

利府に新しい風!? 駅前であらわれた謎の建物に行ってみる。

ついに「tsumiki」オープン！活用方法を探ってみる



利府に新しい風!? 駅前であらわれた謎の建物に行ってみる。

2016年11月19日(土)、JR利府駅前に「利府町まち・ひと・しごと創造ステーション tsumiki (つみき)」がオープンしました。平屋建てユニットハウス床面積131㎡。黒を基調とした外壁で、南側は全面ガラス張り。赤、青、黄色の積み木をイメージしたロゴが目を引きまます。内部は、木の材質を生かしたワンフロアで、明るく開放的です。このできたばかりの施設の使い方、楽しみ方を探ってみましょう。



利府町まち・ひと・しごと創造ステーションtsumikiは、2016年6月から9月までの間、全8回行ったワークショップ(町民参加型の話し合い)の場が母体となって誕生しました。毎回テーマを設け、若手を中心に企業・学生・NPOスタッフ・行政職員といった多様なメンバーが集い議論を重ねてきました。tsumikiには、ワークショップの中で生まれた意見やアイデアが反映されています。まさに町民による町民のための施設です。これから3回に分けて、tsumikiができるまでをお話します。

語り手 ● tsumiki ディレクター 橋生和成

第1話

「Rifu-Co-Labo(リフコラボ)」って?

ワークショップが初めて行われたのは2016年6月10日。開催にあたりどれだけの人数が集まるか不安もありましたが、40名ほどの参加者がこの事業への期待度を感じました。最初は、施設の名前もコラボスタジオという仮称がついていました。これからどんな展開が待っているのか、誰も予想がつかなかったと思います。

1回目のワークショップは、まず利府町の職員から、駅前に施設をつくることになった経緯や町としての想いを話してもらいました。町の現状や抱えている課題を参加者と共有し、より魅力的なまちをつくるために新しい施設で何ができるか、何をやるべきなのかを立場や世代を越えて自由に議論を交わしました。まずはスタートラインに立った感覚です。

2回目のワークショップは6月22日開催。特に施設のハードについてのディスカッションを行いました。外観や内装について、施設の備品やレイアウトについて、

活発な意見がたくさん出ました。「囲いを少なくしてより流動的な場所にしたい」「ふらっと立ち寄れるようテイクアウトのカウンターをつくる」「販売できる機能を置く」など、現在の施設運営に反映されていることがよくわかります。

このプロジェクトには、宮城大学の協力のもと、意欲のある学生の参加もありました。未来のまちづくりのリーダーとなりうる若者からユニークなアイデアが出て、ワークショップの場に常に刺激を与えてくれました。いっしょこの話し合いの場は、Rifu-Co-Labo(リフコラボ)として参加者からも親しみのある名前と呼ばれるようになりました。ちなみにリフコラボには、「利府っ子ラボ」=「若者のまちづくり研究所」という意味が込められています。

● 次号は、7・8月に行ったワークショップを中心としたお話です。



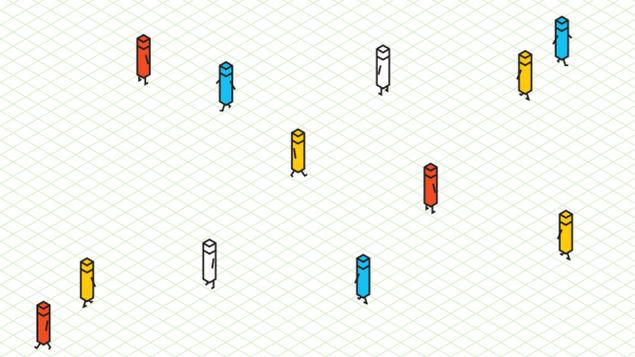
tsumiki の rireki 第1話 「Rifu-Co-Labo(リフコラボ)」って?

「tsumiki」誕生に欠かせない存在「Rifu-Co-Labo(リフコラボ)」

十符の里びと 1人目
佐々木朝美さん
Bagel and Bread spica(スビカ)店主
パンが好き。仕事が好き。人が好き。「好き」があふれるパン工房



CHALLENGE! <チャレンジショップ Lifting>
手打ちそば Soba-mphi そばんふい
店主 本間広高さん
ドイツ帰りのという異色の経歴を持つ蕎麦職人



利府町まち・ひと・しごと創造ステーション

tsumiki(つみき)は、ワークスペースとして、カフェとして、起業・創業などの相談の場として、個人、団体を問わず、だれでも使用することができます。ゆったりくつろげる空間として気軽にご利用ください。

巻の1 お茶を飲んで ゆっくりくつろぐ

「これまで、駅前にはちょっと休めるところが何もなくね……」という声に応え、気軽集える場として、ちょっとお洒落なカフェ空間を提案しています。tsumikiでコーヒー、紅茶など飲みながら、おしゃべりするもよし、サークルなどのミーティングをするもよし。電車やバスの待ち時間に立ち寄るもよし。まずは、一杯のお茶から使い心地を試してみたいかがでしょう。

巻の2 ワークスペースとして利用する

家や職場、学校以外で、仕事や勉強をしたいという方に、オフィスや勉強部屋代わりに利用することが可能です。WiFiがつながるし、電源も使え、コピー機(有料)もあるので、パソコンやノートを持ち込んで集中して仕事ができます。3時間まで250円、3時間を越える利用は500円です。いずれもワンドリンク付きというサービス。使ってみる価値はありそうです。

落ち着いて長居出来る場所は貴重。飲み物を飲みながら集中できそう!



巻の3 tsumikiのスタッフに話しかけてみる

お茶を飲んだり、ワークをしていて、アイデアが膨らみ、何かやりたくなったらスタッフに話しかけてみましょう。それぞれ専門性をもったスタッフが、個々の思いを実現させる方法を考える手助けをしてくれます。「tsumikiより起業・創業相談」は、起業・創業、市民活動、デザイン等々、内容に応じたアドバイザーが無料で相談に応じます。完全予約制(1時間程度)。

巻の4 tsumikiで行われるイベントに参加する

宮城県内外から多彩なゲストを招いてのセミナーやイベントを実施します。オープニングイベントとして、料理研究家枝元なほみさんが中心となって活動するにこまるプロジェクトとコラボし、tsumikiを会場に「にこまるマーケット」を企画しました。当日は町内外から大勢の方が詰め掛け、始まる前から行列ができるほどの大盛況。利府の町でも「いろいろ面白いことができそう」と可能性が広がるイベントとなりました。

2016年11月26日開催「にこまるマーケット in tsumiki」



巻の5 町民が使う施設だから、みんなでアイデアを出し合う

tsumikiは、オープンに先駆け2016年6月から町民ワークショップ「Rifu-Co-Labo」を開催し、ハード面(外観・内装)とソフト面(機能・利用方法など)について、みんなでアイデアを出し合ってつくりあげてきた施設です。このワークショップに参加した若者たちにtsumikiオープンの感想を聞いてみました。

tsumikiをつくるにあたり、若者が自由に意見を出せる環境をつくってくれたことを、ありがたく思っています。私は白石市民ですが、県内にもう一つ思い入れのできる土地ができたことが嬉しいです。これからも、tsumikiがワクワクする施設になればよいなと思います。

宮城大学2年 鈴木沙菜さん



利府町に住んでいるので、何か利府町に貢献できたらいいなと思ってワークショップに参加しました。様々な人がtsumikiに対していろいろアイデアを出してくれることに驚き、地域に対する愛を感じました。多くの人に、tsumikiを利用して欲しいと思います。

宮城教育大学1年 佐藤誠さん



行政がどのように施設を建てるのかという過程を知ることができて、とてもいい経験でした。また、自分が幼いころから住んでいる利府町のことを知るきっかけにもなりました。tsumikiを通して利府町のことに、もっと興味関心を持っていきたいです。

宮城大学3年 松川哲也さん



「利府の町に、新しい風を吹き込みたい!」「施設をつくるのがゴールではない、これからどのように活かしていくのが勝負だ」。tsumikiオープン初日、開所式に参列した誰もが一様に口にした言葉でした。tsumikiは、自分たちの暮らすまちを住みよくするために、ワクワクすることをチャレンジできる施設。利府町の方も町外の方も、ここを拠点に幾つもの活用方法がありそうです。tsumikiから、何か面白いことが始まりそうな予感がします。

十符の里びと

1人目

お名前
佐々木 朝美 さん

なにをしているひとですか？
利府町で「Bagel and Bread spica」というパン工房をやっています。



3

パンが好き。仕事が好き。人が好き。
「好き」があふれるパン工房

店主の佐々木朝美(ささきともみ)さんは、快活で真っ直ぐな眼差しが印象的な方。利府町に2010年10月工房をオープンし、生地を練るところから販売まで、全ての工程を自分の手で行っています。材料も厳選し、天然酵母と国産小麦粉(北海道産)は欠かせません。週に3日間の営業日は、午前2時に起床。8時までの約6時間でその日のパンをほとんど焼き上げ、9時には娘さんを保育園へ送り届け、11時の開店時間を迎えるというハードスケジュールですが「自宅なので勝手がききますし、好きなことですから別に気になりません」とさりとていいます。

スピカは、小麦の穂

佐々木さんの手から生み出されるパンの種類は、カンパニーやベーグルなど、ハード系のラインナップが多いのが特徴。



「ふわふわとした柔らかなパンはあまり作らないですすね」理由は佐々木さん自身が「もっちり」と噛みしめながら味わうタイプのハードパンが大好きだから

と明快です。店名の「spica」という言葉には、ラテン語で「小麦の穂」という意味がありますが、「音の響きの可愛い名前がいいなあと思って、何となく浮かんだ名前なんです。まさかパン工房にピッタリな意味だったなんてオドロキですよ」。開業したきっかけは「単にパンを焼くのが好きだったただけなんです。これといった理由は特にないんです」といいます。「でも今まで続けられたのは、その時々で人脈に恵まれていたからなんですよ。パン工房 spica の誕生は2007年に、同じ趣味の友達と二人で仙台市青葉区荒巻に古いアパートを借り、工房を開いたのが始まりです。当時の運営は、ツイッターやブログで頻繁に情報を発信しながらのイベント出店がメインでした。

そこでいろいろな人と出会いました。「美味しくて、喜んで食べてもらえるものをつくりたい」とすでにプロとしての意識がしっかりとした二人の思いは、買い手や周囲の人に伝わり、さらには人の確かなつながりが築かれていきました。3年ほど続いた青葉区荒巻の工房は、2010年に二人が同じタイミングで出産の時期を迎え、それぞれが実家の近くに転居したため、ひと区切りとなりました。

続けていくために大事なことは

「これまでずっと個人でやってきて、確かにいろいろありました。でも、特別な嫌な思いをした記憶はないんです。もしかしたらあったのかも知れないけれど、あまり気にしない性格がきっかけになり、料理研究家枝元なほみさんを中心に活動している「にこまるプロジェクト」への参加に至ったのです。被災された方たちと一緒に「にこまるクッキー」を作り、それを販売することで、被災された方の仕事をつくって行こうという活動でした。今もその活動は続いています。2016年11月には仲間と一緒に、利府町に新しく誕生したまち・ひと・しごと創造ステーション「tsumiki」とコラボして、「にこまるマーケット」というイベントを開催しました。当日は開店を待つ行列ができ、会場内はお目当ての品物を目指して身動きが取れないほどの大盛況となりました。佐々木さんのお客さんへの気遣いは、SNSによるきめ細やかな情報の発信にも表れています。「栗パンが残り僅か。最後の秋の味を楽しんでください！」など、「無理なときは『無理です』とお客様にちゃんと伝えていきます。自分の稼働できる限界をしっかりと把握して、その中で出来る限りのことをする。きちんと自分の意思を伝えることを大事にしているのです。

おお客様への気遣いとこまめな情報発信

2011年の震災直前、佐々木さんは臨月のお腹を抱えて暫く工房の休業を考えていました。しかし震災後電気が復旧すると、残っていた酵母でパンを焼き始めました。その情報がいつの間にか広がり、

「被害に遭われた沿岸部の方が次々と買いに来られたんです。中には避難所で数をとりまとめ、車のある方が代表して買いに来てくださったこともありました」佐々木さんは材料が続く限り、パンを焼いて販売し続けました。そんな体験がきっかけになり、料理研究家枝元なほみさんを中心に活動している「にこまるプロジェクト」への参加に至ったのです。被災された方たちと一緒に「にこまるクッキー」を作り、それを販売することで、被災された方の仕事をつくって行こうという活動でした。

今もその活動は続いています。2016年11月には仲間と一緒に、利府町に新しく誕生したまち・ひと・しごと創造ステーション「tsumiki」とコラボして、「にこまるマーケット」というイベントを開催しました。当日は開店を待つ行列ができ、会場内はお目当ての品物を目指して身動きが取れないほどの大盛況となりました。佐々木さんのお客さんへの気遣いは、SNSによるきめ細やかな情報の発信にも表れています。「栗パンが残り僅か。最後の秋の味を楽しんでください！」など、「無理なときは『無理です』とお客様にちゃんと伝えていきます。自分の稼働できる限界をしっかりと把握して、その中で出来る限りのことをする。きちんと自分の意思を伝えることを大事にしているのです。

人との出会いを原動力に前へ進む佐々木さんの手から生まれるspicaのパンは、これからも「好き」を「笑顔」につないでいくことでしよう。



利府町で暮らす面白い人を毎月ひとりずつ紹介していきます

十符(とふ)とは？ ……昔、利府町の湿地帯には、良質な菅(スグ)草が生じ、「菅藪(スガコモ)」と呼ばれる敷物が作られていました。その菅藪の編み目が10編あることから「十符の菅藪」と呼ばれ、みちのくの「歌枕」としてもうたわれていました。これが、「十符の里」「十符の浦」と呼ばれるようになり、十(と)が利(と)に、符が府に変わったと言われています。



4



CHALLENGE!

チャレンジショップ Lifting は、国の「地方創生加速化交付金」を活用した利府町の起業・創業支援事業の一環として「りふれ横丁」の空き店舗を活用し、飲食店の開業・開店を目指している方を支援することを目的として運営しています。 ●利府町中央1-5-7 家屋5(りふれ横丁内)



手打ちそば Soba-mphi

店主 本間広高さん(33歳)

蕎麦が好きなんです。2016年11月からりふれ横丁に店を構えた本間さんは、「蕎麦前のお酒を飲んで、合間に天ぷらなどをつまみ、仕上げに蕎麦を一杯いただくという、江戸前スタイルの蕎麦の食べ方、楽しみ方を伝えたいんです」と話します。

本間さんが故郷の石巻から、東京に出て飲食店で働きだしたのは20歳の時でした。日本料理、スペイン料理などの経験を積むうちに、もっと専門性を極めたいと、2007年世田谷区にある玄蕎麦を扱う「打心蕎麦」で働くことになりました。玄蕎麦から石臼で粉をひく製粉の技術から手打ちの技術まで一連の工程を習得したことは、貴重な経験になりました。

そして30歳を期に今度は海外へ。なんと修行先はヨーロッパのドイツ。海外では、寿司、天ぷら、ラーメンは日本食として浸透してきていますが、蕎麦はまだまだ認知されていないのが実情です。日本人が経営する蕎麦店で、外国人の反応を肌で感じながらの修行を

する日が続きました。2016年に帰国後、震災復興のためにも、親が暮らす宮城で何かできることがあればやってみようという気持ちが湧いてきました。そんなとき利府町が募集するチャレンジショップを知ったのです。独立するのなら、今がチャンスだと考えました。開店してからも試行錯誤が続いていますが、手ごたえも感じています。20代の若い人たちが興味を持ってのぞいてくれたり、50～60代のシニア世代の方が「頑張れよ！」と声をかけてくれたりと、少しずつお客さんも増えてきています。

蕎麦はもちろん毎日打ちたて、利府産の梨や仙台味噌など地場の材料を使った創作料理も手がけています。「利府町以外からでも一杯のそばを食べるために、気軽に足を運んでもらえる店にしたいです。ひいては利府のファンが増えていくことに一役買えれば嬉しいです。利府から夢の実現に向けて、本間さんの「そばんふい」での挑戦は始まったばかりです。



牡蠣蕎麦 900円

石巻産の牡蠣を使った「牡蠣蕎麦」は冬限定。二八そば。葱も、焼ねぎ、白髪ねぎ、青ねぎと3つの食感が楽しめます。



女性客にも楽しんでもらえるように、日本酒、ドイツビール、ビールのカクテル、スパークリング、白・ロゼワインなどを用意。

営業時間 18:00～23:00
定休日 日曜日、月曜日
TEL 070-2021-5390
Facebook [そばんふい] で検索

●11:00～14:00のお昼の時間帯は、同じ場所での「lunch&coffee M-cafe」が営業しています。地元食材を使ったフレンチランチが楽しめます。水・日曜定休。

tsumiki INFORMATION
2017.1 - 2017.3

起業・創業セミナー

tsumiki では、起業・創業を考えている人向けに、宮城県内で多様な分野で活躍している方々を講師に招き少人数のセミナーを開催します。(各定員10人程度)

2017年 2/3 社会保険労務士の仕事と役割について
【講師】今西芳章さん(なごさ社会保険労務士事務所)

2017年 3/8 利府で小商いを始めるためのいろは
【講師】佐々木朝美さん(Bagel and Bread spica)

tsumiki ライター塾

tsumiki から、利府町で活躍する人やまちの魅力を外内に情報発信するため、編集・ライティングのスキルを学ぶ町民ライター塾を開催します。2016年12月～2017年3月に随時開催予定。※詳細は公式ウェブサイト(rifu-tsumiki.jp)までお知らせいたします。

ドキュメンタリー映画「tsumikiができるまで」完成!

官民学連携による町民参加型ワークショップを経て、tsumiki が誕生するまでの約6ヶ月間を記録した映像作品(映像制作:菊地貴公、上映時間35分)です。2016年12月22日に、完成披露上映会を開催しました。ダイジェスト版を公式ウェブサイトで開催していますので、ご覧ください。 ●URL http://rifu-tsumiki.jp/about.html

その他、利府のまち、人、仕事をテーマにしたコラボ企画など、ワクワクするイベントがぞくぞく決定。

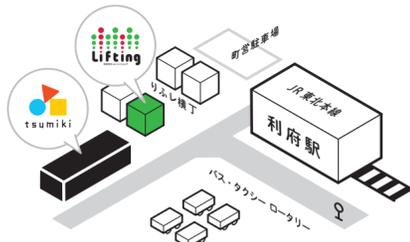
詳しくは公式ウェブサイト・Twitter・Facebook をご確認ください。



利用時間
9:30-17:00
(水・金曜日は21:00まで開館)

休館日
火曜日・年末年始

〒981-0104
宮城県宮城郡利府町中央1-5-2
TEL 022-766-9231
FAX 022-766-9232
Email info@rifu-tsumiki.jp



設置者 利府町(政策課政策班)
利府町では、地方創生に向けて良好な住環境に「ワクワク感」をプラスした魅力的なまちづくりを進めています。政策課政策班は、地方創生の総括部門として「利府ならではの」シティセールス政策や、移住・定住政策などに取り組んでいます。

管理運営(業務委託者) 一般社団法人 Granny Rideto
Granny Rideto(エスペラント語)は、日本語で「おばあちゃん」の笑顔と訳します。これから高齢化社会を迎える中で、おばあさんになって笑顔で暮らせる社会をつくりたいという意味が込められています。同時に「Granny」には「おせっかい」という意味があり、地域のおせっかいはやく役割を担うという意志が込められています。

公式ウェブサイト rifu-tsumiki.jp
Twitter @rifu_tsumiki
Facebook <tsumiki>で検索
Instagram @rifu_tsumiki