

2022.09.16 第一刷
 [編集・発行] 合同会社流動商店
 [DTP デザイン] 三文字昌也・早川知里
 [会社情報] <https://ryudoshoten.tokyo/>
 [お問合せ] hello@ryudoshoten.tokyo

2022秋

【とよけんシェフの秋の料理】
 新秋刀魚のスパゲッティーニ 肝入トマトソース ▶次々頁

¥0
 TAKE FREE



きかん
 りゅうどうしょうてん

「お店をつくるなんでもやさん」
 合同会社流動商店がお届けする最新情報
 RYUDOSHOTEN ISSUE

#001
 第一号

季刊流動商店

流動商店の最近のお仕事

まちサロン おきやんち 設計・施工・WS 運営 2022.6 東京都中野区阿佐ヶ谷

御年 90 才になられる“おきやん”こと味香興郎さんが、空き家になっていた住宅一階の倉庫を、街の人のための場所にしたいという願いからはじまったプロジェクト「おきやんち」。設計および施工、そしてまちの人を巻き込んだワークショップ運営による空間づくりについて、私たち流動商店に声がかかり、プロジェクトに参画することとなりました。

味香さんはプロジェクトを始めるにあたり商店街や自治会、児童センターや福祉センターなど様々な場所でヒアリングを行い、地域の人を巻き込みながら構想を膨らませていきました。そこで上がった意見になる

べく実現するために、設えは固定せず、臨機応変に対応できる空間づくりを心がけました。

また、入口を室内側に大きくセッバックすることで、敷居を跨がずにアクセスできる街の玄関を作りました。玄関には地図付きの掲示板や、誰でもアクセスできる棚、文京区にある富士見湯さんから頂いた大きなベンチなどが置かれ、街と繋がるきっかけの場所となりました。

竣工後行われたオープニングセレモニーで「街が変化するとともに失われていく関係性に危機感を覚えた」と語る味香さんの前には、50 名以上の街の人が集まりました。

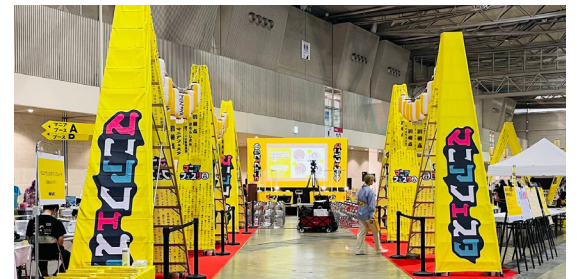


マニアフェスタ vol.6 @ニコニコ超会議 2022 会場設計・設営

2022.4 千葉県千葉市 幕張メッセ

流動商店、GW の大仕事。合同会社別視点様にお声がけいただき、幕張メッセで開かれたニコニコ超会議 2022 内の マニアフェスタ vol.6 会場設計・設営を担当いたしました。なんと 900㎡の仮設ブース！ 動員数 10 万人という超巨大イベントなので、1/100 模型を作って検討しても、何もかもがとても小さい。幕張メッセの天井ってなんでこんな高いの……。そして、設営 10 時間・撤収 3 時間という恐ろしい時間的制約

にも苦しみました。タッグを組ませて頂いた建築家・内海皓平氏と共に、人的・時間的・金銭的のコスパを最大化する設計を検討した結果、4m 脚立という秘密兵器に装飾幕を張った「鳥居」を動線に並べ参道を演出したり、メインステージには再利用木材により超軽量幕パネルの「檣」を組んだり、種々の工夫を施しています。パチパチに作り込みすぎずに、妖しい世界観を体現する「マニアフェスタ」らしさを演出できました。



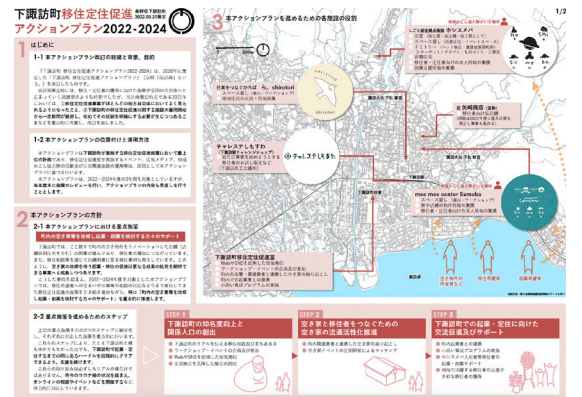
下諏訪町移住定住アクションプラン 計画策定

2022.6 長野県下諏訪町

長野県下諏訪町は、流動商店が創業当初より 4 年間に渡ってずっとお仕事をさせていただいている大事な地域です。過去数年に亘り、町が保有する「移住定住拠点施設」のリノベーションや運用をサポートしてきましたが、今回は町全体の施策の長期計画策定をお手伝いさせていただきました。下諏訪町内にある移住定住のチームが 3 つの施設を管理し、更に今後も増えるという状況で

したが、果たしてそれぞれの物件が移住定住におけるどの役割を担うのか、4 年度に渡って具体的に関わらせていただいていた我々ならではの視点でフィードバックをお返ししたいと思います。

ただ行政計画やプランそのものを作るだけでは意味がない。本当に実行し、また新しい空間づくり・政策を進めていくためのプランになればと思っています。



ることで、大きな一枚の天板で仕上げることでできた。

また、今回の設計では多くの天然素材を使っている。普段から私の設計は自然由来のものでつくることが多いが、土着的な作りが家らしさに繋がるということ、また、店主の食の創り方が材や文化のネットワークを意識したものであることから、普段以上に使う材料を意識して設計した。

ご店主の要望は「家っぽいお店にしたい」というものだった。この店舗が、思い出を蓄えながら、みんなの家として根津のまちで歳を重ねていくことを願う。

OUR
 RECENT
 PROJECTS

薬膳割烹
 気生根

店舗設計・施工
 2022.2 東京都文京区根津

文京区根津の藍染大通りから一本抜けた路地にある新築アパートの一階テナントとして飲食店の設計依頼がきた。ご店主は根津で生まれ育ち、神田で江戸東京野菜を使った割烹料理屋を営んでいらした。コロナを機に地元の根津に移転しようという計画の中で、流動商店へ声をかけて頂いた。

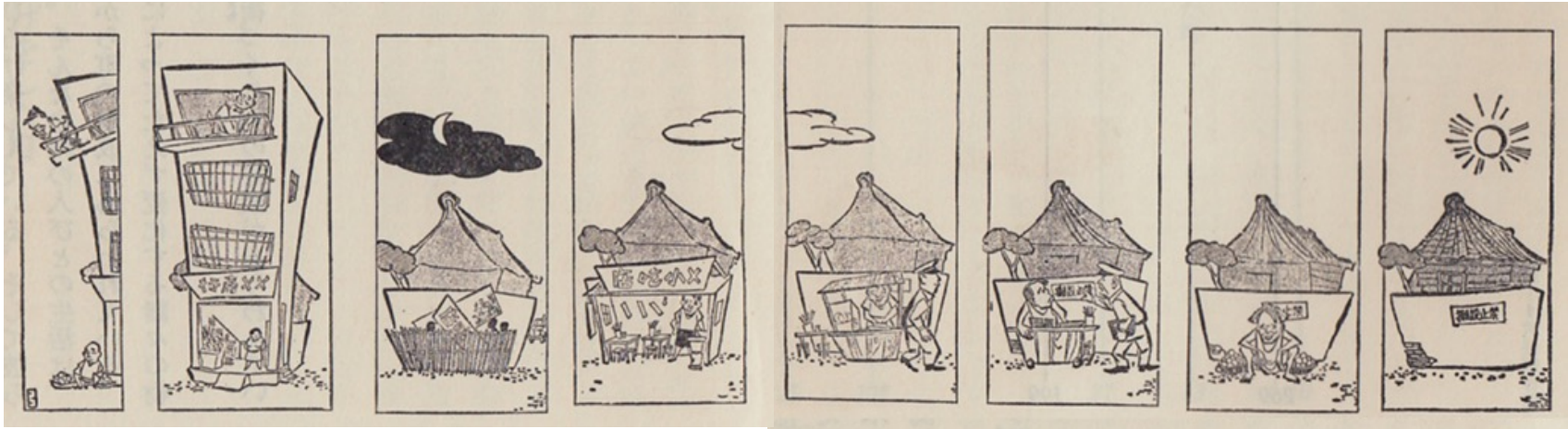
店舗中央に「大きな食卓」として、カウンターキッチンを選んだ。客席は体が店主に向くよう、また、客同士が目が合いやすいように、曲線形状で中央に向かう劇場型にした。厨房と客席の床と天井レベルを調整しながら、枕木なしでも違和感がないように設計す

【特集】

“流動商店”がアジアの都市のはじまり？ ——台湾夜市に学ぼう

文：三文字 昌也（流動商店共同代表）

家の前に流動商店（露店）ができ、やがて露店がビルに成長したら、その目の前にまた露店ができる——。右から左へお楽しみください。郭中端・堀込憲二『中国人の街づくり』（相模選書,1980）より引用



「流動商店」——中国語で「固定ではなく流動する商店」、つまり「露店」や「屋台」を示す言葉です。

私三文字は、台湾の都市計画、それも夜市や露店を扱う研究者でもあります。2014年前後に台湾に留学し、以来頻繁に台湾現地と日本とを往復する生活を送る中で、台湾の様々な形態の「露店（攤販）」に魅了されてきました。そして気がついたら、社名にまでしてしまったというわけです。

台湾の都市の成り立ちが描かれている名著『中国人の街づくり』という本には、挿絵としてこんな風刺漫画が載っています。露店禁止と書かれた張り紙の前の流動商店（露店）ができ、立派なビルになったと思えば、そのビルの前に新しい流動商店ができいく……。これこそ、台湾などアジア都市が発展していく原動力だったということです。

現代台湾の露店街・夜市はだんだんと整理されましたが、今では世界的に有名な観光資源になりました。コロナの影響を多大に受けつつ、魅力的なパワーを台湾の夜に放ち続けています。私たち「流動商店」も、負けずにエネルギーを発信し続けたいところです。

ちなみに！ 三文字は台湾夜市のゲーム屋台に熱中するあまり、現地で遊ぶだけでは飽き足らず、現地の筐体を手したり、日本で実際に台湾ゲームを制作し、都内各所でリアル「流動商店」を出店し続けています。趣味だか本業だか分かりませんが、「台湾夜市遊戯場 by 流動商店」へ是非遊びにきてください。

直近の「台湾夜市遊戯場 by 流動商店」イベント情報

2022.9.17 (土) ▶ 9.18 (日)
TAIWAN PLUS 2022 台湾吉日
台湾夜市遊戯場 by 流動商店
@東京上野恩賜公園・噴水広場

2022.9.19 (月・祝) ▶ 9.25 (日)
台湾夜市遊戯場 by 流動商店
@誠品書店日本橋

詳細情報は WEB 等をご覧ください

流動商店プロデュースにて、日本各地で「台湾夜市ゲーム」イベントを出店している。老若男女に楽しんでもらえる「まちのコンテンツ」だ



休学して 鳥取でまちづくり!?



HUMAJIME205

文：藤内道広（東京大学 4 年）



皆さんこんにちは！ 東大工学部4年のみっちーです。僕は4月から大学を休学して鳥取でお店づくりを進めています！その名も「不真面目商店」！鳥取の街中で古民家を改修して様々な世代の人が関われる場づくりを進めています。8月にオープンしたばかりですが、小学生が宿題をしに来たり、朝は近所のおばあちゃんが集まって珈琲を飲んだり、週末は若い世代がイベントをやったり、文字通り多世代が集まる場所になりつつあります。棚貸しの商店を目玉でやっていて、個性的な商品が揃っています。鳥取駅から歩いて10分です！鳥取に来られる際は是非お立ち寄りください！お待ちしております！



文：豊田健（流動商店共同代表）

新秋刀魚のスパゲッティーニ 肝入トマトソース w/ ツヴァイゲルトのロゼワイン

今年の秋刀魚高いですね……。とは言え、秋のレシピと言うことで頑張ってみよう。秋刀魚を背開きにして骨を抜き竹串で背中をとじて溶岩石グリルでさっと両面に火を入れます。オリーブオイルで秋刀魚の肝とにんにくと少量のたまねぎを炒めます。ちよつと肝のポリウムが頼りなかつたのでアンチョビも少し足しました。加熱用トマトを加えて少量の枝付きオレガノで香り付け。スパゲッティーニを茹でてソースと絡め秋刀魚と紫蘇、岩海苔で。トマトっぽい酸味とミネラル感のあるツヴァイゲルトのロゼでペアリング。



福岡正信（2004） 『自然農法 わら一本の革命』

「自然農法」という無農薬、無耕作、無肥料、無除草で行う農法が紹介されている。天候、生き物、土など、その場を取り巻くものたちを具に観察し、手を加えたり取り除いたりしながら循環を作ることこの農法は可能となる。建築を設計するときも、何かしらそこにある環境に影響を与えてしまう。そのことを意識させてくれた本。



中山陽介が
選ぶ一冊

村松友視（1986） 『屋台よ！全国名物屋台 はしご歩き』

流動商店のリーディングリストとくれば、「流動商店」露店の本で始めねばなるまい。いっどこだったかも覚えていない古本屋で見つけた村松友視の『屋台よ！』。日本全国、釧路から佐世保までの街の屋台の紀行が、昭和の終わりの旅情感たつぷりに描かれている。今その姿を留めているのは半分以下だろう、寂しいものだ。



三文字昌也が
選ぶ一冊



月刊専門料理 2022 年 2 月号 「ワンオペ徹底分析」

ワンオペ店のシェフが自店のキッチン設計や器具配置、仕込方法をつぶさに書いてくれている保存版。業界の人しか読まない雑誌なのでお客さんが知ったらショックそうなのも平気で書いてる（デザートのパイは既製品ですわねとか）のがまた良いのです（笑）。



豊田健が
選ぶ一冊



福岡正信