

| タイトル

稀代のトレンドセッターに聞く「渋谷の新しいホテル」の価値 藤原ヒロシ氏が見る「ホテルの未来」

ゲスト : 藤原ヒロシ (fragment design)

聞き手 : 田中宏枝 (TRUNK クリエイティブディレクター)



| 導入

新たに渋谷に誕生する TRUNK(HOTEL)を巡る対談の第 1 回目。ゲストにお迎えしたのは、90年代から現在に至るまで、渋谷・原宿の音楽&ファッションシーンを牽引し続ける存在として、その活動が常に注目を集める藤原ヒロシ氏。今回、TRUNK(HOTEL)のクリエイティブディレクター・田中宏枝が、同じ「シブヤ」という場所を拠点に情報を発信し、文化を創造する者として、これからの時代に求められるホテルのあり方について、貴重なご意見を伺った。

もはやホテルとは呼べない存在

TRUNK(HOTEL)での取り組みを見て、藤原氏の口から出てきたのは「ホテルという呼び方にはあてはまらないのでは？」という言葉。奇しくも、この考え方はスタッフの間でも議論を重ねてきたもの。藤原氏が「オーベルジュ」を引き合いに出したように、これまでのホテルの概念には当てはまらない、新しい形の複合施設的存在を提案しているのが TRUNK(HOTEL)の真の姿だ。

田中 (T) 日本では 2011 年の東日本大震災、海外では 2003 年のリーマンショックを機に、社会の流れがそれまでとは大きく変わりました。それに伴って、人々が求めるモノ・贅沢さ・豊かさなどの価値観も変わってきたと思うんです。こういった環境の変化は、藤原さんも敏感に感じ取ってらっしゃるんじゃないかなって思うのですが、その中で、我々のホテルでも、どんな形でお客様にサービスを提供していくべきなのだろう、どんなモノを、どんな形で提供していったらいいんだろう、と試行錯誤してきました。今日は是非、我々の持つ色々な分野における課題意識に対して、藤原さんのご意見をお聞かせ頂き、参考にさせて頂けたらと考えています。

藤原 (F) そうですね...。
でも、僕はその辺を考えたことがないですね。

T 例えばホテルのあり方についてはいかがでしょう。藤原さんも海外を飛び回ってらっしゃるので勿論ご存知だと思うのですが、昔は「ラグジュアリー」もしくは「格式高い」というイメージだったと思うんです。それがこの 15 年ほどで大きくホテルのイメージが変わってきましたよね。そのあたりの変化は感じていらっしゃいますか？

F そうですね？ あまり大きな変化は感じたことはありませんね。

T ホテルのトレンドを変えたのは、ポートランドのエースホテルだと言われていますよね。

F エースホテルはもちろん知っていますよ。でも、一番苦手なホテルですね。オープン当時に泊まったのですが、「このホテルには二度と泊まりたくない」と思いました。サービスがちょっと、ね。開業直後だったという理由もあるかもしれませんが、ルームサービスもなく、ベッドも冷たい雰囲気、普通の部屋みたいな感じでしたし、音もうるさかったですね。

T 地元住民も宿泊客も、分け隔てなくホテルロビーで寛いでいるというオープンな良さもあると思うのですが、いかがでしょう？

F そうですね。でも、僕はそういう中に入って皆と和気藹々とするのが苦手なので、

一人にして欲しいですね。

T なるほど。最近利用された中で、ここは静かで落ち着いて良かったなと思ったのは、どこのホテルですか？

F どこでしょう。ハイアットリージェンシーでしょうか。いわゆる「デザイナーズホテル」というようなホテルは苦手ですね。



T それでは、食（フード）についてもお聞きして良いでしょうか？最近、いろいろなところで藤原さんがお話しされている記事などを拝読すると、料理の世界、フードカルチャーに注目されているとお見受けします。「フードを通じたコミュニケーション」「食を通じて人とのつながりを持つことができ、そこに文化が生まれる」という部分にご興味を抱いているということでしょうか？

F 注目ではないですが、フードは面白いなと感じています。人とのつながりっていう部分で言えば、「横のつながり」が重視されている、「ヒエラルキーに縛られない関係性」というのが面白いと思います。

T ホテルなので、「泊まる」「食べる」という部分で、レストラン (TRUNK(KITCHEN)) と串焼き (TRUNK(KUSHI)) が入っています。レストランでは、特に「食の健康」にフォーカスして、「オーガニック」「一汁三菜」をテーマにしています。バランスの良い食事を出すように考えています。フードコーディネーターとコラボレーショ

ンし、これらのメニューを考案しています。

F その点で言うと、僕は「身体に良いモノ」には全然興味がありません。コンビニエンスストア (CVS) の食事でも生きていけるし、唐揚げでは某 CVS のものが一番おいしいと思っているくらいなので。もちろん、高級レストランの食事もおいしいと思っていますけどね。

T 藤原さんの食の基準はどこにあるのでしょうか？

F 「おいしいもの」ですね。どちらかというところ、体に良い悪いは特に気にしない。化学調味料も好きですし、おいしいのであればどんどん使いたいですね。ニンニクが少し苦手です。30年以上前に肉を食べるのをやめたので、焼肉は食べません。

T ホテルのエントランス近くに串焼き屋さん (TRUNK(KUSHI)) を用意しています。渋谷の人気焼肉店「焼肉ゆうじ」さんと一緒に開発中です。ホテルのエントランスなのにスタンディングで串焼きを食べることができ、インバウンドの方などにシブヤカルチャーを感じてほしいと思っています。なぜ串焼きなのかというと、実は新橋と渋谷に串焼きの起源があるらしいのです。戦後の闇市ですね。

F 串焼きってどんな料理？

T 串に刺して食べる肉です。焼き鳥屋さんなどで出している、あのスタイルのことですね。

F なるほど。焼き鳥などのことですか。

T 昔、渋谷の八公も、よく串焼きをもらって食べてたようで、亡くなった後でレントゲン撮影したら、たくさんの「串」が胃の中に残っていたらしい。そんな話も聞きました (笑)。

F 僕が以前住んでいた場所の前を、毎日八公が歩いて通ってたらしいです。近所のおばあちゃんが言ってました (笑)。

T そうした話もあり(笑)、私たちがせっかく渋谷の地にホテルを作るのであれば、もともとの地にあったものを、新しく渋谷に入ってきた方々に感じてもらいたいと思って、串焼き屋を出すことにしたのです。

F 先程おっしゃっていた「ホテルのあり方」というのが、確かに変わってるのかもしれないですね。「ホテル」と名付けていいのかな...。違う名前にしたらいんじゃないでしょうか？

T (笑)。同じことをスタッフの間でも繰り返し話しています。客室は15部屋しかなく、レストランや串焼き屋、ショップなど、その他の空間を充実させていて、ホテルというよりも「複合施設」を作っているような感覚でいるのは事実です。

F それは「渋谷オーベルジュ*」の方が合っていますね。

* オーベルジュとは、フランス語で「宿」を意味する。それぞれ自慢の食事を提供することを主目的とし、いわば「宿泊設備が備わっているレストラン」。都市部よりも郊外を立地とすることが多く、フランス、ベルギー、オランダ、ドイツなどで数多く見られる。

T 名前変えましょうか(笑)。

| Chapter_2

「これまでにないホテル」へのチャレンジ

藤原氏は予めから「渋谷には友人を泊まらせることができるホテルがない」と感じていた。渋谷という土地を考えると十分な需要が見込めるとも考えているようだ。シェフズキッチンや POP-UP など、これまでのホテルには見られなかった新しいチャレンジを仕掛けていく TRUNK(HOTEL)は、藤原氏の眼にどう映ったのだろうか。

T 「ホテルラウンジ」について私たちなりに考えたとき、敷居が高くて入りにくい。それも良いところでもあります。私たちはあえてノマドワーカーに開放したり、渋谷のママ会に開放するなど、コミュニケーションが取れる場所にしたいと考えているのです。「こんな場所、渋谷にあるかな？無いよね」と。求められているかどうかは分かりませんが、新しいから作ってみよう！ってのが、ホテルラウンジの考え方の発端になっています。

F 人とはあまり出会いたくないタイプなので、僕は苦手ですね(笑)。

T 私たちの経験上、ホテルは結婚式や食事などのキッカケがないと行かない場所だったので、「あそこに行けば誰かいる」という感じで「気軽に普段使いできる場所」があってもいいのではと思います。今までのホテルの概念を変えてみたかったのです。

T 先ほどエースホテルはあまり好きではないとのことでしたが、実は以前に弊社会長の野尻やスタッフでポートランドに行ったときに「宝探しゲームしよう」ということになったのです。ポートランドにある面白いものを持ち寄って、夜の食事のときにお互い提案しようという嗜好で2班に分かれて。そして、野尻が偶然、エースホテルのアトリエを見つけました。アポイントなしで入ると、エースホテルのクリエイティブディレクターがいて、「日本でこういうホテルを作ろうと思っているんだけど・・・」と話してみたら、意外にも波長が合いました。ロサンゼルスにエースホテルを作った当初は、その地域は治安が悪かったのですが、ホテルができたことで治安が良くなり地代も上がったとのことでした。そういうことを見据えながらホテルづくりを進めていくことに非常に強く共感したのです。現在でも、エースホテルとは、良い関係を築いています。

F なるほどね。
いま手掛けている TRUNK(HOTEL)はどこにできるのでしょうか？

T 明治通りと青山通りをつないでいる、渋谷から「こどもの城」に抜ける道沿いです。もう外観も出来上がってる状況ですね。今年の5月オープンです。先ほどエースホテルの話もありましたが、おっしゃられた通り、実際泊まるとサービス面やアメニティ面が不十分だと感じますよね。従って、エースホテルを全てマネするつもりはなく、日本人にとっては物足りなく感じる部分はしっかりと充実させたいと考えています。働くスタッフも、付かず離れずのお客様との「距離感」を意識しています。あまりラフすぎるわけでもなく、ベタベタするわけでもなく、お客様にとって心地よく感じられることを日々スタッフと考えてます。



F (ホテルのイメージパースを見つつ) ホテルっぽくない外観ですね。

T メインの中庭には渋谷区の木であるケヤキを植えています。ホテルのショップにも隣接していますので、そこで弁当などを買ってきて中庭で召し上がっていただく、というような使われ方もイメージしています。その横を抜けてエントランスの脇に行くと、先ほどの串焼き屋があります。ホテルなのに煙がモクモクした串焼き屋があって、そこにも立ち寄って頂くこともできます。

T 隣接するショップでは、私たちの考える「社会に優しいもの」を販売していく予定

です。例えばビーチサンダル。これは使わなくなったゴムを集めて再生して作ります。決して社会貢献を全面に出すつもりはなく、デザインが気に入って買ってみたら、たまたま社会貢献の背景を持っていた、という程度のスタンスで考えています。

- T (ホテルラウンジのパスを見せながら)
ラウンジでは約 80 名が座れて、奥にカウンターのバーがあります。
- F 宿泊者に対するホテルじゃなくて、街の人に対するホテル・施設ということですね。宿泊者のイメージは？ どんな人が泊まるのでしょうか？
- T 15 室のうち 10 室はシングルルーム。基本的にはビジネストラベラーが多いと思ってます。他には最大 14 名まで泊まれるスイートルームもあるので、家族やグループでの利用も想定しています。
- F 東京のホテルには東京の人は泊まらない、と聞きますよね。地方の人、海外の人が多いいんじゃないでしょうか。
- T そうですね。東京の人でも、スイートであれば記念日にパーティ使いしてもらってそのまま泊まってもらってもいいかなと思っています。
(シングルルームについて) 部屋の作りは結構シンプルです。
- F 広いですね。こんなに広いのですか？
- T あくまでパスです(笑)。こちらの資料を見てもらうと分かりやすいでしょうか。
- F でも結構広いよ。
- T 18 m²なので通常のビジネスホテルぐらいでしょうか。でも天井高はあるので広く感じるかもしれませんね。
- T アメニティについては、最初は削ぎ落として何も置かないようにしようとも考えました。シャンプーやルームスリッパなども使い捨てではなくプレゼントであげる予定です。タオルやルームウェアもオーガニック。歯ブラシもそのまま持って帰って使えるものにこだわっています。一つひとつのアメニティは「グッドテイスト」という点にこだわりを持ってます。「格好良い」「つい使いたくなる」「持って帰りたくなる」を目指してデザインしています。
- F アメニティ自体もいい距離感があるホテルが好きですね。と言っても、僕の場合、ほとんど使わないんですけどね。歯ブラシもそうですね。日本だけですよ、歯ブラシとか置いてあるホテルって。だから自分で持って行きますね。
- T ハンガーとかにもこだわってます。スケートボードを作るときに出る端材を使って作っています。



- T 藤原さん、逆にこんなホテルだったらいいなっていうのはありますか？
- F この辺（渋谷）にあったらいいな、というのは常々思っていましたね。だから、このホテルの話聞いたとき、「いいですね」と思いました。友達が来たときに泊まる場所がないんですよ。僕はそういったブティックホテルみたいな所には泊まらないし、エースホテルも興味ないですが、あったらいいなと思いました。需要はあるでしょうから。
- T 完成したら是非一度ご宿泊いただいて、厳しくご意見頂ければ(笑)。
- F カフェあるんですか？
- T ありますよ。レストランにも是非いらっしゃってください。
- F ホテルのレストランというのは、あまり行かないんですよ。その点、今回こういった形で出来上がっているか、微妙な難しさがありますね。
- T うちの場合、レストランには「シェフズキッチン」を用意しています。レストランの中に、個室ではなく、また一つ別の「お客様専用のキッチン」を備えているんです。我々のホテルのシェフではなくて、お客様お抱えのシェフを連れてきてもらってもいいようになっているんです。我々がリコメンドしたシェフを定期的にご用意したりもできます。自分だけのレストランにしてもらうこともできるということですね。ラグジュアリーな雰囲気もあり、ワームな雰囲気もあり、といったかなり「ミックスなレストラン」。「レストラン行くけど自分たちだけの気分・雰囲気を味わい

たい]という声もあります。自分で釣った魚を持って行って捌いてもらったり、知り合いのシェフを連れてきたり、というような使い方もできるようになっています。

F それはレストランの中にあるのでしょうか？他のお客さんは違和感を持たないのかな？

T 敢えてやってみよう、という試みです。普通は隔離しますが、敢えてオープンに見せてみようと考えました。

F 僕だったら嫌ですね。例えば、お金持った野尻さんがやって来て、自分だけが違う魚を食べてたら、すごく嫌な感じですね(笑)。

T それは確かにそうですね(笑)。多様性とまでは言いませんが、色々な使い方を提案していきたいと思っています。

F 例えばですが、キッチンの中で食べたらいいですよ。「デザートだけこちらにどうぞ」と言われて、キッチンの傍でサーブするようだと特別感がありますよね。最近、海外ではよく見かけますね。

T それは面白いですね。

T そのほかに、当ホテルでユニークだなんて部分でいうと、ラウンジの中に「POP-UPスペース」というのも用意しています。30㎡ぐらいのスペースですね。様々なブランドに使ってもらえる、ホテル以外のお客様にも立ち寄ってもらえる、そこで賑わいを作っていきたいという狙いがあります。今だと、あるラグジュアリーブランドが、5月のオープン後に借りてくださっています。そのほかアンダーグラウンドなブランドの方々にも借りて頂ける予定になっています。

F やはり、ホテルという名前をやめたら良かったですね。

T 1年前ぐらいによく話していたのです。ホテルという名前を取ってしまうということも考えたのですが、迷った結果、ホテルという名称を残しました。



- F 新しいものを全部イチから作るのは、全てがハリボテっぽくなってしまって難しいですね。
- T 実際、そこは苦労しながらやっています。家具にアンティークなものを使ってみたり。
- F それやると余計にハリボテ感出たりしますからね。難しくないですか？
- T そのあたりのミックス感もありますよね。エイジングかけすぎても、逆にあざとくなりすぎることもあるので。
内装は意外とシンプルに仕上がっています。エッジを立てすぎで、すぐに飽きられてしまうようなことはしていません。渋谷自体が他の街とはいい意味で大きく変わっているんで、逆に TRUNK(HOTEL)だけは「不変的」であることをイメージしています。奇抜な感じではなく、土・木・鉄でシンプルなデザインに仕上げています。
- F あまり多くを詰め込みすぎても良くないですね。無かったら無かったで寂しくはあるのですが。
- T そうですね。どこまで「引き算のデザイン」が実現できるか、そのバランスが難しいですね。

これからの日本のホテルのあり方とは？

音楽やファッションなど様々な文化を世の中に提案してきた藤原氏。自身でもホテルをプロデュースしたいという意向をお持ちのよう。氏の考えるホテルは、ホテルはホテルとして独立した存在でありたい、ということ。「日本のホテルを変えてみせる」という TRUNK(HOTEL)の夢にとても、非常に示唆に富んだアドバイスを頂けた。



- T これまで、ホテルのプロデュースをしようと考えたことはありますか？
- F やりたいなって思っています。
- T 自分の泊まりたいホテルをイメージして、その理想を具現化するというイメージで
 しょうか？
- F まだやったことがないので分からないですね(笑)。
- T 作るなら東京でしょうか？ それとも海外でしょうか？
- F 今のところ、何も考えてはいませんが、難しそうですね。
- T 今回、ホテル事業を始めたばかりで、これからいくつかホテルを増やしていこうと

考えてます。今後は藤原さんにご相談してもよろしいでしょうか？(笑)

F 全然構いませんよ(笑)。ただ、日本でホテル事業を行っても損益分岐点を超えるのが難しそうですね。利益が出ないという印象です。ファンドが資金を集めてやるものというイメージが強いですね。目に見える収益性がないものなのかなと想像します。

T 藤原さんが考える「ホテルってこうあったらいいよね」というポイントはありますか？

F 標準エクスプレスチェックアウトは欲しいですね。事前にエクスプレスチェックアウトを申し込んでおいたのに、部屋代しか含まれておらず、夜に頼んだルームサービスの分を再度支払い処理しなきゃいけなかった、というケースがありました。結局二度手間になってしまったので、標準でエクスプレスチェックアウトを導入して欲しいですね。

T 他に、「客室の中でこんなものやサービスがあったらいいな」というものはありますか？

F 部屋や、ホテルのランクでも違うので、そこは何とも言えないですね。強いて言えば、WiFiが遅いことが多いので、そこはクリアして欲しいです。

T 5月13日にグランドオープンの予定です。是非いらっしゃってください。

F 日本にこういう実験的なホテルが出来るのは、初めてのケースだし、とても楽しみにしています。

T 本日はありがとうございました。