



利用者座談会レポート Vol.1



いろんな顔を持つ、多彩な空間。

「やってみたい！」アイデアや 前向きな気持ちがどんどん膨らむ

リノア北赤羽に誕生した「つながるば」は、みんなの「ちょっとやってみたい」気持ちを応援する、レンタルスペース&シェアキッチン。2020年11月にオープン以来、地域の個性豊かな人たちが集まり、カフェを出店したり、レッスンやイベントを開催したりと、自分の夢ややりたいことにチャレンジしています。今回は、そんな「つながるば」で新たな活動を始めた4人の方々のクロストークが実現！この場所でどんなチャレンジをしているのか？どんな変化や成長があったのか？じっくりと伺いました。



合同会社フィレール代表
「つむぐcafe」主宰
宮下浩子さん

子ども食堂をはじめ、地域の清掃やイベント活動を通じて浮間地区の人と人をつなぐ支援を行う。2020年11月、「つながるば」オープンにあたり、パートナーとして参画。毎週月・火に「つむぐcafe」を出店、毎月第4日曜日にはマルシェを開催。4人の子どもを育てる、パワフルママでもある



アイシングクッキー講師
鈴木あやみさん

アイシングクッキー専門店にてデコレーションや製造販売を経験。出産後、ママと子どもと一緒にアイシングクッキー作りが楽しめるレッスンを行いたいと、「いろむすびcafe」で活動を開始。さらに活躍の場を広げるため、「つながるば」でもレッスンの定期開催することに。1児のママ



NPO法人彩結び 共同代表
「IRODORI」主宰
佐野愛子さん(写真右)

2015年にNPO法人彩結びを設立し、赤羽に「いろむすびcafe」をオープン。リノア北赤羽のコンセプトに共感し、2020年より「つながるば」の管理運営者に。毎週水曜にカフェと各種イベントを行う「IRODORI」の運営をする傍ら、エステティシャンやストレッチ講師にも挑戦。2児のママ

「IRODORI」スタッフ
日吉りぎんさん(写真左)

パン職人として長年、製造を経験。出産を機に退職したが、趣味でパン作りを続けてきた。「いろむすびcafe」で働く友人から、「IRODORI」オープニングスタッフの誘いを受け、立ち上げメンバーに。2児のママとして子連れワークにチャレンジしながら、オリジナルパンの企画製作を行う





カフェ営業やイベント開催を通して地域のみなさんとの出会いを広げたい

—「つながるば」で活動し始めたきっかけについて教えてくださいませんか？

宮下 私たちは浮間地区を中心に支援を行う団体として、子ども食堂をはじめ、地域の清掃やイベント活動を行ってきました。今回、この浮間に「つながるば」がオープンするにあたり、「一緒にこの場を盛り上げてほしい」とお声をかけていただいて。地域のみなさんの憩いの場になれたらいいなと、カフェの出店にチャレンジすることにしました。

毎週月曜と火曜に、ランチメニューなどを提供する「つむぐcafe」を出店するほか、毎月第4日曜日にキッチンカーを呼んで、無農産野菜や手作り豆腐を販売するなど、地域の方が楽しめるマルシェやイベントを開催しています。

カフェの出店時には、子ども食堂も実施したいと思っていますが、コロナ禍でしばらくできていないので、落ち着き次第、お弁当の提供から始めたいと思っています。

日吉 子ども食堂、ありがたいですね！ うちには4歳と2歳の子もいるので、いつかお邪魔してみたいです。

私は、毎週水曜に出店している「RODDOR」のスタッフとしてオープン当初から働いています。「RODDOR」は、手作りパンと野菜スープを中心としたランチを提供するお店ですが、以前私がパン職人をしていたこともあり、「キッチンスタッフとしてパン作りを担当してもらえないか？」と友人経由で声をかけてもらったんです。

子どもが小さいので、働くのはまだまだ先かなと思いましたが、週1回の営業ですし、子連れワークもできると聞いて、「思い切っ

てチャレンジしてみよう！」とメンバーに加わりました。

鈴木 私も子連れでできるレッスンをしたいと思って、佐野さんたちが運営する「いるむすびcafe」で、アイシングクッキー作りのワークショップやクッキーの製造販売を始めました。

当時は2歳だった子どももこの春から小学校に。少しずつ手が離れてきたので、もっと活動の幅を広げようと思っていたところ、「つながるば」がオープンすることを知りました。早速見学に行くと、空間がとてもおしゃれでびっくり！ ここでいろんなチャレンジがしてみたいなあと、胸がときめいてしまいました。

現在は、「RODDOR」の出店日にオリジナルのアイシングクッキーを販売させてもらいつつ、コロナ禍でなかなか開催できていなかったレッスンを再開して、2カ月に1回ぐらいのペースで定期開催しようと思っています。



スペースが多彩。用途に合わせて自由自在に使えるのが魅力

—佐野さんはこの「つながるば」の管理運営者として、スペースの企画段階から携わってこられたんですね。実際にオープンして、どんなお気持ちですか？

佐野 スペースが出来上がる前の設計の段階から、「客席には座卓スペースがあるといいよね」とか、「シエアキッチンにはこういう道具が

あるといいよね」などと、色々とアイデアを出させてもらったので、実際に施設が完成した時には感慨もひとしおでした。

こうしてみなさんがこの場所で生き生きと活動されている姿を見ると、オープンできて本当によかったなあとしみじみ思いますね。そこでみなさんにお聞きしたいのですが、実際にこの場所を使ってみてどんな感想を持ちましたか？

鈴木 私はレッスンで、「いどばたげんかん」を利用してはいるんですが、円形テーブルが7つに分割できるようになっていて、1つ1つ動かせるので、参加人数によって自由に形を変えられるのがとてもいいなと思います。人数が多い時は、円の真ん中にテーブルを1つ持ってきて、私たちがそこでデモンストレーションをすることもできるので、参加者から見えやすくなるのもうれしいポイントです。

出来上がった作品の写真を撮る時も、テーブルを窓の近くまで動かして光を採り込めるので、すごく便利。きれいに撮影ができます。



(photo by Ayami's icing cookie)

明るい日差しが差し込む「いどばたげんかん」は、レッスンにもぴったり。「円形で参加者同士、お互い顔が見合えるので楽しい雰囲気です。レッスンができます。(鈴木さん)



宮下 私たちは、主にシエアキッチンと客席の「つながるば」を利用してはいますが、客席がカウンターと小上がり(座卓)、テーブル(椅子)と様々なタイプがあるので、お客様も過ごしやすいのではと感じています。

お子様連れのお客様は小上がりでのんびりとくつろぎ、年配の方は椅子に座ってゆっくり談笑。若い方たちはカウンターでお仕事したり、お茶を楽しんだりと、年代や用途に合わせて、みなさん思い思いに過ごされているのがいいですね。

日吉 外のテラスもお散歩途中の方が休憩されたり、子どもたちが日向ぼっこしたりと、憩いの場になっていますよ。

私は普段、シエアキッチンでパン作りをしています。ですが、作業用のテーブルが大きくて広さもあるんで、何人かで一緒に調理をしてもゆとりがあります。もっと狭いキッチンのお店もたくさんあるので、動きやすく助かっています。

宮下 確かにキッチンが広めなので、作業しやすいですね。実は私自身、飲食店の経営をしてはいた経験があるんですが、自分でもキッチンに入ってから調理に携わるのは初めてなんです。キッチン内にある





(photo by IRODORI)

カフェの外にはテラス席が。住む人もまちの人も自由に立ち寄り、ほっと一息つける

スチコン(スチームコンベクションオーブン)を使うのも初めてだったのですが、煮たり、焼いたり、蒸したりと何でもできるのですごくありがたいなど。オープンから半年が経って、だいたいいこなせるようになりました。

住まいの中にあるからこそ

家族のような温かな触れ合いがある

—みなさんそれぞれに、スペースや備品を上手に使いこなしていっていらっしゃるんですね。この「つながるば」は、マンション内にある共用施設なのですが、「住まい」ならではの魅力を感じる時はありますか？

鈴木 普段、レッスンしている「いどばたげんかん」は、マンションの玄関のすぐ横にあるので、よく住民の方を通っていかれるんです。私がレッスンしていると、以前親子で参加してくれた住民の方たちが、通りすがりにこやかな笑顔で挨拶をしてくれて、ほっこりしますね。住まいということもあり、アットホームな感じがあって、いつもほのぼのとした気持ちになります。

宮下 それはよくわかります。うちのカフェでも住民のママさんと娘さんがいつも保育園の帰りに寄ってくれて、娘さんが「おばちゃんに保育園の話をしてい！」って、話しかけてくれるんです。もうかわいくて！

他にも、お腹が大きかった妊婦のお客様が、「産まれたら、子どもを見せに行きますね！」と言ってくれて、出産後に一目散に赤ちゃんを連れて来てくれたりとか。「親戚のおばちゃん、みたいな気持ちで接しています(笑)。」

住民の方たちと少しずつお近づきになってきているので、時々「新作スイーツの試作品ができたから、意見を聞かせて！」とお願ひすることも。一番身近なお客様として、一緒にこの場所を育ててもらっている感じがします。

日吉 わあ、それは素敵です！「IRODORI」というと、住民の方が子連れワークに興味を持ってきて、実はスタッフとして働いてくれています。お店のすぐ上が住居なので、ご本人も移動が楽なんですし、何か急なお願ひ事ができた時にもすぐ駆け付けられるので、とても助かっています。

宮下 そうそう、うちのカフェでは、住民の方専用の公式LINEを作っているんですよ。友だち登録してくれた方には、営業日の朝にその日のメニューを案内して、当日のメニューを見た住民の方がランチに来てくれたり、夕食用のお弁当を予約してくれたりと活用してくれています。

佐野 なんと！それは素晴らしいですね。「IRODORI」でもぜひ取り入れてみたいですね。

「つながるば」での経験が自信に

新たなチャレンジ欲が膨らんだ

—オープンから半年以上が経ちましたが、この「つながるば」で活動してきて、どんな変化や成長を感じていますか？

宮下 ありがたいことにカフェのお客様も増えて、満席が続いているのでパートさんを雇うまでになりました。それから、カフェでは様々な講師の方を呼んでワークショップやイベントを行っているのですが、筆文字を書く「己書ワークショップ」の生徒さんが続々と増えて、先生も喜んでいるようです。



(photo by つむぐcafe)

つむぐcafeでは様々な講師を呼んで多彩なワークショップを開催。中でも人気なのが己書ワークショップ。たまたまカフェに来たお客様が興味を持ち、当日飛び入り参加することもあるそう

宮下 実はこの夏に浮間地区で新たに飲食店をオープンすることになったんです。そこではランチやディナーの営業と、子ども食堂を毎日開催する予定です。大きなチャレンジにはなりますが、「つながるば」で一から飲食営業を始めた経験が自信につながりましたし、お客様からの「月火だけで他の曜日は営業していないの？」と言われたことも確実に後押しになっていると思います。

一同 えろ!? すごい！

日吉 どんどん拡大していますね！私は、これまでパン屋のスタッフとして製造を担当していましたが、「IRODORI」では材料費や売り上げも考慮に入れながら、自分でメニューを考え、創作することが求められるようになりました。その分、プレッシャーもありますが、やりがいは何倍も大きいです。お客様から「美味しかった！」の声を聞いたり、売売したりすると「よかつたなあ」とホッとすると同時に、ちよつとずつ自信が湧きましたね。

今までは子どもも小さいし、完全な仕事復帰はまだまだかなあと思っていました。来年からはもっと仕事を増やしてもいいかなと思えてきました。(裏面へ続く)

Recommended Food

Lunch & Cookie



(photo by つむぐcafe)

つむぐcafe

リーズナブルでボリュームたっぷりのランチが評判。カレーやハンバーグ、チキンソテーなどメニューも豊富で、限定30食のランチは毎回完売。「小さなお子さまからお年寄りまで、地元の皆さんの憩いの場になってきているのがとてもうれしいです」(宮下さん)



(photo by IRODORI)

IRODORI

国産小麦で作った焼きたてパンと季節の野菜たっぷりのスープ、さらに農家さん直送の有機野菜サラダがついたヘルシーなランチセットが人気。最近では自家製スイーツのメニューも登場。「お客様の笑顔のために、毎回いろんな新作にチャレンジしています」(日吉さん)



(photo by Ayami's icing cookie)

Ayami's icing cookie

季節の花や行事をモチーフに、優しい色合いと洗練されたデザインが特徴のAyami's icing cookie。ファンも多く、レッスンは常に満席。「子どもも安心して食べられるよう、クッキーには国産小麦やキビ砂糖を使い、アイシングクリームには天然色素を使用しています」(鈴木さん)

(↑中面の続き)

宮下 そうなんですか！ うちでもパンを焼いてもらおうかなあ(笑)。

日吉 ぜひぜひ、出張しますよ！

鈴木 おっ、「つながるば」だけに、つながりが生まれましたね(笑)。

私の場合は、この施設全体の空間がとても素敵なのでどんどんイメージが湧いて、誰かと一緒にコラボして楽しい企画をやってみたくて、う気持ちムクムクと湧いてきました。

実際、コラボ企画の話も進んでいて……。近所のママ友さんが最近、食品PRのお仕事で独立されて、これから海外商品の販促イベントをやりたいと言っていたんですね。「それなら、素敵な場所があるよ！」と、こちらを紹介して、一緒にイベントをしようとして盛り上がっています。「ここで何かをやってみよう」と、前向きな気持ちにさせてくれるのが、「つながるば」の不思議な魅力ですよ。

佐野 みなさんのお話を伺って、私自身なんだから、その人自身の強みを活かして互いにつながることで、ますます輝ける場所になったらいいなという想いがあるので、実際にみなさんがこの場所ですごく縁が繋がって、活躍の場を広げていることにとても感動しています。

スペースからやってみたくい企画が 発想できるってなかなかない

——これから「つながるば」でどんなことをやっていきたいですか？

日吉 子どもと一緒に働くということは、突発的なことも見舞われることもあって、正直言うとう大変な部分も多々ありますが、みんな協力し

合って、最善の形を生み出したいなと思いますね。
佐野さんが言うように、それぞれの強みが活かしかねるメニュー構成にしていきたいのも面白いかなと。たとえば、今、提供しているパンとスープだけではなく、パスタを作ってもいいし、別のジャンルの料理を出してもいいかもしません。それぞれがやってみたくいこと、得意なことにチャレンジして、彩り豊かなお店になつていたら最高ですね。

「IRODORI」スタッフは、全員が子育て中のママ。スタッフ同士で子どもを預かり合いながら、子連れワークに奮闘中。子どもも働くママの姿を見習って、一生懸命お手伝い



(photo by IRODORI)



(photo by つむぐcafe)

第4日曜日のマルシェでは人気のフードメニューや無農薬野菜、手作り豆腐のキッチンカーが並ぶ。また、季節のお祭りイベントでは子どもたちが遊ぶ釣りゲームなどの屋台が出ることも

宮下 スペースがゆったりと広いので、この場所を活かしたイベントも企画していきたいです。旬の食材を取り揃えたマルシェやフードフェスはもちろん、己書の展示会や声優さんをお呼びしての読み聞かせ会などもやってみたくいんです。空間がバラエティに富んでいるので、アイデアもどんどん膨らんでいきます。

鈴木 スペースが1つだけじゃなくて、いろんな顔を持っているのが「つながるば」の一番の魅力ですよ。たとえば、大人も交えてゆったりとお茶を飲みながらレッスンしたい時には、「つながるま」の座卓スペースがいいかなとか。小人数で集中してレッスンしたい時には、「部室」も使えるかなとか。自分がやってみたくいレッスンとその対象者に合わせた会場を選べるのが贅沢だなと思います。スペースから企画を発想できるって、なかなかないですから。

今、ちょっと構想しているのは、せっかくなきゃキッチンがあるので子どもたちと一緒にクッキー作りをしたいなと。クッキー型も牛乳パックなど身近にあるもので自由に作って、子どもたちの創造性を刺激するようなワークショップをやってみたくいんです。

佐野 それは、すごくいいですね！ いろんな空間があるからこそ、チャレンジする気持ちも芽生えたり、それぞれの夢が叶えられたり……。運営者としては胸がいっぱいになります。今後ますます「つながるば」でチャレンジする人が増え、たくさんの方が叶っていくといいなと思います。——END



あなたの「やってみたくい」を応援する、レンタルスペース&シェアキッチン

店舗&レッスン情報

つむぐcafe
by ふいれ〜

毎週月曜・火曜
11:30~17:00

※時期によって閉店時間に変動あり

Instagram



IRODORI
by iromusubi

毎週水曜
11:30~14:00

Instagram



Ayami's icing cookie

- 1階「いどばたげんかん」にて親子で参加できるアイシングクッキー作りのレッスンを定期開催
- IRODORI 出店日にてオリジナルクッキー販売

Instagram



「つながるば。」情報

スペース一覧 ~分譲マンション内共用施設を活かした多様でこだわりの空間・設備~

- 誰でも立ち寄れるまちのやね「パーゴラ」
- 業務用キッチンが使える「シェア型店舗」
- 円形テーブルで教える事ができる「多目的スペース」
- 静かな環境を楽しむ「集会所(おとのま)」
- 広い空と河川敷が見渡せる「屋上ウッドデッキ」

Access

東京都北区浮間1丁目3-1
JR 埼京線 北赤羽駅「浮間口」徒歩3分

「つながるば。」HP
<http://renoakitaakabane-share-space.com/>

あなたも「つながるば。」でチャレンジしませんか？

スペースを使ってちょっと「やってみたくい」ことがある方

➡ renoa@iromusubi.com



ホームページ



つながるば。 検索

(2021.07現在)