



発行日/2018年6月15日
編集発行/HAJ 株式会社アルバイト情報社

TAKE
FREE

vol.9



マチ歩きBOOK

ほ 歩らいぶ

函館本町 & 五稜郭公園 エリア

とことこ、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。

本町あたりで電車を降りて、北へ東へ歩いてみましょ。

素敵な出逢いがきっと待ってるよ。



シゴトガイド HAJ

「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、
函館シゴトガイドが企画・制作するフリーマガジンです。

●発行日 2018年6月15日 ●編集発行 HAJ 株式会社アルバイト情報社
札幌市中央区南1条西6丁目20-1 TEL 011-223-1353

お任せください！バイト探しもスタッフ探しも函館シゴトガイド



こんにちは。函館シゴトガイドです。
私達がこのマチに来て16年が経ちました。

五稜郭タワーを見上げながら、
毎日通るこの道や、
路面電車が行き交ういつもの景色。

見慣れたマチを、少しゆっくり歩いてみると、
知っているつもりだったこのマチは、
まだまだ知らない事がいっぱいいて、
たくさん魅力に溢れていました。

真夜中の繁華街、
ツルツルの道路で皆が転ばぬようにと、
一生懸命氷を割る女将さん。
取材を開始したのはまだ寒い3月の頃でした。

このマチの為に、と再起し、
奮闘するお風呂屋のご夫婦。
「お疲れさん」ボンと手渡された
フルーツ牛乳の甘くて美味しかったこと。

「今日はありがとうね。」
私達の姿が見えなくなるまで、
頭を下げ続けていたラーメン店の
ご主人は御年70才。

珈琲の奥深さと面白さを教えてくれた
珈琲店は、次から次へと訪れる
お客の好みをほとんど覚えていました。

慌ただしい日々の中で
何気なく通り過ぎていたこのマチを
たまにはちよびり寄り道しながら
歩いてみませんか。

きっとあなたもすぐに気がつくはずです。
たくさんさんの優しさが溢れるマチで、
暮らしてたつてことに。

歩らいぶ
函館本町&五稜郭公園エリア

CONTENTS

- 04 とことこマップ (本町から五稜郭へトコトコ)
- 06 とことこマップ (本町から柏木町へトコトコ)
- 08 ぶらり寄りみちHoncho×Goryoukaku
- 10 本町×五稜郭 仕事人スケッチ
- 12 本町マチの灯り
- 14 わがマチの風景「馬車鉄道と馬糞風のはなし」
- 15 歩らいぶの箸やすめ
- 16 函館の文化が生まれる場所
- 18 歩らいぶが出逢ったワンダフルな仲間たち



黄色の暖簾に大きな「田」の文字が
ひときわ目を引く。大将がすくなく、
奥さんが店を縫いで、もう7年。
「赤膚」を使った赤いシャリで
今も握っています。

この暖簾は
奥さんの手作り

ここで、お出合、たまけんちゃんに
色々情報を頂きました！

一度に仕込む餃子はなんと1,000個！！
それをご夫婦で2〜3時間で作るんだとか。
にんにくを使わない一口餃子では
旨みたっぷり。いくらでも食べちゃう〜

焼き鳥
みなとや
焼き方が丁度で
美味しいのに
リーズナブルで驚き！

22年ずつ夫婦でやっている。
看板メニューの「きまぐれオムライス」は
シーフードキャップライスの上に粗挽き
ソーセージが丸々1本！オムレツのふわとろ部分が
外側に出てるのは当時珍しかったそう。
ご主人のお父さんが「本業を営んで
いた事から「植木」という
店名にしたんだって。

伝説のバス料理をベースに函館の食材を
ふんだんに使ったお料理が味わえます。
手作りの生ハムは絶品！！

05

お酒がどんどん進む美味しい料理と蕎麦の店。
毎日手打ちする蕎麦は、お酒のシメにつると食べられるようにと、
細麺にしているのがご主人のごこだわり。
香りが暖かいくい音感もそのそば粉を使用しているそう。

蕎麦前
やまな
夜12時近くまでやっている
ケーキ屋さん。
先に食べたいかな時
手ぶらで帰れないアナタも。

いかにうさぎ
函館人も納得の老舗！

源豊洋行
餃子専門店
ひっそりと営業する
小さな焼き菓子の店。

Food & Bar AMBITION
14時OPENで昼のみがでるお店。
カウンター奥にディスプレイされて
いるお酒の雰囲気もたまらない！！

落ち着いた雰囲気な古民家カフェ。
巨大パフェが数種類あり、一番大きいのはほぼバケツ！！サイズ(要予約)。
ご自分「フードファイターレベルの大食い」と称する、美しい店主さん
「2人用のパフェなら7分、4人用のパフェもーんていけます」との事。
若者の皆さん、若者の見出しにレッツトライ！

レストラン・バスク
ホーリーズバー
カフェ・アール・フレンチ

ココは
おじいちゃんの家〜

自家焙煎珈琲も飲める 蕎麦屋さん。
イチオシは、生玉を天麩羅にした
「ミニ玉揚げ丼セット」

とん兵衛
一緒に働いている
おじいちゃんか
蕎麦屋の餃子が美味しい！

蕎麦店
魚楽亭
シネマアイリス
マンションの下に
小さな映画館。

豆は命！
豆は命！
豆は命！

3種の海鮮がたっぷり入った
「三種丼と焼き魚定食」は、
香の物、小鉢、お味噌汁がついて1600円。
焼き魚は、ふくら、海鮮丼のネタに
印象が、うすうすあり、美味しい。

おいしい
おじいちゃん

ガ。昭和で埋め尽くされた
おもちゃ箱のような店内が面白い！
壁一面に貼ってある有名ポスターを
よくみると、殆どが店主の顔。笑。

エムズ
スタイル
ルートイン・居酒屋がたろ
グランティア
お肉を注文したお客のみが
注文できる裏メニュー
「和牛のしを使ったカレー」は
すごく美味しいらしい...

海鮮居酒屋
HAKOYA
焼ききたてのクロワッサンが人気。
山川牧場のシェイクも飲める！

フード&ドリンク107 P15
色とりどりのジュースが沢山。
宝石箱みたいでワクワク！

野田賢ポート店
シャッターに大きな羽の
イラストが描かれており
記念写真を撮るカップル多し！

炭焼きイタリアン Orso
真赤な店内が印象的。
とっても小さなお店です。
2階席は最大8名、
カウンター席の1階は4人座れば満席！
炭焼き、スモーク料理、どれもこれも
美味しくて、しかも良心的なお値段。
通いになります...

06

大沼にあった「知る人ぞ知る」名店が
こちらにお引越しい様々仕事を経験
してきたご主人、大沼「じゃんさい」の味に
出会い、運命を感じて蕎麦の道へ。
慣れるまでの大変な道のり。
細麺とひとまめがからみ合う。

パティスリー・ショコラティエ
蕎麦と甘味
ショウワットカカオ
素材にこだわった本格ショコラティエ。
ケーキ等もあります！

素敵なアジア雑貨と
「ポケットピザ」が一緒に。
注文毎に作ってくれるので
いつも出来立てが食べられます。

輸入インテリアショップ MOJAN
& ポケットピザ P15

一部を除き基本は卵・バター・乳製品不使用なのに
それを感じさせない美味しさ。研究熱心なパン屋さん。

保護猫カフェ
WHISKER
営業は土日のみ。
保護された猫と触れあひとき。
カフェとしても利用できます。

ちいさな
しあわせパン
夏井珈琲
ブリュレ
とっても素敵な
洋風シロな建物。
自家焙煎珈琲の草分け的存在のお店。
丁寧に作られた洋食メニューも美味。

近隣の高齢者の為
週2回ほど送迎も行なっています。
地域に根付いたお風呂屋さん

とことこマップ
本町から五稜郭公園へとことこ
イラストににこにこ

函館市中央図書館
グルメ回転寿司
函館の美味しい函館太郎
回転寿司と言ったらここです！

うなぎ処
高はし
歴史ある秘伝のタレで
食べる国産のうなぎ。
ちょっとした贅沢で幸せ

5月には桜、6月にはばうが
満開になるテラス。
なんと贅沢なロケーション！
ホタテがごろりと入った
パンチューが美味！

編集長が
「おじいちゃんに会い」と
ニヤッとしたパンチューの見た目

ななみち食堂
オムライスが
ど〜んと
1.5人前！
おじいちゃんに
おじいちゃんに

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

箱館奉行所
北海道初の珈琲を
淹れたと言われている、
当時の淹れ方で飲める
僅し秋頃にあります。

とくとくマップ

本町から柏木町までトコトコ

イラスト: かしわばゆうじ

水島生花店

昭和2年創業の老舗花屋さん。
店長・事務・営業部長の
3匹の団長がお待たしです!!

TAILORED COFFEE

高品質な豆のみを販売するスペシャル
コーヒー専門店。シエスタ画館・地下1F
シエスタキッチンでは、飲食が楽しめるよ!

渡辺精肉店

高崎のお父さんが
バリバリしてる。
昔ながらのお肉屋さん。
いつまでも元気な頑張りで、欲しいな!

スィーツパティ

創業大正12年。90年以上もの
歴史があるお菓子屋さん。
店主オスメメニューは、スーパーカレー。

スィーツパティ

創業大正12年。90年以上もの
歴史があるお菓子屋さん。
店主オスメメニューは、スーパーカレー。

おでん富茂堂

おでんと言えばここ富茂堂さん。
50年続きたしの秋田産の出汁が
染み込んで甘い。アボカド
トマトなどの変わり種も
うれしいね。

表びんごや

店から飲める海鮮居酒屋。
画館名物の「海苔」を
始めとした刺身・焼物の
料理を堪能できる。
最も入手困難な日本酒とも
言われる「新地」をはじめ、
日本酒を堪能!

立ち寄り

話し話あれ

コーヒーショップトレール

元気バツナなマスターは、
なんと82歳!!
レストランで出ているような、
パティシエが有名。
上質な室内空間でフランク映画の
主人公気分を
味わえちゃうかも!

洋食デリバレル

ホテルネット画館で料理長を
勤めていたシェフが、2013年から
始めたアットホームな洋食デリバリー店。
事前に申し込むと、パーティー料理も
対応してくれるよ!!

シエスタキッチン 西配置図 (シエスタハコデB1)

お肉のつま
TRWAK
ガバオ飯
Espresso
メロメロ
中々ベテラン
超新星
まるかつ
水産
キング
ベア
デザート
コーヒー

餅の北屋 (本店)

ホテル
マリエで
通称五稜餅
支店
ホテル
法善寺
画館

スターキッズハンバーガー

「画館・海鮮」の
イメージが
「お肉をい」と、
思わすくれるのかコ!
肉の旨みを感じる荒焼
ハンバーグは、鉄板の上で
熟した肉汁を
煮しにがれ!!

赤い風車

地元民から長く愛され続けている
洋食屋さん。朝6時まで
営業しているの、
おにぎり食べたり、
デザートも
多いとか。

かね万

大正13年創業の老舗の
八百屋さん。地産地消に
こだわっている。
青果はどれも
新鮮な味!!

旬味庵六

とてモリスナブに本格和食が
食べられる居酒屋さん。
創業以来不動の人気を誇る
100名、正・最盛の季節には
必見! 旨いものも、たくさん!

藤本時計店

創業70周年を迎える
時計屋さん。
古いアポロリなど、
自分好みのデザインに
リフォームもしてくれるぞ。

Usa Lily

社長さんが年4回はアメリカを
回って買ってくるお菓子のお店。
1回に100の品以上を仕入れるもつ。
アメリカ好きの男性だけでなく、
女性のお客さんにも人気のお店。

絵画堂

専門的な知識を持ってお客様へのアドバイスが
出来る店主さん。画材はすべては貴重!!
気さくな店主さんが色々教えてくれる。
初めて絵を描く方にも、
運んで欲しい。

かね万

大正13年創業の老舗の
八百屋さん。地産地消に
こだわっている。
青果はどれも
新鮮な味!!

喫茶キャンパス

ご主人が定年退職してから、
ご夫婦で始めた喫茶店。
人気No.1の豆乳パン
グラタンは、シーフードと
シチューがたっぷり入って、
濃厚な味わい。ボリューム
たっぷり!!

レストラン 眞輪

閑静な住宅地に
ある今年で40年を迎える
隠れ家的カジュアル
フレンチのお店。自慢の
厚切りでやわらかい
ローストビーフは絶品。
ご主人と幸さんの背中を
見て、息子主理人が
その味を愛用している。

SOUND PAPA

楽器の他に貸しスタジオに
PAもござる地元で愛されてきた
楽器店。GLAYやユメタマの
楽器が揃っているお店。
人気店なので予約して行くといいよ!!

レストラン 'Ka' hay

中道から細いエントランスを通くと
レストラン。湯の川の源泉、
店名の由来がわかるお店。
人気店なので予約して行くといいよ!!

grow & GROW AVANTI

growは人気ブランドインポート物を揃えた
主に若い世代に。GROW AVANTIは、
ミッド世代を対象に、ゆるいアコース、
音響からお出かけるまで、
アコースティック。

紅谷製菓

画館山を越えたその名を
「紅谷山」は、市民に永く
親しまれてきた和菓子・洋菓子で
くまの洋菓子店。カステラが
しっとりとして美味しい!!

米の名文井

「いろいろなお米を食べて欲しい」と
全国から厳選された20種類
以上のお米が並ぶ老舗。
鮮度こだわりの精米するのは
注文を受けてから。
「お米マイスター」の資格を持つ
代目のご主人と相談しながら
好みのお米を
選んでみて!

雑貨屋 (ランタール)

お米・調味料
に、お肉・お魚・お野菜
etc... 店主がこだわりの
採れたての新鮮な野菜は
もちろん!!



Quatreは
フランス語で
4の意味



立ち呑み 誘い誘われ

ある日突然、従業員からお店のオーナーに!?

従業員として2年ほど働いたある日、当時のオーナーから突然「このお店を経営してみないか?」と言われ、あまり悩む間もなく店主になっちゃったと笑うママ。この人ならきっと大丈夫だろうと誰もが思ってしまうほど、人生経験豊富なママの対応はとても心地向く、初めての若い女性客も安心して愉しめます。立ち呑みなのに座れる、最初に目の前のカゴに自分が入れたお金から注文の度に引かれる、充実の日本酒は約80種、つまみは缶詰や柿の種、忙しい時はお客様がスタッフになど、楽しみポイントがいっぱい。



SHOP
05



Quatre(キャトル)

とっても心地良いアクセサリショップ

自分のために作り始めたアクセサリが、イベントなどで評判になり遂には自分のお店まで開いてしまったのだとか。さぞかしアクセサリが大好きなのかと思ったら、自分に合う仕事他になかなか見つからず、この仕事が見つけれられて良かったと笑う小柳さん。自分にとっても使い易い価格で1,000~2,000円台のものが多く、天然石や定番のデザインから大きめの色ビーズが特長の1点ものまでが所狭しと並んでいます。普段は黙々と作り続けていることが多いので、気軽に話しかけてくださいとのこと。

- ⑤ 函館市松陵町2-22
- ① 0138-76-4251
- ⑧ 11:00~19:00
- ⑥ 月曜日・火曜日



- ⑤ 函館市本町32-6
- ① 0138-56-1777
- ⑧ 18:00~24:00 (LO 23:30)
- ⑥ 日曜日、月曜不定休



SHOP
04



そばと酒 柏木町三貞

酒好きも家族連れも若い女性も、それぞれの立場で楽しめるお店

こちら昨年10月に火事から見事に復活を遂げたお店。休業期間中にお店の味を見つめ直そうと真剣に向き合ったダシは「そばやのだしだっさ」という商品にまであり、パッケージデザインは奥さんの有紀さんが担当。ダシも食材も地元素材にこだわりの、できるだけ生産者から直接仕入れるようにしているそう。料理長の幸久さんが「そば粉を幅広く楽しんで欲しい」と開発したそば粉のパンやデザートも好評です。さらにトイレのオムツ換え台やお子様セットが350円と安価だったり、子どもを持つ二人ならではの気遣いが嬉しい。



- ⑤ 函館市柏木町7-32
- ① 0138-52-1055
- ⑧ 11:00~15:00 17:00~22:00
- 日祝は21時迄通し営業 ※LO30分前
- ⑥ 火曜日



SHOP
03

田家の湯

お風呂が大好きな夫婦が考えた銭湯がこちら。

2007年の火事の後、近隣住民の強い要望で2015年に再開した田家の湯。定休日には他の銭湯に入り研究をしていたという木村さんご夫婦が新築したお風呂は、そこかしこに風呂好きならではのアイデアが散りばめられています。わざと段差をつくり5種類の入り方ができるようにした浴槽や上がり湯の足専用の蛇口、懐かしのフルーツ牛乳や新旧織り交ぜた内観も、誰もがグッと引き込まれます。「うちだけじゃなく他の銭湯にも行って欲しいんだよね」と笑うとこどもも風呂好きな木村さんに会ってみたい。



おもむき、おいしい。



茶房ほほえみ

住宅街を彷徨って、
やっとたどり着いたカフェ

立派な住宅が建ち並ぶ風景に溶け込むようにひっそりと営業する和カフェがあります。そと扉を開けると、上品そうな奥様が出迎えてくれました。広々としたリビングには、重厚感のあるテーブル、その奥には和室もあって何とも落ち着きます。看板メニューの「おもむきセット(1,200円)」はおむすび2つ、味噌汁、季節によって煮物や素麺、おでんなどがたっぷり入った小井、それに珈琲又は紅茶付。優しい味とボリュームに大満足です! 旅好きな店主さんとの会話は是非楽しんで。

- ⑤ 函館市本通1丁目28-30
- ① 0138-32-7077
- ⑧ 11:00~17:00
- ⑥ 木曜日・日曜日

SHOP
02



- ⑤ 函館市田家町5-11
- ① 0138-42-1126
- ⑧ 14:00~23:00
- ⑥ 水曜日



ぶらり寄りみち

Honcho × Goryoukaku

SHOP
01

ボン・デ・アスウカウ

異彩を放つ、緑の看板のアノ店。

オリジナルのタレに漬けたお肉を炭火でじっくりと焼いて提供してくれるのがこちらのお店。店主 本手 和美さんは、25才の時にブラジル人より、本場「ブラジル料理」の手ほどきを受け、以来函館でこの道一筋44年。料理の命である「タレ」は、試行錯誤を繰り返しながら日本人に合うように改良し、肉によって塗り方も変えているのだとか。何ともまろやかなタレの染みた、ジューシーなお肉にウっとり。44年の歴史と技が詰まったこの絶品のお肉、食べたらわかります。通り過ぎていたアナタ、是非一度食べてみて!!



- ⑤ 函館市五稜郭町30-3
- ① 0138-56-4936
- ⑧ 17:00~24:00
- ⑥ なし

ちいさなしあわせパン☆

函館市五稜郭町18-7 TEL:080-4047-1807
11:30~売り切れ次第閉店/日・月曜休

パンが好きで好きで仕方がないといった雰田気の店主 澤田さん。素材や作り方を常に探求している事が伝わってきます。何とも雑…失礼、味のありすぎる手書きポップもご注目！パンへの想い、素材の生産者さんへの想いがいっぱい詰まっています。

年季が入った餅つき機。
餅つき作業はすべて長男に
託されています！

まさに団子三兄弟!!

餅をつくのと小分けするのは長男の役目。
次男&三男はあんこを包む役目

次男
正行さん

三男
敏明さん

寒黙で喋らない
あうんの呼吸で
黙々とこなす

長男
文彦さん

餅の北屋

函館市本町25-12 北屋ビル1F TEL:0138-52-2212
8:30~19:00/日曜休

電車通りに面した創業60年以上の老舗。
お餅や串団子、いなり寿司などが並ぶ、歩道側に向けた不思議な
ショウウィンドウ。中からお値段が見えづらいのはご愛敬。
外から眺めて、心惹かれたお客さんが今日もお店にやってきます。

乳製品が入っていないのに
時間がたってしっとり、
美味しさが続く。



郵便物で
封筒とか厚めの紙の時は
とっておいてるんですって。
パンにはこだわるけど
POPの紙にはこだわらない…笑

中央病院近くの素敵なお店。
扉を開けると上品な店主と焼き菓子の良い香りが
迎えてくれます。ひとつひとつに手間と時間と
愛情を惜まず作り上げている焼き菓子ばかり。
一口食べるときっと違いがわかりますよ。

焼き菓子の店morico

函館市本町35-9 TEL:0138-83-5730
11:30~17:00/日・月・火曜休



お菓子作りのきっかけは
お母さんが作ってくれたフルーツケーキ。
母の味を探して何度も試行錯誤を重ねたそう。
「結局、母の味にはならなかったけど、今の味は
私の中でとてもいいバランスなんです」

POPが
商品に対する
熱い想いが
溢れている!



あ、そうびすよ~
パッケージ
変わっこんびす。

なあ、これ
前買った
ドレッシングと
同じもん?

常連さんが
ひっそりなしに
やってくる

「クロタン」は低温でじっくり
2時間以上かけて焼き上げる。
サクサク、しゅわっと口の中で
ほどけていきます。



本町×五稜郭 仕事人スケッチ



時間がたってもサクッとしているタルト。
生地をじっくり焼いてから中身をいれて
更にしっかり焼いているからなんだそう。

八百屋 すず辰

函館市本通1丁目24-3 TEL:0138-76-9865
11:30~17:00(土曜日は12:30~)/日・祝日休

子育てと八百屋を両立する兼業主夫店主、
辰徳さん。青果業界で長年培ってきた
目利き力と人脈で、全国から魅力的な野菜を
取り寄せています。「また買いたい」と思っ
てもらえるよう、高からず 安からずの
価格帯の商品を充実させています。

すず辰さんは、
とにかく
語る!語る!!



真夜中のパン屋

真夜中の店内に明かりが灯る。
深夜1時。オープンに火を入れ、
仕込みにとりかかる。

「パンは生きもの」

気温によって、湿度によって、
毎日仕上がりは違ってくる、
長年培った経験がモノを言う。

27才でこの店を持った。

以来、40年以上、

パンづくりに費やしてきた。

一日の営業を終えると、

自宅に戻りすぐに布団に入る。

目を覚ますと、また真夜中の店に
向かう。そんなサイクルがすっかり
体に染み付いている。

「不思議と、苦にならないんだよ。
好きだからかな。飽きないんだ。」

仕込み作業も中盤にさしかかる頃、
夜明け前の店に常連客がやってきた。
割引になった昨日のパンがお目当てだ。
少しの間作業を中断してレジをうつ。

「こんな時間だから、助かるよって
喜んでくれるからさ」

そしてまた、作業にもどる。

もくもくと、生地に向かう。

夜明け前。

焼きたてのパンの良い匂いが
漂いはじめた店内に、

オープンの音だけが静かに響く。

本町の灯り

ばんせぼー

フランス語かと思わせる店名、実はお話の主人
公である店主 小林清治さんの幼い頃の愛称
「せい坊」が、店名「せぼー」の由来だそう。

㊤ 函館市本町31-6 ㊦ 8:00～17:00
㊧ 0138-51-7077 ㊨ 日曜日

夜更けのティールーム

コツコツ：細い階段を上がる音。

今夜最後のお客がそっと扉を開く。

さっきまでの楽しいひとときの

余韻を静めるかのように、

席に座ると「ほーっ」と息をつく。

夜更けのティールーム。

熱い紅茶をゆっくりと飲んで、

今日一日の疲れをリセットする、

そんなお客がやってくる時間。

本町の繁華街、古い木造の2階。

「貸店舗」無造作に貼られた紙の

愛想のない手書き文字に目を留める

者もなく、長いこと空きっぱなしだった

というこの場所。

経年劣化で激しく波うつ壁の前に

迷いはなかった、と言ったら嘘になる。

「それでもここで始めようと思った」

早いもので、それからもう二十年。

つかの間、椅子に腰かけ

読みかけの本に目を落とす。

「お客の視界に入らないように」

厨房内にすっぽり隠れてしまうほど

低い椅子は、マスターの密かな気遣い。

クツクツ：フツフツ：コツコツ・・・

銅製のケトルから聞こえる湯の音が、
茶葉の魅力を引き出すのに最適な

「瞬間」を知らせてくれる。

夜更けのティールーム。

ポットに注がれる湯の音が、

静かな店に温かく響く。

紅茶専門店ルフナ

スッとした立ち姿が素敵なマスター 岡元健さん。800
時間を超える「紅茶修行」を行った後同店をオープン。

㊤ 函館市本町4-20 2F ㊦ 11:00～23:00(L022:00)
㊧ 0138-55-0443 日・祝は～20:00(L019:00)
㊨ 火曜日

Hashigisane

3

ポケットピザ
(小いけのカレー)
420円(税込)

名店「小いけ」のカレーがポケットピザで登場!注文を受けてから
その場で具材を詰めて揚げしてくれるポケットピザはふっくら膨ら
んで熱々。小池のカレーはチーズと合わせて揚げているので、まるや
かテイスト。外側サクッ、噛むとモチリ塩気のあるピザ生地は、
カレーとの相性抜群です!

モジャン雑貨&ポケットピザ 函館本店

㊤ 函館市五稜郭町3-16
㊦ 0138-52-2504

Hashigisane

4



アイスクリームバナナ
チョコレートワッフル
810円(税込)

紅茶専門店ルフナ

㊤ 函館市本町4-20 2F
㊦ 0138-55-0443

目立たぬ佇まいながら創業20年。紅茶の専門店ですがオー
ダーを受けてから焼き上げるワッフルも絶品です。香ばしく優
しい甘さのワッフルに、たっぷり乗ったふわふわの生クリー
ム。まるで白のお城みたい!!とても軽やかで、これだけリユー
ムがあってもべろり。アイスが溶けないうちに、召し上がれ。

Hashigisane

1

あんこギッフェリ 200円(税込)

歩ら い ぶ の
箸 や す め

マチ歩きにグルメは
欠かせませんもの…ね。

Hashigisane

2

焼き芋かがや
100gあたり100円(税込)

丸井今井の近くのちっちゃなプレハブ。
ここで焼き芋を売ってなんと28年目
になるお店があります。11~7月は紅は
るか。しっとりジワッとジューシーな甘さが
たまりません。冷めても、更に甘さが増し
て美味しくなるんですって。8~10月は、
ほっこりしていて適度な甘さの紅あずま
が登場しますよ。

焼き芋かがや

㊤ 函館市本町32-9



ギッフェリとはドイツ語でクロワッサンの事。密かに人気沸騰
中のこのクロワッサン、多い時には1日に200コも売れるそ
う。香ばしく、塩気のあるしっかりめの生地が、あんこ(粒あ
ん)を包んでいます。ギッシリ密度の高い食べ応えのあるクロ
ワッサン、甘さとしょっぱさのバランスがグッド!
五稜郭さんぽのお供にいかが?

Food&Drink107

㊤ 函館市五稜郭町43-9 ㊦ 0138-51-4785
五稜郭タワーアトリウム

わがマチの風景

馬車鉄道と馬糞風のはなし



キイーキイイーツ、シュエーリーツ。
遠くから聞こえてくる、擦れるよ
うなブレーキ音。繁華街の交差点
を曲がり、停留所に電車が滑り
込みます。函館で初めて路面電
車が走ったのは大正2年のこと。
以来、路面電車はこの街の人々の
足となり、共に歩んできました。
ところで皆さんはご存じでしょ
うか。この港町に引かれたレール
の道を最初に走ったのは、電車で
はなく「馬」だったことを。
2頭の馬が、レールにのった客車
を引いて走る「馬車鉄道」が登
場したのは明治30年。まだ人力
車が主流だった時代、そのモダン
で最先端な鉄道は、道端で手を
挙げればどこでも停まり、降り
たいところで降りて貰えて乗
り心地も悪くない。しかも安い
運賃だったから、新しモノ好きの
函館人の心をたちまち掴みまし
た。車輻が脱線すれば乗客達も一
緒になって車体を持ち上げレール
に戻し、何事も無かったように乗
り込むと、馬はまたゆっくり歩
き出す、なんてことはいつものこ
と。今では考えられない位のどか
な風景です。そんな馬車鉄道も
春先の「馬糞風」には随分と悩ま
されたみたい。

冬場、雪の下に埋もれていたおび
ただしい量の馬糞が雪どけと共
に乾燥し、春風に乗ってほのかな
匂いと一緒に舞い上がる。その瞬
間、人々は息を止めるしかなか
ったか。函館の春はクサイ糞塵と
共に訪れたようですね。

若者の自主性や社会性を育み、中心市街地の賑わいや市民の交流の場を創りだす『Gスクエア』



函館コミュニティプラザ
Gスクエア
センター長 仙石 智義さん

いろんな人と接する中で
新しい何かが生まれることの
楽しさを感じて欲しい

Gスクエアは、函館市が市民のために提供している空間で、様々なイベントやプロジェクトを通じ、高校生や大学生と市民が繋がり大人も若者もみんなと一緒に成長していけることを目指しています。まずは学校帰りや夏休みなどに友達と集える場として気軽に遊びに来て欲しい、そして講座やイベントなどに気軽に参加してみたり、いつかは自分が企画運営する側になってみたい、普段学校では体験できないことをここで体験してもらえたらと思っています。何がしたいかわからず毎日学校と家を往復している子にこそ来て欲しいんです。実は、僕自身がそういう子どもでした。それがある時クラスの委員になりほんの少し積極性がうまれて、大学では学祭の実行委員にもなり少しずつ視野が広がっていき、最後には函館のマチナカに複数の大学を集めた合同大学祭を企画するまでになっていました。そこでぶつかった法律や大人のたちの壁も大きかったし、そんな経験をしている自分だから何かお手伝いできることがあるんじゃないかと、この仕事に手を挙げたんです。進路の悩み相談でも気軽に声をかけてくれたら嬉しいです。



高校卒業後、バラバラになる仲間と最後の時間を楽しみにきた女の子たち



Gスクエアから見える夜の街並み

函館コミュニティプラザ
Gスクエア

④ 函館市本町24-1 シエスタハコダテ4F
T 0138-35-4000
W g-sq.jp

暗がり与他人と同じ時間を共有して
笑ったり、泣いたり、感動したり
なんだかちょっといいでしょ

昔から映画好きだった私は、若い頃から仲間達と映画館や様々な会場を借りて自主上映会を行っていました。ですが、90年代に入ると市内の映画館の閉館が相次ぎ、自分たちが上映会をしていた映画館も閉館することに。同じ頃、新潟や札幌で市民の力で映画館を作ったという話を聞き、「自分たちにも出来るかも知れない」と考えるようになりました。「映画館を作ろう」と各方面に呼びかけ、精力的に活動を行って約1年。賛同してくれた多くの市民の寄付などの協力を得て「シネマアイリス」が誕生しました。映画館の経営はほぼ素人。当初は苦労しましたが、ここでも映画を愛する市民に助けられました。今も受付などは市民ボランティアが担当してくれて、これまで200人以上の人が関わってくれています。新たな転機が訪れたのは2008年。函館出身の作家・故佐藤泰志さんの作品に出会ったことで、映画製作を手がけることに。函館の市民映画館と函館市民が手をつなぎ、函館出身の作家の小説を映画化する。冒険でしたがすごく夢のある取り組みでした。最初は1本だけのつもりが、4作目『きみの鳥はうたえる』も完成し、今年9月の公開を待つばかりです。私の原点は、幼いころ母親に連れられ毎週のように通った映画館。大きな映画館は子供にとって格好の遊び場でした。今でもこの暗がりに身を置くと、何か全てのことから解き放たれ自由になれるような気がします。

大型の映画館が次々と閉館する中
「市民のための映画館」として、
1996年にOPENした
ミニシアター『シネマアイリス』



函館市民映画館
シネマアイリス
代表 菅原 和博さん



函館出身の作家・故佐藤泰志さんの作品。



映画「きみの鳥はうたえる」今秋公開予定。

シネマアイリス

④ 函館市本町22-11 グリーンエステート1F
T 0138-31-6761
W www.cinemairis.com



2018年6月15日
(株)北海道アルバイト情報社 函館シゴトガイド
マチ歩きBOOK 歩らいぶ 本取材チーム

空を見上げると、どこにいても
五稜郭タワーが見えるマチ。
ちよっぴりドキドキしながら、
お店の扉をたたき私たちが
このマチの皆さんは
いつも温かく迎えてくれました。
お仕事中の手を止めて、
聞かせてくれた、お店の昔ばなし。
隣にいた常連さんも意気投合、
一緒にお酒を飲みながら語ってくれたのは、
「このマチが大好きだ」って話。
「いい人だったねえ」
店をでるたび、何度口にした事でしょう。
人懐っこくて、世話好きで、
ほっとココロが温かくなる、このマチを
あなたも歩いてみませんか。



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10名様にQUOカード(1,000円分)をプレゼントします。

期間 6月15日～7月31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 左記のQRコード又は
「歩らいぶ」ホームページ
より応募下さい。



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

歩らいぶ 検索

