

001... とんかつ一久

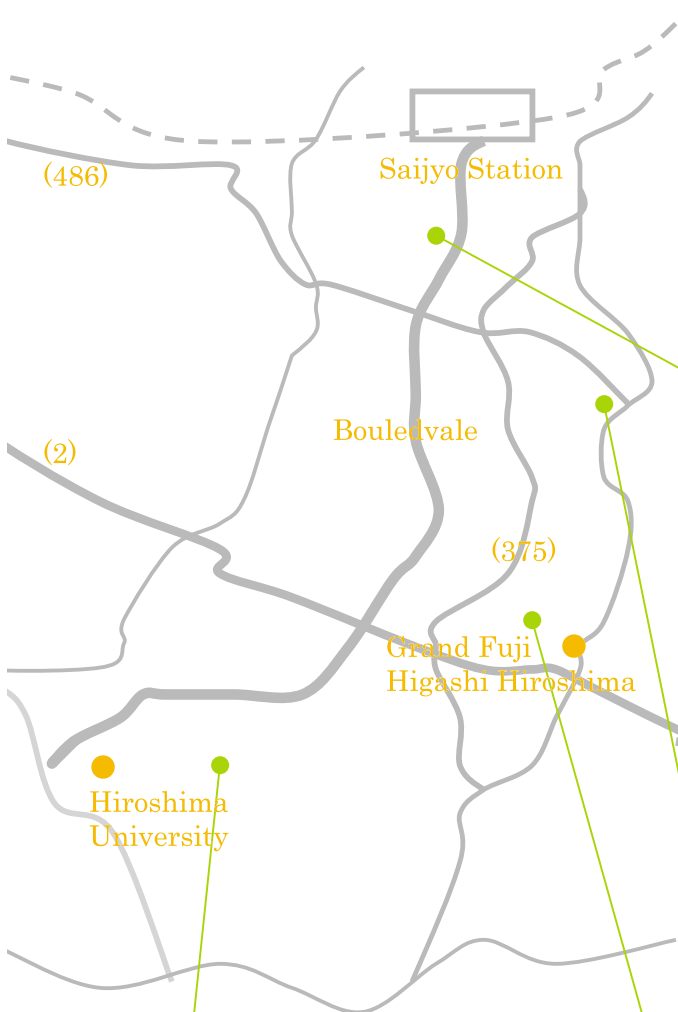
002... とんぼ玉工房Julian

003... UNE CAFE

004... お好み焼きQue

005... とんかつ酒房かつまる

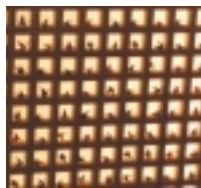
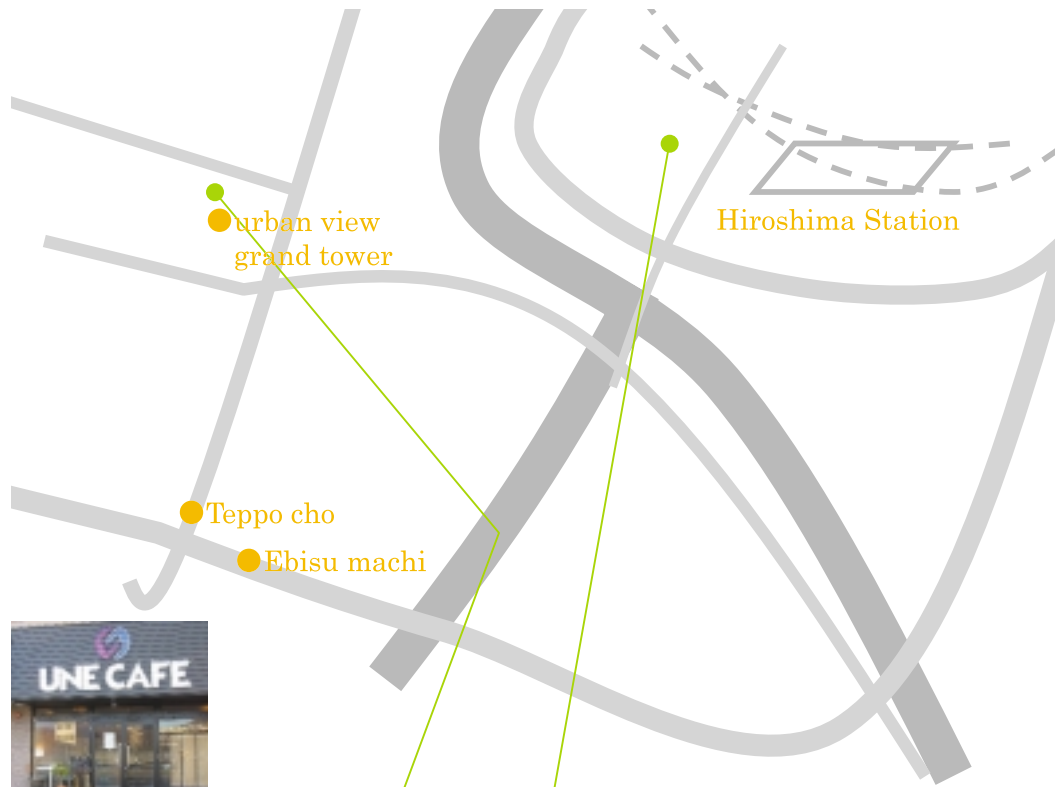
006... gallery G



今回飛翔取材班はキャンパスを飛び出し、ちょっと気になる場所へと出かけてきました。見所いっぱい、魅力いっぱいなレポートをお届けします！



# Let's go out!





住所 東広島市西条西本町17-3  
メセナ西条1F  
営業時間 11:00~14:00  
17:30~20:30  
(土日祝は21:00まで)  
定休日 火曜、水曜  
(祝日の場合は営業)  
TEL 082-423-7475  
HP <http://www.tonnkatsu19.com/>  
E-mail [ichigio@dear.ne.jp](mailto:ichigio@dear.ne.jp)  
\*演奏会情報は店内のチラシかHPでお知らせしています。

**❷ やりがいは何ですか?**  
お客様がお店を出た後に、「あー、おいしかった。」と言ってくださったことがあって、それを聞いた時本当にうれしかったです。お客様の笑顔や満足してくださった様子がやりがいです。あと、「一久通信」というお客さんからのアンケートを集めたものをお店で出しているんですが、そういったお客さんの声もありがたいし、励みになります。

とにかくおいしいものを食べてもらいたい! 材料は、産地にこだわるとか、そういうのとは少し違って、おいしいものならどのものでもいいんです。また食べたと思えるおいしいものを...と

ボリュームのあるおいしいとんかつが食べられると噂の、とんかつ一久。店内で演奏会も行われます。そんな一久の店長さんにインタビューしました!

**❸ お客さんの年齢層は?**  
カップル、家族連れ、学生からお年寄りまで、幅広い年齢層の方が来られます。

**❹ お店を始めたきっかけは何ですか?**  
自分がとんかつが好きなので、好きなものを作って、みんなに楽しんでもらおうという思いから、とんかつ屋を始めました。平成十二年の三月に開店したので、今年で六年目になります。

という思いでいろいろと探しています。

**❺ おすすめのメニューは何ですか?**  
若い人におすすめなのは、「ジャンボ特選ロースかつ」。デミグラスソースとチーズの組み合わせがよく合う、「チキンかつ」もおすすめ。あと、塩(岩塩!)でとんかつを食べるのもおいしいですよ。ご飯、キャベツ、豚汁が食べ放題なので、お腹いっぱい食べられます。

**❻ 学生へメッセージ・アピールを願います**  
広大、西条に来たのも何かの縁。ぜひ食べに来てください。西条に、おいしいとんかつ屋があったなあと、思ってもらえるとうれしいです。

また、うちの店では、年六回ほど、広島交響楽団のプロの奏者を招いて、お店で演奏会を開いています。今までは木管五重奏やクラリネット、バイオリンなどの演奏会がありました。お腹いっぱい食べて、素敵な演奏で気持ちも豊かになって、お客さんに満足して帰ってもらいたい。そういう思いから、こういった企画もやっています。いろんな人に喜んでもらえる、ほっとする店の雰囲気を作りたいです。



お店のみなさん。左が店長さんです。



**☆記者から**  
このお店の特徴は、おいしいとんかつを食べて、プロの生演奏が聴けること! こんなにも身近にプロの演奏を聴く機会は、そうないのではないのでしょうか。ぜひ一度、素敵な演奏を聴いてみませんか? 演奏会の情報は店内のチラシかHPでチェックしてください。

今回、取材で私が食べさせていただいたのは「極うまロースかつ」。かつは脂っこくなく、とつてもやわらかい! 一切れ一切れ、無くなるのを惜しみながらいただきました。また、かつはもちろん、ご飯、豚汁、キャベツ、漬物に至るまで、すべてのものがおいしく、そういった、お客さんに出すもの全部に気を配り、思いをこめていらっしゃるところに感激しました。

(担当 17生 石谷 純)





住 所 東広島市西条御園宇6278  
 営業時間 11:00~17:30  
 定休日 木曜、日曜、祝日  
 T E L 090-5703-0934  
 H P <http://www.kouboujulian.com>  
 E-mail tonbodamakoubou@ybb.ne.jp

皆さんはとんぼ玉という工芸品を知っているでしょうか？とんぼ玉とは、二種類以上の色ガラスからできるガラス製の玉の一種で不思議な色合いを帯びた綺麗な玉です。

今回私達は、そのとんぼ玉を作ることが出来る、とんぼ玉工房Julianさんを訪ねました。

このお店の店長さん、横田実和さんにインタビューしました。

**とんぼ玉を始めたきっかけは何ですか？**

小学生の頃、美術館で催されたエジプト展で、装飾品としてとんぼ玉が展示されていたのを見て以来、ガラスに興味をもったからです。

**やりがいは何ですか？**

自分の想像した形やデザインをとんぼ玉というひとつの世界の中に多様に表現できることです。

**とんぼ玉の魅力は何だと思えますか？**

とんぼ玉は湿度・温度によって

表情を変えるので、作ったものはこの世にたった一つの一点ものであることだと思います。

**とんぼ玉を作る時、デザインはどうしていますか？**

日頃から雑貨店に行つて、雑貨の可愛らしい雰囲気や、花や風景などの自然からヒントを得ます。

**気をつけている点は何ですか？**

火傷が一番かな(笑)。他には、とんぼ玉のガラスのツヤ、ガラスを数種類組み合わせた時の色のバランスや模様の仕上がりがですね。

**失敗したこと、成功したことなと教えてください**

焼き戻しという仕上がりの工程時間が足りなくて、せつかく作った玉が割れるという失敗があります。しかし、失敗したかなと思つたパーツを組み合わせてとんぼ玉に入れてみたら、リアルな花模様が浮き上がる感じの玉ができたなんていう成功もあります。

**とんぼ玉にはどんな種類がありますか？**

とんぼ玉というと丸のイメージですが、四角形、そろばん形、六角玉など様々な形があつて、そのなかにレース模様やツイスト模様を盛り込んだり、水中花という技法で玉を二重構造にしたりなど、アレンジできるので種類はたくさんです。

**人気のとんぼ玉は？**

この工房ではとんぼ玉をチョーカーやストラップにしたものを店頭やネットで販売しています。人気なのはラメが入ったものや、花模様のあるもの、また、玉が二重になっていて奥行きのあるものですね。

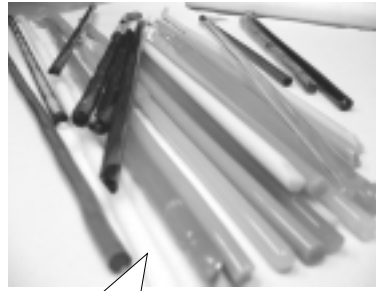
**学生へメッセージ・アピールをお願いします**

この世に一つだけの自分にとんぼ玉を作ることができます。作るに楽しいので、皆さん是非一度作ってみてほしいです！

## ☆とんぼ玉を作ってみよう!

この工房ではとんぼ玉の手作り体験コースがあるので、私達編集員も、とんぼ玉のマーブルコースに挑戦してみました。

とんぼ玉の材料は写真のようなクリスタルガラスを 사용합니다。



クリスタルガラスは180種類以上あるそうです。

この組み合わせによって、いろいろなとんぼ玉をつくることができます。はじめに、まず横田さんに実際にクリスタルガラスを用いて、とんぼ玉の作り方を教えてください。とんぼ玉の作り方を教えてください。とんぼ玉の作り方を教えてください。

巻きつけ終わると、棒を回し続

けて形が丸になるように形を整えていきます。このとき手を水平にして、回す手を止めないことに注意しなければなりません。



形を丸にするのは意外と難しい～

形が丸に近づく、次はその土台となった玉の上にマーブルになる色のガラスを、上から色を散らばす様に付けていきます。ガラスをつけ終わると、マーブルの表面の縞柄をアイスピックのような先の尖ったもので混ぜることににより散らして、マーブルの柄を完成させます。

形を丸に整え、これで良いと思ったら、ガスバーナーから離して少し空気に当てて冷やした後、二時間ほど冷やして完成です。

## ☆記者から

作る間、絶えず手を水平にしたまま棒を回し続けるので、途中で二の腕あたりが痛くなってきた、つらかったですが楽しかったです。出来上がったものを見ると、不思議な色合いを帯びていて、このとんぼ玉は自分が作った、この世にただ一つのものだという意識から愛着の湧く作品となりました。カラーページに私達の作ったとんぼ玉の写真が載っています。

みなさんにも休日など時間の空いたときに訪れて、とんぼ玉作りを体験していただきたいと思いましたが、是非一度、記念の作品を作ってみてはいかがでしょうか。

(担当 17生 川口 由紀)



看板猫のタマです！  
皆さんをお迎えます(=^・^=)

### \*教室の案内

コース：初級から順に中級、上級

フリーコース

会費：三〇〇〇円(初回のみ)

開校日：営業日内で都合にあわせて

ます。

受講単位：各コース12回講座

(フリーコースは回数設定なし)

受講料：一単位(二時間)

二八〇〇円

(基本の材料費、光熱費込み)

### \*体験コース(要予約)

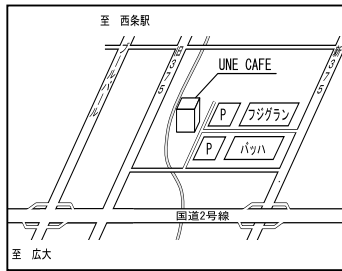
勾玉コース：一五〇〇円

マーブルコース：二〇〇〇円

お花模様コース：二五〇〇円

一人約30分程度

(この場合会費不要)



住 所 東広島市西条町御園宇7206-6  
 営業時間 11:00~22:00  
 (オーダーストップ21:00)  
 定休日 月曜(祝日の場合翌日火曜)  
 TEL/FAX 082-431-0030  
 E-mail une-cafe@nifty.com

### ◎お客さんの年齢層は?

二十〜五十代(平均的に二十代前半から三十代後半のお客様が多いです)

### ◎おすすめメニューは何ですか?

ハンバーグランチ、ケーキセットなど。当店ではメニューの数は決して多いとは言えませんが、フード・デザート、すべて手作りで手間暇かけて作っております。パックや缶詰から出してそのまま盛り付けるなどといった事も、場合によっては大事だと思われし否定は致しませんが、私自身、自分のお店ではそう言った事をする事に意味を見出せないのです。

### ◎お店を始めたきっかけは何ですか?

大阪の専門学校時代から若いうちに自分のお店を持ちたいと思っておりました。大阪のフレンチレストランで働いていましたが、自分のお店は誰もが気軽に入れるようなお店にしたかったのでカフェと言う形態にし、東広島には飲食店は沢山ありますが、ゆっくりとお茶を楽しめるカフェ、というも

のが少ないと感じていたので、自分自身「西条にもこんなお店があればいいのになあ。」と思うような店作りをしました。

### ◎やりがいは何ですか?

お客様には一人で、または大事な人や友人達とゆっくりと時間を過ごして頂けるようなお店作りを目指しており、私達スタッフのサービス、デザートやドリンクなどといったお店の雰囲気ほんの少しでもそのお手伝いが出来たと実感出来た時はとても嬉しいですね。

### ◎学生へのメッセージ・アピールをお願いします。

当店では「皆様の第二の部屋」をコンセプトに、スタッフ一同がんばっております。椅子やテーブルなども、皆様にゆっくりおくるぎ頂けるよう、座り心地のよい、こだわりの物をご用意しております。

ランチはパスタやドリア・ハンバーグ・ピザなどと言ったものをご用意し、ティータイムは季節ご

とに変わる六種類から選べるケーキセット、デイナーはオムライスやサラダなどの料理の他にカクテルやワインなどといったアルコール類・ノンアルコールカクテル等もご用意しております。もちろん、料理やデザート・ドリンクなども手間ひまかけて作っておりますのでほっと一息つきたい時などは、ぜひ当店へお越し下さい。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

### ☆記者から

モダンなインテリアが落ち着いた空間を演出しており、本来の取材目的を忘れてしばらくぼーっとしてしまいました。出して頂いたのはランチプレートと、栗のデザートでしたが、ランチはボリュームたっぷり。デザートは見た目もきれいで、甘すぎずとても美味しかったです。お昼はおいしいランチ、午後はお茶とデザートでゆったり、夜はお酒も楽しめるお店です。時間を忘れてゆっくりしたい時に、特にオススメです。(担当 17生 見世 梨沙)



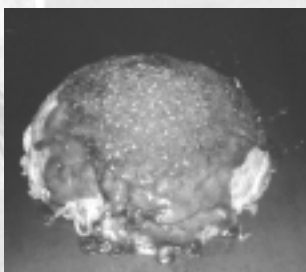
住所 東広島市西条下見6-11-35  
 営業時間 11:00~21:00  
 定休日 なし  
 TEL 082-424-3456  
 \*配達は1,000円以上からできます。

**❷ やりがいは何ですか?**  
 やっぱりおいしかったよと言ってもらえることです。あと、リピーターのお客さんがうれしいですね。おいしかったから、次また別の人を連れて食べに来てくれたりして。

**❸ お店を始めたきっかけは何ですか?**  
 お店を始めたのは去年(平成十七年)の四月で、まだ結構最近なんです。広島市にもお店があるんですが、そのオーナーと知り合っただけだったので、西条に出すお店をやることになりました。実際に西条に来てみて、大学も近いし、ロケーションがすごくよかったです。ここでお店をすることに決めました。

**❹ お客さんの年齢層は?**  
 お客さんは、やっぱり大学に近いから学生が多いです。

**❺ おすすめのメニューは何ですか?**  
 スペシャルお好み焼の「そばorうどん・肉・イカ天・卵W・マヨネーズたっぷり」と「そばorうどん・肉・イカ天・卵W・チーズたっぷり」、結構こつてり目が人気です。トッピングも、「チーズ」と「マヨネーズ」が人気ですね。



左側が店長の神田さん。  
 右は社員の方です。



**❻ 学生へメッセージ・アピールをお願いします**  
 近いです、ぜひたくさん食べに来てください!

**❼ 学生へメッセージ・アピールをお願いします**  
 近いです、ぜひたくさん食べに来てください!

## ☆記者から

広島から一番近いお好み焼屋さん。ボリュームのある広島風お好み焼が食べられます。百円引きのレディースサイズもあるので、たくさん食べられない人にもうれしい!

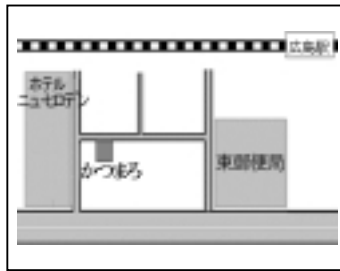
トッピングの種類も豊富です。もち、イカ天、コーン、納豆、キムチ、チーズ、マヨネーズ、ツナ、貝柱、かきなどなど。私は個人的にもちとチーズが好きです。ぜひいろいろ試して、自分のお気に入りを見つけてみてください。お好み焼以外では、ソースがたっぷり絡まった「そば飯」とマヨネーズたっぷりの「元祖マヨタコ」がおすすめです!焼きそばや焼きうどんもあります。

出前サービス(千円以上の注文なら、西条内はもちろん、もう少し遠くても出前料なしで届けてくれます)もあるので、休日のサークル等のお昼ご飯にもどうですか?

(担当 17生 石谷 絢)



# Let's Go Out!



住所 広島市南区大須賀町13-17  
 営業時間 11:00~15:00  
 17:00~22:00  
 (日曜・祝日は11:00~15:00のみ)  
 定休日 なし  
 TEL 082-262-8112

## ◎お客さんの年齢層は?

おおよそ十七歳(高三)〜四十歳くらいです。周りに予備校などがあるので浪人生や予備校の先生が多く、常連のお客さんも多いです。

## ◎お店を始めたきっかけは何ですか?

とんかつは、一人ですするのに効率がよい料理だからです。例えば、音でとんかつが揚がったかどうかわかるので、揚がっている間に食器の準備などができます。

## ◎やりがいは何ですか?

浪人生がよく集まるので、浪人生が卒業していくお手伝いをする事ができるのがおもしろいし、やりがいになりますね。駅から近いので、県外からのお客さんも多く、そういう意味でいろいろな地域とつながっています。今思うと、自分のほうがお客さんに楽しませてもらっているような気がします。

## ◎学生へメッセージ・アピールをお願いします

学生さんに伝えたいことは、「人

に言われたからするのではなく、自分の考えで行動できるような人になりたい」ということですね。

## ◎おすすめメニューは何ですか?

おすすめは、ダブルロースカツ定食(九百円)ですね。カツで勝負!という事です。

ボリューム満点!  
 ダブルロースカツ定食☆



常連客の裏メニュー公開

チーズ&ハーフソース白ハンバーグ定食1000円	
魚白から揚げ定食お花あげ大盛り	800円
大倉定食	800円
鶏竜っナス	800円
宮崎ドリーム	850円
豚骨カレー	850円

## 裏メニュー♪

## ☆記者から

今回取材させていただいて思ったことは、ここでの楽しみは食事だけではないということでした。マスター一人で経営されているので、とてもアットホームな雰囲気です。マスターとお話ししながら食事をする事ができます。マスターはとてもユニクな方で、初めてだった私とも、とても気楽にお話しして下さいました。食事のほうは言うまでもなく、おいしかったです!私はチキンカツ定食を注文したのですが、注文してから作ってもらえるので、できたてを食べることができます。このお店のメニューは全て定食になっていて、食後にはコーヒーがついてきます。(ホットまたはアイスを選ぶことができます。)値段はだいたい七百円〜九百円です。常連客の裏メニューも公開されており、『林ミックス』や『宮崎ドリーム』など、ユニクなものばかりです。このメニューからも、マスターとお客さんの仲の良さが伝わってきます。ぜひ行ってみてください。

(担当 17生 高野 美智子)





住 所 広島市中区八丁堀4-1  
アーバンビューグランドタワー公開空地内  
開館時間 11:00~20:00  
(ただし展示内容、日によって変動)  
休 館 日 月曜  
T E L 082-211-3260  
F A X 082-211-3261  
H P <http://www.gallery-g.jp/>

広島市中区、八丁堀にあるGallery Gにお邪魔しました。市内のビル群の中でもひととき目を引く、アーバンビューグランドタワーの敷地内に位置するギャラリー、第一印象は『オルゴールの箱みたいな建物』といったものでした。

このギャラリーは非営利のギャラリーのため、市民会のスタッフの方が中心となって運営されています。

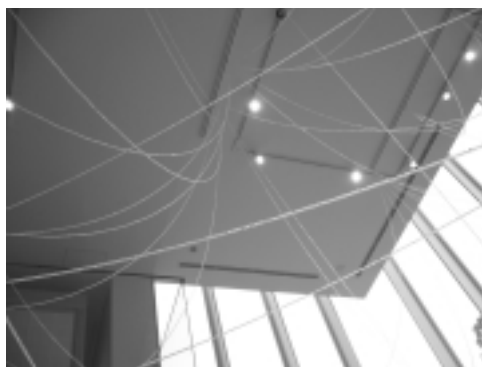
今回お邪魔した時には、河野のりこさんの作品展『うちーてん』が開催中でした。河野さんは広島県内の作家さんですが、こちらのギャラリーでは、広島県内の若手作家さんの展示会が多く実施、企画されています。また、過去には岡本太郎さんの展示も実施されました。幅広い展示内容から、お客様の年齢層も若年層から年配の方までとても幅広いとのこと。そして単に展示だけに留まらず文化発信・交流の場ともなっています。

## ☆スタッフの方から

『どんだん足を運んで見て頂きた

い。そして作りたい、という方には挑戦していただき、広島文化を担って欲しい』というメッセージを頂きました。

## ●河野のりこ作品展『うちーてん』



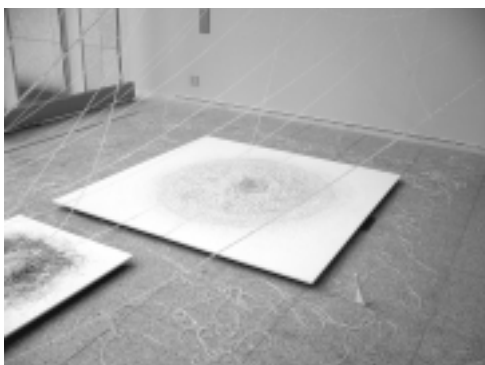
↑幾筋ものビーズのコードが張られていました

## 「たまゆら」

ガラス張りの建物の前に立った時から、中の天井から幾筋ものコードのようなものが走っており、何だろーと不思議に思いました。近くで見ると、透明のビーズが糸にずらりと通されて、一つの輝くつらなりとなっていました。たまゆら（玉響）とは「ほん

のかすか、ほんの一瞬」という意味を持つ言葉です。同じく、「ほんの一瞬」という意味を持つ言葉に「刹那」というものがありますが、それよりももっと、「玉響」には柔らかさと凛とした音色を連想させるように思います。『時間は一瞬の連なりであり、そこに未来と過去が存在するように思います。』とは作者の河野さんのお言葉ですが、絡まったりかすったりしそうになりながらも、光を連ねて走る一本の流れの、辿ってきた道とこれかどこへ向かってゆくのかということをしばらく目で追っていました。

二枚の板には朱色に染められたビーズが↓



「月光—G e c k o—」

二階へと続く階段にびっしりと張り付いていた紅白の守宮（ヤモリ）。G e c k oとは英語でヤモリを意味するそうです。まだ小さかった頃、ヤモリを恐がる河野さんに、お母さんが「ヤモリは家を守ってくれるのよ」と教えてくれたそうです。そんな原風景をもとに制作された作品ですが、図々しくもお土産に三匹貰って帰り、今も私の家をしつかりがっちり守ってくれています。

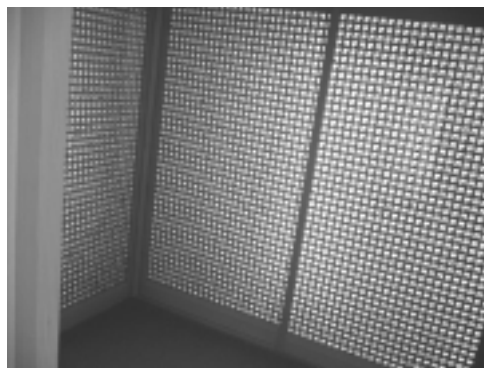


↑壁にびっしりと貼られた守宮（ヤモリ）

「鶴宝珠」

二階に設置された、障子に囲まれた四角の空間。入って最初は、

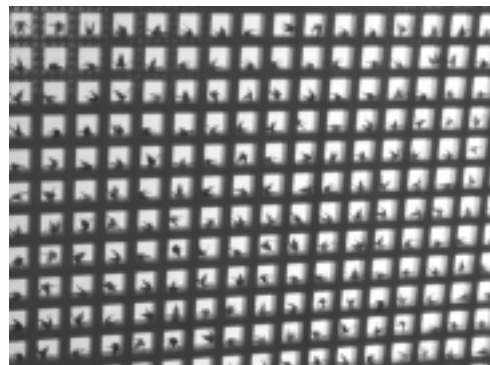
中が二面鏡張りになっており、小さい空間なのに狭さを感じませんでした。外からの照明が障子越しに中に伝わり、やわらかい明りが畳のいい香りとあいまって心地よかったです。やっぱり日本人には和室なのかな、と思ったりもしました。



↑畳のい草のにおいが落ち着きます。

しばらく見ていると、障子の木枠が小さな格子状になっており、その四角の一つ一つに小さな折鶴が収まっていることに気づきました。障子の紙に、鶴の模様が透かし刷りになっているものは過去に見たことがありましたが、千代紙で折られた鶴が何百羽もびっしり

と障子と一体化している光景は初めてでした。



↑一つ一つに折鶴が収められています。

きっちりと設えられた和室には、無駄の無い美しさがあります。が、それを壊すことなく、むしろ更に空間に彩を添えていた鶴の美しさに驚きました。

今回お邪魔した「うちーてん」。「うち」とは内面・内側のうち、家のうち、などと様々な意味を込めて名づけられたそうです。三つの作品を拝見させて頂き、そのどれもにも優しさを感じました。やわらかく、そして包まれているような、あるいは守られているような気持ちにさせてくれる空間がとて

も寛げ、そしてとても心地よかったです。それは入ってくる者を内にあたたかく招き入れてくれるだけではなく、こちらの内面さえもすっぽりと包み込んでしまう懐の大きさを持つているような、そんな作品だったからじゃないかな、と思いました。



↑作家の河野さんとスタッフさん。

(担当 17生 見世 梨沙)