

不易流行、 足利。

変わること、変わらないこと。
そして、これからのこと。

ここ最近、足利の街を歩いていると、
何かが変わってきているような気がする。
歴史を感じる古い街並みは変わらないし、
老舗も相変わらず頑張っているけれど、
よく見るといつの間にか新しいお店がぼつぼつと増えている。
顔なじみの人たちの間を、新顔さんが颯爽と歩いている。
そんな、変わらないようで変わっているような不思議な感覚だ。

そこで足利のいまを知りたくて、
さまざまな経緯から市内でお店を経営することになった
4人の方にお話をうかがってみた。
各人各様、とても個性的。足利に対する思いもそれぞれで、
これこそ足利らしいのかもしれない。
そして、足利の街を盛り上げようと、
江戸時代から続く老舗の若旦那と
Uターンで戻ってきた若い方々がいつしよになって立ち上げた
ユニークな商店会について、
その会長と副会長にお話をうかがった。
こちらにもまるで今の足利を象徴しているような取り組みだ。
足利の変わること、変わらないこと、
そして、これからのこと。
市政100周年。いま、足利がなんだか面白そうだぞ。

Movie QR



Discussion

旧店舗オープン準備中

Discussion

1964年のリニューアルオープン時

Interview #4

店内改装中(2019年5月)

Interview #3

東京時代(2008年5月28日) Photo: 村田賢比古

Interview #2

小さかった子ども店長も来年は高校生

Interview #1

先代マスター翌結婚後36歳のころ



梁川 健人
喫茶 八蔵



泉 賢一
ワインショップ和泉屋



岩本 圭司
artspace & café



前澤 美津枝
Café 杏奴



中村 実穂
mother tool



堀越 敬介
モカ直火焙煎コーヒー店

Go to next page!



「足利には、ヨーロッパ的な街であった。そんな変化が起きた足利に、今後期待するところはどこだろうか？」



1974年オープンのお茶店。そのほっと一息つけるような佇まいが何とも魅力的。一粒一粒丁寧にハンドピックして悪い豆を排除し、良い豆だけを選んで直火焙煎している。日替わりケーキを楽しみにしているファンも多数。



ホットケーキ

敬介さんが店を手伝うようになってから始めたメニュー。試行錯誤の末にたどり着いた、至高のフワフワ感。コーヒーに良く合います。

モカブレンド

お店の名を冠したブレンド。舌みどり味のバランスが絶妙。まずはこちらを基準に各種ブレンドを楽しんでみて。

街のお店が減って、空き家も目立つようになってきた。それでも、変わらない部分はあるという。
「足利は個人商店が多いです。昔ね。老舗も多いです。それが良いなと思います。昔から織物をはじめとした商売が盛んでしたし、料亭があつて、花火大会もあつて、お客様を招待したりして、そんな粋な文化、何かを面白がる文化がある。今でも、何かわからなくても面白がつてくれる、応援してくれる方が多いんです」
そんな足利だが、最近の良い変化が起きてきているという。
「昔は何かイベントをやるにしても、行政側と店側が別々に動いてました。でも今は、いっしょになって街を盛り上げていこうという方向になっていってる。街をあげてお客様を迎え入れる体制ができていっているように思います」

「足利には、ヨーロッパ的な街であった。そんな変化が起きた足利に、今後期待するところはどこだろうか？」

Interview #1

モカ直火焙煎コーヒー店 店主

堀越 敬介

お店のオープン以来、先代の背中を一番近くで見てきた2代目。先代の教えを守りながら毎日丁寧にコーヒーを淹れ、焙煎とフロア担当の弟・大介さんと息の合ったサービスを提供。無類の写真好きとしても有名で、Instagramで美しい写真を随時アップしている。

1974年オープンのモカ直火焙煎コーヒー店。現在は2代目の堀越敬介さん、大介さん兄弟が切り盛りしている老舗の喫茶店だ。50年近く足利の歴史を見守ってきた同店は、どのように誕生したのだろうか？兄の敬介さんに、先代のお父様についてうかがった。

「もともと父は、広告を作る仕事をしていた。団塊の世代でちょうど脱サラブームがあつて、自分も独立して好きなことを仕事にしたいと思つたそう。そこで大好きだったコーヒーを仕事に選んだんです。飲食業界は未経験だったので、先日閉館した足利市民会館内にあつた喫茶店、ロイヤルで修業しました」

いまも変わらずお店のあるこのテナントはもともと洋服屋が入つていたが、この場所が気に入って、もし空いたらここで店を始めようと思つたら、とにかく空いたそう。そこからは、とんとん拍子に話が進んだそう。

「店を始めた当初は焙煎済みのコーヒー豆を仕入れていたんですが、味見を繰り返していったら胃を悪くしてしまつたらしいです。それならば自分で焙煎を始め、ハンドピックもやつて良い豆だけを使った体に良いコーヒーを目指したんです。発端は自分の健康のためだったんです(笑)」

1974年のオープン当時は日本の安定成長期で足利にも活気があつた頃。お客様にも恵まれ、さうとう忙しい毎日だったようだ。

「当時は営業時間が今より長く、始めたばかりの焙煎もうまくいかないことが多くて、いつも朝帰りだったよう。でも、それでも近所の定食屋の主人とかとスクーターを乗り回したりしてよく遊んだそう。当時の人たちはよく働いてよく遊んだんです」

その後は街の雰囲気が大きく変わりはじめた。車社会となって街なかりを歩く人が減り、それにつれて旧市

この場所で、お客様に喜んでいただけるものを提供し続けたい。



てほしいなと思つてます。伝統的であり、職人気質な街、個性的な街という。そしてそこに行かないと無いもの、触れられないものを大切に続けてほしい」

実は、お店を継ぐとは決めていなかったという敬介さん。お店に入る前はパン屋で働いていたそう。そしてお店を手伝うようになったとき、弟の大介さんはまだ学生で、専門学校に通っていた。卒業後にいっしょに店を手伝うようになり、主に焙煎を担当するようになった。そうして、自然に兄弟で営む今の形に落ち着いたそう。こうしてまた、お店の歴史も続いていくのだろう。

最後に、これからの抱負をうかがつてみた。
「これからもみなさんに喜んでいただけるものを提供していきたい。足利に帰ってきたら、おかえり、とお迎えられる場所でありたい。毎日そんな事を考えています」

Shop Information

モカ直火焙煎コーヒー店

足利市伊勢町3丁目9-9 | Tel.0284-42-9608 | 9:00-19:00 | 定休日:木曜

Map





tempo perspective

国産ヒノキを使ったモビール。
絶妙なバランスで揺れる不思議な動きが魅力。

mamma

天然木を使ったmother toolオリジナルの時計。木の種類によって印象が変わる。



いかと恩師から提案を受ける。いざ制作にあたる、工程分析や治具の制作が必要になり、繊細な組み立て技術がなければプロダクトとして成立しないことを知った。モビール制作はそれまで培ってきた技術が活かせる絶好の機会だった。
「モビールは組み立てが繊細で、きちんとした治具を使わないとつけれない。デザイナーや作家さんは多くいるけど、製品を量産できる技術を持ったプロダクトメーカーが世界的に見てもほとんどいなかったこともあって、そこに力を入れることにしました。」
中村さんは足利の街を世界に知ってもらおうと、足利でとれた原料を積極的に取り入れ、市内の工場と連携しながら製品開発を行っている。現在、モビールに使用されるパーツの一部である、アルミとステンレスは足利産のものを使用している。
「足利の工場は、柔軟な対応をして



中村さんの両親が営んでいた組み立て工場から、自分たちの手でものづくりがしたいと2006年に設立された。2009年にショールーム兼ショップを足利学校の通り沿いにオープンさせ、作り手の想いをつないでいる。

くださる方が多いので、同じ目線でのづくりができることもありがたいです。モビール制作に携わって、足利市内の工場と直接つながることで地元も元気にすることができればと思っています。」
mother toolは、「もことになる道具」という意味を持ち、人と人、モノとモノをつなぐきっかけになってほしいとの願いが込められている。作り手と使い手、ものづくりの技と技。さまざまなものをつないできた中村さんにはさらなる野望があるという。
「私たちがつくるモビールを世界に広めたい。足利産の材料を使って、足利の工場で、こんなにもいいものが作られているんだと世界に発信していきたいです。」
今後の足利に期待するものはひとつだけ。
「若い世代の子たちが帰ってきたいと思えるような街になってほしいです。」

Interview #2

mother tool 代表取締役

中村 実穂

群馬県邑楽町出身。両親が営んでいた組み立て工場を継ぐために都内から帰郷。2006年にmother toolを設立。2009年には足利市昌平町にショールーム兼ショップをオープンさせる。全国の工場やデザイナーと連携し、プロダクトの企画やディレクションを行っている。

個性的な人が集う街。
足利という街を世界に
知ってもらいたい。

mother tool設立から15年。足利の街が変化していく中で、代表の中村実穂さんに足利の印象を尋ねてみた。
「足利は個性的な人が多いのが魅力だと思います。でもつかず離れず、適度な距離感を保っているところが心地いいんです。同業者同士もみんな仲がいい。みんな自由なので、本来ならばカオスになるところが、適度な距離感によって緩和されているというか。おもしろい街ですよね。」
中村さんは隣町の群馬県邑楽町出身。都内の短大を卒業し、インテリア・家具デザインの専門学校に進んだのち、両親が営んでいた組み立て工場を継ぐために地元へ戻ってきた。
「mother toolを立ち上げたころは店も数える程しかなかったと思います。そんななか、ぼつんと開業しました(笑)」

中村さんの実家の工場はオーディオの組み立て業として創業したが、海外生産の波を受け、中村さんが帰郷した頃はパチンコ台のユニットを組み立てる仕事メインとなっていた。
「1日に何千台と組み立てても、台の入れ替わりとかですぐ廃棄されちゃう。私、何やってるんだろっていう虚無感がずっとあって。だから、下請けじゃなく、自分たちの手で作りたいてい思いが募っていったんですね。それで学生時代の恩師であるデザイナーに相談したり、製品をつくる工場とかと出会って、mother toolを立ち上げることにしました。」
それまで組み立て業を生業にしていたので実家の工場には製品を作る機械もない。あるのは技術だけだった。「パチンコの台はモデルが毎回変わるの、組み立てたものを一度バラしてから、効率よく仕上げられる工程を分析して、それにあった治具を作っていくんです。その技術を活かせるプロダクトはないかずっと探していました。」
そんなとき、モビールを作ってみな



Shop Information

mother tool

<https://mothertool.com>

足利市昌平町2352-1 | Tel.0284-43-3354 | 12:00-17:00(土日18:00) | 定休日:水曜・木曜

Map





「足利ってどんなところ」と聞かれたときには必ず、波良瀬川と両崖山のある美しい街です、と答えています。東

黒糖ジンジャーチャイと
かりかりマドレーヌセット

かりかりマドレーヌは東京時代からの杏奴名物。バナナアイスとミントを添えて。サクサクした食感が、ほんのり甘くてスパイシーなチャイとの相性抜群。



あんぬMaMa
謹製カレー チキン

さらっとスパイシーでほどよい辛さ。骨付きの鶏肉はホロホロになるまでやわらかく煮込まれ、スプーンで簡単にほぐれるほど。



2000年に前澤さんが新宿下落合で開いたお店が前身。足利では、ご主人の蔵書を中心とした、たくさん本に囲まれた書庫カフェのような雰囲気仕立てた。のんびり本を読むのも良い、前澤さんとの会話を楽しみに訪れるのもまた良い。

Shop Information

Café 杏奴

http://cafeannu.com

足利市通2丁目2624前澤ビル1F | Tel.0284-22-4530 | 11:30-19:00 | 定休日:火曜(不定休)

Map



Interview #3

Café 杏奴 店主

前澤美津枝

進学と同時に上京、以来40年東京に住んだのち、2013年にご主人とともに故郷の足利に戻ってきた。その品がありつつも気さくで開らかな人柄に魅かれて、多くのお客様がお店を訪れる。女性だけの八木節チーム「足利八木節 女前Japan」の代表という情熱的な一面も。

街が変わっていきように、
変化を恐れず軽やかに
お店を続けていきたい。

2000年に新宿の下落合で「Café 杏奴」をスタートさせた前澤さん。2013年の帰郷と同時に足利に場所を移してお店を再開させた。

「知り合いから空いているテナントがあるから喫茶店をやってみないかと誘われて、そのときは断ったんだけど、1年後くらいに改めて声をかけてもらって、君ならできると熱心に誘ってもらったから、それならと始めてみたの。そうして気が付いたら20年。もう天職ね」

それまで飲食業界の経験はなかったが、それでも試行錯誤しながら20年やってきた。大事なものはまずやってみること。そして、こだわりすぎないことだという。

「東京時代の写真展とかライブとかは、私が企画したのではなく、お客様が持ち込んできたものなの。足利に戻ってきてからも、この場所地元の人たちが集まってライブなんか

をやってくれている。来てくれたお客様がそれぞれ楽しんでもらえればと思っていて、こちらのこだわりを押し付けるようなことはしたくないんです。こだわらず、何でも受け入れてきました。私がいるところが「Café 杏奴」だから、それでいいの」

40年暮らした東京を離れ、「ご主人といっしょに足利に帰ってくるのには大きな決断が必要だったろうと思うが、どうやらそうでもないらしい。」「戻ってくることに特に抵抗もなかったの。東京はもう十分堪能したから、未練もありません。それに、お店があった下落合は、実はそれほど都会でもなかったのよ。足利と変わらないくらい(笑)」

お店を再開するにあたり、宣伝などは特にしなかったそう。いつの間にか、昔の友人や同級生たちが見つけてくれた。まるで水が流れるみたいに自然体でお店が続いている。

そんな前澤さんのスタンスは、40



年振りに住み始めた足利に対するまなざしにも表れている。

「上京する前は確かに賑やかでした。花火大会が象徴的で、その頃は街の中心近くから上げていたけど、今はずいぶん遠くで上げている。車社会になってしまったので、街なかの人の流れが無くなったみたい。でも街は生きていて常に進化しているから、昔のことを言っても仕方ない。これが足利の現状だと受け入れています」

衰退しているところも確かにあるけれど、街は生きているからそれも自然なこと。なんでも受け入れれば楽しだし、こうしなきゃと思うと縛られてしまう。あまり考えすぎないくらいの方がちょうどいいのかも。

逆に変わらないな、と思うところはあるだろうか。

「若い人たちがタータンで足利に来てくれたり、Uターンで戻ってきてくれたりしたけど、みんなすごく頑張っている。昔の足利って、悪く言えば足の引っ張り合い、同業者を喜ばないところがあつたけど、今はずいぶん変わってきた。みんな協力して盛り上げようとしている。これだけは自慢したいし、そんな若い人たちに期待しています」

いつも明るく軽やかに出迎えてくれる前澤さん。そんな前澤さんと話がしたくて、今日も人々がお店を訪れる。

武駅から降りて中橋を渡ってくると、きに見える波良瀬川と両崖山のある風景は美しく、かけがえないもの。それは本当に財産だと思う。街並みは変わったとしても、その美しい風景は変わらないわね」

これからの足利に期待することは何だろうか？

「若い人たちがタータンで足利に来てくれたり、Uターンで戻ってきてくれたりしたけど、みんなすごく頑張っている。昔の足利って、悪く言えば足の引っ張り合い、同業者を喜ばないところがあつたけど、今はずいぶん変わってきた。みんな協力して盛り上げようとしている。これだけは自慢したいし、そんな若い人たちに期待しています」



ドカレーをもとに考案されたオリジナルカレーは絶品だ。料理をつくることも現代アートに触れることもできる。



3種のカレー

チキンカレーは7種類ほどのスパイスが入っていてさわやかな辛さが特徴。野菜のカレーはタマリンドを使った酸味のあるスープカレー。ハイナップルのカレーは甘酸っぱさがクセになるスープカレー。

チャイ

アッサムとニルギリのブレンドに、カルダモン・クローブ・ジンジャー・シナモン・バニラをミックスした本格チャイ。



Interview #4

artspace & café 代表

岩本 圭司

静岡県伊東市出身。造形家。2011年～2017年、静岡県三島市にあった「大同信こは館」の館長を務めた経験を持つ。足利市立美術館で展示デザインに携わり、街の魅力に惹かれ、移住を決意。2019年に現代アートとカフェが融合した「artspace & café」をオープンさせた。

時間のもつ強さを感じる
街並みに惹かれた。
芸術を慈しむ足利の魅力。

静岡の伊豆で暮らしていたという店主の岩本圭司さん。伊豆といえば日本屈指のリゾート地。その場所を離れ、足利の街へと移り住んできた理由を尋ねてみた。

「幼い頃からその場所にいると、かえってその場所のよさに気づかないことってあると思うんです。伊豆もいいところですけど、足利は足利です。芸術が好きで、古く建物が残る街の景観っていいのも僕には好きでしたね」

岩本さんが足利を訪れるようになったのは、詩人である吉増剛造氏が足利市立美術館で展覧会を行うことになったのがきっかけだった。吉増氏の展示デザインを担当していた岩本さんは、展示で使用するこはの造形物をつくっていた。その際、伊豆から1年半ほど足利へ通っていたという。

「こはの展示をするのに、足利市立

美術館の多目的ホールを借りて造形物をつくっていました。足利に来るといつも鏡阿寺が見下ろせるホテルに泊まっていたんですが、連泊しているうちにいろんな人と親しくなってきたというのと、桜や紅葉、雪景色に至るまで、四季折々の鏡阿寺の美しさに惹かれてきましたね(笑)」

足利の街は、他の街より芸術を楽しむ文化が根付いているという。2013年から2019年まで開催された「あしがが(ON)展」もそのひとつ。市内の古民家や空き店舗などを利用して、足利及び近隣の作家を中心に開催していた美術展だ。

「あしがが(ON)展のような展覧会が何年も開催されていたっていうのは、この街に芸術を志す人が多いってことだし、それを支える方もたくさんいるってことですね。それって街のパワーだし、魅力だと思います。僕もおとしに参加させてもらったんですけど、そこで出会った人たちと



すく親しくなりました」

「ON展に参加し、それまで漠然と抱えていた想いが動き出す。ON展で出会った人づてに、かつて老舗旅館だった場所を借りられることになり、「artspace & café」をオープンさせた。

「長年展示デザインをやっていたから、それにつながる仕事はしたいと思ってました。現代アートの敷居を低くしたいという想いもあって、食とアートをつなげたものをやってみよう。現代アートに興味がない人でも、ちょっとお茶を飲みに来たときに自然に目に入ってきてしまうような、そんな空間が理想です」

軽食メニューも充実している artspace & café。学生時代ころから友だちに料理をふるまうのが好きだったという岩本さん。特に、南インドカレーをもとに考案されたオリジナルカレーは絶品だ。料理をつくることも現代アートに触れることもできる。

こちらも楽しんでる様子が印象的だった。

「コーヒーも好きで30年ぐらい自分で焙煎してました。カレーつくるのもそうだけど。だからこはの趣味の館みたいな感じですね(笑)」

足利の街並みに惹かれるのは、時間の蓄積が垣間見えるからだという。重ねた月日は「古び」となり、そこに時間のもつ強さが現れていく。足利の街に今後も歴史を感じる建物や家屋が残っていてほしいと岩本さんは願う。

「自分が学生時代鑄物を勉強していたということもあるんですけど、「古び」っていうのに惹かれます。街の中心にある「古び」っていうのは、風と温度と太陽と雨なんかの水分とかがつくり出してる色だったり深さだったりするんで、そういうものをあんまり壊してほしくないなとは思いますがね」



現代アートを軸に企画展を行っている他、音楽家などのコンサートも楽しめる。カレーをはじめ軽食やドリンクメニューなども豊富に取り揃えている。現代アートをより身近に感じられる場所を目指し、2019年にオープンした。

Shop Information

artspace & café

https://artspace-and-cafe-ashikaga.com

足利市通2丁目2658 | Tel.0284-82-9172 | 11:00-18:00 | 定休日:月曜・火曜(祭日の場合営業、翌営業日休)

Map



**本当の英語に
会いに来て!!**

COME AND JOIN US!

あしこタウンで
お待ちしております



〈幼児・小学生対象〉

まるで英語の国のような環境で、生きた英語 (Living English) が学べます。



〈中学・高校生対象〉

受験のためだけでなく、読める、聴ける、書ける、話せる英語が身につきます。

その他、社会人向けコースなど

お気軽にお問い合わせください

0120-24-9568

受付時間 10:30AM~9:30PM

ノア外語学院

佐野校: 佐野市相生町2816

足利校: 足利市大月町3-2

<http://www.noahjpn.com>



足利ミッドタウン商店会による 足・利・談・義

足利を盛り上げようと発足された『足利ミッドタウン商店会』。発足された経緯や足利の魅力、同団体が目指すこれからのについて、会長である泉さんと副会長理事兼務の梁川さんに、改装中の『喫茶八蔵』新店舗で存分に語ってもらった。

KENICHI
IZUMI

泉 賢一



足利生まれ、足利育ち。北海道や東京でサラリーマンをしたのち、実家の家業を継ぐため30歳のときに帰郷した。江戸末期からある老舗の酒屋、和泉屋の8代目当主。足利とワインをこよなく愛する42歳。別名『ワインの妖精』。

梁川 健人

KENTO
YANAGAWA



足利生まれ、足利育ち。高校を卒業後、テレビや映画の大道具になるため、上京。26歳で大道具の職を辞め、コーヒー業界へ。修行したのち、都内で出張喫茶八蔵を立ち上げる。2018年4月に饒阿寺西門前にて喫茶八蔵を開業。2021年7月より大日大門通りに移転。

—— 足利ミッドタウン商店会の成り立ちについて

泉 僕はこつちに戻ってきたときに、足利のために何かしたいなと思ってたんです。町内会のイベントとかにも顔を出したりしたんだけど、同年代の人がいなかった。でもまたまた、もっくもっくさんたちがやってくる草むしりに参加したら、みんなすごく楽しそうで、この人たちとなんかやれたらおもしろいだろうなって思ったのがきっかけです。

梁川 話をしている中で、なんかやれたらいいよねってことになって、けんちゃん(泉)がみんなに声をかけてくれたんです。ちょうど同時期に開業した同世代の人たちがあのエリアに集まっていたことも大きいよね。

—— 足利ミッドタウン商店会のネーミングについて

梁川 足利って、北と南が渡良瀬川で分断されていて、渡良瀬川あたりの商店会ってことで、地図上でも渡良瀬川が足利



商店会会長
(ワインショップ和泉屋)

泉
賢
一



梁
川
健
人

副会長理事兼務
(喫茶八蔵)



足利ミッドタウン商店会 加盟店紹介

- 1 和泉屋**
 ワインショップ
 足利市通3丁目2777
 TEL.0284-21-3648
 10:00 ▶ 20:00
 定休日:月曜日
- 2 喫茶八蔵**
 珈琲とおやつ
 足利市大門通2381-1
 TEL.090-9018-0216
 11:00 ▶ 20:00
 定休日:月曜日
- 3 もっくもっく**
 たびするおでん
 足利市巴町2540
 TEL.0284-82-9217
 14:00 ▶ 23:00
 定休日:月曜日
- 4 釜川巴町店**
 下町の赤ちょうちんの店
 足利市巴町2540
 TEL.0284-21-9683
 17:30 ▶ 24:00 (L.O.23:00)
 定休日:火曜日
 (連休も取ることがありますのでご連絡ください)



hp

詳しくは上記QRコード「足利ミッドタウン商店会HP」をご覧ください

- 5 TSUMIKI**
 スパニッシュイタリアン
 足利市雪輪町2485
 TEL.0284-82-9224
 【ランチ】11:30 ▶ 15:00
 【ディナー】18:00 ▶ 22:00
 定休日:日曜日
- 6 ざくろ**
 くいものや
 足利市巴町2535-2
 TEL.0284-21-2795
 18:00 ▶ 22:30
 定休日:日曜日
- 7 や家**
 GUESTHOUSE
 足利市雪輪町2435
 TEL.0284-55-6810
 【チェックイン】16:00 ▶ 22:00
 定休日:不定休



のまんなかあたりにあたるから『ミッドタウン』。エリアを限定したくなかったというのがあり。

泉 ところの地域の名前になっちゃうとそこ以外の商店会の人たちが入ってきにくくなっちゃうし、あたりに足利って付ければ足利全体のこととして盛り上げていけるかなと思って『足利ミッドタウン商店会』と名付けました。

——足利ミッドタウン商店会がこれまで手掛けたイベントについて

梁川 『キタナカモールVol.10』をやらせてもらいました。僕らのいる北仲通り界隈がどういふところか知ってもらいたかったので、北仲通り界隈の写真を皆さんに撮っていただいて、そのなかから選出された50点の写真を路地裏に展示したりしました。撮影者の視点と自分が見ている視点の違いとか、昔と今の景色の違いとかの2つの違った視点というのをその場でみれたらいいなあというので写真展をやらせてもらいました。あと、僕らの活動も見てもらいたかったので、今後活動で使っていくタープに、地域の子どもたちにお願して街の絵を描いてもらったりしました。

泉 『キタナカモールVol.10』も今年の11月に開催予定です。

——足利の魅力について

梁川 フラワーパークさんとかココファームさんも足利を代表する名所だと思っんですけど、それ以外の街並

みも僕はいと思うんですけど。どこかノスタルジックな部分が残ってる。おすすりめできる場所がたくさんあるんで、街が持つポテンシャルは高いと思います。

泉 自分は足利に戻った時に、健人(梁川)にはもう何回も言ってるんですけど、川と山があつて、あんなふうな夕日が見える場所ってなかなかないなと思っただけです。

梁川 あるかもしれないけど(笑)綺麗なんだよね。

泉 川も山も綺麗で、夕日が溶けてなくなっていくような、あのシチュエーションってなかなかないと思うんです。それと、時代をつくってきた人が多くいることも魅力だと思います。ヤングヤング大行進とかもそうだけど、この街は回転しながらもいるんことをやり続けてきて、そうやって時代を作り上げてきた人がいっぱいいる。だから何かをやるうとしても協力してくれる人が多い。何かをやるにはやりやすい街だとは思いますが。

——足利ミッドタウン商店会の今後について

泉 足利って商店会自体が多いんです。これはあくまで夢ですけど、各エリアの商店会同士が繋がって二つの面として何かができたら楽しいだら



うなと思っますね。

梁川 足利ではイベントがいろんなところで開催されているんですが、単体で単発でおわつってしまうことが多いんです。それをミッドタウン商店会がつなげる役割を果たしていきたいと思っています。みんなの生活が豊かになればいいな。やつてる自分たちが楽しんで、近くにいる人たちがより楽しんでもらえればね。

泉 まずは我々が楽しみたいとね、苦しくなっちゃうとちよとね(笑)

梁川 たまに苦しくなるけど(笑)でもワクワクのほうがか上回っていくけどね。そうやって僕らが街を盛り上げて、若い世代の人たちに足利って楽しくなってもらえればいいですね。

LOCATION
 喫茶 八蔵
 最高品質のコーヒーはもとより、安心安全にこだわった料理が魅力の『喫茶八蔵』。2018年に饗阿寺西門前で産声をあげたが、今年7月より大日大門通りに移転する。空き店舗をリノベーションし、さらなる進化を遂げる新店舗。えうご期待。

7月10日 OPEN!