

ポットラック新聞

the Summer

Vol.
19

特集

港めしバンザイ!

文：谷 亜由子 写真：三浦知也



とん吉

充実の串焼きメニューの他に、ホワイトボードにはその日のおすすめや数々のアテがぎっしり。仕事帰りのお客さんにおいしいものを食べてほしいとママさん。料理はすべて手作りです。

●港区名港1丁目20-1 / 17:00 ~ 22:30 土曜休

とん吉は個人で営む小さなお店です。たとえば、串焼きが自慢の「とん吉」。始まりは65年前。伊勢湾台風よりも前から続く港まちな名店です。軒下の赤提灯、焼き場から漂う香ばしい匂い……。

久しぶりに港まちなを訪れたデザイナーの稲森雅衣さんは、大好物の串焼きが食べたくて、仲間と一緒に初めてとん吉にやってきました。「ずっと気になっていたお店。ようやく来ることができてうれしいです」。お店のカウンターでお目当ての串焼き盛り合わせを注文し、ビールを一口飲んでようやく一息。どて煮、ポテトサラダなど人気の定番メニューをあれこれ追加して、気づけば隣合わせた常連さんとも仲良しに。「3年通ったNICOでもこんなふうに気さくに話しかけてくれて、とん吉が楽しくなってきました。次は友達も誘って来てみたいな」。実は稲森さん、港まちな社交場として開かれているNICOというスペースのスタッフとして港まちなに通っていたことがあり、そこに集まる人たちに、まちの情報をいろいろ教えてもらったのだそう。

あまり馴染みのないまちで初めてのお店に入るのちょっとした冒険ですが、港はよそからやってきた人をどんと受け入れる度量の大きなまち。まだまだ知られざる港まちな魅力を知るには、おいしい港めしがいいきっかけとなりそうです。



名古屋の港まちなには、おいしいお店がたくさんあります。いわゆる外食チェーンは少なく、ほ

パンクロック・スウラップの 港めし体験。



マレーシア・サバ州を拠点に活動するパンクロック・スウラップ。そのメンバーの7人が5月に港まちを訪れて1週間滞在。大所帯ということもあって、普段の食事は自炊でまかなっていましたが、時々はこちらまでまねへ繰り出しました。店構えが「いい感じ!」と入ってみた中華料理の「二十番」では、言葉は通じなくても、親切で面倒見の良いお母さんの心配りにメンバー全員、大感激。「ビッグママ!」と呼んで、その後もお店を訪れていました。「二十番」で初めて食べた「台湾ラーメン」や、まちの人にオススメされた喫茶店「真砂」の鉄板ナポリタン他、まかないで振る舞われた手作りの味噌煮込みうどんや天むすなど、港まちで味わった名古屋めしの数々は今回の版画作品の中にも登場しています。



Super Exhibition vol.10

パンクロック・スウラップ「みんないっしょに名古屋港」

2023年6月10日(土)～9月16日(土) / スーパーギャラリー

パンクロック・スウラップは、アーティスト、音楽家、社会活動家など多様な背景を持つ表現者たちで構成されるアーティスト・コレクティブ。木版画や音楽を軸に地域コミュニティや社会問題に向き合いながら、世界各地で活動を展開しています。展示会では、今回の滞在制作で生まれた新作《SAMA-SAMA IN NAGOYAKO (みんないっしょに名古屋港)》を展示。「みなと祭」「タロ・ジロの像」「ポートビル」「港まち手芸部」など、港まちのイメージも参照されています。なお、未就学児から80代までが参加したワークショップで、楽器演奏に合わせてみんなでステップを踏んで刷り上げられた本作と、ワークショップ参加者それぞれの作品が「みんないっしょに」展示されました。



韓国タッカンマリいろは

屋台風の店内が異国情緒満点。わざわざ遠くから訪れる人も多い。7月からは新メニュー「豚焼肉」もスタート。
●港区入舟2丁目3-22 / 17:30～LAST
月火曜休

港まちで暮らす楽しさを感じています。行きつけのお店を増やしながら、季節にも食欲が進みます。

コロナ禍真っ只中の3年前に結婚した西島さんは、大阪出身の奥さんと2人、これまで馴染みのなかった港まちで新生活をスタート。最近ようやく外食に出かけられるように、港は思っていた以上にきれいで住み心地もよい。おいしいお店はたくさんあると教えてもらっています。行きつけのお店を増やしながら、

ミナトランニングクラブが通う

韓国タッカンマリいろは



港まちづくり協議会のスタッフ小田ビニウスさんと会社員の西島悠登さん。まち有志で始めた「ミナトランニングクラブ」の仲間、飲み友達でもある2人のお気に入り「いろは」のタッカンマリ。韓国語で「鶏一羽」という名前の通り、直径40cmはあるうかんどう巨大なアルミ鍋で鶏を丸ごと一羽煮込んだ豪快さ。本場韓国でこの味に出会い、日本で専門店を開きたい一念発起したご主人の山城立裕さんが、試行錯誤の末、惚れ込んだ味を見事に再現し、昨年オープンしました。「いろいろ食べ比べたけど、どこにも負けない自信がある」と豪語するごおり、鶏からしみ出る深みのあるタッカンマリ、酢の酸味と韓国唐辛子の刺激が加わって暑い季節にも食欲が進みます。



高校生の 播磨ともきくんが通う 喫茶真砂

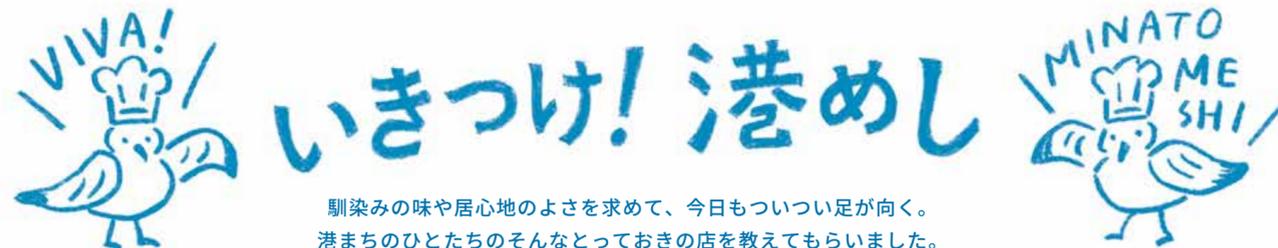
港まちで生まれ育った高校生の播磨くん。将来に悩みながらも真っ直ぐに野球に打ち込む彼が、夏が来ると思い出すのが「喫茶真砂」のカレースパゲッティ。気分によってカレーライスにしよう時もあるな!と云うくらいとにかく真砂のカレーが大好き。入りに、おばあちゃんがかかるように、おばあちゃんがかかるように、煮こんだ味の濃いカレーに似ていて好きなんだとか。毎年、海祭の日にになると行われる「みなと祭」。中学生に上がるとそれぞれ



喫茶真砂

港まちで長く親しまれているレトロな雰囲気のカフェ。スパゲッティは通常鉄板だが、大盛りになると大皿でやってくる。
●港区名港1丁目15-1 / 7:30～17:00
日曜休

どの太鼓連に所属するか自分で決められます。小さい頃に3つの町内を転々とした播磨くんでしたが、最初に太鼓を始めた真砂町内の太鼓連に所属することを決めました。その太鼓連の先輩が喫茶真砂の店主の息子さんということもあり、練習やイベントの後に、みんなで練習してご飯を食べるのが喫茶真砂だったそう。祭りの始まりは夏の始まり、夏が始まればやっぱり真砂のカレーが食べたいんです。



馴染みの味や居心地のよさを求めて、今日もついつい足が向く。港まちのひとたちのそんなとおきの店を教えてください。



「中華料理二十番」の 伊藤こすみさんが通う 居酒屋 美楽

美代子ママの手料理が評判で、カウンターだけの小さな居酒屋「美楽」はいつもにぎわい。水曜日は必ず「ここにごはんを食べに来るといって二十番」の伊藤こすみさんは、梅干しを入れたウーロンハイを片手に今夜も上機嫌。実は水曜日は「二十番」の定休日、何年も前から晩ごはんは美楽と決めています。「この煮物が一番好き。鶏皮、砂肝、卵焼き。みんなおいしい。いつものお気に入り。締めは一通り味わって、締めはお好み焼き。たまにピザも。ささげ、お餅を焼いてもう。ことあるよね」と、悪戯っぽく目配せし合うこすみさんと美代子さんは、もう50年近い付き合い。しかもお互いのお店は背中合わせのお隣り。「お客様というより家族みたいなね。いつも他のお客様より早くやってきて、お店が混み始める頃にはいそいそと退散。その理由はこれからは録画した韓流ドラマを一緒に観ながらね(笑)。水曜日は美楽のこすみさん、ドラマ三昧。これが働きのこすみさんの週に一度のお楽しみなので。

居酒屋 美楽

港まち育ちのママさんが腕を振るう「おふくろの味」が人気。その日に仕入れた素材を使った日替わりの煮物が絶品で、毎日のように通うファンも多い。
●港区名港1丁目18-4 / 16:00～23:00日祝休

青木の常連、中村友行さんは港まちの江川線沿いにある「シーサイドカフェ」オーナー。出身は函館で、「生もの、とくに刺身が好き。名古屋に来たばかりの頃は北海道と味が違うので、食べられなかったけど、ここは珍しくおいしくて驚きました」。それから15年。今では家族水入らずで頻りに訪れるひききのお店。いつものように舟盛りを満足そうに味わう中村さんの前に、「来るたびに絶対頼むやつ」といふ名物「ねぎたん」が登場。大皿いっぱい敷き詰められた牛タンの上に、これでもかと豪快に盛り付けられたネギ。ネギをしんなりするまで焼き、程よく火を通した牛タンに包んでんにく



うどん 菜月庵

築地口商店街の小さな路地の中にある地元では知られたうどんの名店。手打ちの味を守り続けて28年。そばや天ぷらの味にも定評が。
●港区名港1丁目19-5 / 11:30～14:00、17:30～21:30 火曜休



アロマセラピストの むたさやかさんが通う うどん 菜月庵

港まちで、女性のためのアロマサロン「ローズレール」を営む、むたさやかさんのイチオシ「特製うどん」。玉子でとじた肉うどんの上に天ぷらが乗ったボリューム満点の一品は、菜月庵の看板メニュー。「少し甘めの出汁がおいしくて毎日食べても飽きない味です」。昨年、叔父さんに連れてきてもらったのをきっかけに、菜月庵の大ファンに。理由は「うどんのおいしさだけではなく、マサさん。以前、飲食店で働いて

いたのていお店だとすぐわかりました。ママさんがお客様を外までお見送りされるのは間違いない!。気がほろり絶やさないママさんの疲れを癒したくてアロマサロンにもお誘いすると、今では月に1度通ってくれるように。ところが、本当は毎日でも食べたい特製うどん。むたさやかさん「これでもだいぶん我慢しているぞ」。ボリュームありすぎて毎日だと太っちゃうそう(笑)。天ぷらはもともとナスと大葉のみでしたが、「コロナ禍にお客さんへのサービスで大きな海老天をさらにプラス。」「コロナは落ち着いたけど、喜んでもらえるやめられなく」とママさん。ボリュームだけでなくサービスも満点なんです。

「シーサイドカフェ」の中村友行さんが通う

御料理処 青木



御料理処 青木

屋台から始まった老舗料理店。和、洋問わず幅広いメニューと広々とした座席はグループや家族連れにもおすすめ。
●港区浜1-6-1 / 土・祝17:00～22:00 月～金11:30～14:00、17:00～22:00 日曜休





スパゲティやピラフなどの定番メニューにお好みのソースを選んでかけるオリジナルアレンジが人気。マスターの似顔絵看板も目を惹きます。「おすすめはドライカレー。スパイスの中に昔ながらの味わいが見え隠れするカレーとその上に振りかけられたプライドオニオンの相性はピッタリで、満足感のあるお昼が楽しめます」。

FAT



うどん DINING 釜半

うどん×ワイン×音楽のお店。店内にはレコードプレーヤーも。「若鶏の唐揚げ定食は予想を裏切る形状とボリュームに圧倒!でもこれがサクッと揚がっていて意外と食べきれちゃいます。優しく音楽好きなお父さんと元気で料理好きなお母さんとのおしゃべりもいつも楽しいです」。

by K (まち協スタッフ)
港まちづくり協議会の事務局員として働いて2年。



by 澤田奈々さん (アーティスト)
アッセンブリッジ・スタジオ・アーティスト。港まちのアートとまちづくり事業に関わる現代美術家。



ドルーガ
名古屋港店

本格インドカレーのお店。異国の雰囲気味わえる。



拵 SARA

天ぷらと日本酒を味わい尽くすお店。海鮮丼マウンテンも人気!



みやび家

とて煮やみそ串かつ、手羽先など名古屋めしが味わえる居酒屋。鉄板ナポリタン、オムライスも美味しい。



バナナ珈琲

定番のタコライスはもちろん、限定ランチも!他では味わえないメニューやドリンクの種類の豊富さが魅力。



おふくろの味

by 浅沼香織さん (アーティスト)
アッセンブリッジ・スタジオ・アーティスト。昨年度まで港まちポットラックビルで受付として勤務。今年は港まちで滞在制作を予定。



ハーバー喫茶部

港まちの喫茶店が一番の老舗。種類が和洋中と幅広い日替りランチがオススメ。店内にはマスターが大好きなマリリン・モンローのポスターがあちらこちらに。



鶴東餃子

こだわり餃子のお店。「餃子は皮から手作りの台湾風。カウンターから包む姿を見たことがあります、とってもしずばやい!卓上の香辛料がたっぷり入った辣油をかけてパクパク食べちゃいます。他にも魯肉飯など台湾風の料理も美味しい。また行きたくないなあ」。

お酒も飲める、喫茶・弁当・定食の家庭料理のお店。1日中ごはんがかわり自由!ママさんたちがかわりをするので、お店の雰囲気もかわり変わります。



港まちまちMAPへ!
港まちまちMAPへ!
港まちまちMAPへ!

港まちまちMAPへ!
港まちまちMAPへ!
港まちまちMAPへ!

www.minamimachi.jp/machimachi



名古屋店
オッパ



by ライラ・グレイル (ドラッグクイーン)
年に一度現れる、アートとカルチャーの権化。今年も華やかに飾りますよ!

本格韓国料理のお店。ランチはチヂミが食べ放題!「ライラのオススメは何といってもボリューム満点のランチメニュー。濃厚で栄養満点なサムゲタンに、熱々石焼ピビンバ♥カリサクなチヂミも付いてくるなんて、とってもお得!限定10食の“おもてなしセット”は本場韓国の食生活を完全再現。想像以上の品数に思わず「オッパ!」と叫びたくなる!」。

天津楼



名古屋港のラーメン・餃子といえば天津楼!「同級生がやってくるお店って知ってたけど、通い始めたのは3年前くらいから。裏メニューのジャージャー麺がほんとに美味しくて大好き。夜は青椒肉絲と餃子で一杯いけちゃうわ〜」。

日本全国へ海外から港まちを訪れたみんなのオススメ港めしを教わりました。



居酒屋 さくや

暖簾をくぐるとおかみさんたちの「いらっしゃいませ!」が迎えてくれます。350種以上のメニューが店内にびっしり!

坂本屋
お好み焼き



by 足立博貴さん (港まち在住)
2児のパパ。最近港まちでランニングクラブを結成。



中国食房 楽



本格中華を気軽に楽しめるお店。クラフトビールからハブ酒まで、お酒の種類も豊富に揃う。



食堂 ナカモリ

社員食堂を思わせる雰囲気、メニューはほぼワンコイン!レジで注文するとマイクで読み上げられ、厨房にオーダーが通るシステムが面白い。



丸三本店

近江牛とおいしい揚げ物、お惣菜のお店。揚げたてサクサクのコロッケやミンチカツが買える。

鳥健

鶏肉専門店。絶妙な塩加減の唐揚げは一度食べるとやみつきに!



スロースタイルカフェ

Cha-hoo

by 近藤あずさんと大澤暖子さん (会社員)
お店近くの海運会社に勤務。チャフーの店主・洋子さんとギター仲間。

野菜を中心としたヘルシーなランチが人気のお店。「週に1度は通わないと体が整わないんです〜。これまででお気に入りだったのは高野豆腐のフライと車麩の唐揚げかな!私も一緒〜!」。

港まちの夜を彩る「のみもの、たべもの、おんがく」のお店。「NUCOにはCから始まるメニューしかないけれど、ここには逆に何でもある。酸っぱいやつとかのニュアンスオーダーからピッタリな飲み物を出してくれるのだ。まさにドラマや漫画に登場するような嘘みたいなお店。このまちに灯る光に吸い寄せられて、今夜もそこへ行ってみたい」と。



by L.PACK. (アーティスト)

港まちの社交場UCO (現NUCO) をつくりました。東京を拠点に活動しています。





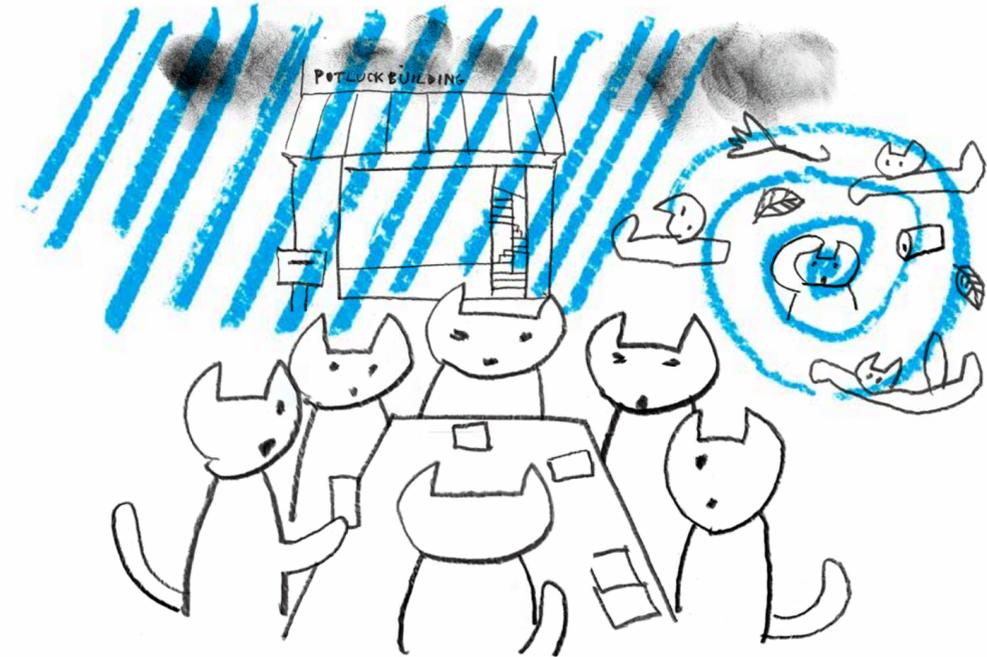
文・古橋敬一 イラスト・遠山敦

第18回嵐の日に1つのテーブルを囲んで話したこと聞いたこと

港まちづくり協議会(以下まち協)のスタッフたちと一緒にポツポツとテーブルを囲んで。なぜか外は、数分前から風が吹き荒れている。ガラス窓の向こう側は、一面の水飛沫。「洗車中の車内にいるみたい」と誰かが呟やく。上手いこと言うなあ。すると、ピカッと光ってドカーンと鳴響く。凄まじい豪雨と雷鳴。台風でもないのに、まさに絵に描いたような嵐。なんじゃ、こりゃ。すげえな…。目前の風景に、思わず没入してしまう私たち。非日常的なものに出会ってしまうと、人はそこから目が離せなくなる。

違和感を言葉にしてみる

どうですか？
「どうですか?」「ですか?」そうですね。



大西ちゃんの微笑みに戸惑いが透ける。明らかに困っている。でも私はドキドキしながら、その様子を見守る。やがて自身の傷のようなものが疼き始め、何か言いたくなるが、同時に「まだ、もう少し」とその気持ちを抑える。インタビュは、こうした不自然さの中でだんだんと始まる。知り合いの心理学者が「インタビュは異常な状態なんだ」と、ある社会学者の言葉を引いて教えてくれた。なるほど確かに。日常の中でふわっと感じたり、考えたりしたことを、私たちは言葉に置き換えないし、誰かに伝えたりもしない。だから、インタビュで、改めてそれを意識的に表現するのは、案外難しい。しかも、それが書き起こされた文章になるとすれば、身構えもし、なんか申し訳ない。

この体制で1年ちょっとみんなで頑張ってきた…。でも、とは言え「まちづくりってなんだろ?」ってところが共有…。というかみんなの中에서도これといったものが見えず、それすら確認する機会も…。今は、目の前の問題ばかりが大きく見えてしまっているというか…。まち協も10年先を見据えるような長期的な展望が語れない状態だし…。なんというかも少しポジティブに考えたんですけど、現状はやっぱりいいって…。

違和感が少しずつ言葉に表現されていく。私はそれを聞く。とにかくにも、インタビュは始まった。

みんなの考えを聞きたい

この4月から、私も大学で教えさせてもらっている。そう、聞き書きを学生たちに行ってもらっている。今日その原稿を集めたんですけど、すこいよく書けるんです。この地域の方々に話を聞かせてもらったん

多いんですけど、なんか常にみなさんの気持ちも分らないし、でも逆に誰の気持ちも分らないみたいな状態になっちゃったりするんですよね。やっぱり街のためになることを、僕らはしたい。そういう仕事です…。あれ? 僕、愚痴ってます? ごめんなさい。なんの話か分かんなくなってますね。以上です。

「街なんて」という言葉。現実になんとかくわらいつきながら、私たちの使命を果たそうと踏ん張る現場の切なさがある。尚かつ、その現実に対し「何かが違う」「何かを変えなければ」という野心的な心根もあるのだろう。ただ、それをどう育てていいのかわからない。時間もなし。調整というのは、間に入るというより間で引き裂かれるイメージに近い。優しく誰にも慕われるピンちゃんの周囲には、この街の若い人たちのゆるやかな関係も広がっている。彼の存在は大きな可能性だと思いが、それ故に傷つくことも多いだろう。

ピンちゃんこと小田ビニシウスは、日本で育ったブラジル籍の青年だ。日本社会の中で同胞のコミュニティのために自分ができることを探し、またその経験や技術を身につけたいと思つて、この現場に飛び込んだ。そんな志を抱く人は、なんとというか尊い。そして、この街には、そんなハンگریな精神を受容する懐深い風土がある。それは、この街の固有資産だと思つているのだが、どうなんだろ?。

評価軸がない、それは自分で探すもの?

確かに普通の企業とあまりにも違うので、結構戸惑うことも多いです。今までは目標のノルマに対して、自分からお客さんに声をかけて仕事を取ってきてという働き方をしていたけれど、ここには評価軸がないので、例えば誰か一人の人生をパッと変えるぐらいのことを起こせば評価されるのか、それとも、一瞬でもすごいと思う人が喜ぶようなことができれば評価につながるのか。それが分からなくて、自分は一体何をもって評価されるのか、何をしたらいいのか分からなくなるんです。でも、きっとそれは自分で探すべきものなんだろうなとも思っています。街の人の声にもっと頭を悩ませたいんですが、体制とか契約とかあるし、全然追いつけなくて…。意志が弱いですか? この段階がいつまで続くんだろうって、ずっとずっと考えてるんです。私は街の人の問題解決に関わりたいと思ってるんですけど、今のままじゃ、そのずっと手前なんですよね。もっと力をつけなくちゃって思います。

私は、井上さんをこの現場に誘った直後に転職という選択をした。それは突然で、多くの人を動揺させた出来事だった。そして彼女にとっては青天霹靂だったろう。私は詐欺まがいのベテナーになってしまった。そんな始末だったが、井上さんもまち協で2年目になる。彼女は企業に所属する商業デザイナーだった。デザイン思考による課題解決という実践経験を活かし、社会貢献分野へ新たに挑戦したいというのが、転職の動機だった。話を聞いてみて、やはり井上さんには、

新しい人や若い人が来て、そこに消費が生まれる

この組織を支える大切な役割があるし、それを果たすことが、彼女のキャリアを磨く機会にもなるかと推察した。人は誰も自分にとって必要な何かやそれが隠された場所を見極める視覚を備えていると思う。だが、それに従うと、ときに隘路に迷い込む。自問自答の日々はしんどい。暗闇の中を進むには手探りでいくしかないが、今は誰もが見られなかった道を求め彷徨う時代でもある。井上さんも、そんな今を真摯に生きる一人なのだろう。

倉田さんはいですか?
ですよね(笑)。まちづくり協議会の事業は、新しい枠組みから考えることが意外と難しいですよ。最初こそがすごくモヤモヤして、会議で不満をぶつけたことありまして。お恥ずかしい、ハハハ。今、評価軸がないという話もありましたけど、まち協としてのビジョンがあるんで目標はあるんです。ただ、いまいち手応えがわからなくて。私は広告業界から入ったので、外部発信というか、外の人を「街に」どう取り込むかという発想が強い。だから、やっぱり中の人だけに向けたことをやるというの必要なんだけど、新しい人や若い人が来て、そこに消費が生まれないと商売はできないし、それ以外の活動で生まれないかと思うんです。だから「この街の」発信というか、どうやって「外から人」に来てもらうかというところはずっと興味がありますね。でも、仕事を通して自分の生

き方とかも考えられるような働き方に惹かれてこの職場に来たし、自分の興味がある広報とか得意かもしれないPM(プロジェクト・マネージャー)とかをやらせていただいて、有難い環境ではあるなって。だから、自分のモチベーションは保ってます。これ、まちづくりの話になってます?! でも、やっぱり街に貢献できているのかってところは、正直よく分からないです。

倉田さんは、ピンちゃんと同期で3年目。前職ではデザイン会社で若くしてウェブディレクションを担当。聞けば、顧客は大企業ばかり。PMは事業の進行管理だが、さぞ大変な仕事だっただろう。しかし、そんな彼女はフォトグラファーを目指し、同時に港まちで働き始めた。美味いもの好きで、いつもニコニコ笑っているが、しなやかな芯がある。このポツポツ新聞に関しては、かなり多様な専門家たちがいるが、その調整もこなしているのは、さすがのマネジメンツ力だ。…だからこそ、自分の仕事が街にどんな影響をもたらししているのか。この活動が、この街のまちづくりにどんな風役に役立っているのか気になるのだろう。街の魅力伝えることで、多くの人がこの街に関心を寄せてくれているのは間違いない。しかし、同時にそれが本当にこの街のためになっているのかという疑問が私たちにもある。街とは本質的に、その街に暮らす人のためだけの存在ではない。しかし、その街に暮らす、働く人々の存在にもまちづくりが成立したのにも自明。一人ひとりの声に耳を傾けることで、問題の本質がぼんやりと浮かび上がってきたような気が漂ってきた。

ですけど、街の人も学生たちもすごく楽しそうだったんです。グループで同じ人の話を聞いているんですけど、みんなそれぞれ、自分の考えたことがとてもよく書けていて、いいなって思っています。

「へー、自分の考えたことが?」
教える立場は初めてでしたけど、「ちゃんと聞いて喋るって大事だよ」とか「自分はどうか考えたかを大事にして書くんだよ」というのを結構口酸っぱく言ってきた。そして、みんなそれができてたんです。わー! 伝わるんだって(笑)。楽しい雰囲気をつくって、ちゃんと聞くとか話すとかって大事だし、それが人の意識を変えるんだって。自分は忙しさにまわって、次長という立場にありながら、そういう機会をちゃんと作れないよなあって反省してます。街の人たちは何を望んでいる、私たちには何ができるのか…。みんなと話したいなって、みんなの考えをちゃんと聞きたいなって、思っています。

大西ちゃんは、まち協の事務局次長。加えて、大学の非常勤講師でまちづくりを教える。それらは、私の前職だった。私が14年間して(して)まわってきた仕事は、当然のように後任の彼女の仕事にもなっている。右記は、学生たちのやりとりから、彼女が自分の仕事を省みている発言である。

現在のまち協には、減少し続けてきた補助金の臨界点が目前に迫っている。実は(何も隠すことではないが)まち協事業は全てが補助金でまかなわれている。人件費も固定費も事業費等も、全て一つの補助金で成立しているような事業は稀で、それが17年も(※まち協の誕生

中にいる人が動かない 限り街は変わらない

みんな面白いですね。画伯はどうですか?
まちづくり、わかんないです!
— わかんない(笑)。
最近すこい思ったのが、私、自分が住んでいる街に全く興味がなくて、興味が持てない…。(少し間を置いて)と思うと、ここに住んでいる人、ここで何かしたいって思ってる人、ここで何かしたいって思ってる人、気持ち動かしつつ、めっちゃめっちゃ難しいんじゃないかなって(また、少し間を置いて)やっぱり、中にいる人が動かない限り、「街は」変わらない気がしています。どうしたら人が動くんだろうなあって思っています。(かなり間を置いて)展示やイベントしても、ただ外から人が来るだけ、参加するだけだったら、何か変わるの? って思っちゃう。楽しみにして喜んでくれる人は多い。でもたまに、何の意味があるんだろう? って、思ってしまう。
— (すこい、核心を突いている)めっちゃくちゃいいね。
土屋さんは、いつも淡々としてコソコソとまち協で働いているが、イラストレーターとしても活躍している画家である。言うまでもなく繊細な感受性の持ち主。そんな人に、この現場が抱える矛盾は、かならずきつものがあるに違いない。その言葉は、ゆつくりと小さく静かに生まれてくる。こちらにもぐつと込み上げてくるものがあった。
本当は「まちづくりが」全然やれてないんです。予算が限られていることは分かっていますし、良い成果は出

は2006年)続いているのは、全国でも非常に珍しだろう。そして、私が2008年にこの職場に着任して以来、その原資が増加したことは、ただの1度もない。それは所与の枠組みであり、宿命なのだろう。私たちはこの事業を十数年かけて大きく飛躍させてきた。あるいは、街の衰退をくい止めようと、数々の事業に挑んできた。一生懸命尽くしてきたし、それなりの成果を示してきたという自負もある。しかし、総体として、街を変えることができたのかといえば、残念ながら認めざるをえない敗北感がある。まちづくりは勝ち負けではない、しかし…。いや、結論を急ぐのはやめよう。せっかくスタッフたちの話が聞ける機会なのだ。もう少し、みんなの声に耳を澄ませたい。

街なんてつくれねえな

ピンちゃん、どうですか?
本当に「街なんてつくれねえな」って…。それでもなんとかやっていると感ずかぬ。これまでの活動で構築してきた関係性があるからこそできることと、逆に難しいなあって思ってしまうことがあるというか。毎年じゃなくてもいいかと思うが、ちゃんと振り返りながら、反省点について改善できる方法を見つけたというか…。「まちづくりは」正解がやっぱり見えないものだとと思うんですけど、それを仮にでもクリアに示さないといけないじゃないですか。じゃないと、それぞれの想いやカルチャーはわかるんですが、捻れちゃうというか…。いろんな調整で地域の方、事業者の方、それから行政の方々との間に入らせてもらうことが

せたらと思うんですが、目の前の仕事をこなすことばかりをすこい考えちゃって精一杯で、果たして街のためになっているのかとか、分かんないです。ごめんなさい。

誰の何のための、まちづくりなのか?

— みんないいね、ホント。大西次長、どうだろう?。
「街のため」って、今のまち協の会議とかでもめっちゃよく話題に出ています。「街のため」地域のため)って、私たちも含めていろんな人がよく言いますが、言っている人も考えてる人も、実はお互いよく分かってないところがあるのかもしれないですね。でも、だからこそ、この団体(まち協)はいろんなことができる。その分、みんなが翻弄されるんですけど(笑)。

その後も、結論は見つからず、話が尽きることはなかったが、またの機会を約束して、いったんピリオドを打って、晴れ間さえ見え始めていた。

人の話を聞くこと、書くことには、何か癒しのような効果があると思う。それが読み手にも伝わればと願う。そうだなあ、次はこれを読んでいただいた街のみなさんと、ご飯でも囲みながら語り合ってみようか? どうですか?



民俗誌、今回は中の人達(港まちづくり協議会)の話。計り知れない苦悩や葛藤を、脱力猫ちゃんイラストで緩和できたらしい。2年(遠)4年ぶりにみなと祭が開催！江川線に並ぶ出店の数々。昔は毎日のように夜市があり、そこからお店を持つようになった飲食店も多いんだとか。(〆)王道ではありませんが、私が港まちを推す上で「港めし」は外せないテーマなのでうれしー！美味しいものと一緒に食べるってぐっと距離が縮まりますね。(〆)



宝石・メガネ・時計オークラ

名古屋市港区名港 1-19-5
9:00 ~ 18:30 / 日曜休み



創業115年の宝石・メガネ・時計を販売するお店。時計の大型量販店では修理や電池交換などのアフターサービスは行っておらず、困った客がこのお店にやって来るそうだ。今では修理技術者がいる個人経営店は、港区でもこのお店のみ。時計やメガネのデザインは華美なものではなく、シンプルで実用性のあるものが主。メガネはセルフレールではなく金属やチタンなど、耐久性が高いものばかりだ。値段は1万円から5万円。修理などをしてしながら10年以上大切に使用していただける物らしいので、決して高くはないと思う。店主の腕時計は50年間、大切に使い続けられている。奥のガラスケースの中でも、とても古い時計達が現役で動いている。様々なデザインが使い捨てされている。今、本当に優れた良い物はこつこつとヴィンテージとして残っていくのだな、と深く考えさせられた。

かわら版的 港のお店紹介

港まち限定で毎月発行している「ポットラック新聞かわら版」のライターが港まちのオススメを全国のみなさんに紹介します。第9回の担当は、空洞で須藤さんです。

使い捨てせず、直して大切に使い続けるという選択肢



ライター：空洞で須藤
会社勤務の傍ら、絵を描いたりDJしたりしている。ポットラックではかわら版記者、みなと土曜市ではボランティアとして参加。

第9回 「体が欲するランチ」



マンガ/宇佐江みつこ
名古屋市在住の漫画家・イラストレーター。岐阜県美術館のSNSで4コマ漫画『ミュージアムの女』を連載中。

行ってきた場所
真夏の日差しの中、名古屋港駅方面へ歩き、江川線沿いに店を構えるオーガニックカフェ「チャフー」に到着。ランチのあとは港まちポットラックビルで開催中の港まちアートブックフェアへ。

まちかど相談室

今回の答える人
赤星好きな70代港まち在住。夜な夜なお気に入りの酒場をまわっては程よくほろ酔い。

【今回の相談ごと】 同棲中の彼が家事を全くやってくれないんです。彼が家に先に着いているのに、食事私が帰ってからやらないといけなくてモヤモヤします。しまいには作った料理に文句を言う始末。私自身、至らない点があることもわかってはいるんですが、共働きなのでもう少し支え合えたら嬉しいんですが…。納得できなくて悩んでいます。(質問者：シークワサー/港まち出身25歳)

【回答】 最近は共働きの家庭が増えたことであって、こういう悩みを持つ子も増えたんじゃないかな？ 自分の時代は、男が働きに出て女は家を守るって言葉があるくらい、仕事から帰ったら家の掃除はしてあるし、お風呂だって沸いてる、食事も用意されているという家庭が多かったかもしれないね。でも、それもそれで立派な役割分担だったんだと思う。男女平等と言われるようになって、もうだいたい経つけど、男も家事食事、できることが求められると思うから今の若い子は好きなものからでもいいから何から料理を覚えていくといいよ。男はこう、女はこう！じゃなく思いやり、支え合い、我慢せず気になることがあれば話し合いたいね。

※ふとした悩みがあれば、港まちづくり協議会までお寄せください。メールアドレスは↓に。

ポットラック新聞 -the Summer- vol.19
2023年 8月17日発行
企画 港まちづくり協議会
編集 竹内厚 (Re:S)
デザイン 小島邦康 (Artical inc.)
進行 倉田果奈、小田ビニシウス (港まちづくり協議会)
表紙撮影 三浦知也
企画協力 Minatomachi Art Table, Nagoya [MAT, Nagoya] (青田真也、吉田有里)
印刷 東海共同印刷
発行 港まちづくり協議会
〒455-0037 名古屋市港区名港1丁目19番23号
Minatomachi POTLUCK BUILDING
TEL | 052-654-8911
MAIL | info@minnatomachi.jp

official Website
www.minnatomachi.jp
official Facebook
www.facebook.com/nagoyano.minnatomachi
港まちポットラックビル instagram
potluck.paper2017

港まちづくり協議会
JOINT COMMITTEE OF PORT TOWN
Minatomachi
POTLUCK BUILDING

港まちごはん!

十九杯目 近藤さん家



夏にぴったり
酸味の効いたキムチとん汁

近藤さんが大ファンだという韓国アイドル「BTS」の曲をBGMにいただいたメニューは、キムチとん汁、ひじきの白和え、ツナの炊き込みご飯、大根のお漬物。「大根のお漬物も自分で漬けたのよ〜。ばあば工房の方に教えてもらったの〜！」と近藤さん。炊き込みご飯はめんつゆと

港まちの暮らしの中にある「美味しい!」を探る「港まちごはん」。今回は、港まちのばあば工房のクラフト部に参加されている近藤さん家のお昼ごはんをご紹介します!

「キムチとん汁」材料
豚肉/キムチ/しめじ/玉ねぎ/豆腐/長ねぎ/昆布だし/合わせ味噌
作り方
具材となる材料を炒めた後、水と昆布だしを入れて煮込む。火を止め、合わせ味噌を溶いてひと煮立ちさせたらとん汁完成!最後にお好みの量のキムチをトッピングして召し上がれ。
ポイント
なるべく具沢山でつくるのがおすすめ!

ツナを使ったホッとするお味。とん汁は玉ねぎが入っているので少し甘めで、キムチの酸味と相性が抜群。そしてこの酸味が食欲をさらにそそります。夏の汁物にキムチとん汁ってちょうどいいかも!「なんか久々に手料理食べたなあ…」と思わず母の味を思い出して、しみじみする取材班でした。

※港まちづくり協議会は、ポットラックビル名目設置に伴い競艇を施行する自治体(蒲郡市など)から名古屋市に交付される環境整備協力費を用いたまちづくり事業を、住民と行政との協働により検討・実施しています。 ※本紙に掲載されている内容の無断転載、転用及び複製などの行為は、遠慮ください。