

いくのdeリノベ

“粋”のない場所

昼間は静かな民家になじんで、この長屋の一角が店とは気づかない。夜になると、ぽっと浮かび上がる灯り。扉を開けると、人通りの少ない道路から一変、電球色のあたたかな空気に包まれる。1階では料理がふるまわれ、2階へあがると、ごろりと寝ころびたくなるような空間が広がっている。ずらりと並ぶ漫画は、こだわりぬかれたもの。つい自分だけの時間に没頭したくなる。

店主である杉田さんが友人と2人でスタートさせたこの場所は、当初から定義もカテゴリーも設定していない。ただ、なんとなく“そこには漫画があって、人が集まれる場所”ということだけは漠然とイメージしていたそう。二人で歩いていて、たまたま見つけた築数十年のこの物件。飲食店としてすでに一度リノベーションされていたこと、オーナーからの、「家が壊れない限りは好きにしてい」の言葉が決め手だった。



建物の土や間取りはそのままにしたものの、壁全面にモザイク模様にした板、大型の漫画棚、流しのタイル、これらは何の建築の知識も持たない数人が「思いつき」を頼りに、3ヶ月の時間を要し作り上げたもの。時には、建築関係の知り合いからアドバイスを受け、YouTubeでやり方をまね、手探りの日々だったという。そう話す杉田さんの表情からは、それが刺激的で楽しい時間であったことが見て取れる。

北海道の先端から沖縄まで、一つの場所にとどまることなく、経験してきた仕事は50を超えるという。常に変化を求め自由な生き方を望んでいるのかと想像するが、そんな杉田さんが、この店を構え3年目を迎えた。この場所には、いろいろな人が入れ代わり立ち代わり来て、“自分が好きなこと”を持ち寄る。それを、その日ここに来た人と共に楽しむ。そんな会が毎週のように繰り広げられている。「1つの場所に居ながら常に新しい景色を楽しんでいる」と話す姿に、気負いはまるでない。自然に身を任せるように、変化していく店を、店主でありながらお客と共に楽しむ。粋にはならず、店はこれからも新しい景色を見せ続ける。



★nyi-ma(ニマ)
生野区桃谷2-22-4 ☎070-4399-4810

【ブログでもっと紹介しています!】
・イベントのこと
・今はベトナムに暮らすもう1人の店主、中川さんのこと
・店に関わるいろいろな人のこと



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 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

IKUNOX グローバル

(ハロー)
Hello!
こんにちは!



Yoo Sang Jun さん (生野区出身の仁美さん、
(劉相俊/ユサンジュン) (長男、次男の4人家族)

アメリカ出身。米国弁護士。大学卒業後、中国、韓国へ留学。韓国への語学留学中に仁美さんに出会い、遠距離恋愛を経て結婚し、3年前に生野区へ。家では英語、韓国語、日本語が飛び交う。

一番話しやすい言葉は?

英語です。両親は韓国系アメリカ人で僕はニューヨークで生まれて3年前までいました。大学を卒業後、一度ソウルに語学留学したんです。韓国語はこどもの頃から触れていたけど、話せても書けないし読めなかったんですよ。でもまさか、その時は日本語も話せるようになるとは思っていませんでした。今でも日本語は少しだけだね。

生野はどんなまち?

住みやすいまち。今思うとニューヨークは、人も車も多すぎたし、毎日が慌ただしくて、なんだかストレスが多かったかな。アジア系ってことで、ちょっとした疎外感もあって。生野のまちは、人がフレンドリー。知らない人でも気さくに声をかけてくれる。外国から来た僕としては、それがうれしかったり。そんな風に話しかけられるって思っていなかったから。ニューヨークもたくさんの国の人がいけど、このまちもほんとにたくさんの国の人がありますよね。そこもおもしろい。そんなことを思ったら、2年のつもりで来たんですが、もう3年。これからも家族と住みつづけていきたいと思います。

IKUNOX×グローバルは生野区ブログでも発信しています。

生野区 チームいくみん通信



有限会社 文楽せんべい本舗

昔と変わらぬ素朴な味わい。
世代を問わず愛される
「文楽せんべい」



代表取締役
村上 弘平さん

ピックアップ
生野
ものづくり百景

江戸時代から庶民の娯楽として親しまれている大阪発祥の人形浄瑠璃「文楽」。喜ばれる大阪の名物を作りたいとの思いから祖父の代に生まれた「文楽せんべい」(登録商標)は、物語に登場するさまざまな文楽人形の“かしら”の焼印入り玉子せんべいだ。添加物は使わず、たっぷりの新鮮な卵と小麦粉、砂糖、はちみつを混ぜてゆっくり練り一晩おいて焼き上げる。ほろっと口の中で溶ける優しく懐かしい味。世代を問わず愛されているのは、昔と変わらぬ素朴な味を守り続けているから。材料、作り方だけでなく、焼印、包装のデザインにいたるまで、当時と何も変えていない。全国の文楽公演でも販売される「文楽せんべい」は、大阪で永年、愛され続けている特産品だけに認定される「大阪産(もん)名品」にも選ばれている。

◆有限会社文楽せんべい本舗 生野区新今里1-17-5 ☎6752-6356

生野ものづくり百景について、詳しくはHPをご覧ください。

