

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

令和6年

12

No.1441



今月の高槻な人

市川 紘平さん

[キッチンスヌーグ] オーナー

自然を生かす、
摂津峡のオアシス

PICK UP

- 10 冬の省エネ
今年のが家はホッとしよう
- 18 年末年始の業務日程
- 42 人事行政運営状況
- 44 市政への功労表彰など

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

市川 紘平

さん

[キッチンスヌэг] オーナー



自然を生かす、

摂津峡のオアシス。

高槻が誇る景勝地、摂津峡で父がオープンさせたカフェレストランを受け継いだ市川さん。恵まれた自然を生かしながら何をやっていきたいか、同世代とつながりながら高槻をどう盛り上げたいかについて、話を聞きました。



訪れた人が心地よく癒される場所に。

店名の「Snug」とは英語で“居心地がいい”という意味。「ここに来てくれた全ての方が、周りの自然を眺めながら、ゆっくり食事を楽しんでいただければ」と市川さん。



イベントなどでも活躍するピザ窯。

裏庭に設けられた窯では、マルゲリータなどのピザが薪で焼かれます。ピザ焼き体験やハンバーガー作りなど、多くの人が参加するイベント時にも活躍します。



四季それぞれの自然の美しさを堪能。

春には桜が咲き、新緑の季節は鮮やかな緑、秋には木の葉が舞い散り紅葉を楽しめるなど、季節によって変わりゆく自然の美しさを窓から楽しめます。



ゆったりとした配置でゆとりの空間。

[キッチンスヌэг]店内は、一つの窓にテーブルを一つ置くというレイアウト。席と席の間の距離をしっかりと取り、ゆとりのある空間で森の中にいるような気持ちよさ。

TAKATSUKI NA HITO



自然を生かす、
摂津峡のオアシス。

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

市川 紘平

さん

[キッチンスヌーグ]オーナー

祖父が残した場所でレストランがオープン。

—店名のとおり、ここはとても居心地が良いのですが、摂津峡という自然豊かな場所でレストランを開店したのは、どういう経緯からだったのですか？

「もともと、電線事業で財をなした祖父が、戦後すぐに摂津峡一帯の土地を買ったそうです。その後、摂津峡公園をはじめ、ほとんどの土地を高槻市に寄付したのですが、終の住処として一部の土地を残しまして。僕が物心ついた時には、もうおじいちゃんは亡くなっていましたが、おばあちゃんがここで暮らしていて、僕が小学4年生の時に父が店をやり始めました」

—今から27年前のオープンになりますが、建物などは当時から変わっていないのですか？
「外壁などは補修したりもしますが、基本的にそのままですね。開店当時のこと、父に聞きます？ 今も料理を手掛けているので、厨房にいますけど」

—ぜひお願いいたします。
(調理をしていた紘平さんの父・市川利昭さんが同席してくれました)



市川さんの歩み

昭和60年 1985年	京都府長岡京市で生まれる。 「生まれた時は結構ぼっちゃり系でしたね」と父・利昭さん。
平成5年 1993年	高槻市須賀町に引っ越し。大冠小学校に転校。
平成9年 1997年	[キッチンスヌーグ]開店。 店が軌道に乗るまで、近くで過ごすということで安岡寺町に引っ越し。安岡寺小学校から芝谷中学校へ。
平成12年 2000年	再び須賀町に引っ越し。第六中学校に転校。
平成13年 2001年	高校生の時には、母が手掛けていた [キッチンスヌーグ]ウエディングの手伝いをする。
平成21年 2009年	大学を卒業。1年間運送会社で働いた後、バックパッカーの旅へ。 中国から東南アジア、インドまでアジア中を巡る。
平成24年 2012年	帰国後、1年半の会社員生活を経て [キッチンスヌーグ]で働き始める。
平成30年 2018年	父と母より受け継ぎ、[キッチンスヌーグ]のオーナーとなる。

利昭さん「親父がこの一帯の土地を寄付した時、将来の若者に自然を残してほしいと市にお願いしたという話を聞きました。私は、そんな大きなことはできないけど、摂津峡に来られる方に何かお返しをできたらいいなというのがこの店を始めたきっかけになります」

—オープン当時の店の様子を教えてください。

利昭さん「最初はコーヒー一杯をお客さんに出すのも緊張してたのをよく覚えてますね。ちょうど開店したのが桜が咲く季節で、オープンと同時に店の前に多くの人に並んでいただいて、私と妻の2人でやろうとしてましたが、2人とも飲食店の経験がないもんですから、もう、わやくちゃになりました(笑)」

—30年近く前の光景が目に見えそうです。利昭さん、貴重なお話をありがとうございました。

アジアをぐるっと回った バックパッカーの旅。

—おじいさまが自然を残したかった“将来の若者”である紘平さんにとって、摂津峡とはどのような存在ですか？
「そうですね。たまたまうちはここにおばあちゃんの家があって、小さい頃から親しみがあるという感じですね。高校生の時には店の裏でよく川遊びをしていましたし、昔は知られざる飛び込みスポットもあって、よくザボンとやりましたね。高槻の人にとって、摂津峡は庭みたいなもので、ちょっとしたことで『摂津峡行こうや』ってなると思っています」

—お店に関わり始めたのは、い

木々に囲まれた
山小屋風の店構え。
鳥のさえずりが
聞こえる静寂の中で
リラックス。



音楽好きの市川さん。
お店にはピアノが。
[キッチンスヌーグ]は
高槻ジャズストリートの
会場にも。

つ頃からなののでしょうか？
「高校1年生ぐらいから、週末は店でのウエディングを手伝っていました。おいしいごはんが食べられるしラッキーという感じで(笑)。当時はガーデンウエディングがまだ珍しい時代で、うちの母がなかなかやり手で盛況でしたね」

—その流れで店で働くようになるのですか？
「いえ、大学を卒業後、運送会社で働いてお金を貯めて、しばらくバックパッカーの旅に出ました」

—どのあたりを旅されたのですか？
「神戸から船で中国の天津に渡って、『三国志]が好きだったので蜀の国があった成都に行って、鳥葬が見たくてチベットに行きました。その後、中国をぐるっと回って、ベトナム、ラオス、カンボジア、タイ、インド、ネパールを巡って、兄が結婚するという度一度日本に戻ってきて、その間にバイクの免許を取って、インドへ戻ってインドでバイクを買ってインドを一周してスリランカ、香港、モンゴルに行って平成22年に帰国しました」

—すごい！アジア制覇ですね。旅はいつまで終わりに？
「いえ、なんならずっと旅しておきたかったのですが、親に『フラフラしてるんなら店を手伝え』って言われて(笑)、平成24年に店に入って、そのまま現在に至るという感じです」

—その頃の摂津峡はどんな感じだったんでしょうか。

「市外から摂津峡に来る方が増えて、バーベキューをした後の炭やゴミがそのまま残るなどの問題が多かった気がします。平成30年に高槻市が摂津峡でのバーベキュー禁止の条例を制定してくれてから、良い方向に風向きが変わってきたかなと思います」

ここにしかない環境を生かして、 地域に還元、貢献したい。

—美しい摂津峡が戻りつつある中、紘平さんが平成30年に[キッチンスヌーグ]を受け継いだということですが、そこ



からの変化はありましたか？
「そうですね。1990年代にうまくいっていたビジネスモデルが少し古くなってきて、シフトが必要かなと思っていたタイミングだったので、裏庭でグランピングやテントサウナ、キャンプなどをするようになります。僕自身、アウトドアが好きだったこともあり、始めやすかったですね」

今も利昭さんが
厨房で腕を振るう
平日限定ランチ。
夜は金・土・日曜
営業で
予約制。

—摂津峡の自然を最大限に生かした試みですね。屋外にはテラス席も設けられています。
「最近では、ペット連れの方もよく来てくださっているので、そういう方々が気持ちよく過ごしていただけるように、ここ数年で増やしています」

—昔ながらの良さは残しながら、今の時代に合った[キッチンスヌーグ]に進化中というわけですが、今大切にしていることはありますか？

「こういう恵まれた土地を持っていてラッキーですよ、とよく言われるんですよ。だからこそ、自分だけのものにするのではなくて、地域に還元、貢献できるようにしたいと思っています。そのためにここへ来てくれたお客さんとのコラボをよくやっています。たとえば近所にある聖ヨハネ学園の教員さんと仲良くなったので、子どもたちが自分たちで焚き火をして料理をしたり、ヨガの先生と知り合ったら、ヨガとピザ焼き体験をしたり。貢献できることはなんでもやりましょって気持ちがあるので、ここをいのように利用してもらえればと思っています」

社員だった
父・利昭さんは、
家族の「やったら」
という後押しもあり
店をオープン。

—この環境を生かして地域と連携していくことは、とても素晴らしいことですね。高槻の未来のためにやっていきたいことがあれば教えてください。

「いま40歳前後の同世代の高槻な人とのつながりも多いのですが、たとえば榎田の友達が自給自足のコミュニティを作るなど、みんな自分たちがやりたいことをそれぞれやっています。方向性は違うかもしれないけど、それがいい感じに交流したり、つながったりしていけばいいと思います。[キッチンスヌーグ]もその一つとして、この自然が生かされてみんなが気持ちよくなるようなこと、ここでしかできないことをやっていきたいですね」





好きなヒト & スポット



5年間の漁師業を「あのきつい仕事を耐えられたらなんでもできますね」と笑う清水さん。料理写真は、市川さんが店を訪れると必ず食べるというゴーヤチャンプルー。

01

スポット

TAKATSUKI NA SPOT

たろんち

高槻町

中学時代の同級生が営む
沖縄料理店。

市川さんの第六中学時代の同級生、清水信太郎さんがオーナー。中学時代はそれほど接点はなかった2人が、最近イベントなどで会うようになり、今ではよき飲み友達に。「仲よくなったのは、お互い一時期外に出て戻ってきたという共通点があるからかもしれないですね」と市川さん。清水さんは、15歳の時に和歌山・田辺で漁師となり、その後沖縄・竹富島での3年間の暮らしを経て店をオープン。本場仕込みの沖縄料理を提供しています。



02

スポット

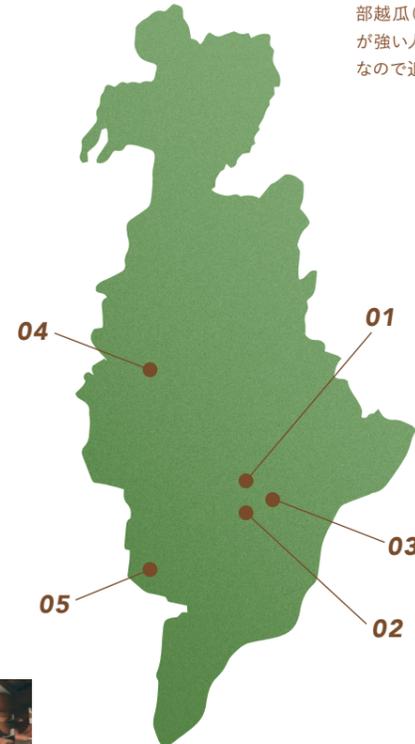
TAKATSUKI NA SPOT

野見神社

野見町

高槻城ゆかりの神社では
えべっさんも開催。

高槻城城内守護として城主に崇敬を受けた神社。今も高槻城公園芸術文化劇場に隣接し、多くの市民が集います。境内にある高槻戎神社では、毎年1/9～11の3日間、「高槻えびす祭」を開催。「高槻の商売人として、毎年えびす祭には行っています。城北通の[石田花店]さんによる花手水はとても美しく、妻がよく写真を撮りに行っていますね。宮司さんとも仲が良く、[キッチンスヌーグ]でごはんを食べていただいたり、家族でキャンプをしてくれたりしています」と市川さん。



03

ヒト

TAKATSUKI NA HITO

[T's★Diner] 寺川裕之さん

城北町

高槻愛から生まれたハンバーガーで街を活性化。

かつて旅行したアメリカに魅了された寺川さんは、現地の匂いぶんぶんのアメリカンダイナースタイル[T's★Diner]を平成18年にオープン。「地元の食材を消費者に届けたい」と、まずは三箇牧トマトを使う高槻バーガーが誕生。その後、服部越瓜(しろうり)、寒天など高槻の食材を取り入れていきます。「とても地元愛が強い人で、ハンバーガーを通して高槻を盛り上げてくれている人。一番近い背中なので追っかけやすいです(笑)」と市川さん。



カツオと昆布を混ぜた肥料を使い、ダシの旨みが染み込む三箇牧トマト、服部越瓜のピクルス、寒天を入れてとろみとまろやかさのあるBBQソースなどが入った高槻バーガースペシャル。



04

スポット

TAKATSUKI NA SPOT

摂津峡 もみじ谷

原

摂津峡公園にある紅葉と新緑が美しい場所。

摂津峡公園桜広場から遊歩道を歩いて少し山を登ると、木々が広がるもみじ谷に辿り着きます。「紅葉の季節のすばらしさはもちろんなんですけど、個人的には5月の新緑の頃が美しく、木々のすくいい匂いが好きです。僕にとっては身近な公園なので、店の休憩時間など、ふとした時に歩いて行って気分転換。公園の見晴台でひと息ついたあと、もみじ谷でボーッとするみたいな時間を過ごしています。ちょっと歩くだけでとても清々しい気分になりますね」



05

ヒト

TAKATSUKI NA HITO

[cafe&bar 8] 鈴木健太郎さん

柳川町

人を喜ばせることが好きな学生時代からのよき先輩。

「めちゃくちゃ話が面白くて、店に行くといつも大爆笑。話題の引き出しが多くて、音楽への造詣も深く、人を喜ばす天才です」と市川さんが称賛する鈴木さん。生まれも育ちも高槻で、20年前に母がやっていたスナックを引き継ぎカフェバーに。「うちの店のいいところは、いろんな人が来てくれて、カウンターではみんな同列で会話してもらえると」と鈴木さん。話がはずむのに、マスターの存在が大きいのは間違いありません。



「20年間やってきて、ここで出会って結婚したお客さんが40組ぐらいいますよ」というのも、鈴木さんの人柄や世話焼きぶりがうかがえるエピソード。

