



発行日/2018年3月1日
編集発行/HAJ (株)北海道アルバイト情報社

TAKE
FREE

vol.8



マチ歩きBOOK ほ 歩らいぶ

マチナカ 西7.8丁目界隈

とことこ、てくてく、マチ歩き。

ドライブもいいけど、「歩らいぶ」もいいよね。

喧騒を抜けたその先に、
素敵な出逢いがきっと待ってるよ。

三吉さんに
同じ気持ちのことがあったの。



今回は裡に登場！



マチ歩きBOOK「歩らいぶ」vol.8 マチナカ西7・8丁目界隈

発行日 2018年3月1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1条西6丁目20-1 ジョブキタビル6F
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。

アルキタ HAJ ジョブキタ HAJ しゅふきた HAJ アルキタ 学生応援ナビ HAJ



人材募集のご相談はお任せ下さい。
スタミナたっぷりて駆けつけます!
(株)北海道アルバイト情報社 中央営業所
TEL 011-251-5188

寒さに肩をすぼめながら
早足で駅へと向かうひと。

分厚いダウンで、

狸小路を闊歩する旅人達。

仲間とじゃれ合いながら、
今宵の酒場を目指す人。

色々な人が行き交う北国のマチは、
何かと賑やか。

この喧騒を、ちよつぱり抜けて
少し西へと歩いてみませんか。

きらめきの4丁目。ざわめきの5丁目。
人波はまだまだ途切れぬ6丁目。

そして、その先が今回の舞台、
7丁目&8丁目。

トコトコてくてくて歩いてみると、
「知ってるつもり」のこのマチには、
知らなかったコトがたくさんありました。

古くから商売を営むベテランの店と
このマチの風景に焦がれ集った若き店。

古さと新しさが交わった、
個性的で、魅力的で、気さくなマチを
あなたも歩いてみませんか。

通り過ぎていた景色の中に、
素敵な「出会い」がきっと待っています。

歩らいぶ

マチナカ西7・8丁目界限

CONTENTS

04 とことこマップ (マチナカ西7&8丁目界限)

06 とことこマップ (ズームイン狸小路7&8丁目)

08 マチナカ西7&8丁目界限 SHOP INFO

12 歩らいぶの箸やすめ

13 マチのすてきな仕事人

癒し床屋 金太郎 築瀬 佳子さん

幸乃園 安中茶舗 安中 道明さん

19 わがマチの風景「名曲喫茶ウイーンのはなし」

20 細い通路のその先へ

24 界限でしごと巡り

26 この、おんぼろなアーケードの下で

27 編集後記



企画・取材

株式会社北海道アルバイト情報社 歩らいぶ編集チーム

木田奈津子、田村仁志

〈取材協力〉有限会社シーズ 上坂竜彦(マチのすてきな仕事人)

〈デザイン〉株式会社ブリオンデ 山崎啓太郎

〈イラストレーション〉似鳥春瑠奈、柏華祐司

〈撮影〉工藤了

とことこマップ

マチナカ西7&8丁目界隈

イラスト: にこピリ はるな

金鶴(新島)を置いているのは道内ではここだけ! 3代目になる青柳潤平さんは、大学卒業後、久保田を作っている新島の酒蔵で3年間修行したのだそう。日本酒に関する知識の豊富さに驚かす。

店名には「一人ぼち」でも来やすいようにとの思いが。ハーブやスパイスを使った料理が多くて楽しい〜

小松商店

VOCCHI

70年近くこの地で頑張る、昔ながらのたばこ屋さん。現在は、3代目ご夫婦が切り盛りしています。

三島山 五條門ラーメン

●セブンイレブン

お肉屋さんか運営してるのでお肉のボリュームが凄い!!

お肉屋さんのあふかお弁当 ミートハウス

bistecca 肉bol +36

いぢのハリーメ

こんな所にワインバー!! ワイン通のお客さんの為の、ちょっと高級なお店ですが、オーナーの戸さんはとても気さくな方。宣伝はセーティングなので知らなければ中々辿り着けないお店です。

酒場マフルダ

UNPLUGGED

フランスをメインとするヨーロッパで買ってきたアンティーク家具や古道具を扱うお店。

ホテルレオパレス

●やわらぎ斎場

2代目のオーナーさんは美容部員歴うん十年。流石の美肌です。「大セキなのはクレンジング」と洗顔! あとは保湿と乾燥が一番の敵よ

BB18ビル

このビルには、ハンモックが如圧トレーニングギョウボウシワグ等、スタジオが整っています。そろそろ運動したいと……

みんな美味!

bar menta P11

美味しいワインと食事が気軽に楽しめる! 編集長お気に入り

俊カフェ P11

オーナーさんが谷口俊太郎が好きで始めたカフェ

看板犬 黒柴の「まだまだちゃん」がいる美容室。かわいい〜

●ROBIN化粧品

SOUTH2 WEST8 P22

ランチの Pasta セットはなんと10種から選べる!

Spiedino Fuggi

面白くて美味しいお店が沢山あって楽しい! 焼鳥サマサマ屋台料理 CAMCAM パーティ

●やきとりマルコ

なんと創業は明治!! 老舗の酒屋さんです

お松商店

地元で根付いているお花屋さん

細木商会

次ハロージニズームイン!!

プランジェリーホーム P12

面白くて美味しいお店が沢山あって楽しい! 焼鳥サマサマ屋台料理 CAMCAM パーティ

●未来カレー「こりす」

1,000円ちょっとで、ほろ酔いになれる! 香兵衛行に、こりす神様のようなお店

バル FUJIYAMA

アウトドア気分が楽しめるバル。相室のご当地料理「エスカロップ」が食べられます。18年継ぎ足しのデミグラスソースが決め手!

野田類縁店

編集長はこのスイーツ「チュロスとホットチョコレート」特にお気に入り!! パエリアが名物

Labrador M's S.A.O's La Cena

洋食も美味しい、オシャレバー

P23 Odeco

日本一小さいかも!? わずか1坪の立ち飲み屋

アベンティノ

肉メニュー充実のイタリアンバル。吹雪坂の二階席は屋根裏部屋みたい。

西洋料理・麺ヌイユ

生ハムで汁をとった見た目も美しいラーメン。季節ごとに色々変わる季節の麺類は必食です。

ローソン

Semina

卵焼き居酒屋 マルイ千商店

10種類以上の卵焼きがあり、選べるが楽しい!

れんげーホテル

ミミツ

「さんきやさん」の愛称で親しまれています。勝利・成功・事業繁栄の神様、藤原三吉神の他、学問の神様、菅原道真公が祀られています。昔は、毎年5月に行われる三吉神社の例大祭が晴れると北海道神宮祭は雨、例大祭が雨だと神宮祭は晴れる。…なんてジンクスもありました!

ブラック・スライド・マントウ

イサハ(ガ子)の滑り台。小さい時はよく遊びました

隠れ家的な器のお店です。すてきなんです……!

スパイスカレーが美味!! ルーカレーも気になる……マスターの声がしびれる……

P21 器と雑貨の器

P25 パテスリー ショコラトリ リバールテ

P08 ランチハウス ニューアカリヤ

Maro Cafe

アジア料理がベースの落ち着いた cafe。

P12 Jacksonville

P24 ダイヤモンド商会

三吉神社

道産のそば粉を使用。全て手打ちのおそば屋さん

松の實

ALPHAICON P09

RICCI cucina ITALIANA

ZORA

北海道の恵みを存分に味わえるイタリアン

昼から夜まで通い営業のカレー屋さん トッポギのコロコロがたまに旨い!

8丁目

7丁目

お話しているときに、お話を聞いたら、大爆笑。笑

お店を始めて45年。長く続ける秘訣は? と問うたら「真面目に続ける事と、常連さんを大切にすることかな。あと、適当さもね。笑。定年退職した今も、未だに顔見せにきてくんだよ。」ははは〜!!

本場アメリカの「馬車道」バーガーを道産素材で作っている。安心で美味しい! いっそ飲んでみる

ビル地下に、古い壁のオシャレな発見! ランチメニューが気になる〜

もぐらキッチン

P08 喫茶園

P08 DUE GATTI

ラ・コパン

●ONIYANMA COFFEE

自家焙煎!

SHELTER CAFE P20

花雑貨のDIY体験ができるカフェ

く大 3 衆 酒 場

餃子の皮は全て手作りというこだわり。四川麻婆も人気!

関東&イタリアで修行した後に地元札幌で開業。ランチにつくさうだ! 沢山の種類の入っていて盛り付けがまた素敵。

シブキタビル (歩道が編集室)

8種類以上のランチメニューと共に「金柱に内蔵の生ゼリー」ハワラス200円という誘惑……

中華厨房 若やTOSHI

P08 DUE GATTI



CRYSTAL MORE OPTICAL

- 中央区南3条西8丁目八光ビル1F
- 011-210-8008
- 11:00～20:00
- 木曜日・第3水曜日(祝日営業)

「目もとのオシャレ」、はじめませんか?

1998年に新札幌でオープンし、3年ほど前に狸小路8丁目に移転してきたメガネのセレクトショップ。999.9やOLIVER PEOPLESなどの本格メガネブランドのハンドメイド品を幅広く取り揃え、アイウェアファッションを楽しむお客様は何本も買っていくのだとか。お洒落なメガネの販売だけでなく、相談やメンテナンスなどにも親身に接してくれるので、安心です。とってもダンディなおナーの三森さんをはじめ、メガネをファッションとして楽しむスタッフを見るとファンが多いのも頷けます。「メガネを選ぶ楽しさ」でワクワクするお店です!



海外にもその名は
広がり、ロシア、
台湾などから
買い付けに
来るんだって!



Fresh Air

- 中央区南2条西7丁目1
- 011-261-4272
- 11:00～20:00/日祝日11:00～19:00
- 水曜日

北海道随一の在庫量を誇る 中古レコード・CD専門店。

「いつか、好きなレコードに囲まれた仕事がしたい」と思っていたご主人の清水さんが脱サラして、狸小路8丁目でオープンしたのは今から22年前。現在の7丁目に移って17年目という老舗です。驚くのは6万枚以上というその在庫量。店内に3万枚、その他、お店の2階、3階、地下にも収まりきらなくなつて、近くに在庫品を置くための部屋を借りているとか。「最近レコード好きの若い人が増えてきた」と嬉しそうに語る清水さんは今後もここ、狸小路から「レコードの魅力」を発信していくことでしょう!



ALPHAICON SAPPORO Store & Clinic

- 中央区南1条西7丁目12-6
- パークアベニュービル1F
- 011-252-7568
- 11:00～19:00
- 水曜日

お財布のひもがついつい緩んでしまいます!

雪玉がゴロゴロと手足に絡みつく冬のお散歩や、泥水でお腹が真っ黒く汚れてしまう雨の日のお散歩で困り顔のワンちゃん達に朗報です!機能的なドッグウェアで人気のALPHAICONのショップがマチナカに登場!雪、雨、寒さなど様々なシチュエーションで活躍するウェアの他、アレルギーに対応したフードもあって、飼い主さんはいつもお財布のひもが緩んじやう!併設のクリニックでは鍼灸治療や、飼い主と一緒に入る事のできる酸素ボックスを導入。セカンドオピニオン外来も設けているので、気になる事があれば気軽に相談できますよ。



犬も飼い主も
一緒に
リラックス〜♪



ニューアカシヤ

- 中央区北1条西8丁目2一条ATビル1F
- 011-251-2591
- 11:00～19:00(土曜日は14:00迄)
- 日曜日・祝日

安い、早い、デカっ!

人気のからあげは1つぶからどうぞ。

この界限で働く人達の胃袋を満たし続けて、かれこれ50年近くになるでしょうか。アカシヤと言えば「からあげ弁当」というほど地域の人々に支持されているからあげは、1つぶ90円。とっても大きいのですが「つぶ」と数えます。ニンニク・生姜・醤油でしっかりと味つけされたお肉は柔らかくてとってもジューシー。皮までしっかり味がついています。和食調理の経験を持つ店主中澤さんの丁寧な仕事で、人気のからあげの秘訣なのかも。1日500つぶ以上も売れるというからあげ、夕飯にいかが?



この手書きの
張り紙が素敵♪



喫茶 園

- 中央区北1条西7丁目1-3 EXYビル1F
- 090-2873-5454
- 7:30～19:00
- 日曜日

ええっ、隣の店のラーメンも持込自由!?

素晴らしいレトロ感漂う佇まいに「食べ物持込OKです!」という手書きの張り紙。銀紙に包まれたおにぎりをかじり終わると、ゆったりとタバコを吸い珈琲を飲むお父さん。勝手知ったる常連さんともなると、同じビル内の飲食店でランチを頼み、出来上がった頃に自身でこの店に持ち込んで食べるのだとか。お会計もカウンターに置かれたトレイに各自が置いていくという流れが自然と出来上がっています。ママのお母さんが開いたこちらのお店、もう50年も経つのだそうですよ。



イタリア料理 DUE GATTI

- 中央区北1条西7丁目1-3 EXYビルB1
- 011-207-1222
- 11:30～14:30LO、17:30～22:00LO
- 日曜日・祝日

「猫」がモチーフの隠れ家イタリアン。

こんな場所に?とちょっと驚いてしまう雑居ビルの地下。扉のヨコには2匹の猫の絵、梁の上には猫のオブジェ。ワインクーラー、メニュースタンド、ナイフレスト、コースターはどれも猫がモチーフに。「2匹の猫=ドゥエガッティ」の店名の通り、店主の渡邊さんは7才の猫を2匹飼っているそう。「気がついたら、猫アイテムが随分増えちゃって」と笑う。フィレンツェで本場の味を学んだ渡邊さんは、出来るだけ本場の味を再現する為に水をはじめ、素材の殆どをイタリアから取り寄せているというこだわり。毎日朝夕と準備するモチモチの手打パスタ、是非お試しを。



ランチタイムの
ワインは
300円です!



baR menta

- 中央区南3条西7丁目7-3 エステラ南3条館 B棟1F
- 011-211-5541
- 16:00～翌1:00
- 月曜日

女子の一人飲みにも、
お父さんの一人飲みにも…。

楕円形の大きなカウンターの中を二人の女性が忙しく動き回っています。お料理担当の半田さんとホール担当の大城さんのお二人が迎えてくれるbaR mentalは、人通りの少ない立地にありながら、美味しい料理と美味しいワイン、そして二人の人柄に引き寄せられるように、老若男女が集まります。大城さんのほんわかとした接客と、その隣では素晴らしい手際で数々のオーダーを捌いていく半田さん。その手さばきと二人の絶妙なコンビネーションに惚れ惚れ…。無口なお一人様も居心地良く過ごせるお店です。



色々な種類が
ちょっぴずつ楽しめる
前菜盛り合わせが
オススメ！



俊カフェ

- 中央区南3条西7丁目4-1 KAKUIMAGINATION2F
- 011-211-0204
- 11:00～20:00
- 火曜日

「コンニチハ～！」

俊太郎さんが入口で待ってます。

2階を指さしている、おじいちゃん。ここを通るたびに、このユーモラスなパネルにいつも驚かされます。資生館小学校の向かいの築90年以上という木造の建物。この2階に、パネルのご本人である、詩人・谷川俊太郎さんを堪能できるカフェがあります。若い頃から谷川さんのファンだったという、店主の古川さんがこれまで集めてきた400冊もの本が閲覧可能。グッズや音楽なども見たり聴いたりすることが出来ます。美味しい珈琲をのみなながら、ほんのひととき、言葉の世界を漂ってみませんか。



アルコ

- 中央区南3条西7丁目3
- 011-221-7923
- 17:00～22:00 (LO21:30)
- 日祝日17:00～21:00 (LO20:30)
- 月曜日

わかりづらい、入りづらい。でも、旨い！

狸小路のラーメン一徹さん横の小さな扉から更に奥に進んだところにあるジギスカンのお店。昼間は存在が全くわからずボートの「隠れ家」！中に入ると更にビックリ！ラーメン一徹さんとながらついています。実はここ、一徹のご主人のお店で、こちらを切り盛りするのは奥様です。「肉自体に旨みがある」というニュージーランド産のマトンにこだわり、1頭買い。1人前700円でバラ、肩ロース、赤身、ヒレなど、なんと6種類のお肉が楽しめて、ボリュームも満点。

焼き野菜のサービスもうれしいですなあ～



トロトロで美味！
「羊の筋煮込み」は
必ず食べるべし！



COFFEE&WINE STANDARD COFFEE LAB.

- 中央区南3条西7丁目7-4
- 011-211-6706
- 8:00～翌1:00 土日祝日10:00～翌1:00 (LO 0:30)
- 無休

コーヒーとワインで贅沢なひとときをここで。

ラテアート世界チャンピオンのオーナー大磯さんが「バリスタが薦めるおいしいコーヒーとワインを気軽に楽しんでも欲しい」と昨年12月にオープンしたばかりのお店です。コーヒーもワインも産地の特性が感じられる本格的な銘柄を厳選。また、フードは札幌の有名店とコラボしてパン、サンドウィッチ、テリーヌ、チーズなどをご用意。ラテアートが美しいコーヒーを目と舌で楽しんだり、テイスティングセットでいろいろなワインを嗜んだり、朝から深夜まで、いつでもゆっくりと語り合える空間です。「話し足りないときは、うちにどうぞ。」というオーナーの言葉通りのお店です。



ワインは
17時からだよ。
週末には
スペシャルワインが
あるとか、



美酒佳肴 のびる

- 中央区南3条西8丁目7 大洋ビル2F
- 011-213-1171
- 17:00～23:00 (LO 22:00)
- 日曜日

大切な方への粋なおもてなしに。

名店すし善の料理長を10年間務めた店主の高橋さんが本格的な和食をリーズナブルに提供するお店。季節感にこだわり、道内はもとより全国から仕入れた旬の魚介類と職人の技でもてなします。「僕自身がお酒が好き」という店主がお客様に喜んでもらうと全国各地から厳選した稀少な地酒は、料理との相性も抜群！店主との会話を楽しめる漆黒の色合いが美しいカウンター、大切な方と語らえる落ち着いた個室、食事もお酒もすすむ店内。「伝統的な料理に常に新しい感覚を取り入れたい」という店主の料理を是非、ご賞味ください。



照明のサイトー

- 中央区南3条西8丁目7-3
- 011-241-3909
- 9:00～20:00
- 日曜日

8丁目の夜をそっと照らすライトと
観葉植物が気になる店。

赤黄紫緑…狸小路8丁目を通るたび、店内の色とりどりのライトが気になっていました。ななめ向かいにある、照明器具メーカーDAIKOに勤めていたご主人は、33才の時にそのサポートショップとして現在の場所に店を構えました。以来奥様と二人で46年。店内を彩る独特なカラーのライトは主に店舗用のムード照明なのだそうです。ススキノの全盛期には、クラブやディスコ、夜の飲食店と照明の取り付けに駆け回る事もあったと言います。ちょっと珍しい照明に出逢いたい方、覗いてみては？



モクロン、
普通の電球も
売ってますよ～。



01

マチのすてきな仕事人

癒し床屋 金太郎 ● 築瀬 佳子さん

マスターから教わった、
気持ちが伝わる丁寧な仕事を
ずっとずっと心がけています



SOTEKINA SHOOTING

チョコラータカルダ

650円

ジェラート屋さんのホットチョコレートをあえてお薦める理由があります!濃厚なのにくどさがない、上品なテイストのチョコレート。もったり、ぶるんとした食感を楽しみながら一口ずつ味わってみて。くせになる美味しさです。※テイクアウトの場合、飲みやすい様に食感はゆるめとなります。

ジェラテリア イタリアーナ
ラ・ジョストラ

中央区南3条西7丁目7 (狸小路7丁目)
011-206-9877

04



歩
ら
い
ぶ
の
箸
や
す
め
。

本日のおまかせセット 420円

ハーフサイズのパン2種に森彦のコーヒーが付いた、とってもお得なセットです。「ついつい、いつも同じパンをチョイスしちゃう」というアナタ。こちらのセットは「新規開拓」にオススメですよ!小窓から外を眺めながら、パンランチはいかが? 1日10食限定です。

ブーランジェリーボーム

中央区南3条西7丁目Kaku imagination 1F 011-231-0024

歩らいぶ×インスタグルメコンテスト開催!



歩らいぶのInstagramをフォローの上、あなたがオススメする7・8丁目境界の「美味しいモノ」を投稿して下さい。ハッシュタグ「#歩らいぶグルメ」を忘れずに。編集長が最も食べたく(飲みたく)なった写真を投稿してくれた方1名に、クオカード5,000分をプレゼント。
※締切4月15日(日)。結果は4月下旬、歩らいぶのInstagramで発表します。

03



01

プレミアムチーズバーガー

750円(セット+ドリンクS/1,150円)

注文ごとに目の前で焼いてくれる、粗切りのお肉を使ったバーガーは、ニクらしい程肉々しくて、お肉好きな人も大満足。濃厚チェダーチーズが更に美味しさを引き立てます。種類もトッピングも色々あって、あれこれ迷うのも楽しい~!

Jacksonville (ジャクソンビル)

中央区北1条西8丁目 丸二羽柴ビル
011-281-1355



02

生ビール&お通し山盛り&あら汁(飲み放題)

720円

知る人ぞ知る「お通し盛り放題300円(お代わり無し♪)」にテンションUP!! てんこ盛りのお通しと、たっぷり注いだあら汁は晩酌のお供に十分♪生ビール付飲み放題(1H 880円/要1品オーダー)を付けても、2,000円でお釣りがききちゃう、呑兵衛にとってはありがたいお店です。

お刺身居酒屋 瑠玖&魚平

中央区南2条西6丁目 (狸小路6丁目)
011-261-5188



南1条西7丁目の「癒し床屋金太郎」。印象的な店名から、男性が経営しているとばかり思っていたが、出迎えてくれたのは若くチャームिंगな女性。

「ん…？フリーズ状態のところ、オーナーの築瀬佳子です」とにこやかにあいさつしてくれた。

迷走して遠回りして、たどり着いた理容の世界。

築瀬さんは札幌市内で理容室を営む両親のもとに生まれた。幼いころはバーマのロッドに使うペーパーを洗って広げたり、タオル類を洗濯したり、遊び感覚で両親を手伝っていたと振り返る。

「だけど、高学年にもなるとさすがにイヤになってきて(笑)。だから、両親とは別の道を歩もうと考えるようになりました」

とはいえ、将来の夢は迷走状態。食べることが好きだからと栄養学に心惹かれる一方で、ものづくりへの興味から建築学にも食指が伸びた。加えて、高校卒業後



お店の名前や雰囲気を変えない理由。

転職は突然訪れた。8年後に経ったころ、マスターが「半年後に引退する」と宣言したのだ。理容人生50年の節目の幕引きというが、まさに寝耳に水。当時の同僚は別の理容室に移ることを決めたため、経営を引き継ぐにも人手が足りない。

「実家で働くことも思いましたが、父は生涯現役派なので楽しみを奪ってしまうことになりそうですし、フリーランスとして働くのも不安…少々悩みましたが、とにかく引き継ぐのはムリだと思って、閉店を知らせるハガキを顧客の皆さんに送りました」

ところが、常連さんがやって来ては口々につぶやいた。「あなたが引き継げばいいのに」「金太



ご年配の方を配慮してシャンプーは座ったままで。



取材時点でのスタッフは築瀬さんも含めて4名。全道理容競技大会で優勝したメンバーも。

に二浪してしまい、ついに両親から「もう理容師を目指しなさい」と告げられたと苦笑する。

「それで専門学校で理容科にイヤヤ進みました(笑)。でも入学式では先生が開口一番「入学した以上は一生懸命やりなさい」と。まるで心を見透かされたようで、その言葉が胸に突き刺さりました」

築瀬さんは気持ちを切り替え、腹を決めた。授業だけでなく朝にはバーマのロッドを巻く自主練を積み、放課後には同級生と国家試験の為のカットのトレーニング。貪欲に学ぶうちに、あつという間に卒業を迎えた。

「バーマやアイロンの技術が高く、現代的なりラクゼーションメニューも取り入れている理容室

郎がなくなったらどこに行けばいいんだ」。極めつけはご年配の男性が「もし結婚して子どもが生まれても、仕事中は僕がその子の面倒を見てあげるから心配せずにやりなさい」と傲を飛ばした。

「改めて常連さんに支えられているお店であり、マスターが築いた土台が強いことを思い知りました。ありがたいことです」

マスターの引退まで残り2カ月。築瀬さんは専門学校時代の同級生をどうにか口説き落とし、母校からは卒業生を紹介してもらった。人材の確保と同時に資金の借入れにもメドがつき、わずかな期間でお店を受け継ぐ準備を整えたのだ。

「最初はもちろん不安で一杯。古くからの常連さんは来てくれるだろうが、新人スタッフをどう育てれば良いのか、悩みも課題も山積み状態。けれど、マスターが口を酸っぱく教えてくれた『お客様には手から気持ちいが伝わる。丁寧な仕事をしなさい』という心がけだけは貰おうと決めてました」

築瀬さんはお客様が求めるリラックスを提供するために、言葉に耳を傾けては気持ちのモヤモヤを取り除き、疲れている人には眠りやすい雰囲気をつくった。ただ髪を切るだけではない時間を丁寧に丁寧に生み出すことで、ある人は眉間のシワが消え、またある人はサッパ



店内のポップは手づくり。目をひくキャッチフレーズを付けるのも先代の教えなのだとか。

りした表情を浮かべる。

近所の花屋さんやオフィスビルのビジネスマン、マチナカに住む姪に会うついでに必ず顔をりをオーダーするおばあちゃん。今も常連さんが多いのは、築瀬さんの真心にふれたいからなのだろう。最後に質問。経営を引き継ぐ時に店名を変えようと思わなかったの？

「働き始めて3年くらいこのころ、マスターが居酒屋さんでポツリとつぶやいたんです。もし自分が引退しても、お店の名前や雰囲気はそのまま残したいんだって。だから…この個性的な店名も、古びた理容椅子も、変えられっこないんです」

癒し床屋 金太郎

① 中央区南1条西7丁目11
② 011-271-3865
③ 9:00~19:00
④ 毎週月曜日・第2第3火曜日
※第2第3月曜火曜は連休

職人なんて呼ぶのはよしてよ。

ほうじ茶の香りを楽しんでほしくて、

毎日焙煎してるだけなんだから



ここは狸小路7丁目。大通中心

部のアーケード街に比べて人の行き来が少なく、古びた雰囲気も実に味わい深い。ほどなく芳しいお茶の香りが鼻腔をくすぐった。匂いに誘われるがまま、「幸乃園 安中茶舗」の引き戸を開ける。

何となく継いでも、
修業はしっかりと。

店内に入ると、お茶を煎る香りがいっそう強まる。奥のほうには遠目にも年代物と分かる焙煎機があり、もうもうと立ち上る白い煙に目を光らせる男性の姿が見えた。この人が「幸乃園 安中茶舗」の三代目にあたる安中道明さんだ。
「ちょっと寒いけど、ガマンしてくださいね。焙煎中はスゴい煙が出るから、冬でも戸や窓を開

けっ放しにしているんです」

真剣な表情から一転、笑顔は実に柔和。焙煎の合間で良ければと、お話を聞かせてくれた。

「ウチは昭和2年創業の日本茶専門店。僕も小さなころは焙煎が終わったお茶を運ぶとか簡単な作業は手伝ってたんだけど、お店を継ごうという特別な感情があったわけじゃないんです」

「ご自身の言葉通り、高校卒業後は東京の大学に進み、お茶とはあまり縁のない経済学を専攻。ところが、二代目の叔母さんがご主人を亡くしてしまったことから、人手不足のお店を手伝いに急遽リターンすることになったという。

「一時的かと思っていたんだけど、焙煎とか配達を手伝っているうちに何となく継ぐことになっちゃって(笑)」

冗談めかして笑うものの、24



ドラムを逆回転させて茶葉を取り出す安中さん。この焙煎機は二代目なのだそうです。



長年使い続けているはかり。手動だから「オマケ」もご愛嬌。

歳のころにはお茶の本場、静岡の問屋で修業。新茶の手摘みや刈り入れを手伝ったり、早朝の市場で目利きを教わったり、体にしみ込ませるように知識を深めた。お茶の種類や栽培方法、葉と茎のブレンドによる味の違いなどなど…何を尋ねても答えられるのは、この日々の賜物なのだ。「よくお茶屋さんを継ぐのに不安はなかったのかとか、静岡の修業は辛かったんじゃないとか聞かれるんだけど、僕はどんな環境でも大変だと思わない性格みたい。1週間もあれば慣れちゃうんですよ」

あっけらかんと語る安中さん。性格と言われればそれまでだが、目の前の壁を淡々と乗り越える頼もしさを感じる。

急須でほうじ茶を淹れる文化を。

お店の看板商品は、初代のころから脈々と受け継がれているほうじ茶。安中さんはいくつかの産地の葉や茎を独自にブレンドし、茶葉を丁寧に焙煎している。焙煎機のドラムからタイミングを見計らって茶葉を取り出し、フネと呼ばれる大きな器で手際良く熱を冷ます姿を見てみると、職人技ですね、と思わず口をついてしまった。

「いやいや、そんな大層なものじゃないですよ。日によって気温が違うから火入れの時間は微妙に変えているけれど、慣れたいなもの。焙煎機を回している時の煙の匂いや色に集中していれば、いつ取り出せば良いかわかってくるんですよ」

それが職人技では…という言葉がグッと飲み込む。ほうじ茶は手間がかかるわりに価格は庶民的。自前で加工せずに工場や問屋で大量生産するのが一



焙煎の煙ですっかり燻されたお品書き。

般的だが、安中さんは少しでも香りが良いものを届けたい一心で必要な分だけを毎日焙煎している。お金でも効率でもない。おいしいほうじ茶を飲んでほしいというビュアな気持ち自身が突き動かすのだ。

「同業者は随分と少なくなってきたけど、ウチは焙煎を頑なに続けただけで、今はほうじ茶もラテやスイーツに使われるようになって、注目度が高まっているじゃない？ ずっと食堂や和食店のサービスみたいな位置づけの飲み物だったのに、こんなに取り上げてもらえるのってうれしいよね」

この風も後押しとなり、最近はこの街の飲食店から安中さんにラブコールが届いている。コーヒーよりも油分が少ないからとステーキ店が食後の飲み物にほうじ茶を取り入れたり、和風カフェが新メニューの「ほうじ茶オレ」のアドバイスを求めに来たり。ニーズが高まっているという。

「お店の裏は小学校だから、子どもが焙煎の体験に来ることもあ



この焙煎したての茶葉の香りに誘われて、今日もお客様がやって来る。

るんです。袋に詰めて持って帰った子が、後日お母さんと一緒にお茶を買いに来てくれたり。急須のない家庭もあるんだろうけど、10人に1人くらいは手間だと思わずにほうじ茶を淹れる文化が根づいてほしいなあ」

安中さんはせっかくだからとほうじ茶を淹れてくれた。分量はカレースプーン2杯分にあたる10グラム、熱湯で香りを広げるのが最もおいしい飲み方だという。

湯のみ茶碗を口元に近づけるだけで香ばしさが広がる。ズズズ。ほうじ茶らしい風味をほのかな苦みと渋みが追いかけてくる。うまい。あつたかい。染みる。そういつて顔を上げると安中さんの飛び切りやさしい笑みが目に飛びこんできた。

幸乃園 安中茶舗

● 中央区南3条西7丁目(狸小路7丁目)
● 011-231-1921
● 9:30~19:00(日祝は13:00~18:30)
● 第3日曜日
● <http://www.kounoen.net/>

わがマチの風景

名曲喫茶ウインのはなし



狸小路7丁目。アーケードもそろそろ終わりにさしかかるという辺りに、界限でも一段とその「古き」に目を奪われるビルがある。年季の入ったコンクリートの壁に取り付けられているのは、すっかり色褪せてしまった緑とオレンジの軒先テント。「平和ビルヤード」と書いてある。そういえば右隣の「ウイン」と書かれた方のテントは、いつの頃からか、骨組みだけになっていった。1959年にオープンしたという「名曲喫茶ウイン」。「札幌にもクラシック文化を根付かせたい」「スターの横山信幸さんの情熱と、少しずつ買い集めてきたレコード、自作のスピーカーでオープンした店は、すぐに人々の心を掴み、上質なクラシックを求めて毎日200人以上の人が訪れたんだそう。

座面やら背もたれやら、あちこち擦り切れてすっかりオンボロになったソファがスピーカーの方を向いて並ぶ琥珀色の店内。その角にあるガラス張りのオーディオルームに目をやると、天井まで高く積み上げられたレコードに目を走らせるマスターの姿があった。小さく、丸くなった背中をシャンと伸ばし「次の曲を選ぶその姿は昔のまま。クラシックをこよなく愛し、敬い、志を持ってこの店を開いた24歳の青年は、82才になっていた。2017年師走。年の瀬に、多くのクラシックファンに惜しまれながら、長い歴史に幕を下ろした「名曲喫茶ウイン」。美しい音色は、ここを守り続けてきたマスターの想いと共に、多くの人々の心にこれからも響き続けるに違いない。



HOSOI TSURO SONOSAKI

#2

ビルと空と器と。

10Fまでしかないエレベータを降り、螺旋階段を上がっていくと、そこに小さな器屋さんが現れる。屋上バルコニーから柔らかな光が注ぐ店内では、店主のお気に入り達が輝いている。ここは、オフィス街のビルにある4坪程の店。隠れ家のような器屋さんは、週3日だけ、そっと訪れるヒトを待つ。



器と雑貨 asa

住 中央区大通西8丁目2 北大通ビル11F
T 011-206-6975
営 11:00~17:00(木金土曜日のみ営業)
※展示期間中は変動あり

道内外から集めた食器は「普段使いが出来て日々の暮らしがちょっぴり楽しくなるようなもの」ばかり。ふらりとこのぞくと素敵な出逢いがあるかも。

HOSOI TSURO SONOSAKI

#1

お花のおにいさんの海老反り。

シェルターとは「避難場所」のこと。この凍てつく寒さから「避難」した先には、幻想的な世界が広がっていた。オレンジの灯りにぼんやりと浮かぶ天井一面のドライフラワー。その数は約5,000本を超える。思わずスマホを向けてしまう。そう、お店のお兄さんもこんな感じに・・・なる。



SHELTER CAFE

住 中央区大通西6丁目6-9
T 011-213-0505
営 12:00~20:00
定 火曜日

写真はガンガン撮ってください!との張り紙が嬉しい「インスタ映え」スポット。自家製ワッフルやジェラートを楽しめるほか花雑貨を使ったDIY講座(予約制)は大人気。

細い通路のその先へ

通路の先にはなにがある?

のぞいてみませんか。ご一緒に……。

小さな立ち飲み屋 Odeco

住 中央区南3条西7丁目4-1 KAKUIMAGINATION1F
 〒 080-9405-0307
 営 15:00~23:00
 休 火曜日

まるで「通路」の様な店は、
 猫の額ほどの広さである事から「Odeco」。
 メタリックゴールドに塗られてしまった給湯器にもご注目。

HOSOI TSURO SONOSAKI

#4

何人でもウェルカムよ。

札幌軟石の壁とお見合い状態となる細いカウンター。まるで通路のようなこの店は、壁を向いて4人、店主の方を向いてタテに並んでも5人で超満員御礼。なんだかニヤっとしてしまう。「狭いね〜」「でももっと詰めればまだ大丈夫!」なんて、お客同士協力しながら呑むお酒は、なかなかおいしいのだ。

「その先」には素敵なヒトがいました。

HOSOI TSURO SONOSAKI

#3

シカ シカ シカ… ヒグマ シロクマ、そして私。

まっすぐに壁を見つめるシカのトンネルをくぐり抜けると待ち受けるのは、巨大なシロクマとヒグマ。大自然の中をさまようような臨場感の中で、お気に入りのアイテムを見つけ出すワクワク感が楽しい。奥の方で何か揺れ動いている!と一瞬ドキリとしたら、この方だった。

South2 West8 (サウス2ウェスト8)

住 中央区南2条西8丁目2-1
 〒 011-280-7577
 営 11:00~20:00
 休 無休

札幌発。本格アウトドアから日常のファッションとして楽しめる、ちょっぴり遊び心のある商品が多数。シカをモチーフにしたキュートなアイテムは全国にファンを持つ。



種類によっては、3〜4日かかるものも!



チョコレートは1℃の温度変化で全然違うんです。12〜13年作り続けていても完璧な仕上がりのというのは中々難しいそう。



今は靴修理中心。機械を使わない作業はここが定位置。作業しやすいように随所に工夫が。

靴底を縫う製法の「出し縫い」「中縫い」の両方できる職人は道内では沙弥さんだけ。

奥様手作りの汚れ防止の「脱カバー」

3台同時に重く光景は圧巻!!



手前がマッケイ式(中縫い用)、奥2台がグッドイヤー式(出し縫い用)

しゃみ靴店

中央区南3条西7丁目7-4

TEL: 011-241-0031

ショーケースに並ぶチョコレートの数々はまるで宝石の様。この美しいチョコレートを作り出すのは「ショコラティエール」の高橋さん。「固める」「溶かす」を繰り返すその工程は、温度や湿度がわずかに違っただけでも艶や食感、質感が違ってくるというというほどデリケート。専門的な知識と熟練の技術、そして経験に培われた「感覚」と「勘」が必要とされる仕事です。

パティスリーショコラトリリーベルテ

中央区北1条西8丁目2-7ホサカビル1F

TEL: 011-211-1432



年季の入った曇りガラスの引き戸。立て付けの悪そうな木枠の窓。油にまみれた古い機械。昭和の匂いがプンプンのお店に入ると、優しい笑顔の2代目沙弥(しゃみ)さんが迎えてくれます。お店には、年季の入った縫製機械が3台。先代のアイディアで、3人同時に作業出来るようにと、1つのモーターの動力でつながっているのだそう。最近ではもう部品がなくて、自分で修理しているのだとか。築80年の建物をリフォームしましたが、お店の中は昔のまま。周りは新しくなるけれど、いつまでも変わらぬ景色の職場です。

曾祖父の時代から4代、60年以上も続く老舗自転車店。この道35年になるという店主高橋さんの作業場にはたくさんの工具や、先代達の遺していった「発明品」がずらり! テーブルの足に六角レンチを取り付けたもの、スツールに板付きキャスターを付けた椅子など、どれも効率よく作業ができるようにとの先代の知恵。限界では困った時の「駆け込み寺」のような心強い存在です。

ダイヤモンド商会

中央区大通西8丁目

TEL: 011-231-3533



至る所にオリジナルの道具があったこと。パンク修理の時に必要な水。踏んでも中の水が溢れないようにプラスチックの網が中に入ってる。

スナックの椅子にキャスターをつけたものを愛用。

左: カートリッジバッグ、右: フィッシングバッグ、落ち着くラインになるまで20年位かかったとか

ここだけ外国を思わせる4軒続きの長屋のひとつ。中では、店主の目下さんが鞆を制作中。地道な作業が続きます。時代に左右されないデザインは、長く使ってもらいたいという想いから。昔は鞆作りを学ぶ場も資料もなくて、国内海外の書籍の目録をかたっぱしから取り寄せたり、古本屋をまわったり、古い鞆を解体してみたりと、苦労しながら鞆作りの技術を身につけて行ったんですって。

くさかカバン店

中央区南3条西8丁目7-3

TEL: 011-210-7388

分業ではなく、一つの鞆をそれぞれが仕上げていくスタイル。「革の魅力にはまって、35年。」毎回新しい発見があり、もっとこうしたいという気持ちもあるそう。

限界
てしごと
巡り

この限界で活躍する、色々な職人さんを訪ねました

クラシカルでモダンで、
ノスタルジックだけど、イマドキ。
ちょっぴり「マチはずれ」なこの界隈、
知っていそうで知らなかった
魅力があちこちに隠れていて、
なんだかクセになりそうです。
歩らいぶで紹介したのは、ほんの一部。
オモチャ箱みたいでワクワクする
このマチをあなたも歩いてみない？

株式会社北海道アルバイト情報社
歩らいぶ編集チーム



QUOカードプレゼント!

マチ歩きBOOK 歩らいぶ 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5名様にクオカード(1,000円分)をプレゼントします。

期 間 3月1日～4月15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。
応 募 QRコード又は「歩らいぶ」ホームページよりご応募下さい。



こちらより
アクセス&ご応募下さい

歩らいぶ

検索

URL <https://www.haj.co.jp/holive/>



7CHOME 01

suEzou JAPAN

千葉 栄佑

クリッとした人懐っこい
目が印象的なアツい男
「男のイタリアン
suEzou」の厨房で今
日も腕をふるう。



7CHOME 02

コピティアム

中川 正敏

界隈の人から「まるちゃん」の愛称で呼ばれている。中川だけど「まるちゃん」。その理由は本人に聞いてみよう。



7CHOME 03

カラハナ

佐々木 大輔

ルパン三世の相棒「次元大介」を彷彿とさせる風貌。夜が更けると、この店に界隈の店主が集う。

この、おんぼろな
アーケードの下で。
まるで東南アジアの様な、
オレンジの雑多な空気が好きで、
何かに吸い寄せられるように
この界隈に通っていたあの頃。
いつしか大好きなこのマチで
念願の店を持つようになった。
なんびとも拒まぬ、
このマチの大きな器の中で、
諸先輩に助けられ、
バカ話で笑える仲間もできた。
仕事終わりの一杯を目当てに
界隈の仲間が集う、
数軒隣の深夜のバー。
たわいない話が、
一日の疲れを癒してくれる。
このオンボロなアーケードの下で、
今日も商売をさせて貰っている。



歩らいぶが出逢った、
ワンダフルな仲間達