

カワゴエ・プレミアム 2

小江戸に
くるひと、
住まうひと。

kawagoe
premium

kawagoe premium 2

2 特集 1

川越の手仕事

荒井風呂桶店 三代目 荒井修一

バンコドウ 七代目 岡野一明

十一代目一力齋 土屋一男

五代目中屋瀧次郎 伊藤 守

—今、始まる職人の歴史—

テキスタイル作家 山本さとこ

和蠟燭 寺澤勇樹

江戸和竿 小春友樹



22 特集 2

河越抹茶を訪ねて

28 特集 3

祭りの記憶

連載

20 art of kawagoe

水守/田中 毅 五百羅漢シリーズ/櫻井由理

34 newcomer

Pique-nique どーも ソコノワ Hamano-ya

38 art of kawagoe

素敵なおしゃべり/中央通り

40 川越 day & night

LIGHTNING CAFÉ UPPER EAST SIDE

44 川越四方山話

45 スカラ座の cinema! cinema! cinema!

46 川越人 糸原恒久[蓮馨寺 第四十八代住職]

50 いつものください! [ノリスケさん]

51 僕と散歩と気ままなレシピ

※掲載内容はすべて2015年
12月現在の情報となります。

※料金はすべて税込表記です。

川越の手仕事

いつも通っている道に、昔からある工房や作業場。
小さいころから知っている近所の
伯父さんが、実は凄腕の職人だった！
日本を代表する伝統技術が、
あたりまえのように身近にあるということ。
古い町であるからこそ、いまでも息づく職人の技。
川越のみならず日本が誇る本物の職人たちを訪ねました。

文＝櫻井理恵 写真＝須賀昭夫 SPAS



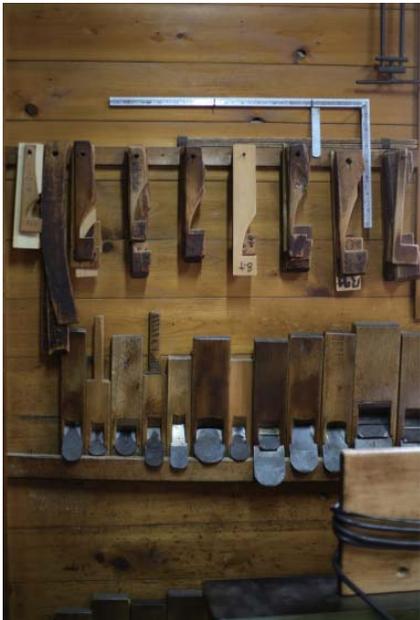
職人として
ただひたすらに
暮らしの道具を
作り続ける

さわやかな木の香りに満ちた作業所で、黙々と桶を削る荒井風呂桶店の三代目、荒井修一氏は、中学を卒業して夜学に通いながら、十五歳から桶を作り続けている。壁にかけられた無数のカンナの中から、作っている桶のサイズや曲線にあったものを選びだし、きっちりと整理された道具箱を開け閉めしながら、手際よく作業を進めていく。十枚から十三枚の板を組み合わせ、円形に貼り付けて固定してから最後に底をはめるまで、ひとつにつき約二日くらいで完成する。

「商売だからね。水が漏らない桶をさつさとつくりなさい、しょうがないよ」という荒井氏。その手際に見とれてしまうが、あくまでも芸術ではなく売り物なのだ。滑らかな板の継ぎ目、きつちりと合わされる底。ひとつも電子計算の入らない作業工程。正直なところ、取材を忘れてひたすら目に焼きつけておきたくなるような名人技だ。

そもそも現在の幸町・時の鐘周辺は桶屋が多かったことから多賀（籬）町と呼ばれていたという歴史がある。荒井氏が六十年前に桶作りを始めたころは、まだ風呂桶やお櫃も日常的に使われており、生活必需品だった。そのうちに内風呂も木桶から金属、ユニットバスが台頭し始め、現在は手桶や風呂椅子など小ぶりのものを中心にして

古くから使っている道具も大切に手入れし、整理されている



昭和初期に撮影された店頭の写真。当時の親方と弟子たちが写る



テキスタイル作家 山本さとこ

流れるような手足の動作も、意匠に沿ってきっちりと計算されている



「自分を表現するためには素材から作ることもとても大事」。山本氏が扱うのは主に絹、麻、ウールなど天然素材のものが多く、ほとんどを自身で染色している

川越市元町一六六
〇九〇一四〇〇一三八一三

なんとうり

—今、始まる職人の歴史—

「織る」

静かに響く機織の音
織られていく布に
人間の自然な姿を重ねて

パタン、パタン、と部屋に響く機織機の上を、滑るように鮮やかな糸が流れ、少しずつ織られていく布。テキスタイル作家の山本さとこ氏は、30年ほど前から、仕事をもちながら機織を学び、その後同じくテキスタイル作家の飯田氏とともにユニットとして「STUDIO 羽 65」を立ち上げた。東大和市と軽井沢にアトリエを構えて、希望者に機織を教えたり個展を開催したりしながら、縁あって川越の地に自身のアトリエ兼ギャラリー「なんとうり」を構えたのが2014年4月のこと。弁天横町にある大正時代に建てられた長屋を改装し、日々仕事にいそしんでいる。

機織の仕組みは昔から万国共通で、素材や作られる内容によって織機の種類が変わってくる。山本氏も数台の織機を所有し、作るものによって使い分けているのだとか。織機自体は大きなものだが、分解して収納できるという便利など、機織が昔から人々の生活に密着していたものだということが窺える。

織る布の絵柄は綜統の動きによって柄が変わり、地域によって伝統衣装や民芸品に使われるデザインがあるそう。もちろん素材によってもそれぞれ糸の扱いが違って来る。

全体の完成イメージのスケッチをしながら思うことは、常に日々の暮らしのこと。日常の中にある簡素な美しさに感動し、ひとつひとつ手をかけて織る布にその思いを託す。出来上がった布は、その自然に対する感動を忠実に表現し、時にはぼんやりとした淡さを、時には強く激しい色彩で表現されている。

機織の文化も、他の伝統工芸と同じく縮小傾向にあることは否めない。これからは山本氏が表現するテキスタイルを通して広がっていくであろう伝統工芸に、大いなる期待を寄せたいと思う。

木で作られた桶は、約十年は使用できるほど丈夫なもので、また修理も可能。今でもずっと使っている桶の水漏れを修理に出してくる街の人も多くいる。

とはいえ、以前は川越だけで三十軒近くあった桶屋も、今ではこの荒井風呂桶店の他、数軒のみ。全国的にも職人が少なく、遠方から荒井氏のもとに修行にくる人も多いそう。取材時にも二十代前半と思しき青年がやってきており、荒井氏の作業を真剣に見ていた。最近では海外でも日本の伝統的な木

桶が見直されて特別発注がきたり、今までプラスチック製品を使っていた旅館や風呂屋からの大きな注文も入ったりすることも。それをひとつひとつ作る工程はもちろん変わらず、淡々と作業をこなしていく。

「思ったようにできないときもあるよ。まだまだだっただろう」と七十五歳になった今、語る。直系の後継者の目処は今のところたっていない。しかし、ただひたすらに桶を作り続ける職人の姿勢こそが、歴史の街、川越をかたち作るひとつの要素であることは間違いない。



手桶のほか、お櫃や風呂椅子なども製作、販売している

川越市喜多町二一〇
〇四九一三三二一七二二五



手先を使うだけでなく、しっかりと押さえるためには足の指の力も必要。寸分の狂いもなく板が組み合わさるその技に、思わず見惚れる



川越における桶職人の歴史や桶の作り方について、詳しく解説していただいた



日本特有の 印鑑文化の継承 文字に魂を吹き込む 彫刻技術の真髄

先々が作業している
写真。昭和初期ころと
思われる



大人になれば、ほとんどのひとが持っているであろう印鑑。契約などの大切な場面でサインではなく印鑑を使用する文化は、主に東アジア圏のみ。中国が漢の時代だったころに日本に流入した文化といわれ歴史は古いが、一般のひとびとが印鑑を多用するようになったのは明治時代からと伝えられている。

バンコドウは一八一八年(文政元年)に川越にて創業。以来、川越の商家や個人の印鑑を作り続けている。明治時代から大正時代にかけての「注文明細帳」を見せていただくと、当時バンコドウに印鑑を注文した顧客の履歴が記録されており、驚くことに今でも営業している店名や会社名が多いことに気が

づく。川越のリアルな歴史に触れた瞬間でもあった。

現在、本店とアトレ店を管理するのは七代目の岡野一明氏。十九歳から四年間、神奈川にある印鑑彫刻士のための訓練校に通い、跡目を継いだ。一級彫刻技能士になるために、月曜から金曜は印鑑彫刻の店舗で働き、土日に訓練校に通ったという。量販店で気軽に印鑑が買え、自動印鑑彫刻機さえある今、なぜひとの手で彫る印鑑が必要なのか。



六種の印刀を駆使し、
小さな面を的確に彫っ
ていく

刀を……昔 武士は魂とした

印は あなたの魂であるべきだ

捺印した瞬間から 無言の口をきく
大切にしてほしい



手で直に蠟をにかけていく伝統的な手がけ製法。一度に複数本を扱う

—今、始まる職人の歴史—

「重ねる」

「同じ火には二度と会えない」
日本古来の炎に魅せられた
和蠟燭の研究者

札の辻に近い長屋の一角で「haze」を運営する寺澤勇樹氏は、和蠟燭に魅せられ、2012年からその伝統的な製造手法や歴史を研究している。檯から作られる和蠟燭の始まりは室町時代といわれ、その後江戸から明治にかけて、製造数量はピークを迎えた。当時、和蠟燭を使うのは裕福な商家や武家がほとんどだったが、後に安価で大量生産が可能な洋蠟燭が一般的になり、現在、和蠟燭を作る工房は日本にも十数か所ほどと減少してしまっている。

和蠟燭は「檯蠟」、「芯」、「手がけ製法」の3つから作られる。檯の栽培農家や蠟の製造業者も少なくなり、原料は九州から買い付けている。蠟にも種類があり、少し茶色がかったものを生蠟、天日干しをして白くなったものを白蠟という。芯はイグサと和紙と綿でできており、炎をつけたときに解けた蠟を芯が吸い込み、西洋蠟燭ほど蠟が垂れないのが特徴だ。

これらの材料を使い「手がけ製法」で蠟燭の形にしていく。約50度にあたためた蠟を串にさした芯に素手で丁寧にかけることを「荒がけ」、さらに約40度に温度を保ちながら、規定の太さになるまで蠟を塗り重ねることを「本がけ」、仕上げとして「上がけ」を行い、熱した包丁で不要部分を切り落とせば完成だ。表面には職人の手のあとが残り、塗り重ねることで断面は年輪のようになる。植物性の蠟に灯る炎は、融点が低いこともありやや暗めで洋蠟燭よりもやわらかく不規則な揺らぎを楽しめる。

寺澤氏は和蠟燭の伝統を残す一方で、オリジナルの彩色を施して現代風にアレンジした商品を作ったり、製造の実演を行ったりしながら広く和蠟燭の魅力を広めたいという思いで川越の地を工房とした。江戸情緒残るこの地に、ぜひ根付いてもらいたい和の伝統のひとつである。



印鑑彫刻の手順は、デザインを決めた後に「字入れ」「荒彫り」「仕上げ」と段階を踏む。棒台などを使って梃の原理で彫り進めていく

個々の名前を彫る、ということ。それは印鑑彫刻士にとってその人のアイデンティティに少なからず関わることである。同じ人間はいないのだから、それを誰かと共有することもできないはず。だから、彫刻士はその人の名前を表す文字ひとつひとつをオリジナルで考案し、自らの手で彫ることによって唯一無二のものを作り上げる。印鑑は篆書や楷書など、使用する書体はある程度決まっているが、そこにオリジナリティを加えてデザインしていくのが職人技で、プロが見ると同じ書体でもそれぞれ味わいが違ってくるのだとか。材料は柘植や黒水牛、牛角など。いまではなかなか手に入りにくいものもあるそう。刃の厚さを変えた六種の印刀を駆使して彫り上げる。彫刻士の手にすっかり馴染むよう、道具はすべて手作りだ。

取材中、私の名前の印鑑を彫っていただいた。直径約一センチ強の面を、迷うことなく指先がすべるように動く。よくよく考えれば、印鑑なのだから字が表裏逆である。岡野氏は、表裏逆の文字はだいたいに頭に浮かぶという。できあがった印鑑の書体は、今までに見たことのない繊細な女性らしいデザイン。そっと捺印した瞬間に、印鑑と自分がぴたりと合わさったような気がした。

明治時代から残る「注文明細帳」。依頼元の情報と取めた印鑑の図柄が収められている、貴重な資料だ



印鑑の発注があると、ひとまず紙に字を起す。いわゆる原案として無数に保存されている下書き。美しい字体が揃う



バンコドウ（本店）
川越市仲町二一
〇四九二二三三〇一三五
日曜・祝日定休

和蠟燭 haze（ケイズ）
川越市元町一〇二一六
〇七〇一五五六三〇四八六二
水曜定休

あたたかく不規則に揺らめく炎は和蠟燭ならではの。植物性の素材なので燃焼時の匂いも少なく、見ていると不思議と心がやすらぐ



お盆の時期や夏祭り、なんといつても秋の川越祭りなど、思えば川越に住んでいるとよく目にする提灯。家紋や名前が入っていたり、神社にいくとカラフルな絵が施されたものも見かけることがあるだろう。

大手町に店を構える津知屋提灯店の店先では十二代目の土屋潤一氏が、奥の作業場では十一代目の土屋一男氏が黙々と提灯に字を入れている。

お盆時期や祭り前は、特に新規注文や修理の依頼が殺到するという。それ

もそのはず、現在川越市内では提灯屋がほとんどなくなり、近隣の市や都内などからもここに依頼が集まってくるのだ。ほかの伝統文化と同じようにいまでは提灯の文字もプリントで簡単に大量生産が可能だが、そこはやはり歴史ある城下町川越、老舗の提灯屋で名前を入れてもらうことにこだわる粋な住人はまだまだ多い。

津知屋提灯店の歴史は古く、創業は一六五九年（万治二年）。南町（現在の幸町）で柳田家が世襲していた。一

力齋を屋号にしたのは五代目の一力齋ソ蝶から。以後、代々の当主がこの屋号を名乗っている。九代目の柳田惣次郎には跡継ぎがいなかったため、明治から修行をしていた土屋房吉氏に十代目を継がせたことがきっかけで、津知屋提灯店として大手町に開業して現在に至る。

提灯の制作現場を覗いてみると、同じ家紋の入った提灯がたくさん並んでいた。一見したところ全く同じに見えるが、もちろんひとつずつ手描き。ぶ

先代が提灯にいれる文字や図案をメモしていたという帳面は、いまも参考にしているという。日本の伝統の柄などが細かく記されている



一六五九年創業
川越になくってはならない
提灯屋が守る
手書きの伝統



家紋の図案はすべて決まっていると思われがちだが、職人によって線の数や曲線の具合など、少しずつデザインが違ってくるという



江戸和竿 小春友樹

—今、始まる職人の歴史—

「継ぐ」

美しい江戸の伝統和竿
その技術を引き継ぐ
若き川越の竿師

作業場の中に見慣れない細い竹が立てかけられている。その横で黙々と作業をすすめるのは、志多町在住の江戸和竿の竿師、小春友樹氏だ。現在の釣り具はグラスファイバー、カーボンファイバーを使った軽いものが主流だが、小春氏が作るのは江戸時代から続く伝統的なスタイルのもの。釣る魚や使うひとの好みによって、竿のしなり具合、太さ、長さを調整して作られる。

江戸和竿の特徴は「しまいこみ」と呼ばれ、竿を分解して節ごとに収納できること。しかし、ひとことで「収納」といっても、素材は既製品ではなく自生している矢竹を使用するため、簡単に節が揃うわけではない。まず竹の採集（その自生場所を竿師は絶対に口外しない）をした後、約2年室内で寝かせる。その後注文に合わせて保管してある竹のなかから、節の合いそうなものをピックアップしていくのだ。ひとつとして同じものがない素材からぴったりのものを選択することが大変難しい。

竹を選択したあと、炭をいれて材質をまっすぐに補正したり、長さの調整、空洞のヤスリがけ、最後に漆を塗るなど、出来上がりまでには約120の工程があり、だいたい1ヶ月で5、6竿ほどしか作ることができないそう。

釣好きが高じた小春氏は、6年前に三久保町に住む高名な竿師のところへ弟子入りした。道具もすべて手作りし、すでに販売していないものは譲り受けたものを大切に使っている。竿の作成は注文制だが、現在ではバス釣りを楽しんでいる若いひとたちが和竿に興味を持ち、注文が多くなってきたという。とはいえ、納品は約半年まち。和竿職人の技術は全国的にも引き継ぐものが少なく、技術継承は風前の灯火ともいえる状況下、小春氏はその伝統を守っていくことを決めている。

小さいころから新河岸川や伊佐沼で釣りに興じていた小春氏



和竿は節ごとに並べたとき、扇状になるものが美しいといわれる。江戸時代には商家の旦那が和竿をこっそり懐に忍ばせて釣りをしに店を抜け出していたのだとか。なんとも粋な趣味だ

江戸和竿 小春友樹
川越市志多町十三一四〇
〇九〇一五四二一四七七八



約五十年前に十代目一力齋によって描かれた地口絵の燈籠で、ある神社に置かれていたもの。半世紀以上経た今もほとんど当時のままに残されている



提灯は江戸文字筆を使って字を入れていく。室内にはほんのりと墨の香りが漂う



作業場にお孫さんが遊びにくることも。「なんにも出来なくなっちゃうよ」と目を細める



一力齋 津知屋提灯店
川越市大手町二一四
〇四九一二三二一〇五三
日曜・祝日定休

んまわし（コンパス）で円だけ描いたら、何も見ずにまっさらな提灯に墨でするすると下書きをしていく。十一代目の頭の中には、だいたいの家紋が記憶されていて、ほとんど何も見ずに描くことができるという。細い筆で下書きを終えると、次は全体を太らせ文字を作っていく。例えば催事用に同じものをたくさん作っても、手書きとは思えないほどまったく同じに見えるのだから、すごい。「昔からこればっかりだもん、覚えちゃうよ」と言いながら、家紋の歴史や提灯文字について説明してくれる一男氏。その間も手は休まずに動かし続ける。

祭礼の装飾品として神社でみることが多く、カラフルな絵に百人一首や歌舞伎の台詞、諺などが記されている。店には江戸時代からの図案のお手本が約千種類ほど残されており、日本でも類をみない保管数だ。取材の最後に店頭で作業をしていた十二代目の潤一氏に、この歴史ある家業について聞いてみた。「自分や家のものももちろんだけど、近所の一ひととつても提灯はいつでも身近にあるものなんですよね」。生活の側にあつて、いつでも触れられること。それは伝統文化が次世代に引き継がれていくきっかけになっていく。川越という土地では、それが自然に行なわれているのである。



店頭で作業する十二代目。頭上には乾燥中の提灯が下がっている



五代目中屋瀧次郎 伊藤守



関東随一の鋸鍛冶
卓越した技術の
先に溢れる
道具と使い手への思い

壁際には、新聞紙にくるまれた鋸が無数に並ぶ。すべて新規の注文や修理依頼の品だ。日本国内の木工さんからはもちろん、海外の家具職人たちからの海を越えた依頼も多い。

「先代の作る美しい鋸に、惚れたんだ」と語るのは、鋸鍛冶の名門、五代目中屋瀧次郎を継承した伊藤守氏。元は入間基地で航空機整備を行っていた国家公務員。整備の仕事は好きだったが、どうしても手仕事の職に就きたくて、休みを利用しては国内のさまざまな職人のもとを訪ねてまわったという。ふとした縁から石原町で鋸鍛冶をしていた先代、半七親方に弟子入りしたのが二十三歳の頃。石屋や竹細工の職人は訪ねたが、鋸についての予備知識は一切なし。だからこそ、先代の作った鋸の美しさにあっという間に目を奪われてしまった。

以来、親方のもとで修行を重ねる。弟子としてさぞ厳しい修行時代を送ったのだろうと思いきや、先代はとても優しく思ったのだそう。「できなくて当たり前だ」「もうすぐできるようになる」。あるとき、ヒビの入った鋸の修理中に刃が折れてしまったことがあった。しかし先代は決して怒らずに依頼主に連絡をいれ、伊藤氏を責めることはなかったという。お互いが信頼を深めていく中、伊藤氏が弟子入りして約



国内のみならず海外でも伊藤氏の鍛冶職人としての腕は有名。海を渡ってやってくる道具も、その作業内容や風習を確認しながら修理を施していく

取材時に扱っていたのは、明治時代の蔵を解体するときに手に入れた和釘。やわらかい和鉄の素材は切り出しナイフなどに適しているという





江戸末期からこの場所で代々鋸鍛冶を営む。時代の重みを感じる、漂とした空気に圧倒される

前挽鋸とよばれる大きな鋸。コツをつかめば子どもでも木を切れるというから驚き



五代目中屋瀧次郎の名が刻まれた鋸。「外国のお客さんなんか、もっと読みやすくしてくれっていうけどね」



伊藤氏の細工場。鍛冶場の上には神様が祀られている



横座に座れるのは親方か一番弟子のみ。鍛冶場は「女がまたいではいけない」「足をかけたり腰掛けたりしてはいけない」「道具や材料に簡単に触れてはいけない」などの決まりごとがある



センがけの作業にでてくるセン屑。いまではなかなか見ることができない、昔ながらの作業のひとつだ

るのを感じるのだという。そして、他店で修理不可能といわれた道具をきちんと修理してしまうのが、鍛冶職人伊藤守のすごいところ。道具は新しい命を吹き込まれて、また持ち主のところへ戻って行くのである。

いま、伊藤氏のところは次の中屋瀧次郎となる跡取りはいない。若いひとが修行で食べて行ける時代ではない、ということだ。一方ではイベントなどにも積極的に参加し、小中学生を中心に鋸で木を挽く楽しさを伝え続けている。

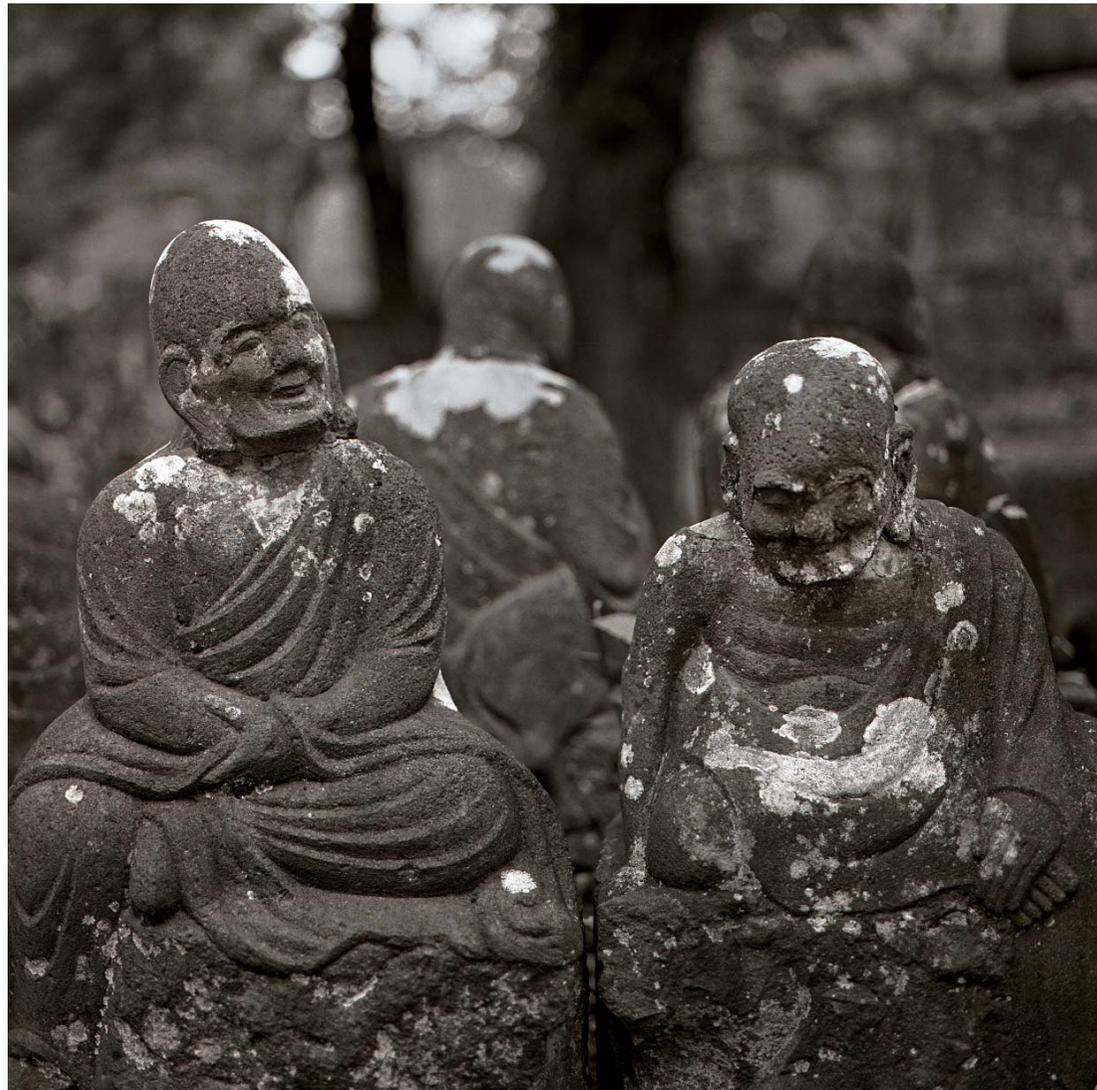
「まだまだうまくなるよ」という先代の口癖が耳に残る。これからの時代の鍛冶のこと、変遷する使い手と道具のこと、さまざまな思いが積み重なる中、関東随一といわれる名匠五代目中屋瀧次郎は、川越のこの地で黙々と腕を磨き続けている。

五代目中屋瀧次郎
川越市石原町一八一六
〇四九一二四一三三〇〇



十年後に親方が体調を崩してしまふ。伊藤氏は自身ですべての注文をこなし、病床の先代の指示を受けながら鋸職人を続けてきた。便利な道具が量産され、鋸を扱う顧客も減ってきて、一時はこの職の継続も危ぶまれる時代があったという。しかし先代の娘である敬子さんと所帯をもち、二人三脚でそれを乗り越えた今、昔ながらの技術で鋸を作る伊藤氏のもとへは年々注文が増えていくという。幕末から同じ場所にある細工場では、いまでもコークスではなく松炭で輪を使って火をおこしているし、仕上げはグラインダーは使わずにセンがけをし、明治時代からの手法を守り続けている。

伊藤氏の手がける鋸は、丸太を切るような大きな前挽から細かい作業のための畔挽鋸など多岐に渡り、使い手の職種はもちろん切る素材までサンプルをもらって調整している。一方、一般のひとから鋏や包丁などの修理依頼もあるという。そういう場合、もう修理するよりも買った方がいいのでは...と進言したくなる道具も。しかし伊藤氏が強く感じるのは、その道具に込められた使い手の強い思い。決して高価な道具でなくても、おばあちゃんの時代から使っている包丁、嫁入りで母さんが持たせてくれた裁ち鋏、それぞれのストーリーが道具の中に息づいてい



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。一般財団法人日本カメラ財団勤務

果てしなく続く長い道Ⅱ

櫻井由理



1951年 宮崎県生まれ。東京藝術大学大
学院美術研究科彫刻専攻修了。現代日本
具象彫刻展大賞受賞（1994年）、日向現
代彫刻展市民大賞受賞（2002年）など。
個展も多数開催。現在は川越の伊佐沼工
房（049-224-5101）にて制作活動中。

水守

田中 毅
彫刻家

川越に関する文献を繙くと、「河越茶」に関する内容が見受けられることがある。全国的に有名な狭山茶ではなく、あえて河越（川越）の名が冠されるお茶のこと。みなさんをご存知ですか？

文＝櫻井理恵 写真・資料提供＝株式会社十吉 イラスト＝上坂じゅりこ 写真＝櫻井由理 協力＝落合義明氏（山形大学准教授）／狭山碾茶工房 明日香／NPO法人河越抹茶の会

河越抹茶を訪ねて

※内容は河越茶に関する資料をもとに作成しております。河越茶（抹茶）に関する歴史は諸説あります。

お茶の歴史と川越

埼玉県西部は狭山茶の産地として有名だが、そのお茶の伝来については諸説ある。

そもそも日本における茶の文化は、遣唐使によって中国から伝えられたといわれている。河越茶に関する記述は、南北朝時代の『異制庭訓往来』に初見される。そこには茶の産地として、「武蔵河越茶」も明記されている。当時茶産地形成の役割を担ったのが寺院であり、京都の梅尾、仁和寺、大和の室生寺、伊勢の河居寺、駿河の清見寺、武蔵河越の無量寿寺（現在の中院）が記されている。現在の中院には、最澄の弟子であった円仁がこの寺を創設（八三〇年）した際、京より茶を持ち帰り、境内で栽培をはじめたという説があり、現在の中院にはその碑もある。

また平安時代末期に現在の川越市上戸に館を構えた河越氏が茶を栽培していたと伝えられている。河越氏の館の発掘では茶臼や茶壺なども出土しており、鎌倉中期以降に北条得宗家と密接な関わりがあったことから、河越氏が茶をたしなみ、以後栽培や製法が広まっていったということが考えられる。特に、鎌倉時代には栄西禪師によって『喫茶養生記』が著され、薬用としての利用からも武士や僧侶の生活に欠かせない風習となっていた。

その後、戦国時代の争乱の中で栽培していた寺院・武士が衰退するとともに茶産地も荒廃していったようである。江戸時代中期になると、宇治の永谷宗円によって煎茶がつけられるようになり、江戸で「天下第一」の茶として人

気を博し、「お茶壺道中」といわれ、宇治茶は東海道を上り江戸に運ばれるようになった。やがて、江戸に近い狭山地域で河越茶が復興され、狭山丘陵から加治丘陵にまたがる茶の栽培に適した地域に急速に広まり、宇治茶に劣らない品質の茶の製法を確立していった。「狭山生まれの宇治製法」の茶としてますます生産が盛んになっていった。

こうして、現在でも埼玉県西部地域は茶の栽培が盛んだが、その背景には徳川による江戸幕府創設にともない関東が政治や文化の中心となったことがあげられる。また、地域のお茶の産地としては北限といわれ、冬の寒さを越えて出る芽は旨みが凝縮され、まろやかな甘みとコクが特徴である。

時代の変遷とともに、その時代にあったお茶が作られてきた。最近では、河越茶が数百年の時を超え新たなブランド「河越抹茶」として蘇り、川越市内を中心につぎつぎと河越抹茶を使った商品が開発されている。

今回、この埼玉県西部におけるお茶の来歴に触れ、周辺地域に広く及ぶ大きな歴史が存在していることをあらためて感じることができた。この古くて新しい特産物「河越抹茶」。今後も期待を込めて注目したい。



現代の河越抹茶は埼玉県西部地域（川越、狭山、所沢など）を中心とした「旧河越領」にある茶園でつくられている。右図は中世に河越氏が統治していた「河越荘」の分布図。その勢力が広範囲に渡っていたことがうかがえる。



茶摘みの様子。

河越茶 狭山茶の起源
夫れ茶は遠く平安の昔傳教大師
最澄和尚中国天台山国清寺より
伝来し京都に栽培せしより始まる
慈覚大師圓仁和尚天長七年（八三〇年）
當地仙波に星野山無量壽寺仙地院
建立に際し比叡山より茶の実を携
が河越茶に薬用として栽培す
長く伝承す

中院にある河越茶・狭山茶に関する碑。

狭山神社
〔西多摩郡瑞穂町〕



〔狭山茶場之碑〕
明治11年に建てられた勝海舟筆の碑。
へ案内する大きな道標も。

龍圓寺
〔入間市新久〕



〔北狭山茶場碑〕
龍圓寺へ行く途中には、この茶場碑
へ案内する大きな道標も。

茶場碑を 巡る

埼玉県西部地域には各所に茶場碑が存在している。茶場碑とはお茶の復興や来歴を石に刻んだもので、狭山茶の歴史について伺い知ることが出来る。

豊泉寺
〔入間市中神〕



〔狭山茶場碑〕
安政4年(1857)儒者の佐藤一斉により
撰文された。

出雲祝神社
〔入間市宮寺〕



ちやじょうこうひ
〔茶場後碑〕
明治9年(1876)に建てられたもので
その後の歩みが記されている。

かさねてひらくちやじょうのひ
〔重關茶場碑〕
天保3年(1832)に撰されたもので、
狭山茶の由来が記されている。

製茶器械開発に 人生をかけた 高林謙三



高林謙三翁(以下、謙三翁)は、天保三年(一八三二)武蔵国高麗郡平澤村の百姓の長男として生まれた。困窮した暮らしだったが、志を立て十六歳から皇国医法を四年、二十歳で西洋医学、二十一歳の時に佐倉藩侍医順天堂佐藤尚中に学んだ。二十五歳の春、川越町の薬種問屋の娘と結婚、小仙波村で医院を開業し、三十歳で小仙波村琵琶橋に土地を求め立派な医院を建てた。三十二歳の時に、川越藩主松平大和守の抱え医となり名声に拍車をかけ西洋医の権威者として知られるようになった。

安政六年(一八五九)の開港後、日本の輸出品は僅かに茶と生糸だけで、貿易不均衡は拡大した。そこで国を憂いた謙三翁は「茶の増産こそが国家百年の大計である」と一念発起し、自らの私財を投じて茶業を興す決意をした。明治二年三十八歳の時、付近の山林四町歩(約4ha)を求め、開墾し、茶の種を蒔いた。明治十年より製造をはじめたが、手揉製茶の生産性の低さを知り、製茶の機械化を痛感した。明治十一年より発明の構想に入り、明治十八年日本に特許条例ができる第二、三、四号を取得した。

しかし、発明の仕事は厳しく、失敗や隣家の延焼で財がなくなり、苦しい生活を強いられたが、晩年の明治三十一年、茶葉粗揉機(特許第三三〇一号)を完成させた。その「高林式茶葉粗揉機」は緑茶製造法に一大革新をもたらした。現在使われている粗揉機の原型であり、機構は当時そのものである。日本の茶業にとって、謙三翁の功績は非常に多大である。明治三十四年、七十歳で永眠し、喜多院の閻魔寺に葬られている。またその功績に対し、全国茶業関係者を以って喜多院境内に頌徳碑が昭和二十八年建立された。

摘み取られた茶葉は
たくさんの方を経て
この茶葉となる。



河越抹茶を製造する
狭山碾茶工房 明日香
の奥富康裕氏。

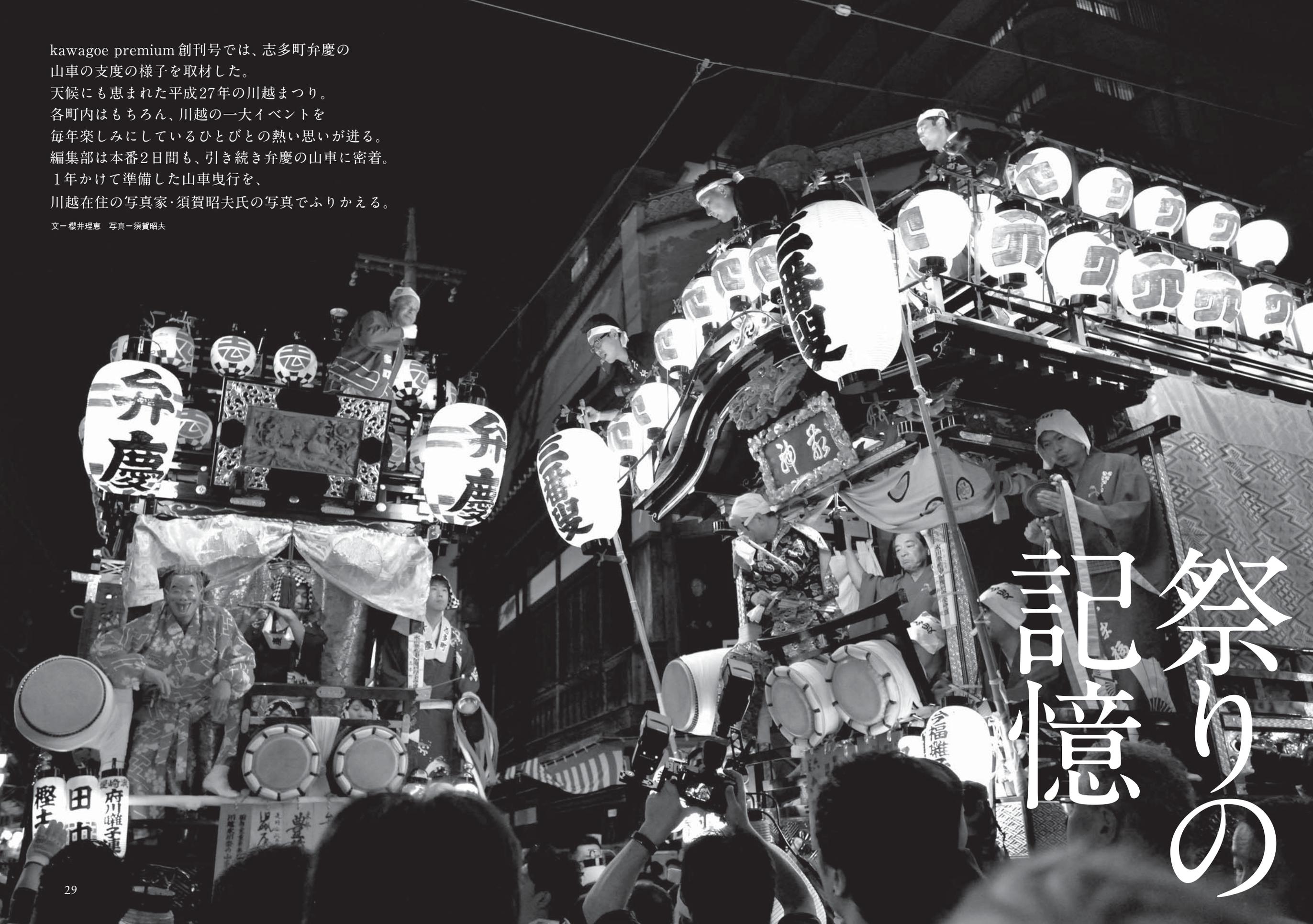


高林謙三の器械を購入したときの領収書。奥富氏所有。

kawagoe premium 創刊号では、志多町弁慶の
山車の支度の様子を取材した。

天候にも恵まれた平成27年の川越まつり。
各町内はもちろん、川越の一大イベントを
毎年楽しみにしているひとびとの熱い思いが迸る。
編集部は本番2日間も、引き続き弁慶の山車に密着。
1年かけて準備した山車曳行を、
川越在住の写真家・須賀昭夫氏の写真でふりかえる。

文＝櫻井理恵 写真＝須賀昭夫



祭り の 記憶







お決まりのポーズ「どーも！」で
にっこりの萩原兄妹。



焼きそば居酒屋 どーも

老舗製麺所のもちもち麺を堪能
しめは焼きそばできまり!



定番メニュー「どーも特製具
だくさんソース焼きそば」
(745円/目玉焼き乗せ+
108円)。ビールだけでなく
日本酒にもぴったり。他にも
角煮やサラダなど、おつまみ
系も充実。

店の外に立てば、もうソー
スの香ばしい香りにあらがえ
ない…。昼夜問わず「どーも」
の焼きそばを求めてやってく
る地元のひとつ。リピート
率もおのずと高まり、毎週通
う常連さんも多数だとか。
人気の秘密はそのもちもち
の麺。店主の萩原さんの実家
は川越仙波で約70年製麺所を
営んでおり、店で使用してい

る麺は国産小麦100%と全
粒粉を特別配合。焼きそばに
は珍しく、茹であげた後に水
でしめるという調理方法なの
で、麺の太さには特にこだわ
って作られている。生野菜か
ら作られたコクのあるソース
が麺によく絡み、もやしや小
松菜、豚肉などのシンプルな
素材でもじゅうぶん満足でき
るが、常時7〜8種ある焼き

そばメニューの中には、イタ
リアンのような素材を使った
創作焼きそばも。まるで生パ
スタのような味わいが季節ご
とに楽しめる。
焼きそば一食に使用する麺
は300gとボリュームも満
点。夜は川越産の野菜をふん
だんに使用した料理と地酒を
堪能したあと、しめで焼きそ
ばを注文するのがおすすめだ。

焼きそば居酒屋 どーも
川越市脇田町13-2
049-224-9800
11:30-14:30(L.O.14:00)
17:30-23:00(L.O.22:00)
水曜定休+a



川越大好き!な店主とスタッフ。
子連れでの来店も大歓迎。

川越駅近くの閑静な住宅街
にたたずむ小さなカフェ、「ピ
ケニケ」。水色を基調とした
かわいらしいカフェで絶対に
一度食しておきたいのは、週
がわりのランチメニューでも
一番人気のボリュームミナサ
ンドイッチ(780円・ドリ
ンク付)。たっぷりの素材が
サンドされており、舌を飽き
させずあつという間にべろり

と食べてしまう。
店名の由来はフランス語で
ピクニック。もとは「pique
(つまむ)」と「nique(小さ
な)」という意味があり、夜
にはびっくりするほどリーズ
ナブルな小皿料理と女性なら
ではの感性でセレクトされた
ワインも楽しめる。他にも季
節ごとに手作りしている自家
製のシロップも人気で、アル

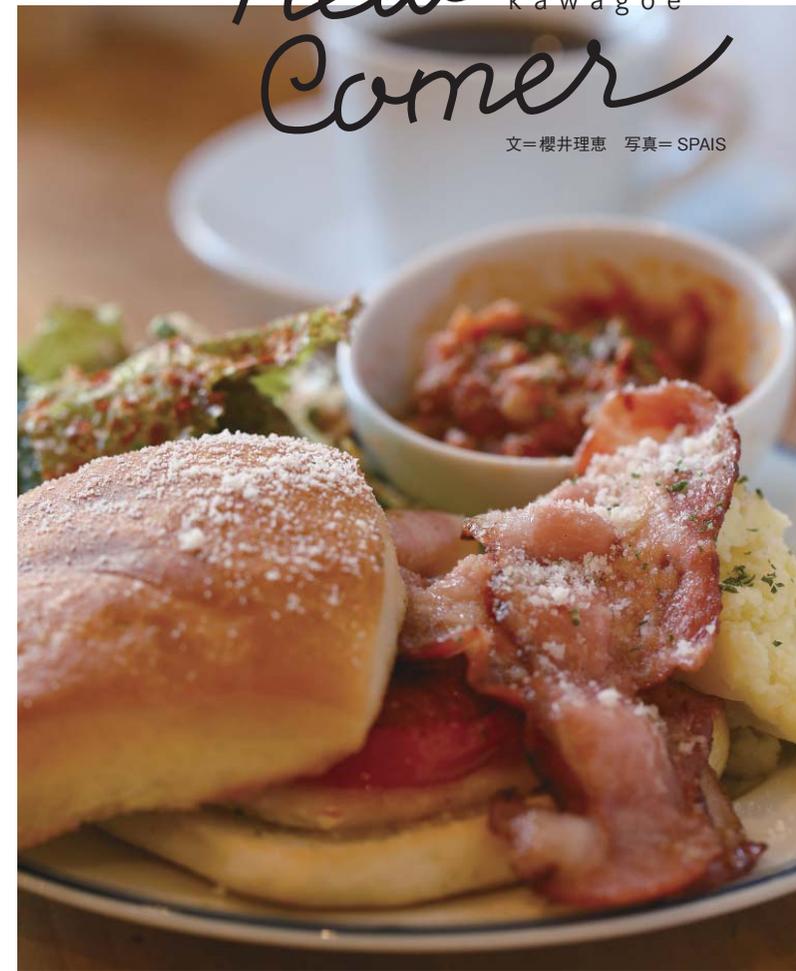
コール入りで楽しむこともで
きる。「女性が気軽に立ち寄
れるようにしたい」という店
主の佐藤さん。生まれも育ち
も川越で、安心して住めるこ
の街が大好きだ。自身の子育
ての経験からも、子連れのお
母さんや、忙しい女性がいつ
でもほっと息を抜いてリラッ
クスできるようなお店を目指
している。



coffee & winestand
Pique-nique
川越市仙波町1-5-38
ムラセビル1F
080-5470-1538
11:30-14:30/17:00-22:30
水曜定休

New Comer kawagoe

文=櫻井理恵 写真=SPAIS



coffee & winestand Pique-nique

ピケニケ

ファン急増中!
昼も夜もピクニック気分



ゆでたまごにアンチョビマ
ヨネーズがたっぷりかかっ
た「ウフマヨ」(200円)は、
夜ピケニケの看板メニュー。
ワインは、1杯400円〜と、
気軽に楽しめる値段設定。



店主の浜野さんと愛犬マム（♀）。
とってもなかよし。



Hamano-ya

ハマノヤ

手仕事に魅せられて
小さなおうちの素敵な雑貨たち



味わい深い作家ものがたくさん並ぶ。季節に合わせた内容で開催されるワークショップは常に大人気なので、予約はお早めに。



一番街から一本はいつた道。見過ごしてしまいがちな民家の窓をふとのぞくと、なにやらかわいい雑貨が見える。手仕事の器やアクセサリー、雑貨が並ぶ部屋の一角では、定期的にワークショップが開かれている。

フラワーアレンジメントなど花にかかわる仕事をしてきた店主の浜野さんは、7年前に結婚を機に川越の住人となった。以来、古い町並みがすっかり気に入って、2015年5月に現在の物件に出会って念願のお店をオープンさせた。川越の雑貨店には女性経営者が比較的多いこともあり、お客さんはもとより街のひとびととのコミュニケーションも楽しんでいという浜野さん。販売している雑貨はほとんどが作家による一点もので、手つむぎのニットや陶芸家による普段つかいの器など、浜野さんのセンスが光る素敵なアイテムが並ぶ。ワークショップは前職を活かした季節のフラワーアレンジメントやリース作りを開催する一方、作家さんに講師をお願いすることも。忙しい日常を忘れて、ぜひ一度参加してみては。

Hamano-ya
川越市幸町11-3
090-4535-6647
11:00-17:30
水曜、第2・4火曜、他
<http://blog.goo.ne.jp/hamano-ya>



いつでも気さくに声をかけてくれる
高田さんと松村さん。

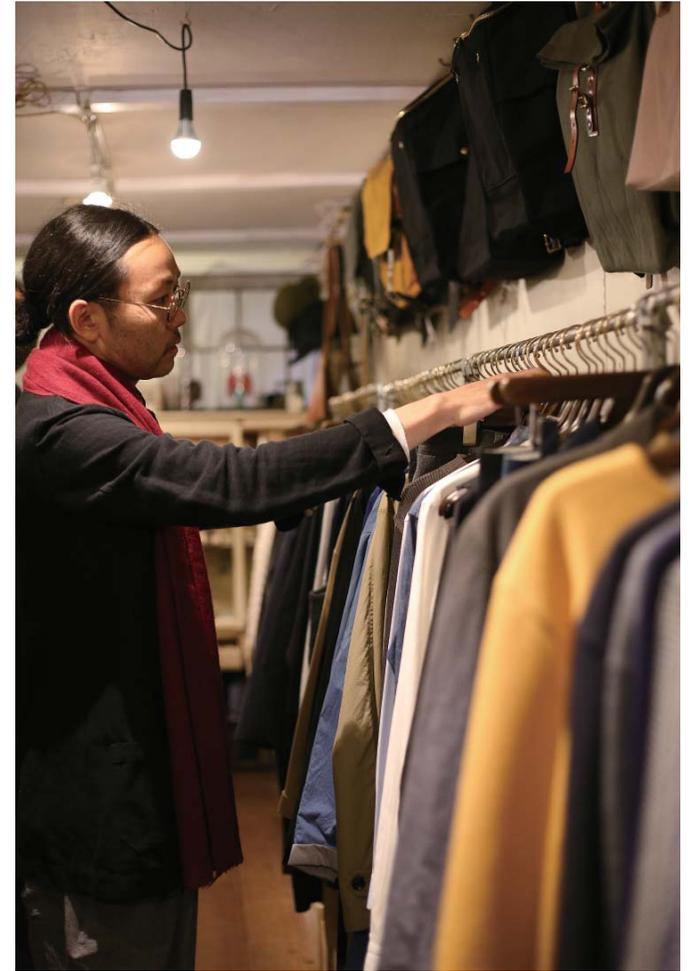
開店して4年だが、すでに川越の代表的なセレクトショップとして知られる「ソコノワ」。作家ものも多くあつかい、そのセンスの良さには遠方から来店するひとも多い。川越が地元の同級生同士、高田さんと松村さんが運営することのお店では、扱う商品のコンセプト「毎日使える日用品であること」に強くこだわっ

ている。もちろんデザインだけでなく、その使い心地の良さは確認済み。洋服や靴はもちろん、リネンや文房具に至るまで、ずっと大切にしたいくなるようなラインナップが常時1000点以上揃っている。4年前の開店当時はクレアモールから離れた横道には店が少なかったが、地元の活性化にも一役買いたいと主に川

越市内のイベントに積極的に出店するうちに、いつのまにかまわりにも店が増え、今では新しいスポットとして多くのひとが行き交うようになってきた。最近では店頭のスペースで定期的に、地元生産の無農薬野菜やパンのマルシェを開催。ソコノワの「ワ」、川越を中心にますます大きく広がっていきそうだ。



ソコノワ - FUKU & ZAKKA
川越市南通町16-5 ヨシダビル1F
049-299-7285
12:00-20:30
不定休
<http://www.sokonowa.com>



ソコノワ

- FUKU & ZAKKA

居心地のよい空間で探す
とっておきのライフスタイル



常時50ほどの作家、ブランドの商品をあつかう。このなかから自分のお気に入りを探す時間は、とても居心地がよく、つつい長居してしまう。





中央通りの商店のシャッターはとてもおしゃれ。営業時間中はみられない、ちょっと特別な川越の風景だ。店舗の商売内容にそって描かれた暖かみのある絵。静かな朝の散歩のときに、足を止めて眺めてみよう。(写真 須賀昭夫)

素敵なシャッター

中央通り



day

川越の新定番！
 カジュアルな
 バーで楽しむ
 ホットドッグ

ディナーのあとしばらくお酒を
 楽しみ、気づくと小腹が空いてい
 るような…。

そんなときはUPPER EAST SIDE
 でホットドッグを！ アボカドや
 ハラペーニョを使用したものなど、
 6種用意。店主の茂木さん自身が
 大のホットドッグ好きでお店の看
 板メニューにしたところ、常連さ
 んを中心に口コミで大人気に。い
 まや「UPPER EAST SIDE Ⅱ ホット
 ドッグ」は常識。もちろんアルコ
 ールも80種以上揃う質の高いバー
 としても有名だ。

店内には60s〜80sのロックや
 ジャズが心地よく流れ、年配から
 若い人が男女問わずスタッフとの
 会話を楽しめる、和気あいあいと
 した雰囲気。カジュアルめのバー
 として毎晩にぎわっている。

昼過ぎからバータイムまで続け
 て営業しているため、昼間は子連
 れで来店するお客さんも多いそう。
 気ままな時間に来店して、地元な
 らではの楽しみ方をしてみてはい
 かが？

CAFE & BAR UPPER EAST SIDE

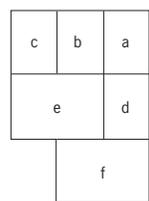


night

身体が自然に
 受け入れるご飯
 心地のよい
 食生活の提案

瞬間的に強い味わいを楽しむよ
 うな食事のあと、なんとなく身体
 が疲れているのを感じることがあ
 る。ちょっと自分にやさしくした
 いな、と思ったときに行きたいの
 がライトニングカフェだ。店主の
 新井さんが常に食している酵素玄
 米や自家栽培の野菜を使ったメニ
 ューは、心地よく食べること
 が第一条件の自然な味わいだ。「元
 気であることが一番！」という新
 井さんが、実際に身体に良いと感
 じたものを提供している。使用す
 る調味料も製造元にオリジナルブ
 レンドを発注したり、約8種用意
 されているスイーツに使っている
 甘味も、国内産のきびごとや季
 節限定のフルーツを使用。パイ生
 地からスポンジまですべてオリジ
 ナルレシピで作られている。
 とはいえ、決して押し付けがま
 しくない自然派メニュー。盛りつ
 けや食器もかわいく、店内のディ
 スプレイも女子必見。お土産にク
 ッキーやジャム、オリジナル雑貨
 も購入できる。

LIGHTNING CAFÉ

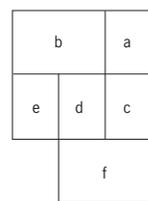


night

a. いつも気さくなマスター b. ランチでは丁寧にいれたコーヒーも味わいたい
c. ダントツ人気のチーズドッグ(518円)
d. ひとりで来店して、シックにお酒を嗜むのも良い e. 豊富に揃うアルコール。ホットドッグ以外にも季節のメニューが楽しめる f. 女性でも気軽に来店できる雰囲気があるらしい



CAFE & BAR UPPER EAST SIDE
川越市南通町17-3-2F
049-277-3221
平日 14:00-24:00
土日祝 12:00-24:00
火曜定休



day

a. 店内のディスプレイもかわいい b. 噛めば噛むほど味わいがでる長岡式酵素玄米。松花堂弁当(1200円)などで味わえる
c. 酸味と甘みのバランスが最高の紅玉のアップルパイ(650円)。毎年10月頃から期間限定で販売 d. テイクアウトスイーツも充実 e. オリジナルレシピはすべて新井さんが考案 f. スタッフがいつでも明るく迎えてくれる



LIGHTNING CAFÉ
川越市幸町15-21-2F
049-225-4776
11:00-18:00 (LO 17:30)
水曜定休
<http://www.lightning-cafe.com/>

戦争とはなにか 映画と現実の狭間で



イラスト=上坂じゅりこ

父と私と映画

父は、戦争映画が好きだった。映画好きでなんでも観ていたが、特に好んだのは、香港や少林寺などのアクション映画、西部劇、チャールズ・ブロンソンがよく出ていた自警団もの、そして戦争映画だった。

私は父の影響で映画好きな子どもに育ったが、一緒に映画館で観た記憶はない。子どもたちを映画館に連れていくのは母の役目で、父とは家でテレビの映画番組やビデオなどを、誘われたわけではなく、勝手に一緒に観るのが常だった。

もう店名も覚えていないし、あれが上福岡だったのか川越だったのかもわからないが、確か駐車場の近くにレンタルビデオ店があった。家族で車に乗ってよく行って、父はそこでB級アクションや戦争映画を借りていたので、私もずいぶん観たが、タイトルはほとんど覚えていない。ただ、お店に置いてあった『プラトーン』のスタンディーはよく覚えていた。兵士が地に膝をつき、空に向かって両腕を伸ばし、のけぞるように天を見上げるあのビジュアル。とても印象的だった。もちろん映画も父と一緒に観た。

映画の中の「戦争と死」

だがある時、父は言った。「年を取ってきたら、人が死ぬのを見るのが辛くて嫌になった」。そして父は戦争映画を観るのをやめた。

人が死なない戦争映画などたくさん存在しないだろうが、死の描写方は千差万別だ。その瞬間は映さなかったり、引きで撮ったりしているものも多かったように思う。それでも十分に悲惨さは感じさせるけれども、どちらかというと人間ドラマのほうに重きを置いている作品だと、登場人物に感情移入



して悲しみの涙を流したり、妙に気分が高揚してしまったりするものもある。

しかし、塚本晋也監督の『野火』は違う。顔や手足が吹き飛び、破れた腹から腸がはみ出し、泥と血にまみれて人間が死んでいくさまをはっきりと映す。兵士たちはみな欲望むき出しで、醜悪で、わずかな芋の切れ端をめぐる争う。仲間を思う気持ちなどなく、行動をともにするのはただ利害が一致する場合のみ。その場合でも、相手のことなど全く信用せず、妙な真似をしたらお前を吹き飛ばすぞ、という無言の脅しのために手榴弾を持つ。感動できるようないいシーンなどひとつもない。

◆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/

文：飯島千鶴
川越スカラ座の番組編成担当。当館の上映ラインナップをほとんど決めていた。飯島セレクトの通な映画を楽しみに来館するお客様も多い。

際、「この作品で戦争を疑似体験し、トラウマになってほしい」と、静かな口調ながら力強く語った監督。戦争は美談ではない。カッコいい戦争なんてない。戦争は、徹底的に人間を痛めつける。運よく命が助かっても、精神的な傷は消えない。何年も、何十年も苦しみは続く。

『野火』を観た人は思うはずだ。「厭なものを見てしまった。これが映画でよかった」と。しかし戦争が始まれば、これが現実になる。ぜひ親子で観て、監督が本作に込めた思いを感じ取って欲しい。

※『野火』は当館では2/1(月)～19(金)まで上映

丸 広百貨店

目には見えない屋上の観覧車を想い出す人もいることでしょう。しかし、この屋上の片隅に「民部稲荷」と書かれた社が、ひっそり建っている。ことを知る人は少ないのではないだろうか。

江戸時代、丸広の周辺は西町と呼ばれ、武家屋敷が並んでおり、梵心山と呼ばれたこの地に民部稲荷があったそうです。

江戸時代中期の川越町の様子を描いた『川越素麺』という資料には、「民部稲荷」の名称の由来が記されています。



丸広百貨店の屋上にある民部稲荷



第二回
川越
四方山話

民部稲荷

丸広百貨店の屋上の稲荷社

文：川越市立博物館 宮原一郎
写真：須賀昭夫

江戸時代初期の寛永年間(一六二四～四四)、多摩郡八王子近在にある寺の若い坊さんが、夜ごと「民部様」の所へ通っていました。民部とはどのよな者かと、寺の住職が尋ねたところ、

多くの部屋を擁した大きな屋敷に住む立派な浪人と小僧は答えました。そこで住職は小僧に、明日その民部をこちらの寺へ招待したい旨を伝えると、民部はことのほか喜び、明日そちらへ行くことと返事をしました。

翌日、民部は駕籠に乗り、若党四人、草履取りや挟箱持ちなど総勢十一、三人を従えて、いかにも重々しく、その寺へ参上しました。

民部は、住職の歓待をうけると、大いに心打ち解けて、はや夕刻に及んだころ、興に乗じて、相撲自慢を始めました。住職もそれに応え、屈強な弟子たち五、六人をその相手として出しましたが、民部や家来どもに散々に投げられ、住職も寺の者もみな肝をつぶすほどでした。

翌日、相撲をとった場所を見ると、

赤や白の毛がたくさん落ちていて、民部たちは狐や狸の化けたものだと思われ、夜に住職と小僧が民部の屋敷を訪ねると、今夜はお別れだと涙を流して民部が語り始めました。今まで正体を明かさなかったが、私は人でなく狐である、昨日の様に人々と交流したため、ここにいられなくなりました。ここから北東十里の川越梵心山へ旅立つと民部は告げて別れました。

天正十八年(一五九〇)北条氏の滅亡後、その落武者たちは関東中の村々に散りました。中には村の開発者として幕末まで残った者もいれば、新しい仕官先を求めて再び大名家へ奉公した者もいました。この民部の話は一つの物語に過ぎませんが、村にいた浪人者が大名家へ仕えた史実を基にしたのかもしれない。そう考えると、民部の行き先が大名家のある川越であったことは合点がいきます。

民部稲荷は、明治以降に現在の川越八幡宮へ合祀され、のちに丸広の屋上にも分祀されました。このように、いづれは目立たない小さな社にも、不思議な伝承が多く残されていることに驚きます。



歴史を感じる厳かで静謐な祈願所・呑龍堂



蓮馨寺の はじまりと 徳川家

—— 糸原住職、本日はよろしくお願
 いたします。さっそくですが、創建は
 天文十八年（一五四九年）とのこと
 ですが、住職は何代目になられるのでし
 ょうか。

●私で第四十八代目ですね。戦国の世
 の終わり、小田原の北条氏が川越を平
 定したところに、城主の母の蓮馨大姉が
 現在の上尾市平方の地に寺を建立しま
 した。甥にあたる感誓存貞上人を招い
 て開山したのが始まりです。

—— 最初は上尾にあったのですね。

●そうです。その後、川越のこの場所
 に移されました。この感誓存貞上人と
 いうお方は学徳第一と云われ、上人を
 慕って多くの修学僧が全国から訪れた
 といわれています。後に浄土宗の大本
 山、増上寺の第十世に昇られています。

—— 増上寺といいますが、徳川家とも
 大変縁が深いですね。

●その通り。家康が江戸幕府を開くと、
 大本山増上寺の檀家となり、この寺を
 中心とする、僧侶の大学にあたる「浄
 土宗関東十八檀林」の制を設けたので
 すが、蓮馨寺もそのうちの一つになり
 ました。

—— 残されている書簡によると、領地見
 回りの際に家康は三、四回ほどこの蓮
 馨寺に訪れているようですよ。



糸原恒久

蓮馨寺 第四十八代住職

創建から約四百七十年
 街に住むひとびとの
 憩いのお寺、
 蓮馨寺の住職にきく
 小江戸川越の「心」とは？

地元川越への かかわり

川越に住むひとなら誰でも知っている蓮馨寺ですが、街の発展に古くから寄与していると伺っています。

●例えば古い話でいえば、北条氏が川越を治めていた時代から太閤秀吉が天下をとり、ついに川越城も攻め入られるか、という時には、当時の蓮馨寺の三代目の住職が直接秀吉に書簡を送りました。「川越に住むひとびとは穏やかな民であり、つましく暮らしている。どうかその生活を守ってほしい」と。するとその書状が秀吉の心を動かかし、秀吉の軍勢は川越に攻め入ることをせず、さらに「川越では火付け、争いごと、刀を抜くことはまかりならぬ」といったような内容の朱印状と呼ばれる書状を蓮馨寺宛に送ってこられた。この書状は、今もなお当山に保管されています。

— そんなことがあったのですね。もしこのときに秀吉の軍勢に攻め入られていたら今の川越は、まったく違った土地柄になっていたと思うと、第三世の歴史的役割に敬服いたします。

で仏の心に少しでも触れてもらうことができますし、何より皆さんが楽しんでる顔を見られるのがうれしいですね。

— 死に直結する、かつ閉鎖的なイメージがまったくないことにはあらためて驚きます。

●確かにお寺ではお葬式を行ないませんが、死はいつでも身近な存在です。でも、大切な人が亡くなられてお葬式をし、お別れすることは悲しいけれど、大好きだったおじいちゃんやの遺伝子や自分の中に生きている、先祖は自分の中に生きつづけるという感謝の気持ちをもってこれからもがんばろう、立派に生きていこうと思えば、それは生きる力になりますし、自身を永遠に生かすということにも繋がります。仏様の教えとは、生きることなんです。「蓮馨寺にきたら生きる力が湧いてきた!」と思ってもらえたらうれしいですね。



11月3日に境内で開催された「小江戸川越 お菓子マルシェ」。多くひとでにぎわう

●もう少し新しい話になりますと、大正十一年に川越に市制が敷かれた際、主に川越経済の中心だった北部だけでなく、鉄道が通る南部もだんだんと発展してきました。するとちょうど北部と南部の間にある蓮馨寺の境内の真ん中に道路を作りたい、という要望が上ったんですね。



糸原住職の 考える これからの川越

— 糸原住職は現在、(公社)小江戸川越観光協会の会長でもありますが、最近の川越についてはどう思われますか？

●川越という土地は多くの神社仏閣の心で守られている、神仏の靈験あらたかな土地だと思っています。伝統や歴史もある一方、経済的な発展も目覚ましい。近代都市と城下町、他にもいろいろの要素が集まっています。観光客の方が増えていくのは街の経済にとっても良いことだと思いますが、この土地を訪れるひとだけでなく住んでいるひとにも、「川越の心」をもっと感じてもらいたい、と思います。

— 「川越の心」ですか。住むものとしては、あらためて考えさせられます。●こんなに歴史的な文化が残っていることをもっと知ってもらいたいのか、次の時代に何をしたらいいのか、次世代に残さなければならぬものが

— 当時は蓮馨寺の敷地はそんなに広がったのですか。

●ええ、今でいう大正浪漫夢通りくらいまでは境内でした。その真ん中に道を通すわけです、当時の住職は川越の発展のためそれを許可し、県に土地を寄付し、今の中央通りができたのです。

生きる力が湧いてくる 場所としての お寺でありたい

— 蓮馨寺の門前の立門前通りといえ、旧鶴川座のあることでも有名ですね。

●鶴川座ができたのは明治末ですね。弁士の語る無声映画や戦後の初カラオケ映画など、文化の中心でした。戦中戦後には大相撲の地方巡業やサーカスの興行もよく来ていて、境内は常に街の人たちでにぎわいました。市民の娯楽の拠点になっていたので。

今でもそのなごりでしょうか、当時の興行師が行っていたようなお化け



釈迦の弟子で、「触ると治る」おびんづるさま

何か、わかってくるような気がします。昔のことを知って新しいことに挑戦していく。まさに川越は「温故知新」の街といえるのではないのでしょうか。

— 住んでいると当たり前ですが、確かに他の街と比較してみても、川越は魅力がいっぱいです。

●私の考える川越の一番の特徴は、「和(風)の文化」と「ひとの輪(和)」が融合しているところ。それが一番の特色だと思っています。この二つが合わさることによっておおいに未来への発展が望める希望の街なのです。これからも川越のために当山ができることを模索していきたいと思っています。

— 本日はありがとうございました。



戦中から戦後にかけて境内で催されていたサーカスや大相撲巡業



屋敷が川越祭りの際にかかります。— そもそもお寺をこのような娯楽の場所として提供することはなかなかないような気もするのですが？

●蓮馨寺にまつられている呑龍上人という有名なお坊さんがいます。このお方は今でいう慈善事業のようなことを江戸時代に積極的に行なった徳の高い方でした。貧しい人々の保護や子ども達の面倒をみたり、困り事の相談にのってあげたり。蓮馨寺では、この呑龍上人の救いの御力を大切に引き継ぎ、街のひとびとの生活を応援したり楽しんでもらうため、さまざまなイベントに境内を開放しています。最近では若い方にスペース貸しをすることがとて増えました。お寺にきてもらうこと



浄土宗蓮馨寺
川越市連雀町 7-1
049-222-0043

インタビュー中、よく通る声でニコニコとお話してくださった糸原住職。地元川越のこと、住まうひとびとのことを思う広い心に触れ、忘れていた感謝の気持ちを思い出すことができました。

いつものください!

住んでるひとこそ買いくる、川越でしか買えない逸品を紹介します



ノリスケさんの「河越抹茶バームクーヘン」

最初にノリスケさんのバームクーヘンを食べたときの衝撃といたら！
ふんわり、しっとり！の食感にすっかりやみつきになりました。国産小麦を使用するなど、素材にもこだわりが。
観光客にも有名なお店ですが、実は地元こそファンが多いノリスケさん。お店で焼いているのどにかくフレッシュだし、1ホールで500円と値段もリーズナブルなんです。スタンダードなバニラ味やサツマイモ味の他に季節ごとの味も楽しめるけど、一番のおすすめはやっぱり深い緑色の河越抹茶バームクーヘン（1ホール600円）。ほんのり鼻に抜けるさわやかな抹茶味は、手土産にもぴったり。
子どもたちもよろこぶ、ここでしか買えない絶品バームクーヘン。いつかは1本（約8ホール分）を注文するのが夢！

⇒ 店長の野崎さん、とこでんでんで「ノリスケさん」なんですか？



「バームクーヘンはお祝いのお菓子。みなさんのお祝い事の助けになるお店にしたいくて、「祝（のり）助（すけ）さん」にしてみました！」

小江戸川越バウムクーヘンノリスケさん
川越市元町2-1-3 小江戸横丁1F
049-228-1186
10:30-17:00
月曜・第3木曜休

僕と散歩と

気ままなレシピ

【第一回】 染谷悟
Daily Stand Copoli

Daily Stand Copoli
川越市南通町 16-5
ヨシダビル 1F
080-5932-1650
17:00-24:00
火曜定休

今日のコースは蔵の街。古い街並みを眺めながらメイン通りを歩く。石畳が広がる裏路地には、観光客もまばら。地元だからこそ、この道が何処へ繋がっているのかは頭に入っている。
この町には無数の路地がある。克蘭クしていたり、突然店と店の間に細い道があったり…この町の飽きない魅力の一つだと思ふ。
ひとりテクテク歩いていく。とある店*の前で、香ばしく焼き上がる肉の香りに足が止まる。店内を覗いてみると、ソーセージやハム、ベーコンなど小江戸黒豚を使った加工肉がたくさん並んでいる。
（ソーセージがゴロゴロ入った、体が温まるものが食べたい！）
「思いついたらすぐ」は僕の癖。家には赤インゲ

ン豆とひよこ豆、トマト缶があったはず。このソーセージを入れて煮込んだら、最高だ。
そそくさとソーセージを買って家路へ急ぐ。少し足早になる。途中のパン屋さんで忘れずにパケットを1本買う。
家に着くなりキッチンに向かった。少し大きめの鍋にオリーブオイルとニンニク1個、鷹の爪を火にかける。こうばしい香りがしてきたら、ちよつと大きめに切ったソーセージと2種類の豆の水煮缶、トマト缶を入れ15分ほど煮込む。
たっぷりと皿に盛り、少し焼いたバゲットとデイリーワインがすぐに冷えた身体を温めてくれる。
湯気で曇るメガネを拭きながら、思いつきはおぼる。この冬、僕は何度となくこの煮込み料理を作るような予感がする。



「目的地も決めずに散歩をするのが僕の日課。
コツコツと町に響く靴の音が好きだ」

※
大野農場がお届けする「小江戸黒豚」は、さつまいもなどをブレンドしたオリジナル飼育原料の使用で豚肉の甘みと旨味が際立つ川越の特産品。
ミオ・カザロ 川越 蔵のまち店
10:00-18:00
水曜定休
川越市元町 1-15-3
049-222-2861

【材料】2人分
ソーセージ… 1パック
ホールトマト缶… 1缶
赤インゲン豆水煮缶… 1缶
ひよこ豆水煮缶… 1缶
オリーブオイル… 50cc
にんにく… 1欠片
鷹の爪（種を取った物）… 1本
塩、パルメザンチーズは
お好みで。

二升五合市 [一番街商店街] 平成28年3月19日[土] - 26日[土]

「ますます繁盛！」の意味を込めて、今年も一番街で二升五合市を開催します。観光の方だけでなく地元の方も楽しめる企画が盛りたくさん。江戸情緒あふれる舞台上、とっておきの逸品を探してみませんか？ 全店参加型のスタンプラリーでは、スタンプを集めると金券として木札（500円分／1000円分）を進呈。また、最終日の3月26日（土）には、「江戸の日」として時代劇や和楽器のライブ、お休み処の設置、町人扮装も楽しめます。小江戸の一日、地元のひととぜひ一緒にお楽しみ下さい。

●お問合せ 川越一番街商店街 HP
<https://kuradukuri.com/>



※イベント内容は変更になることがあります。

編集後記

無事、kawagoe premium 2号を発行できました。ご協力いただきました街の皆さま、ありがとうございます。今回は普段なかなか入ることのできない職人さんの仕事場にお邪魔させていただきました。その手から生み出されるものはすべてにおいて美しく、人間の手仕事のすばらしさ、日本人の気質を感じます。また取材先に伺うと、小中学校の先輩たちがたくさん活躍されており、地元ならではの時間で盛り上がりつつも楽しい時間を過ごさせていただいています。3号は3月末発行予定です。引き続き応援をよろしく願います。

next issue

kawagoe premium 3

2016年3月発行予定

特集1

洋風建築が語る川越のこと

特集2

洋食を楽しもう！

特集3

川越・桜花爛漫。

連載 newcomer

川越 day & night

川越四方山話

cinema! cinema! cinema!

川越人

僕と散歩と気ままなレシピ

いつものください！

etc.



〈小江戸文化シリーズ〉3

この絵、私が持っていました。

収集家・安齊羊造と近代日本画家との愉快的交流

2016年2月6日(土)~3月21日(月・祝)

開館時間—午前9時~午後5時(入場は午後4時30分まで)

休館日—月曜日(3月21日は開館)

観覧料—大人500円(400円) 大高生250円(200円) 中学生以下無料

※()は20名以上の団体料金。

※障害者手帳をお持ちの方と付添者1名は無料。

※「川越きもの日」にちなみ、8日、18日、28日に着物で来館された方は団体料金

主催—川越市

助成—芸術文化振興基金、公益財団法人 花王 芸術・科学財団

後援—朝日新聞西埼玉支局、埼玉新聞社、産経新聞さいたま総局、東京新聞さいたま支局、

日本経済新聞社さいたま支局、毎日新聞埼玉西支局、読売新聞さいたま支局、

NHKさいたま放送局、J:COM 川越、テレビ、FM NACK5

左：橋本聖那《節子儀》(部分) 明治30~32年(1897~99)頃 茨城県近代美術館蔵(平造旧蔵)

右：横山天観《并荷》(部分) 明治30年(1897) 比叡館立美術館蔵(平造旧蔵)

川越市立美術館

KAWAGOE CITY ART MUSEUM

〒350-0053 埼玉県川越市郭町2丁目30-1

TEL.049-228-8080 FAX.049-228-7870

http://www.city.kawagoe.saitama.jp/artmuseum/



表紙写真=なんとうり

撮影=編集部

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12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