

NUMAZU

まちの
感触

vol.7

知

沼津の「知」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。店主とのいつもの会話にふと感心する。「この専門知識の深さはさすがー」なんとなく「知」を気にしてまちを歩くと、あのお店にも、この通りにも、個性あふれる『知』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『知』をテーマに、沼津のまちなかの特徴ある個店を取材。『知』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
知を探求する個店でまちの深みを感じる
- 05 DITO
- 07 宝飾・時計・メガネ 市川
- 08 額縁・額装専門店 沼津アートサロン
- 09 知恵の泉・沼津の三賢人
SESERAGI炭火酒家 / いせう陶器店 / 小田原屋
- 11 世界を知ろう
MICHİ FOOD -ASIA MART / osteria SAKANYA / 慶州 / 多国籍料理 ポカラ
- 13 地域CREATORのまちなかの知
- 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『知』。知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!?



知の深淵 専門を探求する



特集

知を探求する個店で まちの深みを感じる

今まで知らなかったものに出会えるお店があったり、専門的な知識が豊富な店主に会えたり、なかなか知的な雰囲気を通りがあったり、まちなかで知的好奇心がくすぐられることは意外とあります。専門店が多い個店ならではの独自のこだわりには、必ずといっていいほど深い知識があります。まちの個店にはあらゆる『知』が溢れています。

例えば、まちのオーダーメイドジュエリー店。オーダーメイドのジュエリーを形にしていく過程には、金属の性質から形状、クラフトの技術やデザインに至るまであらゆる専門知識が必要になってきます。ひとつとして同じものがないオーダーに毎回納得のいく作品に仕上げていく為には、知識を積み重ね、細部まで深く向き合う果てしない『知』の探求がありました。『知』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？

とにかく作ることが好き

ヒアリングをしている時に、服部さんの頭の中にはデザインが立体で浮かんでくるという。これまでの経験と知識をもとに、デザインの美しさをさらに磨き上げ、お客様が想像するイメージ以上の完成度を目指す。頭の中で思い描いたデザインが、実際に形になっていく高揚感は、クラフトマンになって19年が経つ今もずっと変わらない。



アンティーク雑貨との運命的な出逢い

センス良く飾られたアンティーク雑貨。まるで絵本の世界に飛び込んだような店内。移転オープン当初は、漆喰の白壁のシンプルな店内だった。「このお店はアンティークが似合うから、私の家に一度見に行っちゃい」と、服部さんに声をかけた女性との出逢いで、アンティーク雑貨が好きに。その人から譲り受けた思い出の雑貨も、店内に飾られている。



静岡県沼津市新宿町18-5
TEL 055-926-0760
営業時間 11:00~19:00
<https://dito.jp/>

定休日:火・水曜

DITO

ずっと身につけるものだからこそ
納得のいくものを



イタリア語で「指」の意味を持ち、「手仕事」をイメージして名付けられた店名「DITO」。ブライダルから普段使いのジュエリーを、フルオーダーメイドで制作。デザインや素材選びについても、オーダーで作り上げていくので、同じものは2つとない。「良いものを作り、お客様の笑顔が見たい」これは、店主の服部次郎さんがクラフトマンとして常に大切にしていること。DITOが、既製品を販売しない理由はここにある。丁寧にヒアリングしながら、希望するデザインを、お客様の目の前でスケッチブックに描き上げていく。服部さんが紡ぎ出す繊細なデザインに惹き込まれ、見ていたお客様からも自然とアイデアが出てくるのだという。こんなふうに、お客様自身も気がつかない、その人らしさが垣間見える瞬間があるのだとか。会話から引き出したオリジナリティをデザインにプラスして、そのお客様のために一から作り上げる。希望を叶えるための豊富な知識と、ミリ単位の調整などに応える高い技術力がお店の魅力。



額縁は目立ったらダメ 作品の魅力を引き立てる 縁の下の力持ち

額装と聞くと、絵画や賞状を思い浮かべる方が多いのでは。沼津市大手町にお店を構えて50年以上の「沼津アートサロン」。「主役は“作品”であり、魅力をより引き出す方法を模索することが額縁屋における額装の仕事」と、3代目の横山稔弘さん。額縁と、組み合わせるマット紙の色、さらに彫込みのデザインなど、正解はないのだという。『飾る人が毎日見続けて気持ちの良い額装品』を目指し、ヒアリングというコミュニケーションがとても重要になる。他店ではあまり見られない「額装シミュレーション」を用いて、仕上がりのイメージを確認できる。コロナ禍以前より、この手法で県外のお客様ともオンラインで相談を受け付けている。「作品と額縁は出会い」その瞬間に立ち会えるのが仕事の醍醐味。

思い出を壁に飾りませんか オンリーワンの額装品

赤ちゃんのファーストシューズなど、立体額装も可能だ。これまで、スカーフ、石、2mを超えるヘビの抜け殻などを額装。「お客様が釣った、1m超えのマグロのはく製」が特に印象深いという。紫外線による劣化を防ぐなど、額装には“保存”の目的も含まれている。「大切だからこそ仕舞い込んでいる品物など、恥ずかしがらなくても大丈夫です。気軽にご相談ください」と、横山さん。

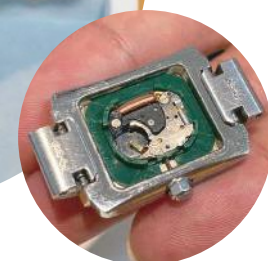


額縁・額装専門店
沼津アートサロン

静岡県沼津市大手町2丁目6-10
TEL 055-963-7582
営業時間 10:00~18:30 定休日:水曜
<http://numazu-artsalon.com/>

豊富な知識と豊かな技術 地域に根差した専門店

明治30年(1897年)創業「宝飾・時計・メガネ市川」。社長の市川誼(よしみ)さんは、「全日本時計宝飾眼鏡協同組合」の理事を務め、広報担当の土屋達己(たつみ)さんは「時計修理技能士」の有資格者だ。これは商品知識、専門知識に長けている店員の証。販売の際には、必ずお手入れ(メンテナンス)についての案内を忘れない。ひとつの時計には、数多くの機械部品や電子機器が使われている。毎日身につけていると、ベルトの隙間に皮脂や砂埃が蓄積されていく。お気に入りの時計を長く使うため、オススメしたいのがシーズンごとのメンテナンス(有料)。「かかりつけのお医者さんみたいな店でありたい」と、アフターケアまで安心してお願いできるお店だ。数年、大正12年(1923年)に販売した壁掛け時計が縁あって店に戻ったそうだ。沼津市が誕生した年でもあり、来年で100年。沼津市と共に歴史を重ね、99年経った今もしっかりと時を刻んでいる時計が店内に飾られているので、来店の際にはぜひ注目して。



宝飾・時計・メガネ
市川

静岡県沼津市上土町100-1 ナティ1階
TEL 055-962-1650
営業時間(平日)10:00~18:30 (日・祝)10:00~18:00
定休日:水曜



食器も街も すべてのものに物語がある

色とりどりで形もさまざまな食器が並びせう陶器店。その奥には店主の須磨満さんが集めた沼津の古地図や大正時代の電話帳などの史料があります。須磨さんは「自分のルーツを知りたいと思うのは普通のことですよ」と言うけれど、気になることは突きつめるタイプようで、1万4,000年前の旧石器時代から今に続く沼津の歴史・文化・経済まで話題は尽きません。商品に交じって陳列された19世紀の骨董品や、日本で最初につくられたマグカップ、純喫茶のパフェグラス、バー専用品の話など、一つ知識が深まるごとに、世界が変わって輝いてくるはずですよ。

いせう陶器店

静岡県沼津市魚町11 TEL 055-962-0991
営業時間 9:30 ~ 18:00
定休日: 日曜

沼津の干物のルーツを味わい 駿河湾を知る

沼津の史料には、大正6年(1917年)に小田原から移住した飯沼佐太郎が沼津に干物の製造方法を伝えたという記録が残っています。小田原屋4代目の飯沼清史さんは今も当時の技法を守り、地元で獲れた魚を中心に干物の製造販売を行っています。トロール漁が解禁となる9月からは扱う魚種もガラリと変わり、でんでん、あぶらゴソ、柳カレイなどの深海魚や珍しい魚種の干物が並びます。飯沼さんに聞けば、西浦、静浦、戸田など魚の詳しい産地や、漁獲量の減少によって手に入りにくい魚の話など、沼津駅前にいながら駿河湾を知ることができます。

小田原屋

静岡県沼津市大手町5-2-6 TEL 055-962-0977
営業時間 8:30 ~ 18:30
定休日: 水曜



駿河湾に広がる森が 生命のはじまり

狩野川の遊歩道からエントランスに入ると伊豆半島の海藻おしぼアートのギャラリーが広がります。狩野川をのぞむSESERAGI炭火酒家は海と山が育む豊かさを五感で味わえます。「36億年前に世界初の植物として誕生した海藻はまさに生命のルーツです」と話すオーナーの橋本光央さん。4つの海流に囲まれた日本にはたくさんの海藻が生息しますが、なかでも伊豆半島は世界一種類が豊富です。バーテンダーでソムリエの資格も持つ橋本さんのおもてなしと地元産の特別な料理によって至福の時間に。富士山と向き合い狩野川を眺めながら駿河湾の深い海底に広がる森へ…さらに地球の歴史にまで想いは巡ります。

SESERAGI炭火酒家

静岡県沼津市市場町2-1 ミナモビル3F TEL 055-960-8221
営業時間 17:30 ~ 24:00
定休日: 月曜
※事前予約制のため電話でお問合せください
※ディナーは2日前までの予約制
※過去にディナーをご利用した方に限り、電話で空席確認の上、当日のパーティタイム利用可能



知恵の泉 沼津の三賢人

沼津の個店には、専門分野に長けた教養のある店主がいます。その知識に触れたら、あなたの沼津ライフがもっと楽しく豊かになることでしょう。

世界を知ろう



慶州



裏メニューを知っているという悦

日本に暮らして20年の朴(パク)さんが、ご自身の畑で育てた野菜を使ったナムルやキムチが人気の「慶州(ギョンジュ)」は、知る人ぞ知る韓国家庭料理のお店。細い階段を2階に上がりドアを開けると、思いのほかゆったりとした店内が広がる。慶州ではサンギョッサルや豚足などの定番に加えて、ケランチムやヤンニョンチキンなど、裏メニューにも対応してくれる(要予約)。それぞれ辛さの度合いはお好みで調整可。店内に貼られた韓国のスポーツ紙や韓流アイドルの写真を眺めながら「コンベ(乾杯)！」。

静岡県沼津市高島町27-16 大石ビル2F TEL 055-924-2455

営業時間 17:00~27:00

定休日:なし



多国籍料理 ポカラ



ネパールのソウルフードを知る

2021年2月開業のネパール・インド料理店。店名のポカラ(Pohkara)は、ネパールの地名で、オーナーであるパウデルさんの故郷。店内にはポカラの街の風景を描いた壁画がある。バスマティライスとダルカレーの「ネパールセット」はネパールのソウルフードのようなもので、スパイスや米を直輸入して本場の味を再現している。沼津には20代前半のネパール国籍の学生も多い。人と話すことが好きで明るい性格のネパールの青年たち。彼らに母国の味で安心してほしいとパウデルさんの妻ナツキさんという。彼らのニーズに合わせて日用雑貨も販売している。

静岡県沼津市大手町4-3-1 TEL 055-962-2202

営業時間 11:00~15:00、17:00~22:00

定休日:月曜



MICHI FOOD - ASIA MART



まだ知らない味にハマる

オーナーのリ・ティ・ロアンさんの好きな日本語は「かわいい」。両親が母国で小売業を営んでいたため、商売の様子を小さい頃から見ていたという。2014年来日し8年間で日本語を覚えた。ベトナム、タイ、中国などの食品を扱う「MICHI FOOD」のお客さんは、8割がベトナム人。ロアンさんは、不動産や求人情報などにも詳しくベトナムコミュニティの情報拠点としても頼られる存在。日本人のお客さんに人気なのは、ベトナムコーヒーとフォー。ぱっと見では味の想像がつかない袋菓子やスパイスも多いが、新しい味を知ったらハマるかも。

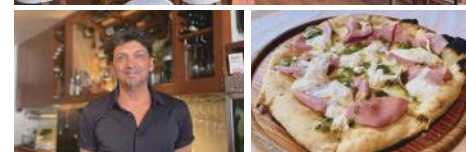
静岡県沼津市大手町4-4-10 TEL 090-8735-2802

営業時間 10:00~19:30

定休日:なし



osteria SAKANYA



日本人の好みに寄せないという美学

osteria SAKANYA(オステリア・サカニヤ)は、料理が主役のレストランではなく居酒屋という意味のオステリア。オーナーシェフはシラクサー・サムエルさん。(通称レレさん) 店内のワインは全てイタリア産のみで常時150種類を揃える。ワインのことをよく知らなくても大丈夫。レレさんに好みを伝えれば料理に合うものを選んでくれる。お客さんのリピート率が高く、SAKANYAでワインの魅力を知った人も少なくない。ワインだけでなく生ハムやチーズ、小麦粉もイタリア産のもののみを仕入れている。料理をあえて日本人好みには寄せず、あくまで本場の味でのおもてなしを心がけている。

静岡県沼津市高島町28-10 TEL 055-925-8898

営業時間 17:30~21:45 ランチ 11:30~13:30(4名以上、事前予約のみ) デイナー 17:30~23:00(21:45ラストオーダー)

定休日:日曜・祝日

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BOOK、第7号は、『知』にフォーカスしました。個店の様々な『知』の要素が、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、『知』と一言でいっても、色々な意味があります。「物事の本質を知る」「対象を心に感じ取る」「しらせる」「相手を理解し、つきあう」「しりあい」「理解する能力」「ちえ」「取りしきる」「つかさどる」など。まちなかをおもしろく歩くには、知的好奇心を持ち合わせるのが一番。いつもは通り過ぎていたものや、店主の話に耳を傾けてみたり、新しい発見があるのではないのでしょうか。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.7

2022年9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~P6・P11上・P14)

イラスト

取材・執筆

(P5~P8)

(P9~P10)

(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.)

増田都佳佐

森岡まこば

宮代博美

本誌制作 地域CREATOR のまちなかの知



中央公園で開催している定期マーケット「週末の沼津」は、行くと必ず知り合いに会えたり、よく知っているお店が並んでいたり、初めて知るお店にも出会えたり、心地よい地域の『知』がたくさんある、いつもの居場所になっています。まちなかにこんな日常があって、本当に嬉しい。

大木真実



初めてコーヒーの美味しさを知った、市役所近くのSWING COFFEE STAND。このお店を通して得たことはコーヒーの美味しさや知識だけではありません。コーヒーをすすりながら友人知人と交わす会話の中にも、新しい「知」がたくさんありました。豊かな「知」を得る上で、美味しいコーヒーって重要！

大嶽りや



故障や不具合など、困った時にすぐに頭に浮かぶのは、まちのお店屋さん。絶対的な安心感があります。今号の取材で、スキルアップのために、店主の皆さんが学び続けていること、自分の限界を作らずチャレンジを続けていることを知り、かっこよさにしげれました。

増田都佳佐



沼津まちなかの町名由来。「魚町」は、魚に関する商人が集い、「上土町」は、お堀の余り土を積み揚げた新たな土地で人が増え、「市場町」は八幡神社に市が開かれていたから。歴史や由来を紐解いても、沼津は、人々が行きかう活気あるまちが「日常」のようです。

増田陽一



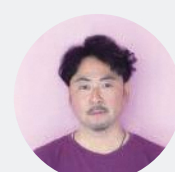
外国から来た皆さんにとってのNUMAZUの断片を今回の取材で知りました。ネパールの若者たちは映え写真を撮り、地物野菜はおいしいキムチになり、日本人の舌に寄せないイタリアンが食べられて、バインミーは毎週爆売れています。沼津の振れ幅は広いですね。

宮代博美



今回の取材を通じて大人の社交場としてのオーセンティックバーの存在を知りました。フランクやビクトリーなど老舗のバーでは沼津の大人たちが後輩たちにいるんな教養や文化を伝えてきたんですね。私も沼津の格好いい大人たちといい時間を過ごしてみたいです。

森岡まこば



居酒屋などでたまたまお隣になる沼津の『知』の先輩方のお話が本当に面白い！「沼津には昔、今よりはるかに長い地下道があった」本当?? 答えを知る『知』の先輩にまた会いたいです。

梁充克