



▲桃谷駅からすぐの裏道に佇む「和カフェ」。付近は人通りが多いものの、駅前の雑踏とは異なり、ゆっくりとした時間が流れる空間。下町のほのぼのとした空気に溶け込むように橋詰さんのお店があります。長屋の1階部分を借り受け、カフェとしてはもちろん地域コミュニティの場として利用されています。

今回は、長屋をリノベーションし「夢」だったカフェを経営する橋詰さん。建物自体は「店舗付き住宅」として、オーナーとシェアする形態。1階を橋詰さんの店舗、2階をオーナーの住居としています。昼間時間帯にお店を営業することで、夜寝るだけの空間になりがちな家に風を通すことができます。さらに、費用面でも両者にメリットがあると選んだのがこのカタチ。お互いの望みが叶えられた理想的・合理的な選択です。

元々の物件は築50年超えの長屋で、かつて工務店事務所だったもの。台所等の水回りを中心部に移したほかは、入口や窓も原型をほぼそのまま活用していると聞きますが、事務所だった面影は感じません。

店内は、木材の持つ天然の柔らかい質感を存分に活かし、「温もり」が溢れます。木材のダークブラウンを基調



に、差し色の赤い小物と味のある骨董が並びます。入ってすぐ出迎える“座敷席”は、カフェというより帰省したような“くつろぎ”があります。

「生野区には以前から住んでいましたが、お店を始めて新しい地域で新しい出会いがあった。人情味溢れるところも、下町情緒たっぷりな街並みも素敵」嬉しそうに話してくれる橋詰さんは、お店の切り盛りを一人でこなし、地域活動にも積極的。その活力源は強い思いからのよう。

「カフェという場は、リフレッシュ空間や飲食物の提供だけでなく、地域に貢献できるコミュニケーションスペースであることが重要だと思う。地域の方と繋がれる、ここに来れば誰かと話ができる、そういう空間を大切にしたい。私自身が、友達と過ごす時間や楽しい事・綺麗な物に触れる時間で満たされるように、お客さまにも満たされる何かを提供したいと思っています。」

“誰かに何かを提供したい”そんな優しさが根底にあるからか、橋詰さんの居る空間は、心が安らぎ“ありのまま”で居れる懐かしい場所でした。

## いくの de リノベ

### “ありのまま”で居れる場所



いくのdeリノベの取材の様子や詳しい情報をブログでご紹介しています。



#### 素敵な“お隣さん”を紹介してください!

「いくのdeリノベ」では、生野区らしいリノベーション暮らしを紹介します。(他薦のみ)

**お隣さんの条件** 生野区在住で古い家屋をリノベーションし、自分らしく暮らしている方

**応募方法** 「問合せ」へ下記事項を連絡ください。

(電話・FAX・郵送で受付)

①あなたのお名前・ご連絡先

②紹介したい“お隣さん”のお名前・場所  
(可能であれば連絡先)

問合せ 区企画総務課 ☎6715-9683 FAX6717-1160 〒544-8501 生野区勝山南3-1-19

★空き家の相談はこちら⇒☎6715-9734

## IKUNO×グローバル

ANDIKA DIAPARIさん  
(アンディカ ディアパリ)



(セッラマツ シアン)  
Selamat siang!  
こんにちは!

インドネシア出身。5年前に日本語を学ぶため日本へ。その後大学院で「多文化共生」と「まちづくり」を勉強し、現在は生野区まちづくりセンターのスタッフとして「人のつながり」を大切に活動中。彼は今「サラダポウル・プロジェクト」という交流の場を作っている。農園で地域の人と野菜を育て、それを様々な国の料理法で食べ、語り合うことを通して、それぞれの国や地域の人への理解を深めている。

#### 「人とのつながり」に興味を持ったきっかけは?

日本へ留学する前から「武士道」に興味があり、来日後「剣道」が習いたくて、日本語学校の先生の紹介で区内の剣道教室に参加しました。その教室はもちろん日本の人ばかり。でも、突然来た外国人の自分も普通に迎え入れてくれました。この経験が今の活動の原動力。言葉や文化を越えて、様々な国の人たちと知り合いたい、つながりたい。

#### 文化の違いは大変ではない?

文化の違いっておもしろいんです。例えば茄子。同じ茄子なのに、インドネシアと日本ではまったく違う料理に使います。でもどちらの料理もおいしい。知っているだけで、2つの国の料理が楽しめます。人がつながるからこそ文化の違いを知れるし、またつながりたくなります。それが楽しい。

IKUNO×グローバルは生野区ブログでも発信しています。

生野区 チームいくみんな通信



## 株式会社ダイヤ

人こそ活力。  
当社の一番の  
魅力です。

パンdeしあわせ  
～「生きる」から「楽しむ」へ～  
チームワーク抜群の  
スタッフ(人)が作るパンは  
“おいしさ”だけじゃなく  
“ぬくもり”も提供。

代表取締役社長  
多田 広さん



駅や地下街などにあるベーカリーショップ「cook house(クックハウス)」・「DIA(ダイヤ)」を運営する株式会社ダイヤ。戦後の学校給食用パンからはじまり70年以上続く老舗のパン屋。当時は、誰もが味や形よりも、空腹を満たすことを最優先にしていた時代。みんなが「生きるために」はじめたパン作りは、時代とともに、次第に「生活を楽しむ」ことをめざすようになり、彩り・味わい・豊富な種類など、食べるのが楽しくなるパンを提供する「デリバリー」へと進化。

「おいしさ」「安心」「健康」をモットーに国産の天然素材・酵母を使用し、ひとつひとつ手作りこだわる。

天然酵母はその店オリジナルの味わいを出せるが、天然ゆえ安定性に欠け、品質を均一に保つための技術が必要になり、大量生産に向かない。機械を使わず、職人の手で作るからこそ、天然酵母を使った風味豊かな商品を提供している。

「愛情こそがおいしい商品を生み出す」という信念を持った職人たちが一丸となり、妥協を許さず作り上げたパンは、おいしさだけでなく「人のぬくもり」が詰まっている。



生野ものづくり百景について、詳しくはホームページをご覧ください。

生野区 ものづくり百景

