



マチ歩きBOOK

歩らいぶ

桑園



エリア



とこここ、てくてく、マチ歩き。
ドライブもいいけど、たまには「歩らいぶ」もいいよね。
新旧融け合う街並みに
素敵な出会いがきっと待ってるよ。



TAKE
FREE
vol.4

発行日／2016年12月2日
編集発行／HAJ(株)北海道アルバイト情報社
PILKIBO HAJ **ジョブキタ HAJ** **しゅふきた HAJ** **アラタナ学生応援ナビ HAJ**

マチ歩きBOOK「歩らいぶ」vol.4

桑園エリア

発行日 2016年12月2日

編集発行 HAJ(株)北海道アルバイト情報社

札幌市中央区南2条西6丁目13-1

tel.011-223-3533

「仕事や暮らしを通して、人もマチももっと元気になって欲しい。」

マチ歩きBOOK歩らいぶは、そんな思いから生まれた、

HAJ(株)北海道アルバイト情報社が企画・制作するフリーマガジンです。



トリコさん
カメラが趣味
ちょっと短気だけどしっかり者

ホライちゃん
ご当地モノの被り物が趣味
食べるのも飲むのも大好き

いつも通るこの街。

いつも見るこの景色。

駅へ、自宅へ、買い物へ。

いつもは何気なく通るこの道を、

今日は一本遡りして歩いてみませんか。

エゾシカや馬が駆け回る、荒れたこの地を開墾し

開拓使達が「桑の苗木」を植えたのは、明治8年のこと。

彼らが帰った後、桑の葉茂るこのマチを、

人々は「桑園」と呼ぶようになりました。

それから長い時を経て、

病院やスーパー、学校に美術館、

高層マンションが建ち並び

かつての桑烟は、閑静な住宅街へと

大きく変わっていました。

一見すると何もない、

「新しい」と「古い」が混在する静かなマチ。

でも、歩いてみて気がつきました。

街並みにすっと溶け込むように、

静かに営業する素敵なお店がありました。

店に並べる職人さんに出会いました。

マチのあちらこちらでピカピカ光っています。

ちょっとびり控えめな桑園人達が、

だから、歩いてみませんか。

インターネットや情報誌では探せない、

新しい、素敵なお出会いが、

きっとみつかるはずです。

CONTENTS

- 04 とことこマップ桑園駅前編
- 08 とことこマップ北5条通編
- 12 桑園懐古 博士町のはなし
- 14 桑園のすてきな仕事人 菊地珈琲 菊地良三さん
- 18 桑園のすてきな仕事人 共栄水産 山室昌子さん
- 22 とことこマップ番外編 市場エリア
- 24 早く起きた朝は
- 26 桑園懐古 市場のはなし
- 28 そうえんのつくる人
- 32 SOUEN SWEETS COLLECTION
- 36 地域に飛び出し、社会とつながる！市立札幌大通高等学校
- 39 編集後記

企画・編集
㈱北海道アルバート情報社 歩らいく編集チーム
〔取材〕すてきな仕事人／上坂竜彦（有限会社クーズ）
〔デザイン〕山崎啓太郎（株式会社ブリオン）
〔イラストレーション〕似鳥春瑠奈（山口汀（札幌大谷大学）
〔撮影〕工藤了（協力）札幌市外市場商店街振興組合

とことこマップ®桑園駅前編

ディープと新しいものが混在していて面白い！どんな新しい出会いがあるかなー

ヒミコニト：にたりはるな



桑園駅前エリア

8

マジシャンが作る、更科そば

蕎麦も丼も各6種類から選べるミニ蕎麦×ミニ丼セットやメガ盛など、嬉しいメニューが色々。店主はそば屋でもあり、イベントでも活躍する人気のマジシャンなんです。日曜日は手品やバルーン教室も開催しています(60分1人1500円)。あなたも宴会の席でみんなを「アッ!」と言わせてみない?

そば処 雄

- 住 中央区北7条西22丁目1-1
- TEL 011-699-6371
- 営 11:30~20:00(15~17:00はクローズ)
- 休 日曜日

MANUFACTURE & WORK

- 住 中央区北9条西20丁目2-7
- TEL 011-612-8955
- 営 10:00~18:00
- ※営業は毎月1日~10日

9

月に10日間だけ、
そっとオープンします

「つくる・はたらく」をテーマに、デザイナーさんのご夫妻が創り出す作品は使いやすくワクワクするものばかり。例えば請求書や領収書。動きやすいように考えられたワークウェア。スタイルッシュだけど、使い手の事を考えた温かみのあるアイテムに出逢えます。

らーめん香月(かづき)

- 住 中央区北11条西20丁目2
- TEL 011-618-1035
- 営 10:00~20:00
- 休 日曜・祝日

10

お客様が途切れない!
地域に愛される名店

お父さんが手早く自家製チャーシューをラーメンに乗っけている横では、赤いハチマキのお母さんが元気良く鍋を振っています。出前の電話もじょんじょん鳴ってます。市場関係の人をはじめ、地元の人から愛される老舗です。

11

ラーメンも
炒飯も食べたい…

12

クリーニング店ではありません
雑貨店です

知らないで入るとびっくりしちゃいます!ここは、中標津の老舗クリーニング屋さんが考案した「お洗濯」に関する雑貨を中心に集めた雑貨屋さん。「洗濯のプロ」が選んだ素敵アイテムで、面倒な家事もテンション上がっちゃいます。

13

とみおかクリーニング札幌
一階雑貨店

- 住 中央区北7条西19丁目38-28
- TEL 011-807-9915
- 営 10:00~18:00
- 休 日曜・祝日

14

SOENEKIMAE

5

SOENEKIMAE

6

SOENEKIMAE

7

SOENEKIMAE

8

ほえええ～っ。
なんでなんの????

15

こんな場所に!?かわいい
ワッフルのお店みつけた!

真っ赤な扉にピンクのカウンター。キュートな店構えが気になって中をのぞくと、お店と同じくキュートなお姉さん♪マチカチのワッフルは、焼きたてをフォークとナイフで食べるスタイルだから、外はカリッと中はふわふわ。ペロリといけちゃいます。

16

macikaci(マチカチ)

- 住 中央区北9条西19丁目35-122
- TEL 080-6078-3213
- 営 11:00~16:30(L.O.16:00)
- 休 不定休(InstagramかFacebookで確認を)

17

インソムニア

- 住 中央区北10条西16丁目1
- TEL 011-640-6400
- 営 11:30~23:30
- 休 月曜日

18

19

博士達が夜ごと集った
サロンで素敵一杯

桑園駅近くの静かな通りに、歴史の趣を感じる赤いレンガの建物。その昔、北大で教鞭を執っていた田所氏の書斎として建てられたこの場所は、夜ごと同僚が集まり賑やかに議論を交わしていたのだそう。そんな面影を宿した店内で珈琲やお酒を飲みながら過ごしてみては。

20

新鮮なのに「超～お買い得！」
そのヒミツは…

袋いっぱいに入ったカット大根が1袋50円とか大葉が20円とか、新鮮なのにピックリ価格の野菜達。飲食店向けに青果の加工と卸を行っているから実現出来るお値段で、品質も折り紙付!日替わりの目玉商品も登場するので、毎日ぞくくなっちゃいます!

21

グリーンフラッグ

- 住 中央区北7条西15丁目1-3
- TEL 011-611-5599
- 営 10:00~19:00
- 休 なし

22

のさき家

- 住 中央区北8条西15丁目28
- TEL 080-1874-3344
- 営 10:00~18:00
- 休 水曜日※日祝はケーキ引取りのみ

なんと、ワタシが
ケーキになっちゃった～!!

23

世界にひとつだけのケーキ

住宅街の中に隠れるように併む赤いひさしのお店。キャラクターのケーキや似顔絵入り、野菜を使ったケーキなどなど、相談しながら世界にひとつだけのケーキを作ってくれます。無添加なのでお子さんも安心。※ご予約ご相談は3日前に。

24

お兄さんが持ってる
サツマイモ50円～!?

25

SOENEKIMAE

1

SOENEKIMAE



北5条通エリア

1

全国に知れたる フライフィッシングの老舗専門店

1984年創業。女性店主が切り盛りするフライフィッシング＆アウトドアの専門店。その品揃えは全国的に有名で初心者から上級者まで幅広いニーズに対応。店内での講習会があり、これから始めようとする人も安心です。女性の方もお気軽にご来店ください！

THAMES

住 中央区北4条西11丁目1-1
T 011-271-6070
営 10:00～21:00
休 水曜日



北欧や地元の
おいしいコーヒーや
雑貨も魅力ですね！



古いビルの4階にある異空間。
オフグリッドを提倡するカフェ！

入口がわかりづらいビルの4階に広がるオシャレで開放的な空間。デザインオフィス、イベントスペースやアトリエと一緒に利用できるクリエイティブな空間。古民家を改装した空間で、オーナーがイギリスで学んだスキニアソロも併設。女性にオススメの心と体に優しいお店です。

PHYSICAL

住 中央区北5条西11丁目8 SACRA bld.4F
T 011-206-6869
営 15:30～22:30
休 不定休



親子2代で繋ぐ
本格スパゲッティのお店

1972年に喫茶店としてオープン。後に先代がイタリアで食べたスパゲッティの味を再現したくて奥様と一緒に専門店に。そして、現在、厨房を切り盛りするのは二代目の息子さん。両親が作り上げた伝統の味は変わらぬメニューで、ずっと引き継がれています。

スパゲッティの店 15丁目

住 中央区北4条西16丁目1-3 栗林幌西ビル1F
T 011-611-2005
営 7:00～18:00
休 無休



年中無休で朝から夜まで！
いつでも安心な町のお医者さん

お盆も正月も休まず、朝7時から夜6時までお昼休みなしで診療している、いつも頼りになるクリニック。「より便利に、より安心に」をモットーに7月に連続4000日外来を達成。秋には増改築し診療体制をさらに強化。あなたのかかりつけ医にピッタリです。

クリニック・イン・ザ・モーニング

住 中央区北4条西16丁目1-3 栗林幌西ビル1F
T 011-611-2005
営 7:00～18:00
休 無休



懐かしい雰囲気の古い一軒家は
絶品の軍鶏料理専門店！

大正時代に建てられた古民家で当時の雰囲気を感じながら、あらゆる部位の軍鶏料理とお酒が楽しめます。食材にこだわる店主が厳選した福島県産川俣軍鶏は歯ごたえがあり、肉の旨みがたっぷり。「かるいち」の名の通り、軍鶏鍋で「軽べく1杯」と行きませんか？

かるいち

住 中央区北2条西17丁目1-20
T 011-614-5556
営 18:00～23:00
休 日曜日(日月連休の場合は月曜日休み)



KITASJYODORI
4

年中無休で朝から夜まで！
いつでも安心な町のお医者さん

お盆も正月も休まず、朝7時から夜6時までお昼休みなしで診療している、いつも頼りになるクリニック。「より便利に、より安心に」をモットーに7月に連続4000日外来を達成。秋には増改築し診療体制をさらに強化。あなたのかかりつけ医にピッタリです。

クリニック・イン・ザ・モーニング

住 中央区北4条西16丁目1-3 栗林幌西ビル1F
T 011-611-2005
営 7:00～18:00
休 無休



農×食×美で創り出す
心地よいオシャレなカフェ&サロン

内装も外観も英国調の併まいのカフェ。東雁来に直営農場を持ち、そこで生産された野菜を使った英国料理とイギリスから直輸入の紅茶が人気です。2階ではオーナーがイギリスで学んだスキンケアサロンも併設。女性にオススメの心と体に優しいお店です。

THE BEST MUMMY

住 中央区北3条西17丁目2-1
T 011-211-8333
営 (火～木・日)11:00～18:00(金・土)11:00～20:00
休 月曜日(祝日は営業、翌火曜日休み)

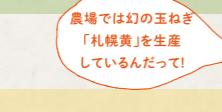


子どもに来て、見て、触って欲しい！
美術館横にある楽しい「こどうぐ」店

こどうぐ店の「こ」には、2つの意味。“手で持つ小さな”と“子どもに贈りたい”との店主の想いです。大人向けだけ子どもも扱えるサイズ感。編み針、定規、はさみ、工具、鉛筆など使いやすく可愛らしい道具がいっぱい。家族と一緒に手に取って楽しんでね。

RIITOこどうぐ店

住 中央区北1条西18丁目1-52
T 011-622-1333
営 (火～土)11:00～17:00
休 日曜日・月曜日



アイディアたっぷりの
おもしろパン屋さん

サババゲット、ごぼうバゲットなど「どんな味？」ととっても気になるネーミングの個性的なパンがいっぱい。マスターに聞くと「酔っぱらいのつまみ」感覚で他にはないお酒に合うパンが産まれてくるとか。市内のカフェ数店にも提供している人気のお店です。

詩とパンと珈琲 モンクール

住 中央区北3条西18丁目2-4 北3条ビル1階
T 011-611-3747
営 (火～金)11:00～20:00(土)9:00～18:00
休 日曜日・月曜日



アイディアたっぷりの
おもしろパン屋さん

サババゲット、ごぼうバゲットなど「どんな味？」ととっても気になるネーミングの個性的なパンがいっぱい。マスターに聞くと「酔っぱらいのつまみ」感覚で他にはないお酒に合うパンが産まれてくるとか。市内のカフェ数店にも提供している人気のお店です。

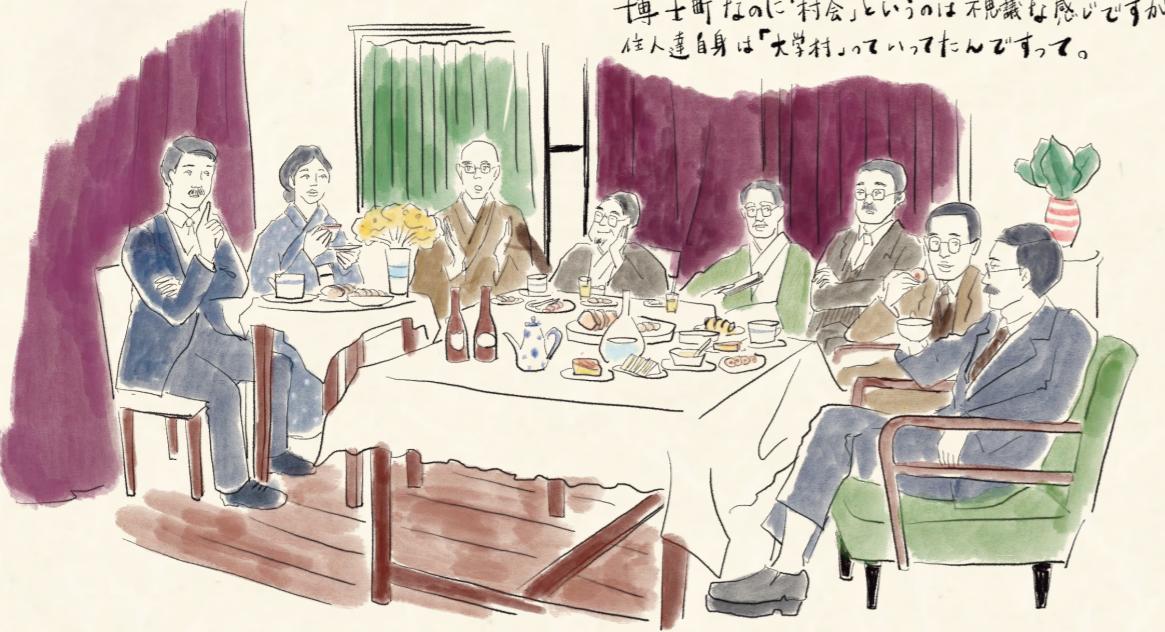
詩とパンと珈琲 モンクール

住 中央区北3条西18丁目2-4 北3条ビル1階
T 011-611-3747
営 (火～金)11:00～20:00(土)9:00～18:00
休 日曜日・月曜日



桑園古懷

博士町のはなし



博士町なのに「村会」というのは不思議な感じですが
住人達自身は「大学村」っていってたんですねって。

「毎度ありがとうございます。ご注文はないですか？」

そうやって、毎日のように顔をだしてはマチの情報を届けたり、生活の事などあれこれと相談にのりながら、しっかり営業をしていたんですね。そんな博士町に暮らす教授たちのコミュニティーとして長い歴史を刻んでいたのが「大学村会」または「村会」と呼ばれる寄り合いでした。毎月1回、持ち回りで皆が一軒のお宅に集まって、紅茶とケーキをいただきながら、あれこれお話をしたんですね。なんと、この「村会」は大正元年から平成7年まで84年間も続いたのだそう。先生たちの情報交換の場であるとともに、仲間たちで過ごす大事な息抜きの場でもあったのかもしれません。

年を重ねた教授たちがケーキを食べながら談笑する姿を想像すると、なんとも微笑ましいですね。

現在、宮部記念緑地やふさのとう文庫のある辺り。今では少なくなってしまったけれど、ひっそりと残る当時の面影を見つけに出かけてみませんか。

桑園駅の南東、マンションやオフィスビルが建ち並ぶ桑園の街並みに、今も静けさを漂わせる一角があります。そこがかつて「博士町」と呼ばれていたのを知っていますか？ 大正から昭和のはじめにかけて北海道帝國大学に勤務する教授や助教授たちが次々とこの地に居を構えました。下見板張りの外壁、石造りの煙突にフローリングの床、応接間には出窓やペチカ（暖炉）。和と洋の入り混じったモダンな佇まいの住宅では、洋行帰りの教授たちが西洋で体験した生活スタイルを取り入れて暮らしていました。そんなハイカラな教授たちの嗜好に合わせてか、近くの食料品店では当時はまだ珍しい洋酒やベーコンなどを取り揃えて販売していたのだそう。

新しく転居してきた先生がいると聞けば、狸が升徳利を持った表紙の通帳を片手にすぐさまご挨拶。（どうやら、この通帳は「通い帳」って言って買い物したもの）をこの帳面に記録して、月末などにまとめて支払う為の大変なものだったみたい。）

「珈琲人生なんて大層なことじやなく、
コーヒー豆の一粒一粒とお客様に
”マメ”に向き合っているだけなんです」



有限会社 菊地珈琲
菊地 良三さん

大手コーヒー商社から、
安定を捨てて独立へ。

北1条西20丁目の南東側。車では見過ごしてしまいそうなほど小さく控えめな店構えの喫茶店「菊地珈琲」が佇んでいる。開業したのは菊地良三さん。精悍な顔つきと背筋をピンと伸ばしてキビキビ立ち働く姿からは信じられないが、年齢は75歳だ。

「私は大学を卒業してから大手のコーヒー商社に勤めましてね。入社したてのころはリアカーに豆袋を積んで営業にまわる日々。重い豆袋を担いで何度もビルを昇り降りして、そりゃあ、しんどかったですよ。」

勤め人時代は豆を売る以外にも焙煎を熱心に学んだり、ひょんな縁から週に2回ほど喫茶教室の先生を任せられたり。コーヒーの素晴らしさを知れば知るほど、伝えれば伝えるほど、自分で焙煎した豆を多くの人に楽しんではほ

しいという気持ちが胸中でふくらんできた。

昭和61年、菊地さんは独立を決心する。年齢は45歳。しかも妻子を持つ立場。22年間勤めた会社ではすでに役職は営業部長だった。安定を捨ててしまつことに迷いはなかつたのだろうか。

「独立に踏み切れたのは辞めるなら辞めて好きな道を進んだらいいって妻の理解があつたおかげですよ」と話す菊地さん。開業当初は店内に焙煎室を設け、密閉空間で豆を焼いていたため、汗だくで作業していたそつだ。いたずらっぽく笑つてそう振り返るもの、当時は先立つ資金がなく、半年は不安な日々が続いた。

というのも菊地珈琲のモットーは「高品質・低価格」。開店当初はコーヒー1杯180円、今でさえ290円という破格だ。つい採算のことを案じてしまうが、商売の柱は豆の卸売。店主はあくまで「コーヒーを『味見』してもうった上で、一般のお客様にも豆を貰つていただくスタンスだという。

資金繰りの厳しかった時をどうにか乗り切れたのは、菊地、営業しに来い」と会社員時代のお得意さんが可愛がつてくださったり、喫茶教室の生徒が訪ねてきてくれたり、人に助けられたからです。こんなつ瀆れるか分からない小さなお店を信じてくれた。その恩をお返しなければいけないといつも思っています。」

お店のレジの上には菊地珈琲のモットーが掲げられていた。



店頭販売しているコーヒー豆。
「ダブルロースト」でしっかり水分を飛ばしている。

桑園のすてきな仕事人

すつきりした味を生む、 こだわりのダブル焙煎。

菊地さんはお客様に対してとことん
眞面目だ。それも「そこまでやるの？」
と驚くほど。効率や儲けという言葉に
は全く傾かず、ただただ味とお客様の
喜びを見つめている。

例えばお店では豆の挽き方やお湯の
温度にまで気を配って「上手に蒸して
上手に漉した」コーヒーを出す上、選り
抜きの分厚いトーストにゆで卵とバナ
ナをセットにしても540円と格安。
コーヒーに添える角砂糖にしても1g
ずつ調整できる小ぶりなものを千葉か
ら取り寄せ、ミルクも乳脂肪30%の本
物。菊地さんはどこまでもお客様に対
して細やかなのだ。

「ウチは小さいけれど、商品に対しては
絶対の自信とこだわりがあるんです。
まず、生豆は大粒のきれいに青みがかった
ものだけを厳選しています。そして

肝心なのは、豆を一度焙煎して熱を冷
ましてから再び焼く、ダブルロースト。
実は大粒の良い豆は一度焼くくらいで

濃すぎず、薄すぎず、
酸味が強すぎず、
苦すぎず。
それが菊地さんの
追い求めるコーヒー。



彼も遅まきながらこの春に結婚したの
で、挙式のタイミングで社長の座をブレ
ゼントしたんです(笑)」

菊地さんの役職は「会長」となった
が、以前と全く変わらず仕事と向き
合っている。昔なじみの常連さんと接
するため朝7時から2時間だけカウ
ンターに立ち、こだわりのコーヒーを淹
れ、豆の配達に出かけては世間話を交
わし、翌日の準備に取りかかる。合間に
はお店をビカビカに磨く。

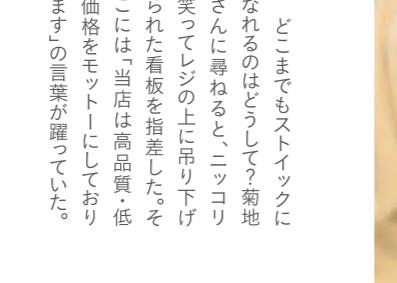


菊地珈琲(本店)

住 札幌市中央区北1条西20丁目3-33
T 011-612-5688
営 7:00~19:00
休 祝日、日曜日
H <http://store.kikuchicoffee.co.jp/>



桑園のすてきな仕事人



「お湯の温度は80°C前後、
粉が沈殿しないように
丁寧にドリップするのがコツです」と菊地さん。



は芯に水分が残っていて、渋みや雑味が
出でてしまします。完全に水分を飛ばす
ことで、さらりとした口に残らないコ
ーヒーが淹れられるんですよ」

何より焼き立ての豆を鮮度と香りの
良さ、「菊地さん、お代はいいから」といわ
れてもきちんと支払う。そんな菊地さ
んの「マメ」な人柄と上質な味が評判を
呼んだからこそ、道内各地、さらに東京
へも取り引きが広がっているのだ。今や
4店舗と焙煎工場を構えるほど拡大
したのは、多くのファンが菊地珈琲に
惚れ込んでいる証なのだろう。焙煎工
場ではひと月に2トン以上は豆を焼い
ているというから驚きた。

「とはいえ焙煎はしばらく前から息子
に任せていますし、ここ最近社長もバト
ンタッチしました。私が独立したのは45
歳で、今、息子もちょうど45歳ですか
ら、何とか頃合いが良いでしょう。

「お客様のおいしいって顔を見られなきゃ働く意味がないじゃない。」

つまりは人の笑顔が好きなのヨ！」



株式会社 共栄水産
山室 昌子さん



社長である旦那さんと談笑する一コマ。
和やかな雰囲気が伝わってくる。

「実はウチの第一歩はここ場外市場店じゃなく、道路を渡つてすぐそこの札中卸センター店。旦那は水産関係の勤め人だったんだけど、結婚して1年後には札中の魚屋さんとして独立しないかつて話が舞い込んできたの：赤字のお店を引き継ぐみたいな形だったんだけど（笑）。もちろん手伝ってくれる人なんていないから、25歳の小娘だった私がいきなり魚屋さんになつたってワケ」

そう教えてくれたのは専務取締役の山室昌子さん。当時の札中卸センターは今とは様子が違つていて、少しガランとした雰囲気だったそう。そんな状態で独立に反対はしなかったのか？

「桑園のすてきな仕事人」と題されたこのページでは、桑園の特徴的な仕事環境や人々の姿を紹介しています。左側には、札中卸センター店の内観が写った写真があり、「和やかな雰囲気が伝わってくる」という説明文があります。右側には、元社員の旦那さんと山室昌子さんとの笑顔の写真があり、「社長である旦那さんと談笑する一コマ」という説明文があります。



(株)共栄水産 第一市場店

住 札幌市中央区北11条西21丁目2-7
 T 011-621-2515
 開 5:00~17:00
 年中無休
 H <http://www.kyoeisuisan.co.jp/>



もむろに共栄水産が魚介だけではなく青果やスイーツも販売するようになつたきさつを語り始めた。

「最初は」何で魚屋が野菜やお菓子をつて反対したスタッフも少なくありませんでした。だけど、魚の消費は年々落ち込んでいるし、夏場はどうしても売上が伸びないの。私は従業員の暮らしも守らなきやいけない。だから、「一年を通して売上を立てられる商品も販売し始めたつてワケ。みんなが笑顔で生きていけるようになって今でもがいてるけど、スタッフに伝わつていいからね…」

いえいえ、山室さん。みんなに愛情を注ぐ一生懸命な姿。毎日顔を合わせるスタッフに伝わつていないわけがありませんヨ。

もむろに共栄水産が魚介だけではなく青果やスイーツも販売するようになつたきさつを語り始めた。

山室さんは今でこそチャーミングな笑顔で創業当初を振り返るが、もちろん苦労だつて数え切れない。競り場はかつて男社会だつたため、化粧をした女性は相手にされなかつた。宅配便が整つていなかつた時代は、お歳暮シーズンともなれば徹夜の発送作業が続き倒れそうになつた。スーパーの事業に手を広げたものの失敗して青ざめた。

今でさえ忙しい時は昼食をとる余裕もなく、お店に立ちながら、ちょっととした隙間を縫つていなり寿司を口に放り込んでいるといったずらっぽく笑う。そんな大変さなどものもせせず、山室さんは「趣味は仕事かな」とつぶやくほど仕事に愛着と誇りを持つているのだ。

「私が働いているのはお客様のおいし



んですよ。そんな心が伝わつているのかしら、事務所には各地のお客さんから「おいしかったお礼」として送つていただいたタケノコとかサツマイモとかブドウがいっぱい(笑)。本当にうれしいことよね」

お客様が本当に大好きなんですね。そう口をついたところ、山室さんはお

山室さんが「こんな時代もあったのヨ」と思い出の写真を見せてくれた。

そく謙遜するものの、宅配便の代引きシステムが確立するや即座に取り入れたり、インターネットの黎明期からネットショッピングを始めたり。山室さんは新しいものを積極的に受け入れ、活用する天性の才覚も持つていてるようだ。



い笑顔を見るため。じゃないとやつてるのは方の心が動くような楽しい仕掛けもどん欲に考えられるの。何というか、つまりは人の笑顔が好きなのよね」

山室さんは場外市場のお店の中でもいち早く通販に乗り出すほか、店頭で買った商品を格安で調理するなど常にお客様の便利に応えてきた。お客様が

カニを買ってその場で食べたほうが飲食店より安く上がりになると、奥の食堂ではハサミと皿を無料で貸し出して、新鮮な味わいを楽しんでもらっている。

さらに、毎年春から秋の日曜日には「日曜朝市」も開催。魚介や卵などを格安で販売したり、汁物を振る舞つたり、炭火焼きコーナーを設けたり、地域の人への感謝を込めた企画にも余念がない。

「そんなサービスが人をひき付けるお店を生むんじやないかと思つて。お客様にカタログを送る時も、対面で語りかけているかのようなお手紙を添える

札中卸センター内

教えて！澤田さん！
聞きにくいことを聞いてみました。

① やっぱり、お値段は観光客価格で高いよね？
いえいえ。そんな事はありません(キッパリ)。どの店も50年近く商品を扱ってますからね、品質は折り紙付き。その品質に見合った値段…というよりは、むしろ安いんじゃないかな。

② どのお店も同じように売っているカニや魚やメロン。どこで買っても同じだよね？
そんな事ないんです。それぞれのお店が独自の仕入れルートを持っているから、実はお店によって得意分野が違うんです。例えば、秋から冬が旬のイクラなんかは各店で漬けてる事が多いから、それぞれの店で個性がですよ。

3 ビッグエッグ札幌
たまごたまごたまご～♪と思わず口ずさみたくなる卵の専門店。たまご歴50年以上の石川さん厳選の卵が、常時20種類近く店頭に並んでいる光景は壮观です！煮卵(1個36円)やちょっと甘めの厚焼き、ピータンやスマート、燻製と、ありとあらゆる「たまご」たちが勢揃いのお店です。

住 中央区北12条西23丁目札中卸センター内
T 011-631-6909
○ 6:00～14:00 休日曜日・祝日

4 札幌場外浜焼きセンター 力き小屋
「牡蠣食べたいね～。1個でいいんだけどな。」場外市場を歩いていると、そんな希望を叶えてくれるお店が！店頭で注文すると、お姉さんが大きくてふくらした牡蠣を出してくれます。ブランド名にとらわれず、知識と情報で日本全国から集めた優秀な牡蠣は、調味料なんて必要無し。そのままツルッと召し上がり。

住 中央区北11条西22丁目卸センター内
T 011-622-1226
○ 9:00～21:00(L0) 休 年中無休

札中卸センター内

さっぽろ朝市内

ここ、場外市場エリアには、美味しいもの、面白いもの、お買い得なものがいっぱい。
知らないなんてもったいない！
お気に入りのお店を見つけて出かけよう！

1 ひかり寿司
これぞ、市場メシの原点！市場で働く人が手頃な値段でパパッと食べられる様にはじめたのが「持ち帰り限定 生ちらし」。10種近くの具材が乗って500円！評判を聞きつけでやってくるお客様も増えたので、早い時間に売り切れになる事も。暑い時期や忙しい日は作りません。出来たらラッキー！の一品です。

住 中央区北12条西20丁目さっぽろ朝市内
T 011-612-9810
○ 5:30～13:30 休 市場の休業日に準ずる

2 今野食品
朝5:00頃からベテランの母さん達がテンポ良く「揚げかま」を作っているの目前で見る事ができます。お得なパック詰はみっちり6種10個入り500円！やっすいっ！そしてお～いし～っ！これ自當てに早朝からお客様がくるので閉店前に売り切れる事も。ご注意を！

住 中央区北12条西20丁目さっぽろ朝市内
T 011-641-9513
○ 5:00～10:00 休 市場の休業日に準ずる

市場は観光客が行くところでしょう…
もつたらない！

いんげん、チーズ&コーン、タコ&紅生姜などなど色々あるよ！

早く起きた朝は

めずらしく早くに目が覚めた休日。いつも通り早起きの父は、これから市場に行くと言いながら、なんとなく待っている風にこちらの様子をうかがっている。またまには付き合ってやるか。



桑園古懷

市場のはなし

「ニスン～ニスン～」

「カニ～買えがす～」



ガングンにカゴ、軍手にズキンに長靴。
これが母さん達の必須アイテム。
前掛けも大事なトレードマーク。

桑園のまちに響き渡る、風情たっぷりの声。大きなブリキ缶を背負い、小樽など海岸の町から列車に乗ってやってきた行商人たちがここ桑園にも降り立って鮮魚や日用品を売り歩きます。終戦まもない頃の事。その大半は50才を過ぎた母さん達です。重たいガングン(ブリキ缶)をぶたつもみつとも背負って、雨の日も雪の日も、逞しく、決して休む事無く各地に赴いていたから「ガングン部隊」と呼ばれていたんですって。

母さんがやつてくると、食べ方や匂の魚の話なんかをひとしきりして、時には、得意先で魚を上手にさばいたりして、売り買いが終わると帰ってきます。インターネットなんてなかった時代だから、ガングン部隊の母さんが持ってくる新鮮な魚と、たくさん情報はどこの家庭でも喜ばれたみたい。

そんな時代を経て、昭和34年に札幌中央卸売市場が開設。翌年にはほど近い角に水産・青果・金物・衣料・玩具等の問屋を集めた問屋街が作られました。買い付けに来る側も1ヵ所にまとまっていた方が何かと便利ですものね。これが場外市場のはじまりです。当時は1階が店舗、2階3階が住居。共同トイレと共同流しを複数の家庭で使っていました。夜は近所の銭湯(さかえ湯)で1日の疲れを流したんだそう。

65店舗でスタートした場外市場は昭和46年頃には、110店舗以上にまで拡大します。小売店や飲食店向けて「マルカ卸センター」「札中卸センター」も開設され、さながら市場の繁華街。みんな親しみを込めて、「場外」「マルカ」「さつちゅう」って呼んでいます。昭和後期に入り大型店の進出や小売店の廃業が相次ぎ、問屋街としての存続問題にも関わる大変な時代もありました。が、そこは市場の商人。観光客の誘致や一般市民に向けた事業を展開するなど、時代の荒波に揉まれながらもたくましく舵を取り、今日に至ります。ここはたくさんのエネルギーが溢れる場所。パワー不足になつたら、元気を貰ひに行くべし!



料・玩具等の問屋を集めめた問屋街が作られました。買い付けに来る側も1ヵ所にまとまっていた方が何かと便利ですものね。これが場外市場のはじまりです。当時は1階が店舗、2階3階が住居。共同トイレと共同流しを複数の家庭で使っていました。夜は近所の銭湯(さかえ湯)で1日の疲れを流したんだそう。

65店舗でスタートした場外市場は昭和46年頃には、110店舗以上にまで拡大します。小売店や飲食店向けて「マルカ卸センター」「札中卸センター」も開設され、さながら市場の繁華街。みんな親しみを込めて、「場外」「マルカ」「さつちゅう」って呼んでいます。昭和後期に入り大型店の進出や小売店の廃業が相次ぎ、問屋街としての存続問題にも関わる大変な時代もありました。が、そこは市場の商人。観光客の誘致や一般市民に向けた事業を展開するなど、時代の荒波に揉まれながらもたくましく舵を取り、今日に至ります。ここはたくさんのエネルギーが溢れる場所。パワー不足になつたら、元気を貰ひに行くべし!

扉を開けた途端、足元から天井まで店を埋め尽くす古道具。「いらっしゃい」隙間からニヨキッと顔をのぞかせたのは金髪モヒカンの店主。大学生の頃に古道具屋を始め、以来、古道具一筋20年。人に頼まれて集めているうちに古道具が店を埋め尽くし、最近では二階の床が落ちるんじゃないかと心配される。昔の道具はなんべんも削ったり、調整したり、時間も手間もかけたものが多い。作り手の温もりを感じるから値段に関係無く愛着がわく。だから、この店のどこに何があるかも大体わかっている。「値札はついてないけど目安はあるよ。まあ、聞いてよ。」

そうえん の 目利き



クレイドル
板垣 誠一郎



遊木民
川口 拓二

温泉地の土産物店でよくみかける木彫熊。それら木彫民芸品の御として伝統と職人技が凝縮された作品に携わるうち、自分でも「作り手」の側に立ちたいと思うようになった。師匠は道内に大勢いる。恵まれた環境だ。木の「個性」を活かしながら彫り上げる師匠達の作品は、それぞれにどこか愛嬌があり、角度や光の加減によっても違った表情を見せる。素晴らしい伝統文化に高齢化の波が押し寄せる今、自分がやらなければ、と思う。「ただの変わり者だよ」って笑うんだけど、いやいや、温かくてまるまるした熊に彼の人柄が表れている。

そうえん の つくる人

桑園のあるビルの屋上。整然と並ぶ背の高い苗の間で、愛おしそうにトマトを見つめる青年。「とまと家」と名乗るその彼はトマトの美しさに魅せられて、とうとう「理想のトマト」を自分で作りはじめた。太陽に輝く真っ赤でプリッとしたボディ、葉っぱ、茎、花、匂い全てひっくるめて五感でトマトを感じるのが至福のひと時。じいっと見つめていると、個性的で、ちょっとワガママな彼女たちの声が聞こえてくる。「もっと水を頂戴!」「今日は寒いわ」時には優しく、時には強気に、彼は応える。そんな駆け引きもたまらなく愛おしい時間なのだ。

そうえん の とまと家



そうえん の 仕立屋



編集長おすすめ!
桑園スイーツ

SOUEN SWEETS COLLECTION

桑園には、美味しいスイーツのお店がいっぱい。
どのお店も「クリーム」がとっても美味しいでびっくり。
桑園で堪能したスイーツの数々を一挙ご紹介します!



めめあやき(豆乳クリーム)
(2個入り) 350円(税込)

食べごたえのあるもっちもち
のおやき。あんこと豆乳クリー
ムの相性がバツグンです。



歩らいぶ片手に歩き疲れたら
扉を開けると目に入ってくるのは、
自然の素材でつくられたあたたかな空間。
そして、心地良い音楽と珈琲の香りが漂つてくる。

街の喧騒から少しは離れた住宅街の片隅。

ぜひ、立ち寄りたいお店がある。

ここ、椿サロンでは、
さりげなく、でもとことん、
北海道にこだわり抜いている。

それは、
壁や床、カウンターはもちろん、
料理に使う食材から、
農具をモチーフにデザインした
スプーンやフォークまで。

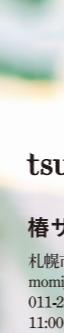
時間が経つほどに、
まるで自分のための椅子かのように、
立ち上がりたくない気持ちになるけれど、
やっぱり、もう少しだけ、
歩らいぶ片手に、この街を歩いてみよう。

席に居ながら北海道の風を感じることができる。



tsubaki salon

椿サロン 札幌本店
札幌市中央区北7条西19丁目
momijiビル1階
011-215-4444
11:00~18:00
(19:00~24:00夜の部日・祝休)

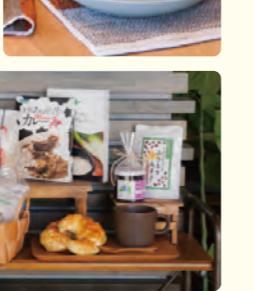


場外市場の賑わいを背に、更に東へ歩を進めると、桑園のマチの空気に溶け込むように静かに営業する店がある。店内にあるインテリアや雑貨は、毎日の暮らしがもっとワクワクするように、もっと楽しくなるようにと、お客様を想いながら一つ一つ丁寧に選んだものばかり。桑園「歩らいぶ」の合間に、あなたのお気に入りを見つけてください。



REFORM

住宅リフォームをされたお客様の新生活が更に素敵になるご提案が出来たら。そんな想いから誕生したのが「リライフ」です。店内ではリフォームに関するご相談やご質問も承っております。只今、山の手4条7丁目にてモデルハウス公開中。詳細はWebでご確認下さい。



インテリアセレクトショップ
RELIFE【リライフ】
株式会社 北王/リフォーム事業部
中央区北10条西20丁目2-30
011-613-2533
営業時間10~17時 火・水・祝日 休み
<http://homelife.co.jp/relife/>

facebookページ



市立札幌大通高等学校



—そもそも大通高校ってどんな学校？

今年で9年目を迎えた4年制の定時制高校です。午前部・午後部・夜間部の三部制でカリキュラムは大学のような単位制。生徒は自分が通っている部位を認めており、3年で卒業する生徒もいるんですよ。

—何だか個性的！

大通高校には校則も制服もなく、チャイムすら鳴りません。社会のルールやマナーは私たち教員がきちんとフォローします

—じやあ、「ミツバチプロジェクト」も授業？

授業は授業なんですが、僕らは教科横断型と呼んでいます。「工芸」の授業で巣枠をつくり、ミツバチを「動物の生態」の生きる教材にしたり、「総合実践」ではハチミツの商品開発や販売実習を行ったり。養蜂を中心とした授業を開発することによって、生徒たちの間ではハチミツの価格を決めているところなんだけど、どれくらい苦労してつくったの？」など情報交換が活発になりました。



これまでにマカラソンをはじめ、商業科の授業では札幌市内のシェフとスイーツなどを共同開発し、オータムフェストなどで販売している。

が、基本的に自由でオープンな学校です。その分、生徒は自分で時間を作り、自ら積極的に授業や学校生活に取り組まないと、単位を落としてしまうなんてこともあります。だから僕らは「自由と責任が半分半分」とよく言っています。とはいっても、中学時代に不登校だったり、家庭環境に悩んでいたり、困ることを抱えている子も少なくないため、スクールカウンセラーやキャリアカウンセラーもほぼ常駐しているんです。

—なるほど。授業 자체はフツーなの？

国語や数学など一般的な必修科目もありますが、選択科目には「フィールド科学」や「さっぽろ探求」「ものづくり」など、ココ以外ではお目にかかるない学びも数多く用意しています。例えば「鶴々川ノスタルジア」をはじめとするまちづくりイベントの運営に携わったり、「高校生チャレ

ンジグルメコンテスト」の実行委員を経験したり、そんな一風変わったチャレンジも授業の一環なんです。

—じやあ、「ミツバチプロジェクト」も授業？

授業は授業なんですが、僕らは教科横断型と呼んでいます。「工芸」の授業で巣枠をつくり、ミツバチを「動物の生態」の生きる教材にしたり、「総合実践」ではハチミツの商品開発や販売実習を行ったり。養蜂を中心とした授業を開発することによって、生徒たちの間ではハチミツの価格を決めているところなんだけど、どれくらい苦労してつくったの？」など情報交換が活発になりました。

—最初から教科横断のスタイルを？

いいえ。5年前に「蜂を学校で買わないか」という職員室での炉辺談話からスタートしました

—生徒に変化はありますか？

福井大学が主催するセッショ

ンに呼んでもらい、出てみたいと手あげた生徒が「ミツバチプロジェクト」の発表をしたんですね。すると、「驚いてくれた」「熱心に聞いてくれた」と手応えを感じたみたいで。参加した生徒が年に一度の校内プレゼン大会で目を輝かせながら経験談を伝えたところ、多くの生徒が刺激を受けたようです。「ミツバチプロジェクト」に興味を持つのはもちろん、自分も同じように新しいことにチャレンジしたいとか、先輩

—素晴らしいですね。

本校の取り組みは地域のフィールドに飛び出し、地域の人とふれ合う機会が多いです。「ミツバチプロジェクト」でいえばハチミツの商品開発やラベルデザインを企業と一緒に進めます。もちろん、商品化が上手くいく時もあれば、ボツになることも。そんな社会の「リアル」を経験できるところも生徒の成長につながっているはず。今後は地域の方に本校のことをおもつと身近に感じてもらい、生徒と会いたいという人を増やしていきたいですね。



理科の「動物の生態」という授業受講者や地域のボランティアの方々が蜂の状態や採蜜を行なっている。



本校定番商品の蜂蜜の瓶詰め「天然蜜食べ隊」校舎屋上で採れる季節ごとの蜜を楽しめる。2016.7にも販売し大好評だった。

市立札幌大通高等学校
札幌市中央区北2条西11丁目
011-251-0229
<http://www.odori-h.sapporo-c.ed.jp/>

札幌の中心部から近いけれど、意外と知らないマチ桑園。
もっとこのマチを知りたくて何度も歩いてみました。
毎回ワクワクドキドキしながら扉をたたくと、
何かをつくりたり、直したり、そんな、ねくもりのある
手仕事にいそしむ桑園人たちの姿がありました。

「リクエストがあればなんでも作るよ」
取材中に木の工房で作ってもらったまな板は、
包丁の当たりが心地よくて毎日愛用しています。

桑園のマチをあちらへこちらへとお手製のリヤカーに、
美味しい焼き菓子をいっぱい積んで神出鬼没に現れる、
かわいい女子大生の行商人にも出会いました。

ユニークで、味があって、でも少し控えめな人達が集まる桑園。
このマチの魅力を少しでもお伝え出来たら嬉しいです。

QUOカードプレゼント

マチ歩きBOOK歩らいぶ 桑園エリアをご覧いただいた感想をお寄せ下さい。
ご感想をいただいた方の中から
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／12月2日～12月20日

当選者の発表は賞品の発送をもって
かえさせていただきます。

QRコード
↑
こちらよりアクセス&ご応募下さい

<http://www.otokita.jp/1214LIVE/>

なんと!ロイトン札幌やアーティストからのクリスマスプレゼント付き!!ロイトン札幌のディナーペアご招待券や、全出演者のサイン入り色紙など。ライブの最後に会場にて抽選会を行います!

- ★会場／ロイトン札幌1F カフェ・トリアノン
札幌市中央区 北1条西11-1
- ★日時／12/14(水) 18:00～21:00
- ★出演者／エビナマスジ、CocoStretch、LOVERSSOUL、Watana Besta SOCIAL club
- ★チケット／2,000円+ドリンクオーダー
(1Drink500円 or 飲み放題1,500円)
- ★ドレスコード／クリスマスにちなんで、赤色のワンポイントを身に着けてご来場ください。
- ★主催／オトキタ、MC-CLUB
- ★お問い合わせ／オトキタ事務局 011-221-5685

チケットのお申し込み

各アーティスト、ロイトン札幌カフェ・トリアノン、または右記QRコードからお申し込みください。

<http://www.otokita.jp/1214LIVE/>

QRコード

Xmas 音楽祭

エビナマスジ
ロイトン札幌 × オトキタコラボ企画
Watana Besta SOCIAL club
CocoStretch
とき・ところ
12/14 WED OPEN 17:30 START 18:00
ロイトン札幌1F カフェ・トリアノン
豪華!クリスマスプレゼントが
抽選で当たるよ!
LOVERSSOUL

桑園エリアの音楽の溢れる場所

ロイトン札幌とオトキタのコラボ企画が実現しました!

北海道の音楽を応援して桑園エリアを音楽の溢れる場所にしたいと、これまで独自の音楽祭を開催してきたロイトン札幌と、歩らいぶを発行している(株)北海道アルバイト情報社が運営する北海道のインディーズ応援プロジェクト「オトキタ」とのコラボ企画が実現しました!