

街なかで自分らしく暮らす人にお話を伺いました。

メッセージ **濱 智子**さん
洋画家

自由、かつ楽しみながら 壁画を描く。



佐賀の街なかを歩いていると、店内や外壁に素敵な絵や文字が描かれているスポットに出くわすことがあります(右下写真)。今回はそれらを描いた画家「濱 智子」さんよりお話をいただきました。濱さんは普段、佐賀市松原の食事処 COROYA を旦那さんと営んでおられます。

「基本何を描くは自由です(笑)。大体が大工である諸泉くんから仕事として依頼されるんですが、細かいオーダーはなし。ざっくりした話だけ聞いて、あとは自分のスタイルに任せてもらっています。最近では佐賀駅南に開店した B-STATION CAFE の入り口と階段、ちょっと前だと唐人町の Lampada (ランパダ) や bon sol (ボンソル) の店内壁画、もう少し遡るとハローワークそばの交差点角の壁画とかですね。絵だけでなく文字を書いたり、看板を作ったりすることもあります。描いてほしい!という依頼があれば、話を聞いた上で仕事として受けてきました。その一つである B-STATION CAFE さんは、お店の場所が二階。ビル自体がオフィスビルなので、二階に自然と上がっているように入口と階段に自分なりのメッセージを込めました。絵のイメージは、まず木があって、そこに青い鳥がとまっています。夜から朝になり、外から街になって、だんだんとお店へ青い鳥が誘導しているイメージです。またオーナーさんと諸泉くんの強い要望で、最近流行の「天使の羽」を描くことにもなりました(笑) この羽は白い服をきて写真を撮ると、インスタ映えるようにしているので、良ければ是非!」。

こんな濱さんですが、かなり好きなことが「旅」。

「若いときにヨーロッパやアメリカへ何度も旅行しました。元々佐賀大学の特美にいたんですが、卒業後はアルバイトと旅ばかり(笑) 絵を描きに行くということは口実で、本当の目的は旅。そして旅しながら描いてもいたので、帰国して個展をひらき絵を売って、また旅。すごく楽しかったですね。やはり絵を描くときは好きなようにやりたい。自由に描きたい。その点は店舗の壁画を描くときも一緒ですね。いろいろ制約されるならやりたくない。佐賀は芸術系に秀でた県なんだから、もっと街なかに壁画があってもいいと思いますよ。力を持っている人はたくさんいます。ヨーロッパの街を歩いていると、素敵な壁画によく出会うじゃないですか。もっと佐賀もやれるはず!」。

このように話していただいた濱さんですが、COROYA でも彼女の絵を見ることができます。食事と一緒に是非お楽しみください。



▲ハローワークそば交差点の外壁 ▲bon sol(ボンソル)の店内壁画



▲B-STATION CAFEの入り口① ▲B-STATION CAFEの入り口② ▲B-STATION CAFEの階段



▲Lampadaの店内壁画① ▲Lampadaの店内壁画② ▲濱さんはCOROYAにいます!



薬剤師186名 (1930年4月1日現在)

あなたの、かかりつけ薬局。

地域とともにくすり屋 108年
ミズ・溝上薬局

http://www.miz-pharmacy.co.jp/

街なかかわらばん **INFO** ごあんない

ご意見・ご感想、お問い合わせはコチラへ

街なかかわらばん **編集室**

〒840-0826 佐賀市白山二丁目7-1 エスプラッツ2F
[特定非営利活動法人まちづくり機構コミュニケーション部内]

TEL 0952-22-7340
FAX 0952-22-7346
MAIL kawaraban@humanite-saga.com

編集後記 佐賀の街なかには今やたくさんのカフェや喫茶が存在します。新しいところもあれば昔ながらのところも。それぞれ個性を出しながら続いていってくれたらなあって思います。(編集長 庄野雄輔)

●アートディレクション・デザイン/松本健児(PINEBOOKS) ●イラスト/山本翔(CIEMA) ●ライター/田中貴子、庄野雄輔、清家麻衣子、谷口幸恵、中村のか

街なかかわらばん

TAKE FREE
さが

no.31
Machinaka Kawaraban



佐賀の街で コーヒーcultureに触れる。

街なかのおすすめ賃貸情報更新中! www.kawaraban-web.com



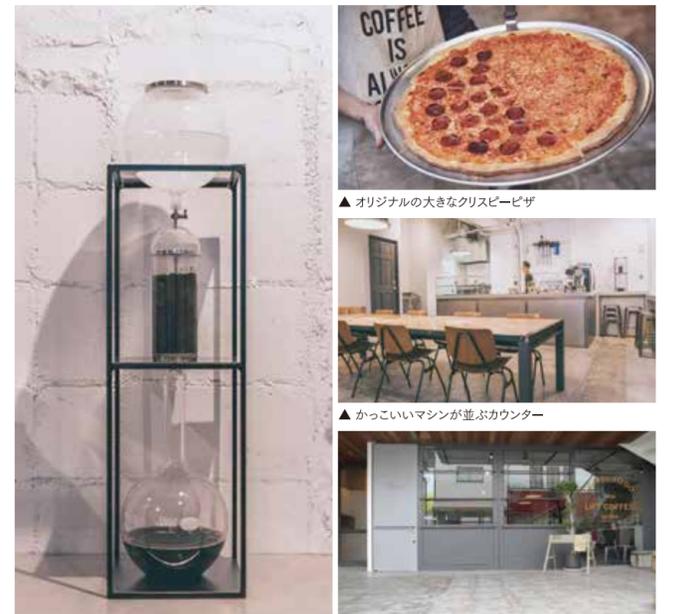
カフェと喫茶店。最近オープンする店は「カフェ」という冠がつくことが多いようです。それに対していわゆる「喫茶店」は、佐賀の街でも最近少なくなってきました。しかし時代は変わっても日々「一杯のコーヒー」にはお店の人の想いが込められ、お客さんもそれを楽しんできたに違いありません。今回はそんな街なかの日常とともにある「一杯のコーヒー」、そしてそこに込められた魅力、そしてコーヒーという枠にとどまらない魅力を紹介していきたいと思います。

01 新しいカルチャーが集まる“インダストリアル”なカフェ LIFT COFFEE

記者
笑顔が取り柄です
田中貴子

新しくも古めかしさが残る、かっこいいインダストリアル(工業的)な空間のカフェ。入ったとたんに写真を撮りたくなくなってしまいますね! 2018年2月25日にオープンしたLIFT COFFEEは、約10年間シャッターが降りていたビル“ON THE ROOFビルディング”の1階にあります。ビルのシャッターが開いたことで呉服元町の通りが一気に明るくなりました。この店にはこだわりのコールド・ブルーという水出しコーヒーがあります。約12時間かけて1滴1滴抽出される為、とてもまろやかな味になるそう。そのコーヒーはホットでも提供されるようで、お酒のかんづけ器でコーヒーが美味しく飲める適正な温度「60度~70度」に温められます。こんな手間ひまかかった1杯はぜひ飲んでみたいですね! その他こだわりのエスプレッソマシンとグラインダーが導入されていてカフェラテなどの美味しいドリンクをいただけます。またフードでは、オリジナルの大きなクリスマスケーキ(20inc(直径50cm))があり、ホールを8等分して1ピースでスライス売りするニューヨークスタイルで販売。なんと大きさは顔が隠れるほどです! そして自家製のティラミスも大人気。コーヒーに甘いものは欠かせませんね! ここは24時まで営業されているので、お酒を飲んだ帰りに寄れますし、男性一人でも気軽に入れる空間であるのも嬉しいですね! ところで“LIFT COFFEE”のリフトの意味は【運ぶ、持ち上げる、向上させる】という意味だそう。「多くの人が集まる場所になればいい、呉服元町に来たら何かある」と思ってもらえる街にしたい」と話すオーナーの菊池さん。人通りが少なくなってきた呉服元町に新しい風が吹き、いろいろな人が集まる場所になりそうですね!

[INFORMATION]
LIFT COFFEE ☎0952-37-3993 ●佐賀市呉服元町2-18 ON THE ROOFビルディング1F ●営業時間/12:00~24:00(OS 23:30) ●定休日/火曜 ●駐車場/なし ●MAIL/info@press-saga.com



▲こだわりのコールド・ブルー水出しコーヒー ▲オリジナルの大きなクリスマスケーキ ▲かっこいいマシンが並ぶカウンター ▲入り口はグレーの扉が目印。大きいガラス張りの開放的な店内。

02 新鮮な珈琲豆は、お湯を注ぐと“ふわっ”と膨らむ

自家焙煎珈琲 Tao

記者
街なかの愛の伝道師
庄野雄輔



▲「ふわっ」とふくらむのが新鮮な証。 ▲カウンターと棚に豆が並びます。

今の場所に店を開いてこの9月で丸10年。マスター自身、コーヒーの業界は約30年になるそう。大阪で修業し、九州に戻ってきてからいくつかの店を経て、現在に至ります。Taoはカフェというより“珈琲屋”。豆は8種類、その内パプアニューギニアとタンザニアは煎り加減で2種類用意されています。またコーヒー以外にもチーズケーキやコーヒー豆チョコなど、コーヒーとの相性が良いフードもあります。あくまでコーヒーがメイン。だって珈琲屋だから。そしてもちろん豆は自家焙煎にこだわります。マスター曰く、珈琲の味は80%が焙煎で、そして残りの20%は豆自体の質とお湯を注いでからの抽出作業で決まるそう。豆は焙煎後に時間がたてばたつほど酸化がすすみ、味が劣化していきます。だから鮮度が高い豆かどうかを判断するポイントは「お湯を注ぐ際に、豆が“ふわっ”と膨らむかどうか」らしい。Taoで珈琲を入れてもらう際は、この瞬間をぜひ見てみましょう。「最近世の中は情報が溢れてせわしない社会になりました。でも一杯の珈琲くらいちょっといいの飲んで、ゆとりをもって毎日を過ごしてほしい。うちの豆が好みという方には、珈琲の話を知っている範囲でお伝えしますよ」と語るオーナー大坪さん。「佐賀で2番目に美味しい珈琲屋」。リーフレットの裏にあるこのコピーの意味が気になる人はぜひお店へ。

[INFORMATION]
自家焙煎珈琲 Tao ☎090-3607-1964 ●佐賀市中央本町10-5(AIビルディング1F) ●営業時間/11:00~21:00 ●定休日/日、第2月曜 ●駐車場/なし ※珈琲豆の挽き売りもあります。