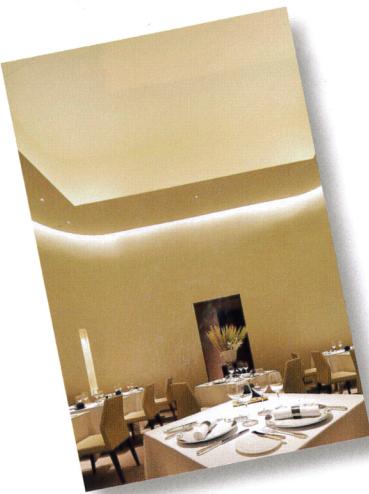


活力のある人

④

谷山直義 Naoyoshi Taniyama

武蔵野美術大学でデザインを学び、杉本貴志率いるスーパー・ボートに入社。グランドハイアット東京、パークハイアットソウル、ハイアットリージェンシー京都、ハイアットリージェンシー箱根にチーフデザイナーとして携わる。独立後はホテル、レストランのみならず都市空間デザインも手掛ける。写真は「レストラン・ドミニク・ブシェ」(東京都中央区銀座5-9-15銀座満月堂ビルB1F/B2F/Tel: 03 5537 3290)



数かずの「名店」を手がけた アーキテクトが語る 女性が喜ぶレストランの隠された秘密

食事は人生の大事。という意見に、大方の読者は賛同いただけるだろう。でも、なにを食べるか、はよく語られても、どう食べるかについて語られる機会は意外に多くない、ような気がする。どう食べるかの範疇には、誰と、どこで、食事をするかが含まれる。たとえば、女性との食事もやはり人生の大事であるひとにとつて、どこで食べるか、つまり、レストラン選びは重要な雑然とした店でも受け入れ、「うわあ、こんなキタナイ店に連れてきてありがとう!」と言いかちながら見ているものが違う。そう語るのは、インテリア・アーキテクトの谷山直義氏だ。

「男性は嗜好品を見る眼で空間をじっくり観察してジワジワと喜びを感じるのに対し、女性は直情的で直感的な判断でもつ瞬時に喜びを得ることを求めるように思っています」

料理に劣らず重要なレストランの内装の評価において男女差はあるかという質問に対しても、谷山さんはそう答えてくれた。

「女性は常に自分がいる空間との関係性、距離感をはかり、自分がどう映えているのかを気にします。内装を設計するときは、そのことをうねに意識しています」

内外の一流ホテルを手がけ、最近では日本のグルメたちが注目する「レストラン・ドミニク・ブシェ」の内装も設計した谷山さん。たしかに、谷山さんの言葉どおり、パリからやつてきたドミニク・ブシェの内装は、白が基調で、男にはまぶしくもあるが、女性の評価がとりわけ高い。

「女性が美しく見える光の効果というものは実際にあります。白いテーブルクロスや赤味がかった木のテーブルに落ちたダウ

ンライトの間接光は重要な要素」

ドミニク・ブシェの雰囲気あるバーで、谷山さんは内装のヒミツを語ってくれた。

「専門的には、色温度ケルビン(k)が大事です。いちばん肌の色が美しく見えるとされる、ろうそくの炎は1800k。レストランに多いハロゲン照明は3000kですが、調光によって照度を落とします。加えて、オイルランプ、キャンドル、それに食器やグラスなどの点光源はグリッターといい、女性の瞳の中に輝きを生む大事な要素です」

谷山さんがこの仕事を一生続ける、と確信したのは、あるホテルのレストランでプロポーズ風景を偶然見かけたときだそう。「人生の大切な瞬間を過ごすための場所をデザインするのは素晴らしいことです」と語る。

「ここで食べるか、は男子にとってまことに重要なことなのだ。

谷山直義

VP4 「インテリア・アーキテクト」 Naoyoshi Taniyama

小川フミオ 取材・文
text_Fumio Ogawa
photo_Makiko Tanigawa