



# マチ歩きBOOK 歩らいぶ

# マチナカ 西1・2丁目界限



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。

100年以上も昔から、賑わい続くこのマチを  
ぶらりぶらりと歩いてみましょ。

素敵な出会いがきっと待ってるよ。



発行日／2019年3月29日  
編集発行／HAJ(株)北海道アルバイト情報社

TAKE  
FREE  
vol.11



マチ歩きBOOK「歩らいぶ」vol.11  
札幌市中央区南1条西6丁目29番地  
TEL 011-233-1353  
H A J  
北海道アルバイト情報社

**アルキタ HAJ ゴヨウキタ HAJ しゅふきた HAJ アルキタ 学生応援ナビ 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、  
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。



For Foreigner

You can see this magazine in multiple languages.  
マチ歩きBOOK歩らいぶは10か国語に対応しています。



マチ歩きBOOK歩らいぶ  
Instagram  
@tacotoco\_horaibu

食べ過ぎ 飲み過ぎ  
お腹がはききれぬ…



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

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

このマチは、いつも人の気配に満ちている。

仕事場へと一直線に続く人の波。  
靴音が響く地下街。

朝は、静けさに喧騒が融け込み始め、  
ひとり、またひとりと目当ての酒場に

真夜中のショウウインンドウが映すのは、  
ご婦人達の話に花が咲く。  
昼下がりの喫茶店は

ひとり、またひとりと目当ての酒場に  
吸い込まれていく、路地裏の夕暮れ。

ひとり、またひとりと目当ての酒場に  
吸い込まれていく、路地裏の夕暮れ。

真夜中のショウウインンドウが映すのは、  
一心不乱に踊る若きダンサー達。

振り返ってみると



映画館にビヤホールが軒を連ねた  
100年前の狸小路も、  
大人も子供も総出でイモ畠を作つて、  
食糧難を凌いだ戦時中の大通公園も  
誰もが空を見上げた、  
テレビ塔が出来たあの日も  
このマチはいつも人々が集い、  
歴史を紡いでいる。



時代が移り、見える景色は変わつても、  
やつぱりここには  
人を惹きつける魅力があるようだ。

行き先を決めずに歩いてみると、  
きっと気がつく事でしよう。  
ざわめきの中でひつそりと輝く、  
このマチの素敵なお話。

## CONTENTS

- 06 マチのすてきな仕事人  
佐世保バーガーLOG KIT 高松陽子さん  
さぬき風手打ちうどん かがわ軒 前中孝明さん 真知子さん
- 10 わがマチの風景  
「狸小路とビルのはなし」  
とことこマップ マチナカ西1&2丁目界隈
- 12 路地と古ビルを彷徨って
- 14 ぶらり寄りみち 西1&2丁目
- 16 てしごと巡り狸小路とその界隈
- 20 わがマチの風景  
「みんなが見上げたテレビ塔」
- 23 街角それぞれの物語
- 24 あの老舗、あの名店のベストセラー
- 28 編集後記

企画・取材

木田奈津子、田村仁志、角田智永

（マチのすてきな仕事人 取材）有限会社シーナ 上坂龍彦

（デザイン株式会社）アオニア 山崎啓太郎

（イラストレーリング）似鳥春瑞奈 柏葉祐司

（撮影）工藤了





人気メニューのスペシャルバーガー。  
ギュッと押しつぶして「ガブリ！」がLOG KIT流。

0しからいきなり飲食店の店主に！？唐突すぎやしないだろうか。湧き上がった疑問が思わず口をついた。

「私、若いころには休日にクルマのレースで全国を転戦したり、エアロビインストラクターの資格を取ってスポーツクラブの時間講師を務めたり、やりたいことと一緒に直線というか。だから、周りの人たちも『また始まつた』って感じでした(笑)」

札幌狸小路商店街1丁目。老舗の質屋や印房が軒を連ねる中に、新しいカフェやスイーツ店も入り混じっている。その角にログハウス調の店铺を構える「佐世保バーガーLOG KIT 札幌狸小路店」。アメリカンな雰囲気に手招きされ、扉を開いた。

考えるより先に、「引き継ぎたい」!?

佐世保バーガーといえば、メティアでもたびたび取り上げられる長崎県佐世保市のご当地グルメ。一般的なパンズ(パン)よりも二回りも二回りも大きく、パテ(肉や野菜もボリューム満点)なイメージだ。

そんな特長から店主は豪快な男性だろうと当て込んでいたが、現れたのはテンガロンハットがお似合いのすらりとした女性。お名前は高松陽子さん。8

年ほど前にこのお店を切り盛り始めたという。

「高校を卒業してからはいわゆるO.L.。経理を中心に事務職で20年以上働いていました。数字の管理とか、簡単なポップや營業資料をつくったりとか」

高松さんが「佐世保バーガーLOG KIT 札幌狸小路店」と出会ったのは2010年のこと。頭上をアーケードが覆う札幌狸小路商店街は天候に左右されることなく、愛犬の散歩コースとして重宝していた。

「最初は佐世保バーガーがどんな食べ物か何も知らなかつたんです。店先にワンちゃんを待たせておいて良いつていうので試してハンバーガーをテイクアウトしたら：びっくりするくらいおいしくてくてく」

以来、愛犬と札幌狸小路商店街を散歩するたびにお店に顔を出した。通い始めてから約2カ月後、何気なく「こんなにおいしいのに支店を出さないの？」と前の店主に尋ねたところ、「実はもうココを辞めるんです」と切り出されたのだ。

「その言葉を聞いた瞬間、考えるより先に『だったら私がお店を引き継ぎたい』と口走っちゃって(笑)。そうしたら佐世保の本店にいる社長と引き合わせてくれて、どんどん拍子に話が進みました」

0しからいきなり飲食店の店主に！？唐突すぎやしないだろうか。湧き上がった疑問が思わず口をついた。

「私、若いころには休日にクルマのレースで全国を転戦したり、エアロビインストラクターの資格を取ってスポーツクラブの時間講師を務めたり、やりたいことに一直線というか。だから、周りの人たちも『また始まつた



一直線な彼女が、  
厨房から覗く幸せ。

SUTEXINA SHIGOTONIN  
マチの  
すてきな  
仕事人

---

佐世保バーガー LOG KIT  
札幌狸小路店

---

店主 高松 陽子さん



おいしさに加え、見栄えも徹底的に。

「佐世保バーガーログKIT」は、札幌を含め3店のみの小さなフランチャイズ。高松さんはまず佐世保の本店で修業し、パンズやバテの焼き方、店舗オペレーションを1ヶ月間ミツチリと教わった。当時は40歳を過ぎていたものの、若者に仕事を教わる感覚もまた新鮮だったと振り返る。

「札幌に戻ってからは1ヶ月の準備期間を経て2011年にお店を再スタートさせました。最初は本店の社員にも応援に来てもらしながら、どうにか切り盛りしていた感じです。それで注文がどんどん入るとバーックになっちゃって」

まだまだ不慣れな自分に弱腰になったこともあった。けれど時間が経つにつれて手際もスピードアップし、バテや卵の火加減を微調整しながら焼き上げる技術も高まった。何よ

り、自らが惚れ込んだビーフ100%のバテの深みと軽やかなオリジナルマヨネーズの味わいは「自分の歩んだ道に間違いはない」と心の拠り所になった。「加えて、私は見栄えにも徹底的にこだわりました。レタスを扇状に広げたり、トマトの形がキレイに見える位置を調整したり、レイアウトを丁寧に整えてお持ちするとお客様が『うわ〜!』って喜んでくれるんです。さらにスマホを構えてもらえると最高の気分! そんな様子を厨房からそっと覗き込むのが至福の瞬間です」

毎日があつという間に過ぎていく仕事。

店主として働き始めて8年。

当時新卒だった社員はもはや片腕として成長し、アルバイトスタッフにも恵まれた。都会の商店街ながら周囲のお店との関係も良好。先の北海道胆振東部地震の際にはガスやお水を融通し

てくれるなど、人と人とのつながりのありがたみを改めて感じた。「このお店を始めた時、知り合いは『飲食業界は3年で飽きた』という定説がある」と言っていた。でも、私にとってはまったく飽きることなんてなく、いつももう閉店! ? って思うくらい時間が経つのが早いんです。佐世保バーガーの仕上がりも、お客様の人間模様も、店舗の作業だって、毎日景色が変わるもの。うか。うまく説明できないけれど、人生を楽しめるシゴトって気がします」

時刻は夕方の4時過ぎ。遅めの昼食だろうか、早めの夕食だろうか。佐世保バーガーを目当てにした男性が来店した。一口かぶりつくと満足げに深くくなずく。ハッとして厨房のほうに目をやると、高松さんがカウンターから身を乗り出して、満面の笑みを咲かせていた。

## 佐世保バーガーLOG KIT 札幌狸小路店

■ 中央区南3条西1丁目12  
■ 011-219-0402  
■ 11:00~21:00  
■ なし



パンズは香ばしく、バテはジューシー。  
焼き方もおいしさの秘訣。



大通公園のシンボル、さっぽろテレビ塔の南向かい。桂和大通ビル50の地下には、小さな飲食店が肩を寄せ合うように集まっている。通路を歩いて目に留まつたのが「さぬき風手打ちうどんかがわ軒」。ん? ダジャレ? どうにも気になり、暖簾をくぐつた。

## 各地を飛び回った、 営業マン時代。



「あら、そうなの。学校の先輩にスヌメられて来てくれたんだ。ありがたいねえ」  
人懐こい笑顔を浮かべ、学生さんと楽しげに会話を交わしているのが店主の前中孝明さん。出身は兵庫県。仕事の都合で40年以上前に北海道に渡ってきた。昭和の終わりくらいからは営業職として働いていた。大手映画配給企業が北海道でホーミビデオを試験的に売るついで、知り合いが販売会社を立ち上げてね。僕も仲間に加わったワケ」

當時は日本中が好景気に沸いた時代。さらに孝明さんの明るい人柄も手伝い、事業が軌道に乗るまでにそつ時間はかかりなかつた。会社の勢いは増しに増し、今度は四国を開拓する命を受けて高松へと飛んだ。  
高松で部屋を探している時、中國地方もお前に任せると言われてね。慌てて広島に拠点を移すことにしてさ

孝明さんのお話を聞いていたところ、奥様の眞知子さんがそつと隣に座り、懐かしそうにこぼ振り返る。「広島には10年くらい住んだかしらね。主人は毎週のように四国に行っていたから、もともとセルフ式の手打ちうどんが気になつていたみたい」

孝明さんは広島でハーレーダビットソンを購入し、仲間とツーリングチームも組んだ。釣りや無

## 宣伝を一切せず、 我慢を重ねた半年間。

た事情に加え、冬場の雪かきが追いつかなくなつたことも要因だ。還暦を迎えるにあたり、体力と身の丈に合つたスペースを求めるようになつたという。  
「路面店に比べてビル内は乾燥しやすいし、小麦を道産に変えたこともあって、最初はうどんを打つ時の塩水の比率を調整するのに苦労したかな」と孝明さんは。菊水時代の常連さんは場所が変わつても引き続き通つてくれる人が大半だそう。やはり味にも食べ方も流儀はないの。だから、職人とかいって威張っちゃダメ。そんな大げさなもんじゃない。お客様がお店を出る時、笑顔であればそれでいいの」

この言葉に眞知子さんが続ける。「私たちつてついお客様に声をかけちゃうのよ。『ウチは前金制だから食い逃げできませんよ』とかね(笑)。この独自の接客がウケたのかもしれないね」

孝明さんはうなずきながら、お店を出ようとすると女性客に視線を移すと、すかさず「手に持つてるソレ、おいしそうですね」と声をかけた。すると、「娘のためにパンを焼いたんです」と彼女はニッコリ。なるほど、こういうことが強烈に分かった。



孝明さんがうどんを打つところ。その様子は店内からも眺めることができる。



取材時はちょうど正月明け。紅白のおめでたい麺に出会えるのはこの時期だけ。

## さぬき風手打ちうどん かがわ軒

① 中央区大通西1丁目14-2  
桂和大通ビル50 B1F  
② 011-212-1516  
③ 11:00~15:00  
④ 火曜・祝祭日

## うどんには、 正式な流儀はない!

どんなんて根付いていないし、主人の友人から贈られてきたお花の数がお客さんより多い日が続いたし、営業するにつれて不安になつたけど(笑)」  
我慢の時期は半年ほど続いた。けれど、テレビ番組の紹介を皮切りにお客様が徐々に足を運ぶようになつた。気づけば、駐車場の空きを待つクルマが列をなすほど賑わつた。孝明さんは日何度もうどんを打ち、眞知子さんは天ぷらを揚げた。

取材後、孝明さんが「冷ぶつかけ」を「ごちそうしてくれた。ゴシのあるブリーブリのうどんを噛むと、小麦のほのかな香りが広がつた。おいしくて、楽しい。常連さんが通いたくなるという気持ちが強烈に分かった。

# わがマチの風景

狸小路とビールのはなし

「今週もお疲れさん!」1週間を

労う夜。よく冷えたビヤジョッキの  
ぶつかり合う音が今宵の宴のはじ

まりの合図。皆で「白いヒゲ」を蓄  
えて、「ゴクリゴクリ」飲み干すビー

ルの旨いこと。寒い日も暑い日も今  
では年中見かけるこの風景、いつた

いつからはじまつたのでしょうか。  
余色とりどりの立派なぼりは

ためく劇場や演芸場。その客自当  
てに居酒屋や寿司屋、蕎麦屋に乾

物、古本屋なんかがギッシリと建  
ち並ぶ、ここは明治中頃の狸小

路。まだアーケードはありません  
が入居して、書籍や玩具、楽器や  
陶器を綺麗に並べて販売する「勧

工場(かんこうば)」と呼ばれる施  
設。売り子が客を置の上に上げ、  
店の奥からからうやうやしく商  
品を出してくる「座売り」が当た  
り前の時代だったから、陳列して

販売しているのがとつても珍しかつ  
たみたい。屋上に茶室を設けてオ  
ルゴールや電話を置いたりゲーム  
コーナーを設けたり、蓄音機(：

と言つても機械に付いてるゴム  
管を耳に当ててかすかな音を愉  
しむといったものでした)があつた  
りと、娯楽も充実していたそう。

この「元祖デパート」はよほど魅力  
的だったのでしよう。「勧工場」は  
明治時代の「狸小路」の代名詞に  
までなつたのだとか。

さて、そんな狸小路で焼き芋と水  
を売っていた安田さんが、北海  
道のビヤホール第1号となる「安  
田ビヤホール」を開店したのは、こ  
の界隈が勧工場ブームに沸く明治  
43年の事。屋根の上の大きなビー  
ル瓶はなかなかのインパクト。でも  
「ビールとはなんぞや?」というこ  
の頃、生まれて初めてのビヤホール  
は人々に少なからず混乱を巻き起  
こしたようで、理容室(バーバー)と  
間違えて入る客や「ビヤホールを  
一杯」と注文する客がいたとか  
かつたとか。

その数年後、オープンしたのがサッ  
ポロビール直営のビヤホール。そう、  
みなさんもご存じの「ライオン狸小  
路店」です。お姉さんが首からカバ  
ンをさげて食券を売る姿は後々ま  
で評判になつたんだとか。これ以降  
もビヤホールが次々とオープンし、狸  
小路は大ビール街に。こうしてビー  
ルは札幌人の社交のお供として根  
付いていったのですね。ところで皆  
さんは、ライオンの2階からジヨッキ  
を片手に人々を見下ろしているお  
じさんは「ライオン男爵」と言い  
ます。お昼から1時間毎にビール  
を飲み干しながら、道ゆく人に話  
しかけているんです。夜の帳が降  
りる頃には男爵もほろ酔いでしょ  
う。これがね、また実に美味しいそ  
うにビールを飲んでいますから、男爵  
の声が聞こえたら、ちょっとだけ足  
を止めて2階をご覧下さい。さあ、  
みんなでプロースト!

●協力・資料提供 ビヤホールライオン狸小路店

●参考資料 中央区歴史の散歩道 札幌狸小路発展史



# 路地と古ビルを彷徨って

ひつりとした街まい。  
その向こうはまるでおもちゃ箱。

ひつりとした街まい。  
その向こうはまるでおもちゃ箱。



## 蒼氓(そうばう)

洋服×日本茶ラテ、その正体は…。

狸小路でふと目に入ったのは「洋服、日本茶ラテ 蒼氓」と書かれた看板。心地良い音楽が流れる店内には「作り手の想いやこだわりを感じられるものを」と店主阿部さんがセレクトしたハイセンスな洋服や小物類が並びます。そんな店内で提供しているのが「日本茶ラテ」。お茶本来の良さを余すことなく味わえるよう「粉末茶」を使い、阿部さんが都度、茶筅で丁寧にお茶を点て、濃厚なお茶に負けない味わいの牛乳を合わせます。宇治抹茶、八女ほうじ茶、宇治ほうじ茶、煎茶、玄米茶、黒ごま煎茶、黒ごま玄米茶の7種、う~ん、どれにしようか迷います。

- 中央区南2条西1丁目(狸小路)  
第13広和ビル2F  
TEL 011-206-6598  
営業時間 12:00~20:00  
休日 不定期



## 靴の椿

いつもと違う景色が見えるかも…

外観は普通の靴なのに、身長は6~7cmアップして見えるという“魔法の靴”。ヒールアップシューズ業界のパイオニア、北嶋製靴工業所の「職人メイド」の靴は、高品質でありながら、一足2万円前後と良心的な価格という事もあって、ビジネスや普段履きから、結婚式などのフォーマルまで、幅広い用途で愛用されています。

「女性がハイヒールを履くように、男性もこの靴を履いてドレスアップしてほしい」というマネージャーの本城さん。その足長効果に、一度履いたらやめられないそう。身長でお悩みの男性は試してみる価値あり!

- 中央区南2条西1丁目(狸小路)第13広和ビル1F  
TEL 011-211-4136  
営業時間 10:00~19:00  
休日 月曜日



女性のお客様が来たと思ったら、  
音の低い息子さんの  
リクルートショーズ探しで来店!  
母の愛ですね~



## SHOP 5

## オリジナル&セレクト雑貨の店 comodo



## SHOP 4



全のタピオカトッピングも人気!



まるで、絵本の世界に迷い込んだみたい。

通りすがりではなかなか気がつきません。お店の扉に辿り着くまで「本当にここでいいのかしら」と不安になっちゃいますが心配ご無用!エメラルドグリーンの重たい扉をあけると、そこは別世界。マスキングテープやエコバック、缶バッヂ等、可愛らしい動物たちをモチーフにした雑貨で埋め尽くされた店内は、子供の頃に手にした絵本の世界にいるみたい。優しくほっこりと、動物たちが描かれている雑貨はそっと手に取りたくなるものばかりです。あなたもお気に入りの動物を見つけて来ませんか?創成川沿いのビルの2階でひっそりと待っています。

- 中央区南2条西1丁目17-2 MOMAビル2F  
TEL 011-272-6250  
営業時間 10:30~18:00  
休日 日曜日・月曜日

デザイナーの吉田さん



## 手作りハンバーグ工房 Toshi



## SHOP 2

本物のハンバーグ!ここにあり!

「ハンバーグ、サラダ、ライス、どれも一切の妥協なくこだわっているのが、お客さんに伝わるうれしいですね」そう語るのは店主の真野さん。メインのハンバーグは池田のあか牛、早来のムーミン豚、厚真の桜姫鶏と道産の肉を独自にブレンド。肉感がしっかり残り、ギリギリつながるところまで捏ねる。フライパンで一気に表面を焼き、肉汁を閉じ込めた後、スチームオーブンでゆっくり火を通す。そして、9割焼けたタイミングで鉄板に移し、お客様に出したときに余熱で出来上がる…という、計算されたオペレーション。箸を入れると肉汁が溢れます。一度食べたら、一口で「Toshiのハンバーグ」とわかるオーナーの旨さです。

- 中央区南1条西2丁目 南1条KビルB1F  
TEL 011-241-4189  
ランチ 11:00~15:00(L014:30) ディナー 17:30~21:00(L020:30)  
休日 日曜日(木曜日はランチのみ)



## うさぎカフェ モンラパン



## SHOP 3

モグモグモグモグ…モグモグモグモグ…

- 中央区南1条西1丁目15 丸美ビル1F  
TEL 011-200-7018  
営業時間 14:00~20:00(土日祝/11:00~19:00)  
休日 月曜日



## SHOP 1



サラダもおいしいです!  
特にディナーは…  
とにかく美味しいんです!

## ぷらり寄りみち MACHINAKA 西1&2丁目



## ポポンデッタ

ここはまさに鉄道模型の聖地!

「ホビーの王様」と呼ばれる鉄道模型の販売・買い取りを行うこちらのお店。新幹線から貨車、蒸気機関車まで多種多様の模型車両を目に当たりに目を輝かせて入ってくるお客様。それは大人も子どもも変わりません。購入した模型は店内の半分を占める巨大ジオラマの中へ!その場で走らせることもできます。「北海道旅行の気分を味わってほしい」と作った自慢のジオラマは、見たことのある風景が至るところに。初めての方には体験コースがありますので、お店の人に相談してみて。すぐにその魅力の虜になりますよ!

- 中央区南1条西2丁目18 イケウチゲート2F  
TEL 011-213-0915  
営業時間 10:00~20:00  
休日 無休



## やきとん立ち呑みすわ

「すわ～いち大事だ！」から始まりました。

36号線沿いの年季の入った建物。サッシの引き戸を開けると、懐かしのだるまストーブと「いらっしゃいませ！」の明るい声が迎えてくれます。こちらは、女性スタッフが元気に切り盛りする、イカした立ち呑み屋さん。今年で72才になるというオーナーのお母さん「まりこさん」も週3ほど店に立ちます。「夫婦で店をやりたいね」その夢を目前にご主人が他界。母を心配した息子さんが店を出す事を決めた時「すわ(ええ～っ)、いち大事！」と言ったのが店名の由来だとか。やきとんが美味しい、一人でも居心地抜群のお店です。

住 中央区南4条西1丁目4-40  
TEL 011-232-1137  
営 17:30～22:30  
休 火曜日・祝日



## 風味や 春



## SHOP 10



「すわー」は、  
驚いた時に思わず出す声  
なんだって



## 回転寿司ぱさーる

### 行列のできる回転寿司店のヒミツ！

開店と同時に次から次へとお客様がやってきて、すぐに行列ができる。その人気の秘密は高級店と変わらない丁寧な仕込にあります。仕入れた魚を開店6時間以上前から下ごしらえ。営業時間と同じ位の時間を仕込にあてているとは驚きです。その素材を活かして握られるお寿司は「回転寿司のレベルではない」と評判はうなぎ登り。最近は海外のお客さんも増えたそうで「常連さんを並ばせるのが忍びない」と優しい人柄の店主近藤さん。「あそこにいけば間違いない」と言われる店を目指しています。



住 中央区南4条西2丁目 南4西2ビル 1F  
TEL 011-242-5567  
営 17:00～23:30  
休 日曜日



常連さんは、まずは「映画セット  
(飲物2杯+お刺身3点+巻物  
から)という人が多いそう!

## SHOP 11



## 日本人の心をつかむ「漬物と日本酒」

東急百貨店地下にある漬物屋「風味屋」さんが展開する漬物居酒屋。全国から取り寄せた30種以上の彩り豊かな漬物が食べられ、相性抜群の各地の銘酒の数々と一緒に楽しめます。漬物の盛り合わせは全メニューからお好みでチョイスできるのがうれしい。また、漬物チャーハンや漬物巻串などここだけの珍しいメニューにも目移りしちゃいます。「うちのは塩分を押さえた、サラダ感覚のヘルシーなところが自慢です」と店長の荒木さん。「日本人に生まれた喜びを感じられる」お店と言っても過言ではありません。

住 中央区南4条西2丁目 セントラルS4ビル2F  
TEL 011-251-1767  
営 日～木曜日 17:30～翌1:00 (金・土曜日は～翌2:00)  
休 不定休

## ブラウンブックスカフェ



## SHOP 8



## 時が止まったような喫茶店。

平衡感覚が狂うほどに傾いた階段、壁の亀裂、歩くたびギシリギシリと軋む床に「築80年」という時を実感します。薄暗い階段を上がっていくと、突然現れる目の覚めるような青壁が、カフェの入口。店主が海外で買い付けたアンティークやヴィンテージ雑貨、そして洋書・絵本・小説と様々な本達がぎっしりと詰まった空間は、どこかノスタルジックで異国に迷い込んだよう。ぼーっとしたいときに最適な喫茶店。ネルドリップで丁寧に淹れたオーガニックコーヒーと共に、ゆっくりと流れれる時を過ごしてみてはいかがでしょう。

住 中央区南3条西1丁目和田ビル3F  
TEL 011-221-6333  
営 12:00～21:00  
休 水曜日



## SHOP 9



## 海・山・畑 炙り処 目太間

### マグロをこよなく愛するあなたへ…

カブト焼き、カマ焼き、目玉煮付け…香ばしい香りが食欲をそそります。「うちは、知ってる人しか来ないんですよ」と、人懐っこい笑顔で出迎えてくれたのは青森出身のご主人、蝦名さん。こちらは、美味しいお酒とさまざまなマグロ料理を中心に、海・山・畑の幸が味わえる「知る人ぞ知る」人気店。リーズナブルで満足度が高い「お酒3杯+小鉢2品」のせんべろセット、また「究極の赤字」というお得な「お刺身ちょい盛り」(8品)や、青森の郷土料理「ホタテ貝焼き味噌」など一品料理も充実してリピーターが多いのも納得! 15時からやっています。※「カブト焼き」は要予約。

住 中央区南3条西2丁目KT三条ビルB1F  
TEL 011-233-0017  
営 15:00～24:00(L023:30)  
休 日曜・祝日



お店にある古いミシンは現役!  
ジーンズのお直しも  
500円でやってくれるよ!



## SHOP 7



## ガッチャ

### なんだか楽しいお店に出会ってしまった。

赤いループにレトロ可愛いガッチャの看板。店内のギターや年代物のミシン、古時計や懐かしい雑貨がポップな雰囲気。5年ほど前に雑貨屋から喫茶店になったこのお店、店主鈴木さんが「残骸」と呼んで笑う「元商品」が店内のあちこちに散りばめられています。そんな雑貨達に目を奪われている間に、鈴木さんが丁寧に珈琲を淹れてくれます。深煎りですっきりした味わいの珈琲のお供には、鈴木さん考案の「あずきチーズトースト」がおすすめ。ちょっと不思議な組合せですが、あんこの甘さにチーズの塩気が予想外に合うんです。

住 中央区南2条西1丁目(狸小路1丁目)  
TEL 011-221-1007  
営 9:00～20:00  
休 第1水曜日



## SHOP 7



# てしごと巡り

この道一筋「ウン十年」の仕事人が集まるこの界隈。

長年培つてきたベテランの技が、随所に光る仕事場を覗かせてもらいました。

狸小路とその界隈

個性的な飲食店がひしめく小路のとあるビル。

階段を3階まで上った突き当たりには「公明社」の看板と「どうぞお入りください」の手書きの張り紙があるものの、中が見えないのでちょっとためらってしまうかも。

50年以上の歴史がある公明社。

これまで4回ほどこの界隈で移転しながら、現在の場所に落ち着いたよう。

ここで働いている人達は長年の経験がある方ばかり。洋裁経験をお持ちの方、いつでも募集中ですって!

でもご安心を。ここは「洋裁のキャリア、ウン十年」という、ベテラン揃いの「洋服のお直し店」なのです。

「直せないものなんてないわよ～。うふふ」と、この道50年以上のキャリアのお母さんが作業台の間を颯爽と通り抜けて行きました。

洋服直しの公明社  
デリーのカレーに欠かせないものの一つである鶏色玉ねぎは長時間かけて炒めています

ヤシミールカレー 800円。辛い旨い辛い旨い…

店主の伊藤さんは奥様の作る家庭のカレーも大好物。「店のスープを少し加えると、これがまた美味しいんですよ!」毎日カレーを食べてるご主人は肌がバツバツ☆



サラサラのルーに「辛い、旨い」が凝縮された「カシミールカレー」のお店を狸小路の端っこで開店したのは今から37年前。「カシミールカレーって、働くまで食べた事なかったよ」と笑う店主伊藤さんは大阪の調理学校を卒業後、東京のデリーに就職。修行中は1日2食カレーを食べ続け、飽きるどころか次第にその奥深い魅力にはまっていったのだそう。1つ1つの工程に時間と手間をかけ完成するソースは、痺れるような辛さと共に深くまろやかな味わいで多くのカレーファンを虜にしています。

カレー料理専門店 デリー  
中央区南3条西1丁目(狸小路1丁目)  
11:30~14:30 17:30~20:00/木曜定休  
※閉店時間は多少前後する場合があります。

「ブランド」のコートにファーをつける。  
ファーがミシンに巻き込まれないように新聞紙を上にかませて縫っていた。  
「正解なんて分らないのよ。都度、みんなで知識を出し合いかながらやっているよ」とサラリ

「カット1,000円 丸刈り500円」の張り紙が

どうにも気になります。ビル地下にある理髪店。

店主武方さんも15才でこの世界に入り、60才にして念願の店を持ったそう。「運営きたよね」と笑いますが、

手際の良さと丁寧な仕事ぶりは看板に偽りナシ。

飛び込み客のリピート率が

高いのも納得です。

ハットにTシャツがとてもよく似合う。  
週末は30人ものお客様をこなす。  
ほとんどが飛び込みでも、  
大半のお客さんがリピーターになるんだとか。

飲食店がひしめくエリアに  
挟まれて細く存在しているので見落としそう…



手書きのメニューが何だかかわいい

ヘアカット専門店God Hand

中央区南3条西1丁目チトセビル地下

8:00~19:00/不定休

「カット1,000円 丸刈り500円」の張り紙が

どうにも気になります。ビル地下にある理髪店。

店主武方さんも15才でこの世界に入り、60才にして念願の店を持ったそう。「運営きたよね」と笑いますが、

手際の良さと丁寧な仕事ぶりは看板に偽りナシ。

飛び込み客のリピート率が

高いのも納得です。

ハットにTシャツがとてもよく似合う。  
週末は30人ものお客様をこなす。  
ほとんどが飛び込みでも、  
大半のお客さんがリピーターになるんだとか。

飲食店がひしめくエリアに  
挟まれて細く存在しているので見落としそう…



手書きのメニューが何だかかわいい

カリでもバリカン3種を使い分け  
キワ、耳の産毛、眉毛もサッと  
整えてくれます。  
これで500円なんてびっくり…!



## わがマチの風景

みんなが見上げたテレビ塔

エレベーター  
前は、ギュウ  
ギュウ  
スゴイ！

●参考資料 札幌テレビ塔二千年史

人々が集い、季節を存分に味わう大通公園。その光景をそっと見守るのは電光時計を携えた、真つ赤なボディのご存じ「さっぽろテレビ塔」。今から62年前の夏の日、おとなな子供も、誰もがキラキラした眼差しで札幌の空を見上げていました。テレビ塔が誕生した日のお話です。時代はテレビジョン放送が日本各地で始まった高度成長期。北海道にもたらされた、「電波塔建設」のニュースはすぐさまマチを駆け巡り、人々はワクワクしながら「その日」を待っていました。実は、テレビ塔には兄弟がおりまして、ひと足先に生まれた名古屋の長男を筆頭に、次男の通天閣、三男の別府、四男坊の札幌は、展望台の高さが「勝った、負けた」と兄さんたちへの対抗意識もチラリ。いずれにしても想像を絶する高さには違いありません。待ちに待つたその日は、テレビ塔からの景色をひと目拝もうと、エレベーターは、鮮烈デビューを果たしたテレビ塔で喜のため息をつく者、感激の涙を流す者など、地上90mの熱狂は暫くの間続いたのでした。こうして恐る窓際から下をのぞき込み、歓喜の輝きが台無しに。飛行機から煤煙が上空を漂うものだからシルバーの輝きが台無しに。白銀の大地に銀色に輝くタワーは何ともロマンティック。でもこの頃は、冬になるとテイツック。でもこの頃は、冬になるとテイツック。でもこの頃は、冬になるとテイツック。でもこの頃は、冬になるとテイツック。でもこの頃は、冬になるとテイツック。



電池の交換(500円)は蓋さえあれば、  
ものの1分足らずで“完了！早い！…”  
どんな時計でも蓋があければ何とかなるもつ。

**Yoshi tokei (ヨシトケイ)**  
中央区南2条西1丁目(狸小路1丁目)  
11:30~18:30/不定休

「一人前になるのには20年近くかかる」という時計の世界に15才で飛び込んだ、店主吉村さん。以来、時計と向き合って50年以上。手巻き式、自動巻、クロノグラフから骨董の柱時計まで、あらゆる時計の修理経験を持つベテラン職人です。

あとあらゆる刃物を扱う老舗刃物店「宮文」。

創業以来90年以上引き継がれてきた。

切れ味へのこだわりは「研ぎの技」として引き継がれてきました。

店の奥の狭い研ぎ場には御年75歳の富田賢二さんと宮本正人さんのお二人。

二人は中学を卒業後、同期入社で切磋琢磨してきたそう。

二代目社長の厳しい教えの中で、お互い励まし合って歩んできた60年。

その年月で育てられた以心伝心の動きで

言葉を交わすことなく、見事な手際で次々と包丁を研ぎ上げていくその姿はまさに「職人」。

ハサミは、噛み合せが  
あるのでちゃんと切れるか  
紙を切ってチェックする。  
切り刻まれた雑誌は  
ボロボロ。  
おや…よくよくみると  
アルキタンですね、室。

富田さん・宮本さんを指す  
常連さんも多いのだそう。  
信頼されています。  
ちなみに指名料は  
かかりません、室。

研ぎ料金は810円から。  
私の包丁も驚くほど  
切れるようになりました。  
是非、一度お願いしてみては！

## 刃物専門 宮文本店

中央区南2条西2丁目(狸小路2丁目)  
10:00~19:30/大晦日・元旦お休み



お二人とも家では包丁を握らないとのこと。  
「家に帰ったら見たくもない」と  
宮本さんは笑います。研ぎ続けると  
砥石は正円ではなくなるてくるので、  
砥石自体の形も整えなくてはいけない。  
日々、ナンテンス＆研ぐ毎日。



## 煙の向こうの景色

小さな頃から仕事場の父を見て育った。焼き台の前で、黙々と手際良く客の注文を捌いていく父の姿がカッコ良くて、なんだか誇らしかった。

いつかは、自分もこの仕事を継ぐのだろうと漠然と思っていた。

「見て覚えれ」が口癖。

修行は厳しかった。

父の手元をひたすら盗み見る日々。

裏返す、上げる、塩加減、火加減、日によつても、肉によつても、「タイミング」や「加減」は変わる。

無言で、焼き直された事もあった。

言い返して喧嘩になつた事もあった。

「ここはおまえに任せる」そう言われた時は、やつと「入前だ」と認められた気がして嬉しかった。

祖父と父が築いてきた技と味を受け継ぎ、守る事が僕の役目。

立ちこめる煙の向こう側で、年配のお客が熱燗をすり、焼き鳥を囁り、目を細める。

祖父と父が見続けてきた景色。今、その場所に自分が立つ。

娘の目にはどう映っているのだろう。幼い頃、僕が見ていた親父のように、カッコ良く見えているだろうか。

### やき鳥福鳥本店

昭和21年創業の老舗。塩をふる、独特の姿勢は先代譲り。受け継ぎ、受け継がれ、守り続けてきた味を求め、古くからのファンも足繁く通う。

(④) 中央区南3条西2丁目7-6  
⑤ 16:30~22:30 ⑥ 日曜日

### Episode 1

「ここはおまえに任せる」



### 喫茶店 やまぐち

札幌の老舗喫茶店で働く傍ら「日本酒バルlow」を間借りして毎週月曜「喫茶店やまぐち」を開店。「朝の定食」は純和風のおかずが並ぶ。

④ 中央区南4条西1丁目7-3  
パーキングとわ3F 日本酒バルlow内  
⑤ 7:00~16:00 ※毎週月曜日のみ営業

### Episode 2

## 夢の途中

まだうす暗い時間から私の月曜日がはじまる。あかりを灯し、米を研ぐ。ぎゅつ、ぎゅつ、ぎゅつ。手に刺さる冷たい水が、眠気を吹き飛ばす。ネギを刻み、魚を焼く。大根を下ろし、卵を溶く。

開店の準備が一段落する頃、ススキノの街角にある店は柔らかい朝の光と、味噌汁の匂いに包まれる。

週に一度だけの私の店。

珈琲の美味しさと、喫茶店の奥深さを知った10代の終わり。通い続けた憧れの場所は、いつしか仕事場になった。

めまぐるしく、充実した月日は、飲食業の楽しさも、厳しさも、やりがいも教えてくれた。

自分のお店を持つならば、カフェじゃなく「喫茶店」。近所の人が気軽に集まって昨日の出来事なんかを話しだすそんな店。

遙か遠くにあった夢に、手が届きそうな気がした。

週に一度、ひっそりと開店する「喫茶店やまぐち」挑戦と修行と、緊張と試行錯誤の月曜日。

まだまだ夢の途中。



## 手芸男子が目指すもの

Episode 3



朝から続いた賑わいが、少しだけ

落ち着いたのは午後3時。

お困りのお客様はないだろうか。

フロアに目を配り、売場を整える。

ここは、2階、生地売場。

「2年配のお客様から、

「あなたに洋裁の事をお聞きしても

いいのかしら」と、遠慮がちに

尋ねられる事もしばしばだ。

5歳の冬。

ばあちゃんに教わりながら、

小さな手で初めてのマフラーを編んだ。

少しずつ少しずつ、長くなっていくのが

嬉しくて楽しくて、

小さな手で夢中で編んだ。

中学時代は野球に没頭し、

高校では野球部とバレー部に

片足ずつ突っ込みながら、

両手には毛糸とかぎ針。

同級生の女子にリクエストされると

その場で小物や編みぐるみなんかを

作ってはプレゼントして喜ばれた。

そういう意味では、

モテたのかもしれない。笑

ひまを見つけては、

本やネットで得た知識を自分で

アレンジして、色々なものを作った。

夢中になりすぎて、予定より

はるかに長くなったマフラーを、

顔が見えなくなるほどに

グルグルに巻いて通学した。

いつかたくさんの知識と経験を備えて、

目指すは、世界中を飛び回り、

生地を買い付けるバイヤー。

そう、

手芸男子は「世界」を目指しているのだ！

幅広い分野を学んだ僕は、

念願が叶って、今ここで働いている。

ここでは大ベテランのお客様から

教えて頂く事も多い。



### カナリヤ札幌本店

佐藤さんは入社3年目。たくさんのスタッフが働く  
カナリヤでも「手芸や洋裁が好き」という志望動  
機の男性社員はかなり珍しいのだそう。優しい雰  
囲気に豊富な知識で、お客様からの信頼も厚い。

(④) 中央区南1条西2丁目1

⑤ 10:00~20:00

# あの老舗の ベストセラーアイ

老舗が集まる大通り界隈。  
長きに渡り愛されている逸品を、  
それぞれのエピソードと一緒に召し上がり。

1961年 創業

BEST SELLER

5 雪印パーラーの  
スノーロイヤル(コーン)  
390円(税込)

気品ある優雅な名前に胸がトキメキます。それもそのはず、このアイスクリームは、昭和43年「北海道百年記念式典」に際し、来場された昭和天皇・皇后両陛下の為に特別に作られたものなんです。しっかりとしたコクと濃厚な味わいを作り出すために、開発員たちは当時のアイスクリーム基準値を遥かに超える高い乳脂肪分を目指して、2年もの間試作を繰り返したのだそう。50年前に陛下が召し上がった極上のアイスクリーム。そんな事を想像しながらちょっと優雅な気分で召し上がり。



雪印パーラー さっぽろテレビ塔店  
⑥ 中央区大通西1丁目さっぽろテレビ塔1F  
⑦ 011-222-6717 ⑧ 10:00~20:00  
⑨ テレビ塔休業日に準ずる

1961年 創業



1991年 創業

3 カフェ ラ バスティーユの  
レアチーズケーキ  
550円(税込)

テレビ塔からほど近い静かな路地に石造りのモダンな佇まい。フランスの田舎町にある古民家を彷彿とさせる、こちらのお店のベストセラーは、あるいはフォルムがとっても愛らしいレアチーズケーキ。甘酸っぱいベリーソースと一緒に口の中でひんやりふわりと溶けていきます。多くの人に愛され続けるこのレアチーズケーキのレシピは、創業時から受け継がれ、お店の責任者が替わっても、代々守られてきました。「チーズケーキだけではなく、このどこか懐かしい雰囲気、空間を守っていく事を大切にしています」と店長の津田さん。オールドファンがお店に足を運び続けるのも納得です。

カフェ ラ バスティーユ

⑥ 中央区大通西1丁目 大通KHビル1階  
⑦ 011-241-5553 ⑧ 12:00~22:00 ⑨ 月曜日

1958年 創業

喫茶 口ア

⑥ 中央区大通西2丁目陶管ビル地下1階  
⑦ 011-231-1836 ⑧ 11:00~18:30  
⑨ 日曜・祝日

4 喫茶 口アの  
ビーフシチューセット  
(ドリンク付) 1,300円(税込)



BEST SELLER

2 富士屋のとうまん  
1つ54円(税込)

機械の動きに合わせてゆっくり回る銀の盤から、次々出来上がる、まるくて可愛らしいお饅頭。創業当時はまだ卵や砂糖が貴重な時代。手頃な値段の美味しいお饅頭を求め、押すな押すの大行列だったそう。ほんのり甘いカステラ生地にほっくりとした白餡の素朴なお饅頭。高い技術を要する「直火炊き」の餡づくりは、職人から職人へと代々受け継がれており、「職人さんの交替で、味が少しでも変わるとお客様から指摘が入る」事もあるのだとか。「とうまん」といえばこの味。創業時から変わらぬスタイルは時代を超えて愛されています。

とうまん富士屋

⑥ 中央区南1条西2丁目丸井今井札幌本店大通館B1  
⑦ 011-205-2195  
⑧ 10:30~19:30  
⑨ 百貨店休業日に準ずる

1952年 創業

BEST SELLER

1 喫茶 東の  
プリンアラモード  
670円(税込)



1971年 創業

宝石のような美しさに思わず歓声をあげてしまいます。マスター横田さんの両親が1971年の地下街オープンと時を同じくして開業した喫茶東のクラシカルなプリンアラモード。たっぷりのフルーツと生クリームの中心でつややかに輝くプリン。当時はこのビルに紀伊国屋書店があり、教科書を買いにきた親子連れがここで甘いものを楽しむ姿が春の風物詩だったそう。きっと、甘くて美味しいパフェやプリンアラモードに、親子揃って目を輝かせたのでしょうね。昭和の良き時代の面影をそのまま残す老舗の喫茶店。創業からある懐かしいスイーツ、あなたもいかが。

喫茶 東

⑥ 中央区大通西1丁目 桂和大通ビル50 地下2階  
⑦ 011-241-7741  
⑧ 7:30~20:30 ※日曜・祝日9:00~18:00  
⑨ 第1~3日曜日





ニラっ娘パワー全開でバイト探しをお手伝い。アレキタ

TEL 011-251-5188

HAJ 株式会社北海道アルバイト情報社 中央営業所

今回で11号目となる「マチ歩きBOOK歩らいぶ」は、昨年の「西7&8丁目界隈」に続き、1年ぶりにマチナカに戻ってきました。

誰もが知っているこのマチは今、次々とビルが建て替えられ、新しい店が増え、賑わいは東へと延び、更に魅力的なマチへと生まれ変わろうとしています。

その一方で、長きに渡りこのマチと共に歩んできた老舗が、ひとつ、またひとつと姿を消してしまいます。

いつもは早足で通り抜けるこのマチに、今回じっくりと向き合ってみたことがあります。

見慣れた景色、歩き慣れた道、馴染みの店、食べ慣れた味。そのひとつひとつに寄り添うストーリーとヒストリーがあるということ。

たくさんの「ナルホド」が詰まったこのマチを、たまには寄り道しながら歩いてみませんか。

2019年3月29日  
(株)北海道アルバイト情報社  
マチ歩きBOOK歩らいぶ取材チーム

おもい

期間 3月29日～5月29日  
※当選者の発表は賞品の発送をもっておさせていただきます。

応募 左記のQRコード又は「歩らいぶ」ホームページよりご応募下さい。

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名様にクオカード(1,000円分)をプレゼントします。

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

歩らいぶ 検索