

# SuBACo だより

2024  
10月号

まちなか集客施設  
SuBACo

東1条南1丁目1番23号  
0125-74-4885  
午前9時～午後4時  
休館日 土日祝  
12月28日～1月4日  
(その他不定休)

企画・編集  
砂川市役所  
商工労働観光課  
地域おこし協力隊  
篠原由衣・中野有菜

マラソン×ピクニック

風景を楽ししみ、お腹も膨れる

スイートマラニック

9月22日、オアシスパークにて行われたスイートマラニック。去年よりも100名程多く、292名の参加者の皆さんで賑わいました。管理棟屋上での開会式では餅まき、集合写真の撮影が行われ、会場の熱も上がり、よい準備運動になっていたようです。

伊豫田のお餅、北菓楼のおかき、はじめばんのパン・くるみ会のマドレーヌ、吉川食品のおはぎ、中道ファームの米粉からあげ、おむすび満の新米塩むすび、HARAHARAのクレープ、岩瀬牧場のクッキィ、ナカヤ菓子店のアップルパイ、砂川産ミニトマト、玉ねぎ詰め放題・・・なんというポリウム！砂川に根付くお店が勢ぞろい。市外からの参加者が多いことも頷けますね。

300個の商品を用意されたお店の皆様も、関係者の皆様も、参加者の皆様も、お疲れ様でした！



## まちの風景をつくる人たち 無形文化財 街頭もちつき



力強さを感じる後ろ姿



熱々のうちに。つきたて、絶品！

9月15日に開催された、MACHI FESTAS ながわ秋まつりでは、砂川もちつき保存会の皆さんによる餅つきが行われていました。「それっ」という掛け声とともに、ペタンペタンという音が体育館に響く中、リズムよくお餅をつく皆さん。6人の息がぴったりで、あつという間に美味しそうなお餅ができあがり！

ついた後は素早く丸めて、袋へ詰める作業。一袋にふたつ、「餅まき」仕様に仕上げます。合間に味見をさせてもらい、自然と頬が緩みます。

つきたてはやほやお餅が、空を舞う。餅つき自体が減っている今の時代、こんな風に身近で楽しめるお祭りがある事が素晴らしいなあと思います。

カフェ・ルリで出会った小さな箱

マッチ箱から知る

ひと昔前のすながわのお店

大正末期から昭和初期にかけて盛んに作られていたマッチ箱。お店や企業、サービスを宣伝するためのマッチラベルが多く誕生していきました。

カフェ・ルリさんで大事に保管されているマッチ箱。店主 野々宮さんのおばあ様が集めており、お客様から野々宮さんへ、3世代で受け継がれたもの。砂川市内や近郊のお店のものがずらり、100種類近くあるでしょうか。これだけの数を手に取れるのも、おそらく大変貴重なこと。昔ならではのデザインや色遣いに、当時を知らなくともどこか懐かしさを感じます。

今は無きお店のものが多くですが、現在でも続いているお店も発見。当時を知る方にとって、宝物のようなマッチ箱かもしれません。



富田自転車商会・そば処 銀平・中村時計眼鏡店  
ウリ薬局など、いまでも続く老舗店のマッチ箱も。



# 10月のおやつ

## カフェ・ルリ ケーキプレート



月に1度の【おやつ時間】  
5種類のケーキがひと皿に

季節のフルーツを使ったケーキをはじめ、プリンやタルトなど5種類のおやつを一度に味わえる、贅沢なひと皿。月ごとに内容が変わり、10月は栗やさつまいもなど秋の味覚が登場です。(要予約)  
日程・詳細ははインスタグラムをご覧ください。  
@ruri.cafe

砂川駅から徒歩5分ほど、本格的なデザートや食事が楽しめる10席ほどの小さなお店、カフェ・ルリ。この場所はかつて、店主野々宮さんのお母様が勤めていた美容院でした。思い出の詰まったこの場所をどうにかして残したい、自分でもお店を作りたいという思いから、6年前にオープン。

開店当初からあるハープチキンカレーは、スパイスから調合して作る本格派。大好きだったカレーを思い出しながら試行錯誤して作られたそう。

小学生の頃から、冷蔵庫にある材料で考えて料理をして友人と食べたり、コロッケが作りたくなって母に手伝ってもらったり。皆で作って食べる事が好きだったと話す野々宮さん。

おいしさへのこだわりや、野々宮さんのあたたかさから、つい長居してしまう居心地のよいお店です。

## カフェ・ルリ

〒073-1016 砂川市西1条北2丁目1の3

11時〜17時 不定休

# 今月のひと皿

## 銀平 焼肉定食(そばセット)



お蕎麦の他にうどんやラーメン・丼ものなど週替わりのうれしいサービスも。

月: とんかつセット	950円⇒800円
火: 焼肉セット	950円⇒800円
水: 天ざるセット	1200円⇒1000円
木: 大盛りサービス	無料
金: 丼もの全品	100円引き
土: 小そば(うどん)	300円⇒200円
日: 五色わりこ	1,500円⇒1,300円

昭和26年開業・74年目を迎える老舗お蕎麦屋さん。創業時からあるメニュー、もりそば、かけそば。少しずつメニューが増え、そば以外にもうどん、丼もの、ラーメンなど豊富なメニューが揃います。

カフェ・ルリさんで出会ったマッチ箱の中には、銀平さんのマッチ箱がなんと6種類も。いつ頃のものかは不明で、店主神田さんも見たことがなかったそう。

また、砂川の歴史にまつわるものをこつこつと収集している神田さん。昔の商店街の写真や地図、資料が丁寧にまとめられたファイルや、砂川市史なども置かれています。

当時の記憶が蘇ったり、振り返ることができるとは、変わらぬ場所で長くお店を開き続けている場所があるからこそ。砂川の歴史に触れながら、そばを味わうのも銀平さんならではの過ごし方かもしれません。

## そば処 銀平

〒073-1016 砂川市西1条北1丁目1の14

0125(52)2178  
11時〜21時 定休日なし



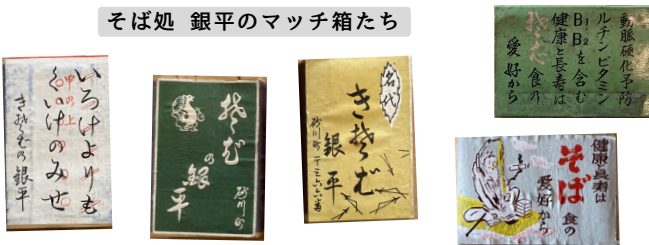
## SUBACOのパン

「Subaco」とは「Sunagawa(スナガワ) Bank(バンク)Art(アート) Communication(コミュニケーション)」を略したもの。

商店街と消費者、大人と子どもなど、さまざまな人と人がつながり、集いがここから生まれ、SUBACOの外へと広がっていき、中心市街地への人の回遊を生み出すことを目指す情報発信施設です。

今年のレンタサイクルは10月31日で終了となります。残り1か月、どうぞよろしくお願いたします。

## そば処 銀平のマッチ箱たち

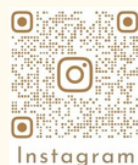


## 10月のイベント

- 6日 砂川からのおくりもの展
- 19日〜 郷土資料室特別展 砂川のお店(11月10日迄)
- 27日 秩父別ハロウィンステーション2024

## 編集後記

砂川の昔の話を聞くことが多かった9月。来月はどんな出会いあるか楽しみです(中野) 実は藤林さんと池内さんは小学校からの親友。たまたま一緒に掲載になりました(篠原)



## すべてのお客さんに寄り添う 老舗の美容室さん



お店で働く快活で素敵なお二人。左が藤林法子さん。



今年で創業90年を迎える『hair creation BONDS』さん。元々は『藤林美粧院』という名前でしたが、三代目である藤林法子さんがお店を継いだ際に改名しました。初代は藤林さんのおばあ様で二十歳の時に開業されました。当時は住み込みの従業員さんが沢山いて、柳通り周辺のお店の人たちが何人も来て日本髪を結われたそう。実はそれ以前に御曾祖母様も奈井江で床屋さんをやっていたそうで、まさに美容師の家系です。



藤林さんがお店を継ぐことを意識したのは小学生のころ。おじい様が最期に「店を頼む」と告げたことがきっかけでした。

現在は藤林さん、二代目である伯母様、お母様、従業員一名がお店で働いています。お店には0歳から90代までの幅広い年代のお客さんが来ており、昔から通ってくれるお客さんは伯母や母に頼まれるそうです。10代や20代のお客さんも多く、口コミや紹介で来てくれています。というのも、他の美容室で断られたヘアスタイルでも対応してくれるからです。

藤林さんのモットーは「できないものはできない」と言う。お客さんからイメージと違うと思われるような「それはできないけど、これはどう？」と提案を伝えてお客さんとイメージをすり合わせていきます。施術前だけでなく途中やカット後でも調整し希望のヘアスタイルを作り上げます。それにより信頼してくれるリピーターが多いそうです。

また、藤林さんが大切にしていることは、人生の先輩である高齢者を大切に扱うことと、誰からの依頼も断らないことです。

ある時、一人の母親が息子の髪を切ってほしいと頼みに来ました。了承し、入ってきた息子さんは車いすに乗っており重度の障害を持っていました。そこで藤林さんは他の美容室で断られて困っている人がいることに初めて気が付きました。

「お客様に寄り添える美容室でありたい」という思いがあるので、長く座ってられない方には立つまま対応するなど、お客さんに合わせた様々な対応をされています。

「お互い支え合うのが当たり前。弱い人、困っている人に優しい、うちにしかできない美容室の在り方ではない」BONDSさんはとても優しい店長さんのいるお店です。

hair creation BONDS

〒073-1014

砂川市西1条南2丁目1の4

0125(52)2515

9時～18時

日曜休み・不定休



砂川の商店街をご紹介

# すながわのおみせ

カネイ池内商店

vol.07

## 旬で新鮮な海鮮を提供する 砂川で唯一の魚屋さん



左が池内一也さん。持ち帰りのみで食べられるお寿司はお二人が握っています。



四代目である池内一也さんが店主の『カネイ池内商店』は、昭和23年に池内さんのおばあ様が鮮魚店を開いたことが始まりです。当初は、以前駅のそばにあった朝市にお店を構えていましたが、中央市場と合併する際にお店も中央市場に移転しました。

おばあ様の時代は魚の仕入れも今より大変で、電車で小樽まで行って荷物を背中に背負って買い付けていたそうです。それだけ大変でも炭鉱で働く人たちが箱ごと豪快に買っていつてくれたので売り上げも多かったです。

おばあ様の次はお父様が継いでいましたが、池内さんが二十一歳の頃に病気が発覚し、そのたった二か月後に亡くなられたため、急遽お母様が継いだ後に池内さんが継ぐことになりました。



池内さんが継いだ平成29年に、現在も人気の海鮮丼の提供を始めました。元々事務所だった所に8席ほどの小さなスペースで営業していましたが、段々とお客さんが来てくれるようになったので、コロナ禍でお店を開けないタイミングを利用して店内飲食スペースを広げることにしました。

海鮮丼を始めたきっかけは、砂川で昼食に魚を食べられるお店の少なさに気付いたことです。せっかく自分で鮮魚店をやっているのに美味しい魚を提供しているのだから、より多くの人に食べてもらいたい思いから始めました。海辺の街や札幌、旭川に行かないと食べられないような美味しい魚を、砂川という内陸の街でも食べられることを知ってほしい、そして砂川に来るきっかけにもなってほしい、という思いが込められています。



お店では釣った魚やもらった魚の捌き方や食べ方も教えてくれます。特に今の時期だと鮭を丸々一本いただく方もいるかもしれませんが、家で捌くのが難しい場合でもお店に頼むことができます。魚を買う以外にも魚屋さんを活用してもらえたら嬉しい、とのことでした。

最後に池内さんは「中央市場は建物があまりない形だし、少し不便な所もあるけどそこを楽しんでノスタルジーを感じてもらえたら。中に入っているお店も変わって新たな波が来ているので、ぜひ来てほしい」と語ってくれました。

### カネイ池内商店

〒073-0151

砂川市東1条北2丁目1の1の16

0125(52)2952

鮮魚9時～19時・店内飲食11時～14時

日曜休み