

そりまレ

vol.08

そうか

リノベーション

まちづくり

レポート



THE MORNING FOLKS OSHIAGE

草加から羽ばたく

ecoma coffee の新展開



谷塚で初の事業化

PAINRIRE

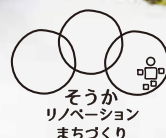


Tacasi

草加と谷塚をつなぐ

コミュニティを育む新拠点

そうかりノベーションまちづくりの新たな展開



発行：草加市 自治文化部 産業振興課

リノベーションまちづくり推進係 ☎ 048-922-0839 / 制作：つなぐばさん / イラスト：tuku.mo



安部 順平
Junpei Abe

ecoma coffeeから6年 草加から押上へ

地域に根付くお店づくり



草加で培ってきた関係性を最大限に生かす

押上・業平エリアの新たな賑わいを創出し、地域とつながる場を目指す複合コミュニティ施設「ことまちベース」の中に、ecoma coffeeの2号店にあたる「THE MORNING FOLKS OSHIAGE」を2024年5月末にオープンしました。

出店を決める際、この規模の店舗スペースをコーヒーのみの提供で営業するのは難しいと感じ、これまで草加で培ったつながりをベースに、コーヒーと相性の良いメニューを決めていきました。例えば、ハッシュブラウンを提供するからジャガイモを探したというより、オーガニック農家Chavi Pelto（チャヴィペルト）が作るジャガイモがあるからハッシュ

ブラウンをやろう、といった感じで、逆転の発想で考えたんです。

「ドレッシングはBlu Navy（ブルー ナーヴィ）、パンはオーぐばんがいるから、これからはサンドイッチを始めていこう。」といったように、周りに良いものがあるから、それを作る人たちの力を借りてお店を作っていました。そうすることで、私たちはコーヒーに専念できますし、どうやってお客様にコーヒーを美味しく飲んでもらおうか、そのために一緒にやるべき事業は何なのかと考えた結果、このスタイルでのオープンに至りました。

つながりを生かした事業で循環を生む

食材の選定において、味は外せないポイントです。そして、味と同じぐらい外せないの

が「つながり」です。自分たちが食材を使うことによって、生産者・製造者たちにも何かメリットがあるような関係性を作っていきたいと思っています。耳ざわりの良いように聞こえるかもしれませんが、良い人たちに恵まれて、お店をやる上でたくさん助けてもらっているから、単にその人たちに恩返しをしたいんです。この関係性は、結果的にお客様にも良い食事を提供することに繋がっていると思います。

押上の地でも、そういう関係性の人たちが、まちの中でお金を循環させられるような「つながり」を育てていきたいと思ってます。つながりを生かしたお店をしてきたからこそ、地域の人たちと一緒に仕事をするのを大切にしていきたいですね。



顔の見える関係性でできたプレート

地域の中で愛されるお店に

「ことまちベース」での出店は、草加と押上を繋ぐことで、東武線沿線の活性化を図る狙いもあります。今は草加から良いものを押上に持ち出していますが、今後はTHE MORNING FOLKS OSHIAGEでも地域との関係性を大事に作り上げて、押上から草加に良いものを持って帰れるようになったら良いと思います。ローカルベースでやっているecoma coffeeのように、地域の人から愛されるお店にしたいですね。そして、ここから一日を始め、幸せになってくれる人たちが増えたら嬉しいです。



「美味しい朝食で最高の1日を始めよう」

押上は土地柄、観光者がとても多いが、住んでる人も多いエリアだ。住まう人が自身の想い描く一日を過ごすために、THE MORNING FOLKS OSHIAGEでは今日も美味しい朝食とコーヒーを提供している。時間がない中でも美味しいものを体の中に入れて、今日一日を始められるような場所を目指す。

ザ モーニング フォークス オシアゲ THE MORNING FOLKS OSHIAGE

🏠 東京都墨田区業平 1-10-6

🕒 月水木金：7:00 ~ 17:00
土日祝：8:00 ~ 17:00

🔥 火





高橋 雅之

Masayuki Takahashi

いつかは地元・草加で開業したいという思いがあった



コンセプトは、「草加ローカル・ガストロノミー」

イタリアの郷土料理と野菜とお酒が楽しめるお店。草加の歴史や文化、草加の食材を使って、草加ならではの料理を提供。目の前の畑で育てている野菜で作る料理や、店主イチオシの手打ちパスタを楽しむ。住民や地域の人にとって和気あいあいと過ごせる憩いの場を目指す。

タカシ
Tacasi

草加市氷川町 40-1-A101
ミノリテラス草加内



火～金 11:00～13:00 / 17:30～20:00
土日祝 11:30～13:30 / 17:30～21:00

休 月

畑があるお店にしたい

自分で土をいじって育てた、安心・安全な野菜をお客様に説明しながら提供したいという思いがずっとありました。お店があるミノリテラス草加には畑があって、まさに思い描いていたような理想にぴったりの場所でした。個室やワインをストックできる地下室があるのも気に入っているポイントです。

今日のパスタに乗せたバジルは、ここで採れた新鮮なものです。食材が育っていく過程って普段はなかなか見られないですね。野菜の成長する様子を見ながら、おいしさのピークで収穫して、丁寧に調理する工程が楽しいです。



草加と谷塚のちょうど中間、
ふたつを繋ぐ場所



小さな縁から広がるつながり

私は、小学一年生の時に草加へ引っ越してきて40年近く住んでいます。都内までの通勤は大変で自分の暮らし方を変えたいという気持ちと、いつかは草加で開業したいという思いがありました。

妻が、神明にある「おーぐばん」の店主・小倉さんと元々知り合いで、彼から草加市主催のリノベーションスクール（以下、リノスク）や、まちの学校が開催されていることを聞いて、リノベーションまちづくりに興味を持ちました。

初めてリノベーションまちづくりに参加したのは、2022年に開催された「まちの学校vol.21 何にもやることが見つからなかった僕が、地元でソーセージ屋をはじめた話」でした。沖縄にあるシャルキュトリー「TESIO」の嶺井大地さんが登壇されていて、講演会の中で「飲食店に少しずつ人が集まってくるようになり、そこからどんどん発展していった。」という嶺井さんの言葉

が印象に残りました。講演を聴くことで、「私も開業したら、人や周囲との関わりを持ちながら営業したい!」という気づきを得ることができました。講演を聴くまでは、リノスク修了生のお店にほとんど訪れたことがなかったのですが、聴講後は地元のお店にも足を運ぶようになりました。

この頃、旧日光街道沿いが徐々に変わってきたことや、新たにオープンするお店がどうやって物件を見つけているのかも気になっていました。実際にリノスクに参加して、職種が違う人々が集まっている環境の中、飲食業しか経験がなかった私自身の考え方とは違い、柔軟で色々な考え方があり、とても刺激的だったのを覚えています。

このまちで開業する心強さ

独立すると自分ひとりですが、ミノリテラス草加には同じタイミングで事業を起こす人た

ちが、ある意味横並びでいるため心強かったです。

また、店内の内装をDIYで施工したのですが、その際に一緒に作業を手伝ってくれた方がオープン後に食べに来てくれたり、SNSで「空席あります。」って流すと、帰り道にふらっと寄ってくれる人がいたり。本当にありがたいなと思っています。

お互いに切磋琢磨できるような仲間が身近にいるのも、草加のまちで開業するポイントだなと思います。リノスクを通じて、開業当初から心強い仲間と巡り合うことができたので、リノスクの参加は一番大きな出来事だったなと思います。

これからも草加駅と谷塚駅のちょうど中間という立地にある特徴を活かしながら、両エリアから仕事帰りに気軽に飲みに来れるような、二つのエリアを繋ぐオアシスのような場所になっていきたいですね。



「笑顔を生む食卓へ」

「Rire(リール)」とはフランス語で「笑う」という意味。パンを通じて食文化や食生活をより良くすること、食事の時間がもっと楽しく、幸せなひとときになることを目指す。

家族や友人を笑顔にできればいいと思う手段が自分にとっては得意なパンだったという店主は、地域の人たちの日々の食卓に笑顔をもたらすことを目指す。



パンリール
PAINRIRE

草加市谷塚町 621
ヤツカテラス 1 階

火～土 10:00 ～ 18:00 頃
売切れ次第閉店

休 日月



科学者のようなパン屋さん

パンリールが他のパン屋と一線を画しているのは、乳酸菌を使った酵母を使用していることです。元々、自身が残留農薬や砂糖に弱い体質だったことから、食べ物が体に及ぼす影響を身をもって体感していました。乳酸菌をベースにしたパンはお腹に優しく、お肌や体の色々なところに良い効果をもたらします。病院ではないし、医薬品でもないから病気が治るわけではないですが、食生活を見直すことは生活習慣病の予防や改善につながります。

もう1つの特徴は、デンプンの使い方です。例えば、あんパンに使用しているあずきは砂糖をほとんど使わずに素材本来の甘みを引き出していますし、人工甘味料も入っていません。時間はかかりますが、デンプンを分解することで素材そのものが甘くなるので砂糖は要りません。また、食べやすいだけではなく、糖分摂取を抑えた健康的なパンを提供し、人々の健康を考慮しますが、あえてそれを前端的に売り出してはいません。まずは美味しいと感じて手にとってもらいたいですからね。



笑顔の関係性があるまちでやりたい

足立区出身で、結婚してから15年程、草加に住んでいます。リノベーションスクール@やつか(以下、リノスク)には興味があったものの対象物件のないスクールということで参加をためらっていましたが、ある日、当時働いていた東京の小さなパン屋さんに市役所職員の方がわざわざ来てくれて、その熱意に惹かれて参加を決意しました。そう

いった意味では彼との出会いが人生のターニングポイントになったのだと思います。

リノスクを受講して以降は、挨拶回りすると「谷塚のリノスクのパン屋」という自己紹介で通じるようになりました。今まで皆さんがリノスクで培ってきたものが自然と自分に乗ってきて、実績0のまちなのに、みんなが自分を知ってくれて、応援してくれました。正直なところ開業場所は草加

市でなくてもものですが、みんなの笑顔がつながっている草加市でやりたいと思うようになりました。

物件探しはリノスク前からずっとしていましたが、なかなか良い物件に巡り会わずにいたところ、リノスクのつながりから谷塚不動産の伊藤さんとRootsの國分さんの声掛けでこの場所に辿り着きました。

