

街暮らしの新たな魅力を見つけるために

街なかで自分らしく暮らす人にお話を伺いました。



田畠 寿太郎さん

(株)美穂野 取締役

世代と世代を繋ぐ役割を 街なかで担っていきたい



最近の街なかの変化としてまず挙げられるのが、呉服元町を中心とした若い商店主達の存在。古いビルをリノベーションしたオフィスや、そしてその中にに入るカフェやダンススタジオ、ファッショングループの女性の支持を得ている洋服屋さん、佐賀をテーマにしたセレクト雑貨店やハンドメイド雑貨店など、個性的な店を経営する若い商店主たちが増えています。そこで今回インタビューしたのは、佐賀市白山にて宝石店“真珠宝石のみほの”を経営する田畠さん。元々彼のご両親は呉服元町で文具店、白山で宝石店を経営されており、現在は店舗として宝石店を継続。彼は小さい時から呉服元町で育ってきた、まさに地元の人。世代的には街の老舗商店主の方々と、最近創業して事業を始めた商店主の方々の中間世代にあたります。

—最近街なかの雰囲気が少しずつ変わってきました。
特に呉服元町!

「そうですね。呉服元町に今までになかった感性を持つ経営者が増えてきたような気がします。自分は大学卒業後、東京の出版社を経て父親の病気もあり26歳で帰郷。僕は、地元というのもあるので、人の繋がりや人情など「ウエット」な部分が先にくるんですよ。「街のためにやらない」とか。でも彼らはどちらかと言うと良い意味で“ドライ”。トレンドも上手くつかんでいるし素直にすごいなと思います。つまり人の繋がりですが、まずはクリエイティブの追求や自分達の発想、感性を第一に考え、時代とともに柔軟に早く変化できる存在。こういう点は、経営者として自分達も学ぶべき点だと思います。

—ご自身の経営に対するスタンスや考え方などを聞かせてください。

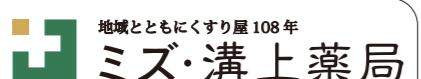
「両親が他界してから、30半ばくらいまでは、会社をまわしていくことで精一杯でした。当時は自分の事を考えるだけで、“経営”について、きちんとと考え勉強することもありませんでした。その後30代後半あたりから、お世話になっている方からのお説教で勉強会に参加させていただくようになりました。徐々に経営や経営者としての思考、あり方に対して考えるようになりました。私が会社も四代目。私はもちろん、店や会社などどんな

組織にもあてはまると思うんですが、長くやっていると今ある事業をこなすことだけが中心になって単なる作業になってきたりしますよね。すると本来の目的がわからなくなってしまうことがあります。例えばドラッカーの本の中に、「体系的な廃棄の仕組みを持つこと」とあります。廃棄=やめるというと、長く続けていることほどなんか抵抗がありますよね。ただインペーリーを起こすには、一定の役割を終えたものはやめていく勇気も必要なのかと。そこから新たに現状の課題を踏まえたうえで、付加価値をつけて新しいものを生み出していく。とにかく徹底して考えて行動に移していく。自分もですが、人って変わることを恐れるじゃないですか。多様化する社会の中で大切なのは、そこにある歴史を大事にしながらも変化させて新しい事を創造していくことだと思います」。

—これからの街なかでどんな役割を担っていきたいですか?

「世代を繋ぐ役割ですね。次の世代に“笑顔になる街”を残していきたい。何にしても大変な時、苦しい時ってあります笑顔だけは、忘れないようにしようと子どもにも言っています。笑っていると周りを明るく元気にしてくれる。それは街も同じです。そんな街をつくるためには、新しいプレイヤーと昔から商売をされている方々との関係づくりが必要。地元の人間として、そこに責任と役目があると思っています。若い人も“経営として”事業が続いていることが大事ですし、だから尚更そういう方々との上手な交わりが重要。既に長く経営の舵をとっている企業のオーナーや商店主の経験を、直接会って話して聞いてみること。そんな“アナログ”な部分も大事かなと思います。自分も様々な団体を通して数多くの職種のプロと繋がりがあるので、新しいビジネスを創ったり、繋いでいきたい。みんなでやった方が大きいこともできるし楽しいじゃないですか。今後も街なかで経営する人材の育成や、街なかに来られた人を笑顔にしていくビジネスを創造することで、街に貢献できればと思っています」。(庄野 雄輔)

[INFORMATION]
真珠宝石のみほの ☎0952-22-1054 ● 佐賀市白山2丁目8-2



鎌田實の
「がんばらない
健康長寿実践塾」
~健康長寿日本一 佐賀県を目指して~

この塾は、鎌田實先生の指導による食生活改善、運動療法の実践、生活習慣病の予防など、日々の生活の中でこれまでの習慣を変えていく「行動変容」の実践塾です。

塾 生 募 集 中 ●お問い合わせはミズ本社へ●
フリーダイヤル 0120-22-7911
年会費 1,000円(税込み)
受付時間 8:30 ~ 17:30
(土・日・祝除く)

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

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

編集後記
田畠さんの話にもあるように、呉服元町は変わってきました。今後はその変化についても、具体的に少しずつ掘り下げて魅力を紹介していきたいと思います!
(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／庄野雄輔、清麻衣子、谷口幸恵、伊藤恵子、大坪美和

人とまちをつなぐ新聞

街なかかわらばん

TAKE FREE

さが

2018.11.15号

no.34
Machinaka Kawaraban

「街と食堂」

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



～冬だからこそ、ほっこりと温かく～

街の食堂。店の周りで働く人、近くに住む人、ふらっと街に足を運んだ人の胃袋を満たしてくれます。それは昔から続く老舗食堂はもちろん、比較的最近できたいわゆる“ごはんやさん”であることも。美味しい食事を楽しめるだけでなく、家でないのにあたかも自分を待ってくれているかのような家庭的雰囲気を感じたり、思わず引き込まれてしまう店主の笑顔が魅力的であったり、はたまたおひとり様を楽しめる空間だったり。今回は街なかにあるそんな“食堂”的特集です。

01 昼はまさに戦場!? 常連さんに愛され続ける食堂 昼定食 下々味

記者
街なかの愛の伝道師
庄野 雄輔

佐銀本店北側の飲食街にある、今年でオープンして31年となる“街の食堂”。自然な笑顔が印象的な店主森永さんは、長崎の料亭旅館の娘として育ち、小さい時から板前さんが料理する姿をみているうちに、自然と料理に興味を持つようになったそう。その後25歳ぐらいから本格的に料理をするようになり、娘さんが7歳になった時に店をオープン。この食材とこれを合わせるとどんな風になるだろう?などと日頃から勉強を重ね、アンテナを張り、美味しい料理を提供されています。「常連さんが多いから味は変えられないです(進化はさせていますが)。出して恥ずかしくなるような食材は使いませんし、微妙な量にも気を配っています。料理は私にとって楽しみ、生きがい、健康の秘訣です。そしてお客様が美味しい、元気になったよ!と言ってくれることが何より嬉しいんです。正直、昼は戦場なので、店をまわすだけで精一杯ですけどね」と語る森永さん。メニューとしては、ちゃんと皿うどんの歴史が最も古く、スープは定休日の日も含めて毎日火入れしている。他には毎日厳選した食材で作る14、15種類から選べる定食(800円)も人気です。ちなみに取材時に私が食べたのはサバの竜田揚げ定食。直感で選びましたが、完全に当たりました。ただ森永さんとしては、正直あまり取材はしてほしくないらしい。常連さんが困ってしまうかもしれないから。

[INFORMATION]
昼定食 下々味 ☎0952-22-3339 ● 佐賀市駅南本町4-25 ● 営業時間／11:30~16:00 ● 定休日／土・日曜、祝日
● 駐車場／なし



02 親子三人の丁寧な仕事で、店を切り盛り 饗膳 とりい

記者
さが移住5年目アラサー屋女
清家麻衣子

「此処は、何の店?」と思う方もいるかもしれません。オープン12年目を迎えた料理屋“饗膳 とりい”。白を基調とした上品で人目を惹く外観が特徴で、店舗は2008年に佐賀市景観賞を受賞した建物であります。「当時50歳だった父がやりたい!と言いたい出しがオーブンのキッカケですね。父は飲食に無縁の勤め人でしたが私が飲食店の勤務経験を持っていたこともあり、親子3人でスタートしました」と鳥井秀晃さんは語ります。店内はカウンター11席、テーブル席が12席あり、シックで落ち着いた雰囲気です。こだわりは“鮮度”と“地道な努力”で安心して食べて貰えるよう、丁寧に作り続けること。お昼のおススメは、日替わりランチ。メインは肉か魚か選べるスタイルで、この日は、お箸がスッと入る、じっくり柔らかく煮込まれた豚の角煮と、ふっくらとした白身にあんかけが絶妙に絡む、カレイの唐揚げ。3種の小鉢も日替わりで、優しい味が心身に染み渡ります。本日は、大根の煮付け、ポテトサラダ、トマトと玉ねぎのマリネ、と彩りも鮮やか! ふと見渡すと会社員の方、常連客、着物姿の女性達…とほぼ満席! いつもよりちょっとだけ背伸びびして、ランチを楽しみたい時はぜひ“饗膳 とりい”へ。ランチは予約なしの先着順ですので、オープンと同時に入店をオススメします。

[INFORMATION]
饗膳 とりい ☎0952-28-5225 ● 佐賀市呉服元町7-10 ● 営業時間／11:45~14:00(OS13:30) ● ランチ営業は平日のみで予約不可、18:00~23:00(OS22:00) ● 定休日／日曜、祝日 ● 駐車場／なし