

2020年
4月号

身近なまちの保健室

桃谷商店街を通り抜けた疎開道路沿いのビルの2階。ドアを開けると、小林知加子さんが笑顔で迎えてくれた。ここは、2018年9月に開設された医療・健康関係の書籍を置く小さな図書室「まち健康ライブラリー陽の芽」。有料ではあるが、予約もいらず、自由に本を選び調べものをしたり、小林さんが健康や医療の相談にも乗ってくれる、そんな場所だ。というのも、小林さんは週の半分は病院などに勤める現役の医師でもある。



小林さんは、医師としての人生のほとんどを、産業医や健診・人間ドック医として、たくさんの方の心身の不調と向き合ってきた。また、友人の紹介で知ったボランティア先では、心の不調で学校や仕事に行けない若者たちに料理を教えたり、いろいろな世代の方から心身の悩みの相談を受けたりした。



そんな経験の中で、「ちょっと気になっている体のことを、気軽に聞ける場所が身近にあれば」という思いが芽生えてきた。イメージは「まちの保健室」。人生は一度きり、やりたいことをやろう、そう決めた。

ボランティア活動を通じて知り合った、建設業を営む「いたや」さんから、会社の2階を借りられることに。遮るものなく広い空が見える大きな窓に魅せられ、一目でここに決めた。築数十年の古い建物。なるべくお金をかけずにリノベーションすることに。壁には漆喰を塗り、天井はピンク色に塗った。

カーペットをはがした床には、接着剤の跡が残っていたが、その上から白く塗った。その跡が波目(なみめ)の模様となり味わいが出た。最初は派手過ぎるかと思った天井のピンク色だが、ペンダントライトの電球色と窓からの日の光が溶け込み、柔らかで温かな空間となった。

自分の心に素直に向き合い、自然体で生きる小林さん。きさくな人柄が、今日も訪れる人の肩の力を抜いていく。

2020年
5月号

素材とおいしさにこだわって30年。 ぱん食店 こさり



北巽駅から東へ徒歩5分、勝山通沿いにある「こさり」は、天然酵母や国産小麦を使用するなど、素材にこだわったパン屋さん。大きな窓のある明るい店内。できたてのパンや焼き菓子などが並び、カフェスペースではゆっくりとした時間を過ごすことができる。

ここでは、働くスタッフの半数が障がいをもっている。代表の今井満彦さんが障がい者の就労継続支援事業所(当時は福祉作業所)として「こさり」を立ち上げたのは、30代半ばの時だった。当時、一般企業で働いていた今井さん。娘さんが通う学童で出会った重度の障がいを持つ青年が、それまで福祉と関わりがなかった今井さんの人生を大きく変えた。

身寄りがなく、地域のボランティアの人たちによって育てられていたその青年に、強く惹きつけられるものを感じ、彼を支える活動に自然と加わったという。

今井さんと同じように仕事を辞め、障がい者とともに働いていくことを決めた仲間たちや、その青年を支えてきた地域の人たちとともに、資金を集め路地裏の一軒家を買った。2階を彼の住居にし、1階はパン屋に。障がいがある人もない人も対等に働けて、外向きの明るい仕事がしたかったと話す今井さん。しかし、みんなパン作りは初めてのことで、試行錯誤のスタートだったという。

徐々に固定客も増え、みんなに芽生えてきたパン作りへの自信は、「いつか日当たりの良い大通りにお店を出したい」という夢となり、2000年7月、現在の場所を思い切って購入することに。「こさり」が誕生して12年後のことだった。



▲ 代表の今井さん(左)と販売担当のスタッフ



▲ 黒板調の壁には、大地の恵みを受けてパンができあがるまでのストーリーが描かれている。素材にこだわる「こさり」のイメージとピッタリだ。

元は居酒屋として使われていた3階建ての建物を、1階は店舗、2階はパン工房、3階は事務所と休憩(きゅうけい)場所にリノベーション。店内は、車イスのお客さんも利用できる仕様だ。「体にやさしい素材」と「おいしさ」にこだわる当初からの理念は、30年経った今も変わらない。今日も「こさり」はたくさんのパンでお客さんを迎える。



2020年
6月号

オリジナルデザインへのこだわり、チャレンジ精神、そして生野のまちへの熱い思い

北巽駅からほど近い勝山通沿いにある「リゲッタ生野本店」。白地に赤のロゴが映える暖簾が、まちゆく人の目を引く。お店を運営するのは株式会社リゲッタ。社長である高本泰朗さんは、20代半ばで父の経営する履物（製造会社）に入社。しかし間もなく、親元メーカーから契約打ち切りの知らせが。窮地に追い込まれた高本親子の決断は、自らの企画・デザインで、全ての責任を負うメーカーとしての再スタートだった。そして、泰朗さん35歳の時、2代目として会社を受け継いだ。

今年2月、本社のある生野でオープンしたこの店は、古い工場をリノベーションしたもの。飽色に変化した木の壁や天井、昔ながらの技法で作られたむき出しの鉄骨の梁は、そのまま活かした。床には小上がり風に段差を設け、無垢の木を敷きつめた。靴を脱いでゆっくりとお気に入りの一足を探してもらえようと考え



▲ 社長の高本泰朗さん

たものだ。

店内の内装の随所には、生野の職人たちの技が散りばめられていて、来る人を楽しませる。これは生まれ育った生野のまちのものづくりを盛り上げたいという高本さんの思いからだ。

2階にあった壁を一部取りはずすと、1階の店舗がよく見えた。自然と一体感が出たこの2階部分を、今後はワークショップやイベントなどに活用していきたいと、高本さんは目を輝かせる。

「ここのお店は70点の出来をめざした」と意外な言葉が。



▲ 伝統の履物“下駄”をヒントに作られている。

「面白いアイデアを形にしていける余地を残して、どんどん変化していくお店って、お客さんもスタッフも楽しんでしょ？」と、くったくのない笑顔を見せた。

若い社長率いるこの会社は、今や日本各地の他、アジアの国々やドバイなど海外にも販路を広げている。会社の進化とともに、この店舗の、今は新しい木材の色も、しっとりと黒光りする年月を経た梁の色と、いつしか馴染んでいくのだろう。

「楽しく歩く人をふやす」という会社の理念を、確かにこの場所で感じることができる。



▲ 「本社をそのまま持って行きたい」という社長の思いが詰まったこの店には、靴が出来上がる過程で使用される機械がいくつも置いてある。



▲ 開放感たっぷりの店内。経営する店舗では最大の広さだという。



▲ 見上げた高い天井は圧巻だ。