

茶結

繋がりを淹れる、深める

橋田スタジオ 22010301 並木 彩音



体験 気付き・興味の始まり



購入 おいしさの共有・岩倉製茶の存続



集う 人と人、人とお茶を繋いでいく

コンセプト

日本茶（茶葉）_ 幅広い年齢層の利用

高齢化や後継者問題による、茶農家廃業・伸びきった放置茶園が問題になっている。若年層への緑茶の浸透によって、日本茶を未来に残していくことができる。

岩倉製茶 _ 未来に残していく

生産者さんが違うことで同じ品種・県・栽培方法でも違ってくる、お茶の魅力茶草場農法・無農薬への強いこだわり→お客さんの体を徹底的に考えているお話ししてみるとなる。そんな人柄の良さを未来に残す。

つながり _ 人と人、人とお茶を繋いでいけるような場所

お茶を囲みながら「ほっ」と一息をつく時間を大切にすることで生まれるコミュニケーションや深めていく関係。人と人のつながりや日本と海外の繋がり、人とお茶の繋がり、お茶の未来との繋がりなど様々なつながりを結ぶ存在になれる場所に。

岩倉製茶や日本茶、茶草場農法等を未来に残していくため

トータルな空間デザインとブランディングデザインを計画

岩倉製茶 IWAKURA SEICYA

〒427-0042 静岡県島田市中央町23-35
親子4代にわたり製茶業を営んでいる、島田市にあるお茶屋さん。
無農薬有機栽培に強いこだわりをもち、茶草場農法を用いている。
茶園と工場の両方で有機JASの認定を受けている。

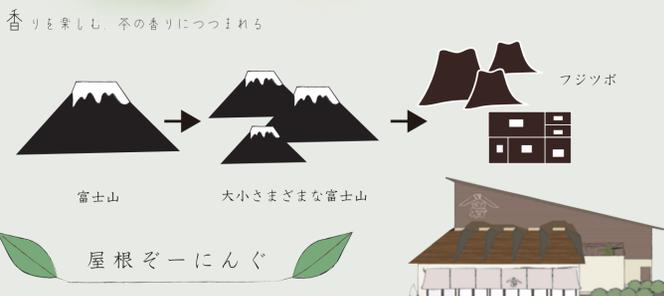
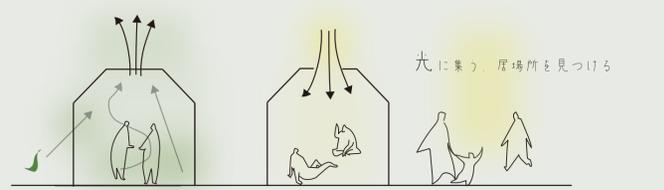


茶草場農法について

2013年に世界農業遺産として認定された、茶の味や香りを良くするために、茶園の畝間にススキやササを主とする刈敷きを行う伝統的農法のことである。昔は日本中どこにも見られた、ありふれた里山の風景であったが、農業や人々の生活が近代化すると、なくなっていった。静岡では当たり前過ぎて、誰も気に留めないが、じつはこのような草刈場は他県ではほとんど見られず、静岡県に特徴的に見られる風景である。



フジツボ型の屋根にすることで...



1F SHOP & CAFE 平面図

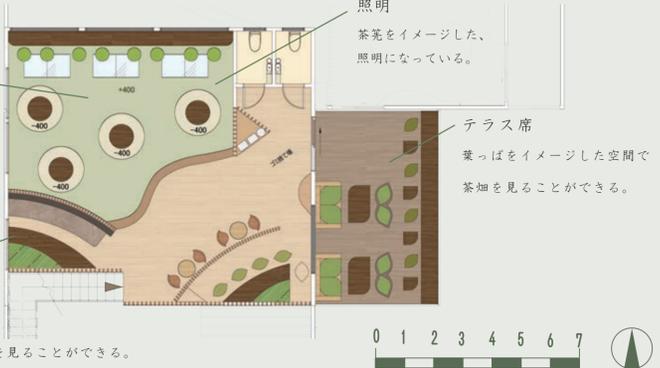
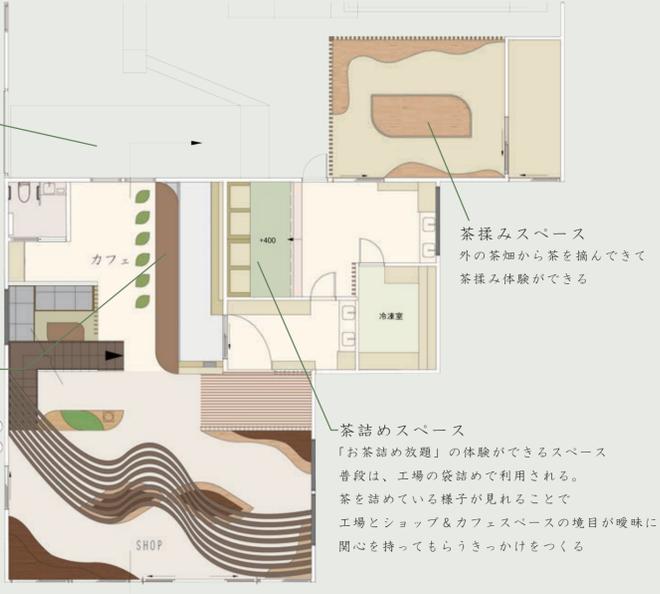
工場
元ある工場をSHOPとCAFEの計画と一緒に配置を変更、従業員休憩スペースを考えた。現在よりも工場見学等、お客さん側からアプローチしやすくなっている。

2F CAFE 平面図

畳兼カウンター席
床を小上がりにし、くり抜いて湯香の感をイメージして席をデザインした。カウンター部分の床のガラスを覗くと、生茶自動コンテナが上から見えることができる。

テーブル席

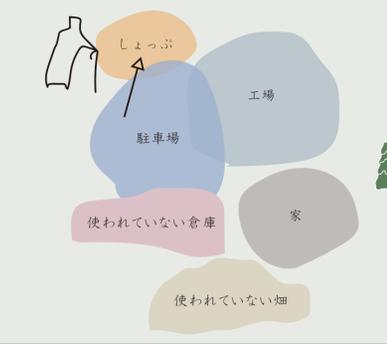
1Fのショップとの間が吹き抜けになっており、SHOPの様子を見ることができる。



空間ぞーにんぐ

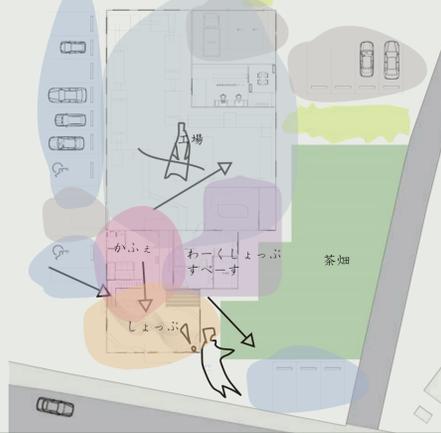
現在のぞーにんぐ

山に茶畑 → 茶畑の臨場感がない
工場の内部が見えない上に暗い
強いSHOPと駐車場だけの行き来
一見さんが利用しにくく、利用者が高齢化が進む



改良後ぞーにんぐ

※0の要素を足すことで...
お店の中から茶畑が見えることで臨場感
カフェから、工場も見えることでライブ感
ワークショップを通し、お茶への興味やおいしさの発信
カフェや体験を通じ、幅広い年齢層の利用の促進



ちゃぐらふ

べにふうき
風味豊かなお茶は、健全なお茶の樹から。健全なお茶の樹は、健全な土作りから。健全な土は、健全な生態系から。

おくゆたか
上品で優雅な香り
茶色は、深蒸しにするより好むグリーンに
芽みは、こがれ、こがれ、まろやかな味が特徴です。
大人好みの高級な品種

しよっぷぐっず

日本茶への関心が、店舗で終わるのではなく家でも楽しんでもらえるきっかけを提供できればと思う。



岩倉製茶 IWAKURA SEICYA
〒427-0042 静岡県島田市中央町23-35
TEL: 0547-231111
FAX: 0547-231112
営業時間 10:00~18:00 (日曜・祭日)