

チトソシは  
千歳船橋(チト)と  
祖師ヶ谷大蔵(ソシ)周辺を  
取り上げた無料の雑誌です。  
ご自由にお取りください♪

# チトソシ

2014年春号(第2号)



ソシガヤの  
もっと知りたい  
このお店

ローキートン珈琲店  
店長 山村さん

もう、店を始めるずっと前のことです。写真用語集を何気なく読んでいて「ローキートーン」という言葉を見かけたんです。理由は分からないんですけど、その言葉がずっと頭に残っていて、店の名前を考えているときにふと思い出したんです。ローキートーンを説明するページには暗いトーンの写真が載っていて、そこにバーか何かのお店が写っていたんですけど、とにかくカッコいい写真だったのを覚えています。

店の名前にするとき「ローキートーン」という言葉について結構調べたんですよ。そうしたら、色調を表す写真用語のほかに「穏やかな雰囲気」という意味もあるみたいで。時々、お客さんに店

名の由来を聞かれることもあるんですけど、そんなときはじっくりと腰を据えて話すほど時間もないので（お客さんだって、じっくり話されたら困りますよね）「穏やかな雰囲気のお店作りがしたくて」と答えています。……でも、それはあくまでも短縮版なんです。ほんとうはもつと長い話があるんですよ。

なんで珈琲店をやりたいのかわかってじっくり考えたことがありまして、そのとき頭の中に写真のカットがパーツと浮かんだんです。中年のおじさん二人が初めは喧嘩していたのに、コーヒール杯で仲直りして笑顔で帰っていくとか、ベビーカーにお子さんを乗せて来店したお母さんが、テラス席でコーヒートを飲みなが

らお菓子を食べてくつろいでいる……そんな写真が浮かんだんですよ。自分のお店でそんなシーンに出会えたらいいな、だからお店をやるうって、そう思いましたね。

そんな写真が浮かんだから、写真用語を使ったお店の名前でもいいなって思ったんです。もう結構前のことなので、今ではその時どんなことを考えたとか、ほかにどんな店名の候補があったかなんて忘れちゃいましたけどね(笑)。

お店をやってもうすぐ9年目に入りますが、思い浮かべたシーンそのものにはまだ出会ってないんです。でもね、想像を超えるような「いいシーン」はいくつもこのお店で出会えましたよ。忙しく動き回っているのでふ

と見かけるだけなんですけど、「おっ」と一瞬手を止めて、微笑んじゃうようないいシーンでした。どんなシーンだったかは秘密ですけどね(笑)。



### ローキートーン珈琲店

☎03-3416-0781

月休(火不定休)

12~20時

地図 →14ページ



チトフナの  
もっと知りたい  
このお店

旬菜酒庵 五明  
店長 五明田さん

「この世界に入ったキツカケは飲食店のアルバイトでしたね。中華料理店だったんですが、一から何かを作り上げるのは楽しいと思いました。それで大手外食チェーンの株式会社ラムラに就職したんです」。そう話すのは店主の五明田さん。そこで料理の「い・ろ・は」から、スタッフをどのように動かすかなど、店舗全体の運営まで幅広く担当したそうです。

「入社2年目までは正直今ほど楽しくなかったんですよ。仕込みで400個とか大量の茶碗蒸しを作るんですけど、店長は『ひとつひとつに愛情を注げ!』っていうんです。でも、時間に追われるので、気持ちが悪くて追いつかなくて(笑)。いい先輩に恵まれたんですね。閉店後にいろん

なレストランへ連れて行ってくれました。『あゝ、こんなお店があるんだ』って、いろんなお店で食事するたびにどんどん食の世界に引き込まれていったのを覚えています」

仕事を続けるうちに五明田さんは「板前」の世界に惹かれていきます。会社とは違うそこはどんな世界なのか、それを知りたいと思ったとか。そこで会社を辞めて、板前の世界に飛び込むことになりました。

「板前の世界に入っすぐなんか、もう下っ端も下っ端なので食材の下処理だけしかさせてもらえないんです。魚はウロコをとって、エラとか内臓を取った状態までしか触らせてもらえない。と

にかくそんなことを繰り返すうちに食材の大切さや扱い方を徹底的に学びました。その頃ですね。日本酒の素晴らしさに気が付いたんです。

はじめは十四代とか、飛露喜とかから好きになりましたね。フルーティな感じが好きで。それからいろいろ飲むようになって、どんどのめり込んでいきました。今では酒屋さんに酒蔵さんを紹介してもらったりして、行ける範囲だったら酒蔵見学なんかもしてるんですよ」

酒蔵で杜氏と話しながらこの日本酒にはどんな料理が合うのか研究したり、「へしこ」といった北陸特有の食材を使ってどんな料理が日本酒に合うだろうと試行錯誤をしたり。そんな食に対する

探究心が生み出す料理の数々と、それに合う選りすぐりの日本酒が揃う五明。旬を大切にしたりとお酒を楽しんでほしいという気持ちを込めているという「旬菜酒庵」。この言葉に五明田さんの食への心意気が滲んでるような気がしました。



#### 旬菜酒庵 五明

☎03-6670-9504

月休

12～14時LO(土日祝は13～16時で昼酒を開催)、17～23時LO

地図 →13ページ

# ウツリノ トビ

祖師谷にあるカフェグリーンジンジャー店主  
椎木麗さんが紹介する、祖師谷の素敵な人々と  
生薑にまつわるちよつといい話



vol.1

イラストレーター

×

抹茶ジンジャーラテ

本日のお客さま

tobird

1985年東京世田谷生まれ。幻想的な線描ドローイングで、音楽やファッションをはじめ様々な分野で活動。"THE NOVEMBERS"のアートワークや、CharaのLive Tour 2013 "Cocon"グッズイラストを手がける。

<http://tobafumihito.com/>

新生活が始まり、新しい環境での挑戦に奮闘している方も多いかもしれないね。お気に入りのカフェやバーを見つけて、余計なストレスはそのつど手放しておきたいものです。ここでは、私がこの店を通じて出会った人々が放つきらめきのかげらのようなものをおすすめわけていこうと思っています。お店選びの参考に、あるいは、素敵な人々の集う祖師谷・千歳船橋っていいなど、改めて感じていただける出会いのきっかけになることがあれば幸いです。

先日、原宿のアートギャラリーROCKETでの展示会で出張カフェをやらせてもらう機会がありました。イラストレーターとフラワークリエイターの共同制作により生まれた、それはそれは素敵な架空のお花屋さん。その主催者の1人が、開業間もない頃から当カフェに通ってくださっているイラストレーターlobirdでした。

繊細なペンドローイングで紡ぎ出されるlobirdのイラストは、不思議の国に迷い込んだかのような錯覚に陥るほどに幻想的です。そこに描かれているのは、生まれると死ぬ、男らしさと女

らしさ、恐怖心と好奇心など、私たちの中にいつも同時に存在する相反する要素。そこには彼自身の穏やかで繊細な人柄と優しいまなざしも感じられます。ミュージシャンとのコラボレーションをはじめ様々なプロダクトでその美しさを身近に楽しむことができるのですが、機会があればぜひ展示会などで原画も見てみてください。初めて原画を見せてもらった瞬間の驚きは忘れられなくて、それはまるでここではないどこか、空想の世界への入り口のようにも思えたのです。

そんなlobirdが当カフェに立ち寄るのは、自宅で制作に没頭する日々が続きそろそろ気持ちを切り替えよう、というタイミング。パウンドケーキなどのデザートを気に入ってくれていて、そこから先の展示会での出張カフェが実現したのでした。

「牛乳で溶かす粉末の抹茶ラテにジンジャーシロップを入れてみたけど、どうも甘すぎて。」

今までいろんなとこのジンジャーシロップをたくさん買ったけどカフェ

リーンジンジャーのがダントツに美味しい、とシロップを愛用してくれているlobirdの一言でひらめきました。さっそくお茶屋さんでお抹茶を入手して、牛乳とシロップと合わせてシェイク。ほのかな甘さにお抹茶薫る、春から初夏にぴったりのドリンクが誕生しました。もう3年以上前の話。BGMには、CocoRosieの“La Maison de Mon Reve”を合わせましょうか。



牛乳150ml、ジンジャーシロップ20ml※、抹茶ティースプーン1/2杯、氷適量をシェイカーに入れ、抹茶粉のダマがなくなるまで良く振り混ぜる。グラスに注いでできあがり。  
※市販のものや手作りなどお好みで。店頭でも販売しております。

カフェグリーンジンジャー  
cafe green ginger  14ページ  
☎03-6751-1226  
日休 11時30分～19時  
www.facebook.com/cafe.green.ginger/  
cafegreenginger.tokyo@gmail.com  
※20～27時はショットバー  
berrybareast として営業しています。

文・椎木 麗  


# ヤキモノナウ

## 作品その1

器、焼き物って一日に一度は手にする温かいものですよね。そんな身近にあるものなのに買うだけですか？もしかするとそれってちよつともったいないことかも。自分で器を作れたら、生活にもっと彩りを加えられます。どうですか？一歩踏み出して器を作ってみませんか？



祖師谷にお店を開いてもうすぐ1年になる「皆川珈琲」。店先に並ぶ深煎りの珈琲豆を、自家製のコーヒークップに入れて試飲させてくれます。開店当初は数多くあったカップもひとつ欠け、ふたつ欠けと数が少なくなっていたそうです。今回、チトソシの企画でコーヒークップを作ってもらいました。

「陶芸教室で陶器を作ったことはあるんですが、ほとんど我流なので不安」とおっしゃる皆川さん。祖師谷陶房で皆川さんを担当したのは、笑顔の素敵な野田先生でした。

「ろくろで器を成形するのを挽くというのですが、大きく分けると2つの挽き方があるんですよ。日本などの箸文化の国では山挽き。フォーク、ナイフを使う文化圏では一個挽きが多いかな。」と焼き物初心者にも分かりやすい話で、どんどん引き込まれていきます。はじめこそ、不安で固くなっていた皆川さんも先生の話でほぐされていきました。

高台こうだいの中心を削るときを振り返って、皆川さんはこんなことを話して



祖師谷陶房 **地図** >14ページ

☎03-5490-7501

世田谷区祖師谷6-3-18

[www.soshigayatohboh.co.jp](http://www.soshigayatohboh.co.jp)

約2時間の体験教室あり。3,780円で板皿1枚、湯呑みまたは茶碗1客を作れます。詳細はホームページでご確認ください。



いきました。「説明がとっても分かりやすかったんですよ。ほんと目からウロコっていうのはこういうことなんだなと思いました」。手本を見ているときには簡単そうに見える手の動きも、いざ自分がやってみると難しいもの。でも野田先生にやり方を聞くと、コツがかなり分かって安心だったそうです。

それから数日経って、念願のコーヒークップが完成しました。包みをあけると、皆川さんの顔がほころびました。自分でも信じられないくらいこの出来で、感激の様子です。

「以前から、『このカップ売ってくれないの?』といってくださいるお客さまもいらっしやっただのですが、これからはもっと多くなりそうです」と嬉しさで溢れていました。さっそく、試飲用に用意したコーヒーをそのカップに注ぎ、皆川さんは口に運びました。どんな味わいだったか? それは愚問つてものですよね。

自分で作る陶器の温かさと出来上がりの喜び、皆さんも一度体験してみませんか?

ト

第1回  
チトソシ編集者

配



ヒ

リ

駅や街角で、チラシを配っている方を見かけること、ありますよね。

どんな人が配っているのかなとか、どんなことを思いながら配っているのかなとか。そんなことを考えたこと、ありますか。「チラシを手渡す」ことから始まること、「チラシをもらう」ことから始まること。チトソシでは街角でふと起こる、チラシというものが生み出したドラマを紹介していきます。今回はチトソシを発行している、迫田の話を紹介します。

チトソシを駅前で配る前はいろんなことを考えました。誰ももらってくれなかったらどうしようとか、ものすごくもらってくれて、人ごみになったらどうしようとか(笑)。

いろんなことを考えながら、街角に立ちました。50冊を小脇に抱えながら、ドキドキしながら。最初に受け取ってくださった方のことはよく覚えていません。上品なご婦人でした。遠くで一度私をチラリと見て、近くでもう一度ご覧いただき、手を伸ばして受け取っていただきました。体の芯がポワツと温かくなるような、じんわりした感動に包まれて、涙が流れそうになりました。「もらってくれるんだな」、そんな安心に包まれたことを思い出します。

もちろん、いい事ばかりではありません。月曜の朝には面と向かって「邪魔!」といわれたこともありましたし、声もかけていただいて一生懸命説明したのに、「ふく

ん、そんなの要らない」と言われたこともありました。でも、得るものの方が多かったですね。とてつもなく。

編集者という職業に就いても、読者の方と直に触れ合うということはあまりありません。意外ですよね。出版社で仕事をしていたときは問合せのお電話で直接話す程度で、面と向かって話すことなど皆無でした。でも、チトソシを配っていると直に触れ合えます。「このページ面白いね」とか「この文字大きくて読みやすいわね」など感想もいただけれます。加えて、日頃話すことが少ない世代の方々と話すことができる、それもうれしいことでした。

小学生の男の子に何でこれを作っているの?と聞かれたり、ご年配の紳

士にはこのお店はなにがおいしいのかと聞かれたり。お渡ししたチトソシをジッと読んでいたかと思おうと、東京FMの放送作家さんだったことも。小田急線沿線の取材していたそうで、チトソシを宣伝させてもらった…なんてこともありました。

とにかく予測できない心に響くことばかり。大変かな?と思っていた配布はそのうち、楽しみに変わっていきました。

駅や街角でチラシを配っている「配りピト」。配っているから出会えた素敵なストーリーを持つているかもしれないよね。毎朝、駅前で見かけるあの人はどんなことを考えているのか、次号からそんな配りピトをご紹介します。どうぞお楽しみに。



**作るときに考えたこと**

お相手が見たら思わず笑顔になるような明るく可愛い花でまとめました。お花で二人の雰囲気少し和んだら、素直に「ごめんね」が出てきそうな、そんな花束だと思います。



**グリーン・マインド**

**地図** → 13ページ

☎03-5451-8783 / 無休 / 10～21時(日・祝は～20時)

困った時の

# 花頼み

花屋さんと同じテーマで  
花束を作ってもらいました



**作るときに考えたこと**

喧嘩しちゃったけど、「冷静になって」という気持ちを込めてブルーと白を使いました。温かいイメージで入れたピンクには「仲直りしたい」気持ちをちょこっと添えてあります。

**フローリスト ララ**

**地図** → 13ページ

☎03-3706-7377 / 不定休 / 9時30分～20時





ヴァレー・オブ・フラワース

地図 → 14ページ

☎03-3789-5011 / 不定休  
/ 11時ごろ～19時ごろ

作るときに考えたこと

愛の巣、鳥の巣を思い浮かべました。ふたりが愛し合った愛の巣。また仲直りしてその大切な巣を育てていこうというイメージです。丸い実を巣にある卵としてあしらってみました。



今回の  
テーマ

昨日、妻(彼女)と喧嘩しました。仲直りのきっかけに花束を贈りたいんです。増税後だし、大きな花束は恥ずかしい……。申し訳ないんですけど、税込1000円をお願いします！

ハナヤ

地図 → 14ページ

☎03-3484-0132 / 水休  
/ 9～20時



作るときに考えたこと

白とグリーンで反省を表してみました。ちょっとかわいい色を入れて、「許してね♡」という気持ちを入れています。もう完全にこちらが悪い、ごめんなさい！という花束です。



# チトソシ

<http://chitososhi.com>

2014.4.8 (第2号)

【発行】

編集プロダクション 妻[kaname]

【連絡先】

[info@chitososhi.com](mailto:info@chitososhi.com)

チトソシでは  
本誌を応援して下さる  
広告主さん、スポンサーさん  
読者モデルさんを募集中です  
気になる方はメールにて  
ご連絡ください

裏表紙(ここでは)に載せる  
写真やイラストを募集しています  
(ちなみに左は応募作品です)  
お子様が初めて描いた絵  
久しぶりに会った旧友との写真  
もちろん自分を撮った写真でもOKです

次号は7月ごろ発行予定です  
お楽しみに♪



## 題)「長生きしようぜ! BEBE」

作) 関 唯子クラリス

祖師谷在住 21 年。世間を斜めにみている「やさぐれキャラ」を描くのが好きなジモト愛あふれる22歳学生です。この作品は、元気でパワフルなおじいちゃん、おばあちゃんが闊歩する祖師谷がテーマ。

イラスト制作の依頼はこちらまで

<http://kiki-claris.blogspot.jp>

[info@itsmore.jp](mailto:info@itsmore.jp)

チトソシは「印刷通販プリンパッ!」で印刷しています  
ショップカード、年賀状、ポストカード、冊子など  
あらゆる印刷物に対応してくれる信頼できる印刷会社です

<http://www.prinpa.net/>

## チトソシ 2014年春号

<http://p.booklog.jp/book/96432>

著者：チトソシ

<http://chitososhi.com>

モデルさん、スポンサー、読者編集者さんを募集しております  
ご連絡お待ちしております！！！！

[info@chitososhi.com](mailto:info@chitososhi.com)

投げ銭も受付中です

<http://chitososhi.com/ohineri.html>

より一口100円から。

あなたの投げ銭で、チトソシが育ちますよ～。

(20口以上を投げてくださいました方は次号にお名前が乗ります！)