



平成 29 年 創刊号

発行:美作大学 社会福祉学科

福祉のまちづくり演習 3年

# 夕日新聞



## 目次

- ページ 1,2 柿木書店
- ページ 3 人物紹介 小島康湖さん
- ページ 4 mr.kanso
- ページ 5 つゝや
- ページ 6 津山市マップ
- ページ 7 編集後記







# 缶詰バー『Mr.kanso』

## 『オーナー 小島 康湖さん』

今回、mr. kansoでオーナーである小島康湖さんに、人生観や津山で過ごしてきたの体験談についてお話を伺った。

### ☆座右の銘

「撃っていいのは、撃たれる覚悟がある人だけ」。意味は、一つ一つの行動のリスクが大きいとしても構わないという覚悟をもって臨むことという意味。

### ☆人生は「縁」である

「人生に損や得なことなど起きない」と小島さんはいう。高校2年生のころ、校内で見た交換留学生のポスターを見て、「行きたい！」と思い留学を決めた。「英語を話すことが得意だったわけではない」という。でも、魅力を感じアメリカ行きを決めたという。アメリカでの生活は、ジェスチャー



と筆談で会話していたという。「英語は見よう見まねで覚えた」と話してくれた。

「何かの縁で人生は成り立っている」とし、お客さんとの出会いも大切にしている。

### ☆津山の魅力・自然

自然が多く、人との距離が近く住みやすいと話されていた。津山は盆地で山に囲まれ狭い分、近所の人と繋がりがあり、地域の中で子供や高齢者に対して暖かな見守りがあるというメリットがある。小島さんは、津山はいろんなところに面白い場所があり、新しい発見をすることができると話されていた。ちなみに日常の楽しみは、時々店にやってくる猫のサスケを見ることだそうです。

### ☆毎日の心がけ・大切にしていること

小島さんは、日々の生活の中で『1日に

1つは人に気持ちのいいことをする』ことが毎日心がけていること話されていた。未来を切り開いていくことが人生を歩んでいく中で重要なことと話していた。

今回取材をして、津山のまちの魅力や、1980年代バブル期の津山の話を知ることができ、今と昔、時代の流れを感じることができた。自分が気づいていない四季や建物の歴史がまだまだあることを知り、残りの大学生活の中で知っていきたいなと思った。これまでの「縁」、そしてこれからの「縁」を大切にしていきたいということを小島さんの取材を通して学ぶことができた。





# 缶詰は「コミュニケーションツール」

Mr. kansoは、商店街に2016年の4月にオープンした「缶詰とお酒が楽しめるお店」をテーマとした缶詰バーである。オリジナルの缶詰、日本の缶詰、世界各国の缶詰を取り揃えている。

懐かしさや珍しさ見たことあるけど食べたことはないというようにお客様それぞれの楽しみ方を提供している。



店内の缶詰用オーダー棚に並べられた様々なラベルの缶詰は、食べるだけでなく、見る楽しみも演出している。

店主である小島さんが、店を開いた理由は自身の経験から財布の中身を気にすることのない、誰でも気楽に入れて落ち着く店を作りたかったからだそうだ。

店に来た時に、缶詰が共通の話題になるなどコミュニケーションツールとして使われたらうれしいと話していた。

どの缶詰もおいしいものだが、店で特におすすめなのは、**だし巻き、サバ味噌、カレード**。缶詰の試食をさせてもらったが、どの缶詰も、また食べたくなるようなおいしさだった。

お店を経営しているの楽しみは、「缶詰が中心となりお客様の話が弾むこと、楽しんで



でくれるんでくれること、おいしい」と言ってくれれることだと話してしてくれた。

店への取材内容は以上だが、記事では伝えきれない魅力がまだまだある。その魅力は店に直接向いて感じ取ってほしい。

住所 : 〒708-0063  
岡山県津山市小性町32  
TEL : 0868-32-3735  
営業時間 : 18:00~2:00  
定休日 : 不定休  
席数 : 約32席







# 【本日開店の心】

## きつかけは海外旅行・・・

元々は機械メーカーのサラリーマンをしていた。まんじゅうを作り始めたきつかけは、外国に目を向ける上に、日本においての良い部分にも目を向けなくてはいけないと感じた、昔からある文化をこれからに伝えていきたいと語られた。まんじゅうを作る上で歴史についても学ばれたようで、とても詳しくかった。

## 「まんじゅうへの思い」が熱い！

自分は経営者ではなく、職人であることを教えてくれた。どんなに朝が早くても毎日、一から仕込みをして、手を抜かず、鮮度のあるまんじゅうをつくり続ける。まんじゅうには、



筒塩 繁さん (59)

津山市出身

つまや 五大北天まんじゅうの店

保存料や添加物などは入っておらず、賞味期限もすぐに来てしまうが、「本物」を味わってほしいという筒塩さんのこだわりだ。

「余計なものが入っている製品は製品ではなくなり、自分がまんじゅうをつくる価値が無くなってしまふ。」

この言葉から、作ることに関しての熱意というものが察せられた。

記事についても、自分のことではなく、まんじゅうについて書いてほしい、と言われていた。自分自身よりもまんじゅうを第一に考えている筒塩さんが見られた。自分の作るものに誇りと古き良き伝統を引き継いでいくという高い志を持った人であった。

## 今後の夢

「朝生あさなま」という製法を将来に伝えていきたいそう。だ。「朝生」とは、朝作ったその日に食べる生菓子の製法のことだ。

もう一つの夢は、「まだまだ味わったことのないものを巡る旅をしたい」とのこと。筒塩さんの食へのこだわりはこれからも続きそう。

「本日開店の心」。筒塩さんが大切にしていることのひとつである。毎日が開店初日の気持ち



〒708-0001 岡山県津山市小原82-4

営業時間： 8:00~18:00

(売り切れ次第閉店)

定休日： 水曜日

一個 55円!



食感はもちもち!  
黒糖がほんのり甘くておいしい!

を持ち続けることという。今回の取材の上で、まんじゅうというものを作る上での情熱そして、店というものをやっていくうえで、商人としてではなく、職人でありたいという思いを知ることができた。

今回、お忙しい中、取材を受けてくださり、ありがとうございました。



# 柿木書店

## ～商店街～



# 缶詰バーmr.kanzo

☆ Mr.kanzo岡山津山店



## ～美作大学付近～



つづや・五大北  
天まんじゅう

# つづや 五大北天まんじゅう

