点のおもしろさを紹介する渋谷・銀座・池袋・横浜の『ロフト』店舗限定「ロフト雑貨店」へ、ぜひ足をお運びください。本誌では、「お米」の広がりの一部をご紹介します。

秋の「ロフト雑貨店」、開店します。

特集

「お米」

LOFKOTO CONTENTS

P.04
お米とひと

P.06
お米のまわり

P.08
お米のおとも

P.10
お米のお菓子

P.11
お米の文化

P.12
お米できれい

P.13
お米のお酒

P.14
『ロフト』の目利き



おにぎりから始まるお米特集。『ロフト』が出会ったのは『旅するおむすび屋 菅本香菜さん。日本各地を訪れ、その魅力を伝える彼女だからこそ知る、おいしい米、塩、海苔。』

photographs by
Saori Tao
text by
Mari Kubota

改めて味わいたい、お米のおいしさ。

簡単に作って食べられる
おにぎりをきっかけに。

自前の青い割烹着を身にまとい、笑顔で三角形のおにぎりを優しくにぎる。そして手際よく海苔を巻く。完成したおにぎりには菅本さんの愛情がたっぷり。全国を訪れ、出会った人々を虜にしてきたおにぎりだ。食への関心がそれほど高くない人にも興味を持ってもらうきっかけになればと、菅本さんは『旅するおむすび屋』を2017年に立ち上げた。食べ物が生まれる「背景」について生産者に話してもらい、みんなでその土地の食材を使い、おにぎりを作って食べるワークシヨップを全国各地で開いている。「作って食べるハドルが、他の料理と比べて比較的低い。普段はお米が嫌いな子どもでも自分でつくとその場でたくさん食べてくれたりするんです」。



大学生になってから拒食症を乗り越えた経験がある菅本さんだからこそ、食べ物の命に支えられて自分の命が存在していることに気づいた時の衝撃が大きかったという。「生産者さんのことや食べ物が作られる風土を知ると、それらはただの食べ物ではないと思うようになってくる。食べ物に対してただお腹を満たすもの、栄養素を摂るものと思っている人にも、おむすびを通じて食の大切さを伝えたいです」。全国の人や地域を「むすび」旅するおむすび屋。そんな彼女が選んだ「ロフト雑貨店」で出品される米、塩、海苔をご紹介します。

菅本香菜（すがもと かな）
福岡県北九州市出身。2017年に「旅するおむすび屋」を立ち上げる。ワークシヨップのほか、食に関わるイベント企画などに携わる。

塩 SALT

海と森のミネラルを含む、
季節の移ろいを感じる塩。

『百姓庵』の井上雄然さんは塩づくりに適した場所を全国に探し求め、山口県北西部の油谷湾に行き着いたという。そこは、2本の川から流れる水と海水とが混じり合う汽水域。海と森のミネラルを含む旨みのある塩を、2007年からつくり始めた。立体式塩田法で汲み上げた海水を太陽と風の力で濃縮して、4日間の予備炊きの後に10時間をかけて炊き上げる。さらに、塩の結晶をつくる工程で生じたミネラル分の偏りを混ぜ合わせる「天地返し」という技法で、

KANA'S SELECTION



右／za you zen 四季の塩～春、夏、秋、冬 各1,580円
左／za you zen 四季のソルトレター（4種セット）1,390円



山口県にある油谷湾を拠点に自然の中からあらゆる種を生み出す「Life Artist」として、2007年から塩づくりを開始。塩の製造のみならず、有機野菜の栽培、農場、レストランの経営まで自然を大切に幅広く活動している。

百姓庵 <https://hyakusho-an.com>

味に深みがあって
初めておいしいと思った塩。
四季を感じます。



右／「太古の海と同じミネラルバランス」の塩を目指す、長年の経験で培った独自の製法で塩をつくる塩匠・井上雄然さん。左／組成の異なる塩の結晶を混ぜ合わせるため独自に生み出した技法「雄然式の天地返し」。



米 RICE

ニワトリとアイガモと
棚田が育む有機栽培米。

富山県富山市の里山で、ニワトリを平飼いしながら米や野菜を栽培するほか、農産物の加工も手がけている『土遊野』。富山県のブランド米「てんたかく」とコシヒカリを農薬も化学肥料も使わずに育てている。鶏舎から出た糞を発酵させた肥料を施し、除草のためにアイガモを田に放つ。粘土質である棚田で育つお米は甘みが強く、山の冷たい水はゆっくりとではありますが、米の一粒一粒をしっかりとした味わいしてくれそうです」と代表・河上めぐみさん。『種蒔きから食べるところまでが、農業』ということを大切に、限界集落とされる地域で、ある資源を循環させながら命をつなぐ農業に挑戦している。



右／富山市の雄大な里山に広がる棚田。豊かな水と土壌があり、地域の特性や風土を十分に活かした作物を育てている。左／除草のためにアイガモを田に放つアイガモ農法を採用している。

棚田を守りながら
栽培される農薬不使用米。
玄米もおすすりめ！

KANA'S SELECTION



有機棚田米
右／てんたかく 6合 928円
左／コシヒカリ 3合 464円



富山県の里山をフィールドに有機農業を営む。120枚ほどの棚田と、棚田の麓の田んぼで農業や化学肥料を一切使用せず、お米づくりをしている。会社名の「土遊野」は、「土と遊ぶ野原のように」という意味を込めて付けられた。土遊野 <https://doyuuno.net>



海苔 SEAWEED

“やんちゃ”に育てて
ありのままの自然を表現。

「食べものから今の自然を感じて欲しいので、海苔でリアルな自然を表現するようにしています」と宮城県東松島市の『アイザワ水産』の相澤太さんは話す。海苔の芽を育てる育苗の段階で、病気に気をつけながら「やんちゃ」に育てるのが相澤流。顕微鏡で海苔の細胞を確認し、風向きや海水の塩濃度を考慮しながら、海の中から網を出す干出と呼ばれる作業を行うことで、細胞が生き生きして野性味が増すという。「厳選寒風一番摘み 焼き海苔」には、その芽を冷凍保存して冬のより冷たい海水で育てた最初の海苔を使用。加工段階で熟成させることで、柔らかい口だけのよい海苔に仕上げている。「4、5回噛んだ時に、一番旨みを感じる海苔。米の旨みも合わさって口の中に広がります」。



右／自然豊かな宮城県東松島市で相澤さんによって「やんちゃ」に育てられた水揚げ直後の海苔。左／機械で巻き上げられ、海苔を摘み取った後に船のバランスをとるため海苔をならす作業。



祖父から父へと海苔漁師を代々受け継ぎ、現在は相澤太さんが三代目を務める。酸化防止剤、調味料を一切使わず、今の自然をそのまま表現する海苔づくりを行う。奉獻乾海苔品評会で、太さんは史上最年少28歳で優賞。アイザワ水産 www.aizawasuisan.com

KANA'S SELECTION



厳選 寒風一番摘み 焼き海苔
(10枚入り) 680円





食べる EAT RICE

【箸置き】

実用と装飾を
兼ね備えた箸置き。

食事の箸休めに使ったり、箸が転がってしまわぬようテーブルマナーとしても使用される箸置き。素材も色柄もサイズも多種多様で、食卓のコーディネートのワンポイントにもなる。神様に供える箸を汚さないための道具が起源ともいわれている。

小さな箸置きに真心を込めて。
『イホシロ窯』の箸置き

岐阜県瑞浪市の創作箸置き工房「イホシロ窯」。「心ときめく」をキーワードに提案する箸置きは機械加工に頼らず、一つひとつ職人が作っている。ミニチュアのような愛らしいデザイン揃いで、食卓のアクセントにぴったり。
箸置き 各550円
イホシロ窯 <https://ihoshiro.com>

お気に入りを見つけて。

食べ物や季節を感じるモチーフなど、500種以上が揃う。食卓の会話を生み出すきっかけや、おもてなしの心を伝える手段にもなり、いくつあっても困らない。その日の気分に合わせてセレクトを楽しもう。



【箸】

日本人の風習に
寄り添う箸。

日本では箸にまつわる文化が広くある。「箸に始まり箸に終わる」といわれる、おいしい初め（百日祝い）や日々の食事、また仏式の葬儀では骨を箸で拾い、供え物に箸を立て供養するなど、人生において切り離せない道具なのだ。

持ちやすさにこだわった一品。
『廣箸』の箸

江戸時代から箸づくりで知られる奈良県吉野郡下市町で作られる「廣箸」の箸ブランド「よろしいおさがり」の箸は職人が仕上げる繊細な形が特徴。六角形の「桧六角」、四角い形の「みずき」など、自分の手になじむ形を探楽しみも。よろしいおさがり 桧六角（6膳入）880円
廣箸 <https://yoroshiioagari.jp>

吉野の杉・桧の風合いを楽しむ。

樹齢60～100年の吉野の杉・桧を使用。無塗装で仕上げているため、木そのものの香りや木目、なめらかな手触りが楽しめる。建築などに使われなかった木材の端の部分を活用するなど、環境にも配慮。



【飯碗】

江戸時代から
愛されている「くらわんか碗」。

江戸時代の大坂の商人の「飯くらわんか〜（食べないか）」という掛け声が名前の由来となった器。不安定な船上で米や汁などを売るために、重心を低く丈夫に作られた。その使い勝手のよさから庶民の間にも広まり、現代も重宝されている。

毎日使いたいモダンデザイン。
『和山窯』のくらわんか碗

江戸時代にはくらわんか碗の一大産地だった長崎県・波佐見町の波佐見焼は、400年以上の歴史を誇る陶器。代表メーカーのひとつ「和山窯」の扱うくらわんか碗は、伝統的な文様から現代的な柄まで種類豊富で、ごはんの時間を彩ってくれる。波佐見焼 くらわんか碗 1,100円〜
和山窯 <https://wazangama.com>

手なじみのいい安心感。

高さや安定感のある土台は、お碗を持つ手にしっかりフィット。どっしりとしたフォルムでありながら手にすると軽く、子どもから年配の人まで扱いやすいのもポイント。家族でお揃いのお碗を持って食卓を囲みたい。



仕上げる FINISH UP

【晒】

料理や家事に
役立つ万能布。

布巾に比べて薄く、吸水性が高く乾きやすい布、晒。蒸し布・濾し布としてのほか、おひつとセットで使うことで、お米の乾きや滑りを抑えてくれる。お皿を拭く布巾や掃除用の雑巾としても活躍する便利な布。

何役もこなして繰り返し活躍。
『武田晒工場』の晒

1911年に大阪府堺市で創業した『武田晒工場』が手がける和晒ブランド「ささき」。肌触りの良いロールタイプの和晒で、ミシン目のあり・なしの2パターンがある。好きな長さでカットして「ささきさつ」使ってみて。ささき 和晒ロール Cut ミシン目あり 2,970円
武田晒工場 <http://takeda-sarashi.jp>

【おひつ】

お米のおいしさを保つ、
心強い器。

炊き上がったごはんを保存する容器・おひつ。木製や陶器製、ステンレス製のものなどがあり、古くからある木製のおひつは、木の調湿機能でごはんの水分を保ち乾燥しにくいのが特徴。使いやすさから選ぶのもおすすめ。

おひつがお弁当箱に。
『谷川木工芸』のおひつ

1955年にすし桶製造所として創業した、香川県の「谷川木工芸」。国内産の杉を使用して職人が手づくりした「讃岐弁 もらん」は同社のロングセラーであるおひつをお弁当箱サイズにしたもの。讃岐弁 もらん 直径約15cm×高さ約6.5cm 9,900円
谷川木工芸 <https://kinoibuki.com>

炊く COOK RICE

【ごはん鍋】

ごはんをふっくらと
炊き上げるための鍋。

お米を炊くために生まれた「ごはん鍋」には、吹きこぼれ防止や炊きあがりの「合図」があるものなど、炊飯をサポートしてくれる工夫がさまざま。中でも土鍋タイプは一度温まると冷めにくく、保温性に優れている。

機能とかわいさを両立。
『たいせい窯』のごはん鍋

三重県の窯元「泰成窯」が手がけるブランド「たいせい窯」のごはん鍋は、丸くぼてりとした形が特徴。この丸みによってお米を対流させ、均等に熱が入る設計だ。二重の蓋が蒸気を閉じ込め、もっちり食感のごはんに。ごはん鍋 2合（白）6,600円
泰成窯 <https://taiseigama.jp>

ごはん鍋炊きのススメ

火加減の管理から「鍋でお米を炊くのは、難しいのでは」と思われがちだが、炊いている際の「サイン」を知り、コツさえつかめば意外と簡単ができる。炊き上がった後の「蒸らし」がふっくらしたごはんになるポイント。

07コト雑貨店

LOFKOTO
Special
feature

2

お米のまわり



「炊く」「仕上げる」「食べる」をキーワードに「お米のまわり」を見つめてみると、さまざまな道具があることに気づく。道具の機能を知ると、日々の「ごはん時間」が楽しくなるものばかり。

photographs by
Yuka Uesawa
text by
Rie Ochi



お米のお菓子



サクサク、ポリポリ、バリポリ。甘い、しょっぱい、ときどき辛い。ご飯に合う「おとも」がたくさんあるように、お米の懐の深さはお菓子になっても変わらない。

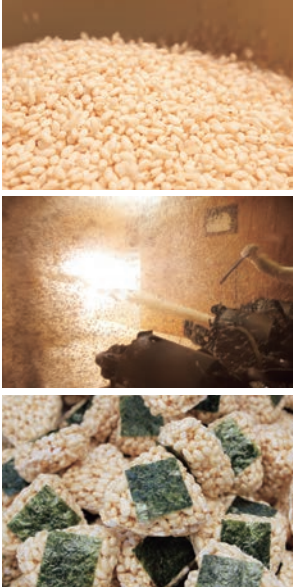
photographs by
Makoto Kujiraoka
text by
Satoko Kanai

ボン菓子

お米そのものの
味が引き立つ。

愛知県知多郡南知多町にある、1981年創業のボン菓子専門メーカー「家田製菓」。生米に圧力をかけて膨化させた昔ながらのボン菓子をはじめ、「ぼん棒」や「ぼんシリアル」など、さまざまな商品を展開する。ボン菓子の原料となるお米にはその時々で品質の高い国産米をセレクト。砂糖・醤油・塩とシンプルな味付けゆえに、よりお米本来の味を感じることができる。

田嶋子さんは自他ともに認めるボン菓子好き。若い世代にもボン菓子を身近に感じてもらいたいという思いから、工場直売店&カフェスペース「ぼんかふえ」を展開するなど、その魅力を伝える活動にも精力的に取り組んでいる。「ボン菓子は保存料を含んでいないので、おやつだけでなく、離乳食や料理のトッピングなどにも安心してお使いいただけます」。ボン菓子で、お米のおいしさを味わおう。



上・中央／生米に圧力を一気にかけて爆（は）ぜさせると10倍のサイズに膨らむ。下／職人の手作業によって作られる「のりおむすび」は水飴を極力減らすことで軽やかな歯触りに。



いちご味（右）や大麦メイトル味など7つのフレーバーがある「ぼんポンカップ」が「ロフト」4店舗で期間限定販売。関東東での取扱店舗は初めて。330円～

家田製菓 www.pongashi.com



右／出張イベントでは保育園での実演も。子どもたちにボン菓子を知ってもらう機会に。左／家田製菓さん。「ぼんかふえ」には常時30種以上のボン菓子と、ボン菓子を使ったスイーツもカフェスペースで楽しめる。

かりんとう

四万十のお米の、
新しいかたち。

四万十川の清流で育ったお米と国産小麦をベースにしたかりんとう「しまんとう」は、素朴な味わいが魅力。「米粉を使うことで軽やかな食感に。揚げ焼きすることでやさしい口当たりになり、噛むほどにほのかな甘みが広がります」と話すのは、地方の自立を目指す高知県の地域活性化に取



右／生姜や柚子など、6種類のフレーバーがある。298円。中央／「青のりかりんとう」は四万十川流域産の天然青のりをふんだんに練り込み、豊かな香りが広がる。左／揚げ焼きにすることで、軽い口当たりと素材本来の味わいが楽しめる。LLPしまん www.shimantolip.net

あられ

昔ながらの味から、
進化系フレーバーまで。

あられは、昔から親しまれてきたお米のお菓子の代表格。さまざまな味わいが楽しめるのも魅力だ。



ナポリタン、ビールやバーなどの発祥の地として知られる横浜をイメージしてつくられた「横浜のあられ」シリーズ。お酒のおつまみにもぴったり。216円～

美濃屋あられ製造本舗 www.minoya-arare.com



産地を厳選した国産もち米を使用した「変わりあられ」シリーズ。「こんがりコーン」や「いかほたてバター」ほか20種類のフレーバーが楽しめる。378円～

森白製菓 www.morihaku.co.jp

お米の文化



日本の食生活を古くから支えてきたお米は、作ることや食べる以外にも、お米を届けるためのさまざまな工夫がなされてきた。今回は私たちの暮らしのなかから生まれたお米の文化に注目してみる。

photographs by
Makoto Kujiraoka
text by
Akemi Kan

前掛け

アジアで始まったとされる稲作は、縄文時代の後期に北九州へ伝わったと言われている。高温多湿な日本の気候に適した稲作は急速に全土へ拡大し、お米は日本を代表する主食となった。

そして、稲作の発展に伴い米問屋も生まれ、彼らが身につける「前掛け」が誕生した。その起源は15世紀に遡るともいわれており、16世紀以降に今のようになつた。前掛けの一番の役割は、重い米を運ぶ仕事で腰を守ること。体のバランスを整える骨盤、そして丹田をグツと締めることで、腰を悪くしづらいというまた、衣類の破れや怪我も防止するなど実用性であることや、お店の屋号を入れること



帆前掛ロング 緑起紋前掛け「招き猫」幅47cm×長さ67cm（フサ部分含む）4,180円 エニシング www.anything.ne.jp

腰紐 商売繁盛を表す紅白の帯は、神聖な意味があるとされる朱色が使われている。

生地 大正時代の「シヤトル織機」によって厚さと柔らかさを兼ね備えた生地。

で広告宣伝としても使われていたり、前掛けは長方形の生地に紅白の紐が付いているというシンプルな形であるが、この中に先人たちのさまざまな知恵が詰まっている。前掛けの特徴のひとつである一番下のフサは、神社のしめ飾りや相模の化粧まわしなどにも関連、由来があるともいわれている。



愛知県豊橋市にある前掛けの専門店「Anything（エニシング）」では、約100年前の織機が工場でも現役で稼働している。糸の調子を変えながら1枚ずつ織られる前掛けは、手作り感のある優しい風合いだ。

米袋

工場などに運ぶために活用されておき、強度だけでなく通気性や防湿性に優れているのも特徴。配送時には1トンを超える重量を積み上げることもあるため、お米の重量に合わせてクラフト紙を重ねるなどして、強度を高める工夫もされている。



右／使わなくなった米袋をアップサイクルして多彩な商品を展開する「南魚沼米袋研究所」の雑貨類。左／お米好きのデザイナーが手がけるブランド「mimai」は、柿渋や亜麻仁油などの自然素材で加工。

一度使われた米袋をアップサイクルしたバッグ。一点一点で柄が異なる。

米袋バッグ（小）
幅29cm×長さ17cm×奥行10cm
1,000円
南魚沼米袋研究所
https://minna-niwa.stores.jp



柿渋の色味やシワ感の変化も楽しみの一つ。肩掛けと斜め掛けの2WAY仕様。

ヨットバッグ（大）
幅32cm×高さ19cm×奥行7cm
3,245円
mimai
https://chlschill8.wixsite.com/mimai



07コト雑貨店

LOFKOTO
Special
feature

6

お米できれい



コスメの取り扱いも充実する『ロフト』で増えている、お米由来の成分でつくられたコスメ。石けんやシャンプー、美容液など、お米が「きれいの素」になるスキンケア・ヘアケアアイテムを紹介。

photographs by
Makoto Kujiiraoka
text by
Naoko Kuriyama

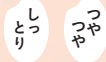
お米を食べて、
お米でケアして、
もっときれいに。
すこやかな肌と髪へ導く、
お米発コスメ。

お米は健康や美容にいいという。栄養価が高いといわれる玄米食を実践している人も多いだろう。しかしお米（きれいの素）は食べるだけでなく、コスメとして外側からも取り入れたいと思う魅力がある。

そして、お米に含まれる成分に着目したスキンケア・ヘアケアアイテムも増えてきている。保湿効果のある米ぬかや、外的刺激から守ってくれるとされる米油をはじめ、すこやかな肌や髪に導くお米由来の成分はさまざま。さらにはお米をバイオテクノロジーで発酵・蒸留させた成分にも注目だ。そして植物エキスをアルガンオイルなどの自然由来の成分とかけあわせることで、肌や髪本来の美しさを引き出し、より効果が期待できるアイテムも多く展開されている。お米の力を借りて、お米のよう“な”もちもち肌“や”つやつや髪”を目指したい。

01

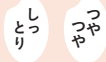
有機米発酵エキスを健やかな髪を育む、スキンケア感覚の一本。シャンプー



天然由来の優しい洗浄力を持つ、アミノ酸系の成分を豊富に含むオリジナルの有機米発酵エキスや、保湿力の高いホホバ&アルガンオイルを配合。地肌のキメを整え、しっとり髪を洗い上げ、使ったが美しい髪を育むシャンプー。販売は「渋谷ロフト」・「銀座ロフト」のみ。
Beシャンプー 4,070円
Be https://be-store.jp

02

お米由来のオイルでうるおいたっぷりなつや髪に。ヘアオイル

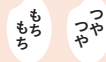


お米に散布する農薬を一般的な量の3分の2も減らした田んぼで作られる岐阜県のブランド米「龍の瞳」の「米ぬか発酵液」のほか、米油や麹菌由来の抽出物など、お米由来の成分をふんだんに配合したヘアオイル。頭皮から毛先まで保湿し、しっとりまとまるつや髪へ。
オコメヘアオイル 80ml 2,750円
AKOMEYA TOKYO www.akomeya.jp

03

03

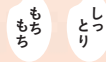
発酵×オーガニックの力で、イキイキとした肌へ導く。美容液



米と醤油を原料とする発酵美容成分が、肌へうるおいを与えながら、外部刺激から守るバリア機能をサポート。健やかなみずずしい肌へ導く美容液。さらに地中海沿岸の厳選された植物由来原料も配合し、ゴワつきやくすみなどのエイジングサインにもアプローチ。
ラビタ ファーメント セラム 48ml 5,390円
ラビタ www.euglena.jp/lavita

04

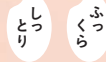
ダブル洗顔不要！無添加で安心。クレンジング



これ1本でメイク落としも洗顔も叶い、国産米を熟成発酵させた米ぬか成分がしっとりやさしい潤いをキープ。界面活性剤やオイル不使用のシンプル素材でありながら、ウォーターブルーのメイクから毛穴よごれ、黒ずみまでもをしっかりとオフしてくれるのがうれしい。
米ぬか酵素洗顔クレンジング 70g 2,310円
みんなでみらいを www.minnademiraio.net

05

素肌を優しく守り、家族で使える。石けん



オーガニック玄米を麹と酵母で発酵させた米もろみ粕や、岩手県内の資源循環から生まれたひまわり油、そのほか椿・ホホバなど植物の種や実から得られた植物の恵みがたっぷり。デリケートな肌にも優しくなじみ、子どもから大人まで使える石けんで、顔も体もうるおして。
奥州サボン ナチュラル（さっぱりタイプ）2,200円
ファーマンステーション www.fermenstation.jp

04

05

07コト雑貨店

LOFKOTO
Special
feature

7

お米のお酒



地域のお米、水、麹でつくられる日本の伝統的なお酒。今回『ロフト』が注目したのは、福島県で栽培を再開した米でつくられた日本酒と、オールメイドイン東京の甘酒だ。

photographs by
Makoto Kujiiraoka
text by
Maki Nakamura

東京港醸造

東京産のお米・水・米麹にこだわった、「東京あまざけ」。

東京・港区にある『東京港醸造』は、酒蔵としては小規模な22坪のスペースで酒造りをしている。東京産の原料にこだわり、小さな単位でていねいに造られるお酒は出荷量に限りがあり、手に入りづらい品もある。杜氏の寺澤善美さんは、大手酒造メーカーで20年近く勤めたキャリアを持つ。手造りの甘酒「東京あまざけ」は、そんな寺澤さんの経験をもとに、麹づくりを重ねる中で誕生した。米麹でつくられ、甘さ控えめ、さっぱりとした飲み口が特徴だ。

甘酒



なめらかな口当たりと、さらりとした米の粒感が特徴の「A amasake」。麹菌とお米が造り出す、米麹が主な原料となっている。
右／720ml 2,160円
左／300ml 1,296円
MURO神楽坂店
www.koujiamasake.jp

MURO 神楽坂店 甘酒

6年越しに開発された、希少な甘酒「A amasake」。

かつては、米、味噌、醤油、酒など発酵食品の荷揚げ地として栄えた食の街、神楽坂。この街にある米麹・甘酒専門店「MURO 神楽坂店」では、麹を使った発酵食品に焦点を当て、100種類以上の豊富な甘酒を取り揃えている。

新しい甘酒の開発も行い、代表・大村智則さんが日本酒醸造の研究者と酒蔵の杜氏と共同で構想に6年の歳月をかけて「A amasake」を誕生させた。健康や美容に有益だといわれている「レジスタントプロテイン」が豊富に含まれている。

右／社長・鈴木大介さんと『鈴木酒造店』で働くみなさん。左／東日本大震災で被災を免れた酵母菌を使い、「浪江蔵」では現在10種ほどの日本酒を製造。「熟成を経て、これから味がどう変化するか楽しみ」と鈴木さん。



福島県の工芸品「大堀相馬焼」の窯元「松永窯」のぐい呑みと徳利。震災後は県外への移動を余儀なくされたが、福島県・西郷村で作陶を再開。
右／砂鉄ぐい呑み 1,980円
左／二重丸徳利 3,960円
大堀相馬焼 松永窯
https://soma-yaki.com

山形県長井市で譲り受けた「長井蔵」で仕込んだ純米酒を、雪室で10年間熟成。甘口で風味豊かな貴醸酒がベースのスパークリング日本酒、「貴醸泡酒」。720ml 1,650円
鈴木酒造店 www.iw-kotobuki.co.jp



福島県・浪江町の復興と、
待望の酒づくりの再開。

鈴木酒造店

日本酒

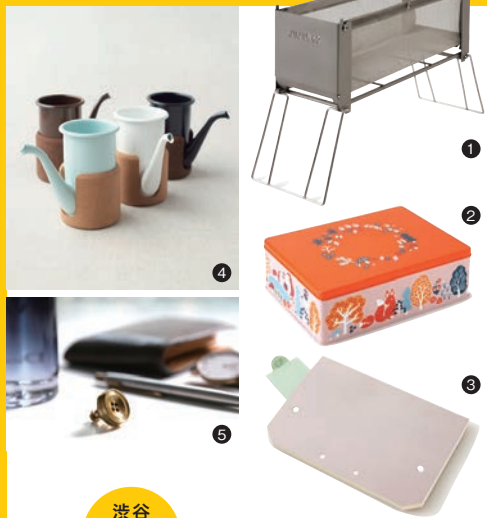
福島県・浪江町で江戸時代後期の天保年間（1830〜44年）から続く、酒蔵「鈴木酒造店」。地元の町民や漁師に長く親しまれてきた日本酒「磐城壽」が定番のお酒だ。酒蔵は東日本大震災で被災し、津波で全建屋が流失。一時休業を余儀なくされるも、浪江町から直線距離で約150km離れた新天地・山形県長井市で廃業直前だった「長井蔵」を譲り受け、酒造りを再開した。「異なる気候のなか、長井の水、米を使った酒造

りは、試行錯誤の連続でした」と社長・鈴木大介さんは振り返る。震災から3年が経過した2014年に、浪江町では米の栽培が再開。しかし除染のため表層土を除去した土壌は、やせ細っていた。「長井市が生ゴミを堆肥に変える取り組みをしていて、同様のことが浪江町でもできないか？」と酒粕を肥料に転用しました。そしてようやくお米が実り、再びお酒を造ることができました。同時期に復興のシンボルとして開業した「道の駅なみえ」の敷地内に「浪江蔵」を新設し、ここで酒造りを再開した。『浪江蔵』では製造工程の見学も可能だ。これからも『浪江蔵』と『長井蔵』の二拠点から日本酒の可能性を追求していく。



「長井蔵」の雪室で貯蔵した純米酒を「浪江蔵」で再仕込みした「故郷ふたつ海」(右)。「浪江蔵」で仕込んだ純米吟醸酒を「長井蔵」で再仕込みした「故郷ふたつ山」(左)。各500ml 3,660円





- ① ヨコナガメッシュタキビダイ
乗富鉄工所 / アウトドア
凹の字型にセットしたメッシュ
に透ける炎が美しい焚き火台。
組み立て不要で風にも強い。
- ② Sotto (METSÄ)
側島製罐 / インテリア
ファーストシューズやへその緒
など、子どもの思い出の品を大
切に保管する缶。
- ③ かばおのノート
藤沢製本 / デスクトップツール
表紙のデザインをシンプルにし、
開きやすさと書きやすさに重点
を置いたノートブック。
- ④ cupPot
昌栄工業 / キッチン
台湾製のコルクをカバーにした
ハンドドリッパ用のポット。湯量
の調整がしやすい。
- ⑤ ALMA Aroma Pins
石井精工 / ファッションパーツ
アロマを楽しめる、香るアクセ
サリー。金属を削り出す職人技
も感じられる商品。

渋谷
ロフト
限定

LOFKOTO Expert

町工場プロダクツ

MACHIKOBA PRODUCTS

町工場で作られた製品を展開する 新しいコミュニティ。

「町工場プロダクツ」とは、『栗原精機』代表取締役社長の栗原稔さんが主宰するものづくりコミュニティ「MAKERS LINK」から派生した取り組み。自社製品の開発・発表・販売を通じ、町工場の活性を目的とした活動チームだ。優れた技術力を持ちながらも、受注生産のみを行うことが多かった町工場。そんな町工場たちが自らオリジナリティあふれる自社製品を開発し、地域をはじめファンを獲得して盛り上がりを見せている。今秋の「東京インターナショナルギフトショー」で発表されたばかりの新製品などが早くも『ロフト』に登場。『ロフト』での商品販売は2回目、今回は「ギフト」をテーマにアウトドア、インテリア、キッチン、デスクトップツール、ファッションパーツの5カテゴリーに商品を分けて展開。



町工場プロダクツ
https://makers-link-giftshow.jimdosite.com

LOFKOTO Expert

ライスレジン®

RiceResin®

日本発の新テクノロジー、 お米で作るプラスチック。

『渋谷ロフト』のイベントスペース「間坂ステージ」では、10月22日（土）～11月1日（火）の期間中、お米由来の国産バイオマスプラスチック『ライスレジン®』のイベントを開催。

『ライスレジン®』は、食用に適さない古米や、米菓メーカーなどで発生する粉碎米、家畜の飼料にもならず廃棄されるお米などを原材料として、プラスチックにアップサイクルする日本発の独自技術。樹脂としての品質も十分保ちながら、お米の含有率を最大70%まで引き上げ、石油系プラスチックの使用を減らし、焼却で生じるCO₂削減を図っている。

現在の商品ラインナップは800品目以上。スプーンやフォークほか、さまざまなものが開発されている。今回、会場ではその一部が展示販売される。



『ライスレジン®』を使用した『ダイヤブロックOKOMEIRO（オコメイロ）』は、「日本おもちゃ大賞2022」のベーシックイ部門で優秀賞を受賞。2023年3月の全国一般発売を前に「間坂ステージ」に展示。



RiceResin®

バイオマスレジン
ホールディングス
www.biomass-resin.com

information

10月22日（土）～11月1日（火）まで、『渋谷ロフト』1階「間坂ステージ」にて、特設コーナーを設置。

Event information

「ロフト 雑貨店」

開催期間：2022年10月1日（土）～10月30日（日）※「渋谷ロフト」は11月1日（火）まで開催。

実施店舗：「渋谷ロフト」 住所：東京都渋谷区宇田川町21-1
TEL：03-3462-3807（代表）
「銀座ロフト」 住所：東京都中央区銀座2-4-6 銀座ベルビア館1階～6階
TEL：03-3562-6210（代表）
「池袋ロフト」 住所：東京都豊島区南池袋1-28-1 西武池袋本店9階～12階
TEL：03-5960-6210（代表）
「横浜ロフト」 住所：神奈川県横浜市区高島2-18-1 そごう横浜店7階
TEL：045-440-6210（代表）

「ロフト 雑貨店」で取り扱う商品は、『ロフト』の公式ネットストアにて販売中。
https://www.loft.co.jp/store



※新型コロナウイルス（COVID-19）の国内感染状況により、店舗の臨時休業、営業時間が変更になる場合、イベントの中止や変更が発生する場合がございます。お出かけの際は、最新の情報をご確認ください。

ロフト

発行日 / 2022年10月1日号

Staffing

発行 株式会社ロフト
編集・制作 株式会社ソトコ・プラネット 雑誌「ソトコ」編集部
有限会社 Mo-Green
アートディレクション・デザイン 柴田裕介
消しゴムはんこ とみこはん（表紙、P.2-3）
校閲 高木 直
印刷 三松堂株式会社

※本誌掲載の記事および写真、イラストなどの無断複写、複製、放送を禁じます。
※本誌編集ページに掲載されている商品価格は、すべて消費税込みの金額です。

『ロフト』の目利き

数あるブランドやイベントから、厳選したトピックをご紹介します。
期間中に『ロフト』店舗で販売される商品やイベント情報をお届けします。

photographs by Makoto Kujiraoka text by Maki Nakamura

LOFKOTO Expert

とみこはん

TOMIKOHAN

食べものはんこで人気の「とみこはん」の、 新作グッズ発売とワークショップを開催。

重なり合うインクの色合いと手彫りの風合いが特徴的な、消しゴムはんこ作家兼イラストレーター「とみこはん」。今号の「ロフト」お米特集の表紙はとみこはんが手がけており、この縁をきっかけに、ラバースタンプや手ぬぐい、マグネットなどのとみこはんグッズが、渋谷・銀座・池袋・横浜の『ロフト』で発売開始。さらに「ロフト」の表紙用に製作したおにぎりの新作ポストカードも店頭で展開される。そのほか『渋谷ロフト』『銀座ロフト』に常設されているデジタルプリント工房「ロフプリ」とコラボした、オリジナルグッズも限定販売。とみこはんによるワークショップも開催予定。

information

10月8日（土）渋谷店、10月9日（日）銀座店、10月15日（土）横浜店、10月16日（日）池袋店でワークショップを開催予定。詳しくは各店にお問い合わせを。
●内容①消しゴムはんこで「オリジナル保存缶」づくり②消しゴムはんこで「おにぎり包み」づくり（いずれも有料）



とみこはん
www.tomikohan.com

LOFKOTO Expert

2 kiji arita

キジ アリタ

廃棄の可能性ある有田焼の生地に、新たに光を当てて。

佐賀県・有田町を中心につくられる陶器「有田焼」。その価値は世界的にも認められているが、「生地」と呼ばれる絵付けや釉薬（ゆうやく）がけが施される前の素焼きのまま、倉庫に眠る未成品があることは実はあまり知られていない。かつて大量に焼かれたものが時代の変化に取り残され、製品として日の目を見なかった未成品に注目したのが、『kiji arita』主宰の石澤依子さん（よりこ）とオランダ人アーテ

ィストのサンダー・ワッシングさん。そして素焼きの有田焼に釉薬をかけ、改めて世に送り出した商品が『kiji arita』だ。戦後から現代までにつくられた時代ごとのアーカイブといえる、造形美を際立たせるため、使用する釉薬は1色のみ。美しい自然に囲まれた有田ダムの澄んだ青緑の水の色を表現している。デッドストックのためすべての商品が現品限り。販売は『銀座ロフト』のみ。



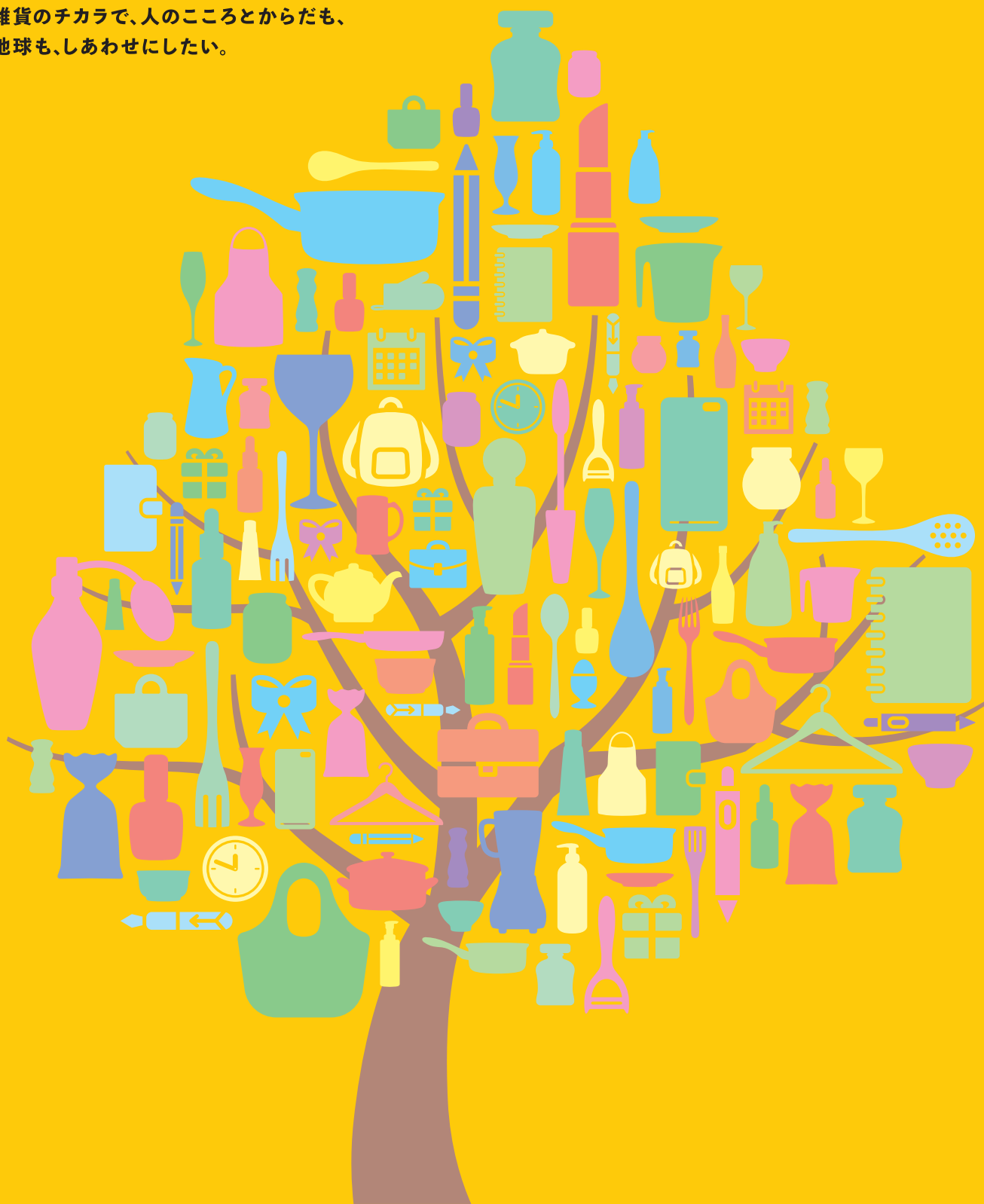
右／「銀座ロフト」で販売される『kiji arita』のプロダクト。一つひとつの器の裏面に、生地がつくられた年号が入れている。左／倉庫に眠っていた釉薬がけされる前の素焼きのままの生地。

kiji arita
@kijiarita

雑貨のチカラで、 暮らしと地球をしあわせに。

Loft

日々の暮らしに寄り添う雑貨は、
地球環境を良くするための、アイデアやキッカケをくれる。
その雑貨のチカラで、
環境問題が、自然が、日々の暮らしの中で身近なコトになる。
雑貨のチカラで、人のこころとからだも、
地球も、しあわせにしたい。



LOFT GREEN PROJECT

ロフト

発行日／2022年10月1日号
発行／株式会社ロフト、東京都千代田区九段北4-2-6 市ヶ谷ビル3・4・6・7階

協力／株式会社メロワエージェンシー 東京都港区西新橋1-6-21 NBF虎ノ門ビル4階 アーバンライフメトロ (URBAN LIFE METRO)
問い合わせ先／「渋谷ロフト」 TEL: 03-3462-2807 (代表) 営業時間: 午前11時～午後9時
「銀座ロフト」 TEL: 03-3562-6210 (代表) 営業時間: 月～土曜・祝日 午前11時～午後9時、日曜 午前11時～午後8時