

塩屋商店会今昔

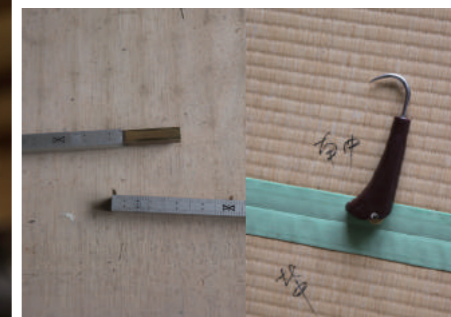
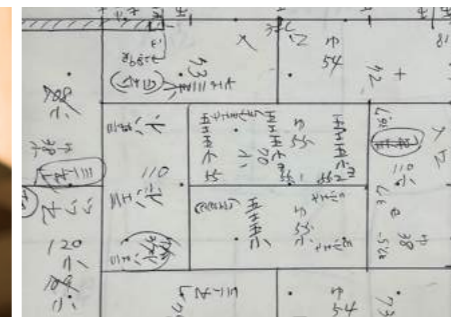
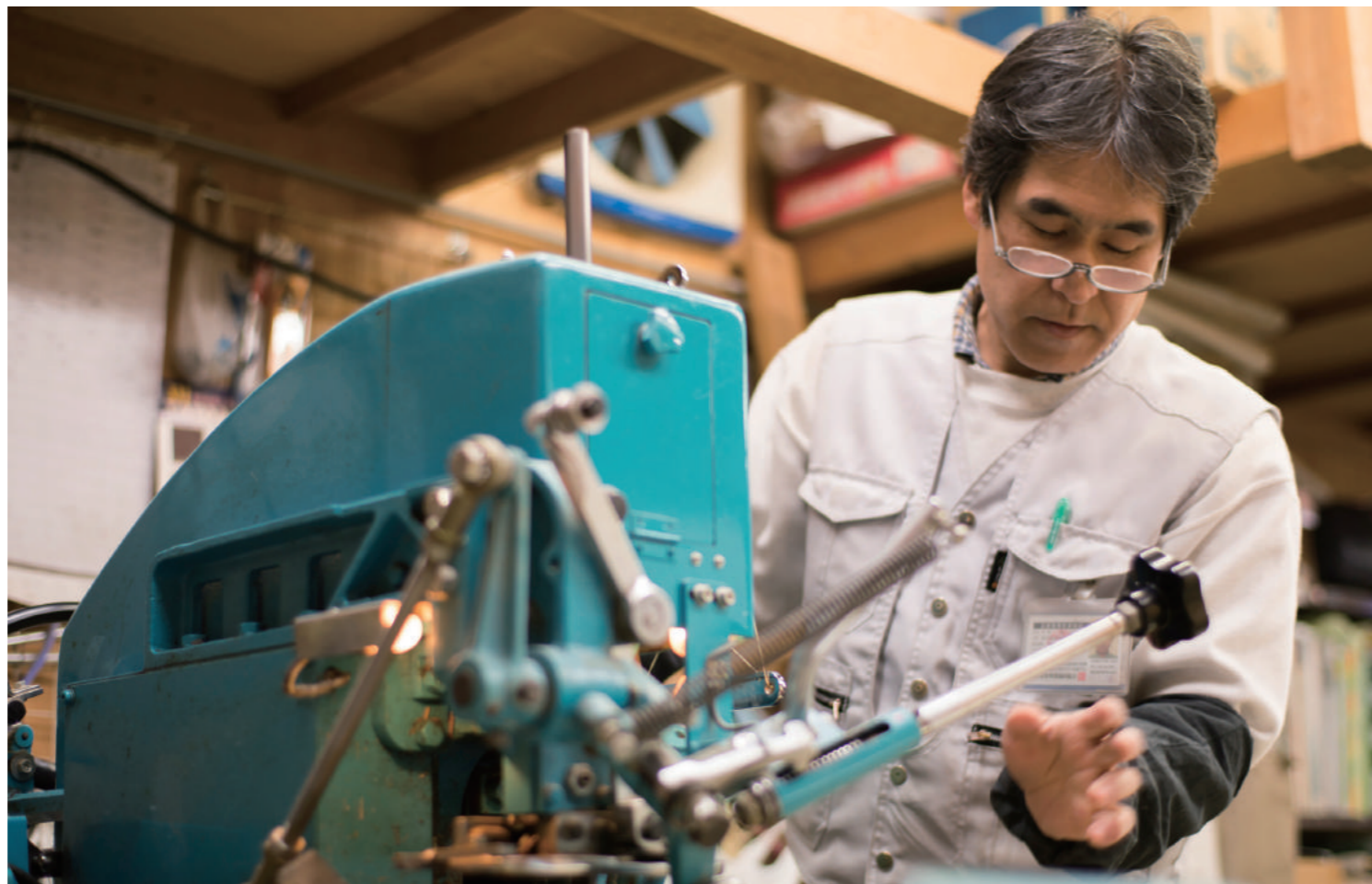
定休日の巻

文＝松本徹

塩屋商店会が「塩屋商店連合会」として発足間もない1960年頃、初めて行ったことが“大売出し”であったことは前に書いた通りです。

もう一つが定休日の設定でした。世間の週休制に少しは近づけないと、と商店会として休日を設けることになりました。この背景には少なくないお店に若い働き手——「ぼんさん」と呼ばれる雇人や店主の後継者を休ませようといったことがあったように思います。そこで定休日をいつにするか?!それぞれの店の都合や特性があり結構なやり取りがあったと聞きます。結果“7”の付く日を休日にすることで収まりました。今でこそ7はラッキーセブンですが、当時は「流れる」と言って嫌われたそうです。質(七)屋が身近な存在でしたから。7、17 はいいとして27 は書き入れ時なのではずしました。この7の定休日は、曜日が決まらないので評判が悪く、長くは続かず取り止めになりました。

次に決まったのが火曜日です。理・美容店は前から月曜を定休日としていたので、月曜に合わせればと思いますが、なぜか火曜日なのです。ところでこの定休日ですが全く守らないお店があってそれがじわりじわりと勢力を伸ばして、いつの間にか商店会の定休日がうやむやになくなってしまいました。とはいえ今なお火曜の定休を守り続けているお店もあります。60年以上続けていることとなります。



塩屋的商店探訪 vol.3

平松畳店

「規格でおさまってたら私らの仕事はない。ひとつひとつ違うから、畳屋がいる」

文＝サラ・デュルト

須磨の畳屋で修業した先々代が大正12年に塩屋で開業したという平松畳店。山陽電鉄が高架になったときに今の場所に移って90年、堅実に畳店を営みつつも昔は店先にパチンコ台があったこともあったとか。ちょうど子どもの目の高さにくまモンが並ぶ(熊本産の畳のポスターから切り抜いて貼っているそう!何匹いるか数えてみてね)引き戸の中で、ご夫婦の立働く姿を日々目にします。とはいえ、自宅の畳替えをそう頻繁に行うこともなく(表替えは5年が目安)、その工程をじっくり腰を据えて見たことはあまりない。そこへ丁度巡ってきた良い機会。オープンから15年になる旧グッゲンハイム邸2階の和室たたみおもての畳表を替えることに。おや、洋館に畳の部屋があるの?という問いは的を射ていて、もともと和室ではなかった部屋が時代を経る中で和室に改造されたモノなので、当然のことながらその間取りは標準的な大きさ、畳数ではない。京間八畳よりは若干広いため、江戸間十畳となっているが、標準の江戸間畳よりまだ小さい。部屋の印象としてスタッフの誰もが「八畳かな?」と思ったのもあながちまちがいはなかった。感覚的には限りなく八畳に近い十畳間、なのだから。

まずは下見。大きさ、種類、上にある家具などをチェッ

ク。使う道具は敷き込みかぎ(通称:手カギ)とさし。手カギは畳に引っかけて起こしたり、持ち運ぶときに使ったり万能選手。さしは通常の平たいものではなく、四角く厚みがあり、入れ子式で伸縮するタイプで、尺貫法による採寸に使う。サイズ、たたみどこ畳床の素材を確認し、その部屋の畳の特徴を把握します。続いて、畳表の種類、たたみべり畳縁を選びます。かつて蘭草の産地として知られたのは備前・備後(今の岡山県)でしたが、現在国産は熊本県がシェアのほとんどを占めているといえます。畳縁は、畳の色に近い萌黄色を今回は選択。同系色なので、部屋を広く見せるときに好まれる縁なのだとか。

日を改めて畳の引上げ。天気は肝心で、雨の日には湿気るため運ばない。このとき、詳細な図面(部屋と畳のカルテのようなモノ:写真右上)を書き取ります。畳は一枚一枚形が違っているため、戻す際に支障がないよう尺貫法で細かく計測する。畳の裏に書かれた文字も大事。先、元というのは左右を示し、文字の向きも、畳を置く基準になるように部屋の中央から外へ向けて書かれている。但し、最近のマンションなどで用いられる規格化された畳には、手書きの文字がないことも多いそう。

店舗に引き上げて古い畳表を剥がし、新しい畳表を縫

平松畳店

住所:神戸市垂水区塩屋町3丁目7-2

電話番号:078-751-2629

営業時間:9:00~18:00

定休日:不定休



(平松畳店のホームページはこちら)

い止めます。分厚い畳を巨大なミシンのような機械で縫う。長細い目打ちのような縁敷き、大きなマチ針も使ってかまち枠をはしご縫い、次いで縁を縫い閉じて千鳥縫い。塩屋小学校3年生の体験学習「商店街の達人になろう!」で、この機械を動かすと、みんな目を丸くして針の動きを注視しているそう。

新しい畳の準備が出来たら、搬入です。上部がゴム製で下面が樹脂のスキー板のような「かくすべーる」をはかせて文字通り家具を滑らせ、ご夫婦息の合った動きで家具を元の場所に戻し、パズルのようきっちり畳をはめて完了。寸分の隙なくはまった畳にほれほれします。冒頭に挙げた「規格でおさまってたら私らの仕事はない」という言葉には、有無を言わせぬ説得力があります。

平松畳店はどんな部屋でもぴったり合った畳をしつらえてくださいます。

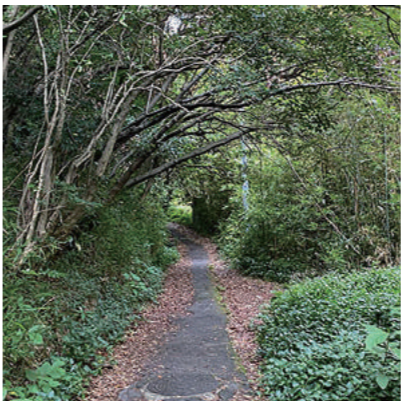
新しい畳を設置した和室は清々しい蘭草の香りに満ちていて、旧グッゲンハイム邸のスタッフのSさんいわく「今晚、和室に泊まりたいですねえ!」。日本で生まれ育った者にとって、新品の畳に寝転ぶ気持ちよさは何物にも代えがたい。

塩屋商店会

SHIOYA TIMES

塩屋のまちにはちんどん屋さんがよく似合う!まちかどで運良く目にされ、懐かしく耳を傾けた方もいらっしゃるのでは? 6月4日には神戸市の発行する神戸商店街・小売市場お買い物券「こうべでこうて!」を鳴り物入りで宣伝しました。夏休みから10月末まで塩屋商店会加盟店33店舗でご使用いただけます。もちろん神戸市内の外の場所でも。こうべでこうて!しおやでこうて!

発行元:一般社団法人塩屋商店会
神戸市垂水区塩屋町3-6-15
078-767-9408 www.nice-shioya.jp
shioya.syotenkai@gmail.com
塩屋商店会の発行する新聞です。
記事へのご感想、ご意見お待ちしております。



(Instagram アカウントで案内中)

バンブー土井の塩屋さんぽ vol.4

塩屋谷川にかかる民部谷橋のたもとで Tシャツなどのプリントを手がけるオリジナルプリント工房バンブーの土井さんはお散歩が大好き。

塩屋住宅の近く、旗振山登山口を少し上がっていくと、山王神社があり、初夏になるとヤマモモが実ります。塩屋の少し奥、下畑地域は、古くからヤマモモの産地として有名で（桃山台の地名の由来とされています）、最盛期には海路である塩屋浜へ運ぶ荷車から落ちた実がごぼれ、道が赤く染まったと言われています。

山王神社を過ぎて振り返ると、森越しに塩屋の町や海、船が見え、気持ちの良い景色を見ることが出来ます。

登山道へ更に進むと、竹林や大きな木が茂る緑のトンネルになっており、足元には時期によりワラビやタケノコ、ビワ、どくだみ等を発見できます。

暑い日でも、この緑のトンネルの中の木陰は風が通り抜け、とても涼しく感じます。また駅前から町中で石碑の道案内が続いている「毘沙門天」は、この近くにあります。

そこを山道ではなくまっすぐに抜けていくと、塩屋台の住宅街へ抜けられ、森の中から一気にタイムスリップしたような気分になることができます。

気軽に登山気分を味わうことが出来るので、森のおいを感じながらゆっくりお散歩されてみてはいかがでしょうか？

今年に入ってから、塩屋に二度もちんどん屋さんが来ていたことを知っていますか？

1回目はチャリティー古着ショップシオヤコレクションの1周年記念に。2回目は、こうべ商店街・小売市場お買い物券「こうべでこうてー」の案内に。いずれも富山の全国ちんどんコンクールで14回優勝、海外公演も数多くこなしてきた「ちんどん通信社」率いるレジェンド林幸治郎御大直々のお出まし。もちろんきれいでこるも欠かしません。

トランプットのメロディにちんどん太鼓の鳴り物のお囃子をつけて、音頭、昭和歌謡から労働歌までレパートリーは幅広く、時には八百屋の口上や、お店の繁盛を祝う唄まで披露。まちを背景に移動していく軽やかな楽の音。懐かしい調べに心躍らせた方もいらっしゃるのでは？

ちんどん通信社の面々も、塩屋を練り歩いて楽しい一日だったと口を揃えてくださいました。昭和情緒の残る塩屋の町並みにはちんどん屋さんが映える。ぜひまたお呼びしたいものです。燕尾服にメロン帽だったり、アラブの石油王のようないでたちでチラシを配る松本徹さんもお見逃しなく！



写真：山下雄登

締めくくられました。

「料理って本当に面白くて。例えば、ロールキャベツが生まれたのはトルコで最初はお米をブドウの葉で巻いたお料理だったのよ。それが国を渡る内に、いつの間にかブドウの葉がキャベツに、お米がお肉に変わったりして色々な国のエッセンスが加わって変化していく。意外な国の料理でフランスパンが使われているのに出会ったりうれしくなったり……。今は、世界で競争が起こったり仲違いをしたりしているけれど、お料理がこうやって世界で上手く融合されているように世界がまたあるく手を取り合えるはず、そんな気持ちを含めながら、料理教室でも世界のお料理を取り入れています」

現在、かほりクラフトでは料理教室をメインに営業されています。

地域のママさんたちが教室で作ったそのお料理でランチとお茶の時間を楽しんでもらいたいと、リーズナブルな価格設定で開催されています。この思いも、やよいさんが昔ハーブを始めるきっかけになったホームパーティーでの楽しかった体験が根底にあるそう。

一回のみの単発受講も可能（2500円〜）。メニューなど詳しくはかほりクラフトのインスタグラム、もしくはお電話でお問い合わせください。

数年おきにハーブブームがやって来ますが、最近全国的にじわじわと流行しているのが「バタフライピー」。天然の真っ青な色が涼しげで、レモンを入れると紫色に「色変」と言うハーブティー。その辺りの話が聞いたらと、私が密かに「塩屋ハーブ園」と呼んでいる かほりクラフトの西村やよいさん（生まれも育ちも生粋の塩屋っ子）を訪ねました。

バタフライピーは夏に咲く花で原産はタイ。もちろん200種類以上のハーブが咲き誇るかほりクラフトでも見ることが出来ます。昔、タイ旅行に行くと言う友人にバタフライピーの種を頼んだところ、帰国した友人に一言「全然見つからなかったわあ……あれ、タイでは雑草らしいで！」と言われたのをよく覚えていたんだとか。現地では日常のヘアケア・スキンケアに使われる身近な植物なんだそうです。

ハーブに夢中になったきっかけを尋ねてみると結婚された頃に話が遡ります。お父様のお友達の中に外国の方がいらっしやり、家に招いて下さってはお料理やケーキ教室・お茶会などでもてなして下さったそう。その時に、お庭からハーブをちょっと摘んできて料理に使っていたシーンがとても印象的

かほりクラフト
住所：神戸市垂水区塩屋町南谷 853-6
電話番号：090-1148-2644
cafe 営業日：第1日曜・第3木曜 13時～17時
shop 営業日：金曜土曜 14時～17時 & カフェの営業日
料理教室：10時～ 定休日：火曜水曜

かほりクラフト 「ハーブから始まった本物へのこだわり」

文=清水理恵子

「インド風カレーを教えてもらった時にベイリーフが必要で、日本では月桂樹が使われているけれど本当はシナモンリーフなのよ！」

やよいさんのハーブ熱はお料理にはまりだしたことで加速します。一番下のお子さんが複数の食物アレルギーを持っていたことから、添加物のない食事を一層極めるようになり、手作りハーブミックスに必要になるからと遂にコブミカンを植えてしまうまでに至ります。そして本物志向は、お子さんが海外旅行の添乗員になられたことで、ハーブの枠を超えて、洋書の料理本や世界のはちみつコレクションに広がり、現在の料理教室に生かされています。

やよいさんはおしまいにこうお話を



今月の一枚「腹へんたー」
かほりクラフト



塩屋商店会が、創業100年を越える店から一年目の店舗まで、職種も様々。イベントもボチボチ頑張っています。未加入で興味を持たれた方はお気軽にお問い合わせ下さい。

塩屋商店会は、創業100年を越える情報交換がされていました。

で、チームのあちこちで店主同士の話し合いが出来る機会が取れないの盛り上がりがありました。普段なかなかした店舗の紹介やゲーム大会などメニューとして、二年の間に新規加入今回は美味しいお食事を楽しむ事を画していましたが、コロナ禍を鑑み毎年一泊旅行や日帰り旅行などの目的で、横の繋がりと親睦を深める目的で、懇親会が開催されました。加盟店の邸を会場に、二年ぶりの塩屋商店会6月19日（日）四ツッゲンハイム懇親会が開かれました