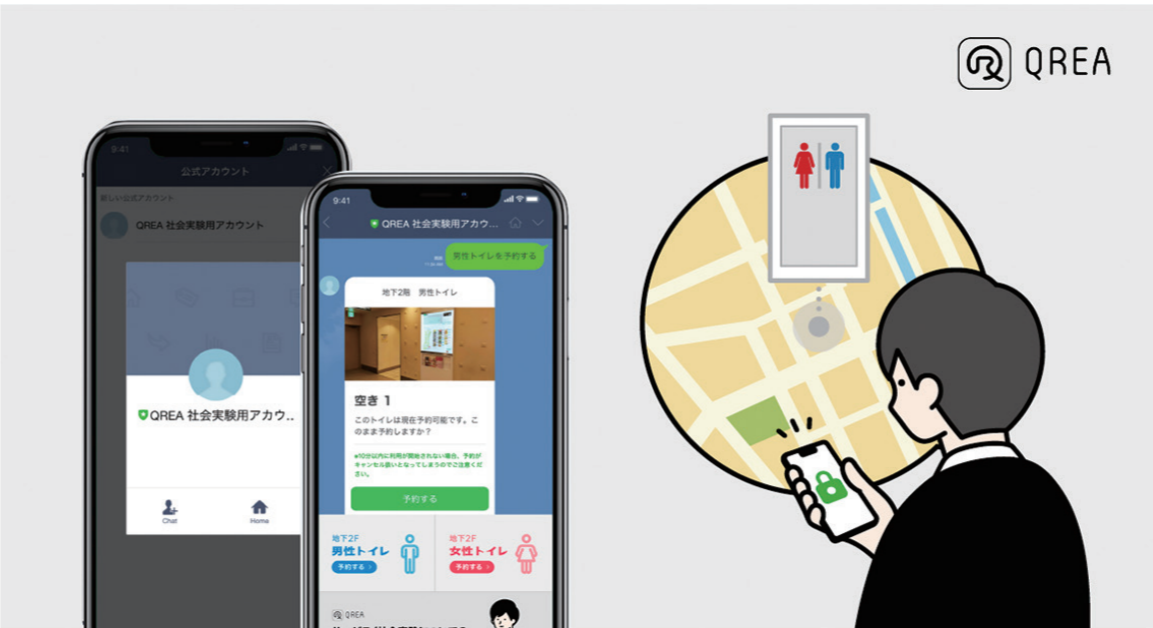


IoT活用し街なかのトイレを予約

**突**然の下痢に悩む人でも安心して外出できるように、街中のトイレを予約するシステムを開発し、普及に取り組む青年。看板もメニューもない、知る人ぞ知る謎のカレー屋さん。遺品をリメイクし遺された人の深い悲しみを癒やすハンドメイドショップ。今回はこれまでなかったものを世に送り出し、人のために役立てたり、喜ばせたり、心を慰めたりしている「佐賀の人」を紹介します。

ITベンチャー企業「Duchamp」(佐賀市)



クリア 予約制トイレ「QREA」

空いているか分からない、どこにあるか分からない、そんなトイレの不透明さを「透明」という思いで「クリア」と名付けた。サービス名に「Clear」はよく利用されているため、「C」の代わりに「Q」をあてた



IBS患者らに安心感を

突然の下痢に悩む過敏性腸症候群（IBS）の人が、安心して外出できる社会にしたい。佐賀市のITベンチャー企業「Duchamp」(デュシャン)が目指すのは、あらゆるモノがネットにつながるIoT(モノのインターネット)を活用、街なかのトイレを予約して使えるシステムを開発し普及させることだ。

突発的な下痢や腹痛

佐賀市出身で代表取締役CEOの佐藤卓哉さん(26)は、会社のHPで開発のきっかけとなった自身の体験を紹介している。中学生のころ、IBSを発症し人生が一変した。腸の病気で、突発的な下痢や腹痛に悩まされた。

おなかの不自由な方向け

「身体の不自由な方へ向けたトイレがあるように、おなかの不自由な方へ向けたトイレがあっても良いはず」「IBS患者である私が求めているのは、トイレを確実に利用できるという『安心感』だけです」

22年度の実用化を目指す

ントロールするようにしています。病気と付き合っていくにはやむを得ません。IBSという病気について

下痢型、便秘型、その混合型などがありますが、センシティブなところがあって黙っている人が多いです。私もIBSの方をほとんど知りません。昨年、珍しい症状を集めるテレビ番組で、症状の一つ・おなかが止まらない女性の苦しみに詳しく取り上げられて、SNS上で話題になり、カミングアウトしても良いような空気が少し生まれたように思います。

実用化の時期は

予約システム開発と、システム設置に協力してもらえ、施設との交渉を進めており、2022年度の実用化を目指しています。スマホで、近くの商業施設や駅、コンビニなどのトイレが空いているかどうかを即座に確認、予約できるような社会にしたい。そうすれば、IBS患者らもいつでも自由にご飯が食べられるようになります。

Interview



CEO 佐藤 卓哉 さん

日常生活を教えてください。外出の予定があるときは、3〜4時間前から飲食を控えます。今日は東京から佐賀に戻りましたが、移動中にトイレに行きたくなったら困るので、昨夜午後10時に夕食をとって以降、飲食はしていません。次に食事するのは今夜の予定です。(ちなみに取材は午後1時半からでした)

それで体調は大丈夫ですか。もちろん空腹感があります。ただ、食べて外出した際の苦しみを考えて、自分を

いつでも自由に食事を取れるように



昨夏、予約制トイレの実証実験を行った横浜市の商業施設で

社名「デュシャン」の由来

フランスの芸術家、マルセル・デュシャンから取った。彼が制作したとされる、男性用小便器に架空人物のサインだけが書かれた「泉」という作品が、アートの見方、考え方をえたとはいわれており、トイレの当たり前を変えたいとの思いから、社名に選んだ

Duchamp

株式会社Duchamp(デュシャン)  
住所/佐賀市呉服元町2-15  
設立/2020年1月  
代表/佐藤卓哉  
事業/トイレDXソリューションの開発、運営

これまで世の中になかったものを

# 完全予約制 隠れ家的カレー店



カレーのアキンボ

2015年9月、佐賀市大町川上にオープン。完全予約制（前日までに申し込む）。  
 ①11時半～ ②13時半～ ③19時～  
 （1回につき4人まで）  
 昼は3,500円か5,000円（税込）の2コース  
 夜は5,000円（税込）コースのみ  
 料理には前菜、デザート、コーヒーが付く  
 ※店主希望により  
 詳しい店舗情報は「カレーのアキンボ」の  
 フェイスブックかインスタグラムで



4皿目 野菜カレー シイタケ、ブロッコリー、かぶ、ごぼう、ニンジンなど。ごはんはかぶとスパイスと一緒に放いたもの



店主の川岸真人さん

## カレーのアキンボ (佐賀市)

佐賀市中心部から北へ車で約15分。家並みからわずかに引っ込んで、たたずむ古い家がカレー屋「カレーのアキンボ」だ。看板もないから、普通なら通り過ぎてしまうが、「カレー通」の間では知られた、隠れ家的な店らしい。

**近所の人も知らない**  
 店主、川岸真人さん（36）が軽く会釈して出てこられた。よく分かりましたね！と語りかけるような表情で、「近所の人でも何をやっているか、知らない人が多いんですよ」。

2015年9月オープン。お昼

## 料理はカレーのコースのみ

は午前11時半～と13時半～の2回、夜は19時～1回（1回につき4人まで）の完全予約制。「予約の取れない店」とうわさされている。

メニューもない。聞くと、昼は肉カレー、野菜カレーの2種類を、夜は3,500円コースと、魚カレーを加えたカレー3種類の5,000円コース（いずれも税込）の二つ。夜は5,000円コースのみ。

### 素材の味を前面に

肉は羊や杵島郡白石町産の「白石牛」をよく使い、野菜はその日に手に入るもの。春はスナップエンドウ、タケノコ：10種類くらい入れる。

最後に出すのは野菜カレーと決めている。「佐賀産野菜の美味しさを知ってほしいから」と言う。魚はその日、いつもの店で仕入れる。

## 対話を大切にしたい

たもの。真鯛であったりブリだったり日替わりだ。

「素材」とにスパイス、ソースを変える。魚だったら魚のだしをベースに、野菜だったら動物性のものは入れずに野菜から出た水分と野菜から取っただしを足したりして、その素材に合わせて統一する」と川岸さん。野菜カレーは客に出す直前に火を入れ、野菜の色合いや食感が残っている状態で食べてもらう。「素材の味を前面に出した」カレーなのだ。

と対話しながら、料理を楽しんでもらう店をやりたいかった。東京で5年やったら佐賀に帰ると決めていたから、帰郷を機に今の完全予約制に変えたんです」

### カレー通がこっそりと

30～40代の女性を中心に幅広い層が訪れる。コロナ前は料理専門雑誌にも取り上げられ、東京や福岡からの客も多かった。カレー通のファン、食通がこっそりと味わいに來りする

※掲載している料理は取材時に注文、たんのうした3500円のコース



2皿目 福岡県朝倉産の赤鶏をヨーグルトとスパイスに漬け込んでオープンで焼いた。菊芋と文旦を合わせ、菜の花をあしらう



1皿目 シイタケ、のらぼう菜にハーブを合わせたもの。チーズはナカシマファーム（嬉野市塩田町）

「理想はすし屋さん。お客さん

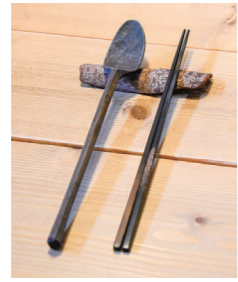


3皿目 豚バラ肉の煮込みのカレー 佐賀産の金星豚。米は鳥取県のカレー米「プリンセスかおり」。もちもちとした食感と香りがいい

## お客さんは1度に4人まで



5皿目と6皿目 プリンとコーヒー  
 プリンは八丁みそとみりんを塗って一日置いたもの。フルーティーな香りがする



はし、スプーンは佐賀北高の後輩で作家の山下亮太さん作



学校を小さくしたような古い家  
 今の店は友人と探し歩き、ほぼ一人で改装した。和洋折衷のたたずまいで「学校を小さくしたような古い家」と川岸さん。壁には佐賀北高の同級生で書家の新ヶ江若菜さんのデザイン性の高い作品や、アクリルで描いた自作などを掛ける

「特集」これまで世の中になかったものを

これまで世の中になかったものを

# 遺品リメイク 命吹き込む

ハンドメイドショップ  
「TSUKURU」  
(基山町)



福岡県の男性が依頼したネクタイのリメイクで完成したバッグとポーチ4個。近く母親にサプライズでプレゼントされる

三養基郡基山町のJR基山駅前商店街にあるハンドメイドショップ「TSUKURU」(つく)。この店では、大切な人が愛用していたネクタイや帯を、バッグやポーチに生まれ変わらせて新たな命を吹き込み、遺族のもとへ届ける。完成まで一年待ちだが、深い悲しみを癒やし、温かな思い出を思い起こさせてくれる「遺品リメイク」に、全国から依頼が舞い込む。



足踏みミシンでリメイクする奈緒美さん

## ネクタイや帯をポーチ、バッグに

### 全国から殺到

店主の取越奈緒美さん(63)が在りし日の父の姿を思い浮かべていて考えついた。

「父のネクタイでポーチを作ってみたらどうかしら」

亡父はここで母と一緒に1953(昭和28)年から2010(平成22)年までオーダーメイドの紳士服店「うめがね洋服店」を営んでいた。いつもネクタイにジャケット姿。よく似合っていた。試しにタンスの中に眠ったままのシルク製ネクタイ1本を広げてみると、ちょうどポーチ1個ができた。奈緒美さんオリジナルのバッグや小物、雑貨と一緒に店に展示した。

人気に火がついたのは、2019年6月、テレビ朝日の人気番組「人生の楽園」に出たこと。「放送が始まると、間もなくして



長男が贈ってくれた足踏みミシンをデザインした看板

フィックの仕事をしている長男が足踏みミシンをデザインした看板を送ってきてくれた。背中を押される形で店の改装を進め、正弘さんもカフェコーナーを始めることに。こうして2015年に「TSUKURU」がオープンした。

### 思い出を聴くことから

遺品リメイクは故人の思い出話に静かに耳を傾けるところから始まる。「お客様の気持ちに寄り添えるようにまずしっかり聴いて、心を入れて作ります」。デザイン、裏地にも心を砕く。製作時間を確保するために、昨年夏ごろから、閉店時間を午後7時から午後5時に早め、店休日を週2日に増やしている。

電話がかかり始め、鳴りやみませんでした」と夫の正弘さん(66)。「思い出の詰まったネクタイや帯をどうしようかと悩んでいる方がたくさんいらっしゃるということでしょうね」と奈緒美さん。全国から製作依頼が殺到した。**サプライズでプレゼント**

愛する人を失った悲しみは深く大きい。その喪失感を、その人の愛用していたものをリメイクし、身近に置くことで少しでも埋める。息子を若くして亡くした、ある女性はリメイクしたポーチをずっと仏壇に供え、ポーチにも話しかける。息子さんを近くに感じられていくのかもしれない。

先日、取材で店を訪ねた。昨年、父を亡くしたという福岡県の男性が依頼したバッグとポーチ4個の計5個が完成したところだ(右の写真)。「母がさみしがっているから」と男性ら子ども3人が話し合っ父のネクタイのリメイクを希望。母の誕生日に旅行に連れ出し、サプライズでプレゼントするという。

奈緒美さんは高校卒業後、東京の紳士服学校で2年間洋裁を学び、両親の店を手伝っていたが、スーツの既製品が普及してきたころ、次男が通う保育園から頼まれて同園で働くようになった。やがて正弘さんの退職が近づくと、「店を閉めたままにしておくのもつたいない」と二人は考えるように。そこへ東京でグラ



店内中央には紳士服店時代に使われていた裁ち台。棚にはオリジナルのバッグや小物、雑貨が並ぶ。手前は両親が使っていた足踏みミシン



取越奈緒美さんと正弘さん



コーヒーをいれる正弘さん



### ハンドメイドショップ「TSUKURU」

オリジナルのバッグやポーチ、小物、雑貨、布地を持ち込んだのオーダーメイドの注文も受け付けている。オーダーメイドは約1年待ちになる。カフェコーナーも人気がある。

ネクタイ、帯、着物などのリメイク仕立て直し料金  
ネクタイ1本 3,300円～  
帯1個 10,000円～

住所/三養基郡基山町小倉511 JR基山駅より徒歩2分  
営業時間/10時～17時  
定休日/月曜、火曜日  
駐車場/1台  
電話/0942(92)0255