

街暮らしの新たな魅力を見つけるために
佐賀で自分らしく暮らす人にお話を伺いました。

メッセージ **高尾 由美子**さん
 暮らしの教室と服飾雑貨のおみせ
 『ある晴れた日に』代表

**日々の生活を豊かにできる
 いろいろな人が集える場所へ**

帆布バッグの人気ブランド「CUBIE」を展開している高尾さん。2月16日に新しくご自身の店舗をオープンされました。しかもバッグ販売に加えて新たな試みもいくつかスタート。今回は店のことや街との関わりについて話を伺いました。

一元々は東京でスタイリストを目指されていたそうですね。

はい。高校卒業まで福岡町（現在は白石町福岡）で育ち、その後東京へ。専門学校でファッションビジネスの勉強をしました。私はとにかくスタイリストになりたいと、在学中に働けるスタイリスト事務所を探してかたっぱしから電話をかけていたら、そのうちある方から「学校をやめて仕事に専念できるなら、アシスタントでもいいわよ」と話を頂けました。それが後々まで私の師匠ともいえる方との運命の出会いです。その後数年働いて事務所は辞めたのですが、ファッション関係の仕事がしたいという思いはずっとあって、たぶんそれ以外の仕事は無理だなと考えつつ、26歳の時に実家へ戻ったんです。ちなみに実家はものづくりが日常にある環境で、例えばうちの母は洋服師なので家には昔から洋服部屋があったんです。「こういう服が欲しいなあ」と思ったら母がすぐ洋服を作ってくれましたし、いろいろな生地が家にある。欲しいものがあたら自分でも作るという家でした。あと最近思い出したんですが、帆布のバッグを最初に作ったのは、高校三年生のときで、その後も高校時代にはいろいろ作っていました。でも専門学校のときやスタイリストの仕事をしていたときは、実はほとんど何も作っていませんでした。仕事では、スタイリストの師匠が「料理の鉄人」とか「ハンマープライス」等の番組に携わっていた方で、その師匠の指示の元、木梨憲武さんが被っていた帽子を縫うとか、鹿野さんのマントに装飾を施したりとかをしていました。スタイリストは「見せ方」を作り上げる、プロデュースしていく仕事ですから、そのアシスタントですね！

一再び帆布のバッグを作り、販売するようになった契機は？

やはり結婚かなと思います。結婚してすぐ子どもが産まれて…。そうするとやっぱり普通には働けないんですよ。でも私は外に出て話していたい、動いていないと駄目な人間なので、家にいると気が滅入ってきたんです。私がそんな状態だったので、実家の母から「アスパラ農園の手伝いに来なさい、子どもも連れてきていいから」と言われました。そういう流れで実家に戻ると、もちろん家には洋服部屋はまだあるわけです。農作業といっても一日中ずっとやっているわけではないので、空いた時間に何かしら作っていました。ただ「何か作りたい！」「これを作るのが好きで！」という強い思いからではなく、「そこにミシンがあるから作る」みたいな。何も考えずにそれが自然だったんです。その後しばらくしてから、ママ友さんからマルシェみたいなのに誘われたんです。最初は「お店なんてできるかな？」「自分が作ったものをお金を出して買っていただくなんて！」と恐縮しましたが、「これが商売になるんだしたら、私が好きなことで人も喜んでくれて、



子育てしながらでもできる！本格的にやってみたいなあ」と思うようになりました。そんな頃、あるお友達から「赤いバッグを作って欲しい」という依頼がきたんです。ちょっとしたお出かけに使えるような…。それで素材は何で作ろうかなって考えたときに、革だと重いし、気軽な感じがしないし、そもそも改めて勉強しないとイケない…。やっぱり布、布がいいなあ。扱い慣れているし。そんなとき、「あ、帆布だ！帆布がある」と思ったんです。今でいうとトートのSくらい赤いバッグを作り、これがすごく好評で…。これをきっかけとして帆布でバッグを作って売ってみようかなって思ったんです。それから子どもが小学校に入ると少し時間ができてもっと動けるようになり、初めてチャレンジしたグループ展では、なんと1週間で30近くのオーダーが入りました。この頃からですね。なんとかして自分でつくったものでちゃんと利益が出るようにしていこう、お仕事にしていこうと決意したのは。その後2017年に知人の紹介で、柳町にある旧久富家の一角にクリエイティブ拠点を構えていた「Incl」さんで、ものづくりをさせていただけることになったんです。

—そして2020年、県庁通りで新たな拠点をスタート

旧久富家も良かったのですが、次第に狭くなってきたこともあり新しく自分で拠点を設けることにしました。それがこの「ある晴れた日に」です。私はものづくりが好きで職人気質というわけではなく、「本当は何をやりたいのかな」と考えたとき、バッグだけではなくコーディネートやシーン等も踏まえて、トータルでファッションの提案をしたいと思うようになりました。そこでこの店では、帆布バッグだけでなく織物アクセサリーやガラスアクセサリー等の販売、金継ぎやごきん刺し等外部から講師の方を招いての「くらしを楽しむ」ワークショップの開催、そしてファッションの悩みを解決するファッションコンサルサービス「el（エル）」を展開していきます。日々の生活を豊かに楽しくできる、いろいろな人が集える場所を作っていきたいと思っています。

私達世代の間では、「なかなか佐賀でお買い物できる場所って少ないよね」という話話題に上がることがあり、もちろん福岡もいいんですが、そういう場所が日常にあるのがいいなって。そうすると街なかに来る理由もできて、一度駐車場に車を停めたら「他も回ってみようか！」となると思います。例えばシアターシエマは私にとってそんな存在。毎日忙しくてそう頻繁には行けないわけですけど、たまたま時間ができてシエマに行こう！って思えることが私の心を豊かにしてくれるんです。そんな風に、まずはこの建物自体が訪れる理由になって、その後この通りに面白い何かができるって、そして柳町や呉服元町とも面で繋がる…。そうするとまた賑わいが出てくるんじゃないかと思えますよ！（聞き手 庄野 雄輔）

【INFORMATION】
 ある晴れた日に ☎0952-60-2628 ●佐賀市松原1-3-15徳久ビル2A ●営業時間 / 11:00～18:00 ●定休日 / 月曜・祝日 ●インスタグラム@aru.haretahini ●Web https://aru.haretahini.net/

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 コミュニテさが内】

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

編集後記 今回のテーマは「街の職人と地域資源」。伝統を守り続ける職人さんだけでなく、新しい発想で新しいフィールドにチャレンジしている人もある意味「職人」。街として大事にしていきたい存在です。（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 / 山本瑠 (CIEMA) ●ライター / 清家麻衣子、谷口幸恵、高橋香歩、茶園庄、庄野雄輔、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

2020.3.15号

no.42
 Machinaka Kawaraban

「街の職人と地域資源」

街なかのおすすめ賞情報更新中!
www.kawaraban-web.com

昔から今も長く続く商店は単にものを販売するだけでなく、その専門知識に裏打ちされた的確なアドバイスや定期的なメンテナンス技術等、職人的スキルを持っている店が少なくありません。そしてそういった店だけでなく、最近オリジナリティ溢れたものづくりを進める若い人達も増えてきています。街と職人、そして技。今後も守り続けていきたい「街の地域資源」の一つに違いありません。



01 **こだわりの12時間発酵生地! Pizzeria Da Gino**
 ピッツェリア・ダ・ジーノ 白山店

ライター
 大分→佐賀アラサー歴女
 清家麻衣子

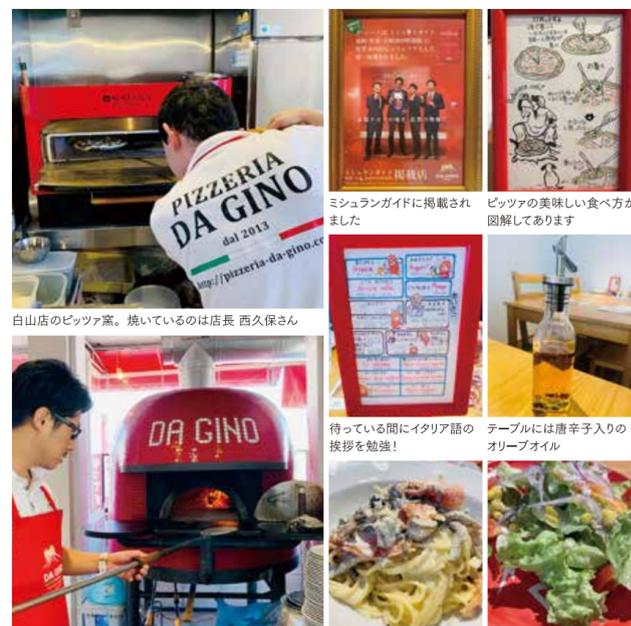
中央大通り沿いにパッと目を惹く赤い外観。2019年10月、本場イタリア料理が楽しめる「ダ・ジーノ」白山店がオープンしました。40歳で脱サラしたオーナーが開業7年目にして、出店した2号店。佐賀県では唯一の“真のナポリピッツァ協会認定店”であり「ミシュランガイド福岡・佐賀・長崎2019特別版」にも掲載されました。

メニューはイタリアでの修行の成果をベースに、日本人好みにアレンジしてきたそうです。1番のこだわりは、毎日自然発酵させる手作りの生地。その時間は？なんと12時間！チーズ、塩、トマト缶などもイタリアのものを使用しています。ただ食事をする店、ではなく佐賀の食文化の向上というミッションを掲げ、勉強になるような工夫もされています。またメニュー表に料理名と食材しか書いていないのは、言葉や食文化を学ぶキッカケになればという想いから。フォークとナイフを使う食べ方や、イタリア語の紹介が書かれたカードがあるのも、現地で進んで楽しいものです。店内は、カウンター席のみの1階と、テーブル席が中心の2階席があります。ランチは、パスタとピザが選べる2種類のセットメニュー。早速、店内カードで習ったばかりのフォークとナイフを使った食べ方で頂くことに！いつもより少しだけ緊張しながら口に入れた瞬間、チーズの優しい香りと共に心はイタリアへワープしてしまいました。隣では、平均70歳を越えているであろう夫人グループに、男性の2人組。想像していたより年齢層は幅広く、この日は平日にもかかわらずランチタイムは満席でした。



ランチセットのピッツァ (一例)

赤のテントが鮮やかで目を引きます



白山店のピッツァ窯。焼いているのは店長 西久保さん

ミシュランガイドに掲載されました

ピッツァの美味しい食べ方が図解してあります

待っている間にイタリア語の挨拶を勉強!

テーブルには唐辛子入りのオリーブオイル

神野店には石窯があります。写真は沖津オーナー

ランチセットのピスタ (一例) ランチセットのサラダ (一例)

「地域活性化の一手になれば…」という想いもあると話す沖津オーナー。「昔はいたんですよ。こんな大人になりたいと思わせてくれるカッコイイ人が、街なかの店舗のあちこちに。今の若い子たちは、チャレンジしないとダメですが、それは自分たち大人の責任でもあると思っています。若い世代には成功も失敗もたくさん経験して欲しいですね。私だって50歳になりますが、まだまだチャレンジの途中ですから。ここは地域への想いと、夢が詰まった熱い場所です。お食事はもちろん、新しい出会いと発見、そしてイタリアの食文化を学ぶキッカケとして、足を運んでみませんか？

【INFORMATION】
 ピッツェリア・ダ・ジーノ 白山店 ☎0952-30-8955 ●佐賀市白山2丁目1-24 ●営業時間 / 11:00～15:00 (OS 14:30)、18:00～22:00 (OS 21:00) ●定休日 / 火、日曜 ●駐車場 / なし (近くにコインパーキングあり)

02 **小さなお店で大きな感動を
 うれしの金賞堂**

ライター
 街なか楽しみ見つけ隊
 谷口幸恵

うれしの金賞堂は約100年続く老舗の宝飾店、その三代目を継ぐ嬉野敏彦さんに話を伺いました。20年ほど東京で宝石を扱う仕事に従事した後、帰郷。現在は既製品の販売のみでなく、主に宝石のリフォームやオリジナルジュエリー、鍛造製の結婚指輪を取り扱われています。お客さん一人一人の話を丁寧に聞き取り、イメージを膨らませて提案、相談、具象化して行く作業を経て作られるジュエリーは、この世で唯一無二のものです。長く携わり指輪の構造をよく知っているからこそ出来る、CADを使った最新のデザイン技術も嬉野さんが独自で磨いていったもの。

「宝石は、人生の大切な場面で心を豊かにするものだからこそ、求められている物の一つ上をいく技術で応えたい」

評判は口コミで伝わり、速く北海道からの注文もあるそうです。「形見の指輪を子どもたちでそれぞれ別のデザインのものにして分けたい」「デザインが古くなった指輪をリフォームして娘へ渡したい」など、様々な要望に応えてもらえます。人生の大切なシーンを唯一無二の品物が彩ることで、価格以上に贅沢で豊かな思い出を残せそうです。

【INFORMATION】
 うれしの金賞堂 ☎0952-23-4580 ●佐賀市呉服元町9-20 ●営業時間 / 10:00～19:00 ●定休日 / 木曜 ●駐車場 / あり ●Web https://www.u-kinshodo.jp/



精密な手作業をする道具の数々

親子三代で写る写真。赤ちゃんが嬉野さん

【左】 嬉野さんの時計コレクション
 【右】 ジュエリーリモデルカウンセラー認定証