

広島・本通からお届けする、こ粋なお話。

本通情報手帖

[ウー]

Ø [u:]

平成22年◎秋号

「Ø」はデンマーク語で「島」のこと。一つ一つのお店に宝物がある本通を宝島に例えています。

今回の本通人…

小川 嘉彦

株式会社いとや

本通FAN!!…

広島観光親善大使

商店街は文化ですよ。

HON-DORI

ご自由にお取りください。

粋いきかたかた

⑥

本通に生きる人々の
粋な心意気が見える、
生き方、人間史。

小川 嘉彦

株式会社いとや

昔の本通にはとにかく笑顔が溢れていて、みんな心にも余裕があった。
私もあの頃の気持ちを忘れないようにしないとはいけませんね。

おがわ・よしひこ

●「株式会社いとや」代表取締役社長。昭和25年、本通で創業し今年で60周年を迎えた「株式会社いとや」の長男として昭和26年に生まれる。現在59歳。平成20年より本通商店街振興組合の副理事長も務める。孫と過ごす休日を楽しみのひとつ。

先

代である父（現在の会長）は元々洋服関係の店で働いていて昭和25年に独立したんです。繊維製品をイメージさせる名前ということで「いとや」とつけて。私が生まれたのはその1年後。生まれは現在の本通の店舗がある場所でしたが、すぐに自宅は皆実町に引っ越してね。幼稚園は今の新天地公園の辺りにあった幼稚園に通っていたので、その頃は帰りに福屋の上のレストランに連れて行ってもらったりしてましたよ。小学校から高校まではずっと皆実町だったし、お店は父親が仕事をしている所というイメージしかなかったから実は本通に足を運ぶことは意外と少なかった気がします。当時の本通は家族で営む商店が多かったけど、うちはそうではなかつ



たんですよ。それもあって、お店を継ぐことについては子供の頃はあまり考えたことがなかったかな。店の手伝いをするようになったのは大学に入ってから。繁忙期にアルバイトとして手伝ったのが初めてだったと思います。その頃から少しずつ店を継ぐことも考え始めていたけど、実際にそう決めたのは大学を卒業後に店の仕入れ先で勤め始めてからかな。男の子だから、そりゃいろんな夢はあったけどね（笑い）。県外の仕入れ先の商社で修行も兼ねて8年間働いて、広島に戻ってきたのは30歳の時。

この仕事のおもしろさは、団体そのものを表現する。見た目の部分を担当できるということ。ユニフォームというのは活動している時にこそ光るものなんですよね。その人たちが着て、初めて生かされる。一番の広告塔とも言えますからね。周りからのイメージを左右するものでもあるから、本当に重要な仕事だと思えます。環境の変化や時代の流れにも合わせながらそれを進化させていくこともおもしろみの一つなんですよ。

昔の本通は今よりもっと人出が多かった気がしますね。特に印象に残っているのはえびす講の時。今のアーケードができる前だけど、「菊菅」さんの所で神楽をやっていたね。二階からせり出すようにステージが組まれて、それは大賑わいでしたよ。その時にはうちの店の前も人がいっぱい通れなくなるくらいだったことを覚えてますね。昔は、ウインドウショッピングをする通りのイメージが強かったと思うんですよ。老舗が集まっていたね。けれど今はどちらかというと若い人たちが集まる通りになっている。でもその時代に合わせた店ができていくことは商店街が生き残っていく上で必要なことだと思うんですよ。本通はあれだけ人通りのある商店街なんだから、それだけで幸せなこと。だからそれを維持していくために、お客さんに合わせて店も変化してかないと。私は商店街は文化だと思う。時代の流れで変わっていくことは次に向かうためのステップだと思うから。

うちの店にお客さんが集中するのは春の受験が終わってからの入学式の前までの本通にわずかな期間。だからどうしても店は



創業当時の会社のマークは糸巻きをイメージしたもので、現在はあまり見かけない貴重なもの。

混雑してしまう。そういう時にお客さんに時間を潰してもらえないといけないです。そういう意味でも本通は最高の場所なんです。沢山の人が通る場所、しかも周りに名店揃い。30分待ち時間ができるしまった時でもそれなら商店街をちょっと回ってこのようにかなという気分になる。これは商店街ならではのですね。例えば入学のお祝いを「下村時計店」で選んだり、「多山文具」で万年筆を買ったり、「マルタカ」でおもちゃを買ったり……。商店街のお店同士がより仲良く動いてくれることが一番素敵なことだと思うんですよ。だから、より回遊できる通りにしていきたいですよ。そのためにはお店同士の繋がりをより深めて情報を共有していかないといけない。

株式会社 いとや

●広島県内の学生服を多数取り扱う国内屈指の制服メーカー。企業ユニフォームも多く手掛け、マツダ本社の作業服は創業以来すべて担当。エコ資材の利用やリサイクルにも積極的に取り組み、今年、リサイクル功労者の表彰も受けた。
→MAP ⑧



い。個店だけでなく地域全体で繋がっていかないとね。広島にとっても本通に人が来なくなるは大変なことなんだから。昔は青年部が夏祭りや屋台を出して、たこ焼きを売ったりもしてね。とにかく笑顔が溢れていたような気がしますよ。皆心にも余裕があつて、自分の店だけじゃなく全体を盛り上げる、そんな空気がありました。あの頃の気持ちを私も忘れないようにしたいですね。

家族皆で安心して出てきて、子供たちはパルコへ、お母さんは金座街へ、おじいちゃんや本通へ；とそれぞれが楽しめたらいいと思うんです。そんなふうに皆が出てきたらいいと思うんです。街にしていきたいですね。⑧

ここ広島で自由に語る、広島の話、本通の話。

-Hondori- 本通放談 -Hodan-

今回の本通FAN!!

広島観光親善大使



写真左から

梶川承恵 (かじかわ ことえ) さん ● 1990年12月生まれ、広島市南区在住。英検準2級、なごなた初段の資格を持つ大学2年生。

川本麻実 (かわもと あさみ) さん ● 1989年10月生まれ、広島市安佐南区在住。大学3年生。趣味はドライブ、ヴィオラ、カフェ探しなど。

佛園桃子 (ぶつえん ももこ) さん ● 1985年3月生まれ、広島市南区在住。秘書検定準1級や図書館司書の資格も持つ会社員。

● 観光親善大使の活動はブログをチェック

<http://blog.goo.ne.jp/kankoushinzentaishi>

広島の魅力を県内外の人々に広くPRする広島観光親善大使。様々なイベント会場などで見かけたことのある人もきっと多いはず。今年の7月24日に就任した2010広島観光親善大使がこちらの3人です。就任からわずか3カ月。まだまだ緊張の面持ちの3人が語ってくれた広島の魅力、そして、本通の思い出。広島で生まれ育った3人だからこそ感じる広島への想いを、たっぷりここに。

故郷の温通知新

昔の本通を知る人たちが語る、あの頃の本通。
ぬくもりと人情が溢れる本通の思い出を、懐かしい写真と共に。



語り部・古吉光子

ふるよし みつこ



創業当時は木造の建物でしたが私が嫁いでくる2年程前に鉄筋のビルに建て替えたんです。その頃の本通は平屋のお店がほとんどでね、鉄筋の3階建てはうちと「本通グリル」さんくらい。だから、「丸善」の辺りから本通を見るととっても目立っていたことを覚えてますね。

本通二丁目界隈は特に近所付き合いが盛んで、昔から皆で食事をしたり旅行をしたりしててね。子供たちが小さい頃には町内の皆で楽々園へ海水浴に行ったりもしていたんですよ。同世代の家族が沢山いたこともあって本当に皆仲が良くって、子供たちは店の前でかくれんぼや鬼ごっこをしたり、隣にあった乾物の「八百金」さんでいりこをつまんだり(笑)。のんびりとした空気が流れる商店街でしたよ。

写真は亥の子祭の時に店の前で撮影したもので、

太鼓の上に乗っているのは

長男(当時4歳)と次男(当時2歳)。

この太鼓は今でも亥の子祭の時に使っているものなんです。

この頃のお祭は本当に活気がありましたね。

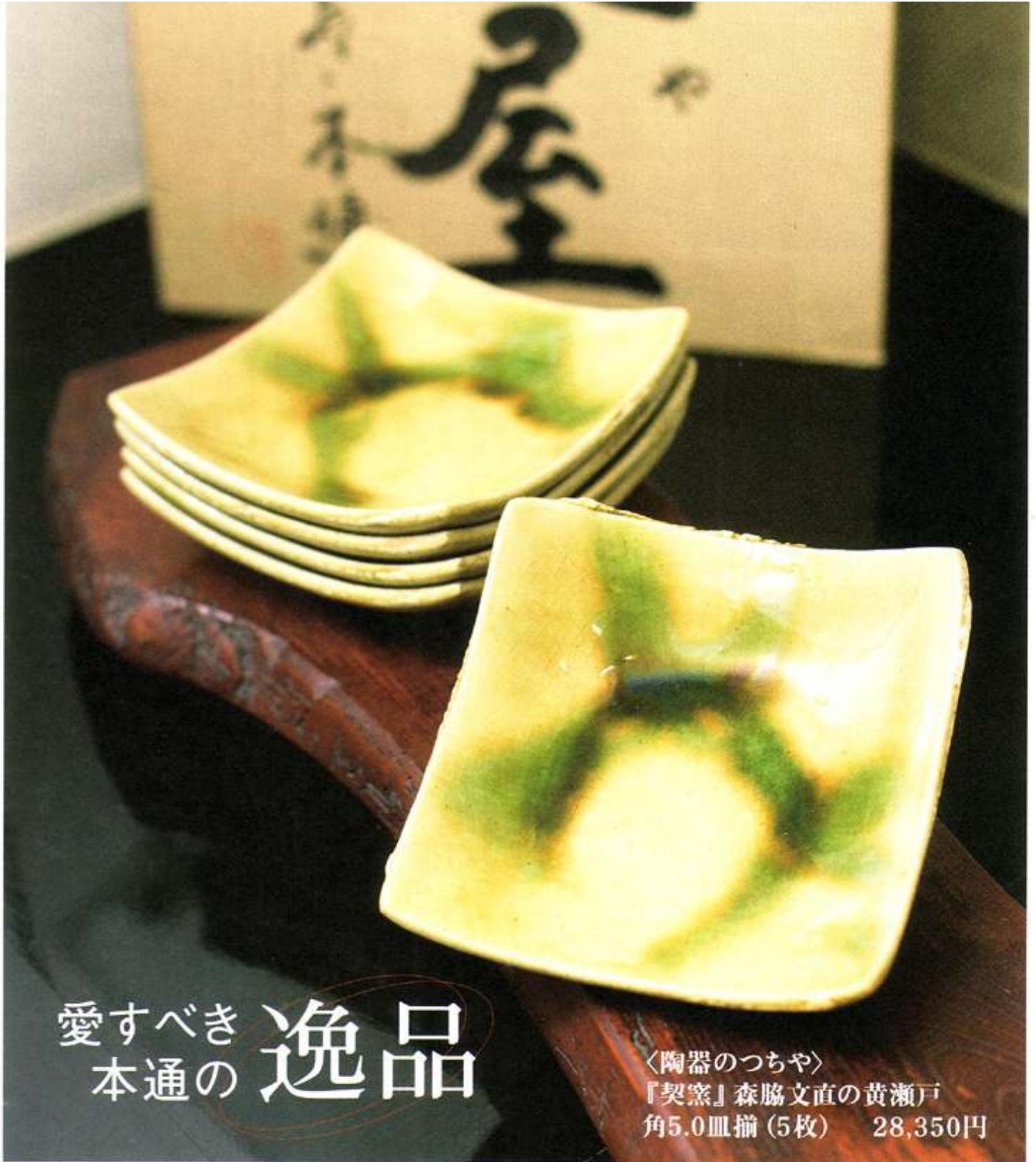
えびす講の時には子供を乳母車に乗せて

それをゆらゆら動かしながら店番をしたりして

とても忙しかったけど楽しかった思い出ですね。



昭和十年生まれ。七十五歳。昭和二十三年創業の骨董品の店「桃湊」に昭和三十一年に嫁いで以来、毎日店に立ち接客を行う。写真は昭和36年頃の店舗前にて。右端が古吉さん。→MAP 5



愛すべき 本通の逸品

〈陶器のつちや〉
『契窯』森脇文直の黄瀬戸
角5.0皿揃 (5枚) 28,350円

料理や空間に合わせて“緑”が輝きを変える皿。

いつもよりおしゃべりして大切な人と出かける食事は、豊かな気持ち私たちにもたらす。丁寧にごしらすされた料理に、空間のしつらえ、接客。そして品のある器。美味しかった思い出は、舌だけで感じるものではなく、目や手、そして心に心地良く焼きついて残るものだ。そんな気持ちを我が家でも…。その近道の一つが、器を変えてみることに、かもしれない。

千利休の弟子であった戦国の茶人・古田織部が愛した織部焼。深みのある「緑色」が特長の一つで、ひとえに緑と言っても職人作家の数だけ異なる緑色がある。日本伝統工芸展で入選7回の経歴を持つ『契窯』の森脇文直の出す「緑」は、まるで寶石のように深い輝きが魅力。ほの暗い場所、明るい場所と光を変えると、皿も表情を変え、料理を生かしてくれる。

おひたしや漬物を一寸盛る、フルーツを数切れ置く。それだけでいつもの料理が、いつもの食事が、特別に変わるはず。



昭和21年創業、焼け野原だった時代からこの町の暮らしにいつも寄り添い、発展を見つめ続けてきた日用食器のお店が約30年もの間押し続ける、森脇文直の器。販売店・陶器のつちや(店舗詳細はMAP④)

HON-DORI

The Hon-dori Magazine [u.]

¥0 TAKE FREE!

Vol.53 2010
Autumn



特別付録
広島・本通
イラスト
MAP



Special Issue

本通で自分を磨く!

秋のスクール特集

School in Hondori

「0」はデンマーク語で「島」のこと。一つ一つのお店に宝物がある本通を宝島に例えています。

秋のスクール特集

School in Hondori

食欲の秋にぴったりなおいしい習い事!

「広島アンデルセン」の
ベーキングスクール



School Data
 パラエティブレッドの作り方・楽しみ方
 日時/月2回 10:30~13:30
 会費/¥6,300 (1回)
 会場/広島アンデルセン3階クッキング
 ルーム (MAP→⑩)
 次回の開催日程
 12月6日(月)、12月10日(金)
 クリスマスフルーツブレッド&モカブリオッシュ
 会費/¥6,300

広島生まれのベーカリーとしてあまりにも有名な広島アンデルセン。そのパン職人にパン作りを教えてもらえるスクールなんて、贅沢すぎるとは思いませんか? 半年間継続して通うコースもあるけど、今回♂子が参加したのは、1回ずつ申込んで受講できる「パラエティブレッドの作り方」講座。3時間の講座の間に2種類のパンを作って持ち帰ることができるので食いつん坊♂子にはぴったりなのです(笑)。



広島アンデルセン ベーカリー長 武田真さん

この教室では旬の素材を使ったパンを毎回2種類作ってもらっていますが、私は自宅に帰ってまた作ってもらってこそパン作りの楽しさ、魅力がわかるとは思います。そんなモットーがあるからこそ、作り方だけではなく細かい理論的なことまで理解してもらおうように進めています。

教えてくれたのは…?

実際に体験してみました!!

持参するのはエプロン、ハンドタオル、筆記用具のみ。今回は洋製のペストリーとマロンボールの2種類を作ります。

先生のデモンストレーションの後、私たちも作業に。天井の鏡で先生の手元もよく見えます。ふむふむ。



講師の武田先生はユーモアを交えながらわかりやすく教えてくれるので教室の雰囲気もとてもアットホーム。

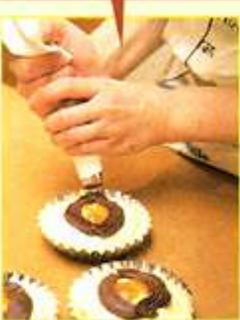


各テーブルを随時先生が見て回ってくれるので質問も気軽に。先生、ヘルプー!もOKです(笑)。



できた~!

1人ずつパンの成形ができるので自分で作ったという満足度もかなり高いんだよな。



最後には出来上がったパンと共に相性の良いお茶でティータイム。焼き立てパンは本当に絶品!

そしてこれが♂子作のお持ち帰り分。なかなか上手にできたでしょ? えっへん。



♂子の体験後記

実は♂子、大のパン好きでして。お家でも時々パン作りはしていたんですけど、ここではただ作るだけではなく、どうしてこの配合なのか、なぜ生地が膨らむのかなどのパン作りの基礎も丁寧に教えてくれるから、パン大好き♂子も目から鱗な情報がいっぱいだったわけです。食事との合わせ万などを教えてもらえるのも、アンデルセンならではの魅力。パン生活の楽しみがますます広がる、そんな素敵な教室でした~。

食欲の秋、芸術の秋、文化の秋…。秋は特にいろいろなものへの興味が広がる季節。そんなこの時期は、自分磨きにもぴったり！ というわけで、今回は本通で通える習い事を大特集。人気のあの習い事から他ではあまり見かけないような習い事まで、**ゆ子**が実際に体験してきちゃいました！ あなたも本通で自分磨き、はじめませんか？

Autumn



芸術の秋にはセンスを磨く習い事！

「カントリーキャット」のドライフラワースクール



School Info
 ドライフラワースクール定期クラス 花材費 ¥4,000～¥5,500 (1回)
 日時/月1回 (日曜 14:00～、17:00～ 会場/カントリーキャット (MAP→))
 月曜 10:30～、火曜 10:30～ 次回の開催日程
 会費/講習費 ¥18,900 (全6回)、 12月19日 (日)、20日 (月)、21日 (火)



アトリエ リベリユル 吉本弘美さん

できるだけ自然のものを使ってアレンジする、というのが私のモットー。ハヶ岳から届くドライフラワーを使って季節感を大切にレッスンしています。今回はクリスマスイメージしたリースでしたが、鏡にアレンジメントを付けたり、ブーケにしたりと毎月形は様々なんですよ。

教えてくれたのは…？

広島出身で現在は東京にアトリエを持つ吉本先生が月に1回広島で開催するドライフラワーアレンジメントのスクールがこちら。先生が持つ抜群のセンスと気さくな人柄が人気で、長年通っている生徒や、九州や山口などの県外からやってくる生徒も多いのだとか～。アレンジメントの基本をしっかりと学びながらも自分の感性を大事に製作。3～6ヶ月飾って楽しめるっていうのもかなりポイント高いですよ。

実際に体験してみまじた!!



この日は15種類以上のドライフラワーを使ってリース作り。珍しい木の实がいっぱい!

「今日の実のね…」ドライフラワーの説明、作り方の段取りを丁寧に教えてくれる吉本先生。

まずは外側や内側に隙間ができるように埋めていく作業。



スティック状の糊を熱して溶かす「グルーガン」を使って木の実を配置。ちなみに今付けているのはユーカリの実なんです。



何だかいい感じでしょ～、先生!



できた～!



初めてにしては上出来!? ゆ子作の木の実のリース完成!



ゆ子の体験後記

フラワーアレンジメント自体、初体験だったゆ子も、先生のわかりやすい指導のおかげでなんとか完成! 少人数制の教室なので雰囲気もすごくアットホームで心地よかったなあ。皆笑顔で製作していた姿が印象的でした～。それにしても、同じ花材なのに、こんなにも皆違った個性溢れる作品になるなんて。欲張りゆ子は用意された花材を残らず全部使い、もっともこのボリュームになりリースになっちゃいました (笑)。

スタンディーに掛けて全体のバランスをチェック。先生にアドバイスをもらいながら最後の仕上げ～。

今話題のアレを学べる注目の習い事!

「占いパーク本通店」の手相占い教室



最近テレビや雑誌などでも話題の占いといえば、そう「手相」。生命線、運命線に加えてモテ線やKY線など本当に様々な線があるのは聞いたことあるけど、自分の手相を見てもイマイチよくわからない…。そんなことはありません? ♪子はまさにそうだったので、自分の手相を見ながら手相占いの基礎から応用まで詳しく学ぶことができる教室にかなり惹かれたんです。普通の習い事じゃ物足りないぞこのあなたに…お薦めです!

School Data

手相占い教室
日時/月・全曜12:00～、15:00～、18:00～
会費/ ¥25,200 (全6回)
会場/ 占いパーク本通店 (MAP→⑧)

教室だけでなく手相を占ってもらえるのももちろん可。生年月日、産まれた時刻から占う四柱推命と手相の2つから占う谷本先生の占いは2,100円～5,250円。人生運、仕事運、家庭運、恋愛運、子供運など占ってもらいたいことによって料金は異なる。



四柱推命・手相・風水占い師 谷本遊山さん

手相の本などに書かれているのは〇〇線といったピンポイントの情報ばかり。それだけではなかなか手相をみることはできないので、ここでは標準の手相、つまり基本となるものを学んでもらっています。自分の手相と標準の手相を見比べながら楽しんで学んでほしいと思っています。

教えてくれたのは…?

手相は1本の線だけを見るのではなく全体を見るのが大事。手の形を見ることも大切なんだって。ちなみに♪子は自我が強くて肉食系らしい(笑)。

実際に体験してみました!!

谷本先生オリジナルのテキストを見ながら1対1でレッススタート。



標準となる手相を知ることが基本中の基本。分度器や定規を使って自分の手相を測ってみます。



濃くて長いと強運。薄くて短いと弱運というのが線の見方の基本。♪子、若干薄くないか…?



♪子の体験後記

自分の手相を知ることから始めるレッスンなので楽しく学べるのがいい!先生に指摘されてドキッとすることも多かったけど(笑)。谷本先生曰く「教えないアドバイスは厳禁!」なによりも楽しむことが一番!と。うんうん、自分の性格を知って受け入れて、前に進んでいくことが大事だもんね。手相占いをマスターしたら会話がもっと広がるかも…。まずは友人の手相から…。

突撃! 生徒さんに聞きました★ ～ベーキングスクール編～



こんなステキな人たちが通ってましたよ～。通いたい人、ぜひ参考に!



河野京子さん

パン教室に通い始めて1年半くらい。通い始めてすぐにパン作りにハマって今年上級コースを無事卒業しました。細かい部分まできちんと説明して丁寧に教えてくれるのがこの教室の魅力ですね。



山下幸保子さん

初級、中級、上級コースと通って、研究会コースも卒業しました。基礎や理論的な部分もきちんと学べるのはアンデルセンならではのとっても魅力的。現役のパン職人に学べるので本格度が違います!



中山麻子さん

仕事の休みと日程が合ったので初めて参加してみました。栗などを使った秋のパンに惹かれて…(笑)。生地が扱いが少し難しかったけど、また参加してみたいと思いました。自宅でもできたらいいな。



山村京子さん

今回初めて参加しました。パン作りは全くやったことがなかったんですが、先生がとっても気さくな方だったのでわからないところも気軽に聞いて、初心者でも楽しんで作ることができました!

本通で学べる教室案内

今回体験したものはごく一部。本通にはまだまだスクールがいっぱいあります。この秋「今は本通のスクールに通ってるの」なんて会話もオツなものでしょ。

広島アンデルセン (MAP→②)

季節のお菓子教室

日時 11月21日(日)13:00~16:00

「洋梨のシャルロット」

会費 ¥6,300円

会場 広島アンデルセン3階クッキングルーム

日時 12月5日(日)13:00~16:00

「キャラメルショコラ エル風」

会費 6,825円

会場 広島アンデルセン3階クッキングルーム

親子のクリスマスパン教室

日時 12月25日(土)13:00~16:00

「クリスマスのツリーパン&パーティキッシュ」

会費 親子一組6,300円

会場 広島アンデルセン3階クッキングルーム

マッスさんのスペシャル講座

日時 11月29日(月) 10:30~13:30

「とっておきクリスマスメニュー」

会費 7,350円(デモンストレーション&ランチ)

会場 広島アンデルセン3階カルチャールーム他

フラワーアレンジメント教室

日時 11月28日(日)14:00~16:00

「クリスマスの木の葉の壁飾り」

会費 6,300円

会場 広島アンデルセン3階恵泉ルーム

日時 12月12日(日)14:00~16:00

「クリスマスのフレッシュリース」

会費 6,300円

会場 広島アンデルセン3階恵泉ルーム

ソムリエのワイン講座

日時 12月15日(水)18:45~20:30

「シャトー・マルゴ、ほか」

会費 12,600円(ワイン、チーズ、お料理)

会場 広島アンデルセン6階コペンハーゲンルーム

問 広島アンデルセン3階マールゲットクラブカウンター

TEL 082-247-2880

永井紙店 (MAP→②)

書道教室

日時 月15:00~

パッチワーク教室

日時 火10:30~

香燭会

日時 水10:30~

手編み教室

日時 木13:30~

水画画教室

日時 金11:00~

会費 要問合せ

会場 永井紙店4階

問 永井紙店

TEL 082-247-0125



熊野筆センター (MAP→③)

書道教室

日時 月~土曜10:00~20:00

会費 入会金5,000円、月謝4,000円~

会場 熊野筆センター3階

絵手紙教室

日時 水10:00~12:00、13:00~15:00

会費 入会金5,000円、月謝3,000円

会場 熊野筆センター3階

問 熊野筆センター

TEL 082-543-2844



いづ、や (MAP→⑤)

着付け教室

日時 第1~3水曜

15:00~17:30、18:30~21:00

会費 月謝3,000円

会場 いづ、や3階

問 いづ、や

TEL 082-247-6527

みやび本通店 (MAP→⑥)

着付け教室

日時 月2回10:30~、18:00~

会費 500円

会場 みやび本通店2階

問 みやび本通店

TEL 082-247-5290

カントリーキャット (MAP→①)

ティペア教室

日時 月1回

会費 要問合せ

会場 カントリーキャット

問 カントリーキャット

TEL 082-247-7286

~ドライフลาวースクール編~



平本和実さん

この教室に通い始めて10年くらいになります。クラスの皆さん、とても気さくで仲良しなので、フラワーアレンジメントを作るだけではなく皆とおしゃべりも楽しみのひとつになってます(笑)。



成島好香さん

ドライフลาวアのアレンジメントは生花に比べてかなり持ちますのでお家で長く飾って楽しめるのが魅力ですね。先生やクラスの皆さんとご飯を食べに行ったり、仲良くさせてもらってます。



田上野実さん

失敗しても修正ができたし、飾っているうちに色が変化してくるのもドライフลาวアならではの魅力。お花に触れている時間はどこか優雅な気持ちになれるので月に1回の大変な時間です(笑)。



大野千子さん

長年通い続けていますが、ずっと続けている理由のひとつはやっぱり先生。吉本先生のドライフลาวアに対する想いがすごく伝わってくるんですね。いい意味で先生らしくないところも好きです(笑)。