

# 自転車一筋。



## 自転車職人 / 日下周一

VIVALO=VIVA+VELO= 自転車万歳!

洋服に既製品とオーダーメイドがあるように、自転車にもオーダーメイドがある。体型や用途にあわせて作られた自転車に乗ると、その乗り心地の快適さに驚くという。長年、多くのプロ競輪選手から慕われ、どんな困難な注文にも応じてきた自転車フレーム職人（フレームビルダー）、日下周一さんにお話を伺った。ブランド名の「VIVALO」はイタリア語のVIVA（万歳）とフランス語のVELO（自転車）を組み合わせた造語。多くの人に「自転車・万歳！」という感覚を味わってほしい、という気持ちが込められている。「自分の身体に合ったものに乗ってみてごらん。全然違うよ、楽しいよ〜！」無邪気な笑顔で語る日下さん。世界に数々の自転車メーカーはあっても「乗る人の気持ちに沿う自転車」を一から作ってくれるフレーム職人は、とても希少な存在である。

### 「何とかしましょう」からはじまるものづくり

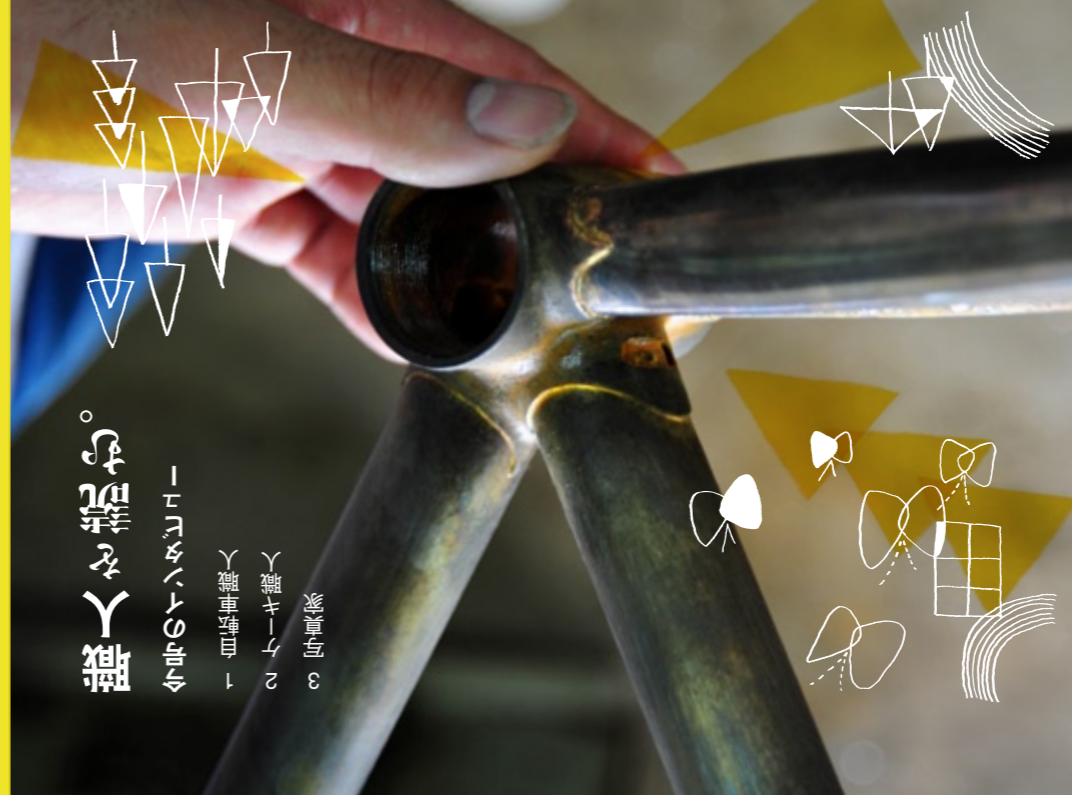
フレームとは自転車の車輪、ハンドル、サドルをつなぐ、パイプを組み合わせた自転車の中心部分のこと。材質、寸法、角度のわずかな違いで、コーナリングの良し悪し、出せるスピードなどが大きく異なってくる。オーダーメイド自転車を作り始めて37年の日下さんが「今までに同じ自転車は一台もない」というから驚きである。どんな注文にも「できない」とだけは言いたくないので、つい「何とかしましょう」と答えてしまうのだそうだ。「毎回違う自転車を作るなんて大変ですね、とよく言われるが、ものを作るのは苦勞ではない。難しいければ難しいほど、やりがいを感じる」と言い切る。

### ゼロから始めたオーダーメイド

幼い頃から手先が器用で、ものづくりが好きだった日下さんは、工業高校で機械の扱いを学んだ。その後自転車メーカーで既製品の生産に携わり、15年目にオーダーメイド部門立ち上げのリーダーとして抜擢された。工場での既製品生産とは全く違う、手作業で乗り手の顔が見える自転車づくりの始まりだった。競輪場に足を運んで注文者の走りを観察し、フレームの形を研究する日々が続く。弾き出した寸法をいかに精密にカット・溶接するかも腕の見せ所で、正確に効率良く作業するための機械を自ら考案し、夜も昼もなく働いた。5年後に独立し、VIVALOを創立。日下さんの作る自転車は数々の選手をレース優勝に導き、またたく間に大評判となった。

### 自転車の楽しさを伝え続ける

プロの世界を引退後も、日下さんのつくる自転車の評判はファンの間で伝説のようになっていた。その技術に惚れ込んだ神戸市の「コンフォートスペース」が経営面を引き継ぎ、日下さんが制作に集中できる環境を用意した。VIVALOの自転車の特長は二つあり「1、ペダルにかける小さな力を最大限に活かすデザイン2、寸分の狂い無くピタリと組み立てられる精度の良さ」だという。「こういう風に乗りたい、とはっきり言ってくれたら、それに応えるものを作ります。ひきだしは、いっぱいありますからね」。頼もしい一言である。



職人を  
楽しむ  
こと

- 1 コンフォートスペース
- 2 自転車職人
- 3 職人

■「Syoku 人3」の3号ができました。今回は自転車フレーム、洋菓子、写真、とフィールドや年齢の異なる方々にお話を伺いました。今までの取材の中で「職人さん」の共通項が少しずつ見えてきたような気が致しますので、ご報告してみます。職人さんの特徴 … 1、手を使って仕事をしている 2、自分の仕事を楽しんでいる 3、ひたむきに研究を重ね、満足するということがない 4、お客さんが頼りにしてくれること、喜んでくれることに強いやりがいを感じておられる 5、仕事の話をするとき（それが苦勞話であればあるほど）目がキラキラしている 6、ふいに見せてくれる笑顔が輝いている 7、仕事以外にも趣味を持ち、真剣に楽しんでおられる 8、何故その職業を選んだのですかと聞くと、意外にも「何となく」「気がついたらやっていた」等と言ったりする … こんな魅力的な職人さん、これからもどんどんご紹介していきたいです。

### スタッフひとこと

- ▼どうどう、一眼レフカメラを買ってしまいました。ビギナーなりに頑張ります！（古田）
- ▼今年の目標は、The Rolling StonesのCDをコンプリートすることです。あとDVDも… それと…（山神）
- ▼最近出来た元町駅前のプロントで横溝正史を読んだりします。（田中）
- ▼僕の自転車はセミオーダー。（竹内）
- ▼憧れの人物TOP3。諸葛孔明、周瑜公瑾、竹中半兵衛。只今、諸葛亮にはまっています。（安藤）
- ▼今回の「Syoku 人3」はいかがでしたでしょうか？ 今後は職人さんを招いたイベントなども考えています！（東條）

次号は靴の職人さん



「シヨクノヒト」 職・食・色  
syoku 人3  
VOL.3

神戸の職人文化と  
働く楽しさを  
伝えます。

¥0  
TAKE FREE

企画 / 制作 / 発行  
株式会社 オガワ印刷 デザイン企画室  
神戸市中央区元町高架通3-197  
Tel. 078-341-3982 www.ogawa-p.com  
本誌掲載の記事、写真、イラストなどの無断転載を禁じます。

syoku 人3  
職・食・色「シヨクノヒト」  
Vol.3 2011年2月発行



▲フレームを固定しているのは自ら考案した機械。

## 自転車のオーダーメイド

▼自転車のオーダーメイドと言っても一般人にはピンとこないが、レースの世界では当たり前だとか。体にフィットする自転車は軽く感じられ、街乗りしかなしない一般人でも一度は試してみたいもの。そのオーダーの流れを簡単にまとめてみました。

### 流れ

1. 街乗り、フィットネス、スポーツサイクリングなど用途によりコンセプトを決める。
2. 1. で決めたコンセプトを元にパーツや素材を選んでいく。
3. 体を採寸し、フレームの各部寸法を決定する。
4. フレームのデザインや色を決める。
5. 目的や予算などにより相談しながら最終的な仕様を決定し発注する。



## 「今号の職人さん」

Interview  
1  
自転車職人  
日下周一さん



オリジナル自転車フレームひとすじ50年の日下周一さん。長年、プロ競輪選手用の自転車をオーダーメイドで手がけ、多い時は年間約600人もの選手からの注文に対応、国内シェア日本一に。選手用自転車製作を引退後は、多くの自転車ファンに待望され、一般ユーザー向けに製造を続ける。日下さんの自転車は神戸市須磨区のカフェ+サイクルショップ「コンフォートスペース」にて注文できる。

Interview  
2  
ケーキ職人  
大西達也さん



神戸の老舗ケーキ屋「元町ケーキ」のパティシエであり、三代目代表の大西達也さん。パティシエのコンクール『内海杯』優勝はじめ、TVチャンピオン館細工選手権』準優勝。フランスの製菓コンクール『クープ・ドゥ・モンド』日本大会上位入賞他、数々の受賞歴を持つ。「元町ケーキ」の味を大切に守り続ける傍ら、関西若手パティシエのための勉強会を開催するなど情熱的に活動している。

Interview  
3  
写真家  
佐藤昌也さん



元町駅西口から100mほど北へ上がると見えてくる「October studios」。オーナーで写真家の佐藤昌也さんは、イギリスの大学で写真を学び、ロンドンで写真家として13年活動後、神戸にスタジオを構える。定評のあるモデル撮影、企業の広告写真等の他、自然なりラックスした雰囲気での撮影される家族写真「ファミリー・ポートレート」が人気を呼んでいる。



食べる人に喜んでもらえる。  
その顔が見られるから。

### ケーキ職人／大西達也

#### いちから始めたケーキ修行

幼い頃から甘いものは大好きだったが、まさか自分がケーキ職人になるとは思っていなかったという大西さん。修行をはじめたのは大学卒業後。学生時代、遊びに行った彼女（今の奥様）の実家で食べたケーキの美味しさに感動したことがきっかけだった。

見習いとして修行をはじめたが、それまでケーキを焼いたこともなく、中学卒業直後から始める人もいる職人修行に出られたようなコンプレックスもあって「とにかく人の2倍練習する」ことを旨とした。下準備や洗いものといった作業一つ一つに「〇分以内で」と目標を定め、例えば『いちごのヘタを取る』という作業なら「どの手でいちごを取り、どうナイフを持ち、仕上がりをどこに置くか」という風に、短時間でより美しく、より多くの仕事ができる方法を模索し、誰よりも上手くできるようになるまで練習を続けたという。

#### ケーキ作りは「いい仕事」

元町ケーキ名物「ざくろ」は、ざくりと割れたスポンジケーキに特別ブレンドの生クリーム、大きないちご「これぞケーキ！」と言わんばかりの堂々とした風体。素朴な美味しさが幅広い年齢層に愛され続けている。大西さんは「戦後の創業以来『元町ケーキ』は、神戸の人のお店。三代目として、愛されてきた商品を安定して提供し続けることが自分の役割」と話す。天候、体調や材料などで味が変わらないよう、日々細心の注意を払う。「頑張れるのは、仕事が好きだから。体力的にハードでも、食べる人の喜ぶ顔が見られるから、ケーキ作りはいい仕事です！」と笑う。

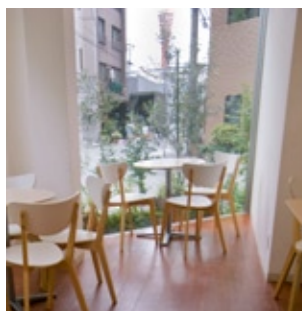
#### もうひとつのチャレンジ「鮎細工」

ケーキ職人として店を切り盛りするようになると、新たなチャレンジ精神が湧いてきた。鮎細工に出会ったのは29歳のとき。先輩の製作助手を務めたことがきっかけだった。ケーキ作りのときのように師匠がいるわけでもなく、手探りでの修行。テッサンをしたり、計量して鮎をとかし、形を作る所からはじめた。何度も挫折しながら様々な大会に挑戦し、35歳のとき『TVチャンピオン鮎細工選手権』で準優勝、全国のパティシエが集まるコンクール『内海杯』では日本一になった。

「何回失敗しても『このやり方ではあかん』ということが新しく分かった」と考える。だから、失敗を無駄だとは思わない」と大西さんは振り返る。

#### 「一生見習い」のケーキづくり

「今も自分で職人だとはよう言わないです。一生見習いやと思っています」と大西さん。自分のことを「すごく不器用で、失敗を沢山するタイプ」と分析する。「だけど、迷いながら行くと拾うものも多い。最初からうまくできる人間ではないからこそ、アドバイスを真剣にきいて学ぶことができるし、真面目に練習して技術を身につけることができるんです」と謙虚に話す。「これから腕を磨き続けてお客さんに応えたい。この精神は、修行をはじめた頃と何も変わらない。」



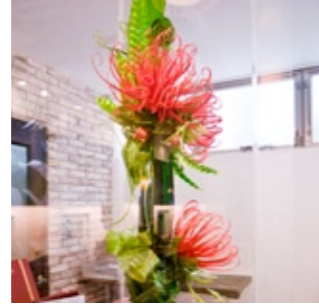
▲店舗にはカフェも併設されている。



▲ざくろのスポンジを作っているところ。鍋は創業からの物。



▲真ん中のものが名物「ざくろ」



▲鮎細工

### 神戸の洋菓子と元町ケーキの歴史



■日本で洋菓子が普及し始めたのは、明治維新以降。主に東京、横浜、大阪、神戸などで製造が始まりました。特に港町・神戸はドイツ人・イギリス人をはじめ欧米人が多く在留しており、洋菓子先進地として当時から名高かったそうです。明治3年には居留地で欧風ホテルが開業し、外国人向けに本格的なデザート菓子が作られていました。まだ庶民向けではありませんでしたが、明治30年頃には日本人の洋菓子職人も登場し、シュークリームやワッフルなどの洋菓子が街に並ぶようになりました。



■「元町ケーキ」は1946年、創業者の向井克昌さんが、焼け残ったオープンなどの道具と手に入る材料を使って洋菓子を焼いたのが始まりです。戦時中は制限されていた砂糖などの物資が徐々に供給されるようになり、菓子企業などが生産を再開し始めた頃でした。貧しい時代で、洋菓子はまだまだ高級品でしたが、向井さんは子どものためのケーキを第一に考え「気軽に買える値段で、おいしくて安心できるケーキ」を常に目指していました。その思いは今も受け継がれ、「元町ケーキ」は何代にも渡り愛され続けています。



### 大切なのは、力のある写真。

### 写真家／佐藤昌也

#### カメラとの出会い、映画との出会い

初めて自分のカメラを持ったのは小4のとき。近所の港に大きな帆船が来るというニュースを聞いたのがきっかけである。子ども心に一大イベントを写真に納めたいと思いつき、お小遣いを貯めて小さなコンパクトカメラを買った。劇場の多い街で沢山の映画を観て育った佐藤さんは、その後、映画制作を志すようになった。特に、自然な演技と環境・手法で撮影され、人間があらのままに描かれる『ヌーヴェルバーグ』というジャンルのフランス映画に強く惹かれた。自ら脚本を書き、演出・演技・撮影・編集も手がけ「イメージした世界を映像で表現する」ことに没頭した大学時代は、その後の佐藤さんの方向感覚に大きな影響を与えたようだ。

#### 渡英、写真家になるまで、それから

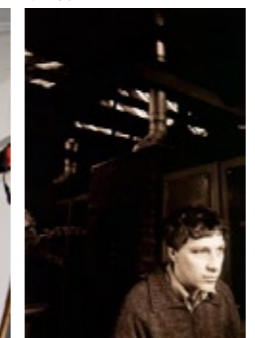
大学卒業後、商業カメラマンのアシスタントになり、忙しい日々が始まった。カタログや雑誌に載る商品撮影の助手として忙しく働く中で、どこか周りとの価値観のズレや息苦しさを感じていた。24歳のとき、阪神淡路大震災に遭遇。この体験が立ち止まって人生を見つめ直すきっかけとなり、今まで行ったことのない外国に行ってみようかと決めた。当時を振り返り「何かを探すようにイギリスに渡ったけれど、本当にすることがなかったの、街角や公園で写真を撮って、ときどき出会った人に見てもらっていた」という佐藤さん。明確な目標があったわけではなかったが、そこには写真家としての一歩を踏み出す大きな出会いがあった。写真を目にした近所に住む大学教授に認められ、ロンドン・カレッジ・オブ・プリンティングという名門校で本格的に写真を学ぶことになったのである。

斬新でストーリーを感じさせる佐藤さんの写真は数々のコンクールで入賞を果たし、卒業後はファッション業界でモデル撮影を手がけるようになった。どんなに忙しくてもイメージを作り込み、納得のいく写真を撮ろうとする一方、どこかでファッションの仕事にはない「何か」を求める心が芽生えていた。転機が訪れたのは、雑誌の仕事で一人のミュージシャンを撮影したときだった。彼の表情、動き、雰囲気すべてから個性がはっきりと現れていたの、ファッション誌のように作り込むことは考えず、そのままの彼を生かすように撮影をした。その写真は高い評価を受け、イギリスでBIPPの賞をとった。

#### カメラマンではなく、写真家

佐藤さんは自分を「カメラマンではなく写真家だ」と表現する。理由は「カメラマンは機材や撮影技術にこだわるが、自分は機材への関心は薄く、写真そのものに興味があるから」。技術も道具も役に立つけれど、一番大切なのは「力のある写真が撮れるかどうか」と語る。昨年をはじめた写真教室でも、技術は気にせず、まずは写真を撮ってみようかと勧めている。撮る楽しさを知り、表現したい世界が出てくれば必要なことは後から学んで行けばいい、というスタンスだ。それは佐藤さんからの「写真を通して自分の目で世界を眺め、自分らしく生きてみようよ」というメッセージなのかもしれない。

▼受賞した写真



▼ポートレート



▲「October studios」



▲モデルを使用したロンドン滞在時の写真。

### 「自分より年上の男性を撮る」



■仕事の傍ら、佐藤さんは「年上の男性にモデルになってもらい、撮影する」というユニークなプロジェクトを進めている。「僕にとって人生は謎だらけ。毎日悩んで、あれこれやってみて、常に答えを探している」。そこで「いい顔をしている人生の先輩を撮影することで何かが見えてくるかもしれない」と考えた。ちなみに女性はどうしてもキレイに写りたい気持ちがかこにあるため、生き様を垣間見ることが狙いの当プロジェクトには不向きなのだそう。『年上男性ポートレート』は写真家・佐藤さん（40）ならではの人生修行なのである。