

2019年
4月号

「天窓」のある家

田島地区の今里筋から東に入る通りに康本さんご夫妻のお宅があります。辺りは、大通りの喧騒から一変し静かな住宅街に。木のドア、それを囲む青色のタイルが特徴的な3階建ての1軒家。

築30年のこの家をお二人の住まいに決めたのは、「天窓」があったから。光は3階から2階の踊り場を抜け1階の玄関ホールまで深く降り注ぎます。昼間はできるだけ自然の光だけで生活をしたいという妻の安紀さんの願いが叶った家でした。

大幅な間取り変更を伴うリノベーションでしたが、なんと引っ越してから始められたそう。居住階を順に移す工夫で、半年後には木の温かさとモダンな家具が共存する素敵なお住まいに生まれ変わりました。



夫の禎秀さんは塗装のプロ。建築に詳しいご友人とともに、屋根、外壁、内装全てにおいて自ら手掛けられたとのこと。

1階の居住部分だったところは、床をはがしコンクリートを敷き、広いガレージに。壁は深緑色に塗ったタイルと、木の板が共存し、陶製ソケットの電球がアクセントに。



▲ 2階から見上げた天窓

2階は、お二人が主に過ごす場所。洋室を2m×1.6mの大きな浴室に。特大サイズのバスタブと、そのまま残した掃き出し窓が特徴的です。窓を開け放ち、外を感じながら入るお風呂は解放感たっぷり。安紀さんの一番のお気に入り場所です。

さらに、浴室と和室だった部分を、リビングダイニングに。その一角には、たたみ一畳ほどの小上がりがあり、そこは、リビングの白壁にプロジェクターから映し出される映像を楽しむには絶好の場所。禎秀さんの定位置でもあります。床には、杉の無垢材が敷き詰められ、やわらかな質感とあたたかな印象がリビングを一層心地よい空間にしてくれています。



3階は、2つの和室をそれぞれ洋室に変え、寝室とウォーキングクローゼットに。部屋と部屋の間のスペースには、本棚と大きな椅子、そして間近に迫る天窓が。ここでは、音楽を聞いたり、本を読んだり、夜には静かに月を楽しんだり。

仕事でお忙しいお二人ですが、優しくほほ笑み合い、お話される様子からは、この家がお二人にとって、穏やかな時間が流れ、くつろげる場所であることが感じられます。



2019年
5月号

笑顔が集う “5坪” の隠れ家

区内北西に位置する桃谷地区。家と家に挟まれた細い石畳の路地の奥、思わず通り過ぎそうになる場所に「立ち呑み 桃谷きよはら」さんはあります。広さ5坪の小さな店はオープンから2年目を迎えました。民家にしか見えない外観。

日が落ちると、アプローチの石畳が赤いライトで照らされ、お店のシンボルマークが浮かび上がります。

奥まった立地ですが、「こんなところに店があれば面白い!」と、店主の清原さんはあえて選びました。築60年以上の2階建ての民家を、約2か月かけてリノベーション。電気、ガスなどの工事以外は、すべて清原さんが手掛けました。

「手さぐりで始め、動画で調べながらのリノベーションは慣れてきたころに終わりました。」と笑う清原さん。



1階の床板をはがすと出てきた土間のコンクリートはそのままに。厨房を設け、壁にはからし色のしっくいを塗りました。お気に入りのは丁度いい高さにこだわったカウンター。手間がかかった分、愛着があります。和室・台所があった2階は、階段や床を取り払い、梁や柱だけを残しました。吹き抜けになったことで、店全体に開放感が生まれました。

「コストを抑えることを第一に考えた」という清原さんですが、センスが光る仕上がりです。

昔ながらの引き戸を開ければ、目に飛び込んでくる木の空間。壁をはがし、板を貼ったことや、インテリアのワイン木箱で、洋風に様変わりした店内は、外観からは想像することができません。

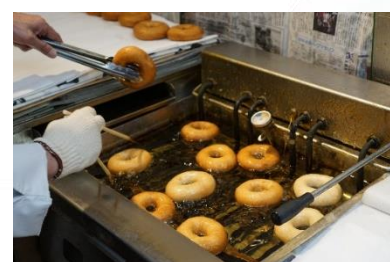
黒板には、清原さんのやわらかな文字で、こだわりの手作りメニューが書かれています。

店内のアクセントになっている洗面所の赤いのれんには「段差あります↓」の心遣いが。一人で切り盛りする5坪の店は、自然に店主やお客さん同士の距離が縮まり、会話が弾みます。「お客さんに支えてもらっています。下町の空気感が好き。生野でずっとやっていきたい。」と話す清原さん。今日も店には、人が立ち寄り、笑顔が集います。



2019年
6月号

第二の人生は“かわいい”長屋とともに。



▲ 疎開道路から脇道をのぞくと、突き当たりに見える「尾鷲山田堂」さん。

生野西にある築85年の二階建て。祖父から店主の山田康夫さんへと受け継がれた長屋を、お店として改装されました。

コンセプトは“明るい・清潔・かわいい”。

外観は、前面を白い木製フェンスで覆うことで、歴史を感じさせる和風の家のイメージをガラリと変え、店内は、白やオレンジの壁が明るさを演出しています。使えるものはなるべくそのままに、模様に入ったすりガラスなど、よく見ると昔ながらのものが。

作業場の中心にある柱もそのひとつ。「これが最初は邪魔でね。でもだんだん慣れてきて。これはこれで面白くなってきました。」と笑顔で話す妻の時代さん。

商品である「おい塩ドーナッツ」誕生のきっかけは、ご友人が作る、尾鷲の塩との出会いでした。「このうまみのある塩で、卵アレルギーのある孫のおやつを作りたいと思ったんです。フランスパンの生地は卵を使わないことを知って、その生地でドーナッツを作ってみたら、おいしくできました。」と康夫さん。

定年後に、このドーナッツの販売を思い立ちます。商品化のために、各地を食べ歩き、試行錯誤を重ねました。ちいさなお子さんにも食べさせられるようにと、安心安全な食材にこだわり、シンプルな材料だからこそ味も大切に。たどり着いたのは、甘さ控えめで食事にもなる、“やさしい”おやつでした。

10年目を迎えたお店。三世代受け継がれた建物は、リノベーションされました。「かわいい」と言ってもらえるようになりました。お店の前の道は、かつて商店街だったそうです。にぎやかだった街並みに思いを馳せる康夫さん。お店であるこの場所に通ううちに、まちづくりへの関心が生まれ、現在は“空き家カフェ”にも参加されています。「住んでいる人が町の人と関わりを持って活動していけば、輪が広がり、町も活性化され、成長していくと思うんです。」と康夫さん。

生まれ変わったこの場所で、今日も朝からご夫妻のドーナッツ作りが始まります。