

耐震改修がモデルの原点

城東区出身の和田氏は、アルバイト漬けの大学生活を7年間過ごした後、建築CADソフトの営業職に就いた。このとき阪神大震災に遭い、被災地でつらい光景を目にして。人が家に潰されている——。これを契機に、耐震金物の開発・製造事業で独立。耐震改修に携わる立場から古い長屋などのリノベーションを始めた。

がもよんでは2008年から、空き家を次々と飲食店などに再生してきた。再生した空き家は実に計35件。23年には、ミシュラン1つ星の日本料理店が、がもよんに初出店した。

がもよんモデルの特徴は、「飲食」用途にこだわり、面的に空き家を再生し、マネジメントしていること。「なぜ飲食か。答えは簡単で、地元の人に使ってもらえるから。さらに飲食は収益性が高い。『見て終わり』の物販では厳しい」と和田氏。

和田氏は主にプロデューサーとして、テナントの選定はもちろん大家とテナント双方のリスクを下げる賃貸借の条件づくり、耐震診断、改修工事の手配、店主同士をつなげるコミュニティづくりまで徹底して関わる。迎え入れた飲食店で、契約満了前に撤退したケースはほぼない。

良質なテナントを呼び込めば街の経済に良い影響が現れるので、その恩恵を分かち合う。地域の価値を高めるサイクルをつくるのが和田流だ。

(『日経アーキテクチュア 2023年12月28日号』より一部掲載)