



5.11も通るこの街。

5.11も見ること景色。

通学、通勤、習い事、  
スポーツ観戦にショッピング。

いつもは何気なく通りすぎるこの街を  
せっかくなので、  
すこし歩いてみませんか。

馬を引き、自然と戦いながら

明治4年に開拓が始まったこの地は、

大正・昭和・平成の時を経て、

地下鉄ができ、マンションが建ち並び、

札幌ドームにはたくさんさんの歓声が響いています。

でも、歩いて初めて気がつきました。

歴史のなごりが、時を超えて  
今もあちこちに息づいていること。

このマチを愛する人たちが、  
代を受け継ぎながら家業を守っていること。

月寒話をはじめたら止まらない、  
そんな人たちがたくさんいること。

インターネットや情報誌では探せない  
魅力がいっぱいそこにあること。

だから、歩いてみませんか。

見慣れたはずの景色の中に、  
新しい、素敵な出会いが、  
きっとあるはずです。

## CONTENTS

- 04 とことこマップ 36号線×月寒東編
- 08 とことこマップ 36号線×月寒西編
- 12 月寒のすてきな仕事人 nino 菊地あやさん
- 16 つきさっぶ懐古① アンパン道路のはなし
- 19 看板ムスコ「守る」
- 20 月寒のすてきな仕事人 月寒アサヒ薬局 高橋俊朗さん
- 24 つきさっぶ懐古② 月寒競輪場のはなし
- 26 月寒のすてきな仕事人 もち処 月寒いわた 岩田泰彦さん
- 30 WE LOVE ♥ TSUKISAMU SWEETS
- 32 つきさっぶ懐古③ 旧たくんちのはなし
- 33 今宵、あの小路へ。
- 36 看板ムスメ「叫ぶ」
- 37 TOYOHIRA「おもてなし特区」推進事業
- 44 ツキサム写真館
- 46 編集後記

企画編集 企商編集  
(株)北海道アルファイト情報社 専任編集チーム  
(監修) 上坂龍彦 (有限会社シーエー)  
(取材) 山崎浩太郎 (株)探検社 山崎ノブ  
(監修) 山崎ノブ (株)探検社 佐々木瑞希  
(監修) 山崎ノブ (株)探検社 山崎ノブ  
(監修) 山崎ノブ (株)探検社 山崎ノブ  
(監修) 山崎ノブ (株)探検社 山崎ノブ





**06** ガッツリ食べて、元気モリモリ。  
50年前から月高生の青春のミナモト!

明るいご夫婦が切り盛りする  
膳業は、月高生達の第2の  
ホーム。食べ応えのあるお肉に  
絶妙な具合に卵か絡まったカツ  
丼は、昔から人気No.1。運  
動部の月高女子達がごぞって  
食べに来るカツ丼を是非ご賞  
味あれ!

**膳業**

- ① 豊平区月寒東1条5丁目1-29
- ② 011-857-5322
- ③ 11:00~21:00
- ④ 日曜日・祝日



月寒店

**05** 毎週通いたくなる!!  
金・土の夜だけ営業のごはんやさん。

丁寧に作られたお料理と女性スタッフ  
のおもてなしで、宴会やお子さん連れ  
の家族にもいいかも。人気の塩辛ピザと  
紅生姜の天ぷら等お酒が進むメニューも  
豊富♪



**ごはんや金魚**

- ① 豊平区月寒東1条5丁目1-20
- ② 18:00~23:00
- ③ 日~木曜日



**08** 2階に上がって  
珈琲と一緒にゆっくり召し上がれ。

看板がなければ気づかない、築100年  
の古民家を改装した小さなパン屋さん。  
焼きたてのパンが色々並ぶお昼前が狙  
いめ。2階席はちゃぶ台あり、テーブルあ  
りの広々とした空間。小さなお子さんが  
一緒に寛げますよ。



**パン屋種々**

- ① 豊平区月寒東1条2丁目5-7
- ② 011-598-8616
- ③ 10:00~18:00
- ④ 月曜日・火曜日(イベント等で臨時休業あり)

パン屋さん

**07** 「うわ〜すごい!!」  
思わず声がでる、展示の数々。

明治から昭和にかけての、月寒の歴史が詰まった資料館。  
100年前の商店街の写真には、現在も営業しているお店  
もあります。今なお現役の昭和初期の真空管ラジオ、大き  
な圧力釜やかき氷器など、当時の暮らしを彷彿させる  
生活道具の展示は圧巻。

オトナの方が  
ナンジャコウ  
上りちゃうかも〜



**つきさく郷土資料館**

- ① 豊平区月寒東2条2丁目3-9
- ② 011-854-6430
- ③ 10:00~16:00
- ④ 開館日4月~12月1週目迄の水曜日・土曜日

郷土資料館

**04** 3代に渡る、月寒の老舗金物店

家庭用品から園芸・金物・建築資材までな  
んでもござれの小竹さん。「これ何に使う  
んだろ?」と思わず考えってしまう商品もあって、  
見ているだけで楽しいお店です。御年80歳  
を超える創業者でもあるお母さんもまだま  
だ現役、3代に渡る月寒の老舗です。



**小竹金物店**

- ① 豊平区月寒中央通6丁目3-28
- ② 011-851-3809
- ③ 11:00~21:00
- ④ 日曜日



小竹さんの  
女性陣は、  
3世代美人揃い

家庭・金物

**03** 静かに時を過ごせる、  
隠れ家カフェ。

36号線の喧騒を離れた住  
宅街。「7Mond」の扉を開  
けると、ゆったりとした空間  
に、柔らかな明かりと木の  
ぬくもりが、訪れる人を優  
しく迎えてくれます。寛ぎの  
時間を邪魔しない、心地良  
いBGMと共に贅沢な時間  
を過ごしましょう。



**7Mond(セットモント)**

- ① 豊平区月寒東1条7丁目6-5
- ② 011-855-7799
- ③ 9:00~18:00
- ④ 日曜日・第3日曜日

隠れ家カフェ

**02** 月寒の街角にある、  
本格珈琲の店。

珈琲の香りに誘われるよ  
うに店内へ入ると、目の前  
に並ぶのは、世界でも数量  
限定で取引される最高レ  
ベルの珈琲豆達。風味・質  
感・余韻を味わえる様にと  
岩井さんが厳選・焙煎した  
ものばかり。奥のカウン  
ターで、珈琲の話を聞きな  
がら頂くのもいいですよ。



**いらい珈琲**

- ① 豊平区月寒東1条6丁目1-20
- ② 011-854-6799
- ③ 10:00~18:00
- ④ 不定休

岩井さんは自分用の  
自転車20台近く  
持っているんだって!



珈琲・カフェ

**01** 地元の人が頼りにするマチの自転車屋さん。

「これからは自転車の時代だ」。大正の  
終わりに祖父が始めた自転車屋さん。  
豊富な知識と熟練の技術を持つご主人  
は、品質の良い自転車だけを扱い、自身  
で組み立てて販売しています。春にな  
ると点検・整備で店先に行列が出来る  
のは正に「信頼」の証しです。



**富岡商会**

- ① 豊平区月寒東1条6丁目1-20
- ② 011-851-3959
- ③ 9:00~19:00
- ④ 水曜日(〜6月までは無休)



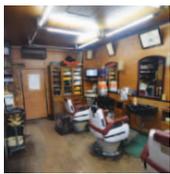
自転車屋さん



TSUKISAMU 06 昔ながら職人気質の床屋さん。

昭和48年から今の場所で夫婦で営むお店。ご主人の高い特殊技術を求めて創業からずっと通う方や遠方から訪れるお客さまも多いそうです。検作りで風情があり、清潔感がある気持ちの良い理容店です。奥様の笑顔がとっても素敵です。

なんと、女性の方も評判りに来るそうです！



理容 藤

- 1 豊平区月寒中央通3丁目
- 2 011-851-7265
- 3 9:00~19:00
- 4 月曜日・第3火曜日

TSUKISAMU 08 懐かしのゲーム機もある地元の憩いの場所。

懐かしいTVゲームや公衆電話があり、BGMは演歌で、昼間からカラオケを歌うお客さん。昭和の喫茶店の味わいを残し、レトロな雰囲気でお客さん。人懐っこいマスターと話しながら煙草を燃らせ、ゆっくりとした時間を過ごしませんか？



喫茶&スナック 茶蘭花

- 1 豊平区月寒中央通3丁目2-6
- 2 011-854-4923
- 3 10:30~21:00(お客様次第で延長有)
- 4 火曜日

TSUKISAMU 05 懐かしい雰囲気のお店の老舗おそば屋さん。

戦後まもなくの昭和22年創業。元祖とろろそばのお店。白くて細めの喉ごしが良いそばを、麩タンたっぷりの旨めのつゆでお召し上がりください。昔ながらのカレーも絶品です。おやじさんとおかみさんご夫婦があったかいお店です。



そば処 やぶ窓

- 1 豊平区月寒中央通6丁目1-11
- 2 011-851-4361
- 3 11:00~15:00(L014:30)
- 4 日曜日



TSUKISAMU 02 昼、夜と魅力が変わる本格カフェ&バル

1/22 OPENの新店。昼はカフェ、夜はバルとして、モダンな店内でこだわりの本格料理をリーズナブルに頂けます。本物の「バルミジャーノ・レジャーノ」を絡めて仕上げるパスタ、リゾットはまさに絶品！新たな名店の誕生です。



Cafe & Bal ROBAROBA

- 1 豊平区月寒中央通7-2-15 TDKビル1F
- 2 011-836-6868
- 3 【カフェ】9:00~17:00
- 4 【バル】17:00~24:00
- 5 【カフェ】無休【バル】不定休

究極のパンケーキも食べたんだなあ〜

TSUKISAMU 04 辛味噌が旨い、地元で愛されているラーメン屋さん。

平成元年創業。水源地通り沿いにある老舗ラーメン店。広い店内はいつも混んでいて、このお店の人気が伺えます。1番人気は「中辛味噌」。程よい辛さであっさりとしたスープが旨い。何故か赤いスープの正油ラーメンもお試ください。



ラーメン小太郎

- 1 豊平区月寒西3条9丁目6-17
- 2 011-856-7490
- 3 11:00~22:00
- 4 木曜日



TSUKISAMU 01 遊び道具としての自転車を発信するお店

今年で25周年を迎えたスポーツ自転車専門店。自由で楽しく面白い自転車生活を送りたい方は是非来店ください。初心者からマニアックな方までみんなワクワクするお店です。奥様が淹れるオリジナルブレンドのコーヒーも美味しいです。



流行のFATBIKEに乗りたくなっちゃった！



サムズバイク

- 1 豊平区月寒西1条8丁目1-5
- 2 011-851-6886
- 3 12:00~20:00(日曜~19:00)
- 4 水曜日(冬期は水・木曜日)

TSUKISAMU 07 3代に渡り継承する量屋さん。

創業約80年。祖父、父から受け継ぎ、現在の社長が3代目。月寒の発展とともに地元のたくさんの家庭に量をお届けしてきました。現在いる職人さんは先々代から働いています。量の「あずましさ」をこれからも伝えていきたいそうです。



量でコロナと闘いたいねえ〜



山本光儀商店

- 1 豊平区月寒中央通4丁目1-9
- 2 011-851-0394
- 3 8:00~17:00
- 4 日・祝・年末年始・お盆

TSUKISAMU 03 月寒でとんかつと言えばこのお店。

昭和55年この地で創業。おいしい肉を食べてもらいたいと、精肉店まで自社で作っちゃいました。また、米、キャベツ、ソース、油、パン粉など全ての素材にこだわっています。「安い、美味しい、お腹いっぱい」が地元で愛される理由です。



ごますりとんかつ とん虎

- 1 豊平区月寒中央通8-2-8
- 2 リーメンデール月寒中央1F
- 3 011-854-5402
- 4 平日/11:30~15:00、17:00~22:00(L021:30)
- 5 土・日・祝/11:00~22:00(L021:30)
- 6 第1・第3木曜日

月寒の  
すてきな  
仕事人

1

ただ楽しいことが好きなんです。  
壁が立ちはだかっても、  
笑って過ごせる道を探すのが得意なの  
nino オーナー 菊地 あやさん



母の介護が「自分のお店を  
夢見るきっかけ」。

地下鉄月寒中央駅から徒歩  
気分でぶらぶらすること約10  
分。軒のお店が肩を寄せ合う  
ように入居する古い平屋の一角  
に、「おからフレープ」なる看板  
を発見。耳慣れないフレーズに  
好奇心をくすぐられ、さっそく  
「nino」の扉を開いた。  
「人通りが少ない場所なのによ  
く見つけましたね(笑)」。いたず  
らっぽく笑い出迎えてくれたの  
はオーナーの菊地あやさん。生  
まれも育ちも月寒で、5年ほど  
前にこのお店を立ち上げた。  
「実は、お店を構える前は母の介  
護に付きまわりの生活を送って  
いました。お風呂や食事の介助  
で目が離せなく、自分に使える  
時間といえは週に2回「タイサー  
ピス」で遊「でももう聞だけ」

最愛の家族とはいえ、日々の  
介護にはストレスが溜まるも

の。菊地さんは母を「タイサーピ  
ス」に預けるわずかな合間を縫っ  
て評判のお店を巡り、胸が高鳴  
る味やすてきな空間と出会っ  
た。何より店主たちと他愛のな  
い会話を重ねるたびに、心が  
ふっと軽くなっていくのを感じ  
たという。

「そのうちに、自分でもやってみ  
たいって思いがむくむく膨らん  
できて。私のように悩みを持つ  
人の肩の力も抜いてあげられる  
ような、おいしい居場所「づくり  
を夢見るようになったんです」  
ほどなくして菊地さんの父  
が定年退職し、母の介護の負担  
が軽くなった。動きに出ること  
も頭をよぎったが、会社勤めで  
は家族に不測の事態が起きた  
場合に自由がききづらい。けれ  
ど、月寒に自分のお店を構えれ  
ば実家や病院にも飛んでいけ  
る。菊地さんの心は決まった。



お店の人気メニュー「チョコバナナ  
生クリーム」。生地に混ぜ込んでいる  
おからは、信頼のおける豆腐屋さん  
から毎日仕入れている。

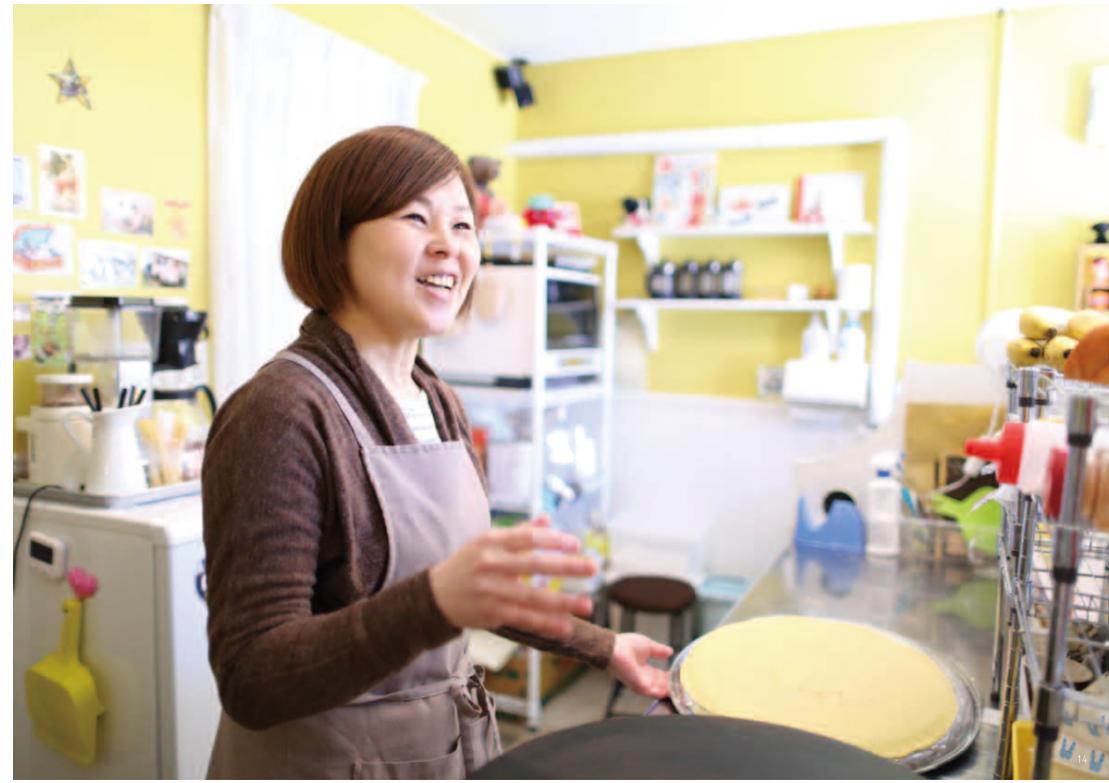




月売の  
すてきな  
仕事人

月のマークが印象的な看板は工務店に勤める元が製作してくれたのだとか。ちなみに、クロスをはじめとする内装全般を手がけたのも、水道管をひいたのも弟。菊地さんは「兄弟の存在はありがたい」とはにかむ。

**nino**  
 ● 札幌市豊平区月寒東2条6丁目1-17  
 ● 10:30~19:00(4~10月)  
 ● 10:00~18:00(11~3月)  
 ● 毎週木曜日(臨時休業あり)  
 ● <http://www.ninocrepeinfo/>



「ムリ」の言葉が、オープンへの原動力に。

菊地さんがお店の看板商品に据えたのはクレープ。生地におからを混ぜ込むことで、ふんわり滑らかな心地よい口当たりを生み出している。ところが、普通に思いつきそうもない斬新なアイデアをどう発想したのでろう。「私、本当は大豆製品が好きじゃないんだけど、体に良さそうだからって、よおからを料理に混ぜていたんです。で、クレープを試作している時に、たまたま冷蔵庫に残りものがあつたことに気づいて(笑)。何となく生地に混ぜてみたら、過去のどんな試作品よりもおいしく仕上がったんです。」

イルまで手づくりする方針を立てた。「開店にあたり、一番苦労したのは物件探し。不動産屋さんからは、飲食店の経営経験がゼロで商売を始めるなんて無謀だから、月寒でお店を出すなんて儲かりそうもないって厳しい意見も……。だけど、私はムリという言葉に燃えるタイプ(笑)。どんな物件でもいいから見せてほしいと食い下がって、ようやく今の場所に至りました。」

下校時刻には小中学生の笑い声が響き、時には「親の文句なんて言つたらダメでしょ」という菊地さんの雷が落ちることも。菊地さんにとっては、さながら現代版の駄菓子屋さんだ。「母の介護がきつかけだけど、このお店を開いて本当に良かったです。先日も高校の先生が顔を Outcome 出してくれて30年ぶりの再会を果たしました。当時は「お前の就職先はお笑い芸人だもな」ってよく言われたっけ(笑)。それに「昔前の自分みたいに、例えば介護の悩みを抱えたお客様と深くお話ししたり、アドバイスを送ったりして、ちょっとラクになつたよ」なんて言われるとうれしさも格別です。」

菊地さんは、由仁町の有精卵や中標津町の絞りたて牛乳といったホシモノの素材を粘り強くリサーチ。手間をかけることでおいしく仕上がるなら、カスタードクリームやパナッオ

「ただ楽しいことに突き進むのが好きなので、壁が立ちほだかっても、失敗しても、笑って過ごせる道を探すのが得意なの。」

お店のオープンから5年、おからクレープの評判はじわじわ広がりが、月寒エリアのご近所さんにはもちろん、遠く稚内や東京からわざわざ足を運ぶ人もいる。

「たまたま、おからクレープの味は、まるで菊地さんの人柄を表しているよう。なるほど、人はこのおいしさと彼女の笑顔から元気をもらうたため、今日もお店を訪れるのだ。」

近所の店と協力しあいながら、  
毎日あんぱんを作り売ってたんだよ。



1日5つのあんぱんが労働のエネルギー源。  
そのおかげか、驚異的な早さで道路が完成。



明治44年、月寒から平岸へ抜ける道路が作られた時、工事に従事したのべ4,000人も兵隊さんに、毎日あんぱんが5つ、配られました。  
甘い物が貴重な時代だったから、兵隊さん達はとっても喜んだみたい。これといった重機もない時代に、あんぱんのパワーか、2・6キロの道路がたった4カ月で出来上がったそうよ。  
その時のアンパンを再現したのは、当時7軒あった中で、唯残った「株ほんま」の「月寒あんぱん復刻版」。100年前に想いを馳せながらほろぼろとみると、黒砂糖でじゅわんと練ったこしあんが、ずっしりとした甘さが口の中に広がります。この濃厚な甘さが、肉体的労働に従事する兵隊さんのエネルギーの源になっていたのですね。

## つきさっふ 懐古<sup>1</sup>

アンパン道路のはなし

あんぱんは  
見たことがなかったから、  
想像して作ってみたんだよ！



大沼甚三郎さん

地下鉄1番出口、月寒通を挟んだはず向かいに、ちよびり遠慮がちに「アンパン道路」の標識。月寒とあんぱんとアンパン道路の深い関係は、今から100年以上も前にさかのぼります。  
初めてあんぱんを作ったのは、月寒に駐屯していた旧陸軍歩兵第25連隊内で、菓子を販売していた大沼甚三郎さん。明治初期、この大沼甚三郎さんは、明治天皇にも献上されたという、話題の「あんぱん」を人づてに聞いて、自分であれこれ想像しながら試行錯誤したんですって。  
最初あんぱんは、今のようないあんぱんではなくて、平べったくって、どちらかというと月餅に近かったみたい。



会いにいきたい

## 看板 ムスコ 守る

つきさむ温泉

# GAMOU SEIJI



**つきさむ温泉**

- 豊平区月寒東1条20丁目189-5
- 011-855-4126
- 午前10:00～翌9:00
- ※24:00～翌6:00は入浴出来ません

種やかな口調、優しい微笑み。「エンジニア」という異色の経歴を持つ看板ムスコは、はっきり言って苦勞人。流れ流れてここにいる。言えない話も山ほどある。いつでも変わらないのは、郷に入れば郷に従えるしなやかさと、不器用な種の実直さ。

こだわり抜いた「源泉かけながし」はこの施設の自慢。もともと自慢なのは、どんな時も温かい接客に徹するスタッフ達と、ヒカビカに磨き上げられた床。それは徹底した清掃の賜、隠れぼれるほどの床なのだ。具合が悪くなったお客がいればすぐに駆けつけ、お客様からお叱りには真摯に耳をかたむける。気持ちよく過ごして貰う為に、チリ一つも見逃さない。そう、現場にはいつも彼がいる。無くてはならない施設の守護神、浦生誠治、「看板ムスコ」はいじいじ、つぎさむ温泉を守っています。

あの頃の味に会いにこう

## 月寒あんぱん「復刻版」の おいしさのひみつ

明治時代に月寒で生まれた「月寒あんぱん」は、札幌名物から全国銘菓へ、創業当時から北海道産の素材を使用し、その良さを伝えてきた伝統の味は、今も脈々と受け継がれています。はじめて食べてもどこかつかしい、やさしさと素朴さを感ずる味わいです。直営店では、100年以上も前の創業当時の味を想いながら製法や大きさを再現し、つくり上げた「復刻版」も登場！『歩らじぶ中の休憩に、あんぱん二つを買って、店内のベンチで食べながら月寒の歴史を振り返るのも、ちよつとい時間になりそうです。



月寒あんぱん  
「復刻版」  
200円(税別)

月寒総本店、大通店、一部アンテナショップにて販売

### 道産素材へのこだわり

小豆はもちろんのこと、砂糖、小麦粉、小麦でん粉、鶏卵、水飴も全て北海道産の素材を使用。特に水飴は、小樽の船谷製菓で麦芽からつくられる大変希少な水飴を使用しています。

### 伝統の生地と食感

中力粉である「きたほなみ」を使用した生地は、明治以来続く伝統の配合によるレシピと経験をふまえ、再現されたもの。焼き上がった時は少し固めの生地も、店頭に並ぶまでに、ほどよい餡の水分によりしっとり仕上がります。

**月寒あんぱん本舗ほんま 総本店**

- 札幌市豊平区月寒中央通8丁目1-10、月寒中央ビル1F
- 011-851-0817
- 9:00～19:00

総本店では月寒あんぱんの他にも、季節のお菓子(春は桜もち・うぐいす餅)等もご用意しています

月寒の  
すてきな  
仕事人

2

商売に関係ないことにこそ、  
一生懸命にならなくちゃ。  
それがファンづくりの秘訣かな

月寒アサヒ薬局 代表 高橋 俊朗さん



### アサヒ薬局は、 月寒のオアシス。

「知ってる？昔この辺りには競輪場があったし、映画館なんて2軒もあったし、通りには飲み屋さんがズラッと並んでて。本当に賑やかだったんだよね。子どものころは店舗の上に住んでいたから、うるさすぎてロクに勉強できなかったもの。まあ言い訳なんだけど(笑)」  
出だしからついついクソとしてしまう思い出話を披露してくれたのは、「月寒アサヒ薬局」の代表の高橋俊朗さん。美深町の病院で薬局長を務めていた父親が月寒で独立するにあたり、昭和33年からこのまちで暮らし始めた。二代目ということは、父の背中に憧れて薬局を継ごうと思ったのだろうか。

「いやいや、本当のところ、子ども」  
「このころは薬局への興味なんてゼロ。実は料理人になりたいと思っていたんだけど、気づいたら調理じゃなくて、調剤が仕事になっちゃったの(笑)。高校生のころから、オヤジの後ろを継がなきゃならないのかわかって意識が何となく芽生えてさ。当時は資格試験も難しくなかったから、僕でも薬剤師になれうって思ってたね(笑)」  
所々にジョークを織り交ぜてくれることもあり、高橋さんの会話のキャッチボールは弾みに弾む。時が経っていることを忘れてしまうほどだ。薬を買いに訪れた人が、思わず1時間も話し込んでしまったというエピソードももうなすける。

「僕はウチの薬局を地域のオアシスだと思ってる。薬とか体調の相談はもちろんだけど、道を尋ねられれば笑顔で教えるし、町内会の除雪問題なんかにもことん耳を傾けます。商売に関係のないことにこそ一生懸命になることで人間関係が出来上がり、長い目で見るとお店のファンになってくれるんじゃないかな。おかげで、電球が切れちゃったなんて相談を受けることもあるけど(笑)」  
高橋さんの世話好きなスタンスは、先代から受け継いだものなのだろうか。けれど、「ご家族には厳格で、いつもぶつかっては叱られていたと言笑(する)」。でもオヤジの代からお付き合いしている常連さんに助けられていることも多いんだな。とつぶやいた時の服差しの奥に、父への敬意が揺れる。



「アサヒ薬局月寒店」のすぐそばにはバス停があり、乗降客も多いことから初代店主がこの立地を選んだのだそう。昔ながらの薬のキャラクターもいい味を出している。

月寒の  
すてきな  
仕事人



店内には所狭しと商品が並んでいる。大手ドラッグストアではあまり見かけない薬も多く、ニッチな品揃えもお客様を呼ぶ理由の一つ。近所のお客様が撮影したという高橋さんの写真も飾ってあるので、買い物の際に探してみてください！

**アサヒ薬局月寒店**  
● 札幌市豊平区月寒中央通5丁目2-26  
● 011-851-1244  
● 9:00~20:00  
● 毎週日曜日・祝日

飄々としていて、冗談を飛ばすことも多いけれど、真つすぐに慈愛たっぶりの魅力的な人柄。高橋さん自身が、月寒の人々の心を癒す薬。なのかもしれない。

「カオス」がなくなり、  
一抹の寂しさも。  
高橋さんに昔の月寒の印象を尋ねると、飛び出すエピソードの「つひとつに昭和ならでは大らかな時代性を感じた。例えば、真夜中でもお店のシャッターを叩いて薬を売ってもらおうとする人がいたり、はまたオープン前の早朝に裏口からお客様が入ってきたり、近所の酒場でここたまお酒を飲んだ酔客が歩けなくなつて連れぱたり、今ではあまり見かけない光景が繰り返り広げられていたようだ。」

下鉄が通ると段々とカオスな感じがなくなつたかな(笑)。よく言えばクリーンなだけで、面白味に欠けちゃったというか…昔ながらの月寒子にはちよつと寂しいね。古くからこのまちに住んでいる人つて地域に対する思い入れがとて強くて、しよつちゆうもやるんだけどそのたびに絆が一段と強まつていくような感じで。だからこそ義理堅くて、昔なじみのお客様はウチの薬局に足しげく通ってくれるのかもしれないね。」

手ドラッグストアでは扱つていない高額商品をそろえてニッチなニーズを満たす他、年に数回の抽選会やダイレクトメールの発送といった試みにも取り組んでいる。製薬会社から送られてくる資料を読み込むなど、情報仕入れにも抜かりはない。とはいえ営業活動や処方箋の配達、企面の考察にお客様の相談、東奔西走の日々は意外にも体力勝負だと笑った。



お客様から薬の相談を受ける高橋さん。人懐っこい笑顔にホツとして、思わず話が弾んでしまえう。

真ん中の競輪選手は、お食事処 勝楽のマスター、木村さんのお父さん。現役時代は「逃げの木村」の名を轟かせ、約1,000レースに出場し活躍したんだ。



競輪選手  
月寒屋外競技場にてそんな事を思い巡らせながら、目を閉じて耳を澄ましてみるとほら、夕景に響き渡る最終レースの鐘の音と、人々の喧騒が聞こえてき



賑やかな月寒の夜。競輪の開催期間中ともなると札幌や近郊のママからやってくる人々で大賑わい。

一万、レースの主役であった競輪選手といえば、一般人との接触による不正行為を防止するため、自転車振興会の役員が目光らせる中、開催期間中は決められた宿に滞在しなければなりません。練習と競輪場以外の外出は禁止されていたんです。レースが終わるまでは、ガンガン。始めの頃は、選手の採用や養成のルールがしっかり決まっていなかったこともあり、「我こそは！」という脚力自慢の若者達が志願して採用されていたので、郵便配達経験者がたくさんいたみたい。

## つきさっぶ 懐古 ②

月寒競輪場のはなし



「カンカンカン」月寒に響き渡る、競輪最終レースの鐘の音。人々は、レースが終わるやいなや、ポケットに残しておいた酒代を握りしめ、勝つても負けても、アチヘ繰り出します。昭和25年。競輪ファンがおしよせる月寒中央帯は、スキフに負けず劣らずの、さらびやかな賑わい。興奮冷めやらない人々を待ち受けるかのよう、居酒屋・食堂・スナック・キャバレーが軒を連ね、集まった人々が、また更なる熱気を生み出します。賑わいをみせたのは、飲食店だけではありません。新町通りや銀座通りを中心に、下駄屋・自転車屋・果実店・雑貨・石屋：などなど。二階建てでトタン屋根と、それほど立派な造りではなかったけれど、なかなかの繁華街だったみたい。

月寒の  
すてきな  
仕事人

3

いくらお店が苦しくなっても、  
儲けのためにオヤジの方針を  
裏切るなんてできっこないよね

もち処 月寒 いわた 二代目店主 岩田 泰彦さん



「見てれの  
修業が続いた10年間。」

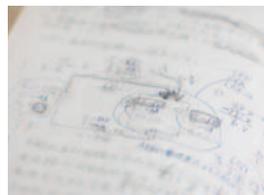
一人、また一人とお客様が途切  
れなく訪れる大人気のお餅屋さ  
ん。こは、月寒のまちで50年以  
上も愛されている「もち処 月寒  
いわた」。店內の盛況ぶりに声を  
かけるタイミングを逸してし  
まったが、「ちよっと待ってね。  
仕込みが終わったら、マイちゃん  
（アルバイトさん）にお店を任せ  
るから」と二代目店主の岩田泰  
彦さんがやさしい眼差しを向け  
てくれた。

お店の創業は昭和40年。岩田  
さんの父でもある初代が、「月  
寒あんぱん」で有名なお菓子屋  
さんの「味ほんま」から独立して  
開いた。少年時代は朝起きたら  
すでに父の姿はなく、帰ってくる  
のは家族が寝静まった後。だ  
から当時は菓子屋なんて大嫌い

だったね」と岩田さんは笑う。そ  
の言葉通り、高校では飛行機の  
整備を学び、就職先には航空燃  
料を扱う本州の会社を選んだ。  
「店を継ぎたくなかったし、仕事  
も充実してただけど、オヤジが  
腰を悪くしちゃつてね。再三帰っ  
て来いって言われて様子をみに  
戻ったら、腰を曲げながら働い  
ている姿を目の当たりにして  
さ。そんなことが2回、3回って  
続いたから、渋々戻ることにし  
たつてワケ。僕は長男だしね。」

岩田さんが修業を始めてから  
は、先代の父から技を仕込まれ  
る日々が待っていた。と思いき  
や、餅づくりについては何も教わ  
らなかつたのだとか。餅をつくの  
も、餡を炊くのも、ただ「見てれ  
」と言われるばかり。岩田さんに  
許されたのは餅で餡をくるむ作  
業だけだった。どれくらい見て  
るだけだったと思う？ 岩田さ

んの問いかけに首をかしげてい  
ると、想像を上回る答えが飛び  
出した。  
「10年くらい。長いでしょう。仕  
込みの時にフツフツ文句を言っ  
ていたら鉄拳制裁をくらった  
り、餡の練り方のコツを聞いて  
も無視されたり、今思うとよく  
ガマンしてたよね（笑）」



岩田さんが高校時代に使っていたノート。  
「今じゃ真剣に学んだ飛行機整備のことも  
すっかり忘れちゃった」と笑う。



取材の日には春の訪れを感じさせてくれる  
桜餅もショーケースに。上品なピンクと緑  
の彩りもキレイ。



月寒の  
すてきな  
仕事人

岩田さんが取り出した青春時代の写真。会社の催してバンドの演奏を披露したり、ボディビル同好会のメンバーとして体を鍛えていたり、意外な一面もチラリ。中央は友人とともに丹沢山地を登頂した時の記念の一枚。

**もち処 月寒いわた**  
 ● 札幌市豊平区月寒東2条9丁目1-18  
 ● 011-851-7802  
 ● 10.00~19.00(商品がなくなり次第閉店)  
 ● 毎週日曜日

わってないのは、僕だけなのか(笑)。

岩田さんが人立ちする時は、突如として訪れた。ある日、先代の父が病に倒れ、翌日から自分だけで店を切り盛りしなければならぬ状況に置かれたのだ。父と同じ味に仕上げられるだろうか。常連さんは自分の仕事に満足してくれるだろうか。一抹の不安を胸に、朝の仕込みに取りかかった。

「いやはや、それがフタを開けてみると自分でもビックリするくらいいすなり手が動いてね。餅のつき加減も船の炊き方も、知らず知らずのうちに体にしみ込んでいたみたいで、オヤジと比べても遜色ない味が出せたんですよ。見てれっつて言い続けてたのは、こういう理由があったんだって納得したなあ」

**すっかり変わった月寒の、  
変わらない岩田さん!?**

父の技がいつの間にか自分のものになり、岩田さんは自らの手をつくった餅を自らの手でお客様に届けるという仕事の本当の楽しさを覚えた。周囲の評判も以前と変わらず上々。とはいえ、苦勞がなかったわけではなく、当時入居していたスーパが時代の流れから閉鎖することになった。移転先が運良く見つかったものの、数年後には火事に見舞われた。父には介護が必要となった。岩田さんの脳裏には諦めの気持ちもかすめたが、寸前のところで踏みとどまったという。

「ウチは創業当初から添加物や保存料を一切使わず、その日に売る分だけを手づくりしています。お店の経営が苦しかった時期に、日持ちをさせるなら商品を大量に仕入れるって誘いもあつたけど、儲けのためにオヤジ

の方針を裏切るなんてできないよね。お客さんにもこの味を求めているわけですからね」

雇っぶちに立たされてもなお、父の思いを守り通した岩田さん。昔のままの味づくりにこだわり抜いたことが結果としてさらなる評判を呼び、ホンモノを求める人が少しずつ増えていった。今では閉店前に商品が売切れちゃうこともある繁盛店にも苦難の歴史があったのだ。

岩田さんはふと立ち上がり、本棚の奥のほうから古いアルバムを取り出した。そこにはバンドマンだった若かりしころの姿や丹沢山地を制覇した思い出が収められている。月寒の変わったところは？最後の質問を投げかけると、岩田さんは写真から目を上げてこう答えた。

「このまちはすっかり変わっちゃたね。古からお付き合っているお客さんとは、かつて賑わっていた月寒の昔話にばかり花が咲いちやうもの。そうだなえ、変わってないのは、僕だけなのか(笑)。」





08 大福 100円(税込)

小豆の上品な甘さ、柔らかな餅。50年間守り続けた味には脱帽です。

もち処 月寒いわた  
月寒東2条9丁目1-18  
011-851-7802



09 ミセス・ニューヨーク 411円(税込)

さっぱり上品な甘さのレアチーズケーキ。真っ白なトゲトゲフォルムが超キュート!

Mrs. New York  
月寒東5条6丁目2-19 011-858-1156



05 金のふかわとろすフレパンケーキ 1,250円(税込)

メレンゲと生クリームが、中からトロリと溢れ出だす!見て、食べて、楽しめます。

金のスプーン  
月寒西1条11丁目1-5  
011-799-0280



04 いちご大福 (つろあん・こしあん) 173円(税込)

甘酸っぱい大きな苺に、しっかりとした甘さの餡とのバランスが絶妙!

一久大福堂  
月寒中央通4丁目1-7  
011-853-1919

07 よくばりカタナラ (香ばしキャラメル) 1,100円(税込)

濃厚カスタードとキャラメルが、アイスクリームの様に溶けていく、プリン進化形スイーツ!

札幌の森  
月寒東5条6丁目2-14  
011-598-9997



06 魅惑のロバのプリン 378円(税込)

ゴクゴク飲みたくなる程の美味しさ! 口の中でとろける魅惑のプリンです。

Cafe & Bal ROBAROBA  
月寒中央通7-2-15 TDKビル1F  
011-836-6868



01 月寒あんぱん (こしあん) 135円(税込)

パンではなく、薄皮にギッシリと詰まったこしあん。餡好きにはたまりません!

月寒あんぱん  
月寒中央通8丁目1-10月寒中央ビル1F  
011-851-0817



02 道産小麦のシルフィユ 367円(税込)

ザクザクパイに、優しい甘さのクリームと、それぞれの美味しさのバランスがバツグン。

ケイク・デ・ボア  
月寒西3条10丁目1-16  
011-855-5078



03 クレープ (イチゴソース生クリーム) 490円(税込)

もちもちふわふわのクレープ。一口食べただけで、上質な生クリームを使っている事がわかります。

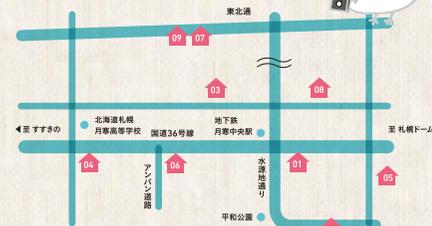
nino  
月寒東2条6丁目1-17



# WE LOVE TSUKISAMU SWEETS

月寒には、美味しいスイーツがたくさん!!  
マチを徘徊しながら、食べまくった  
スイーツの数々を一挙紹介!

スイーツ最高!  
ま、次のお店へ  
レッツゴー!!





# 今宵、あの小路へ。

時が経っても変わらぬ場所は、懐かしさとぬくもりが溢れていました。

つきさっぶ  
懐古<sup>3</sup>  
旧たくんちのはなし

これが下見板張り。魚の鱗みたいに板が重なっているんだよ。

お店のホットサンドは、色んな種類があって迷ってしまう。

アンバ道路沿いの住宅街に、突如現れる、ヨーロッパの山荘のような建物。まわりのお宅よりひとさわ大きいのに、不思議とひっそり、しっとり馴染んでいます。こは、札幌出身の建築家、倉本龍彦さんのかつての自宅兼アトリエ。息子さんの名前から「たくんち」と呼ばれているんです。1972年の建築当初は、コンクリートのうちばなしで、その後、板が重なり合うように張られてた、現在の「下見板張り」に改築されたそう。三角の切妻屋根に、木造風の細長い外観。個性的なファルムでありながら、どこか懐かしさと温かさが漂うこの建物、今はサッポロ珈琲館月寒店として、多くのゲストを迎えています。外観どおり、やっぱり中は細長い店内。ここで、珈琲を飲みながら倉本さんがかつてどんな風に暮らしていたのか、想像を巡らせてみるのも楽しいかもしれません。

32



千鳥足で店を出て、  
 母さんの作る烏めんでシメるのが、  
 しょんべん横丁の酒の楽しみ。  
 今宵も、あの小路で、  
 あの頃に、さかのぼろう。



よそで一杯、一杯とひっかけて  
 ふらりとやってくる客を待ち、  
 遅くに明かりが灯りだす。  
 見知らぬ人と肩を寄せ合い  
 ちびりちびりと呑む酒の旨さと  
 小さな店の連帯感。  
 そんな風情が心地良く、  
 気づけば、通い続けて数十年。  
 今ではすっかり白髪となった常連達。



「洋次通り」またの名を「しょんべん横丁」。  
 スナック、とり麺屋、おでん屋、  
 居酒屋、ショットバー、キャバレー、  
 大歓楽街だった頃の余韻をまといつつ、  
 二十ほどの店がひしめき合う。  
 情緒たっぷりの看板いろいろ。  
 やっているのか、もうやっていないのか、  
 わからないお店も、いろいろ。



夜も更けた月寒に、  
 魅惑のネオンが集まる小路。  
 うれし懐かし、昭和レトロ漂うこの場所は、



知ってますか？

# TOYOHIRA 『おもてなし特区』 推進事業

月寒エリアも一員の豊平区では2015年度から来“豊”者をターゲットに、TOYOHIRA『おもてなし特区』推進事業に取り組んでいます。一日も早い具体化のために、豊平区役所の若手職員が中心となって、ものすごい熱量で意見を交わし合っているところなのだからか。う～ん…気になる…ということでメンバーの3人を直撃してみました！



37



おいにいきましょう

Cafe&Bal ROBAROBA  
TANAKA  
MAIKO



**Cafe&Bal ROBAROBA**

- 1 豊平区月寒中央通7丁目2-15 TOKビル1階
- 2 011-836-6868
- 3 カフェ9:00～17:00(ラストオーダー16:00)  
バル17:00～24:00(ラストオーダー23:00)

東京で食べた美味しいパンケーキを二月寒で再現したいんだ。幼なじみでもあるROBAROBAオーナー高嶋の一言で、彼女の挑戦は始まった。「膨らみをもっと」「マスカルポーネの風味をもっと」「材料も配合も19つ変えてみた。焼き時間もフライパンも変えてみた。お店で食べるスイーツは、味も見た目のインパクトも大事。だけど、何よりトキメキがないとダメ。誰もがときめくパンケーキを求め、くる日もくる日も卵を割りメレンゲを泡立てる。試作はゆうに100回を超えた。

そんなある日「これは？！」期待が確信に変わった瞬間、絶品・ふわふわメレンゲの「マスカルポーネのパンケーキ」は誕生した。歓喜の雄叫びがキツチンの外まで響き渡る。探究心と好奇心に満ちた、大きな瞳が印象的なROBAROBA店長 長田麻衣子。看板ムスメの自撮りは、訪れるお客の心を今日もトキメかせている。

美味しいものには、トキメキが必須なのです。

36

**保健福祉課**  
島田 亮太さん  
リース会社の営業職を経て豊平区役所に入職。ふだんの業務は総務や人材管理などデスクワークが中心。

**保険年金課**  
佐藤 聖晴さん  
民間企業からの転職組で島田さんとは同期。健康保険や年金の相談業務で区民の方と接しています。

**地域振興課**  
土谷有紀さん  
札幌ドームのイベントや成人式の企画・運営、地域のボランティア活動のサポートなどを担当。



インタビューに応じてくれたのは豊平区役所職員の島田亮太さん、佐藤聖晴さん、土谷有紀さん。皆さん、20～30代らしいフレッシュな表情が印象的です。ではでは、さっそく、TOYOHIRA『おもてなし特区』推進事業について教えてください。

**島田**（敬称略。以下同）この事業が始まったきっかけは札幌市が打ち出した「札幌市まちづくり戦略ビジョン・アクションプラン2015」。簡単にいうと札幌のまちづくりをどう進めるかの中期的な指針です。この中でも観光の強化が重要な柱となっています。

**土谷** 豊平区は「札幌ドーム」を筆頭にスポーツ施設が充実してますよね。国内外からアスリートや観光客がよく訪れますし、オリンピック招致を見据え、来、豊平区への真の高いおもてなしが地域活性化のカギになると区長が発案したんです。

**実行メンバーはどのように選ばれたのですか？**

**佐藤** 実は、以前から豊平区役所しか勤務経験のない若手職員

**区役所つてもっとオカタイと思っていました。**  
**土谷** 今まではいわゆる「縦割り」を感じる場面も少なくなかったです。他の課の職場には何となく入りにくかったり...けれど、『おもてなし特区』のメンバーとして横のつながりが増えたことで業務上もスムーズに連携がとれるようになりました。

**佐藤** 行動力も高まった気がします。例えば、豊平区役所の周りを言がきしつと発案したところ、一部の職員は安全確保の点から難色を示しましたが、滑り止めの砂まきくらいなら危険もありませんので、有志を募って自主的にやってみてください。すると地域の方にも「ありがとう」と言葉をかけてもらえて、そんな光景を見ていた上司から賞賛の声があがった時は、やっぱりうれしかったと思います。



SAPPORO SMILEの豊平区限定バッジ

**『おもてなし特区』はどんな段階？**  
**島田** 豊平区役所の職員がいくつ「おもてなしが大切」と地域の方に説いても、僕らがまちの魅力を知らなければ説得力がありませんよね。ですから、実際に地域を歩いたり、学生さんや商店街の方々、ボランティア団体とワーキンググループを開いたりすることから始めています。僕の場合、ふだんは庶務業務がメイン。区民の方と接する機会が少ないので、皆さんの思いに直接ふれられるのが新鮮でうれしく

て。あつたかい人がいっぱい地域だと実感しています。  
**佐藤** 他に豊平区の高校生が歸国の学生と交流会を行った時に、『おもてなし特区』について説明しました。盛り上がるのかな...と不安はありましたが、フタを開けたら学生さんたちが活発に意見を交換し合っていました。一緒に連れて行った豊平区のキャラクター「コリン」とめーたん」なんて記念撮影の別ができるほど大人気呢。

**皆さんイチオシのプランはありますか？**

**土谷** 私は「コリン」とめーたん」を動けるゆるキャラとして全国に発信してみたいですね（笑）。

**佐藤** 実は、その第一弾としてすでにアイスホッケーにチャレンジしてもうたんですよ。

**島田** こんなふうに、皆で楽しみながアイデアを出し合ってるんです。僕は地域の取り組みやボランティア活動といった個々の結びつきを強めて、情報発信していきたくて考えています。例えば特設ホームページやSNSなどで、まちの人がまちの魅力

て、課を横断した「職員プロジェクト」という活動に取り組んでいます。目的としては主要運営メンバーが企画立案したプランを若手全員が実行に移すことで地域に役立ったり、自らの成長につながる。

**島田** とはいえ、今までは区役所内部の業務改善といった小規模な内容がほとんどで...。ただ、地域の方からも「若くて柔軟な発想に期待している」という声が数多く飛び出したこともあって「職員プロジェクト」を中心とする若手に任せようという考えです。

**じゃあ皆さんも「職員プロジェクト」の運営メンバーですか？**

**島田** 3人の中で僕だけは今年度の運営メンバーじゃありません。だけど、先輩から『おもてなし特区』の話聞いた時に居ても立ってもいられなくなりました。自主的に運営メンバーに入り込んで、挙げ句の果てには僕が所属する保健福祉課の若手を巻き込んで勝手に説明会を開いたり（笑）。

**佐藤** でも、島田さんのように「本気」を携えて行動に移そうとする同僚や先輩が周りにたくさんいるから、自分も熱意が湧いてきますよ。フツ、他の区の場合には役職者が考えた計画を若手が実行するんですが、今回は僕らの自主性が重んじられているのもうれしいところです。

を紹介して、次の人にバトンタッチするようなコンテンツ。僕ら区役所職員が主導するよりも地域の個性が光ると思いますし、何より体温が感じられると思うんです。

**最後に今後の思いを聞かせてください！**

**佐藤** 僕らはずっと豊平区役所で働けるワケではなく、いつか異動で離れる時がやってくる予定です。けど、初めて配属になった区役所から愛着がある上、せっかく地域の方とも顔見知りになったので、今後もボランティアなどで『おもてなし特区』に関わってきたいです。

**土谷** 今年度は業務の関係であまり活動に参加できませんでしたが、次年度こそ豊平区の魅力をもっと発信できるように頑張ります！ふだんはプロスポーツチームのイベントや地域の活動をPRするのが仕事ですから、『おもてなし特区』のことを伝えたいという分野は得意なんです。

**島田** 僕は引き続き地域との連携を深めどんな施策を行うべきかニーズの掘り起こしを進めたいです。とはいえ、おもてなしの代名詞といえる地元のおいしい。

次のページではとよら風土（フードコレクション）という食育事業に参加している飲食店を僕らが取材してみたので、ぜひぜひご覧になってください！

## 豊平新名物?!

## 山賊は物を取り上げる!

## 山賊揚げは鶏揚げる!

名物の山賊揚げはもちろん、ハンバーグやカレー、お弁当も絶品のHarapeco。メニューがどれも美味しい理由を尋ねてみると「既行錯誤の連続ですが、お客様の声を聞いていると自然と美味しくなってくれるんです」と代表の中村さんは笑う。そんな中村さんの人柄もHarapecoが愛される理由のひとつなのですね。今年のテーマは「社会貢献」と「商品開発」なのだから。羊ヶ丘養護園での寿司イベント、恵方巻やひな祭り特製ちらし寿司など、早くも積極的に動き始めています。そして「いつか、豊平区の象徴であるリンゴの木を街中に植えたい」と夢を語る中村さんの目には、地域を想う心が映っていました。

豊平区の味自慢、他にもまだまだありますよ!



山賊揚げカレー  
シーズンになると、りんごの福新漬も登場!



### レストラン Harapeco(はらぺこ)

- ① 札幌市豊平区豊平3条7丁目2-1 エクセレントハウス豊平37 1階
- ② 011-832-2246
- ③ 11:30~15:00(L、Oは14:30)
- ④ 日曜日、祝日

店主の風間さんの  
モットーに感動しました!



## 優しい料理と笑顔で、和やかな風が体を巡る。

一番人気は日替わりのベジプレート。取材に伺った日は、大豆ミートの中華炒めに彩り鮮やかな副菜とお味噌汁という内容で、「食べて美味しく健康に」というお店のモットーが詰まっていた。また、「少ない調味料で簡単に美味しく作る」をテーマに料理教室も開催し、体に優しい料理を広めています。「自分が育った地域のもが一番体に合うですよ」と言う店主の風間さんは、なんと!お店を始め9年の間、体調不良でお店を休んだことが無いそうです。地物野菜を積極的に使うことで地元を応援しつつ自分の体も労わる。そんな想いがこもった風和の料理には、優しさが溢れています。



### 風和 fu-wa cafe

- ① 札幌市豊平区月寒西1条9丁目8-1 ハンサー・ジュ・月寒中央1F
- ② 011-855-8882
- ③ 11:30~17:00
- ④ 日曜日、祝日



ベジプレート  
毎日食べても満足。  
日替わりの優しい味です!



四川式麻婆豆腐  
キレのある辛さと  
コクがたまらない!

## 「また来たい!」 そんな幸せになれる 月寒の本格中華

月寒中央駅から徒歩5分、国道36号線に面した「幸月」は、ポピュラーな中華料理がメニューに並んでいて、子どもから大人まで誰もが馴染みやすいお店。常連さんのみならず、札幌ドームや月寒体育館でのイベント時には、本格中華を求めてお客さんが集まっています。「こだわらないのがこだわり」とさりげと言う店主もこだわっているのが、直接農家から仕入れる道産食材で、仕入れのために遠方に行くこともしばしば。そんな店主の飛内さんは、人にもを教える事が夢だったそう。たびたび聞かれる料理教室で夢を叶え、楽しみながら食育にも取り組んでいます。お店ではいつも温かい料理と、飛内さんの素敵な笑顔が出迎えてくれます。



### 中国旬菜房 幸月

- ① 札幌市豊平区月寒中央通10丁目1-15
- ② 011-855-5008
- ③ ランチ 11時00分~14時00分
- ④ ディナー 17時00分~22時00分(ラストオーダー21時30分)
- ⑤ 日曜日は17時00分~21時00分(ラストオーダー20時30分)
- ⑥ 月曜休

辛いもの好きな僕も  
大満足の本格中華です



# 豊平区若手職員による 突撃レポート

豊平区でも、りんご、じゃがいも、小麦、かぼちゃなどが生産されていることをご存知ですか? そんな豊平区の食材を使って、メニュー開発をしたり食育などを行っているのが『とよひら風土コレクション』今回は、風土コレクションに参加してくれているお店を直撃取材してきました!

とよひら風土  
コレクションの  
詳細はこちらから





福住駅すぐ！  
36号線沿いに  
あります

## 新しくなった 月寒店をのぞいてみよう！

お子様が楽しめる  
スペースも  
あるんですよ

新しい月寒店は、地域の方にもっと気軽に利用  
していただけたらと、トヨペット スクエアTOYOPET SQUAREと名  
付けた広いアトリウムやホワイエなどを備え、居  
心地の良い空間づくりを目指しました。アトリウ  
ムとホワイエの無料貸し出しも行っているので、  
“地域の憩いの場”として、ご活用ください。

POINT 01

月寒店  
コンシェルジュ  
齊藤さん

お問い合わせ先 **011-858-8101** (担当 欄)

POINT 01

広々アトリウム  
『TOYOPET SQUARE』

高い天井は、自然光が差し込む  
気持ちよい空間に！



POINT 02

2階の明るい吹き抜け  
「フリースペース『ホワイエ』」

ショールームから階段をあがったところは、テーブ  
ルやイスが配置されたフリースペース。ワークショッ  
プやサークル活動などにご利用いただけます。



POINT 03

まるでファーストクラス！？  
「サービスラウンジ」

マイカーの点検や整備風景を眺めながら、くつろ  
げるラウンジ。森の中にいるような音響システム  
「クオーネ」と、札幌トヨペットオリジナルブレンドの  
アロマで癒しの空間。



POINT 04

快適なドッグランも完備  
「DOGサークル」

ワンちゃんと一緒にショールームに遊びに来て、ドッ  
グランで遊べます。



# 札幌トヨペット月寒店が、 新しく生まれ変わりました。



札幌トヨペット 月寒店

① 札幌市豊平区月寒東1条14丁目1番1号  
② 011-858-8101  
③ ショールーム 9:30~19:00  
【点検・整備】9:30~17:40(最終受付)

07



膳菜の  
木村さん

うちね、オヤジが競輪選手だったのよ！  
高校生選手ね、凄いでしょ？

06



山本景店の  
職人さん

若社長が生まれる前から、ここにいるのさあ。  
この道何年って？聞くんじゃねえよ〜。

小竹金物店  
元祖  
ミセス小竹



05

商品の殆どはわかるわね。  
あっ、わからないものもちょっとあるわね。

やぶ葱の  
親方

08



現在!!

ん？裏に笹藪が  
あったから『やぶ』。  
『そう？』言いやすいから  
付けただけさ。

60年前!!



珈琲を飲む若き親方。  
60年前もイケメンでした☆☆☆

居酒屋 せ川の  
ママ



03

やだあ、写真？お化粧してないのよ。  
言ってくれば良かったのに！

04

えー、まじですか？  
まじですか？  
こんな感じで  
いいっすか？



つぎさむの  
ホッケー少年



01

ビューティー  
サロン月寒の  
ひさこさん

最近、足腰にくるのよ。  
年のせいかしら。背中もなの。いやねえ。

# ツキサム 写真館

Tukisamu Photo Studio

取材中のツキサムジン達の  
つぶやきを集めてみました。

RALLYの  
ちよいシブ社長

02



ジーンズ屋やめてから、  
みんなジーンズのお直し持ってくるのさ。  
参っちゃうなあ〜。

私たち、(株)北海道アルバイト情報社は、

「アルキタ」「ジヨブキタ」など、

求人情報の発信を通して、

「お仕事はがし」のお手伝いをさせて

いただいています。

今回、月寒エリアの担当より

「月寒って、味があって、オモシロイですよ」

との情報を入力した歩らいぶチーム。

「百聞は一見にしかず」とばかりに、

さっそく、飛び込んでみました。

どんなお店があって、

そこにどんな人がいるのか、

毎回、ちよびりドキドキしながら、

お店の扉をたく私たちを、

月寒の街と、月寒の人たちは、

いつも温かく迎えてくれました。

まるで、近所のおじちゃんのように、

まるで、親戚のおばちゃんのように、

心配してくれて、世話を焼いてくれて、

さっばい話を聞かせてくれました。

若い人もご年配の方も、

みんなこの街が大好きで、

ウン十年も昔の話を、

まるで、昨日の出来事のように

スラスラとお話するツキサム人にも

たくさん会いました。

歴史と、人情と、昭和の懐かしさと、

スイーツが溢れるこの街の魅力を、

少しでも伝えられたなら

とっても幸せです。

ありがとうツキサム。

2016年4月15日

## QUOカード プレゼント

マチ歩きBOOK歩らいぶ 月寒エリアを  
ご覧頂いた感想をお寄せ下さい。  
ご感想を頂いた方の中から抽選で10名様に、  
クオカード(1,000円分)をプレゼントします。

- 期間4月15日～5月31日
- 当選者の発表は商品の発送をもってかえさせていただきます。



こちらよりアクセス&ご応募下さい。

