

北12条 に甘く香る、グローバル化。

留学生が多い界隈であるにせよ、ここ10年足らずで外国人と交流することがぐっと多くなり、以前はあまり無かったフランス人と知り合う機会も増えていると、オーナーパティシエの大久保さん。娘の志穂さんも、留学生たちとの交流からSNSでいろいろな国の人とつながっているそう。大久保さんが学生時代に憧れたヨーロッパ、27歳で渡ったフランスとの距離感が、昨今変わってきている。フランス菓子のクラシックなレシピに自らのセンスを重ねながら進化を続ける味わいは、そんなグローバル化の一役を担っているのかもしれない。

パティスリー&カフェ プリエ | 1978年にオープン。不定期で販売されるガレットには行列ができるほどの人気洋菓子店。北12条西2丁目 営業時間 11:00~19:00(無くなり次第終了) 月・火休 Tel.(011)736-0079



25

Feeling like a small trip

オーナーパティシエ 大久保 政弘さん

娘の志穂さん



26

Feeling like a small trip

代表取締役 開 加津也さん

北18条 のスパイシーな個性に満たされる。

学生街で、大学構内に働く人も多く、昼も夜も活気がある。代々ここに暮らす人もいる。実に3万人もの人の流れがある地域だから開業を決めたと、代表取締役の開さん。当初は周辺に飲食店は1軒も無く、学生をはじめ地域の人たちに支えられたと振り返る。中でも北海道大学の学生たちには、SNSによる情報拡散、延べ何百人にもなるアルバイト、さらに卒業後の仕事でのつながりと、これまでも今も本当にお世話になり感謝していると言う。学生たちが気に入り、後押ししたスパイシーな個性は、全国区からアジアへと広がっている。

カレー食堂 心 札幌本店 | 2001年に開業。観光客も訪れる繁盛店。関東圏、台湾にもお店がある。北15条西4丁目 営業時間 11:30~22:00(売り切れ次第終了) 不定休 Tel.(011)758-8758

北34条 で、ノスタルジーに浸る。

店を始めて15年くらいは、下宿がいっぱいある学生のまちで、週末は下宿の食事が出ないので店は学生に占拠されていたと、店主の荏原さん。札幌自動車道が開通し、札幌北ICができてからは地方からのお客様が増えていったそう。周辺環境の変化と共に客層が変わってきた洋食店で、今多いのは60代くらいのご夫婦や3世代、4世代の家族連れ。30年前には考えられなかった店の景色だと話す。当時の学生や近隣の自動車学校に通っていた人たちが、店内に染み込んだ思い出と荏原さんが作る懐かしく恋しい“あの味”を求め、訪れている。

独多日(ヒトリタビ) | 王道メニューを網羅しつつ、オリジナルメニューも豊富な洋食店。開店は1979年。北35条西5丁目 営業時間 11:00~22:00(L021:30) 月・第3火休 Tel.(011)757-6793



27

Feeling like a small trip

店主 荏原 孝治さん

あの日の北24条を、これからも。

23

Feeling like a small trip

オープンには1979年、夏。当時は通りを挟んだ向かい側まで市場や商店街が広がり、人でにぎわい、まちに活気がみなぎっていた。その後、地下鉄の延伸やマンションの増加で、まちの雰囲気が変わっていったと話す、マスターの鰐淵さん。ありがたいことに開業からのお客様もいらっしゃるけど、最近はSNSの影響が客層が少し変わってきたと、奥様の桂子さんが言うと、スマホばかり見ている、私たちとの会話が少なくなりがちと寂しいと笑う。桂子さんの姉、桂江さん。新しい店の開店などもあり、人の動きがまた北24条に変化をもたらそうとしている。けれど、香りのよいまろやかなコーヒーと手づくりのこたわる温かな食事、3人との心とむむ会話は、これからもずっと変わることのない北24条の引力だ。

SOIREE(ソフレ)

ハンバーグやナポリタン、カレーといった定番洋食と日替わりメニューが人気のお店。北26条西5丁目 営業時間 10:00~21:00(土・祝は18:00まで) 日休 Tel.(011)726-4988



24

Feeling like a small trip

味わい深い、麻生“愛”で結ばれる。

開店当初の住所は新琴似820番地、その後麻生町5丁目に。この地でのれんを掲げて50年以上、町内でも最古参になるのではと話す、大将の松尾さん。店を始めて20年ほどは365日休みなく働き、たくさんのお客様を迎え、それが今に生きていると言う。親から子、そして孫と、昨今は常連や紹介のお客様が多く、みんなでお店に来てくれるそう。そんな長いお付き合いを嬉しく思っている。寿司の味は当然ながら、程よい距離感で話に耳を傾け、信頼関係を築くコミュニケーションが何より人を惹きつけてきたのだろう。このまちに、この店あり、この人あり。若い頃には神輿を担ぎに津々浦々まで出掛け、という大将。タフで優しい亜麻の糸のように、これからも地域と人を結び、愛され続けていくのだろう。

大将 松尾 正英さん

いなほ寿司

麻生町では数少ないお寿司屋さん。常連さんには100歳まで続けてと言われていた。麻生町5丁目 営業時間 18:00~23:00 日休 Tel.(011)757-7312