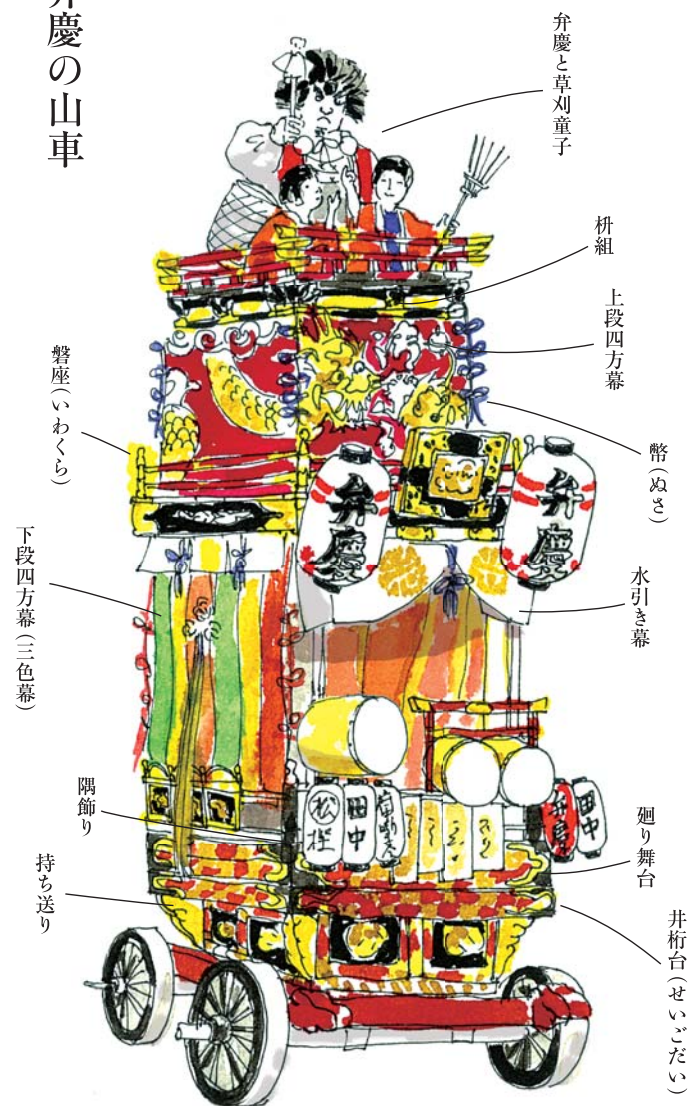


志多町弁慶の山車



山車の寸法

巾：2 m76cm
長さ：4 m
高さ：6 m20cm
(人形の頭まで：7 m60cm)

人形の寸法

弁慶：身長2 m16cm
巾1 m7cm
足32cm
草刈童子：大1 m4cm 小92cm

イラスト=上坂じゅりこ



カワゴエ・プレミアム

1

小江戸に
くるひと、
住まうひと。

kawagoe
premium

kawagoe premium 1

4 特集 1

もっと知りたい! 山車のこと。



18 特集 2

美味しいものをつくるひと

COEDO Craft Beer 1000 Labo

松本醤油商店 小江戸鏡山酒造

大学いも・川越いわた 玉力製菓

寿庵 中市本店 福呂屋

連載

16 art of kawagoe

1. 須賀昭夫／2. ヤジマキミオ

36 new comer

KIKÖNO／Banon／Burger Cafe honohono／Terroir

40 川越四方山話

41 スカラ座のcinema! cinema! cinema!

42 川越 day & night

あぶり珈琲／Bar & Dining Clove hitch

46 art of kawagoe

3. 櫻井由理／4. 伊藤大貴

※掲載内容はすべて2015年
10月現在の情報となります。

※料金はすべて税込み表記
となります。



特集

もともと知っていた。 山車のど。

祭り当日の賑わいは川越に住む私たちにとっても楽しみなもの。年々来場者が増える川越祭りに、これだけの大掛かりな山車を持ち運営する側の人々は、一年をかけてこの日のために準備を行っている。近年ますます観光地として活性化する川越の歴史ある一大行事、川越祭り。その舞台裏、少しだけお見せします。

文〓櫻井理恵 写真〓須賀昭夫

取材にあたり、川越祭りに関する各種資料を参考にしています。

川越祭りと志多町弁慶会

川越祭りの伝統を守り抜く
それが弁慶会の誇り。

御年、八十四歳。川越祭り関係者では知らない人はいないであろう志多町弁慶会創設者、小池賢一さんにお話を伺った。

小池さんが志多町弁慶会を創設したのは、昭和二十六年。当時七、八名の二十代前半の若者たちが、自治体の中でも特に川越祭りの準備や運営を率先して行うチームとして発足した。当時の会則として入会の条件は「町内在住の長男のみ」。川越の地にとどまり、家を継ぐものだけが入ることを許されるという厳しい規則があったという。それだけ川越祭りは、地元住民にとって大切な神事であり、その歴史を引き継ぐという意識は現在でも高いのである。

昭和五十七年頃からは入会規則の緩和も伴い、急速に弁慶会の会員も増員。現在では約七十名が加盟し、毎年の川越祭りの運営にあたっている。

志多町の山車曳行の特徴のひとつとしては、江戸天下祭り山車行列が有名だ。約120mになる伝統的な山車行列が行われるが、このときの関係者の支度については、厳しい決まりが存在する。参加者はすべて伝統的な衣装を身にまとい、町内揃いの柄はもちろん着付け方法、履物まで事前に細かく指導される。特に手古舞については、衣装を着る女性のカツラを個別に特注、日本髪におしるいを施し、完全に江戸天下祭りを再現するのである。

観光イベントの一環として「川越祭り」という側面が確かに存在する現在、「神事としての川越祭り」を守り、また後世に伝えていくために、弁慶会では常に自治体との情報共有や町内の住人へ指導を細かく行っている。

現在小池さんは、志多町祭典部長の他に川越まつり協賛会常任理事などを兼任する一方、千代田区天下祭運営委員会にも積極的に参加。平成十五年には江戸開府四百年記念事業「江戸天下祭り」、平成二十七年四月には静岡祭りに川越市代表として志多町の山車を曳行するなど、川越祭りのみにとどまらず全国へ伝統行事川越祭りを発信し続けている。



小池賢一さん

昭和6年生まれ。川越市志多町祭典部長、川越まつり協賛会常任理事などをつとめる。

江戸末期
山車制作

1856年[安政3]
人形制作(鼠屋五兵衛作)

1951年[昭和26]
志多町弁慶会発足

1954年[昭和29]
山車の一部を改造

1972年[昭和47]
川越市制50周年

弁慶会・会員の
幼少時代

昭和38年 映画「無法松の一生」三国連太郎
志多町山車出演

昭和47年
市制50周年市役所前


昭和16年 志多町



昭和34年 皇太子(現・天皇)御成婚記念の祭り

2000年[平成12]
装飾品の復元新調

2003年[平成15]
江戸開府四百年記念事業
「江戸天下祭り」参加

2012年[平成24]
川越市制90周年

2015年[平成27]
「静岡まつり」参加


平成27年 静岡まつり

もっと知りたい！
山車の歴史。

山車の組み立て

心がはやる川越祭り。
山車の準備現場に潜入！

2015.10.4

釘を使用せず、差し込み式やはめ込み式の構造になっている。江戸時代からの大工の知識が活かされており、非常に安全な設計になっている。

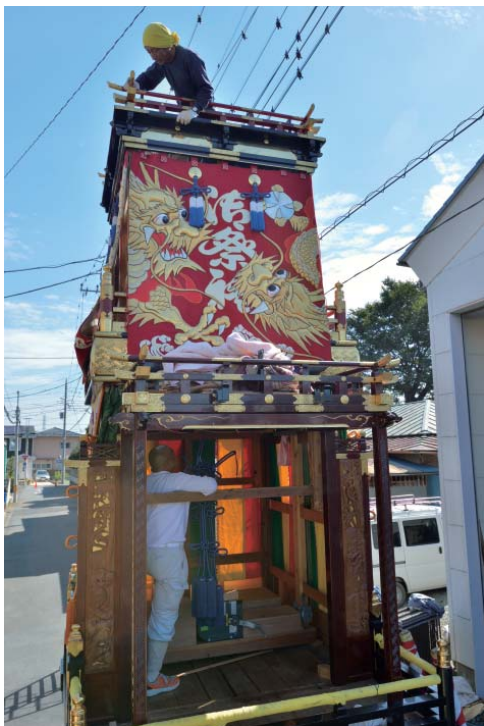


晴れやかな空の下、
組み立てスタート。

川越祭りの二週間前。朝早くから志多町の会館前に弁慶会の人びとと職方が集まった。いよいよ、山車の組み立てが始まる。鷹頭と弁慶会会長の号令のもと、着々と準備が進められていく。備品の不足がないか、壊れているところはないか、組み立ての前にチェックした部分を入念に再確認しながら、作業が進められていく。

まず、保管している山車蔵

から、前後を通行止めにした道路へ山車を出し、保護のために巻いてあるさらしを外す。ほかに約二百点あまりの部材も運び出され、車軸、輪のはめ込みからスタートする。山車本体や部材は基本的に木製のため、湿気や気温に対する管理には十分な注意が必要だ。この日は晴天、少し暑いぐらいの気温であるが、実はこの陽気が山車を痛める原因ともなってしまうのだから。祭り当日はもちろんのこと、一年を通じて山車の保存状態をチェックするのも弁慶会の大切



作業は職方を中心に、町方協力のもと進行。提灯など細かな部材の管理も。

着付けは町によっては女性の役目といわれている。2mを超す弁慶は二人がかりだ。

な役割なのである。志多町弁慶の山車の特徴は、二重鉦、四つ車、回り舞台、勾欄仕立の囃子台。江戸安政期に制作され、現在は県指定有形民俗文化財となっている。昭和三十年代に欄間の仕上や舞台の一部が改装されて、現在の型となった。大きさは幅（車軸）2m76cm、長さ4m、高さは6m20cm。これに弁慶の人形が乗ると、高さは7m

超。重さは約6.4tだ。祭り中の曳行では電線の高さや道路の幅、曲がり角の角度から通りの店舗や住宅の軒先の状況まで入念にチェックし、ルートが決定される。祭り当日はそのルートとスケジュールに沿って山車の曳行が行われるのである。町内の人びとは普段から山車が安全に通れるかどうかを意識しながら町を通行しているという。



もっと知りたい！
山車のこと。





金糸銀糸で龍が施された大迫力の四方幕。

力強い弁慶の人形と 豪華絢爛な装飾

一方、会館の中では小槌の会が武蔵坊弁慶と二人の童子の人形の着付けを行っている。この人形たちは、歌舞伎「勧進帳」的一幕、武蔵坊弁慶が安宅の関で草刈童子たちに道を訪ねる様子をあらわしているといわれている。制作は非常に古く、安政三年（一八五六）年）。鼠屋五兵衛の作で、現在祭りの際に山車の上に設置されるのは、後に複製されたレプリカである。弁慶の大き

さは2m16cm、足の幅は32cmの大迫力。2体の草刈童子は約1m、可愛らしい顔立ちの男の子だ。

山車の組み立てが進み、ついに弁慶と童子の人形が舞台前面から搬入される。「えいやっ」とばかりに大人七人がかりで慎重に運び入れていく。その後、山車のでっぺんから弁慶が顔を出したときの、弁慶会の人びとのわくわくしている顔といったら、「もう祭りが待ちきれない!」といった様子なのである。人形槽や銚、行灯は苅環おだまりという江戸から伝

わる特殊な滑車方法でせり上がる仕組みになっている。山車の高さを伸縮させることで城門を通過できるという、江戸天下祭りからの技術と知恵が現在も活かされている。最後に四方幕や水引幕、隅飾などを設置していく。山車を彩る装飾品もその精緻な造りには目を見張るものがある。唐獅子牡丹の透かし彫りが施されている羽目板は、明治時代に十枚のうち一枚だけ仕上がった状態でしばらく荒削りのまま現存されていたが、昭和二十九年に磯貝勝之氏によつ

て踊り場の脇障子の彫刻とともに完成された。四方幕や三色幕、上下段四隅の幣などは、平成十二年に復元したもので、これらも他では類を見ないような豪華絢爛な仕立てとなっている。この後、さらに気温が上がり、山車は早めに山車蔵にしまうことになった。次に志多町弁慶の山車がお目見えするのは川越祭り当日。その時には提灯や太鼓も設置され、いつも私たちが目にする山車の姿がお披露目となる。あとは祭り当日の晴天を願うのみ!



前面、側面などに施される彫刻類。精緻な造りが美しい。

弁慶と二人の童子の設置。見下ろす弁慶の勇ましい表情は、志多町の人びとの一番の自慢だ。



着付けが済んだ人形を慎重に運び出す。舞台前面から山車に搬入した後、職方が梯子で担ぎ上げる。



約6.4tの山車を支える車輪。弁慶の山車は四つ車。

四方幕の設置。他に房や水引幕など、次第に山車らしくなってくる。



鳶頭を筆頭に、職方の技術が山車の運行をささえている。



もっと知りたい!
山車のこと。



戦方



鳶頭



宰領



祢



旦那衆



手古舞



高張



先頭旗

川越氷川祭の山車行事

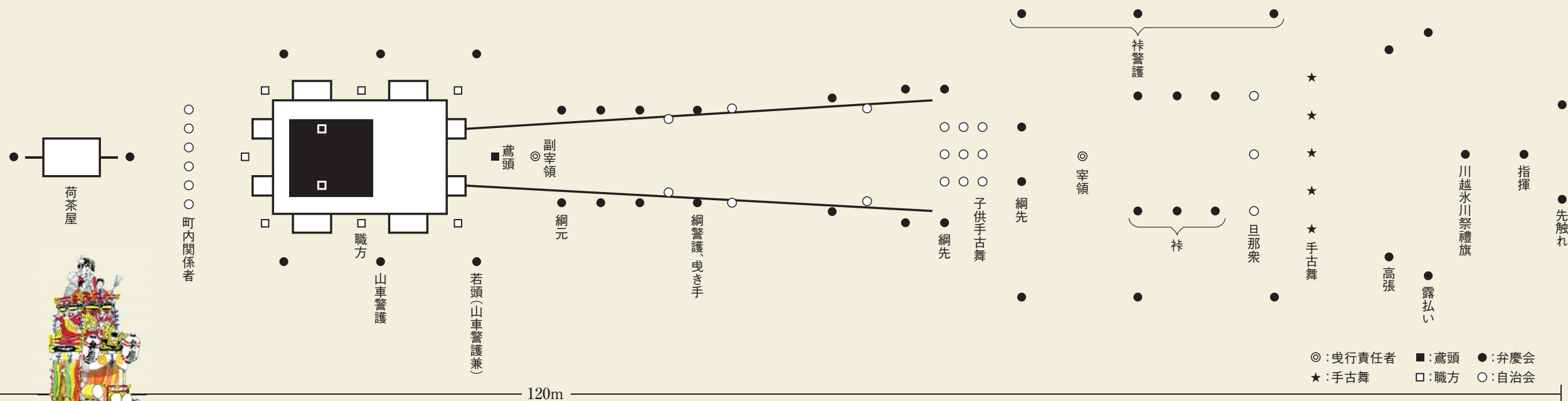
志多町弁慶の山車 曳行編成図

江戸天下祭りを模した伝統的な曳行編成をご紹介します。

イラスト＝上坂じゅりこ

全長120mに圧倒！
志多町が再現する
江戸の天下祭り

伝統的な衣装で揃えた、志多町弁慶の山車最大の見どころ。最後尾にはめずらしい荷茶屋（山車をひく人のための飲み物を運ぶ俵）も。山車曳行のすべてを仕切る宰領を筆頭に、伝令役の先触、町内役員が装う祢、男髷のカツラに吉原つなぎの着物をつけた手古舞、山車の操作を行う鳶頭と職方、囃子方（堤崎流府川囃子連）など、総勢二百人近い大行列だ。この他、山車を引っ張る曳き方衆は、大人も子どももすべて町内揃いの着物に股引、草履を着用。町内の子どもたちも積極的に参加できるように、町内では基本的な揃いの着物の貸し出しや、保護者に対する着付け指導、マナー教育も行っている。



府川囃子連

志多町の囃子方として六十年。
堤崎流を今に伝える府川地区の囃子連



各町内の山車でにぎやかなお囃子や踊りを披露する囃子方。祭りにはなくてはならない存在だが、囃子方にはさまざまな流派があることをご存知だろうか。今回取材した志多町の山車には堤崎流を伝える府川囃子連が囃子方として乗っている。八つの曲目を山車曳行のシーンごとに演奏し、その演奏内容は言葉で書かれ

た楽譜と口頭のみ。約百五十年前から続くこの流派を次世代に残すため、府川囃子連では小学校三年生以上で府川地区在住の子どもたちを対象に、毎週練習を行っている。志多町とはまさに六十年にわたって親戚同然の付き合いをし、川越祭り当日は曳つかわせや曳行、居囃子でその腕を披露している。

テンテンきたどっこい
テンすくす テンすくす テンすくす
てんこりやーい
テンテンすけてん すけてんがー
テンテン すく すく すく

「しょうでん」の譜面。
カタカナ部分は太鼓を
たたくところ。



志多町育成会

地域のつながりを大切に。

町内の子どもたちに川越祭りを伝えるために

志多町自治会内にある育成会では、新しく町内に引っ越してきた町民や子どもたちが川越祭りに志多町の住人として積極的に参加できるよう、弁慶会と協力して祭りの歴史やルール、着付け指導を行う。揃いの着物の貸し出しも行いながら、子どもたちに川越祭りという伝統行事により多く触れる機会を与え、また受け継いでいく仕組作りを担っている。町の住人に対するケア

も非常に重要な祭り運営の要素のひとつなのである。



もっと知りたい！
山車のこと。

川越祭を学ぶ会

町内を越え、川越全体の絆を支える縁の下の力持ち！

川越祭りの山車は全部で二十九台。年によって参加台数かわるが、平均して毎年約十五台もの山車が川越市内を練り歩く。また、近年の川越の観光地化にともない、見物客が爆発的に増えるこの二日間、各町内との連携がとても重要になってくる。もちろん川越市を中心とした運営委員会はあるものの、実際に曳行



代表 安田善昭さん



現場を牽引する各町内の若手たちの交流を深め、祭り運営の円滑化を促す会が「川越祭を学ぶ会」である。この会では自分たちが祭りを楽しむだけでなく、神事である川越祭りの歴史を知ること、伝統の意味を理解し、自分たちで責任をもって運営するための勉強会を開催している。山車の保存に関する情報交換や、曳行の際の注意、各町内との親交など、町内の絆を越えたつながりが川越祭りを支えているのである。



写真＝柳井遥 星野辰馬

川越出身。浅草サンパチームでの発泡スチロール制作がきっかけで、川越市役所を退職後、本格的に制作に取り組み始める。2010年9月、初の個展を開催。テレビや新聞、ラジオ取材が相次ぐ。菓子屋横丁での常設展示はいまや川越の新名所となっている。

うさぎとかえる／パンダ

ヤジマキミオ

発泡スチロールアーティスト

art of kawagoe 2



Parsons NY 卒。ファッション、コマーシャルを中心に活動。帰国後 EPA やロイターでのフォトグラファーを経てロイターシンガポールでフォトエディター。現在「川越美人百景」、「花と女」、「川越のおっさん」シリーズなど川越を舞台にした作品を制作中。

川越のおっさん

須賀昭夫

写真家

art of kawagoe 1

美味しい

ものを

つくるひとと

遊びにくるひとにとって楽しみなのは
なんといっても川越の美味しい特産品！
川越を愛するひとびとが
代々受け継いできた
食の伝統と卓越した技術は
住まうひとをも感動させるほど。
今こそ 川越の食の魅力、再発見。

文〓櫻井理恵 写真〓須賀昭夫



併設されるレストラン香麦（シャンマイ）のシェフ長瀬和雄さんが提案する中華料理は、フレンチの要素を含んだ繊細な味わい。ビールにぴったりのメニューが楽しめる。香酢の酢豚（1,080 円）、胡麻ダレ水餃子（4 個 648 円）など。



川越の農業にもっと深くかかわりたい。 クラフトビール伝道士の新しい試み

工場を改築した
雰囲気のある店
舗。開放的なテ
ラス席も。



COEDO Craft Beer 1000 Labo
(レストラン香麦に併設)

川越市福田 59-1
049-228-0800
水～金 11:00～15:00／17:00～21:00
土日祝 11:00～21:00
月・火曜定休
<http://cgnavi.co.jp/bxcnant00000/>



おなじみのロゴタイプ。
その口当たりの良さに魅
せられる。

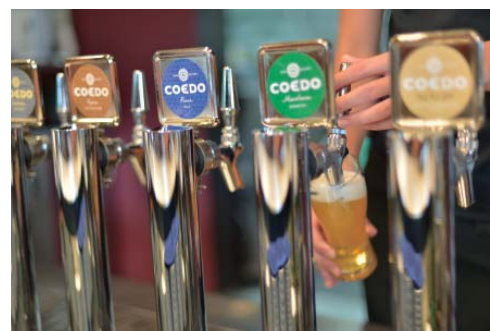
川越市内にとどまらず、多くの飲食店で味わえるコエドビール。その発祥の地で新しい試みが始まった。レストラン「香麦」に併設されるガラス張りのビール工房。ここ、COEDO Craft Beer 1000 Labo（コエドクラフトビール・ワンサウザンド・ラボ）は、作り手の提案する新しいレシピのビールを試験的に醸造し、料理と一緒に楽しめるという画期的な空間だ。

一九九六年に株式会社協同商事が始めたビール事業。江戸時代からの知恵で荒野を耕し、畑作が中心となった川越の南側。そこで収

穫されるさつまいもや麦にさらに付加価値をつけるために考案され、今では国内外で認められるメーカーに成長した。そもそもビール文化は輸入産業であり、ブルワリー自体地元にあることが珍しいこと。しかし実際のビール造りの現場は一般に見学することはなかなか難しい。そこでもっと地元の一とに身近なブルワリーを知ってもらおうとオープンさせたのがこのラボだ。ここから発信されるいまだ味わったことのない特別なビール、いったいどんな味わいなのか？今から待ち遠しい。



世界でも認められた COEDO ビール。
川越の農業を見据える真剣なまなざしで
クラフトビールを研究し続ける
ブルワリーの新しい試み。



定番の5種のビールの他に、
その時々でラボで醸造されて
いるビールが味わえる。



学生時代からバックパッカー
の経験を通じ、世界のビール
を研究する朝霧重治社長。



醤油に対する揺るぎない思い。
時代がかわってもその手法と
味を守り続ける職人の意気込みが、
歴史ある川越の産業を支える。



ここでしか味わえないとっておきの醤油。
天然熟成の旨味にうなる

丹精込めて作られる醤油には市内外に多くのファンがいる。醤油をベースに無添加のドレッシングやお漬け物も人気が高い。

美味しいものをつくるひと



松本醤油商店

川越市仲町 10-13
049-222-0432
9:00-18:00
年中無休
<http://www.hatsukari.co.jp>



醤油樽の板の側面には、当時樽を作った職人の名前が記されているそう。



静謐な雰囲気の中、川越の醤油作りの歴史や伝統を伝えるため、定期的に見学会も行っている。

熟成されたもろみの甘く香ばしい香りが立ちこめる醤油蔵。蔵の外とは違う温度や湿度。醤油の醸造に必要な条件を、約百八十年前に建てられたこの醤油蔵が自然と作りだしている。

松本醤油商店は天保元年（一八三〇年）に横田五郎兵衛がはじめた醤油醸造所を明治時代に松本家が引き継いだ。四代目松本公夫さんが小売業を開始し、今では「はつかり醤油」を筆頭に川越随一の醸造元として名を馳せている。まろやかな甘みを感じる天然仕込の醤油、その製法は創業当初からほとんど変わっていない。醤油作りにも機械化が進み、温度や湿度の調整によって格段に早く醸造が可能だが、松本醤油では自然のままの環境で熟成させるため、仕込みから販売までは最短でも約一年かかる。埼玉県産の小麦や大豆を用いた麴に蔵に棲む蔵酵母が働き、より深みのある醤油をゆっくりと醸造していくのである。これまでに郊外への移転の話も出たが、四代目は「機械で作ってもつまらないだよ」と首をふる。醸造元の頑固なこだわり、川越の産業を支える職人の意地が垣間見えた。



美味しいものを つくるひと

約35度の室内の作業。米麹を小分けにしてさらに麹菌の繁殖を促していく。使用する米は埼玉で初めて作られた酒造好適米で、伊佐沼周辺で作られている「さけ武蔵」。右は国内でもめずらしい手動のしぼり機。錘を使ったテコの原理で動く。

川越の日本酒としておなじみの「鏡山」。その濃醇な味わいは料理を選ばず、香り高い飲みやすさで人気の地酒だ。明治八年に新富町で創業した旧鏡山酒造は平成十二年に惜しまれながらもいったん酒造りの幕を閉じたが、六年後に仲町に小江戸鏡山酒造株式会社として復活を遂げた。創業より品質を何より大切にしてきた銘酒「鏡山」は、新しくなってからもその理念を受け継ぎ、酒造りにもっとも重要な温度・湿度管理もすべてひとが行っている。仕込みの時期である九月から翌年七月には約五名の

酒は生き物。酒造りに向き合う
真摯な姿勢が極上の日本酒を生み出す

スタッフが交互に現場に寝泊まりし、酵母菌が活性化するための適切な温度に昼夜気を配る。製造量は一年で約四百石（約72,000リットル）と酒造の規模としては小さめで、販売する酒の種類は約二十種。日本酒造りの各工程においてオートメーション化が進む今、米の配合やしぼりまで人力でこなう小江戸鏡山酒造。メーカーとしての規模拡大よりも酒造りの伝統を守り、職人が造り出す豊かな味わいを大切にしていくその姿勢に、川越人の意気込みを感じずにはいられない。



小江戸鏡山酒造
川越市仲町 10-3（蔵元）
049-224-7780
9：00～17：00
不定休
<http://www.kagamiyama.jp/>
※蔵里（新富町 1-10-1）他でも販売
<http://www.machikawa.co.jp/>



濃醇な味わいが鏡山の特徴。そのさわやかでキレのある後味はまさに極上。季節にあわせたラインナップも楽しめる。

鏡山酒造株式会社・営業部長の五十嵐昭洋さん。鏡山をまるでわが子のように慈しみ、育てている。



ただひたすらに、ひとの手をかける。
川越を代表する酒造の情熱から生まれた
芳醇で深みのある日本酒を訪ねて。



美味しいものをつくるひと

伝統の味を守りながらも、いままでにないさつまいもの味を引きだせるスイーツも考案している。「おいもチーズケーキ」(プレーン/ごま/黒糖/紫いも/ショコラ/他、季節限定の味も。1本160円～)

時間が経ってもおいしく食べられること、それが素材を見極めて作る、ということ。



大学いも・川越いわた

新富町本店 川越市新富町 1-8-17
049-298-5164
10:00-19:00
水曜定休
※時の鐘店(川越市幸町 15-26)も
<http://iwata-corp.com/>



素材の味を生かすためには仕入れるさつまいもの状態を見極めて揚げる時間や温度を調整。初代から伝わる製法で毎日つくる大学いもは、ちょっとしたお土産や子どものおやつにも重宝されている。定番の輪切りタイプ「いわた大学いも」(200g 340円～量り売り) 食べやすさがうれしい「小江戸スティック」(1パック 340円)

川越名産といえば、さつまいも。川越周辺の舟運や農業の歴史とも深くかわっており、市内でもさまざまなお菓子の素材として、親しまれている農作物である。

そんなさつまいもを愛してやまないのが、川越いわたの三代目主人、花俣さんだ。

一九三〇年、さつまいもの問屋で修行を積んだ初代の岩田力三氏は、当時はめづらしかった大学いもの専門店を台東区鳥越で開業した。二代目までは東京で営業し、二〇一〇年に花俣さんの奥さまの実家がある川越に店舗を移して、現在は市内に二店舗を構える人気店となった。

大学いもの発祥は諸説あるが、大正時代に旧帝国大学生のために売られたことからこの名前になったとか。さつまいもを高温の油で揚げ、秘伝の甘辛蜜に絡めた自然な味わいには誰しもが魅了されてしまう。花俣さんは初代からかわらぬ製法を受け継ぐとともに、大学いもに合う品種を追究しつづけている。地元生産者との関係性をさらに深めて、産地としての川越を広めるため、今日もさつまいもたちの声に耳を傾ける。



夢は“究極の川越産大学いも”をつくること。川越のソウルフード・さつまいもに捧げる三代目夫婦の深い愛情、ご賞味あれ。



昭和30年代の菓子屋横丁。現在とは雰囲気の違いが溢れていた。



子どものころ、小銭を握りしめて船を買いに走った懐かしい記憶が蘇る。



丸い型の船を製造する機械。昭和30年頃から使い続けている。

職人技にしばし釘付け。
魔法のようにつくり出される、美しい組船



玉力製菓

色鮮やかな組船に込められた
地元の子どもたちへの思い。
懐かしくやさしい味わいが、
あの頃の思い出を蘇らせる。

玉力製菓

川越市元町 2-2-7
049-222-1386
10:00 - 17:00
月曜定休

昔は「元禄」と呼ばれていた組船製法。季節によってさまざまな絵柄や味を販売。その美しさに、結婚式の引き出物に使う人も多い。手間のかかる手作りならではのやさしい味わい。
(各種 220 円～)



明治から続く菓子屋横丁。昭和初期には八十軒を超す駄菓子子の製造業者が軒を連ねていたという時代が、変わって小売業が中心となり、現在は川越観光名所のひとつとなったが、近隣に住む子どもたちにとっては今でもお菓子がひしめく夢の横丁である。

大正三年創業の玉力では、一時途絶えていた組船の製法を約三十年前に復活させ、現在四代目の久保田淳さんが代々伝わる手法で製造している。船に色や香りをつけてこねながら形を整え、それを数種類重ねて細く伸ばし、どこから切っても同じ絵柄になる組船。湿度や温度に影響されてしまう素材なので、絵柄を美しく見せる技術だけでなく長年培ってきた勘が必要不可欠。何度もやり直しをしながら、「十年くらいやって、やっとなかってくる」と話す久保田さん。黙々と作業する夫婦はまさに阿吽の呼吸で、あつという間に約8kgの組船が完成した。

また玉力製菓では、近隣の小学校の見学や取材を積極的に受け入れている。伝統的な組船のかわいらしさとやさしい味わいは今も川越の子どもたちを虜にしている。

初代考案の茶蕎麦を
今に伝える老舗店。
受け継がれる蕎麦打ちの
心意気を感じながら
のど越しの良い茶蕎麦を
粹に食す。



抹茶をまぶした蕎麦粉が、あれ
よあれよという間に濃く美しい黄
緑色に染まっていく。使っている
抹茶は旧川越領で作られる河越抹
茶。コクのある風味の宇治抹茶と
はまた違った、鼻に抜けるような
さわやかな風味を感じられる、上
品な茶蕎麦が、できあがる。

明治三十八年、藤井新五郎氏が
仲町に寿本店を開店。代々が姉妹
店を増やし、現在市内で三店舗を
経営。川越ではもともと古い蕎麦
屋で「茶蕎麦といえば寿」と言わ
れ、国内でも数少ない茶蕎麦専門
店として知られている。原材料に
こだわる蕎麦は毎朝手打ち。茶蕎
麦の他にも石臼で丁寧に挽いた北
海道や茨城、福井産の蕎麦粉をブ
レンドした二八蕎麦も人気だ。熱
心な茶蕎麦の探求者でもある四代
目の藤井清隆さんが店長をつとめ
る蔵のまち店は、毎日観光客で賑
わう一方、古くからの常連も足繁
く通っているそう。ほとんどの常
連が子どもの頃から寿の茶蕎麦を
食べていて、「蕎麦は緑色のもの」
と思っている地元のひとつもいるの
だとか。寿庵は、まさに川越住人
の思い出の味として存在する老舗
店なのである。

繊細な抹茶の味を最大限に引き出す、
川越随一の茶蕎麦の名店



蕎麦職人の腕を感じる絶妙
な歯ごたえとのど越し。最初
はつゆなしで風味を味わ
うのもまたおすすめ。寿庵
の蕎麦には若い女性ファン
も多く、ひとりで立ち寄っ
ては日本酒と一緒に蕎麦を
味わう粋な常連さんも。



出汁のきいた濃いめのつゆ
にさっとくぐらせて味わ
う茶蕎麦(せいろ750円)。後
味のさわやかさはまさに絶
品。二八蕎麦と選ぶことが
できるのもうれしい。他に
も明治の開店時からある小
エビかき揚げと焼もちの入
った源平(1,250円)なども
人気。



寿庵 蔵のまち店

川越市幸町 3-18
049-226-9725
11:15 - 20:00 (19:00 L.O.)
水曜定休
<http://www.kawagoe.com/kotobukian/>
※他、新富町本店、喜多院店も

美味しいものをつくるひと



美味しいものをつくるひと



大人気の「ねこまんまおにぎり」(1個 220円)。鰹節の他に、めずらしい鰯節も選べる。

人間のみならず、猫たちもうっとり？
上質の鰹節、削りたての旨さに感動

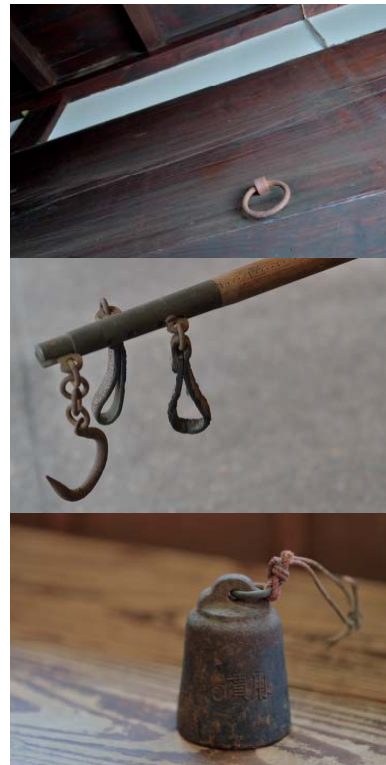


中市本店

川越市幸町 5-2
049-222-0126
10:00-19:00
水曜定休
<http://www.nakaichi-h.com/>



鰹節削り器。削った瞬間立ちのぼる香りに、懐かしさを感じる。



昭和初期から最近まで使われていた秤。梁についている輪に棒をひっかけ、分銅で重さを計っていた。

一番街中央に位置する中市本店。店頭で長蛇の列を見ない日はないくらい有名な店である。人びとが求めてくるものは「ねこまんまおにぎり」。鰹節を炊き込んだごはんを、自家製のだし醤油とともに炭火で焼きおにぎりに。さらにこれでもか！というほどの鰹節（もしくは鰯節）をぶっつけた、川越の新しい名物だ。

このおにぎりには、六代目落合康信さんの熱い思いが込められている。

一八六七年より、川越の街にくる大工たちのために新鮮な魚を販

売する店として創業した中市本店。時代の流れとともに乾物を扱う問屋になり、量販店ではほとんど取扱いのない良質な商品を仕入れ、求めやすい値段で地元川越の食卓に届けている。現在では粉末状の出汁も多く出回り、削りたての鰹節自体を口にすることも少なくなってきたことから、「子どもたちに本当の鰹節を味わってもらいたい」という思いで、この人気おにぎりが誕生した。老舗乾物問屋がすすめる本物の鰹節で、ぜひ日本の出汁の奥深さを感じてもらいたい。

人気商品には、理由がある。
今だからこそ、求められる
本物の味を江戸時代から続く
老舗乾物問屋がお届けします。



数量限定のため、
売り切れの際はご容
赦お願い致します。

手作りのため、多少
のお時間をいただく
場合がございます。

日々かわり続ける川越の街。
守らなければならない歴史と
新しい可能性を感じながら、
時の鐘とともに140年。
老舗菓子店の今までとこれから。



今や川越随一の観光名所となった「時の鐘」の隣に位置する福呂屋。

地元のひとなら誰でも知っている老舗菓子店は、現在五代目。日頃から観光客が店頭にあふれる人気店だ。

福を呼び寄せてくれそうなのこの店名は、明治八年に初代が巾着袋を製造販売していたことに由来するそう。二代目から和菓子の製造を始め、川越近隣のお寺のお供物を販売していたという。四代目からは洋菓子の製造もはじめ、川越では「誕生日ケーキは福呂屋で！」というひとも多い。かくい



美味しいものをつくるひと



一番の売れ筋「時の鐘最中」(1個140円)は三代目が考案。あんこがぎゅっりつまった逸品。



四代目考案の「生きんつば」(1個130円)は小豆・さつまいも・抹茶と三種のクリームが味わえる。

菓子職人が黙々とつくりだす、美しい造形。
ひとつひとつに、心がこもる



大正時代から使っている石臼に、昭和30年頃餅をつく機械を設置。もちろん今でも現役。



お供物を製造する木型。現在ではこの木型を彫る職人もほとんどいないそう。細かい文様に目を奪われる。



福呂屋

川越市幸町 15-1
049-222-1103
10:00-17:00
月曜定休(祝日の場合は翌休)
<http://www.fukuroya-kawagoe.com/>

お店の入り口をくぐると、間違いなく時間の流れが変わる：あたたかな照明とお行儀良く並ぶ雑貨たち、そして店主の白土真弓さんのほっこりとした雰囲気。百年近く経つ古民家を改装し2014年にオープンしたバノンは、そんな不思議なお店だ。昔ながらの土間や小上がりの雰囲気を活かした内装は、改装時に白

土さんも職人さんとともに腕を振るったそう。店内では喫茶もでき、ドリンクやケーキはすべて白土さん考案で、どれもナチュラルでやさしい味わい。見ているだけでも心がときめくような小さな人形やおもちゃ、食器類などの雑貨には、セレクトする白土さんのセンスが溢れている。ここにある雑貨たちはどれも白土

さんが気に入って仕入れてきたもの。だからこそ次に大切に使用してくれるひとのところに送り出してあげたい、と考えている。日常から少しだけ離れたとき、ふと誰かとおしゃべりしたいときはぜひ一度バノンの扉をくぐってみては。きっと忘れていた何かを思い出させてくれるはずだ。



Banon バノン

日常に埋もれてしまう大切な何かを
ふと思い出させてくれる場所



川越の町が大好きな白土さん。地元になく愛される店になるため、居心地のよい空間作りに余念がない。



ゆっくりくつろげる喫茶スペース。甘酸っぱさがやみつきになるレモンタルト(450円)や自家製シロップを使ったジュースが人気。



Banon
川越市元町1-12-7
049-277-4300
12:00-18:00(L.O.)
月・火・水定休
<http://banon2014.com/>

一番街から少し裏に入ったところにある雑貨店キコノは、店主が作るオーダーメイドの帽子と国内外のカゴ(バスケット)を集めたお店。店主の住吉陽子さんがハンドメイドマーケットへの出店や商工会のチャレンジショップを経て2013年にオープンした。住吉さんの作る帽子は、お客さん一人ひとりの顔や体型、

服装やイメージにしっかりと合うというところで、今や半年待ちの大人気。春夏用には軽やかなペーパー素材を使ったナチュラルでかぶり心地のよい帽子を、秋冬には上質の毛糸であたたかな冬を過ごせるような帽子を心をこめて丁寧に手作りしている。また、キコノのもうひとつの特徴は、国内外から集められたカゴ。そ

の地で手に入る素材を使った伝統工芸品であり、日用品として家庭で重宝されるカゴは、持っているだけで心を和ませてくれる。他に手芸用品などのかわいい雑貨も充実。見ているだけでもあつという間に時間がすぎてしまうような居心地のよい空間、午後のお散歩がてら、立ち寄ってみてはいかが？



キコノという店名は、息子さんのかわいい言い間違いから生まれたそう。不定期で一日限定カフェや企画展も行っている。



KIKÖNO
川越市幸町5-28
050-1409-1483
11:00 - 16:30
(土日祝は17:00まで)
毎週水曜、他HPをご確認ください
<http://www.kikono.net/>

New Corner kawagoe

文＝櫻井理恵 写真＝櫻井由理



KIKÖNO キコノ

ハンドメイドの帽子と
世界のカゴがあつまる雑貨店



いろいろなかたちの実用的なカゴは4,000円～。モロッコや北欧、ヨーロッパのカゴなど、きつとお気に入りが見つかるはず。



「Terroir」とは、「土壌・気候・作り手」という味わいの要素を成すワイン用語。テロワールはまさに「食材・食べるひと・作るひと」が一体となり、みんなの心を満たしてくれるフレンチレストランだ。都内や軽井沢の有名店で修行をしたシェフの有福英孝さんが考案するメニューは、とにかく食材にこだわりがある。上里

の「古代豚」や東松山の無農薬野菜など、近隣の地域から仕入れる厳選食材を使用。美味しいキノコがあると聞けば自分で山に入って収穫するところ。何よりも驚くのはその自然な味わい。秘密のレシピで、素材の味をしっかりと楽しめるメニューばかりだ。もちろん食事にぴったりのワインもセレクトしてもらえると

はいえ、決して高くともったフレンチではなく、子ども連れも大歓迎のテロワール。夏にはテラスでバーベキューができた、プロの演奏家によるミニコンサートをひらくなど、お客さんが料理と一緒に楽しめるイベントも開催。気軽に本格フレンチが味わえる、まさにとおきのレストランだ。



いつでも明るい笑顔の有福夫妻。奥さまはパティシエで、テロワールのスイーツを担当。

Terroir -cafe & wine-
川越市神明町13-5 クワンヴィレッジ3F
049-214-6043
12:00 - 22:00 (L.O. 21:00)
木曜定休
<https://m.facebook.com/terroir.kawagoe>



Terroir

テロワール

常連になること間違いなし！
体にやさしいこだわりフレンチ



家族や仲間との時間を最高に楽しめる。2日間プレスする野菜のテリーヌ（750円）や鴨のロースト（2,100円）がおすすめ。



とにかくでかい。そして、何より旨い。2014年、役所前にオープンしたバーガーカフェ・ホノホノ。昼夜問わず盛況の理由はそのハンバーガーのクオリティの高さ。毎朝手仕込みする極粗挽きパテは牛肉100%、炭火焼にすることで肉の旨味を閉じこめ、さらにソースは最小限に抑えて素材の味をそのまま楽

しめる。食材はほとんどを地元のお店から仕入れ、お客さんだけでなく川越の町全体とのつながりを大切にしている。オーナーの大坪信介さんは都内の有名ハンバーガー店で修行後、ホノホノを開業。ハワイ語で「ゆつくりする」という意味の店名の通り、店にはのんびりとした時が流れている。気さくなスタッフとホ

リユミで安心な食材を使ったバーガーを求め、開店約一年とは思えないくらい常連さんが多く来店する。「とにかく旨いバーガーを作りたい」。少しはかみながら話す大坪さん。子どもからお年寄りまで楽しめる栄養満点のバーガー。ぜひ、大きな口をあけて思いっきりかぶりついてみてほしい。



大きな口で元氣よくかぶりついてほしい！バーガーをほおばりながら、気さくなオーナー夫婦との会話も楽しみたい。



Burger Cafe honohono
川越市元町1-8-25 049-277-5723
11:00 - 15:30 (L.O. 15:00)
17:30 - 22:00 (L.O. 21:00)
不定休
<http://www.localplace.jp/t100060789/>



Burger Cafe honohono

バーガー カフェ ホノホノ

本格派のひとへ。
炭火焼グルメバーガーの店



炭火焼なのでパテの旨味がしっかり閉じこめられる。一番人気のhonohono バーガーはポテト付きで1,550円。



蔵

造りの町並みの基点となる場所の一つに札の辻という交差点があります。ここは休日になると交通渋滞をきたす場所でもあります。この交差点の真ん中に、江戸時代の幕府の法令を記した札が掲示されていました。

札の辻の「辻」は交差点を意味します。この「辻」は合計を意味する国字で、道と道が重なる合流点を呼ぶ読み方として使われました。一方、「札」とは、江戸時代に宿場や村などで掲げられた木の札のことで、高札と呼ばれていました。この高札に、江戸幕府から出された法令が記されていたのです。現在ではなかなか信じがたい話ですが、それがこの地名の由来です。

下記の写真は、明治四年（一八七二）『三峯山道中記図絵』に描かれた川越町です。旅人の風体をした者や、天秤棒をかつぐ者。道に沿って開かれた店や荷物を車に載せて運ぶ人たち。まだ江戸時代の風俗が色濃く残

第二回 川越四方山話



札の辻

江戸時代の川越町の風景

文川越市立博物館宮原一郎

る川越町のにぎわいがうかがえます。中央が札の辻になります。交差点の真ん中に石垣で築かれた台があり、その上に屋根がついた小屋のようなものが

見えます。この中に高札が掲示された様子うかがえます。このような場所を高札場と呼んでいました。まさにこれが札の辻であることを示す所以です。では、なぜ道の真ん中にこのような高札が掲げられたのでしょうか。それは、この場所が川越町の中心地であったためです。川越町は、商人町である上五ヶ町（江戸町・本町・高沢町・喜多町・南町）と職人町である下五ヶ町

（多賀町・鍛冶町・志義町・志多町・上松江町）と四門前町（養寿院・行伝寺・妙養寺・蓮馨寺）の、十ヶ町と四門前町から構成されていました。現在の一番街の蔵造りの通りがある川越市幸町は、江戸時代から昭和三十年代まで、南町・鍛冶町と呼ばれておりました。札の辻からみて、南は南町、また北側は喜多町（北町）と、札の辻を町の中心として町名が定められたことがわかります。

現在、札の辻の北東側にあるポケットパークは、江戸時代本町の名主を勤めた榎本弥左衛門が代々住んでいた場所です。榎本家は戦国時代以来、草分けの町人としてここに居宅を構えました。四代目の弥左衛門忠重は、江戸時代前期の十七世紀に、江戸と川越を行き来する塩の仲買商人でありました。

所が生まれておよそ四百年。道行く人やその景色は様変わりしてしまいましたが、今も昔も川越の、にぎわいを見つめている場所であることに変わりはありません。



川越御城下図部分 個人蔵



個性溢れる役者たち 橋口ワールドに魅了されて



イラスト=上坂じゅりこ

川越スカラ座のこと

はじめまして。川越スカラ座支配人の舟橋一浩です。おすめめの映画について書いて頂きたいのご依頼を受け、今回から川越スカラ座でこのコラムを担当することになりました。映画について書く前に、まだ川越スカラ座についてご存じない方もいらっしゃると思うので、まず簡単に川越スカラ座について紹介したいと思います。

川越スカラ座は、元々は明治38年に「一力亭」という寄席としてスタートし、その後昭和15年から今の映画館の原型となる川越松竹館に生まれ変わり、昭和38年に川越スカラ座に改名しました。平成19年の5月に一度閉館しましたが、地元の仲間とともに設立したNPO法人ブレイグラウンドで再建に取り組み、3ヶ月後に再オープンして今に至ります。今年は川越スカラ座が寄席として始まってから110年、そして我々NPOで再スタートしてから8周年という記念すべき年でもあります。

心に残る、存在感『恋人たち』

さて、前置きが長くなりましたので、このへんでお薦め映画について記したいと思います。原稿を



依頼されたときは好きな映画について好きに書くかと思っていたのですが、うちのスタッフからくれぐれもスカラ座でこれから上映する映画について書くように言われてしまいましたので（それはそうですよね）、今後の当館の上映ラインナップから選ぶことにします。お陰さまで最近では「川越スカラ座では是非上映してほしい」という依頼が多く、年内のスケジュールもいっぱい、どの作品について書くべきか悩むところですが、今回は7年振りに新作を撮った才能ある監督の作品について綴ります。監督は橋口亮輔さん。作品タイトルは『恋人たち』。当館では11月14日から上映予定となっています。主なあらすじはこちらです。『通り魔殺人事件によって妻を失



った男、そりが合わない姑と自分に関心をもたない夫と暮らす平凡な主婦、同性愛者で完璧主義のエリート弁護士という3人の「恋人たち」には、監督自らがオーディションで見出した新人の篠原篤、成嶋瞳子、池田良が扮し、光石研、安藤玉恵、木野花、リリー・フランキーら個性溢れる顔ぶれが橋口ワールドを彩る。（川越スカラHPより抜粋）

橋口監督の作品は前作『ぐるりのこと』を当館でも上映しましたが、あれからもう7年も経っていたとはまさに光陰矢の如し。橋口監督は、今作の前にワークショッブという形で『サンライズ・サンセット』、『ゼンタイ』という短編を撮っており、そこに出演していた素人さんたちを今回主役に抜擢

◆川越スカラ座

明治38年に寄席としてスタートした川越老舗の映画館。平成19年に惜しまれながら閉館したが、その後NPO法人ブレイグラウンドの尽力により復活。コアな作品を懐かしい雰囲気の中で堪能できる。

川越市元町 1-1-1
049-223-0733 火曜休館
【料金】 一般/1,500円 シニア、大高生、障がい者の方（および付添1名まで）/1,000円 小中生/800円 幼児/無料 ※詳細はHP参照。http://k-scalaza.com/



day

ふらりと
立ち寄るのがいい
おいしい料理も
堪能できるバー

クレアモールから一本はいったと
おりにたたずむダイニングバー
Clove hitch。バーといえば一人では
入りにくいと躊躇してしまいそう
だが、クローヴ・ヒッチは女性で
も入りやすいオープンな雰囲気
人気の秘密。カウンターではいつ
もマスターの小室聡さんとお客さ
んが談笑している。手ごろなワイ
ンから70種類以上のカクテルなど、
お酒の種類ももちろん豊富。それ
だけでなくダイニングとして料理
も充実しており、いろいろなメニ
ューが季節ごとに楽しめる。小室
さんは以前から川越のバーで働い
ていたこともあり、自身のお店を
12年前にオープンするときは川越
で！と決めていたそう。6年半
前、現在の場所への移店をきっか
けに、リーズナブルだけどクオリ
ティの高いワインを気軽に飲める、
より親しみやすいスタイルのバー
にした。オープン当時のお客さん
もいまだに多く通っている川越の
イチ押しナイトスポット、常連に
なる日も遠くない。

Bar & Dining Clove hitch

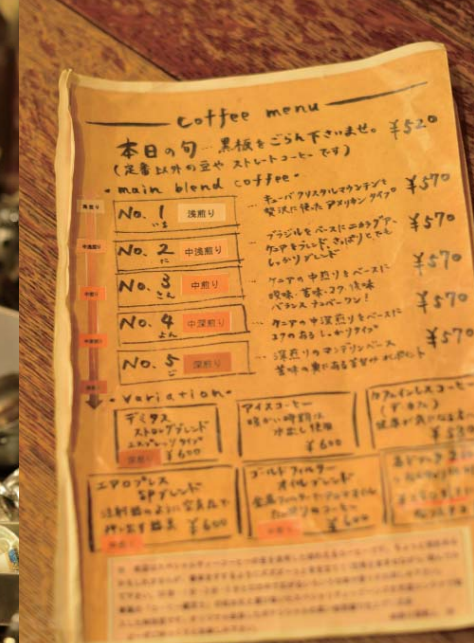


night

自分だけの
スペシャルティな
珈琲を探しに
訪れたい

何気なく足が向いてしまう喫茶店
が近所にある、ということとは、ど
れだけ幸せなことだろう。珈琲の
香りに満たされた店内でひとりだ
けの時間をしばし過ごし、また日
常へと戻っていく。あぶり珈琲は
そんな私たちを静かに待っていて
くれる。しかも、極上の珈琲を用
意して！ マスターの林裕之さん
が毎日焙煎する豆は、日本スペシ
ヤルティ協会の基準を満たした上
級ランクのものを厳選して使用。
ロースターも火力やシリンダーを
オリジナルでカスタマイズ。それ
らはすべて豆のもつ本来の味をひ
きだすためだ。淹れ方はここ最近
になってまた注目を集めているハ
ンドドリップ。珈琲の味を追究し
ながらもさまざまな手法を試す林
さんは、常に新しい珈琲の味を模
索している。店で扱う豆の種類は
現在約20種。ちよつとぬるめで味
わうと、その違いがよくわかると
いう。自分好みの特別な味、ぜひ
見つけていただきたい。

あぶり珈琲



c	b	a
e	d	
	f	

night

a. マスターとの会話もまた楽しみのひとつ
b. プロの注ぎ方はやっぱり違う！きめ細かな泡と炭酸の舌触りが自慢の生ビール
c. 必ず食べたい、大人気のナチョス (1,026 円)。手作りサルサソースが決め手
d. 一流のカクテルを味わう
e. ついつい立ち寄りたくなる、親しみやすい店構え
f. スタッフと常連さんの会話ははずむ。居心地の良い空間



Bar & Dining Clove hitch
川越市脇田町14-16
シャトー利休1F
049-226-1778
18:00 - 24:00
水曜定休
<http://agnavi.co.jp/e507900/>

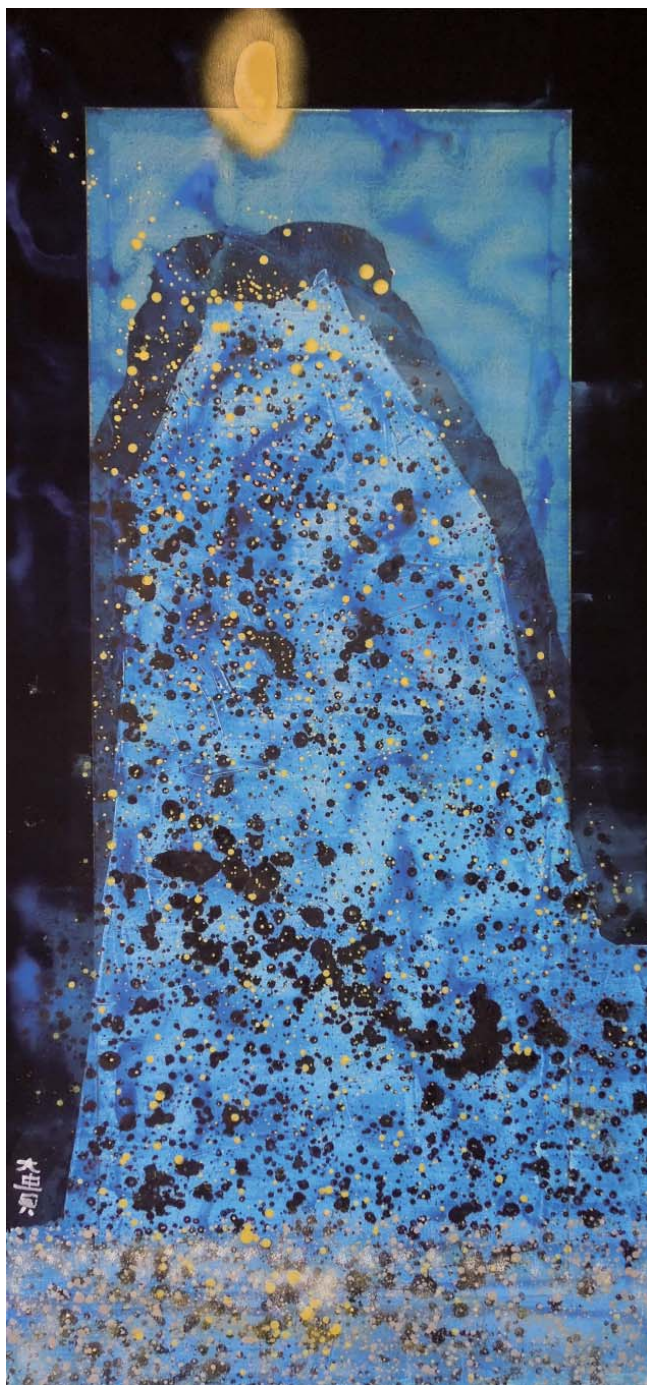
c	b	a
e	d	
	f	

day

a. オリジナルブレンドはNo.1から5まで。好みの味を見つけて
b. 一杯ずつ丁寧にドリップ
c. 趣のある内装はほとんどマスターが手がけている
d. 珈琲にぴったりの自家製ショコラケーキ (ドリンク + 350 円)
e. 珈琲豆のテイクアウトは100g から。自宅でも本格的な味わいを。
f. 焙煎機はフジローヤルロースター。豆によって違う味わいを引き出す



あぶり珈琲
川越市大手町15-8
049-226-8556
10:00 - 18:00
火曜定休
abri@pop.kcv-net.ne.jp



身の丈ほどの大筆を大量の墨汁にひたし、
一気に襖一面描く。月光の黄色を丸筆に
含ませ、激しく振りつける。滴の形をた
しかめながら…
(画家として一般企業 11 年継続就労)

富士山・月光（襖絵・日本画）

伊藤大貴

アウトサイダーアーティスト

art of kawagoe 4



1990 年生まれ。川越市出身。
2012 年東京工芸大学芸術学部
写真学科卒業

果てしなく続く長い道

櫻井由理

art of kawagoe 3

あいアイ美術館 [アウトサイダーアート]

入場無料／茶付／月曜日休館

運営するNPO法人あいアイは、年齢、国籍、性別、そして、障害の有無を問わず、創造活動し、その成果をもって、障害者の一助としています。本丸御殿近く、三芳野神社遊園地前の民家にて、アウトサイダー作品を展示公開。

1万余点のコレクションより、季節や行事テーマに合せ鑑賞していただいています。土日は、障害者美術教育50年の館長が担当。

ご予約いただく場合は、いつでも担当いたします。(090-3342-9412)

川越市郭町 2-20-4

049-277-7872

10:00 ～ 17:00



[行事紹介]

● 5月5日 11:00 ～ あいアイパーティ

● 7月7日 セタ夏まつり

● 満月の夜 お月見と三芳野お囃子

● 1月2日 書き初め

絵画講座、毎月第二・第四土曜日 10:00 ～ 12:00

編集後記

kawagoe premium 創刊号をお手にとっていただいた皆さま、ありがとうございます。いかがでしたでしょうか？ 取材先では地元を愛する方々の心にふれて、新しい川越の魅力を再発見することができました。川越には脈々と続く歴史とすばらしい文化が、日々の生活の中にあたりまえのように存在しています。観光化が進み、日本だけでなく海外からも毎日たくさんの方がこの地を訪れている昨今、川越の人間として、まず自分自身が地元の魅力を再確認すること。本誌がますます川越の発展に寄与できるよう、努力してまいります。次号もお楽しみに！

next issue

kawagoe premium 2

2015年12月発行予定

特集 1

川越の手仕事

特集 2

河越抹茶を訪ねて

特集 3

祭りの記憶

連載 new comer

川越 day & night

川越四方山話

cinema! cinema! cinema!

川越人

etc.



表紙写真＝玉力製菓
撮影＝須賀昭夫

編集・執筆 櫻井理恵
デザイン 熊谷昭典 (SPAIS)
撮影 須賀昭夫
柳井遥
星野辰馬
櫻井由理
イラスト 上坂じゅりこ

special thanks
地域のみなさま

kawagoe premium

小江戸にくるひと、住まうひと。

平成27年10月31日 発行

企画・制作 カワゴエ・プレミアム編集部
info@kawagoepremium.com

発行・印刷 株式会社櫻井印刷所
〒350-0062 川越市元町2-4-5
tel. 049-222-0935

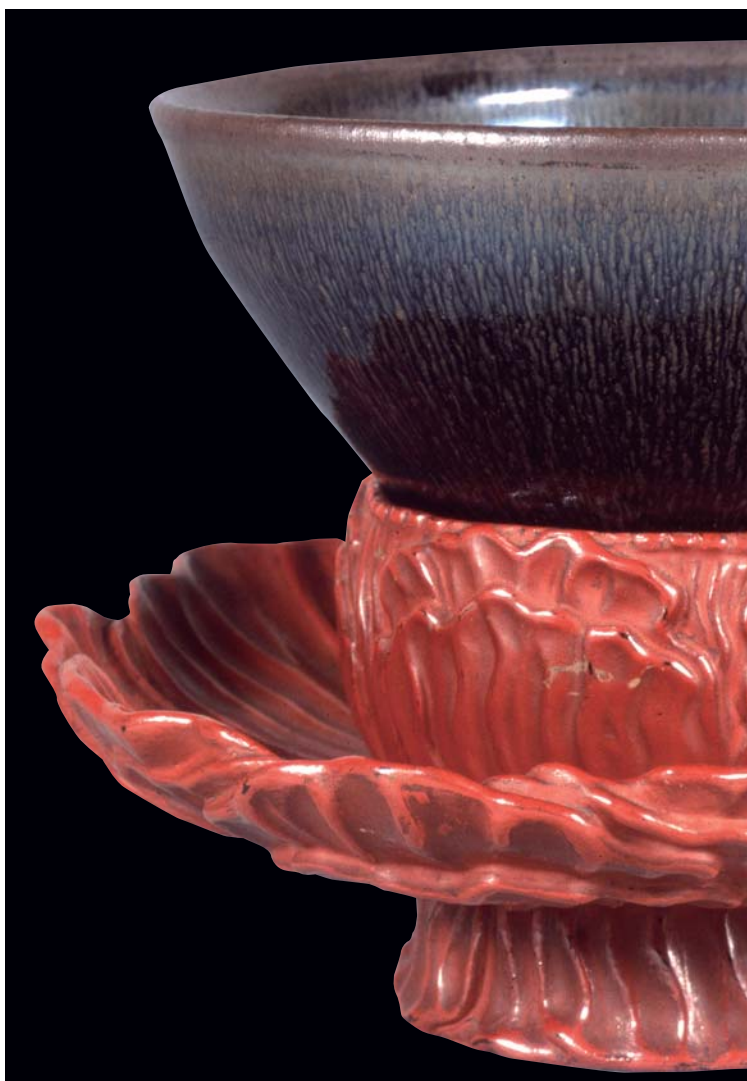
製本 有限会社益子製本
特別協賛 溝口洋紙株式会社

©2015 Printed in Japan

川越市立博物館開館25周年記念特別展

小堀遠州と川越藩主

―遠州と酒井忠勝の交流を中心に―



油滴天目茶碗 添 芙蓉台(「公財」北村美術館蔵)

平成27年

10/10(土)~11/15(日)

特別監修 小堀 宗実氏(遠州茶道宗家十三世家元)

監修 深谷 信子氏(小堀遠州研究家)

特別後援 遠州茶道宗家

後援 公益財団法人 小堀遠州顕彰会、遠州流茶道連盟

■開館時間 午前9時～午後5時(入館は午後4時30分まで)

■休館日 10月13日(火)・23日(金)・26日(月)・11月2日(月)・9日(月)

■入館料 一般200円(160円)大学生・高校生100円(80円) ※()内は20名以上の団体料金

■交通案内

東武東上線・地下鉄有楽町線・地下鉄副都心線・JR川越線川越駅または西武新宿線本川越駅から

●東武バス「蔵のまち経由」乗車札の辻バス停 下車徒歩10分

●東武バス「小江戸名所めぐり」乗車 博物館バス停 下車すぐ

●イーグルバス「小江戸巡回バス」乗車 博物館・美術館前バス停 下車すぐ

川越市立博物館 〒350-0053 埼玉県川越市郭町2-30-1 (初雁球場となり)

Tel.049-222-5399・Fax.049-222-5396

URL museum.city.kawagoe.saitama.jp