

NUMAZU

まちの
感触

vol.6

形

沼津の「形」にまつわる個店の深〜い話

NUMAZU

まちの
感触

＼ SNSでも情報発信しています /



#沼津まち感

五感で感じる まちなか商業

沼津の駅前、いつもの日常、いつものお店。見慣れたあの商品の形に、ふと興味が湧く。「これ、なんでこんな形なんだろう？」なんとなく『形』を気にして見渡すと、あのお店にも、この通りにも、個性あふれる『形』があるではないですか！さらに、五感をフル回転してみると、日常に溶け込んでいたまちの色、音、匂い、その感触は、今まで見えていなかったまちの奥深い魅力に気付くきっかけとなりました。

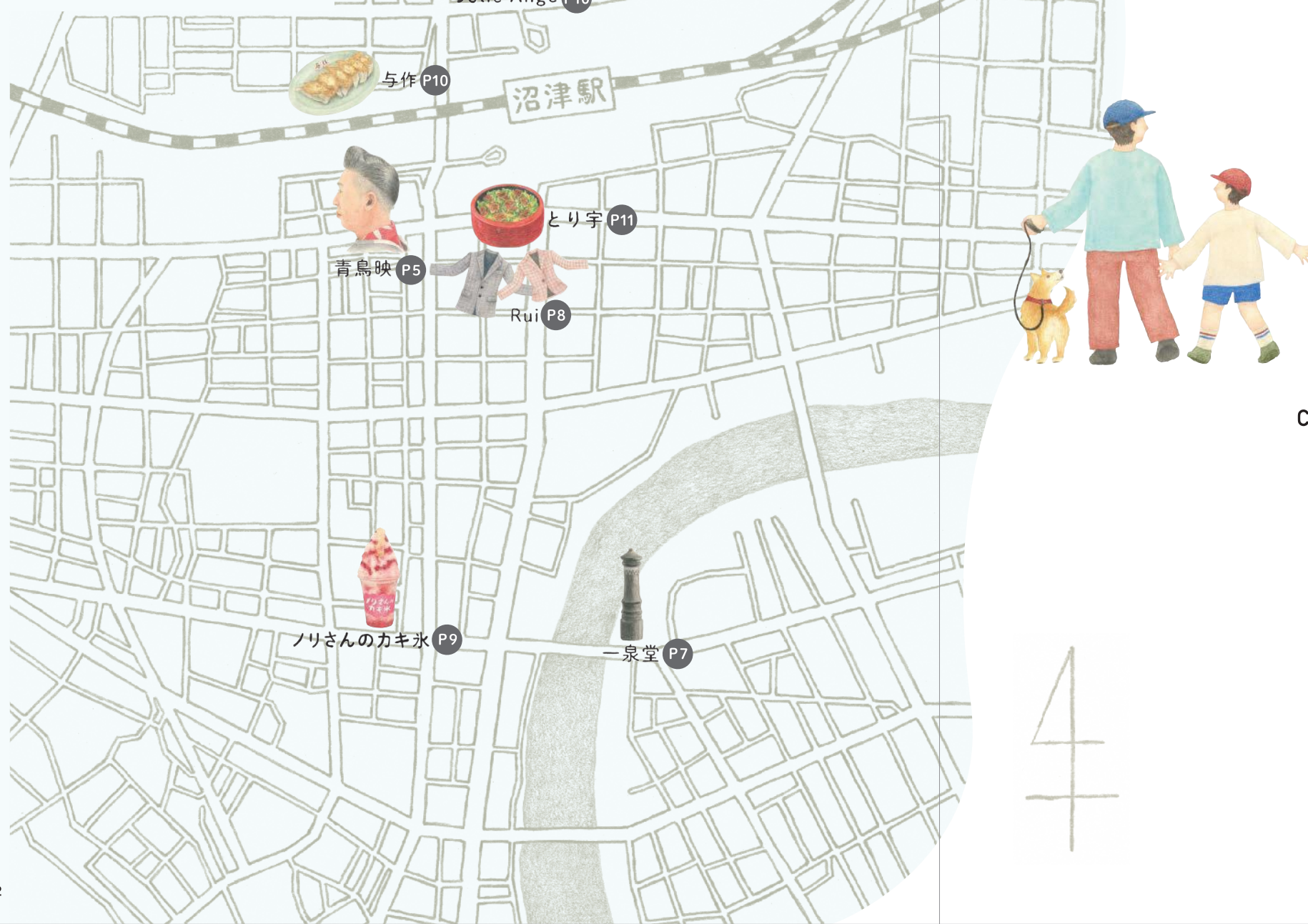
今回はそんな『形』をテーマに、沼津のまちなかの特徴ある個店取材。『形』に秘められたひとつひとつのお話には、深い深い魅力が詰まっていました。さあ、いつものまちとお店を、ちょっと違った視点で楽しんでみよう！

CONTENTS

- 02 沼津市中心市街地MAP
- 03 特集
形が際立つ個店でまちの深みを感じる
- 05 青鳥映
- 07 一泉堂
- 08 Rui
- 09 新しい商いの形
ノリさんのカキ氷 / Jolie Ange / 与作
- 11 包む形 ~包装紙のデザイン
とり宇 / 石田茶業 北口支店 /
魚留水産 / 御菓子司 清光堂
- 13 地域CREATORのまちなかの形
- 14 編集後記

NUMAZU CENTRAL MAP

沼津駅を中心に南と北、それぞれのエリアを感じる今回のテーマは『形』。形を感じてまちを歩けば、個性的な個店が醸し出すまちの濃淡に気づくかも!?



形極める への思い



特集

形が際立つ個店で まちの深みを感じる

目に見える形状としての『形』、スタイルや姿勢としての『形』、手法や工夫の『形』、様々な形がありますが、目につく特徴的な形には、何よりも他にないオリジナリティがあります。こだわり洗練された美しい形や、真似のできない切り口のおもしろい形、誰も考えなかった新しい形など、まちの個店には独自の形が溢れています。

例えば、まちの床屋さん。お客様のオーダーでさまざまなヘアスタイルを形にしますが、その技術やこだわりは、お店や店主により全く違ったりします。常連さん御用達のスタイル際立つ髪形は、店主のあふれる個性から生み出されているのです。『形』からはじまるお店やまちの奥深さ、もっと知りたいと思いませんか？



「床屋は年々減っている。 細く長く続けたい」

母・愛子さんが白を基調とした内装の「あとリエ」を開業したのは1977年。2017年に敏晴さんが後を継ぎセルフリノベーションで雰囲気を一変。壁一面にプロレス関連の写真が並ぶ個性的な店で親子が並んで鏡を握る姿は微笑ましい。



1989年、店の前で撮影。
愛子さんの師匠である「勝どきヘアサロンOPTI」の志田さんご夫妻が店に遊びに来てくれた時のもの。当時敏晴さんは6歳。この十数年後志田さんの元で住み込み修行をすることになる。



リーゼント・イズ・マイライフ

今回撮影モデルをしてくれた山本さんは18歳からずっとリーゼントヘアを貫いている。三島で割烹居酒屋を営み、床屋には少なくとも月に1回は通うそう。かっちりとした形を保つためスタイリングにポマードを使う人も多いけれど、山本さんはジェルを使っている。それはお客様の料理を匂いで邪魔したくないという思いから。「リーゼントはサイドの形が大事」と教えてくれた。



青鳥映(アトリエ)

静岡県沼津市添地町73
TEL 055-962-5778
営業時間 10:00~20:00 (最終予約は18:30) 定休日:月曜・月に2回火曜
binseiaraki

髪を切るだけじゃない。 ミリの世界でカタチを整える。



謙虚なファイターのリングは まちの床屋

沼津市添地町にある床屋「青鳥映(アトリエ)」。
店主の荒木敏晴(あらかぎひんせい)さんはパーパーブームの再燃を受けて、スキンフェード(0ミリから0・1ミリ刻みのバリカンの刃を駆使して毛を刈り上げる)のテクニックを独学で習得した。顔剃り、眉毛剃りなどを流れるような手つきでこなす。1日6名限定の理由を尋ねると「仕事が遅いんです。パーパースタイルのこともお客様のほうが詳しいので教えてもらってばかり」。強面な姿形から出てくる言葉はどこまでも謙虚だ。

職業柄、手は荒れやすい。血が滲むほど掻いてしまい仕事に行くのがつらい時などは、大好きなデスマッチファイターのことを思い浮かべ自分を奮い立たせてきた。荒木さんは無類のプロレス好きで、中でも強く心惹かれるのがデスマッチ。器用な闘い方ができない人たちが、血を流し身体をポロボロにしながらもリングに立つ。その姿に自身を重ねる。
生でプロレスを初めて見たのは中学1年生の時。沼津駅前の会場に友人2人と行った。自分もずっと格闘技をやっていたけれど憧れのプロレスラーになることはできなかった。リングに立てなかった自分が立つ場所は、ここ。プロレス好きが自然と集まるような店にしていきたい。カタチを変えた荒木さんの夢はつづく。



あなたの物語を 世界に一着だけの形に

オーダースーツと聞くと、品質はいいけれど堅苦しくて敷居が高いイメージがあるが、Sartoria Ruiはそんなイメージを崩す自由な店だ。Sartoriaとは、イタリア語で「仕立て屋」の意味。Ruiでは、お客さまの要望をもとに世界に一着だけの洋服をつくる。過去には趣味のパン屋巡り用パン柄ハーフパンツや、義父母からプレゼントされた思い出のスーツのリメイク、トランスジェンダーの方の華やかな花柄のビジネスシャツなどもつくった。はたから見れば無理難題でも、それぞれに大切な物語がある。デザイナー兼パタンナーの勝又輝之さんが接客を通して、一人ひとりの物語を服へと仕立てていく。



生地選びから採寸まで
一時間以上かけて形にする



代表取締役 勝又輝之さん

Ruiが自由でいられるのは、ルーツが婦人服にあるからだという。城内学園で洋裁の先生だった勝又さんの母親が、50年前に富士急百貨店で婦人服の製造・販売したのがRuiのはじまり。その歴史は現在も婦人服のpretaporte Rui、リフォームを行うRedesign Ruiへつながっている。腕のいい職人がそろっているからこそ、お客さまの想いを形にできるのだ。

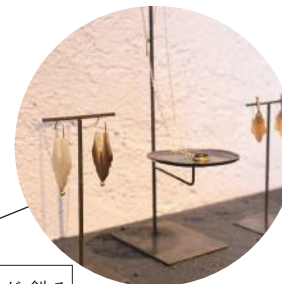


Sartoria Rui
Pretaporte Rui
ReDesign Rui

静岡県沼津市大手町5-2-7
TEL 055-952-6126
営業時間 10:00~18:30 定休日: 水曜
<https://www.sartoria-rui.com/>



街の面影を形にして 未来を灯す



真梨子さんが創る
水牛の端材をつかった
装身具「ISSEN」

創業100周年を迎えた一泉堂が印章店として新たな一歩を踏み出した。一級印章彫刻技能士の資格を持つ四代目辻村岳年さんが創る印章「佳宵の燈」は、一泉堂の創業時、大正時代のガス燈から着想し、長い年月を経て完成した。素材は水牛と拓殖の二種。金属のように見えるものは、拓殖に金属の箔押しを施し、その上に漆を重ねることによって独特の風合いを生み出している。美しい形はそこだけではない。一泉堂はすべて手作業、手彫りにこだわり、伝統的な技法で創る。名前が一番美しく見えるように配置することは空間デザイナーに近いという。「古いものが廃れていく一方で、後世まで残るものへ進化させることも専門店の役割だと思っています。だからこそ、実用品でありながら工芸品としても美しい印章をつくりたい」と辻村さんは話す。一度つくった印章をつくり直すことはほほえない。だからこそ、貴重な一回を特別な体験にしたい。

これからはお客さまとの対話とおもてなしを大切に、予約優先で営業を行う。一泉堂は人生を共に歩む印章を創る。



一泉堂四代目 辻村岳年さん(左)と妻の真梨子さん(右)。「佳宵の燈」と「ISSEN」は二人が手作業で創る

一泉堂

静岡県沼津市市場町1-14
TEL 055-931-0829
営業時間 10:00~17:00 ※予約優先。Instagram・電話で予約受付中
定休日: 火・水曜 ※7月2日にリニューアルオープン
<https://issendo.theshop.jp/>



なぜか夜中によく売れるフレンチトースト

沼津駅から徒歩2分のパンケーキとフレンチトーストのお店で、高校生からおひとり様男子まで客層は幅広い。店の外には商品を24時間購入できる自動販売機がある。庫内がマイナス24度に設定されているため、食品が冷凍焼けしにくく風味を保つことができるそう。コロナ禍の2021年11月に新たな販売のカたちとして設置。非接触の気軽さと安心感が支持されている。

店主の熊谷さんが特におすすめするのはフレンチトーストで、食パンを卵液に24時間以上漬けている。あえてレンジ調理ではなくフライパンで焼く手間をお願いしているのは、せっかくならおいしく召し上がってほしいという思いから。天然はちみつや絶品アロエ、手摘みベリーリーフなど店内で味わえる食材を知るきっかけにしてほしい。

Jolie Ange (ジョリーアンジュ)

静岡県沼津市高島町5-13-1F TEL 055-928-5001

営業時間 10:00~L.O19:00 定休日:金曜



変わらない味を新しいかたちで

夕方から朝の4時まで開いていて、ラーメンがおいしい居酒屋として地元で人気のお店だったが、コロナ禍の2021年1月に一旦休業。翌年営業を再開してからは、外食を控える世の中の風潮に合わせて営業時間を短縮しメニューも大幅に見直した。現在は夜のみの営業で、店主の原田さんと3人の娘さんと切り盛りする。営業時間外や定休日にも利用できると人気なのが、店の入り口に設置した冷凍庫での無人冷凍餃子の販売。焼き方のコツも添えられていてお店の味をご家庭でも楽しめる。

1978年の開業時から餃子の作り方や材料は変わらない。無人販売という新しいかたちを得て与作ファミリーの挑戦は続く。



与作

静岡県沼津市高島町16-8 TEL 055-922-7709

営業時間 17:30~23:00 (L.O 22:30)

定休日:日、月曜



かき氷とラジコン、二足のわらじ

古着屋PiLOT秋山博則さんの「ノリさんのカキ氷」のはじまりは、沼津夏まつりの日に「遊び」でかき氷を店頭販売したことだった。最初はレトロな器械に惚れ込み、試作を重ねるうちに静岡東部の有名飲食店からコラボレーションの声がかかり、約17年で数々の人気メニューが誕生した。

そして今、秋山さんが夢中になっているのが趣味のラジコンだ。仲間たちと私設「PINE BEACH RACE WAY」をつくり、あえてラジコンに小さなモーターをつけて速度を落とすことで技術を競っている。「この年齢になると周りにいろんなスペシャリストがいる」と話すように、仲間と一緒にオリジナルパーツを作って販売したところ、それが愛好家の間で話題となった。かき氷もラジコンも「おもしろそう」を探求しているうちに商いになっていく。

ノリさんのカキ氷 PINE BEACH RACE WAY PiLOT

静岡県沼津市大門町17 TEL 090-3953-3848

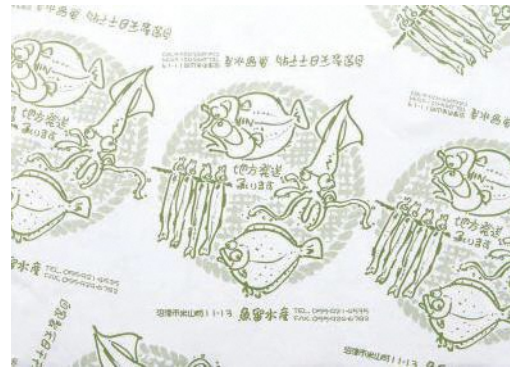
* イベント出店など最新情報はInstagramでお知らせ

<https://shop.pbrw.net/>

新しい 商いの形

時代の流れの中で変化する商いの手法、独自のアイデアや工夫で進化し続けるローカルの個店は、唯一無二の形で在り続ける名店。

収集したくなるような、お店オリジナルのデザインの包装紙。
包みの形にも、個店それぞれの魅力がいっぱいでした。



自慢の自家製干物を包んで30年以上

昭和20年(1945年)に沼津市我入道で鮮魚店を始めたのが「魚留水産」のはじまり。セリ権を持ち、沼津魚市場で買い付けた魚介類を自社で加工。塩や醤油など原料にもこだわった干物は、サバ醤油干しが一番人気。干物は100円台からとリーズナブルで、その味に惚れ込んだリピーターやクチコミで来店されるお客様も多い。自慢の自家製天日干し干物を、30年以上使用しているオリジナル包装紙で包み、全国へと発送している。ザルにイカ、アジなどの干物(魚介類)を載せたデザインの包装紙、手書きの文字とイラストがなんともかわいらしい。

魚留水産

静岡県沼津市米山町11-13 TEL 055-921-4535
営業時間 9:00~17:00
定休日:土曜、不定期 ※ホームページでお知らせ
<https://www.uotome-net.com/>



見る人によって変わるモチーフ？！

昭和2年(1927年)創業「御菓子司 清光堂」の包装紙デザインは、先代長澤恒雄さんの頃に一新したもので、40年以上変わっていない。デザインについて詳しいことはわからないそうだ。「黄色や紫色の明るく柔らかい色に親しみが持てますし、私は御菓子でお客さんと店を紡ぐ糸車がモチーフじゃないかと。奥さんは杵と臼だと思っていたみたいで、こんなふうにお客様が想像力を膨らませてくれたら面白いじゃないですか」と、3代目の光真さん。花鳥風月に親しみ季節感を味わえるのも和菓子の魅力。看板商品の「やきだんご」と一緒に、季節の和菓子もぜひ味わってほしい。

御菓子司 清光堂

静岡県沼津市新宿町4-7 TEL 055-921-3265
営業時間 8:30~18:00
定休日:水曜
☎

包む形 ~ 包装紙のデザイン



デザインを見ればお店のイチオシが一目瞭然

沼津駅前で味と伝統を守り継ぐ「とり宇」の創業は昭和2年(1927年)。オリジナルの包装紙には、店のロゴ、釜めしを抱えたウナギのイラスト、松竹梅や打ち出の小槌など縁起のよい宝物を集めた文様「宝尽くし」が施されている。これまで何度かリニューアルしてきたが、3代目の濱野弘雄さんは現在のデザインが一番のお気に入り。テイクアウト利用で、10年以上使用されている包装紙との出会いが待っている。2022年「土用の丑の日」は、7月23日(土)と8月4日(木)の2回。とり宇のうなぎ弁当で暑い夏を乗り切ろう！ぜひ事前にご予約を。

とり宇

静岡県沼津市大手町5-2-5 TEL 055-951-6139
営業時間 月~金:昼11:00~15:30(L.O15:00) 夜17:00~21:00(L.O20:30)
土日祝 11:00~21:00(L.O20:30)
定休日:木、第2水曜
<http://www.toriu.com/>



お客様に喜ばれるものを作りたい「石田茶業らしさ」を形に

明治43年(1910年)創業、老舗の日本茶専門店「石田茶業」。北口支店のみ喫茶メニューが店内で味わえる。イチオシは、5月中旬から9月末まで販売する「お茶屋さんのかき氷」。沼津抹茶や和紅茶を使った無添加シロップは自家製で、市外から足を運ぶ人もいる人気商品。30年以上使われている包装紙は、茶畑の畝にやわらかな書の研ぎ澄まされたデザイン。4代目女将石田裕巳さんの恩師でもある書家、成田真洞氏が書いている。「やさしさも厳しさもある先生の書に惚れ込み、商品の題字、社名のロゴなどもお願いしています。先生の字に囲まれて幸せです」

石田茶業 北口支店

静岡県沼津市高島町12-5 TEL 055-923-9877
営業時間 9:00~18:00 [喫茶]10:00~17:00(L.O)
定休日:日曜、祝日、年末年始、夏季
<https://www.ishidachagayou.com/>

編集後記



「五感で感じる」というテーマではじまった、まちなか商業の魅力発見BOO K、第6号は、『形』にフォーカスしました。それぞれの個店で感じる時間に、いつもとは違うお店の魅力に気付くきっかけになれば幸いです。さて、『形』と一言でいっても、Shape、Form、Styleなど意味合いが様々ですが、年を重ねるにつれてますます目に見える物質的な形よりも、うちから滲み出るスタイルとしての形に魅力を感じます。あいつは見た目だけだなあ、なんて言われたいように、中身をしっかりと形成して時代に左右されない自分ブランドを作り上げていきたいですね。そんな本物志向のお店や商品が増えていくと、まち歩きもショッピングももっと楽しくなりそう。さあ、五感を研ぎ澄まして、まちを歩いてみよう。

NUMAZU まちの感触 vol.6
2022年6月30日発行

発行 沼津市商工振興課
〒410-8601 静岡県沼津市御幸町16-1

制作進行
アートディレクション・デザイン
撮影 (表紙・P3~P7・P14)
イラスト
取材・執筆 (P5~P6・P10)
(P7~P9)
(P11~P12)

増田陽一 (SBSプロモーション沼津支社)
大木真実 (NUMAZU DESIGN CENTER)
梁充克 (minori photo works)
大嶽りや (Lib.)
宮代博美
森岡まこば
増田都佳佐

本誌制作 地域CREATOR のまちなかの形



以前、空きビルをめぐるまち歩きをした時に、あげつち商店街に並ぶビルの特徴的な形に興味を持ちました。おそらく同じ時代に建てられたいくつかのビルの屋上部分にフレームの様な長方形の枠が並んでいて、一体何の為の構造なのか??? 屋上から枠越しにみると、景色が絵画のように見えました。

大木真実



街をぶらぶらしていると、あったはずの建物が無くなっていることがあります。ぼっかり空いた空間にあった建物の形を思い出したくても、すぐには出てこない。どんな建物でも街にあると、私は「それ」ではなく「それら」として、街並みの形を覚えていたようです。

大嶽りや



お店の顔となる看板に目を向けると、味わいのある手書きのフォントがまちなかに溢れています。手書きだからこそその丸みやハネなど、文字の躍動感に魅力を感じます。看板は職人の技とアイデアが詰まったまちなかのアート! まちあるきの楽しみが広がります。

増田都佳佐



「まちの感触」通算6号。自分が関った事象が形に残ることはありがたい。でも、今まで取材したお店が今も全て続いているとは限らない現実もあり、さみしさも。まちの形は常に変わっていく。その様に気付くように、感度良く暮らしたい。

増田陽一



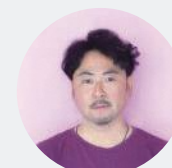
時代の求めに応えかたちを変えながら輝き続ける個店が沼津にはたくさんあります。厳しい時期を越えてなおそこに存在することの尊さをあらためて感じたまちなかの取材でした。

宮代博美



沼津の印象的なカタチと言えばレトロ看板! 喫茶・軽食のダニエル、とんかつこがね、フルーツのマルヤ…。気になる看板を挙げればキリがないのですが、沼津の特徴的な看板をシールにして持ち歩けるアーティストよたさんプロデュースの「ヌマツ看板シールプロジェクト」を応援しています!

森岡まこば



魚町あたりの、狩野川沿いの建物の形が好きです。増水しても、ギリギリセーフな感じがなんかそります。

梁充克