2019 年 10 月号

空間×食 同級生2人の走り出した夢

赤と白のコントラストが美しい外観の「Debi's kitchen(デビズキッチン)」。小学校以来の友人である同級生2人が、昨年10月、ここ勝山通沿いにオープンさせたイタリア料理店だ。

"空間"を担うのは、リフォーム会社での勤務を経て、3年前に区内で独立した楠さん。新たに飲食分野に挑戦したいと考えていた折、元飲食店だった空家を購入し、全面改装に踏み切った。一方、"食"を担うのは香西さん。10年間料理人として腕を磨きつつ、"いつかは自分の店を生野で"と考えていた。

それぞれが、それぞれのキャリアを 積んできた。そして、互いのタイミング がうまくかみ合い、共に育ってきたこ のまちでこの店が生まれた。

I階の大きくとった窓と吹き抜けが明るく開放的な店内。窓枠や棚の「赤」が、白い壁に木製のテーブルが置かれているナチュラルな空間のスパイスに。カウンター越しには調理風景が見えるオープンキッチン。2階へ上がると、大胆な木目調の壁が目に飛び込み、「黒」い梁と天井が空間を引き締め、落ち着いた空間となっている。

「日々、試行錯誤しながら一歩ずつ 進んでいる感じです。」と香西さん。 家族連れのお客さんにもたくさん来 てもらい、にぎやかなお店にしていき たいと言う。ランチ営業も始めるなど、 お店はまだまだ進化中。"地元を盛り 上げていきたい"と、違った道を進ん でいた同級生2人は、今そう口をそろ える。夢は大きく動き出したばかりだ。



▲ 店の前にて。夜にはライトに照らされ一層際立つ。



▲ 木がふんだんに使われた店内。



▲ 2階。掘りごたつがあり、ゆったりと過ごせる。



▲ オーナーの楠さん。 お店を任せるのは香西さんと 決めていたという。



▲ 店主の香西さん。 店名は香西さんのあだ名だそう。

2019 年 11 _{月号}

「生野のまちが好き」 そんな人がふらっと集まり、何かがはじまる場所

ここは「てんぷらー」。戦後から70年間、ここが地元で愛されてきた「てんぷら屋」だったから、という理由で名付けられた。

林寺3丁目バス停すぐの4軒長屋の角地で、生野が好きな人がふらっと集まり、「こんなことしてみたい」、「こんなことならできるよ」、「これとこれ合わせたらおもしろいんじゃい?」そんな風に想いを語り合い、それがカタチとなっていく、そんな場所になってほしい、そう話すのは「一般社団法人いくのもり」の代表、木村さん。



「いくのもり」、その名前は、「生野を守る、生野を盛り上げる、生野の森のような包容力」から。「生野区のなつかしい未来をつくる」、それは「いくのもり」が想い描き、みんなですすめるこれからの生野のまちづくり。これからのこども達へのバトンパス。







▲ イベントやライブ、会議などにも活用可能だ

この空間のリノベーションは、壊れたところを直すだけの必要最小限にとどめたそう。古い土間の壁を白く塗ったのは、総勢41名のこどもから大人まで。フェイスブックでイベントを告知すると集まってくれた人たち。中にある家具や電化製品から小物まで、ほとんどすべてのものが、厚意で寄せられたもの。

少しずつ想いがカタチになってきた。 建築当時の面影をとどめる外観、木 枠のガラス扉と長い時間の経過を 感じる濃い飴色の柱が迎える空間 は、どこかなつかしくて新しい。

これからここで何がはじまるのか、気になる方はぜひ訪れてみてほしい。



▲ 1階部分

2019 年 12_{月号}

美味しい本格フレンチを商店街で











▲ 田中さんご夫妻 白壁に木のドアとレトロな柄のすりガラスを組み合わせた窓が印象的な外観

桃谷駅からわずか5分のところに ある「ポキナ369(さんろくきゅう)」。 今年9月20日にオープンしたばかり の本格的なフレンチが味わえる店だ。

シェフである田中修二さんは、心 斎橋の有名フランス料理店で10年 以上料理長として腕を振るってきた 経歴を持つ。調理師の資格を持つ 妻の美穂さんも、同じ心斎橋の店で デザートに携わってきた。今の店で、 デザートと食事パンを担っているの は美穂さんだ。

当初は商店街に店を構えることは 考えていなかったが、たまたま知人 を通して紹介してもらった築80年を 超える物件。足を踏み入れた時、目 に飛び込んできた天井の黒い梁。そ の存在感に圧倒され心が動いた。自 宅からも徒歩圏内であることも魅力 的だった。小学生になる二人のこど もがいるご夫妻には、家族との時間 を大切にしたい思いがあった。 店舗仕様ではなかったため、リノベーションは大掛かりなものに。床にはコンクリートを敷き、機能的な厨房を備えた。白壁と無垢の木を基調とする店内に、一面だけの青壁と高い天井にかかる黒い梁が、引き締まった空間を作り上げている。美穂さん自ら蜜蝋で仕上げたという3メートルにもなる杉板のカウンターを、ペンダントライトが雰囲気たっぷりに照らしている。



フレンチというと敷居が高く聞こえるかもしれない。しかし、「銭湯あがりに寄ってくれるお客さんもいるんです。 生野らしくてなんだかいいなって思うんです。 肩肘はらずに来てほしい。」と、生野 区で生まれ育った修二さんは笑顔で 話す。故郷は遠く鳥取の美穂さんも、 「ここに住んで10年になるけれど、 ほんとに居心地がよくて、これからも ずっと住み続けたいまち」と語る。

「今後は、ワインに合うハムやテリー ヌなどテイクアウトできるデリの販売 や、フレンチに親しんでもらえるよう な子ども向けのイベントをしたい」と 夢は尽きない。生野を愛する二人だ からこそ、身近なフレンチとして地元 で愛される店になっていくのだろう。

