

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

笠原 徹さん

(株)ハレノヒ 代表

### お客様の 「肖像」・「人生」を撮る。

日本を代表するウェディングフォトグラファーの一人として、長年活躍している笠原徹さん。2015年に佐賀市柳町の「旧久富家」に写真館「Halenohi」をスタートさせ、2017年にはスタジオも兼ね備えた貸衣装店「Reminess（以後リミネス）」を呉服元町にオープン。そこで今回はそんな笠原さんが経営する「写真館」の位置づけに始まり、「撮る」ことに対するスタンス、撮影に関連する事業のこと、そして最後に「街」に対するスタンス等についてインタビューしています。

#### 一まず、柳町のスタジオの後に呉服元町にも拠点を設けたきっかけ、位置づけ等について教えてください。

きっかけは、まず元々白山にあったマインという貸衣装さんが、貸衣装の部門を閉めるということで、商品を引き継ぎ提供する場としてオープンすることになり、たまたまこのビルのプロジェクトが動いていたのでここで始めたというのがまず一つ目です。二つ目は当時柳町のスタジオが予約で手狭になってきていたので、もう一つ拠点を増やす必要があったこと。そして三つ目は「街における役割」です。以前から七五三やお宮参りなどでは佐嘉神社を利用される方も多かったと思うのですが、神社と柳町の間、今までは車で移動していたと思います。ただ呉服元町にも拠点を構えることで、例えばリミネスで衣装を借りていただいて、柳町のスタジオで撮影をして、佐嘉神社でお参りをするという流れ。その距離で歩けない距離ではないので、街に人を歩かせるポジションとして悪くないなと思いました。「新しいお店ができるているな」「656 広場で何かイベントやっているな」「昔買ったかもしれないお饅頭屋さんがまだあるな」「昔来たなあ。ここは何のビルだったっけ?」など、そういう風に感じ歩いていただくことで街を知ってもらえるきっかけになるかもしれません。

#### 一写真を撮る際に、特に意識していることは?

基本的に写真もそうですが、家族や個人は一人一人違います。私は撮影を「取材」だと思っていて、お客様の背景を理解することによって、そこにある関係性だったり、性格に合ったアプローチだったりを意識しながら、二次元としてつくりあげます。そしてそこでは結果ではなく「結果へのアプローチ」を重視。つまり写真を通して自分や家族を振り返り、見つめなおせる場所、それが「写真館」だということです。最近はビジュアル作りをメインとした、いわゆる「映え」を重視する写真館が多いですが、昔は違っていて「肖像」・「人生」を撮っていたわけです。それがいつのまにかそれがお金重視で工場みたいになっちゃって。。。だからもう一度立ち返ってその価値を大事にしています。それとそもそも写真館という場所の他にない機能というのは、家族单位の場所に他人が関わってくるということなんです。自分や家族のことを他人に聞かれるという他にないサービス。私自身はおせっかいというのか親切というのかわからないです



が、限界まで相手に関わることを大事にしています。ただ撮影という機能を提供するだけだと、それは機械でいいわけであって、人間と人間が触れ合うことによってしか価値が生まれてこないという風に考えると、いかに踏み込んでいいかるか。写真是ただのきっかけ、その言い訳にすぎないわけです。

#### 一ウェディングへの新型コロナウイルスの影響について教えて下さい。

世の中がどのような状態でも結婚式は人生の節目であることは変わりません。今はどうしても他人を集め危険に晒してしまうかもしれない可能性があるというところで延期や断念をされる方が増えていますが、違う側面から見ると「自分たちにとって結婚式ってなんだろうか? どのような優先順位で節目を喜んだり祝ったりするのが良いのだろうか?」と考えるきっかけにもなっています。その流れから今後は多様な結婚式のあり方、結婚という節目の迎え方がうまれるんだろうと思いますが、それでもウェディングシーンは無くなるまいし、我が子や友人を祝福し、家族に感謝するという本質は残ると思っています。兎にも角にも結婚(式)という場に、多くの人の笑顔が戻ってきて欲しいと考えています。

#### 一著書「地方でクリエイティブな仕事をする」(玄光社)を出版された狙いは?

私はクリエイターの力をもっと必要としている地方と、都会の中で自分の力を発揮できないクリエイターを結びつける必要があると考えていて、そこがマッチングするまでの壁の一つに「地方でクリエイティブな仕事をして果たして本当に生きていけるのだろうか?」というものがあり、その解決や後押しのヒントになれば良いと思い書きました。またマーケティングなど弱いクリエイターは多いので、初心者でも入りやすい入門書のような意味合いもあります。

#### 一今後この街でどうありたいですか? 展望も含めて。

僕らが街をリードするというよりは、街には街のプレイヤーが他にもいるので、それぞれが普通にできることで歩いてもらおう。事業の一連の中の活動が自然と街のためになること、それが一番無理なくできることじゃないかと思います。まあ、街のなかではあくまで要素の一つとして捉えてもらえばいいんじゃないかと思います。

(聞き手: 庄野 雄輔)

**[INFORMATION]**  
Halenohi 呉服元町店 & Reminess ☎0952-37-1772 ●佐賀市呉服元町 2-18-2F ●営業時間／10:00～18:00  
●定休日／月曜 ●駐車場／あり (場所は要問合せ)

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

かわらばん 編集室

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

ごあんない  
あら! 簡単ね  
1万ダウンロード突破!!  
お薬の待ち時間が短くなる!!  
※お薬お渡しの際には処方せんの原本が必要です。必ずお持ちください  
① 処方せんの写真をスマホで撮って受取薬局に送信!!  
② 便利なお薬手帳機能  
③ ご家族の情報もまとめて管理ができる  
④ アレルギーや副作用、予防接種を記録  
MIZお薬手帳のご登録は下記QRコードを読み取るか、各ストアで「MIZお薬手帳」を検索  
スマートフォンをお持ちの方はどちら iPhoneをお持ちの方はどちら ANDROID APP on Google play 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/清家麻衣子、庄野雄輔、伊藤恵子、田村史子、桑原康子、大坪美和  
Download on the App Store

人とまちをつなぐローカルメディア

# 街なか かわらばん

TAKE FREE  
さが

2021.1.15号

no.47  
Machinaka Kawaraban

NEW OPEN!! 特集

## 「新たに街へ仲間入り」

街なかのおすすめ賃貸情報更新中!

www.kawaraban-web.com



依然としてコロナ禍が続く日本列島。動く側、受け入れる側の両方がきっちりと新型コロナ対策をとりながらというのが飲食やレジャーの必須条件です。そしてまだまだ厳しい状況が続くなが SAGA ライトファンタジーも終わり、「どうすれば佐賀の街が明るくなるかな」ってふと思いました。街なかかわらばんは、コンセプト上「街の普段の日常」や「継続的な動き」にスポットを当て、特集形式でお店などを紹介しており、普段はタイムリーにそれほど重点を置いていません。でも今回だけはここ半年から最近で街に「新しく仲間入り」した飲食店等にスポットを当て、街の明るさに繋げていけたらと思います。もちろん新型コロナ対策は意識しながら!

#### 01 15:00過ぎから楽しめる大人の空間 CAFÉ et BAR Arbre (アルブル)

11月28日に佐賀市呉服元町、エスプラツの東にオープンしたカフェバーアルブル。アルブルはフランス語で「木」を意味します。内壁には、佐賀のアーティストが描いた楠が広がり、カウンターから見える空間が一層美しく映えます。テーブル席に2階席も備え、モノトーンで統一された店内の片隅にはダーツのスペースも。「大人の男女が楽しめる空間に」という思いから、色合い・インテリアの素材まで店舗づくりは細部までこだわったとのこと。



長いカウンタ席が印象的 階段を上るとロフト席もあります インパクト強めの入り口看板



常時300本は揃う「自然派ワイン」 日本酒も充実 15時から「昼飲み」ができます



お酒に合うフードメニューの数々。オーナーが一番おすすめるのは手羽先

[INFORMATION] (11月28日OPEN)  
CAFÉ et BAR Arbre (アルブル) ☎0952-37-9837 ●佐賀市呉服元町 5-22 井出ビル 1F ●営業時間／15:00～24:00 (月曜のみ 18:00～24:00) ●定休日／日曜、第2、4月曜

#### 02 特に注目したいのはランチの「白いオムライス」 E.A.D (イーエーディー)

佐賀銀行本店の北側にある飲食ビル2Fに、インダストリアルな雰囲気を意識したカフェレストランがオープンしました。この店はオーナーである山下さんが呉服元町で経営するバー「KEN'S BAR (ケンズバー)」の2号店という位置で、KEN'S BARが本格的なバースタイルであるのに対して、E.A.Dは本格的なバーカフェを踏襲しつつも、洋食やイタリアンといった食事メインのレストランスタイルになっています。店名は「EAT AND DRINKS」の略で、古典英語で「幸せになる」という意味があるそう。「お酒を飲まないお客様が増えている中で、お酒だけじゃなく美味しい食事でも幸せな気持ちを感じていただければ…」と話すのは、山下さんとマネージャーの高祖さん。料理スタッフも加わり、12月9日にオープンされました。

ランチメニューのおすすめは、まず日替わりの「E.A.D ブレート」。メインにサラダ、スープ、パンもしくはライスつき。メインディッシュは煮込みハンバーグ、牛タンのシチューなど洋食が中心です。そして他には「白いオムライスランチ」。これは白い黄身のたまごを使用したオムライスで、インスタ映えしそうな品。他にはパスタランチや特製ハンバーグランチ等もあります。それとやはり外せないのがスウィーツ。白い黄身のたまごを使った「白いプリン」やチーズケーキ、ロールケーキなどが定番で、ティックアウトも可能です。さらにディナーはコース料理だけでなく、単品料理も前菜、サラダ、海鮮やお肉料理、チーズ、生パスタ、リゾット、カレー、ピザなど充実。おつまみブレートもあり、カクテル、ノンアルコールカクテルはそれぞれ100種類以上用意できるそう。山下さんと高祖さんといった熟練のバーテンダー達が美味しいお酒を提供しつつ、食事も心ゆくまで堪能できるカフェレストラン。オープンテラス席もあるので、寒くない日は外で過ごすのもありかもしれませんよ!

[INFORMATION] (12月9日OPEN)  
E.A.D (イーエーディー) ☎0952-97-7081 ●佐賀市駅南本町 4-24 スカイアベニュー 2F ●営業時間／11:30～22:00 ●定休日／なし ●駐車場／なし



EAD ブレート 780円 パスタランチ 980円



白いオムライスランチ 980円 ハンバーグランチ 1,280円



季節のフルーツのロールケーキ 300円～ ディナーフルコース 4,500円



※上記金額は全て税別価格です。