小江戸に
くるひと、
住まうひと。

カワゴエ・プレミアム 3

kawagoe premium

contents

kawagoe premium
vol.3　2016.3

2　特集 1
洋風建築が語る川越のこと
日本聖公会 川越キリスト教会礼拝堂
モダン亭 太陽軒
間仁田家 —シマノコーヒー大正館—
片山家
手打そば 百丈
中成堂歯科医院
松ヶ角家

26　特集 2
洋食を楽しもう!
吉寅　モダン亭 太陽軒　ビストロ岡田
ミルキーウェイブ　和洋御食事処 栄

38　特集 3
川越・桜花爛漫。

連載

24　art of kawagoe
五百羅漢シリーズ／櫻井由理

25　スカラ座のcinema! cinema! cinema!

42　newcomer
Cafe Matilda　中正屋　Fiore Nest　渚出版

46　川越四方山話

47　art of kawagoe
柳瀬川／岡本雄司

48　川越 day & night
シマノコーヒー大正館　Dining & Bar GROUSE

52　川越人 山田禎久［川越 氷川神社 第二十三代宮司］

56　いつものください！［辻の吉野屋］

57　僕と散歩と気ままなレシピ

※掲載内容はすべて2016年3月現在の情報となります。

※料金はすべて一部をのぞき、税込表記です。

洋風建築が語る川越のこと

蔵造りで有名な川越だけど、今回編集部が訪ねたのは
ハイカラでモダンな洋風の建物。
大正から昭和初期にかけて建てられた建築物が、
今も現役で町のひとたちに活用されているのです。
ずっとその場所で川越の変遷を見てきた建物と
そこに住まい、生活を営むひとびとに
川越への思いを伺いました。

文＝井上幸　櫻井理恵　　写真＝須賀昭夫　SPAIS
協力＝川越市立博物館　共和木材 建築設計室　守山登建築研究所

今もなお残る
レンガ造りの教会は
いつの世も子どもたちを
見守り続ける

ハンマービーム工法の小屋組の屋根

急勾配の屋根と尖塔アーチ型の窓、時を経たレンガの色が特徴的な川越キリスト教会の礼拝堂。川越における幼児教育は、この教会が中心となっていたといっても過言ではないだろう。明治時代に海外からやってきた女性宣教師が、この地に栴壇（せんだん）幼稚園（現在の初雁幼稚園）をひらいたことが始まり。最初の礼拝堂は明治二十六年の大火で消失してしまったが、大正十年には現在の価格に換算すると約一億五千万円もの費用をかけて、現在の礼拝堂が建設された。設計者は立教大学の実施設計者ウィリアム・ウィルソン。

日本聖公会
川越キリスト教会礼拝堂

川越市松江町 2-4-13
049-222-1429
http://www.kawagoe-seikoukai.org

赤レンガを使用し、中世ゴシック建築を思わせる重厚なデザインとなっている。このように一〇〇年以上の歴史があると、代々初雁幼稚園を卒園し、小学校にあがってからも日曜学校などでキリスト教の教義に触れるひとも多く、かくいう私も親子三代でお世話になっている。

現在も川越に住むひとびとの心のよりどころとして、大切に使用されているこの教会で「子どもたちを、これからもずっと見守っていきたい」と輿石勇司祭。取材中、凛とした空間に優しい光が差し込んでいた。

a. 建設当時から今でも大切に使用されている洗礼盤

b. パイプオルガンの荘厳な響きに、心を揺さぶられる

c. 昭和 30 年代の初雁幼稚園の園児たち

礼拝に訪れた初雁幼稚園の園児と先生、司祭の輿石勇先生

a.

b.

c.

一瞬にして、タイムトリップ 和洋折衷が織りなす粋を感じて

二階の廊下。当時の面影を残したまま改修された

細い小路を入ったところに佇む、レトロな洋館。昭和四年の竣工から、ほとんど形を変えずに川越の歴史を見てきたモダン亭　太陽軒の建物は、国の有形文化財として登録されている。川越市内に洋風建築は多く現存しているが、太陽軒は比較的規模が大きく、外壁の色漆喰塗りや、建物のいたるところに見られるアーチなど、随所に独特の意匠が施されている建物だ。

大正十一年から西洋料理店を営んでいた太陽軒。昭和初期に現在の形になってからも、川越の名士たちが足繁く訪れ、西洋料理を楽しんでいたという。現在でもその伝統的なレシピは受け継がれ、大正・昭和を彷彿とさせる一階のレストランや、二階の三間続きのお座敷で味わえる。

二階には、「当時で家が一軒建つほどの費用」をかけて作られた和室もあり、現在でもその凝った造りを間近でみることができる。また、当時川越まつりの際には、太陽軒で食事を楽しむ名士たちに向かって、表通りで山車が停止してお囃子を披露したという。名士たちがその山車を眺めた小窓が現存するなど、古き良き時代の粋を今でも感じることができる。

平成十五年、オーナーの樋口夫妻は当時の面影をなくすことなく改修をおこなった。新しい時代のスタイルも良いけれど、古いものを受け継ぎ、大切にする心が垣間見える。川越に歴史的な建築物や文化が多く残されている理由が、少しわかったような気がした。

料理は和テイストの西洋会席がおすすめ（詳細は P28）

アーチ形の入口をあえて建物の角に設けた設計。昭和を代表する建築意匠だ

モダン亭 太陽軒

川越市元町 1-1-23
049-222-0259
http://www.kawagoe.com/

a. 2 階の大広間。奥の床の間もそのまま使用されている

b. 当時、かなりの費用をかけて作られた和室。繊細な細工に思わず息をのむ

c. 川越まつりでは、通り向こうに停まる山車を眺めたという小窓

c.

b.

a.

三連のアーチ型の窓が特徴的な外観

大正浪漫を体現する洗練された建築物の美しさ

改修時につけた扉も大正モダンを感じさせる

間仁田家 ―シマノコーヒー大正館―

川越市連雀町 13-7（大正浪漫夢通り）
049-225-7680
http://www.koedo.com/taisyoukan/

間仁田家（シマノコーヒー大正館）は、昭和八年に建てられた。洋風の付け柱に仕切られた三連のアーチ型の窓が特徴的で、もともと呉服店として建てられたものを、島野晃さんが借り受けて、現在は喫茶店として営業している。建物の一階前面部分や内装は店舗用に改装したが、二階部分は当時のまま。軒やひさしも手の込んだデザインで、まさに近代日本を彷彿とさせる造りになっている。

店内で使われている照明器具もそのまま利用したり、今ではなかなか見られない紐でひっぱって流すトイレや、マッチラベルのコレクション、柱時計も一役買って、大正浪漫夢通りにふさわしいレトロな雰囲気を醸し出している。

大正浪漫夢通りは、平成になって銀座商店街から改名。その後、昭和三十年からあるアーケードを取り外し、電柱を地中に埋めて現在に至る。専門店が軒を連ねるこの通りは、和洋を問わず古くからの建物が現存しており、今でも店舗や住宅として使われている。この商店街のみならず川越に多く残る昔ながらの町並みは、本物だからこそ価値があり、訪れるひとびとを惹きつけて止まないのだろう。

a. マスターの島野晃さん。近隣の懐かしい話をたくさん伺った

b. 外の柱には呉服店時代からの銅板が取り付けられている

c. d. ペンダントライトと蛍光灯のシェードは、以前から使われていたものを使用している

d.

c.

b.

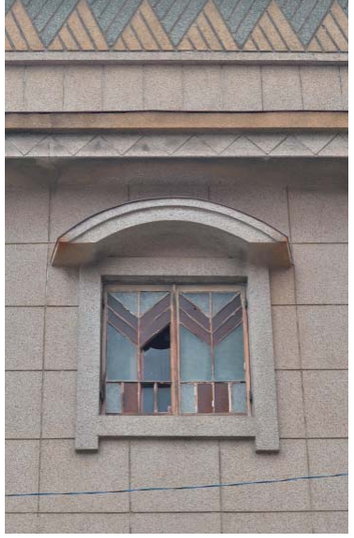
a.

その存在感に圧倒
川越における昭和の名建築が静かに佇む街角

片山製作所は、大正時代に川越の江戸町（現・大手町）に創業した農機具の製造・販売のメーカーである。製縄機や藁打機、耕耘機など、今では農業に欠かせない農機具を次々に開発し、日本各地に販売している。

川越市内のある閑静な場所に佇むこの特徴的な洋風住宅は、昭和八年の建築。片山製作所の副社長を務めた御仁とその家族が現在も住んでいる。外壁は人造石洗い出し仕上げで、太い円柱や窓枠のデザイン、壁の幾何学模様など、凝った造りになっている。今回取材で屋内にあがらせていただいたが、建設当時より改装はほぼ行われておらず、今も大切に使われていた。

元副社長の奥様が昭和二十四年に片山家にお嫁にきたときは、住み込みのお手伝いさん用の部屋もあったといい、まさに大豪邸といえる造り。庭には他に類を見ないほどの大きな五葉松も枝を伸ばしている。ここで奥様は工場で働く従業員のために炊き出しをしたり、家族皆で昭和の時代を駆け抜けた。「ただ古いだけなんですけどね…」ともう何度も塗り替えているという洋間の天井を見上げる奥様。ずっと変わらずに家族を見守り続ける、建物の息吹を感じたような気がした。



片山家

住所非公開
※住宅への訪問・敷地内への立ち入りはお控えください

襖の引き手には月と稲。農機具の会社ならではのデザインか

a. b. c. 屋内ではいたるところに大正・昭和の時代が感じられる

d. 昭和初期に流行した天井のレリーフ。幾度も塗り替えている

e. f. 特徴的な外観が目をひく

二階は湯宮さんが使っていた形をできるだけ残して改装した。2部屋あった和室の1つは板張りに

力強さを感じる壁面の意匠 腕のよい職人が残した珍しい看板建築

手打そば 百丈

川越市元町 1-1-15
049-226-2616
http://www.100-jo.jp/index.html

ご主人と〝手打ちそば 百丈〟を営む鈴木千世さんは十八年前、趣あるこの建物に出会った。先代である両親と開店の店舗探しをしていたところ、当時〝湯宮釣具店〟であったここが売りに出されたのだ。気に入ったが購入は難しいと思っていると、伝統的な建物に価値を見出していた方が買い取り、大家さんになってくれた。

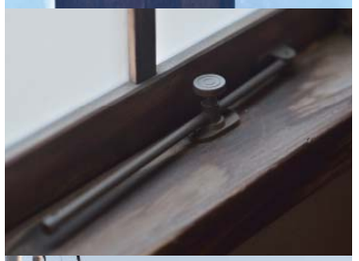
建物は今では珍しい銅板の壁面化粧張り建築。〝看板建築〟とも呼ばれ、正面だけを洋風に装飾した構造は、大正末期から昭和初期に商店建築の新しいスタイルとして流行した。ここは昭和五年に釣具店の店舗兼住居として建てられた。「銅板だから、今は錆びてこんな色をしているけれど、建てたばかりは新しい十円玉のようにピカピカだったんだよ」と当時を語る湯宮さんの話を聞き、さぞかしこの建物がご自慢であったのだろうと感じた。

「湯宮さんがここを建て、ご家族を養われたことはすごいことですし、商いをする心意気がこもった建物だと思うのです。思い出も詰まった場所ですので、その想いを引き継いでいきたいです」。年月を重ねた建物には傷みも見られ、台風がきたり、雪が降ったりすると心配が多い。しかし、鈴木さんは今ここで商売ができることをとても幸せに感じているという。

a. b. 建具の金具も当時のまま。傷みもあって壊れてしまう恐れもあるので、開閉はできるだけ避けている

c. 建物の横に残されたつり具の看板。青緑色の外壁とともに歴史の長さを感じる

a.



b.

c.

一階は改修されたものの、建てられた当時の外観を今も保っている

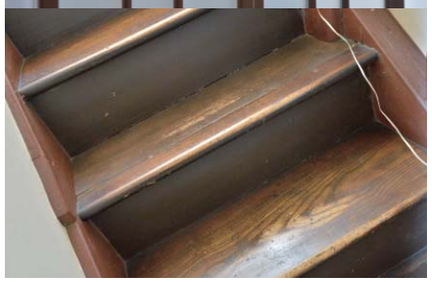
外壁はイギリス下見板張り。屋根の石板の葺きかえは東京駅の屋根の修理をした職人にお願いした

この先も、町の歯医者さんとして川越の町とともに歩み続けたい

埼玉りそな銀行の裏の同心町通りに建つおしゃれな洋館。ここは川越で生まれ育った中野文夫先生が院長を務める〝中成堂歯科医院〟の建物だ。その歴史は長く、さかのぼること一世紀。東京駿河台で歯科医師となった目黒寅三郎先生が大正二年、歯科医院兼住居としてここを建てたことに始まる。開業のかたわら、書生を置き歯科医師の育成にも務めたが、目黒先生は跡取りに恵まれなかったため昭和六年、中野歯科医院の中野清先生へ建物を譲った。その清先生が文夫先生のおじいさまである。

「小さい頃、泣き叫びながら祖父に虫歯を治療してもらった記憶があります」との言葉通り、昭和五十年までここで治療にあたっていた。

清先生が亡くなってしばらくは子供部屋となり、建物は歯科医院としての務めを離れる時期が続いた。しかし、平成十四年から再び歯科医院としての時を刻み始める。「西洋の医療技術を取得し、治療に当たった者だからこそ、当時から西洋的な建築を受け入れる心があったと思うのです。もともと歯科医院として建てられたのですから、やっぱり歯科医院であり続けることが建物にとっては幸せなのかな」。先生はこの先もどのような形であれ、建物を大切に使い続けたいと考えている。



a.

b.

c.

a. 建具や金具は当時のものをできるだけそのまま残している。新しいものは古いものと同じデザインでつくり直した

b. 診察室の格子戸は当時のもの。格子が斜めになっている珍しいデザイン

c. 二階へと続く階段は建てられたときのまま。板の足が触れる部分だけ色が変化している

中成堂歯科医院

川越市幸町 13-5
049-222-0035
http://www.chuseido.com

友達と遊んだ思い出や、何回も塗り替えている壁と屋根の色の記憶が、今でも鮮明に残る

中野清先生が開業されていた当時の写真。治療室の雰囲気は今とよく似ている

一番街のかわいい小路
今、蘇る
ノスタルジックな
長屋の一角を訪ねて

蔵の町にしっくりくる、モダンなデザインのファサード

昭和５年にかけられた棟札

一番街の喧騒がふと途切れ、郷愁の念に駆られる

松ヶ角家

川越市幸町 1-12
※２階は見学不可
鍛冶小町堂（1階）
049-223-7077

一番街を通るたびに、思っていた。「この建物はいったいなんだろう?」少し奥まったところにひっそりと佇む洋風長屋に、ノスタルジックな小路…。そして平成二十五年、一番手前の洋品店が復原され、昭和五年の建築当時に近い姿が甦った。

松ヶ角家は、五軒長屋の東端の一棟を所有。以前の所有者により外観などが改修されていたが、平成二十四年から建設当時の資料を基に復原が行われた。以前の松ヶ角家全体を記録した資料は少なく、古写真や当時の建物を知っている住民に色や造作を聞きながらの作業となったそうだ。

モダンなデザインのファサードを持つ建物は、現在一階に雑貨店（鍛冶小町堂）、二階は松ヶ角紘一氏（有限会社川越ホーム）の会議室として使用している。元の骨組みやデザインを生かした、開放的で暖かな雰囲気。天井の柱には当時の棟札をみることができる。

「建物が長く引き継がれていくのも、後継者がいればこそ。川越の地のすばらしい建築物が新しい形で甦っていくことを願っています」。現在、川越で多くの不動産物件を扱う有限会社川越ホーム。以前からこの一角に惹かれていたという。多くのすばらしい縁を経て、今、松ヶ角氏はこの場所に座る。

川越の町が大好きだという松ヶ角氏

a. ひっそり佇む五軒長屋。現在は店舗としても使用されている

b. 復原前の建物。建設当時の面影はない

b.

a.

旧田中家住宅。大正四年建築、川越市指定有形文化財

取材協力
アートカフェ エレバート
川越市仲町六―四
〇四九―二二二―〇二四一
一一時―一八時（LO十七時半）
水曜定休

対談

洋風建築と川越

―歴史的建造物からみる町づくり―

守山 登　×　馬場 崇
守山登建築研究所　　共和木材 建築設計室

和洋問わず古くからの建物が多く残されている川越。その建物の修復に携わっている川越出身の建築士、守山登氏と馬場崇氏に、未来へ向かう川越の町づくりについて伺いました。インタビューを行ったのは、一番街のアートカフェ エレバート。もともと蔵を建てるつもりが、途中で看板建築に変更されたのだとか。銃砲店だった頃、試し撃ちに使用されていた庭の壁なども残っています。

文＝櫻井理恵　写真＝須賀昭夫

「もしかすると、まったく違う川越になっていたかもしれませんね」

――本日はよろしくお願いします。さっそくですが、お二人は川越市内でどのような建造物を修復されてきたのですか？

守山　僕は比較的、洋風建築の修復が多いかな。馬場さんは和風の建築物の修復のほうが多い？

馬場　そうですね、洋風建築の改修などを請け負うこともありますが。

――川越って、歩いているとあたりまえのように古そうな建物をみかけますが、修復の依頼は個人からくるのでしょうか。

馬場　ほとんどの場合が、持ち主の方から依頼されて修復します。

守山　こちらで調査して、「この建物は価値があるので、保存しませんか」ということもあります。川越は比較的、古い建物が多く残っているほうだと思いますね。

馬場　お店にしたりせず、個人的に使用している人も多いですね。

守山　残した、というよりも、残ってしまった、ともいえるかもしれませんね。

――残ってしまった、とは？

守山　今はこのような古い建築物が観光に対しても大きな役割を果たしていますが、以前は建物の価値を知って残しておく、というよりも、川越の人はずっとあるものを当たり前のように生活の中で使っていたのでしょう。

馬場　蔵造りの通りも、時代の流れでベッドタウンとして開発の対象になっていれば、古い建物は壊してしまって、マンションや集合住宅になっていたかもしれないですよね。

守山　うん、そうなると、今とはまったく違う川越になっていたでしょうし。まだ手をいれていない、保存というよりも日常的に使っているという状態から、「江戸時代からの蔵が残っているぞ」ということで、観光地になっていったというわけで。

――川越の昨今の発展状況からみると、古い建造物を修復して残しておくことは、観光に対しても大きな役割を果たしているように思います。

守山　そうですね、修復した建物を店舗として活用するところは多いです。その建物の価値や活用方法を見出せずにどんどん壊してしまう町もありますから。

馬場　ずっと前からあるので、実際に生活している人にとってあたりまえの風景になっているのかもしれません。価値のある建造物で日常生活を送れるなんて、すごく恵まれている環境ですよね。

――歴史的建造物の保存については、行政からの依頼もあるのですか？

守山　重要伝統的建造物群保存地区（伝建地区）を設定して、市役所の方が調査しています。僕たちはその実測調査にかかわっていて、その後の管理は民間で行っています。

馬場　実測調査や修復にかかわると、当時の流行や工法にびっくりしたり、感動したり。大変ですけど、とても興味深い作業なんですよね。

――川越の洋風建築の特徴というと、どんなものがあるのでしょうか。

守山　洋風建築にも、種類があります。例えば埼玉りそな銀行（一番街）、川越商工会議所（大正浪漫夢通り）、山吉ビル（現・保刈歯科醫院）などは、当時の建築家が設計し、建てられました。一方、看板建築や洋風町屋といわれる建物は、大工さんがそういった建築家の設計した建物を、見よう見まねで建てているものもあります。

馬場　都内で建築中の洋風建築を施主や棟梁が見に行って、「こういう風にしたい」とか相談しながら。だから、中の骨組みは和風の建造物のものだけど、外観は洋風にしていたり。これを擬洋風建築といいます。昔の大工さんは、本当にすごいですよね。今見ても、ちゃんと造られているんです。

――看板建築や洋風町屋などは、いつ頃から建てられ始めたのでしょうか。

守山　看板建築は大正から昭和初期に流行しています。関東大震災の後になると、崩れた土蔵のところだけ洋風にした看板建築などもあります。

馬場　川越でも、昭和三十年代くら

カフェ エレバートの２階部分。蔵を建てる予定が途中で看板建築に変更。骨組みは蔵造りと同じになっている

守山 登 Noboru Moriyama

1971年川越市生まれ。1994年日本大学理工学部建築学科卒業。石井和紘建築研究所、小松清路建築研究所を経て、1999年守山登建築研究所設立。川越のまちづくりにかかわりつつ歴史的建造物などの復原などを行っている。NPO法人川越蔵の会副会長兼広報部長、東洋大学非常勤講師。

「住んでいる人や商売が変わることで建物自体も変わっていくのは、不思議なことではないんです」

――いまや川越のランドマークともいえる埼玉りそな銀行や川越商工会議所のように、企業や団体が使用している建物も、当時のままなのでしょうか。

守山 埼玉りそな銀行や川越商工会議所は、タイルや銅版を使った造りなので、おそらくオリジナルのままだと思います。

馬場 増築はしていますね。

――あれだけ価値ある建物だから、岩崎邸のように見学用に保存されたりしそうなものですが…。

馬場 実際にずっと使い続けていますしね。商工会議所も、過去には銀行が入っていたこともあります。

守山 それなりに価値のあるところをずっと会社として使い続けているんですね。

馬場 素材も石造りを真似した洗い出しだけど、もともとの材料がいいから年月を経ていい味がでてきますしね。

――やっぱり、当時こんな洋風建築は、建設に費用がかかったでしょう。

守山 お金持ちじゃないと建てられないんじゃないかな。

馬場 そうですね。蔵造りも含めて、やっぱりそれなりに財産のある人が建てたと思いますよ。

守山 川越は舟運などで栄えて財力のある人が多く、建物にも時代の最先端を取り入れられる人が多かったのは事実。大正から昭和にかけて、今度は流行の洋風建築にするとかね。その後また少し産業が後退してしまった時代に、今度は何もしないまま古い建造物が残ることになって。

馬場 もし、江戸時代からそのまま繁栄し続けていたら、もっと違う町になっていたんじゃないかな。

それに、建物は時代や状況の変化でいろいろなことが起こってくるんです。

守山 建物ができた当時から、そのまま何百年も使い続けるのは無理だけど、時代や商業形態によって建物に改良を重ねていくんです。

例えば入り口を変えてみたり、蔵に洋風のショーウィンドウを取り付いにはまだたくさん残っていたと思いますよ。

――古い建造物を修復する場合、当時の建築材料や設計図などまだ手に入るものですか？

馬場 昔の洋風の建物は、西洋の石造りを真似て、モルタルの中に石を混ぜて色を出す「人造石洗い出し」という工法を使っています。

守山さん、よくその石の産地がどこだったか、ということを苦労して調べてるよね。

守山 そう（笑）

馬場 それに、設計図どころか写真も残されていないことがあるので、あとは当時を覚えている人に色や造作を聞いてまわったり。

守山 山吉ビルの修復時は、建設当時の資料が少なかった。建築した保岡勝也の図面を参考にしたけれど、その図面とそこに住んでいたおばあちゃんの証言が少し違っていて。

――そんなこともあるんですね！設計どおりではなかったということですか？

馬場 まあ、途中で変更したんだと思いますけど。

守山 結局はおばあちゃんの証言が正しかったという（笑）

馬場 修復のときは、本当に写真が大事ですし、実際に住んでいる人の話もとても参考になります。

「設計図より、おばあちゃんの証言のほうが正しかったんです（笑）」

けてみたり。使っている人の使い勝手でどんどん変化していっていいものなんですよね。できた当初が一番よい、とは限らないわけで。商家だったら、商売の種類が変わると同時に建物の形態が変わるのは不思議ではないですよね。

馬場 だからって、何でも簡単に変えちゃえばいいってわけでもないんですが（笑）。

守山 今はインターネットでなんでもすぐに情報が検索できますよね。例えば、川越には今までなかった文化を持ってきたい、という話もあるんです。京都の犬矢来を置いてみたらどうか、とかね。

馬場 もしかすると、それを置くことで、後年に新しい文化の形として根付く可能性もあると思うんだけど、よく考えないといけないのは「それが本当にこの土地に必要か？」ということ。

守山 現代の生活に合わせる必要はあるけれど、違う土地の文化を取り入れることで良くなるかどうか、という問題もあります。

馬場 昔は遠くに行くのも一苦労で、なかなか他の土地を見に行くこともままならなかったから、建物もその土地に合った工夫がされてきたけど、今は本当に様々な文化が簡単に検索できて、イメージだけ先行してしまうんですね。

守山 そうそう。例えば川越は白漆喰か黒漆喰の土蔵が主だけど、なぜ岡山のなまこ壁ではないのか、とかね。

――修復作業のときの苦労はありますか？

馬場 例えば復原するときに、「こういう風に造ってね」というと、いろいろとできないこともあるんですよ。できない理由は、予算の問題、技術の問題、工期の問題とか。

馬場 今だと、職人さんが昔の工法を知らないということもある。

守山 まあ、でも一番多いのは予算の問題かな。手間もかかるし、人件費も昔より高くなっているし。

馬場 当初予算では厳しいなあ、ということがよくあります。お金も時間もかかることなので、その兼ね合いをどうするか、いつも悩むところですね。

守山 お金のかかる方法とお金のかからない方法は、表面上ではあまりわからないんです。どこまでこだわって復原するか、という問題。

馬場 一世紀近く昔のものを再現したりするわけだから、他にもたくさん苦労することはありますが、当時の建築技術や住んでいた人の心に触れることはとても楽しいですよ。

――最後に、お二人にとって川越とはどんな場所ですか？

馬場 いつも思うのは、川越の人って川越が大好きですよね。実は子どもの頃、古い町ってことに引け目を感じることもあったんですけど、高校生くらいから、川越に住んでいることが自慢になりました。

守山 確かに地元のつながりが強い土地ですよね。一度川越を出て行っても、なんかまた戻ってきちゃうんですよ（笑）。

――本日は大変貴重なお話をありがとうございました。また川越の町がひと味違って見えてくるかもしれませんね！

「当時の建築技術や住んでいた人の心に触れるのが楽しい」

馬場 崇 Takashi Baba

1973年川越市生まれ。千葉大学工学部建築学科卒業。宮脇檀建築研究室勤務を経て、家業の共和木材を継ぎながら建築設計活動を行う。一級建築士。東洋大学非常勤講師。NPO法人川越蔵の会デザイン部長。

カフェ エレバートが銃砲店だった時代に、試し撃ちに使われていた壁。今も銃弾の跡が残る

川越に多く残る歴史的な建築。一〇〇年近くも前の建物を、いま私たちが見学したり利用したりできるのは、当時に比べてはるかに発展した建築技術だけではなく、復原にかかわる建築士や建設会社の多大な努力によるものです。大火や戦火で消失してしまったと思われる資料をどうにか探し出したり、古くから近隣に住むひとに聞き込みをしたり…。

そんな気の遠くなる調査を経て、昔の建物が息を吹き返すのです。

今回は、昭和五年に建築された幸町に残る洋風長屋の一角、松ヶ角家（※詳細はP16参照）の復原にかかわった守山登建築研究所の守山登氏に協力を仰ぎ、復原作業の一部をご紹介したいと思います。

松ヶ角家の復原現場をのぞいてみよう

骨組みから読み解く、当時の窓の位置

写真があれば話は早い。しかし、その大事な写真がほとんどない場合どうしたらいいのでしょうか。松ヶ角家では、以前の所有者が商売にあわせて外観を改築していました。そこで、元の柱をよく見てみると、改築時に取り外されてしまった窓枠の跡が確認できます。そういった痕跡や数少ない写真から、窓の大きさを割り出して、当時の姿に近づけるのです。

2階南側中央の柱には、蝶番や窓の木枠の跡が残っており、窓が取り付けられていたことがわかる

すてきなアーチの作り方

五軒長屋の特徴のひとつは、モダンなファサード。その愛らしいデザインは「人造石洗い出し仕上げ」と「人造石掻き落とし仕上げ」によって再現されました。これらの工法は、種石をいれたモルタルを水を流しながらブラシで洗ったり掻き落としたりして、種石を見せる左官仕上げのこと。下地は木で造られ、さらに左官彫刻も張られました。

木で作られた下地

「人造石洗い出し仕上げ」を施しているファサードの一部

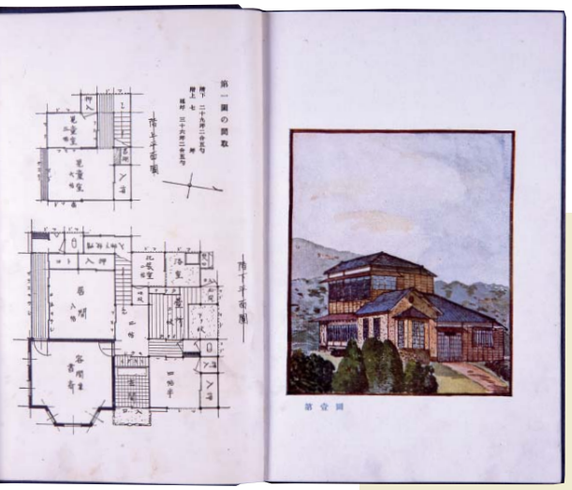
表面をブラシで掻き落とす、「人造石掻き落とし仕上げ」の作業

他にも松ヶ角家には、大正時代に流行したモルタルの掃きつけによって凹凸の風合いを出す、「ドイツ壁」（掃き付け仕上げ）などが見られ、大変味わい深い建築物となっています。

現在では施工することもほとんどない工法がたくさん使われている松ヶ角家。少しだけ立ち止まって、西洋に憧れていた時代の川越に思いを馳せてみてはいかがでしょうか。

竹を細かく割って束ねたササラで掃きつけるドイツ壁

ルネサンス様式の建物は、今も川越のシンボル的な存在となっている



『欧米化したる日本小住宅』は大正6年以降に保岡が設計した住宅作品32点の外観・間取りが掲載されている

商業建築と中小住宅 ふたつの分野で活躍した建築家・保岡勝也

参考『建築家保岡勝也の軌跡と川越』（川越市立博物館編集）

川越に建つ旧第八十五銀行（現埼玉りそな銀行川越支店）、旧山吉デパート（現保刈歯科醫院）、旧山崎家別邸。これらの設計者が明治～昭和に渡り活躍した建築家・保岡勝也である。

明治一〇年（一八七七）に東京に生まれた保岡は、東京帝国大学工科大学建築学科（現東京大学工学部）に入学すると辰野金吾に師事し、大学卒業後は三菱合資会社へと入社する。そこで辰野金吾の同期で三菱合資会社丸の内建築所の所長、曽禰達蔵のもと丸の内ビルヂング街の構築に取り組んだ。国内二例目となる鉄筋コンクリート造の第十四号館は関東大震災以降に広がる鉄筋コンクリート建築の先駆けともいえる建造物となった。

大正元年（一九一二）に三菱を退社し、翌年に事務所を開くと経験や人脈を活かして地方銀行を始めとする商業建築に携わる。そして大正四年（一九一五）には、彼の設計で川越貯蓄銀行が建てられた。保岡の活躍を知っていた山崎嘉七は、当時副頭取をしていた第八十五銀行の設計を依頼。大正七年（一九一八）にルネサンス様式の洋風建築、第八十五銀行本店が完成することとなる。さらに昭和十一年（一九三六）には四本のイオニア式の円柱が象徴的な山吉デパートが第八十五銀行の通りの反対側に建てられた。

保岡は中小住宅も手がけた。三菱にいた頃から余暇に住宅を設計し、『新築竣工家屋類纂』や『理想の住宅』など十七冊もの著書を出版。住宅の設備や室内・家具装飾などについても記している。大正十三年（一九二四）に手がけた旧山崎家別邸は洋館と数寄屋造りの和館が複合し、和洋の建築知識を持つ保岡の住宅における集大成ともいえる。ここで保岡は茶室や庭園も設計しており、現在建物は川越市の指定文化財、庭は国の登録記念物に指定されている。

公開に関する情報は川越市HPをご覧下さい

果てしなく続く長い道Ⅲ

櫻井由理

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

スカラ座のシネマ！シネマ！シネマ！ vol.3

cinema！cinema！cinema！

イラスト＝上坂じゅりこ

日本人特有の怪物
山内ケンジの世界

日常に馴染む、非日常

山内ケンジをご存じだろうか。NOVA、ソフトバンク白戸家など1万本以上のCMを作ってきた大ベテランのCMディレクターであり、その傍ら城山羊の会を結成し活動している劇作家である。2015年『トロワグロ』で第59回岸田國士戯曲賞を受賞。2011年には『ミツコ感覚』で長編映画監督としてもデビュー。2作目がこの、『友だちのパパが好き』である。

この作品は文字通り「友だちのパパを好きになってしまう女子大生」の話だ。文字にすると簡単だが日常ではありえない。ありえないし、ド修羅場。しかしその「ありえない修羅場」が山内氏の脚本にかかると日常のリアルな一風景になじんでしまう。

そこがもう……この作品の大変なところなのである。

「なにそれ、マジで言ってんの」自分の父親に思いを寄せる親友マヤの突然の告白に、あきれるタエコ。笑いとばす母親ミドリ。しかしマヤはその日をきっかけに、猛然と父親・キョウスケへのアタックを開始する。女子大生の娘と同い年の美少女に好意を寄せられて、うれしさをかみ殺せないキョウスケ。あきれるミドリ。彼には長年の愛人ハヅキがいて、そのために夫婦はすでに離婚することになっていたのだ……。

笑いとともに破綻へ導かれる人間たち

父親を演じるのは、ベテラン俳優の吹越満。2010年の戯曲『微笑の壁』ではじめてタッグを組み、『奥さんがいるにも関わらず、自宅で浮気相手と婚約パーティーをやってしまう男』を見事に演じた。ここでもその「ありえない修羅場」が展開し、これも日常の一風景になじんでしまう。

「シュールなハナシだなあ」と思いながらも観始めると、「あるある」と思わされる場面の連続。みているといつのまにか「あれ？結構ありえない話ではないのか？」と思わされてしまう。そう、山内さんは現代口語コメディの天才である。それも、日本人特有の現代口語だ。曖昧な相槌ち、問題の先送り、決断を他人任せ……普段の会話のイヤーなところを凝縮してナチュラルに人間を破綻へ導くその手口の鮮やかさ！　一度体感すると病みつきだ。

（ああイヤだなあ……）と思いながらもなんだか笑ってみてしまう。笑うどころか、爆笑してしまう。岸田賞受賞の際、審査員ケラリーノ・サンドロヴィッチ氏は「我々が日頃交わしている言葉に潜む危うさと日本人が隠しもつ卑小さを、粘着質な筆致で見事に描いている」、松尾スズキ氏は「〝黒い三谷幸喜〟のようなイメージ」と評した。

吹越満さんは最新戯曲『水仙の花』にも出演。山内さんについて「実は僕は、舞台でも映画でもテレビでも、演出家やプロデューサーに、自分から『出たい』と言ったことが一度も無かったんです。そんな中、唯一、初めて『出たい』と言ったのが、山内さんの舞台だったんですよ。」と語っている。山内さんの「イヤーな感じ」、ぜひ体感してはいかだだろうか？

（執筆　映写技師 えぬ）

引用：白水社『トロワグロ』紹介ページ／三鷹市芸術文化振興財団インタビューページより

◆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法人プ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館内で堪能できる。

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/

※『友だちのパパが好き』は当館で５／７(土)～20(金)上映。監督舞台挨拶予定あり。

洋食を楽しもう！

町に隠れる洋食を楽しめる名店——
本格的な西洋料理、懐かしくホッとする洋風定食、
川越の洋食の実力、心ゆくまで堪能ください。

牛舌シチューは2,800円。パンまたは、ライス、コーヒーが付きで3,500円

川越に新しい食文化を伝えた老舗店
クラシカルで凛とした西洋料理を食す

文＝井上幸　撮影＝中里楓

yoshitora

吉寅

川越市元町一―九―三
〇四九―二二二―〇一〇二
レストラン 一一時―二一時
（LO二〇時）
料亭 一一時―二二時
（最終入店二〇時）
※ランチは一五時くらいまで
月曜定休

「吉寅」といえば、川越で極上のすき焼きが食べられる店として知らないひとはいない。しかし、ここでおいしい洋食を味わうこともできることをご存知だろうか。明治一〇年に精肉店として創業してすぐに、川越のひとたちに牛肉のおいしい食べ方を知ってもらおうとすき焼き店として商いを始めた。そして、肉片を使った手づくりのコロッケなども販売を開始。これが吉寅の洋食の始まりだというからその歴史もまた長い。

夜はすき焼き鍋を囲むひとが多いが、ランチの目当ては老舗の洋食。ゆったりとした店内で心ゆくまで料理が楽しめる。人気メニューは柔らかくなるまでじっくり煮込んだ牛舌シチュー。厚い牛舌をニンジンやブロッコリーが引き立て、クラシックなスタイルに盛りつけられたお皿からは気品すら漂う。また、大正時代のメニューにはすでに存在したというビーフカレーの支持率も高い。

現在、腕を振るう五代目は一三九年続く伝統を守りつつも、新しいものを提供していきたいと大きな夢を描く。常連さんは何世代にも渡って足を運ぶひとも多く、老舗吉寅の味は世代を超えた楽しみであり、おいしい記憶として受け継がれている。

創業当時に店頭で撮影された写真

こだわりを感じる雰囲気のよいインテリア

ゆったり席が設けられた瀟洒な店内

料理を担当する五代目の吉崎努さん

スタッフの制服もクラシカル

taiyoken

モダン亭 太陽軒

粋な川越人が集った洋館で 本格派の西洋料理を堪能

西洋会席のコースは 5,400 円〜。
美しい盛り付けに目を奪われる

文＝櫻井理恵　撮影＝須賀昭夫

川越市元町一―一―二三
〇四九―二二二―〇二五九
一一時―一五時（LO一四時）
一七時―二一時（LO二〇時）
月曜休（祝日の場合は営業）

繊細なステンドグラスから美しく光が差し込む一階のレストラン。川越の裏通りに位置する太陽軒の姿は、昭和四年の竣工当時からほぼ変わらない（※P6参照）。カツカリーやロールキャベツなど正統派の洋食メニューも人気だが、このレトロな雰囲気の中でゆったりと食事を満喫するなら、和のテイストを取り入れた西洋会席（五四〇〇円〜）がおすすめ。三代目シェフの作るコースメニューは、旬の食材をふんだんにつかった本格派。ひと皿運ばれるたびに、その美しい盛り付けに目を見張ってしまう。とはいえ、肩が凝ってしまうような雰囲気ではなく、テーブルにはお箸も用意されており、気軽に楽しめるのもこのお店のうれしいところ。

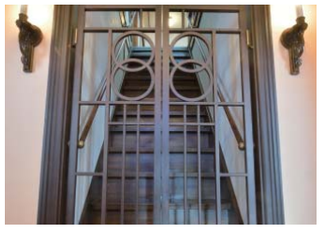
当時は精肉店も営んでいた太陽軒。大正一一年頃にはまだ少なかった西洋料理の店を創業した。近年ではこの建物を使った映画やテレビ撮影の依頼が相次ぐ一方、地域の食材を使った極上グルメの店として認定されるなど、いまでは川越が誇る有名店のひとつとなっている。そんな太陽軒のマダムが特に大切にしているのは、何代にも渡って太陽軒に足を運ぶひとびとや、地元のお客さまに喜んでもらうことが一番うれしいことなのだ。

レトロな照明や装飾も特注品

昭和四年、開店当初の写真

二階の廊下と三間続きのお座敷

昔の冷蔵庫の扉が今も残る



改装時、階段下に取り付けた扉

bistro okada

ビストロ岡田

箸でも食べられる柔らかさ。サケのクリームコロッケのとろけるベシャメルソースももちろん手づくり

文＝井上幸　撮影＝中村香奈子

川越市仲町七―一三
〇四九―二二五―四六〇八
一一時三〇分―一三時三〇分、一七時―二〇時三〇分
火曜定休（祝日の場合は営業）

温かい雰囲気とまごころこもった洋食で迎えてくれる、我が町のビストロ

大正時代にフランス料理のレストランとして開業した東京會舘。若い頃ここで修行を積んだ岡田増男さんは、気どらずに本物の味を楽しんでほしいと、奥様の出身地でもあるここ川越に「ビストロ岡田」を開いた。それから三二年間、朗らかな奥様と二人三脚で、家庭的な雰囲気で洋食やコースのフランス料理を提供し続けている。

「お客さんの〝おいしい〟のひとことが店を続けてこられた理由かな」。はにかんで語る岡田さんの料理にはどれも職人の心意気があふれんばかりに詰まっていて、丁寧な仕事ぶりにも心打たれる。大きな肉ダネが包まれたロールキャベツも、さつまいもの旨味が凝縮されたプリンも仕込みに三時間。納得いく食材を仕入れ、料理は一からすべて手づくりする。

人気メニューのひとつはロールキャベツ。サクサクの衣に包まれたサケのクリームコロッケ付きで食べ応えも十分だ。特製のソースで国産牛を煮込んだビーフシチューも評判の品。創業当時からのかわらない味に川越に暮らすひとだけでなく、口コミを聞いて遠方からやってくるひとも後を絶たない。さまざまなメニューを楽しみたいときには、コースを予約することをおすすめする。

ガラスのドアから店内の様子が見える

ビーフシチューはセット（2,039円）もある

コック帽のシェフのショップカード

さつまいもプリン１個300円。お土産も可

お二人がにこやかに迎えてくれる

milky wave

ミルキーウェイブ

卵が張りさけそうなくらいに中身が詰まったオムライス。まるでお皿に鎮座しているよう

お客様とともに、この先も年を重ねたい マスターがつくり続ける懐かしいオムライス

文＝井上幸　撮影＝柳井遥

川越市志多町一七―一
〇四九―二二二―一一〇一
一一時―二二時
（LO二一時三〇分）
月曜定休（祝日は営業）

厨房にいるマスターの小澤勇さんはとにかく忙しい。オムライス、ナポリタン、ハンバーグ……。次々と入るオーダーに合わせて休みなく料理をつくる姿が、お店の人気を否応なしに物語る。

小澤さんが蔵造りの町並みを抜けた志多町に店を構えたのは一九七八年。創業三八年を迎えるこの店で、開店当時から多くのひとが愛して止まないのが、ふんわり卵でケチャップごはんを包んだオムライスと、大人から子どもまで誰もが好きな洋食の定番ナポリタン。シンプルでどっしりとしたオムライスを眺めていると、食べる前から幸せな気持ちがわいてくるから不思議だ。「オープン当初は自分もよく食べたし、若いお客様も多かったから、味だけでなくてボリュームも重視したんだよね」。マスターの気前のよさを感じる料理の量も昔からかわらないミルキーウェイブの魅力なのだ。

もうひとつ、ここは川越の隠れた〝ジャズスポット〟でもある。ピアノやウッドベースの置かれた店内で年に数回、国内外のアーティストがやってきてライブを行う。日々のBGMももちろんジャズ。小江戸川越でゆったりジャズを聴きながら洋食に舌鼓、なんていう時間もいいのではないだろうか。

壁にはレコードのジャケットが飾られる

コンクリート打ちっぱなしのモダンな店内

オリジナルラベルのついたワイン

ジャズに関する雑誌なども置かれている

気さくなマスターとスタッフ

sakae

和洋御食事処栄

親子二代で本格的な洋食の味を伝える
知る人ぞ知る川越の名店

帆立貝のコキールは970円。牛舌のシチューと組み合わせたコース料理もある

文＝井上幸　撮影＝中里楓

川越市西小仙波町一―一四
〇四九―二二五―四四六四
ランチ一一時三〇分―一五時三〇分（LO一五時）
ディナー一七時―二二時（LO二一時）
※当日一五時までの予約が必要
月曜定休
※ハッピーマンデーはランチのみ営業

川越大師として親しまれる喜多院の参道から徒歩五分。路地の一角に存在感ある建物が見える。和洋御食事処栄は創業三四年の隠れ家的なお店で、大正一三年に建てられた風情ある空間で本格的な和洋食が食べられる。

存在感ある建物と大きな松が店の目印

東京のホテルで修行をしたお父様の跡を継ぎ、今は日本料理の修行をした娘さんが料理を担当。「肩肘はらずに洋食を味わえるお店を」という想いはそのままに、箸で洋食を楽しむことができる。新鮮な帆立貝でつくる「帆立貝のコキール」は開店当初から人気を誇り、手づくりの濃厚なベシャメルソースのおいしさは感動的だ。肉のくさみを取る作業など、仕込みに一週間かかるとろける食感の「牛舌のシチュー」。こちらもファンが多く、添えられたからしをつけるとまた違った味が楽しめるおすすめの一品。

人気の牛舌のシチューは1,080円

座敷でゆっくりと食事が楽しめる

昼はランチ、夜は予約制でコース料理が堪能でき、地元のひとはもちろん観光でやってくるひとや、「お父さんよりも腕を上げたね」と言葉をかけてくれる常連のお客様も多い。料理はお父様の意志を引き継ぎつつも、時代にあった味つけに調節するといった工夫を加えて提供している。心のこもった本格的な料理をぜひ味わってほしい。

料理は娘さん、接客はお母様の担当

暖簾の向こうは家庭的な雰囲気

変わらぬ味を記憶に留めておくために
隠れ家的喫茶店のおいしい洋食

ミックス定食(780円)。写真はとんぷらとメンチ

文＝櫻井理恵　撮影＝熊谷昭典

※このお店の取材にあたり、オーナーの意向で、店名・住所などの店舗情報についてはすべて非公表といたしました。開店以来、取材は一切受けずに、地元のひとびとのためだけに営業しているお店です。今回、特別に取材に応じていただきましたが、インターネットなどによる場所の特定や情報公開などはどうぞお控えください。

昭和の喫茶店の雰囲気がそのまま残る

一杯ずつ丁寧にいれられる珈琲

店内に入れば、懐かしい昭和の息吹が感じられる喫茶店。昭和四八年の開店以来、近隣で働くひとや住むひとのためだけに店を開けてきた。名物のとんぷらや大きなメンチ、ジューシーなチキンソティーなど、洋食のメニューも値段も当時のまま。とにかくボリュームのある定食だが、女性でもだいたいのひとがペロリとたいらげてしまうのだとか。味噌汁やおしんこのどこかほっとするやさしい味わいが、ひとびとを惹きつけているのだろう。

宣伝などは一切していないが、平日の昼から若い人から数十年来の常連さんでにぎわう、知る人ぞ知る有名店だ。今回、特別に取材に応じてくれたオーナー夫妻。「いつ閉めるかわからないよ！」なんておっしゃるが、いつでも帰ってこられるもうひとつの我が家のようなこのお店、ぜひ長く続けていただきたいと切に願っている。

女性に人気のチキンソティー定食（780円）。たっぷりのデミグラスソースにからめて

川越・桜花爛漫。

小江戸川越を彩るうつくしい桜と
お花見にぴったりのお菓子をご紹介。
春、ようこそ川越へ。

文＝井上幸　櫻井理恵　撮影＝竹之内祐幸　中村香奈子

境内には数種類の桜があるが、なかでもしだれ桜が有名。
（天台宗別格本山　中院　小仙波町5-15-1）

県指定有形文化財の多宝塔とソメイヨシノ。毎年花見客で大賑わいだ。
（川越大師　喜多院　小仙波町 1-20-1）

新河岸川・春の舟遊。和船に揺られて春を満喫できる。
（春まつりイベントのひとつ。氷川神社・北側の河畔にて開催）

川越のうまいもの

花より団子？ 桜の花を愛でながら
川越ならではの味に舌鼓。おなじみの味、
新しい味、厳選してご紹介します。

手焼きせんべい・フライせんべい

大玉や

明治四〇年創業。現在五代目のご主人がつくる大きなせんべいは、食卓にそのままのぼってもおかしくない国産のうるち米を使った手づくり。生地をつくるときに、粒子の細かい米粉を使うことで生まれる、ほどよい固さのサクッとした食感が特徴。人気のフライせんべいは戦前からの商品で、もともとは三代目が酒のつまみにせんべいの生地を揚げたことで誕生した。ピリッとした辛味のソース味は小江戸川越ブランド産品認定の逸品！

川越市幸町一六―四
〇四九―二二二―一二五五
一〇時―一九時
不定休
http://www.daitamaya.com

いちご大福

紋蔵庵

選りすぐりのいちごとピンク色のいちご餡を、やわらかいお餅で包んだ絶品大福。ひと口食べるといちごのあまずっぱさと餡の甘さが口の中に広がる。品質のよいいちごが手に入る冬から四月末までの季節限定商品で一個入りは一六八円、三個入りは五五〇円。紋蔵庵は、川越の古谷で慶応元年に創業し、地元のひとから愛され続ける和菓子の専門店。手間ひまかけてつくられる老舗の味をぜひご堪能あれ。※数が多いと購入が難しい場合もあるため、前もってのご予約をおすすめします。

川越市小仙波町一―一九―一（喜多院門前店）
〇四九―二二六―二七二七
九時―一九時（月曜のみ一七時）
無休
http://monzouan.com

草餅

龍月

川越市役所のそばに店を構える龍月は七〇年以上、川越の人々に親しまれる和菓子店。もともとの屋号は〝サイタマヤ〟だったが、今のご主人の代からご主人の名前にちなんで〝龍月〟となった。春の息吹感じる草餅は、粒餡とこし餡の二種類。ご主人と息子さんがひとつひとつ手づくりしており、それぞれ一日四〇～五〇個つくられる人気の品。口に運ぶとよもぎの香りが豊かに広がり、大きさも手頃でそぞろ歩きにぴったり。

川越市元町一―六―一一
〇四九―二二二―四九九五
九時―一九時
日曜定休

お花見にぴったりの

みたらし団子

味の店 いせや

もちもちのお団子にほどよい甘さのたれがかかったみたらし団子は、しょう油味の焼き団子と併せて、多くのお客様に人気のいせやの定番商品。にぎわう店頭で二種類のお団子が並び、湯気で曇ったショーケースを見ると思わずごくりとツバを飲んでしまう。お団子は売れたら補充するようにしているので、いつでもできたてが味わえる。価格はなんと一本六五円（本体価格）！ やさしい味で何本でも食べられそうだ。

川越市連雀町一三―六
〇四九―二二二―一一九八
九時三〇分―一八時三〇分
水曜定休
http://www.koedo.com/isesya/

さくらさく

むすび café

川越氷川神社にあるむすび café の季節限定パウンドケーキ。もちもちとした生地に桜の花と葉・クランベリーが入った焼き菓子は、桜の風味広がる日本の春らしい味。赤い糸の模様が美しいてまり箱の詰合（九個入り）一六二〇円の他、ちょっとした贈りものに喜ばれる二個入り三二四円など、四月いっぱいまでの販売。食材の一部を神前で清めてつくるむすび café のお料理やスイーツには、訪れた方の幸せを願う気持ちが込められている。

川越市宮下町二―一一 氷川会館一階
〇四九―二二六―二二六〇
一〇時―一八時（四～一一月）
一〇時―一七時（一二～三月）
不定休
http://musubicafe.com

小江戸黒豚はちみつ味噌バーガー

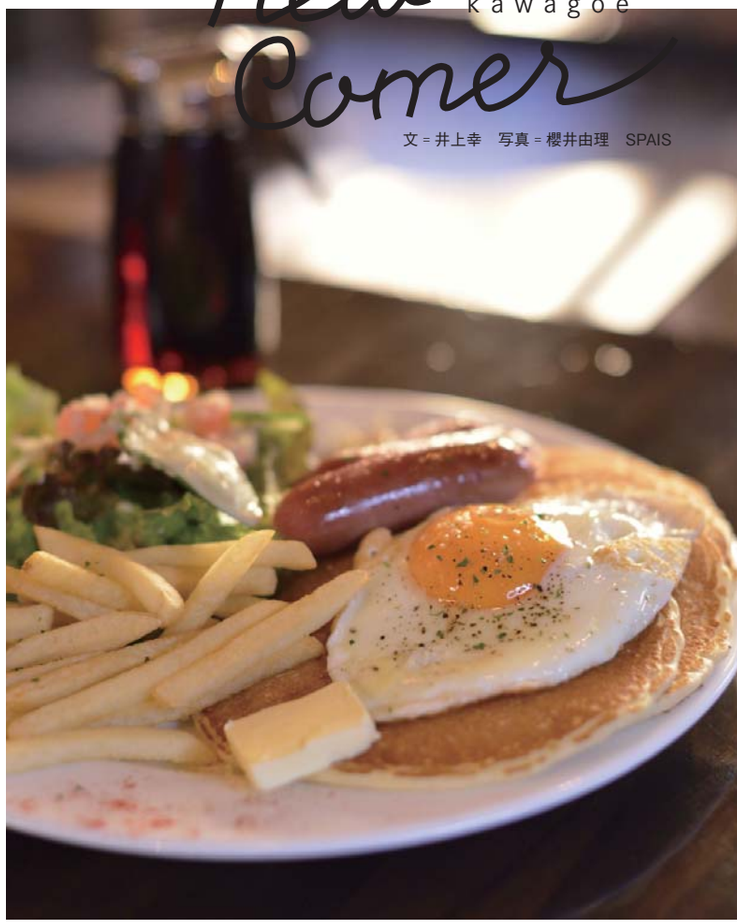
川越ベーカリー 楽楽

国産小麦と天然酵母、無添加にこだわった人気ベーカリー楽楽で、一日一〇食限定販売されるハンバーガー。バンズには埼玉県産の小麦、具材には小江戸黒豚とさつまいも、タレには秩父味噌と地元や県内の食材を使用。甘みのあるパン、ジューシーな黒豚、ホクホクのおいも、アクセントのごぼうサラダ、秩父味噌とハチミツのタレがひとつとなって味・食感ともに絶妙！ 一個四五〇円で四月二八日まで販売。他春限定のパンも多数！

川越市元町二―一〇―一三
〇四九―二五七―七二〇〇
七時三〇分―一七時（売り切れ次第閉店）
不定休
http://www.bakery-rakuraku.com

New Comer kawagoe

文＝井上幸　写真＝櫻井由理　SPAIS



Cafe Matilda

カフェマチルダ

居心地も食べ応えも満点
同級生2人が営むパンケーキ専門店

“ハルキ”“タクロウ”と呼び合う2人。自然体で飾ることない人柄が魅力。

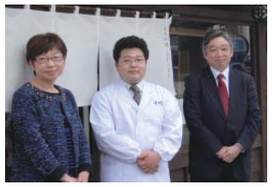
川越で生まれ育ち、中学校の同級生だった西村さんと阿部さん。2人が2012年に本川越駅近くで始めた「カフェマチルダ」は、この地には珍しいパンケーキの専門店だ。

専門店だけあって、メニューはバラエティに富んだもの。大きく食事系とスイーツ系にわけられていて、食事系12～13種類、スイーツ系8種類が揃う。いずれもオリジナルメニューで、食事系の一番人気は4枚のパンケーキに、半熟の目玉焼きとソーセージがのった〝ゾーセージエッグ〟。食べ盛りの男の子でも満腹になるようなボリュームで、ドリンクが付いて850円とお財布にもやさしい。スイーツ系はおやつ用にとハーフサイズも用意されている。

店内はロックやブルースのノリの良い音楽が流れ、ディスプレイにこだわったアメリカのダイナーのような空間。朝7時半からモーニング、昼はランチ、夜はお酒が楽しめることもあり、訪れるお客様はさまざま。取材中、10代の男の子たちがうれしそうにパンケーキをほおばる姿が印象に残った。

Cafe Matilda
川越市中原町1-5-17
049-277-3747
Morning 7:30-10:00(L.O.9:30)
Lunch 11:00-16:30(L.O.16:00)
Dinner 17:30-23:00(L.O.22:30)
火曜定休
http://www.cafe-matilda.com

注文を受けてから焼くパンケーキ。ふわりとしたなかにもちっとした食感があり食べ応え十分。自分たちでできる限り内装も手がけたという店内。味わい深く、居心地がいい。



女将の加藤さんや料理長、支配人やスタッフが温かく迎えてくれる。

日本料理・手打ち蕎麦 中正屋

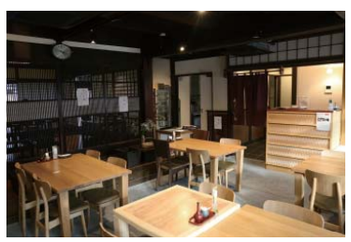
古きよき日本家屋で味わう
旬の料理と本格手打ち蕎麦

菓子屋横丁を抜けて徒歩2分。古民家を改装した存在感のある建物が姿を現す。元は砂糖問屋を営む明治時代の商家であり、女将・加藤さんの実家だった。今は当時の面影が残る場所で、日本料理と本格的な手打ち蕎麦が楽しめる「中正屋」としてお客様を迎え入れている。

「生まれ育ったこの場所で、おいしいものを召し上がっていただき、幸せなひとときを過ごしていただければ……」との想いで始めた店は、地元川越の方や、女性のお客様を中心に評判をよんでいる。

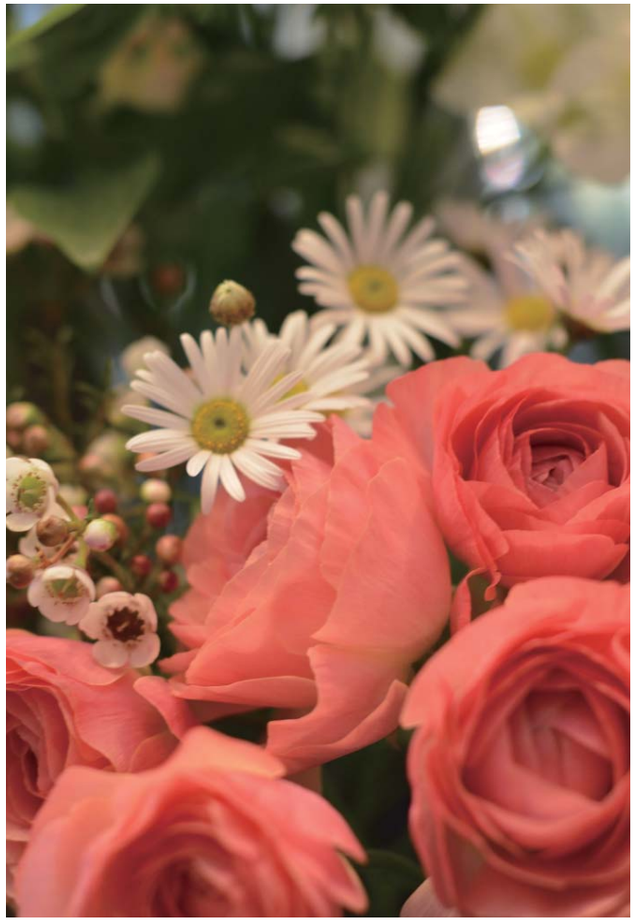
人気の料理は、手打ち蕎麦がついた〝中正膳〟〝四季会席〟〝一茶会席〟の3つの会席料理。いつでもお客様に感動してもらえる料理を提供したいと、料理長が日々腕を振るう傍ら、日本酒の会など魅力的なイベントも開催している。

2階の襖には、アメリカ合衆国出身の日本画家、アラン・ウエストさんによる花と山水の日本画が描かれており、食事の席に華を添える。心尽くしの旬の料理を趣ある空間でゆっくり味わってみては。



店内一階は土間と座敷。商家の風合いを残したつくりが魅力。日本画はアラン・ウエストさんの感性に任せて描いてもらった。落ち着いたなかに華やかさが漂う。

日本料理・手打ち蕎麦 中正屋
川越市石原町1-2-1
049-224-5031
11:00-14:30(昼の部)
17:00-20:30(夜の部)
火曜・第3水曜定休
http://nakashouya.jp



Fiore Nest

ネスト

ゆっくりと時間が流れる静かな隠れ家

「お花は配達や地方発送もできますよ」と大野さん。

英語で〝隠れ家〟や〝巣〟を意味する「Nest」。その名のように、小さなお花屋さんは川越の町の一角にひそやかにたたずんでいる。ドアをあけるとそこは別世界。色とりどりの花やドライフラワーに、思わず息を飲んでしまう。

店主の大野さんは、ひとり暮らしをした川越を気に入り、4年前にここにお店を開いた。

「花は生活の中に必ず必要ではないから、高いものだと、みんな花から遠ざかってしまうでしょう」と、〝いつでも手軽に花を楽しんでもらえること〟をモットーに、日々お客様や植物と向き合っている。

常連さんの好きな花を揃えることはもちろん、プレゼント用の花束は注文を受けてから、送る相手の年代やイメージ、好きな色を聞いて作る。ひとりひとり琴線に触れるものは違うため、じっくり相手のことを聞き、喜んでもらえそうなものを心を込めて形にしていく。

1年365日のうち、お休みは1日か2日。大野さんにとってお花屋さんであることは、息をしているようなものなのかもしれない。

ドライフラワーも魅力的。定番の花、常連さん好みの花、季節の花を週3回仕入れる。時間があれば、店内で1人からでもワークショップに対応してくれるそう。

Fiore Nest
川越市中原町1-9-1
川越専門店会ビル1F
049-299-4612
10:00-20:00
不定休
http://fiorenest.wix.com/fiore-nest

渚出版

すてきなものをここから、ゆっくり届けていきたい

『かいとりぼん』の著者、左桂ももさん。

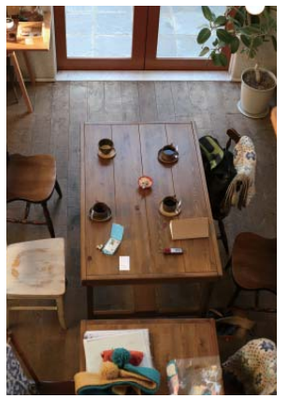
渚出版は、写真家としても活動する中村紋子さんが起こした川越の端の小さな出版社。

中村さんは東日本大震災後、岩手県大船渡市の越喜来地区で、ガレキを使って震災資料館を建てる片山さんと出会い、建物の成長と人々との交流を1冊の本にまとめた。

「この地に生まれ育ったけれど、それまではどこか遠くにある何かを追い求める気持ちが大きかったと思います」。大船渡市に通う4年の中で、〝自分が生き、暮らす場所で何かをし、そこから発信する〟ことの大切さを考え始めた。そしてここにある美しいもの、すばらしいものをここから発信していこうと決めた。

はじめての本は、かいちゃんとりぼんちゃんの物語『かいとりぼん』。林のなかにあるカフェ〝シボネボルケ〟の店主・左桂ももさんによる絵本だ。渚出版の名前も「昔このあたりは海だったんだよ。渚は命の生まれる場所、だからこの名前にしよう」とももさんがつけた。小さな出版社は今、かつて海だったこの地から生まれる作品を丁寧に人々に届ける存在となっている。

“シボネボルケ”では『かいとりぼん』の出版記念イベントを行った。今後も渚出版の活動の中心的な場となる。しっとりと落ち着き、とても居心地がいい。



渚出版
nagisapublishing@gmail.com

柳瀬川
［2015 宮澤章二詩集カレンダー／4 月］
岡本雄司

1971 年神奈川県生まれ。東京芸術大学大学院美術研究科デザイン専攻博士課程単位取得退学。絵本「でんしゃにのったよ」「くるまにのって」（共に福音館書店）、「宮澤章二詩集カレンダー 2013 ～ 2015」版画（企画制作／トーダン）など。現在、絵本制作を中心に活動中。尚美学園大学芸術情報学部情報表現学科講師。

第三回
川越話
四方山話

江戸時代の親子関係

―本町・榎本弥左衛門の日記から―

文＝川越市立博物館 宮原一郎

現在、札の辻ポケットパークとして活用されている札の辻の北東側は、もとは榎本弥左衛門という町人が住んでいた場所でした。

江戸時代の初期に生まれた榎本家の四代目弥左衛門忠重（一六二五～八六）は、日々の記録を残しました。「榎本弥左衛門覚書」と呼ばれているこの日記は、江戸時代前期の町人の動向を示すものとして、川越のみならず全国的にも大変珍しい貴重な資料です。

この日記には、忠重が塩商人として江戸や川越で活躍した様子が描かれたり、江戸城の天守閣が燃えた明暦の大火（一六五七）を実体験した記述など、非常に興味深い記事が満載です。今回は、その中から榎本忠重が経験した、親子の確執と和解の様子を追ってみます。

榎本弥左衛門忠重画像（榎本隆一氏蔵）

一五歳の時より、忠重は父の商売の手助けをし、一七歳の時には、商売の跡は忠重に継がせると父が書き記すほどの成長を見せました。しかし、二四歳の頃より両親と不和になりました。それは、七つ下の弟の陰口が主な原因でした。

忠重二六歳の時、伊勢神宮へ参拝し、親への孝行を祈念しました。もし叶わないならば、蹴り殺されても構わないと願うほどでした。しかし、弟や伯父が陰口を繰り返し、さらに憎まれるようになってしまいました。弟・伯父を殺そうと忠重は思うほどでしたが、天道を恐れ堪忍したと、親への孝行心と両親の猜疑心の葛藤に揺れる思いを記しています。

忠重の塩商人としての活躍ぶりは、次第に父の心を氷解させましたが、依然として母との不和は続きます。忠重に何も過ちはないが母は憎んでいると、父は母へ詫びを入れるよう薦めるなど、いまだ母への誤解はとけませんでした。

その後、忠重が二八歳になると、次第に母の心も治まり、翌承応二年（一六五三）父は隠居し忠重は榎本家の当主になりました。この時忠重は二九歳。八王子より妻を迎え、母への孝行を託します。それは、妻が母に気に入られれば、忠重もさらによく思われると考えたからでした。

忠重の妻は、孝行者として大切にするよう母から遺言を受けるほど看病に尽くしました。忠重は、嫁と姑の仲が悪いのは世の常だが、孝行者との遺言を受けたのは大手柄と、妻を褒めちぎりました。

しかし、この妻も緊張の糸が切れたのか、すぐに病気で亡くなります。この後、忠重も病気がちになり、再び弟との不和に悩まされます。家督を相続し妻を迎えたころは、「何事を申候ても不叶事なし」と欠けることのない絶頂期を迎えた忠重ですらも、その運命から逃れることはできませんでした。

今からおよそ三五〇年の前の親子関係が、現代とさほど変わらないことに気付きますが、戦国時代から江戸時代にかけて社会全体が安定化していく中で、今につながるような家意識が生まれたことがうかがえます。

川越市立博物館　川越市郭町2-30-1　tel. 049-222-5399　午前9:00～午後5:00（入館午後4:30まで）
月曜休館（休日の場合は翌休）　※入館料はHPを参照下さい。 http://museum.city.kawagoe.saitama.jp/

昼にくつろぎ
夜をたしなむ

川越 day & night vol.3

文＝櫻井理恵　井上幸　　写真＝須賀昭夫　SPAIS

川越の夜に そっと寄り添う 程よく力の抜けた 隠れ家Bar

川越の市街地の中心で、日々穏やかに時間が流れるバーがある。その店の名は「GROUSE（グラウス）」。ウイスキーの本場、スコットランドの国鳥である〝雷鳥〟が店名の由来だ。

重厚感ある一枚板のカウンターが迎え入れてくれる店内は、木のぬくもりを感じる落ち着いた空間。ここでは常時100種類ほどのお酒が堪能でき、店主の岡田さんが腕を振るうおいしい料理も味わえる。手軽なアルコールのお供には12種類のチーズの盛り合わせ、しっかりおなかを満たしたいときはパスタもおすすめだ。

「落ち着いた場所でありつつも、肩肘はらずに立ち寄ってもらえる店にしたい」。その想いが形となり、ひとりでやってくる女性や「ただいま」と扉を開けるひともいる。カウンター越しに話をしながら、お酒を楽しめる距離の近さも魅力のひとつ。1日の疲れをここで癒したいときは、終電から降りたその足でグラウスへ。

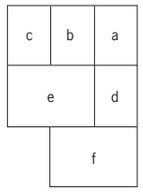
Dining & Bar GROUSE

珈琲の香りが 漂う店内で 川越の今と昔に 想いを馳せる

大正浪漫夢通りの中央に位置する大正館。川越には珍しく、朝の八時から店を開けている。店内に流れるモダンジャズや、マッチラベルのコレクションにも大正・昭和のモダニズムを感じさせるこのお店、建物自体が昭和八年に建築されており（※P8参照）、今ではこの通りを代表する店のひとつとなっている。

マスターの島野晃さんは、市内で店舗を探すこと約一年、元呉服屋であったこの建物に出会い、平成8年にお店をオープンさせた。自家焙煎の珈琲は深くてコクのある味わいで、オリジナルブレンドのほかにストレートも各種揃える本格的な喫茶店だ。人気のメニューは珈琲だけではない。3種の具が揃う焼きサンドやオリジナルのチーズケーキなど、フードメニューも口コミでも評判で、土日ともなれば観光客でいっぱい。それもあってか、馴染みの常連さんが集うのはいつも朝。マスターが淹れる珈琲を待ちながら、あくびをひとつ。そんな地元ならではの朝時間を楽しみたい。

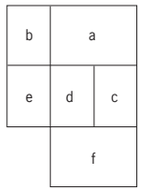
シマノコーヒー大正館



night

a. 重厚な木製のドアが店の目印　b. 店主おすすめのカクテル“サイドカー”　c. 大人気のクリームチーズのサーモン巻き（800 円）、厚切りベーコンとズッキーニのマスタード風味ピザ・M サイズ（1,440 円）　d. ウイスキーはメニューにないものも　e. 一枚板のカウンターでくつろぎのひとときを　f. 店主の岡田さんが笑顔で迎えてくれる

Dining & Bar GROUSE
川越市新富町2-28-11 ジョージビル1F
049-225-9737
18:00−翌2:00
(L.O.1:00、ドリンクL.O.1:30)
日曜定休(月曜祝日の場合は
日曜営業、翌月曜休)



day

a. 人気の焼きサンド（B モーニングセット 680 円。写真はハムチーズエッグ）　b. 大正元年から 15 年にかけて発売されたロイヤル・コペンハーゲンのイヤープレートが揃う　c. マッチラベルのコレクションはコレクターから譲ってもらったもの　d. 今でも動いている、大正時代の柱時計　e. マスター、青年時代の思い出の写真　f. サイフォンを使って淹れる自慢のブレンドは、香り高く上品な味わい

シマノコーヒー大正館
川越市連雀町13-7
大正浪漫夢通り
049-225-7680
8:00−19:00
不定休
http://www.koedo.com/taisyoukan/

川越 氷川神社 第二十三代宮司

山田禎久

いつの世にあっても変わらずに
町や人々と歩み続けてきた――
この先も私たち神社にできる
役割を考えて果たしていきたい。

インタビュー＝井上幸　写真＝須賀昭夫

第二回

川越人
kawagoe-jin interview

川越氷川神社と人々の信仰

――本日はよろしくお願いいたします。さっそくですが、神社は一五〇〇年前に創建されたと伺っています。

◉はい。しかし、一五〇〇年前は古墳時代。そのため文献は残っていませんが、昭和二十三年に境内から儀式で使ったとされる剣が出土したことで、創建時期が明確になりました。

――それは貴重な発見ですね。神社は古くから〝縁結びの神様〟として信仰されてきたのでしょうか？

◉ここには五柱の神々が祀られています。祭神は素盞嗚尊（すさのおのみこと）と奇稲田姫命（くしいなだひめのみこと）のご夫婦。そして、奇稲田姫命のご両親である脚摩乳命（あしなづちのみこと）と手摩乳命（てなづちのみこと）。さらに素盞嗚尊と奇稲田姫命のお子様ともいわれる大己貴命（おおなむちのみこと）です。これらの神々はご家族ですから〝家族円満の神様〟、そして二組のご夫婦の神様がいらっしゃることから〝夫婦円満・縁結びの神様〟として信仰されてきました。

現在は〝縁結び玉〟として差し上げていますが、当社には境内で拾った小石を大切に持っていると〝良縁に恵まれる〟という言い伝えがあります。小さい頃は年頃の人が石を拾う姿を見て、〝石がなくなってしまうのでは〟と思ったものです。

境内の地下から出ているご神水。片耳が垂れた戌の顔に見える戌岩は、なでると子宝に恵まれ、安産になるといわれている

大正時代の拝殿の様子と賑わう川越まつりの風景

二十三代目宮司として川越に生きる

――お話のように幼い頃から神社に親しまれ、宮司として歩まれることは当然のことと思っていたのでしょうか？

◉二十歳のときに父が亡くなり、大学在学中に神社を継ぎました。当時は一度外の社会に出たいと思っていたのです。「みんなは新しいことをやっているのに、僕は伝統を守るという地味なことをやっている」と。活気に満ちた世の中に対し、非常に精神的で穏やかであるべき世界。守っていくことを劣っているもののように感じていました。

――気持ちに変化が訪れたのは？

◉三十を迎えたころの例大祭です。祭りの最中に突然、父も祖父も曾祖父も同じ日の同じ時間に、同じことをやっていたと、ふとわかったのです。それまでも頭では理解していましたが、体にずしんとくるような感覚を覚えました。そのときに祭りを行う私は歴代の宮司とともにこの役に臨んでいると思いました。それが腹に入ったときにな

んて安心なのだろうと思ったのです。

——そのときに〝守ること〟に対する見方が変わったのですね。

◉新しいことを切り開くことは、魅力的ですばらしいことです。一方、同じことを繰り返す安心感は大きいものです。そして変わらない存在があることは、私だけでなく地域にとっても安心感につながると思うようになりました。

境内には多くの摂社、末社がお祀りされている。
子ノ権現社は足腰を丈夫にしてくださる神様

伝統を引き継ぐ 川越氷川祭りと川越の魅力

境内にはたくさんのご神木がある。本殿の裏手にあるケヤキは、樹齢600年を超える

——変わらないもの、守ってきたものが地域にも安心感を与えると。

◉先にも出ましたが、当社の例大祭とその後の神幸祭。神幸祭は当社に松平綱信公が神輿などの祭具を寄進し、江戸の天下祭に即した祭礼を奨励したことから始まりました。そこから、行列に各町内の山車などが供奉するようになるのですが、〝変わらない安心感〟ということを考えるときに、この「川越氷川祭り」のことを思うのです。

——三六〇年以上続く、川越を象徴するお祭りですね。

◉この祭りは〝川越最大のイベント〟となどともいわれますが、イベントは飽きられないよう工夫を重ねて変えていくものです。それに対して祭りは、頑なまでに同じことを繰り返すことで魅力を増すものです。時代に合わせて祭りの曜日が変わっても、「先代もこうやって山車をひいたんだ」「うちの町内にはこういう決まりがあるんだ」。そういった核となる部分はずっと守られてきました。

——本質的な部分は変わらずに今も続いているのですね。

◉世の中がスピードをあげて変化すると、人は変化に追いつくことで安心感を得ようとします。しかしじつは逆で、変わらないものを持っていることこそ、本当の安心につながるのではないかと。変化の激しい今、変わらない祭りがもたらす安心感。これは川越の魅力にもつながっていると思います。

——安心感が川越の町の魅力も生み出していると。

◉東京に近くて利便性がいいといった魅力もあります。しかし、変化のめまぐるしい時代にあって、町のなかに変わらない伝統や文化がある。それを肌で感じて暮らしている。そういうことが住まう人の安心感や内面的な誇りとなり、訪れた人にとっては落ち着いた魅力として感じてもらえると思うのです。

——今日も多くの方が参拝にいらっしゃっていますね。

◉神社やお寺は近寄り難い印象を持たれますが、かつてはコミュニティーの中心にありました。もともと宴会は神社の祭りの後の〝直会（なおらい）〟。酒や食べ物を神様にお供えし、儀式の後にみんなでそれを頂いたことがはじまりです。神社は楽しい場でもあったのです。

——人と人が繋がる場でもあったと。

◉はい。また、神社の祭りに市が立ちそこに人が集まる。その〝イチ〟という言葉が〝マチ〟に変化したともいわれます。そう考えると町の成り立ちと祭りは切り離せないものだと思います。

——人が集まるといえば、夏の縁むすび風鈴に多くの方がいらしたそうですね。

◉こんな想いがありました。昔の人は風が吹くとそこに神様が現れたと思いました。また風は人の想いを運ぶものとも思われてきました。そして鈴。これにはお清めや神様の力を降り注ぐという意味があります。風がならす鈴である風鈴。神秘的なものに魅力を感じた昔の人は、その音色に神様が現れたかもしれない、想いが届いたかもしれないと考えたのですね。日本人にあったロマンチックな思想。古の文化を今の人が楽しめる形で伝えられたら、当社はひとつの使命を果たすことができると思うのです。

——時代に沿う形で神社が持つ役割をこれからも担っていきたいと。

◉常に人々が楽しく集まれること、そしてもうひとつは祭り。これらは大切にしたいと考えています。神社では〝中今（なかいま）〟という言葉をよく使います。これは日本人が〝今を大事に生きてきた〟という意味を持つ言葉であり、〝今という時間は常に過去と未来の真ん中にある〟という考え方です。

先の話と重りますが、同じことを繰り返す祭りは、過去の人々と自分が繋がっている安心感と、未来の人々へと伝統を繋げる責任感を感じて今を大切にする〝中今の凝縮〟だと思うのです。当社はこの先も変わらずに祭りを行うことで安心感を伝え、古からそうであったように楽しいことがあり、多くの人が集う場所であり続けられたらと思います。

——本日はありがとうございました。

多くの人が笑顔で集い、日本人が大切にしてきた伝統や想いを伝える場であり続ける

宮司の胸中にある川越の町や人々に対する想いに時間を忘れて耳を傾け、その真心に感銘を受けました。たいへん有意義な時間を過ごさせていただきました。

川越氷川神社
川越市宮下町 2-11-3
049-224-0589

vol.2

いつものください！

住んでるひとこそ買いにくる、
川越でしか買えない逸品を
紹介します

辻の吉野屋さんの「コロッケ」

もはや私にとって「家庭の味」といっても過言ではないくらい、幼少時代から今でもほぼ毎週食べている吉野屋さんのコロッケ（1個100円）。

昭和12年のオープンから、ずっと親しまれてきた町のお肉屋さん。小江戸黒豚や最高級の和牛など精肉の取り扱いはもちろんですが、オリジナルレシピのお惣菜やお弁当も大人気。特にお弁当は「買えたらラッキー！」というくらい、毎日すぐに売り切れてしまいます。それでもやっぱり、名物の「和牛ゲンコツメンチ」や子どもたちに大人気のミートボールを押さえ、（個人的に）第一位に輝くのは、さくさくの衣とおいものゴロゴロ感がたまらないオーソドックスなこのコロッケなのです。

店頭でソースを少しかけて食べるのもいいけれど、やっぱり私は白いご飯と一緒に、家でゆっくりいただきたい。

さて皆さん、今晩（お昼でも）のおかずはもう決まりですね！

⇒ 店長の吉崎さん、豚肉からビタミンが採れるって本当ですか？

「豚肉からはスタミナのもとになるビタミンB1が他の食肉よりも多く含まれています。加熱しても壊れにくく、体内での吸収効率にも優れているんですよ」

辻の吉野屋
川越市元町2-4-2
t. 049-222-0029　f. 049-224-7068
9:00-19:00
水曜、他臨時休業あり

僕と散歩と気ままなレシピ

【第二回】

染谷 悟
Daily Stand Copoli

歩いているときに、僕が考えているのはお店のメニューのこと。

季節の風を感じたり、偶然会った知人と話したり……そんな散歩の時間にひらめくことはとても多いのだ。

食材もとても大切だけど、見えない部分での感覚を大切にしたい。

なんて、そんな事を考えながら今日も蔵造りの通りを歩く。歴史ある蔵や建造物を眺めながら、この川越という町で暮らしていることをあらためてうれしく思う。

時の鐘（いや、鐘つき堂といったほうが僕には自然かもしれない）周辺は平日でも観光客で大賑わいだ。上を見上げながら写真を撮るひとたちの合間から、ある豆腐店※の店先にならぶお豆腐たちが見える。

急に厚揚げ豆腐が食べたくなった。

——たっぷりのオリーブオイルでアンチョビとスライスしたにんにくを中火でじっくり炒める。食欲をそそる香りがキッチンに立ちこめ、にんにくのふちが色づいてきたら、そっぽ切りにした厚揚げをいれる。両面にしっかり焼き色がついたところでバターを塗った食パンに挟み込む。キャベツの千切りもたっぷり入れよう。

ヘルシーでおなかも膨れる、厚揚げサンド。これはいい。ホットワインも準備して、ラジオのスイッチをいれる——

……ふと気づくと、いつの間にか家の前だ。厚揚げ豆腐の入ったビニール袋がそよ風に揺れる。どこからか花の香りが漂ってくる。もう春だな、と思った。

「日々の生活の中で、散歩している時間は
僕にとって大切なひとときだ」

［材料］1人分
食パン…2枚
厚揚げ豆腐…1枚
アンチョビ…2枚
にんにく…1欠片
オリーブオイル…20～30cc
塩、こしょう…少々
キャベツ（千切り）…1/8個分

※
豆腐だけでなく、おからドーナツも有名な川越住人御用達の豆腐店。大豆の風味をしっかりと感じられる豆腐は、ランチタイムに店内で味わうこともできる。

近江屋長兵衛商店
※お休み処もあります
川越市幸町6-10
049-222-0174

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

日本聖公会川越キリスト教会 バザー

平成28年5月22［日］
11:00－14:00

飲み物、やきそば、チヂミ、焼き鳥、焼き菓子、パン、植木などを販売します。他にもフリーマーケットや子どもたちに人気の手作りおもちゃのお店も出店します。
どうぞお気軽にお越しください！

●場所
川越キリスト教会
川越市松江町 2-4-13

●お問い合わせ
049-222-1429

※内容は予告なく変更になる場合があります。

編集後記

kawagoe premium 3号をお手にとっていただき、ありがとうございます。今回の取材では歴史的建造物の内部の見学や、貴重な資料を拝見させていただきました。取材先では昔懐かしいお話に花が咲くことも。次の未来を見据える一方で、日常の中の古き良きものも大切にしている川越という町。次号ではどんな川越に出会えるのか、今から楽しみです。

※昭和 30 年頃の櫻井印刷所。昔は看板建築でした。

next issue

kawagoe premium 4

2016年6月発行予定

特集 1
クルマと私
――この場所が、お気に入り。

特集 2
いまこそ、農業。

特集 3
川越の若旦那、大集合！

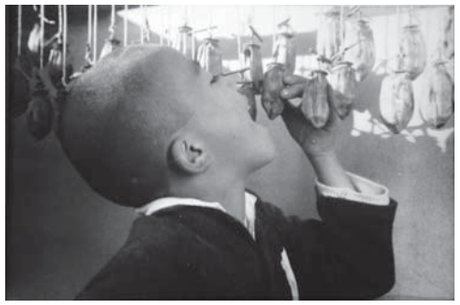
連載　newcomer
川越 day & night
川越四方山話
cinema! cinema! cinema!
川越人
僕と散歩と気ままなレシピ
いつものください！
etc.

kawagoe premium 3　カワゴエ・プレミアム vol.3　2016年3月31日発行　第1巻第1号 通巻3号　発行＝株式会社櫻井印刷所

第25回収蔵品展

モノクロームの追憶

－当館所蔵の古写真とカメラ－



平成28年
3月26日（土）～5月8日（日）

川越市立博物館

■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　3月28日（月）、4月4日（月）、11日（月）、18日（月）、22日（金）、25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・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　博物館前バス停　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

Studio たいむとりっぷ
会場内に設置した明治・大正の川越の風景の前で、記念写真を撮りませんか？
会場内は写真撮影 OK です。

〒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

museum.city.kawagoe.saitama.jp

表紙写真＝シマノコーヒー大正館
撮影＝須賀昭夫

編集・執筆　櫻井理恵
井上幸

デザイン　熊谷昭典（SPAIS）

撮影　須賀昭夫
中村香奈子
竹之内祐幸
柳井遥
中里楓
櫻井由理
SPAIS

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28年3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

©2016 Printed in Japan

非売品