



小江戸に
くるひと、
住まうひと。

カワゴエ・プレミアム

4

kawagoe
premium

kawagoe premium 4

2 特集 1

クルマと私

—この場所が、お気に入り。

MG-TC AUSTIN HEALEY Sprite MK-III
Rover Mini Mayfair CATERHAM SUPER SEVEN GT SPRINT
VW TYPE-3 SQB MGB Lotus Elan S4 type36
PORSCHE 914 Morgan 3wheeler F2



28 特集 2

今こそ農業

安住梨奈 武田浩太郎 鳴河一成 島田奈々子 戸田大輔
中島毅 奥富雅浩 金子真人 田崎愛知郎 株式会社ときわ研究場

56 特集 3

川越の若旦那 大集合!

連載

- 26 art of kawagoe
「道のない街」 工藤芳聖
- 27 スカラ座の cinema! cinema! cinema!
- 48 僕と散歩と気ままなレシピ
- 51 art of kawagoe
24/7 櫻井由理
- 52 川越人 藤井美登利 [川越むかし工房 代表]
- 68 newcomer
tenori tobibako WINE STAND PON! pizzeria PINO
- 72 川越四方山話
- 73 いつものください! [池田屋本店]
- 74 川越 day & night
OIMO cafe Bar SCARECROW

※掲載内容はすべて2016年
6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。

クルマと私

——この場所が、お気に入り。

me, myself & car



Kwagoe premium 編集部はあるとき気づいたのです。

川越には、素敵なクラシック・カーが

たくさん走っているということ。

皆さんも見かけたこと、ありませんか？

いったいどの誰が乗っているのかな？

ということ、今回は川越×クルマ特集！

気さくなオーナーの方々に声をかけて、

お気に入りの場所まで連れて行ってもらいました。

文 | 櫻井理恵

写真 | 櫻井由理

山口真里

熊谷昭典

※掲載内容は取材をもとに作成しています。

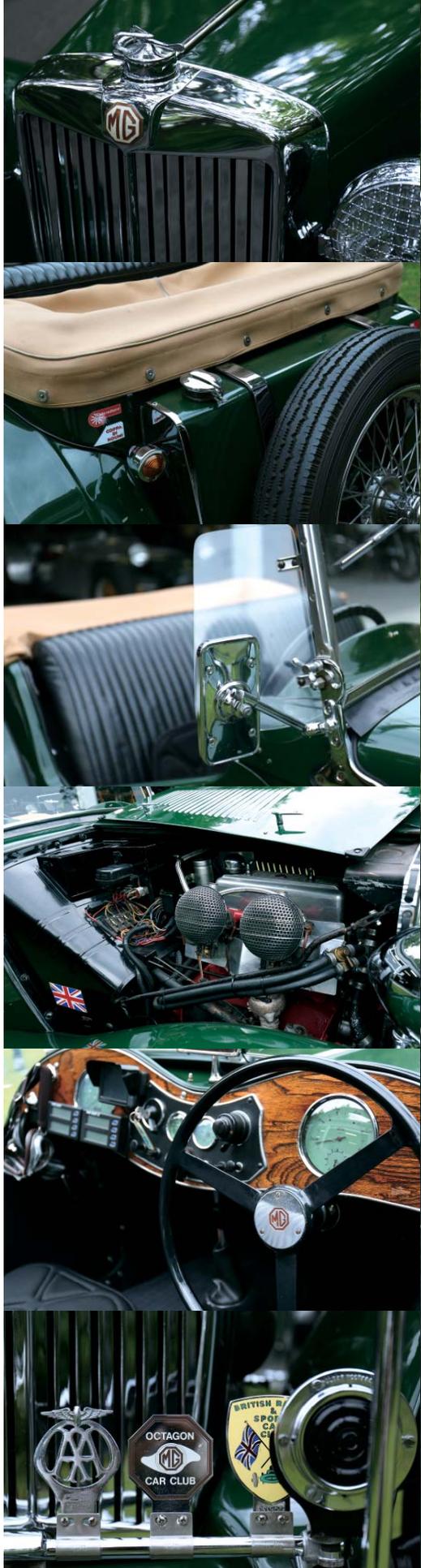
約70年前の車であるにもかかわらず、現行車に混じって普通に走っている。オーバーヒート対策以外に特に手を加えたところもないが、大きなトラブルもない。大会などでは120km/h順行も可能だが、「空中分解しよう!」。近くのガレージにはFIAT509、JAGUAR MKV、LOTUS7のほか、バイクなども所有している。

me, myself & car



木々の間に響く
1948年のエンジン音に陶醉!

約五百年前の館跡が残されている大堀山館跡。未舗装の道路を1948年製のMG-TCが走ってくる。ガレージも近くにあり、自然に囲まれたこの場所がオーナーの滝島孝典さんのお気に入りの場所。MG-TCは、「運転するといふより操縦する」という感覚で、一日乗るととても疲れるけれど最高に楽しい車だ。あるラリーに参加した際は、エキゾーストから排気漏れを起こし、その修理で痛めた腰を飛ばしながらも完走。滝島さんも車もポロボロになってしまっただが、それもいい思い出に。



MG-TC
大堀山館跡



真夏の日中は暑くてたまらないけれど、それもクラシックカーのいいところ。車体のブリティッシュ・グリーンがとてもクラシカルだ。ボンネットを止めている皮のベルトは以前のオーナーがつけたものだそう。軽快なエンジン音を響かせながらやってくるスタイリッシュなスポーツカーに、道行く人も目を向ける。

me, myself & car

桜で有名な新河岸川。氷川神社の裏にある田谷堰は、1925年頃作られた水門だ。新緑の川沿いの道を走って、くると、全部好きです！」とのこと。すごく欲しかった車なので、一生大事に乗り続けたい、と思っているそう。実は購入して半月ほどで事故に遭ってしまったが、約一年間の修理を経て、完全に修復。現在ではほぼトラブルのない快適な走りを楽しんでいる。

川越の風景に溶け込む
クラシカルでかわいいスポーツカー



AUSTIN HEALEY Sprite MK-III

田谷堰



落ち着いたカラーもコンパクトな車体も、とにかくかわいくてかっこいい車。きれいにワックスがけをした車に乗り、雨の水玉を跳めながらニール・セダカの「雨に微笑を」を聞いていたいという長谷川さん。現代の快適な車とは違って、50kmの速度でも機械を操っているような感覚がたまらない。

Rover Mini Mayfair

アリスの牧場

me, myself & car

やっぱりかわいい・かっこいい！
「車に乗っている」楽しさを体感

ここは軽井沢？ 乗馬クラブ「アリスの牧場」（川越市の場258）のロケーションにびったりのミニは1997年式。細い道の多い川越の町なかを軽快に乗りこなすのは、長谷川モータースの社長、長谷川透さん。どんな場所にも馴染めるこの車が大のお気に入り。57年前から変わらないOHVという簡素なエンジンに少しだけ手を加え、走りは軽やか。ハンドルはちょっと重い！ 乗り心地悪い！ だけど最高に楽しい！ 都内まで出かけると、スマホでパパラッチされることも。





今回スーパーセブンと待ち合わせしたのは、荒川河川敷にあるのどかで小さな飛行場、ホンダエアポート近く。若いころからここで飛行機を眺めるのが好きだった可児昌彦さんは、10ヶ月前に飛行機に勝るとも劣らない車を手に入れた。走ること以外は考えられていないシンプルな構造だが、人間味あふれる佇まいにずっと憧れてきたスーパーカー。まるで地面に座っているような低い位置からの景色は非日常的だが、走行感はプロペラ機で空を飛んでいるような感覚だそう。

ドアがない！
最高にシンプルなスーパーカー

この車の購入でびっくりしたことが二つ。その1「ドアがない!」。その2「長年愛読している雑誌、『CAR GRAPHIC』のモニター車だった!」。小学生のときに友人が持っていたミニカーでスーパーセブンを知ったが、大人になるにつれていつの間にか一番気になる車になっていたそう。

me, myself & car



CATERHAM SUPER SEVEN GT SPRINT

荒川河川敷



1966年式。車体のカラーやオプションのサンルーフ、三角窓も気に入っているが、何よりも好きなのは空冷エンジン独特の排気音。1900cc以上に排気量は上がっている。ガソリンタンクの容量が少なく満タンにしても200km走るかどうか。あまり距離が走れないということもあり、渋滞はちょっと苦手だ。

me, myself & car



VW TYPE-3 SQB

一番街

独特なエンジン音を楽しむ
空冷ワグンの魅力

思った以上に蔵造りの町並みにしっくりくるVW! 薄いブルーが黒漆喰の蔵造りに映える。
オーナーの長田拓さんはこの車に運命を感じている。以前のオーナーの納車時にひとめぼれしてしまい、「手放すときはぜひ私に!」ということです。ずっと待ち続けてついに半年前、長田さんのところにやってきた。50年前にドイツで作られてからアメリカへ、そして太平洋を渡り日本にまで愛され続けたこの車。今までのオーナーさんの分まで、大事にしたいと思っている。

me, myself & car

MORINAGA
森永チョコレート
株式会社



me, myself & car



幼い頃の大野裕太さんの記憶は、父・秀之さんの運転するMGBの匂い。時を経て、もう一度大野さん親子のところにやってきた、白いMGB。今は運転席に息子の裕太さんが座る。お父さんの乗っていたMGBは残念ながら約10年前に壊れてしまったが、5年前にインターネットでこの車を発見！ すぐにお父さんとふたりで群馬まで駆けつけ、即購入した。大野さん親子が気に入っている場所は、伊佐沼近くの間屋町。昔のMGBでもよく遊びにきていた思い出の場所だ。

時を越えて親子で楽しむ 思い出のMGB

1972年式。5年前の購入時から、特にいじらずに乗り続けている。ステアリングは結構重い。車体サイズが小さくて排気量も少ないので、街乗りには最適。ホロがしっかりしてなくて雨漏りしてしまうことが悩みだそう。現行の車の白よりも、少し落ち着いて温かみのあるホワイトがすてき。



MGB
問屋町



me, myself & car

遊園地にある乗り物のよう
に
かわいいところがお気に入り

騒がしい通りからほんの少し入ったら、まるで別世界のよう。表千家小林宗然先生のお庭から見えるのは、高校の先生、北郷満さん所有のロータスエラン（通称エランちゃん）。イギリスでのクラシックカー登録証があり、来歴などを調べてみると、北郷さんで9人目のオーナーだったそう。資料で以前のオーナーの情報がわかったため、エランちゃんの前で娘さんと一緒に撮った写真を送ったところ、海の方からご本人と恋人が一緒に写った写真が送られてきたという素敵なエピソードも。



一番のお気に入りはインパネ。木、ガラス、クロームメッキは全て本物。プラスチックで作られていないところがいい。また「ロータスはこれなのね!」というまったく癖のないハンドリングは今までになかった乗り味。ペダルの間隔が狭いので、普通の靴だとブレーキとクラッチを一緒に踏んでしまうことも。



Lotus Elan S4 type36

日本家屋

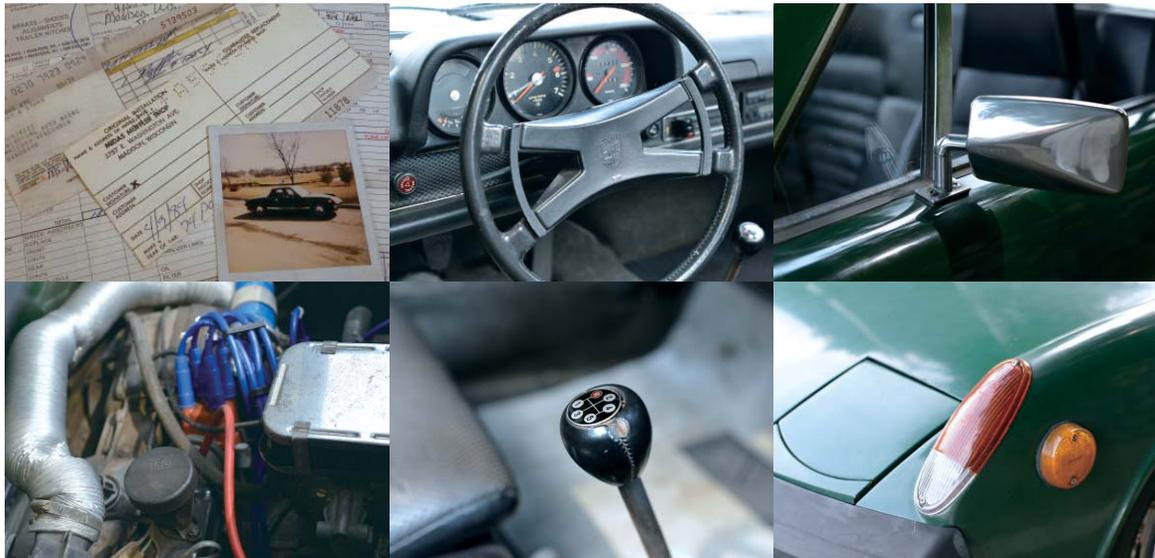


VWとポルシェが共同開発した
異端のスポーツカー

15年前、オークションに出
ていたこの車両をアメリカか
ら購入し、整備工場の友人と
約半年かけて修理したのは櫻
井良樹さんの義理のお父さん。
昔から大の車好きだった良樹
さんは、結婚を機に川越にや
つてきてからも、義父と一緒
にこの914や914-6、
993の乗り心地を楽しんで
いる。本丸御殿や初雁公園な
どの近場へ子どもたちと遊び
に行くとき、914でお出か
けすることもしばしば。「音
がうるさいね!」と言いな
がらも、家族と一緒にこの車
を楽しんでいる。

車両は1970年製。排気量は1700cc、
ミッドシップエンジン。オリジナル度
が高かったので、基本的にはあまり手
を入れずに修理したという。車内には
アメリカの前オーナーが撮影したボラ
ロイドもあった。

me, myself & car



PORSCHE914

本丸御殿



me, myself & car



「日本国内でこの車を見ることのできるなんて!」という声が早速聞こえてきそうだな。なかなかお目にかかることのできないこの車両が、市内某所の改修中の見世蔵の中で静かにたたずんでいる。後輪はひとつ、後姿はまるでそのまま大空に飛び立っていく戦闘機のような。この車が生産された1930年代は四輪自動車一般家庭に普及し始めたころ。その時代の特長として、オートバイの動力伝達方式であるチェーン駆動装置とフロントの四輪車用の操舵メカニズムを一体化した設計。

1936年式! 戦闘機を思わせる
独特のフォルムのモーガン

タイヤなどの消耗品もほとんど現在ではパーツの入手が不可能な車のため、オーナーのporcorossoさんは「基本的には作製」しているそう。ボディ骨格はもちろん木製のため、自動車整備工具だけでなく大工道具や木材加工の知識も絶対必要。「日々勉強ですね!」と楽しそう。



Morgan 3wheeler F2

ある蔵の中



PORSCHE 914/櫻井良樹

印刷会社で総務管理に携る櫻井良樹さん。義理のお父さんがドイツ車好きで、よく一緒にショップや整備工場へ出かけては車談義に花を咲かせている。現在、緑の914の他に、914-6、993なども二人で所有。家族が多いので、出かける時はVWのカラベルを使っている。以前は日産180SXに乗っていた。



VW TYPE-3 SQB/長田拓

長田さんは、キタザワタイヤ川越店の店長さん。毎朝この愛車で出勤している。内装の雰囲気も素敵なので、運転するといつも気分が高まるそう。ROCKがじっくりくる乗り心地の車だが、やっぱり一番好きなのはエンジン音。WEBER40デュアルキャブレターとは、相性がぴったり。

ワタシと車

今回の「クルマと私」特集で協力していただいたオーナーの皆さんをご紹介します。専門誌ではないkawagoe premiumですが、惜しみなく貴重な車両を見せていただきました。



Morgan 3wheeler F2/porcorosso

porcorossoさんの車の趣味は「1930年代～1970年代までのレーシングカーとひととの関わり」。貴重な三輪のモーガンは現在保管場所の問題もあり、エンジンをかけることはなかなかない。初代スカイラインGTRグランプリカーやアルファロメオなどを経て、現在は他に1965年型HONDA S600やバイクも所有。



MGB/大野裕太

現在市内で3つの店舗を運営する大野さん親子、老舗の蕎麦屋、尾張屋を代々継いでいる。仲の良い父子の思い出の車MGBに乗りながら、懐かしい話で盛り上がるふたりは、本当に楽しそう。見た感じよりもスピードがでないそうで、ゆったりとしたルーツレゲエを流しながらのんびり運転している。



Rover Mini Mayfair/長谷川透

長谷川さんが社長を務める有限会社長谷川モータースは、遠方からもかなりの車好きが集まることで有名。いままでに所有した車はフォードフィエスタ、ホンダコンチェルトなど多数だが、現在はミニのほかにも事故でばらばらになったロータスセブンS3、共同所有のトライアンフTR3を楽しんで(?)いる。



MG-TC/滝島孝典

株式会社モトスポットタキを経営。大堀山館跡近くのガレージは滝島さん家族の憩いの場所だ。息子さんとラリーに出るなど家族で車を楽しんでいる。職業柄、国内外の様々な車種を乗りこなし車だけでなくバイクも数台所有。現在息子さんのバイクは滝島さんが昔使っていたものを直して乗っているそう。

me, myself & car



Lotus Elan S4 type36/北郷満

1969年から続くエランちゃんのかわいさに魅了された北郷さん。車自体はジム・クラークの追悼車仕様。エンジンはオリジナルの本国仕様で、ロータスインカムにエミッションコントロールなしのストロンバークキャブ。手を加えるよりも、へたってきた部分をしっかりオーバーホールするために、貯金中。



CATERHAM SUPER SEVEN GT SPRINT/可児昌彦

大正浪漫夢通りの老舗店カニヤ・スポーツグラスセクションの可児さん。ファッションなスタイルでスーパーセブンに乗る姿はさすが。ウェーバーキャブレター付きの1600ccセントエンジンは今でも至って元気。点火系の不具合が何度か発生したが、現代のシステムに換えてからはノントラブルだそう。



AUSTIN HEALEY Sprite MK-III/山本浩

川越駅近くの喫茶店「カフェ ルミエール」のマスター（山本さんの珈琲は丁寧に淹れられており、最高に美味しい!）。落ち着いた雰囲気のお店にはたくさんミニカーや模型が飾られており、車好きなお客さんにはたまらない! この車に乗る前は、VWゴルフやMGジェット1500などを所有。

奈落の底へ



イラスト=上坂じゅりこ



繰り返す描かれる「悪」
ある熱帯夜、ライム農場。一日の終わりに、明朝再び始まる労働のため、静かに疲れを癒す。代わり映えのない、月並みな夜。そこに、口元をバンダナで覆った男たちが押し入ってくる。蹴り上げ、跪かせ、ライフルで頭を打ち抜く。生後間もない赤子の足をつかみ、頭を岩に叩きつけて潰す。許しを請う妻の頭皮をナイフで削ぎ落とす。泣き叫ぶ子供たちを次々に井戸へ突き落とす。十五人のライム農場の労働者が、一夜で処刑される。また別のある夜、自警団の男が連れ去られる。妻は身代金を払う

も、夫は帰ってこない。数日後の夜、妻も同じように誘拐される。村はずれの荒地。夫が目の前に引きずり出される。共に殺されるのだと涙を流す。目の前で夫が生きたままバーナーで焼かれる。腕、頭を切り離される。見知らぬ男たちが同じように幾人も引きずり出され、同じように殺される。深く掘られた穴に、ばらばらの死体が放られる。妻もその穴に落とされる。麻薬と酒に侵された男たちがけたたましく笑いながら降りてくる。夫や他の男たちの四散し、戻り繰り返すレイプされる。幾度も犯してから、男たちは去る。

「お前は殺さない。この記憶を抱えることが拷問だ」

映画『カルテル・ランド』は、メキシコ麻薬戦争の最前線を追ったドキュメンタリー映画である。そこで語られる出鱈目で利己的な暴力は、作り話ではない。腐敗した政府、カルテルと癒着した警察。無法地帯で誰も逆らえないほど強大になった麻薬カルテルに、一人の医者が自警団を結成し立ち向かう。しかし、人々に受け入れられ、背中を押され、順調



にカルテルの支配から町を開放していくかみえた自警団は、組織が肥大化するにつれ、だんだんとその歯車を狂わせてしまう。「町の安全のためだ」「少し質問するだけだ」無実だと明らかに見て取れる男を、もったもなし理由を述べたて、泣いて絶る家族から切り離して車に乗せる。すると態度が一変する。頭を叩き、銃口で頬をひっかけ、密着し、しつこく問いを繰り返す。「痛い目に遭いたいか?」「どこのカルテルと仕事を?」脇を銃口で挟む。自警団の男は尋問しながら、思わず顔がにやけてくる。そしてまた真顔に戻り、またにやける。奥底から滲み出てくるにやけ笑い。Tシャツを

◆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/

(執筆 たなか)



1959年 宮崎市生まれ。インテリア、家具のデザイン、設計、施工を行うかたわら、六年前よりパズルの制作に取り組む。2012年、銀座幸伸ギャラリーにて、第一回個展開催。2015年、銀座 森岡書店にて、第二回個展開催。今夏、川越の雑貨店バノンにて個展開催予定。

「道のない街」

工藤芳聖
パズルアート



今こそ 農業

川越市内にたくさんあるおいしいお店。
取材をしていくうちに、
このおいしい野菜は誰が作っているのか、気になりました。
そうだ、生産者のひとたちのところへ行こう！
川越を飛び出して、農家のひとたちの夢や思いを
伺ってきました。

文 | 櫻井理恵 写真 | 中里楓 山口真里 熊谷昭典

※掲載内容は取材をもとに作成しています。

広々とした畑は場所によって土の質が異なるため、育てる野菜の種類や時期にも気を配る。



「虫、ちよっと苦手なんです…」という安住さん。もともとは美術の専門学校に通っており、農業はまったくの専門外だった。あるとき、鳩山で農家を営むおじいさんの畑にいったところ、跡継ぎがおらず、いずれこの畑もなくなってしまうかもしれない、と気付き「おじいちゃんの畑を残そう!」と一念発起。農業の研修に行き、三年目に就農した。その過程ですつと気になっていた「有機農法」を勉強し、自身が農家として働き出したときから無農薬での野菜作りをスタートした。収量も多くな、それなりに手のかかる農法ではあるが、安住さんはその苦勞自体も楽しみながら、野菜を作っている。木屑、籾殻、藁、米ぬか、シェルトツブ（貝殻石灰）を使って土を耕すが、栽培は思ったようにはいかないことも草むしりも最低限でなるべく自然な状態を保つため、苦手な虫たちもたくさんでてくる。そんなときに知恵を貸してくれるのは、ずっと米や麦、蚕の農家を営んでいた安住さんのおじいさん。一緒に考え、手伝ってくれる強い味方だそう。

取材中も淡々と作業しながら、時折広い畑をじっと見つめる安住さん。野菜ひとつひとつに込められた思いに、あらためて食の大切さを知ることができさる。

自然のまま、野菜を作ってみる 受け継がれ、生まれ変わる農家のこと

安住梨奈

tackfarm
rinamekuji0901@yahoo.co.jp

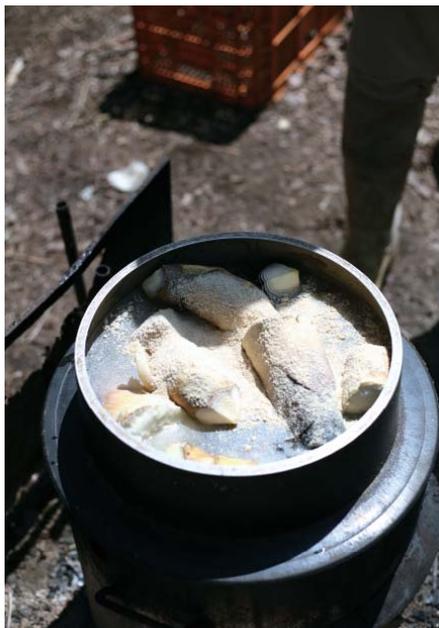


取材時には数種類のじゃがいもやスイスチャードなどが収穫の時期。どれもツヤツヤとして、おいしそう。

川越近隣のマルシェで見かける安住梨奈さんは、鳩山で農家を営む女性。安住さんの売り場には、普段スーパーマーケットではあまり見かけない野菜もたくさんあり、食べ方や保存の仕方をていねいに説明してくれる。現在はイベント出店のほかは、決まったレストランへの配達などを行っているが、これから徐々に加工品を作ったり、いずれは自身でプロデュースしたカフェもやってみたい、と夢は広がる。



川越いものブランディングを推進
農家ならではの発想をカタチにする



ひっきりなしに直売所に訪れるお客さんのお目当は筍。今年は希にみる豊作だという。カフェで使う分は庭の釜でアク抜きをしていた。

「川越といえはさつまいも」。この産地ブランドを確立するさつまいも農家のひとつが、現在、武田浩太郎さんで十代目となる農家、むさし野自然農場だ。三芳町のいも街道に面し、巾120m、長さ600mにも及ぶ短冊形の敷地には、占有の雑木林や竹林もある。その林の落葉に糠を混ぜ込み腐らせて作る落葉堆肥も、この地域の農作物にとってではなくてはならないものだ。



武田浩太郎

むさし野自然農場
入間郡三芳町上富287
049-258-3441

に入っていく武田さん。筍を待つ間に、ふとみると母屋を改装したカフェがある。このカフェは武田さんが両親の反対を押し切って始めた、農場の野菜を楽しめるオイモカフェ（詳細はP74）。直売所に来てくれる近所の人に休んでもらおうとオープンしたが、いまや県内外からの予約でいっぱいの大盛況だ。ほかにも紅赤の保存活動を行う川越芋振興会の参加に加え、大規模なロックフェス会場での出店など、若手ならではの手法で川越いものブランディングを積極的に推し進めている。

もちろん農作業にも精を出しており、一番身近でもっとも厳しい師匠でもありお父さんには「適いませんよ」と武田さん。筍の掘り方ひとつとっても、まだまだ学ぶことはたくさんあるそうだ。毎日の細かい農作業の合間に、常に新しいことを想像し行動に移していくバイタリテイ溢れた若手農業者、武田さんのひそかな夢は、ニューヨークでさつまいものつば焼き屋台をやること！川越いもが世界に広がるきっかけが生まれそうな予感がした。

一流の料亭をうならせる野菜を作る
六代目農業家の挑戦



1年近くかけて落葉などを腐らせ、堆肥にしている。また、敷地内には、収穫した芋などを保管する昔ながらの穴倉もある。



鳴河一成

川越なるかわ農園
川越市下松原196

江戸末期から続く農家の六代目、鳴河一成さんは、東京農大出身。現在でも全国に農業に従事する仲間がおり、地元の農業の発展だけでなく日本各地の農業のあり方にも目を向けている。JAへの出荷を中心に、主に初夏には直売にも力を入れている。毎年鳴河さんの野菜を楽しみにしてくれるお客さんの声を聞いて、次のステップへのヒントをもらうことも。「おいしい野菜はたくさんあります。だけど、ただおいしいだけではなく、僕だけの味が出せるような野菜作りをしていきたい」と語る鳴河さん。農家である以上野菜を売って生活するということはあたりまえだが、そこに鳴河さんでなくてはならない「ブランド力」を付加したいという強い思いを持っている。試行錯誤してきたとうもろこしの栽培は、現在「鳴河さんちのとうもろこし」ということでイベント会場などでは即完売するほど。ミシュランの星を持つ都内の料亭に卸すなど、その味には定評がある。栽培を始めた当初は、購入したお客さんからの品質に関する厳しい指摘も。それを正面から受け入れ、毎年の栽培方法に生かしてきた。そんなお客さんが、数年経っても毎年買いにきてくれる。職人のように味や品質にこだわり続ける鳴河さんにとっては、一番の励みになることなのだ。

堆肥は所有する雑木林の落葉を集めて作る、三富新田に古くから伝わる循環型農法を採用。いろいろなことに挑戦する中で、地域に伝わる農法や人々のつながりも大切に考えている。「自分の子どもも、いずれはここで楽しみながら農業をやってくれれば」。ずっと受け継がれるための努力を続ける鳴河さん。その行動力に、農家だけでなく地元川越の飲食店などにも共鳴する人が増えている。



甘くてみずみずしいヤングコーン。アライグマなど、動物たちに食べられないようにするための対策も欠かせない。

川越市内のレストランで初めて島田奈々子さんの野菜を食べたとき、「なんてしっかりした味なんだろう」と思ったことを覚えている。実際に島田さんにお会いすると、野菜の味が島田さんそのものをあらわしているのではないかと思うくらいに、強くてまっすぐな思いを持つ方だった。

島田さんは「豊かとはなんだろう？」ということを常に思い続けている。ありとあらゆるモノにあふれ、便利なことこの上ない現代。その恩恵は誰しも受けているが、それだけではない何かをもう一度探るため、島田さんは野菜作りを始めた。両親は兼業農家で、自身もずっとその田畑で獲れたもので育ってきた。美大を卒業し、都内で主にイラストやアニメーション制作に携っていた。休みなく働き、心身ともにへとへとになったときに食べたくなるのは、有名レストランのおいしいものより両親の作っていた野菜。「お父さんと

お母さんの作った野菜が食べたい！」島田さんは2010年に、会社を退職して、無農薬有機農法の循環型農業の大家、金子美登さんのもとへ。住み込みに近い状態で牛や鶏の世話もしながら約一年、さあ、自分の実家の畑で野菜を作るぞ！と意気込んだはいが、最初の年はまったく野菜ができなかったという。数年経て、当初からみていてくれる近所の農家の方が「頑張っているね！」と声をかけてくれるのが、とてもうれしかったそう。

島田さんは、自身のことを「お百姓見習いです」という。現在は島田さんの家族が困らないくらいの作物を収穫しながら、その一部を、支えあうという意味で「提携」している家庭や店に直接届けている。旬の作物を通して、ひとの生活に寄り添う農業のあり方を、島田さんは常に考えている。

人に寄り添う農業のあり方
豊かな大地の実りを受け止めて



自然農法ゆえの不作もあれば、豊作のときもある。現代の農業と取り巻く現状、流通や生産者のこと、消費者の目線についても真剣に考える毎日。

島田奈々子

島田ごはん畑
shimadananako@gmail.com

虫たちが飛びまわる島田さんの畑。手作りのお菓子とカモミールのお茶はとっても優しい味がした。



埼玉県下でも野菜の出荷量が多いことと有名な福原地区は、川越市南西の台地に位置している。ここでほうれん草を中心に年間40種以上の農作物を出荷しているのが、現在33歳の戸田大輔さん。高校を卒業してからすぐに家業を継いだ。この福原地区では、他の地域と比べると比較的若手の農業従事者が多く、戸田さんも川越の農業の未来を担う人材のひとつである。

戸田さんは、川越市内で行われる Farmer's Market なイベントへの出店も行うことで、地元川越の農業の重要性や農作物のおいしさを伝える活動も行っている。撮影時期はメインのほうれん草の出荷で大忙しの時期だった。収穫したほうれん草は、主に農協へ。家族や手伝ってくれる近所の方と一緒に葉をそろえて重量を確認しながら、袋詰めにしていく。緑が濃くてつやがある、元気そうなほうれん草が整然と並び光景には圧倒された。

それは大変な労力をとまなう仕事。毎年少しずつ変化する気候に合わせて肥料配分を考え、畑の条件をしっかりと整えるという作業はとても化学的。落葉や牛糞、竹を粉にした堆肥を使い、土の中にいる微生物の状態を整えるなど、試行錯誤は尽きない。「農業用地として適正のあるこの地で、これからも農業を続けられるような環境を残していきたい」という戸田さん。今でも広い畑でさまざまな作物を作っているが、周辺の農家とも協力しながら、これからもできる限り畑を広げていきたいそう。ほうれん草畑の様子を見ながら、雲り空の下を歩く。収穫したほうれん草を抱えて微笑む戸田さんの姿は、かわいいわが子を抱く若いお父さんのようだった。



川越で活躍する若き農業家
その真摯なまなざしに農家の未来をみる



戸田大輔
川越市下松原576



ほうれん草をきれいにそろえ、同じグラム数で袋に入れる作業は、実はとても難しい。熟練の戸田さんのお父さんは、手で持っただけでおおよそのグラム数を当てられるほど。また、今回の撮影はほうれん草の収穫時期だったが、秋口に3〜4トン獲れる戸田さんのさつまいもも、ひそかな人気となっているそうだ。



1200年の歴史を持つ狭山茶の産地から
日本の味と伝統を未来へ繋いでいく、
お茶農家の挑戦とは。

お茶にかける情熱 伝統の技を継承する



撮影協力 依田有里子(株式会社十吉)



手揉み茶

手揉み茶の第一人者、大西園製茶工場の中島毅さん。約六時間、ただひたすらお茶を揉み続けるという。その職人が作り出すお茶の葉の輝きは、精緻な芸術品のようだ。毎年行われる全国手揉み茶品評会で常に入賞を果たす中島さんは、今年も日本一となった。その手から魔法のように作り出される貴重なひとしずくに、感動。



煎茶

「その日摘んだ葉を作り終えるまでは、寝られないですよ」そう語るのは、奥富園十五代目の奥富雅浩さん。お茶畑とともに四季を歩み、一年を通して茶に寄り添う。そうして作ったお茶を味わってもらいたい。日本文化を代表するお茶を次世代へ繋げていくこと、そして新しいお茶の可能性を探ること。その心意気が、いま茶業界を牽引する。





お茶のこれからについて語る奥富さん(左)と中島さん(右)。

実家の家業であるお茶農家を継いだ中島さんと奥富さん。お茶農家の長男として生まれた二人は年齢も同じで、共に切磋琢磨する茶業界の仲間だ。小学校の先生を目指したこともあるという中島さんは、家業を継ぐ前に静岡の茶農家や国立野菜茶業研究所で、お茶についてありとあらゆることを学んだそうだ。その中でも特に中島さんのおじいさんも行っていた「手揉み茶」に魅せられ、その技術の習得に夢中になった中島さんは、現在、全国手揉み

新しいお茶の可能性と 守られるべき伝統の手法 その両軸を担う茶業界の旗手たち

茶品評会でも五回の農林水産大臣賞の栄誉を受けるほど、卓越した技術の持ち主だ。一方の奥富さんは小学生の頃から茶刈りや機械の掃除などの手伝いをしてきたそう。さまざまなことに興味を持ち、現在では煎茶の販売だけではなく、河越抹茶のブランディングに携わったり、昭和の時代に廃れていった国産紅茶の復興を目指したりと、新しい茶業の可能性を模索している。また日本茶の海外輸出にも取り組んでおり、昨年からモンゴルで狭山茶の販売を開始したという。ペットボトルやティーバッグなど手軽に飲めるお茶が普及する一方で、長く受け継がれてきた日本茶の伝統を大切にしながらも、そこからさらに新しい切り口でその素晴らしさを広めようと尽力する、若いふたりの担い手たち。彼らの手で、川越近郊ではこんなにも魅力のあるお茶が作られていることを知った。

中島 毅

大西園製茶工場
入間市根岸259
04-2936-1620
<http://onishi-en.com>

奥富雅浩

奥富園製茶
狭山市大字加佐志36
04-2959-4789

手揉み茶



和紙を貼った「焙炉」とよばれる台の上で、6時間を超える作業が始まる。



茶葉と対話をしながら、まんべんなく揉む。



「絞り出し」と呼ばれる網のない急須で淹れる手揉み茶。うまみが凝縮されている。

煎茶



みずみずしい一番茶。



繁忙期には、徹夜で機械をまわすことも。



出来上がったお茶の香りを確認。



金子真人

株式会社金子商店専務取締役。五つ星お米マイスター。講演活動などのほか、商品開発や関連書籍の監修など国内だけでなく海外でも活躍している。

田崎愛知郎

かわごえ里山イニシアチブ事務局長。川越市内で主に稲作を通じた地域を育むプロジェクトを推進している。

本当の豊かさを知るために 川越の稲作と、その未来に込める思い。

対談

江戸時代から続く商業都市、川越。その中心部を囲むのは、大きく広がる農業地帯。地域が本当に「豊か」である、というのはどういうことなのか。お米のプロフェッショナルに、稲作と川越の未来について聞いてみた。



「農家の方は元気いっぱいですよ。お米をたくさん食べていますから！」

状の気候を考えると、以前と同じようにいかないのが現状です。
金子 こういった場合、個々の農家だけが汲々としていてもどうにもならず、かわごえ里山イニシアチブのような地域全体、業界全体での取り組みがないと、生産も難しくなってくると考えています。とはいえ、培われてきた土壌ではまだきちんと収穫できるまでの農作物ができるので、危機感はまだ薄いのではないのでしょうか。ですから、いろんな農家を繋げていくのが里山イニシアチブなのではないか、と思います。これが普及していけば、地域ごとの大きな結びつきができてくるのではないのでしょうか。

田崎 以前から、生物多様性を生かす

た農業を推進する活動を行っていました。ですので、全国的な稲作の現状と何をしていかなければならないか、ということはおぼろげにわかっています。川越が都市開発の影響をうけて昼夜の温度が変わらず、なかなかブランド米もできない。しかし昔は本当の農業地帯だったので、また環境を良くして、人がもっと住みやすくなることで稲作も復活するという確信がありました。

農家も高齢で耕作放棄が増え、引退の時期を迎える人も多くいますが、後継者もいない。そんな中で担い手になるのは、まず農家・非農家を含めた、地域の若い人々。こういった人に田んぼや稲作に興味を持ってもらうことが大事ですが、一方で引退を迎えつつある農家の高齢者の方にも、田んぼを貸すだけではなく、アドバイザーや指導者といった誰かとかかわっていきけるようにしたい。コミュニティというのは、そういうところからできてくるのだと思います。

金子 実際に農家の方は、80歳を超えてもとても元気なんです（笑）。なぜ元気かわかりますか？ それは、お米を食べているからなんです。現代の日本は、一人あたりがお米を食べる量が、とても少なくなってきています。昔に比べて豊富な食糧があり、パンな

どの新しいスタイルも定着してきません。しかし、一方で、「あんまり食べない」という選択から熱中症で倒れたり、疲れやすくなってきたりしている人たちもたくさんいます。昔はお米をたくさん食べることで、水分もきちんと吸収していたんですね。

田崎 確かに、炎天下の中でずっと作業していても、農家の方が熱中症になる、というのはあまり聞きませんよね。

金子 稲作を活性化するには、やっぱり皆さんに食べていただく、ということも大切なんです。国民があと一膳多くごはんを食べてくれればなあ、なども考えています。私の講演活動なども、そういった思いから行っているんです。

田崎 生産側から消費者にアピールすることも大切ですね。

金子 それから、かわごえ里山イニシアチブのいいところは、お米を育てる

「土壌の微生物たちが、
作物を育ててくれるんです」



川越と稲作について、というテーマですが、まず最初に川越の稲作の現状をお伺いしたいと思います。
田崎 私は2011年から川越で活動をしていきますので、資料などを読んで認識している限りでは、都市部を中心に農地、林地、水田がきちんと区分けされており、とても恵まれている中核都市だと思っています。このバランスは、川越全体が発展していくのにも大きな役割を果たしているのではないのでしょうか。河川も多いので、特に川島地域は献上米を作っていただけあり、土壌もしっかりしていると思います。

金子 川越城があり、城下町であったことから、古くから稲作が盛んに行われてきたと思います。また、舟運を使って江戸へ農作物を運び、その帰りには肥料を持ち帰り、また田畑を耕す。外部とも循環型でうまくつながっていたと思います。

しかし、現在は土地開発が進み、ヒートアイランド現象など以前とは違う気候になり、関東平野が直に影響を受けていますね。昼夜の温度に差がなくなり、お米の実り方も変わってきていると思います。



かわごえ里山イニシアチブの活動風景。

ときに田んぼの生き物をとても大切にしているところなんです。土壌には無数の微生物がいて、その詳細は今でもわかっていません。未知の生物たちが、私たちが口にするものを、育ててくれているんです。

田崎 収量を上げて、少しでも多くの農作物を販売するということはとても大事なことです。一方、私たちの活動は、少ないながらも土壌の微生物たちが育てることを少しでも手助けして、できたお米をいただく、という考え方で活動をしています。収入ではなく、コミュニティの大切さをもう一度考える活動として行っているんです。

さまざまな要因から、減少傾向にあるお米の作り手と消費の現状。それを目の当たりにしたときに、諸問題に立ち向かう地域の思いは、少しずつ、しかし確実に輪を広げていっている。



interview 株式会社ときわ 研究場

キュウリの品種開発を とおして見える 日本の農業の未来

農家の取材を続けていて、ふと思ったこと。
「野菜の種はどこからくるの？」
おいしい野菜のすべてが詰まった、小さくて
無限の可能性を秘めた「種」。
その開発に情熱を注ぐ会社を訪問しました。

インタビュー = 櫻井理恵 写真 = 山口真里

膨大な研究データから
生まれるおいしいキュウリ

私たちの食卓にかかせない「キュウリ」。スーパーマーケットにはいつでもある、この野菜を研究し続けている会社があることをご存じだろうか。

比企郡吉見町にある株式会社ときわ研究場は、日本でも有数のキュウリの育種専門の会社である。昭和27年に創業してから、昭和32年に国内初の一代交配白イボキュウリの育種に成功。「ときわ」と命名発表以来、現在では約50種以上の品種を扱っている。

「胡瓜」とは、遠い国から来た瓜」という意味があると伝えられており、もともとは大陸から入ってきた野菜である。みずみずしい香りとしやしやしきの歯ごたえは、私たちのもつとも身近な野菜の一つといえるだろう。ときわ研究場とは、品種開発をとおしてキュウリのさまざまな可能性に挑み続けている会社である。

「妥協は許されない」 ストイックな品種開発の現場

「現在の農家の現状は、以前から比べてどんどん変化してきています」と語るのは、同社の小田耕司社長。昔から家族で営んできた農家の形態が、パ-



ときわ研究場の社長、小田耕司氏。

トさんを雇うなど多様化し始めたのは、昭和60年頃からと言われているそうだ。花、トマトの農家に続き、キュウリ農家も例外ではなかった。農家での雇用が始まると、今まで代々続く農業のプラだけでなく、仕事のために農業に初めて従事する人が種まきから収穫まで関わっていくことになる。

「そうだったときに、当社はキュウリの種苗メーカーとして、組織化して土地を広げ、大規模に収穫をする方法、一方では小さな単位で最大限収穫をする方法を、各農家の方に提供していかなければなりません。畑の面積の小さい人は、その限られた中で最大限に収穫したいでしょうし、大きな畑では出荷を考えて時期をずらしても同じ品質のキュウリが収穫できるようにしなければなりません。また、特に人を雇ってさまざまな人が農業にかかわる場合は、扱いやすい品種が必要となってくるの

です」

ときわ研究場では、60年以上の開発・研究結果が蓄積されているが、それでも一種を開発するためにかかる時間は10年以上だという。場内の広大なハウスに、さまざまな遺伝子を何種にも掛け合わせたキュウリの株を60種以上育て、病気への耐性、実の付け方、色や味、形などのデータを毎日取り、取捨選択を行っており、そこに妥協は決して許されない。

「メーカーとしては当然、その味わいを重要視します。しかし、実際にそのキュウリを作るときに育てるのが難しい品種だと、そもそも生産者に負担がかかってしまう。消費者はもちろん、生産者の目線も決して忘れてはなりません」

野菜の種、見たことありますか？ 変化する農業の今を語る

日本の農業では、現在もうひとつの変化が起きている。それは「苗」のこと。種をまいて苗を作ることから始めることから、専門のメーカーである程度育てられた苗を購入して植える農家が増えてきているそうだ。特に果菜と言われるキュウリ、トマト、ナス、ピーマンなどは、すでに苗が主流になりつつあるという。

小田社長がこの業界に入ったときは、「踏み床育苗」といって、野菜つくりの一番大切な苗の育成の部分で自身の足を使って行っていたという。薬と水で踏みつける圧だけで熱を発生させ、何日後に適温になるか、ということを計算しながら苗床を作るといふ繊細かつ重要な工程。その水加減と踏み加減は、もはや経験値と勘によるものだろう。

「種には野菜のすべてが詰まっているのです。どんなに大きくなり枝を伸ばす野菜でも、最初はこんなに小さな品種開発をしながら、生物学の面白さを常にかけています」という小田社長。時代が変わっていくことで変わっていくことは仕方ないことかもしれない。しかし、無限の可能性を秘める種が生産者の目に触れないこともある、という現状には寂しさも感じるのである。もしかすると野菜の種をみたことのない人も多いのではないだろうか。

すべてが詰まった小さな種と キュウリの可能性を追いかけて

日本の園芸が急成長し出したのは、ここ60年のこと。この短い間に、野菜は品種改良を経て、形や味も変化してきた。例えばトマト。真っ赤で甘いトマトが品種ごとに並んでいるのをよく



大人気の鉢植えキュウリは、約20本以上の実が採れるそう。



営業本部の吉田典明氏。キュウリの栽培指導で全国各地を飛び回る。

も質感にこだわる世の中の傾向があったりと、種苗メーカーであるときわ研究場は常に生産者、消費者のニーズに応えてきた。

また同社では、家庭でも本来のキュウリの味を知ってもらいたいと、鉢植えキュウリを販売している。少しこぶりなキュウリがなるこの鉢植えは、食育の取り組みの一環として10年前の発売から大人気の商品。少しだけ青臭い日本のキュウリは、海外ではほとんど売れることはないという日本人好みの野菜のひとつだという。

あまりにも身近で当たり前のようになり、口にする野菜。時代にあわせて変わって続ける生産者と消費者のニーズに添えているのが、ときわ研究場のような舞台に出ることの少ない種苗メーカーだ。その研究開発を支えるストイックな精神と最先端の技術が、私たちの食生活には深く関わっているのである。



株式会社ときわ 研究場
〒355-0167
埼玉県比企郡吉見町甲1087
0493-54-1155



最高の野菜には、
最高のレシピを。



ジャガイモの皮目の香ばしさと
さっぱりサワークリームのマリナーージュ

ジャガイモのグリル ~ハーブ&サワークリームソース~

【材料】1人分
ジャガイモ…1個
ハーブ(なんでも)…適量
サワークリーム…50g
EXバージンオイル…10cc
塩…少々 ブラックペッパー…少々

- ①ジャガイモを少し水でぬらして、電子レンジで約5分。やわらかくなったら皮付きのまま5~6等分にスライスしておく。
- ②スライスしたジャガイモを、油をひかずにフライパンで焼く。両面に焼き色がついたら、ハーブをのせてオーブントースターでさらに軽く焼く。
- ③サワークリーム、EXオイル、塩をよく混ぜてソースにし、ジャガイモにかける。
- ④仕上げにブラックペッパーをかける。



ざっくり作るからこそ感じられる、野菜本来の
味と食感。さっぱりとほおばれる夏サラダ

夏の菜園風サラダ ~たまねぎのヴィネガーソース~

【材料】1人分
インゲン豆…4~6本
オクラ…3~5本
トマト…1個 きゅうり…1本
ごぼう…1/2本 たまねぎ…1個
白ワインビネガー…8~10cc
EXバージンオイル…8~10cc
塩…少々 コショウ…少々

- ①インゲン豆は1分半茹でる。オクラは頭を下にして縦に半分に。トマトは8等分のくし切りに、きゅうりは乱切りに。ごぼうはしっかり洗って、油をひかず焼き色がつくまで焼く。
- ②たまねぎはあらみじん切りにして水に浸し、辛味をとっておく。
- ③①の野菜と②のたまねぎをボールに入れ、全体に塩とコショウをよくなじませたら、白ワインヴィネガー、EXオイルをかけてよく混ぜる。



枝豆の風味すべてを感じられる一皿。
冷やした白ワインにぴったり

枝豆の冷製クリームソーススパゲッティ

【材料】1人分
ジャガイモ…1個
枝豆…約50g
牛乳…50cc
生クリーム…10cc
塩…適量
スパゲッティ(1.2mm)…80g
EXバージンオイル…10cc
ブラックペッパー…適量

- ①枝豆を4分下茹でして豆だけにし、ミキサーで牛乳と一緒によく混ぜる。生クリームを加え濃さを調節し、塩で味をととのえる。
- ②たっぷりのお湯で表記時間より30秒ほど長めにスパゲッティを茹でる。
- ③スパゲッティを水でよく冷やし、水気をよくきいたら、①のソースとあわせてできあがり。

僕の仕事場は、狭い。カウンタ
ー席と小さな部屋だけで、いっば
いになってしまいう店。
何がどこにあるかなんて、もう
目をつぶっていてもわかるくらい、
毎日のほとんどをこの空間で過ご
す。今夜予約の入っているお客さ
んを思い浮かべながら、仕込みを
する午後三時。カラン、と音がし
て、野菜たちが顔をのぞかせた。
「おまたせ」
箱いっぱい初夏の野菜をカウ
ンターに置くのは、いつも野菜の

配達をお願いしている鳴河さんだ。
鳴河さんの育てる野菜は、生産
者の思いが野菜からこぼれ落ちる
くらいたくさん話まわっていて、そ
れはもうごちそうといっても過言
ではないくらい、おいしい。
野菜たちが語りかけてくる。
「さあ、どんな料理を作る？」
とうもろこしに、ジャガイモ、
枝豆。初夏にぴったりのレシピが、
次々と思いつく。
さっと作れて、野菜の味を楽し
める料理…決めた。

僕と
散歩と
気ままなレシピ
special

【第1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





「小江戸ものがたり」は13号まで発行。一番街本の店太陽堂、紀伊國屋書店川越店などで購入できる。現在は不定期発行。

——さっそくですが、藤井さんはもともと東京のご出身だそうですね。
●ええ、ずっと東京に住んでいて、学校も世田谷でした。卒業してからは国際線の客室乗務員として勤務していました。
——川越へ移住した理由はなぜですか？
●ちょうど二十四年前に川越に来たのですが、最初は観光客で来たんです。そのとき、蔵造りと時の鐘をみて、衝撃を受けました。主人も旅行好きなので、いろいろなところに行っていました。けれど、こんな町並みがいまだに残っているなんて、本当にびっくりして。当時の自宅は浅草でしたが、バブル真っ盛りの頃で、フライトで日本を一週間でも空けると町が変わっている、古い映画館が壊されてファッションビルになってしまいうような時代でした。そこに違和感を覚えていたのも事実です

ね。
——一方で、ロンドンに行くと、おじいちゃんやひいおじいちゃんの頃からある、それこそシャーロック・ホームズの映画が撮影できそうな建物が、そのまま残されています。妹に勧められて川越にきたとき、なんだか安心感がありました。「この時の鐘は絶対に壊さないよね」という（笑）。
——川越に移住したときは、まだ子育て真っ最中だったとうかがっておりますが、そんな中、「小江戸ものがたり」を刊行されています。
●きっかけは町内新聞の作成でした。編集や物書きという職業についていたことはありません。でも古くから町に住んでいる方のお話を聞くうちに、どんどん川越のことについて興味が出てきて、「小江戸ものがたり」を作ろうと。町雑誌「谷根千」の森まゆみさんにも応援していただき、町の旦那衆に少しず

おじいちゃんが見た風景を、
そのまま孫が見られる。
川越はそんな町だと思います

川越わかし工房代表

藤井美登利



Kawagoe Premium 創刊に
深くかかわる冊子
「小江戸ものがたり」発行者でもあり、
埼玉県でのさまざまな活動に携わる
藤井美登利さんの
川越への愛に溢れるお話。

インタビュー＝櫻井理恵 写真＝須賀昭夫 撮影協力＝山屋



水色がさわやかな川越唐棧の着物で微笑む藤井さん

日本人の民族衣装 としての「着物」を 日々の生活に取り入れて

から、基本的に聞き書きにしてみました。資料はたくさんあるけれど、自分の耳で聞いたことを、ダイレクトに伝えられたんです。

——ところで、国際線の客室乗務員として活躍されていたということですが、その職業について理由があるアーティストに会いたかったから、と伺いましたが：

●そうなんです！ ずっとエリック・クラプトンの大ファンで、どうしても会いたくて、ブリティッシュ・エアウエイズに入っただけです。

——まさか、本当に会えたのでしょ



藤井さんが大好きな旧織物市場に、三國連太郎さんがいらっしたときの写真

つ協賛をお願いしながら、企画や取材はすべて自分ひとりで行っていました。自分の読みたいものは自分で作るしかなかったんですね。普段お買い物している老舗や、芸者さん、職人さんなど、いつも子連れで、ベビーカー押しながら訪問してましたよ。

——子ども連れで取材ですか!? そのバイタリテイには頭が下がります：

●子どものおかげで町にとけこめたと思っています。子ども会や町内のお囃子に入れてもらって。そういった地域のつながりがしっかりしているのも、川越ならではのすよね。皆さん、ご自宅にある古い写真など、たくさん見せ

てくださいました。このまま埋もれさせてしまうのは、本当にもったいないなあ、と思っていました。例えば、本丸御殿がタバコ工場だったときに働いていたおばあさんとか、戦前の女性パイロットだった方も当時八十六歳で元気でしたし、最後の川越藩主のひ孫の方も健在でした。そういう方に生

——本当に貴重なお話をまとめていらっしたんですね。

●郷土史や博物館に残る大きな歴史とは違う、暮らしの中の小さな声を残したいというところから始めました。だ



『埼玉きもの散歩 絹の記憶と手仕事を訪ねて』藤井美登利 著 齊藤美春 撮影 さきたま出版会 2016年 (一般書店にて販売中)

ら少しずつ遠ざかってしまっている現代、もう一度その土地に根付く人々の思いを感じてもらえたら、と思っ

ます。まちづくりに関わる人や、あまり他の本では紹介されていない工房なども訪ねていますので、新しい埼玉の魅力も発見できると思います。

——さっそく着物をきて出かけたくなるような、素敵な本ですね。

——本日はありがとうございました。

インタビュー中、kawagoe premiumを創刊する際に、「小江戸ものがたり」のようなまなざしで今の川越を記録していきたい、と考えていたことをお伝えしました。藤井さんからは「これからも頑張ってください」と応援いただきました。



ブリティッシュ・エアウエイズ 客室乗務員時代

——現代では、どうしても着物、という身構えてしまう傾向にあるような気がします。

●そんなことないですよ。着物はいつでも、さくっと着て楽しむものだと思います。着付けのお教室などもありますが、とりあえず実際にまもってみること。最初は少しくらい着方が間違っていたって、きつと背筋がシャヤンとして、気持ちのいい一日が過ごせます。

——毎月十八日に行われている「きもの日」も、そんなカジュアルな感じで参加してもいいのですか？

川越から広がる

「ひと・もの・まち」の つながり



藤井美登利

東京生まれ。観光で訪れた川越を気に入って、移住。川越むかし工房を設立し、町雑誌「小江戸ものがたり」を発行。東京国際大学非常勤講師、NPO法人川越きもの散歩代表。埼玉県共助仕掛人として県内の市民活動コーディネーターに携わっている。



kawagoe premium 創刊号に掲載されたお父さんと同じ立ち位置で撮影した、福呂屋の若旦那の鈴木さん。世代交代真っ最中のお店では、日々新しいことにチャレンジしている。好きなミュージシャンはもちろん「川越クリアーズ！」

鈴木 貴恭

suzuki takayuki



川越の若旦那 大集合！

kawagoe
waka-danna
collection

町を歩けば、親しみと期待を込めて「若旦那！」と声をかけられる。川越のこれからは背負う11人の若旦那、ご紹介いたします。

文 櫻井理恵 写真 須賀昭夫 竹之内祐幸

有限会社大野農場（鉄板懐石オオノ、ミオ・カザ口）の雑用係。元は車のセールスマンだった若旦那。一人一人のお客さまを大切にするお店作りを目指している。いつもにこにこ笑顔だが、大野さん曰く「性格はDS!」。ちなみに、好きなお肉は？「牛肉です（笑）」

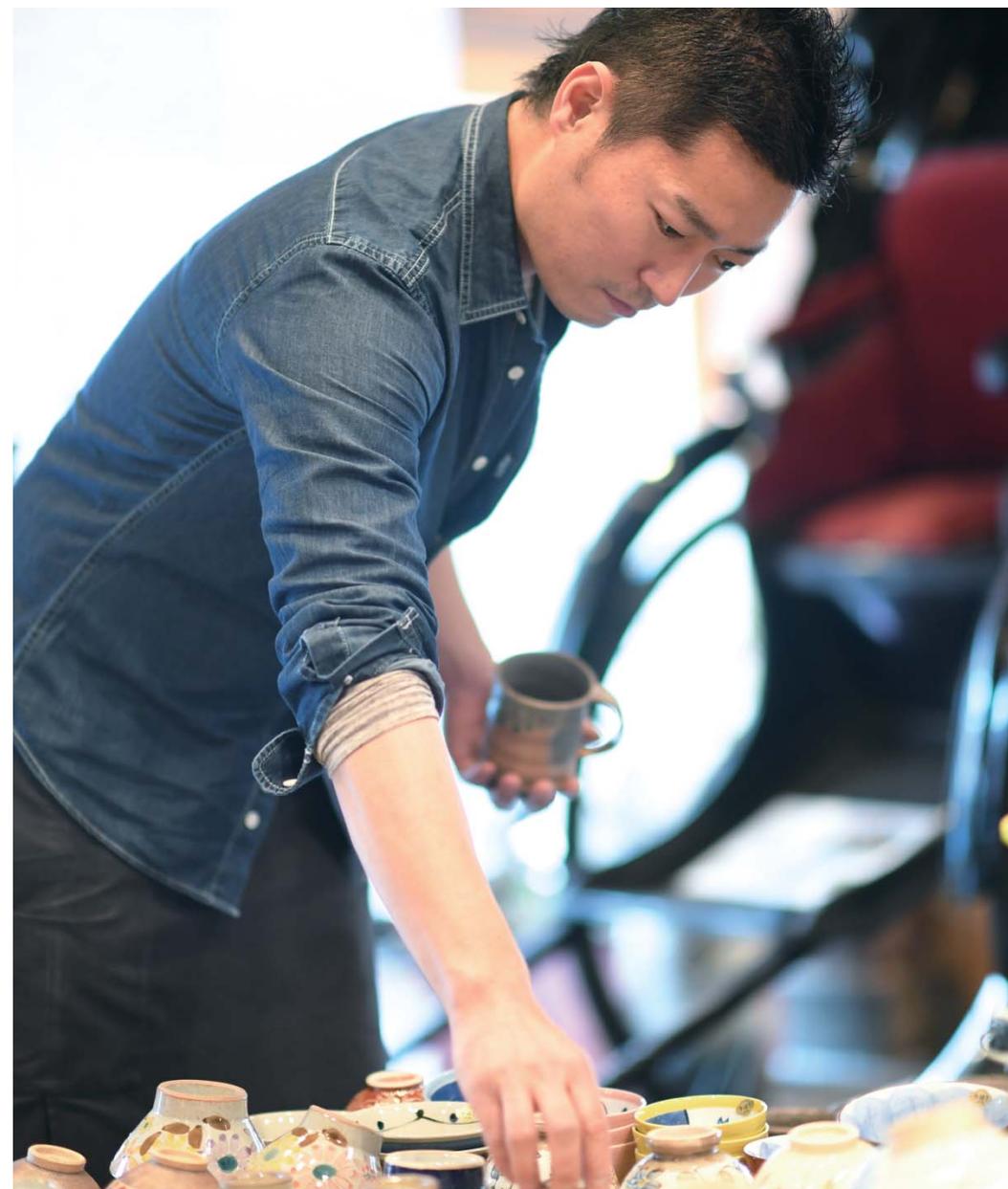
大野 丈往

ohno tomohisa



まさに若旦那！粋に着物を着こなすのは、クレアモールにある呉服店つるやの専務取締役、鈴木弘樹さん。商売をする上で「感謝」の言葉を絶対に忘れず、お客様に期待され、信頼される店づくりを目指している。家では二人のお子さんと遊ぶのが大好きで、趣味はビリヤード。

弘樹 鈴木
suzuki hirotoki



川越を代表する蔵造りで店舗を営む、陶舗やまわの若旦那。青森県出身の中田さん、今では川越の歴史や町並み、お祭りも大好きに。商店街のイベントにも積極的に参加し、場を盛り上げてくれるムードメーカーだ。休日は公園で日光浴をしているそう。

純平 中田
nakata junpei



株式会社櫻井印刷所の総務管理部。元は印刷現場のオペレーターだった。会社でもプライベートでも、あまり動じることのないマイペースな性格。趣味は車や機械いじりで、家にはあらゆる工具がそろっている。一番街周辺でよく見かけることが多い若旦那。

良樹 櫻井

sakurai yoshiki



松本醤油商店の専務取締役。自由気ままな松本さん、電化製品などモノ系の雑誌を見ながら、買えない電化製品の妄想に耽るのが好き。好きな言葉は、責任感を漂わせながらあやふやにかわす「たぶん絶対!」。ウィットに富んだ川越大好きな五代目だ。

勇一 松本

matsumoto yuichi



川越で一番有名な兄弟といっても過言ではないのでは？ 町を歩けば必ず声がかかるこのおふたりは、大正浪漫夢通りで古くから営業をしているスガ人形店のご兄弟。兄の昭夫さんは川越内外で活躍するフォトグラファー。スガ人形店は弟の栄治さんが現在店主として盛り立てている。

昭夫 須賀
suga akio

栄治 須賀
suga eiji



明治から続く花屋、有限会社花鐵の店長。老若男女関係なく仲が良く、人とのつながりが深い川越が大好きで、一度も川越から出たいと思っただことがないそう。一度凝り出すと止まらない性格の相曾さん、最近はDIYやアウトドアにもはまり中。

雄太 相曾
aiso yuta



オフィス機器・家具・文具の総合商社、株式会社フカワビジネスで代表取締役専務を務める小谷野さん。会社は今年で創業110年！次の100年へ向けて様々なビジョンを描いている、若きビジネスマンだ。さわやかで明るく、社員の方からも信頼されている四代目。

和統 小谷野

koyano kazunori



高坂のこども動物自然公園をこよなく愛する大野さん、実は古くから続く蕎麦屋「尾張屋」を継ぎながら、飲食店の「copoli」「pique nique」を展開する実業家でもある。川越のイベントでもちよくちよくお見かけする若旦那だ。

裕太 大野

ohno yuta



松本勇一

1975年1月9日生

お父様について一言
「勤労感謝の日」も黙々と働く父に「なぜ働く人が感謝される日にまで働くのか？」と問うと、「働けることに感謝する日だろ！」と答えた父。子供ながらにインパクトありました。

座右の銘は？
「義を志す」

好きなマンガは？
80年代のジャンプ。

おすすめのお店は？
松華飯店。餃子世界一。



鈴木弘樹

1967年10月2日生

お父様へ一言
「お客様」。この言葉を何度聞いたかわかりません。お客様があって店がある。そのことに感謝して、精一杯お客様のために働くことを今でも毎日学んでいます。

好きなマンガは？
ワンピース、鼻の城、ドラえもん、三国志、ナルト。

おすすめのお店は？
うりずんの風。美味しいし、気を遣わない。



中田純平

1983年2月1日生

お父様へ一言
何事にも真摯に向き合ってくださいありがとうございます。まだ学び足りない事が多々ありますので、これからも宜しくお願いします。

好きな食べ物は？
みょうが。

おすすめのお店は？
Daily stand copoli。特に自家製ベーコンがおすすめ。

自身の性格は？
マイペース。



鈴木貴恭

1982年11月9日生

お父様について一言
職人気質で誠実な人。毎日お菓子を造ることで、続けることへの意味や大切さを教えてくれます。

好きな雑誌は？
BRUTUSなどよく読みます。

好きな言葉は？
志高く！

今後お店の展望は？
世代交代中なのでまずは父を安心させ、そして自分の計画を形にしていきたい。



大野丈往

1979年2月1日生

お父様について一言
頑固で、一直線で、職人気質で、わがままで、人の言うことを聞かなくて、勢いがあるがカッコいい。

好きな本は？
吉川英治著「宮本武蔵」。

おすすめのお店は？
バー・ヘリオドール。心を落ち着かせる時間を与えてくれる。

好きな言葉は？
一期一会余剰残心！

街でよく見かける若旦那たちに、いろいろと質問してみました。

もっと知りたい！ 若旦那。



小谷野和統

1982年7月29日生

お父様について一言
自分の考えをしっかりとっており、尊敬できる。

会社の今後の展望は？
次の100年に向けて事業継承すること、地域とお客様、社員の幸せのために会社を発展させていきたいと思えます。

趣味は？
野球、ゴルフなど。

好きな食べ物は？
好き嫌いがなく、食べる事が大好きです。



大野裕太

1985年1月23日生

お父様について思うこと
父のいいところは良い意味で頑固じゃないところ。

ご自身の性格は？
親父譲りの頑固じやなさ(笑)

今後の展望は？
蕎麦屋は伝統的なファストフード。いつもお客様の身近な存在であり続けたい。

趣味は？
競馬。

好きな食べ物は？
らかんもち。



須賀栄治

1970年5月7日生

祖父母について思うこと
白いスーツに、白い靴、白い帽子にステッキ姿で歩いていた祖父、数々の商品を提案し続けた創業の祖母。大戦中米穀商から人形屋へ転身したバイタリティーは永遠に追いつけません。

自身の性格は？
大雑把と緻密の共存型。

好きなミュージシャンは？
山下達郎。

趣味は？
カラオケ！



須賀昭夫

1967年6月6日生

お父様について一言
仕事は実家と異なりますが、代々川越で信用を得てきてくれたおかげで何かと助かっています！

好きなアーティストは？
パスキア、ウォーホル、ミロ、ダリ、ピカソ。

好きな言葉は？
人生成り行き（立川談志）。

好きな食べ物は？
ステーキ、寿司、ハンバーガー、ホットドッグ、他。



相曽雄太

1980年8月6日生

両親について思うことは？
明治から約130年、店を続けてくれたことに感謝。仕事をしている父母をみて育ってきたので、実際に自分が働き出してますます両親の偉大さに気づきました。どれだけ頑張っても越せない大きな存在です。

好きな食べ物は？
カレー、ハンバーグ、焼き鳥、冷ややっこ（子どもが好む食べ物が好き）。



櫻井良樹

1982年7月19日生

お父様について一言
仕事もプライベートもいろいろ協力してもらっています。またゴルフに行きましよう。

好きな食べ物は？
梅干、ビール。

趣味は？
車いじり。

最近困っていることは？
妻が食べ過ぎなこと。



オーナーの高橋さん夫妻。のんびりが大好きなおふたり。

メインの通りから少し入ったところにあり、一見カフェバーのように見えるが、実は定食が充実した地元のひとつにはとびきりうれしいお店だ。昼のランチは日替わりも含めると常時7〜8種類。男性でもしつかりとお腹を満たせる量にもかかわらず、値段は700円とかなりリーズナブルだ。また、夜ともなれば、

充実したアルコールを楽しむに、仕事帰りにふらりと立ち寄る近所の人も多い。さらに驚くのはメニューの数。黒板に書いてあるメニューは小皿のものから肉料理、魚料理と種類が豊富だが、実はこのメニューもほぼ日替わり。季節のおいしい食材ありきで考えるので、多い数を出せないメニューもあるが、毎日来ても

新しい味が楽しめる。内容は和風も洋風もあり。その時々で決めているのだから。なかでも評判のメニューには、1年ごしの再登場を待っているひともいるそう。ちょっと不思議な雰囲気の内店はオーナーの高橋さん夫妻のおうちでもてなされているように身近な感じで、ついつい腰を落着けてしまうのだ。



tobibako

トビバコ

毎日食べたい！
新スタイルの定食屋さん



黒板に書かれたメニューに、どれにしようかしぼし迷う。ひとりで来ても楽しめるよう、リーズナブルな小皿料理も充実。



tobibako
川越市三光町16-3
11:30-15:00(L.O.14:30)
17:30-23:00(L.O.22:30)
火曜、水曜夜定休



小鳥のようにかわいらしい声の持ち主、仲世古由香さん。

喜多院近くにある雑貨店tenoriは、店主の仲世古さんのお気に入りがたくさん詰まったおもちや箱のような雑貨店。小さくてすてきなあれこれが、シンプルな内装の店内にそっと置かれている。作家の思いやストーリーを感じられるからこそ、商品はていねいに扱って、なるべく長く使ってくれる方へお嫁に出した

い、という仲世古さん。関西出身で、川越に引っ越してきてから約8年。生まれは歴史深い奈良県で、ゆったりした時間が流れる川越にはシンパシーを感じるころがあった。雑貨店を営むきっかけになったのは、現在店舗となっている建物に出会ったこと。昔はやぐらもあり、町内の消防団が使用していたそう。当時倉

庫になっていたところを借り受けて、オープンから少しずつ改装を重ね、仲世古さん自身にぴったりの空間ができあがった。近所に住む常連さんのほか、遠方は中国・四国地方からも訪れるひとがいるというtenori。ゆったりとした時間の流れる店内で、優しく心地よい午後の時間を楽しみたい。



tenori
川越市小仙波町3-3-5
090-9042-3483
不定期オープン(HPをご確認ください)
<http://tenori.jp/>

New Comer

文 = 櫻井理恵 写真 = 中里楓 SPAIS



tenori

テノリ

お気に入りの雑貨を
そっと手のひらに乗せて



センス抜群の雑貨のレイアウト。ブローチやカトラリー、ペーパーアイテムのほか、京都のコーヒー店から仕入れるカフェオレベースなども人気。



「地元のひとに味わってほしい」と店主の篠崎亮太さん。

「うまい」。PINOのピザを一口食べれば思わずでてくる一言だ。三日間熟成させた生地を特注の大理石の台の上で伸ばし、具を乗せてから釜の中にいれるまでの流れるような工程には目を見張るほど。店主の篠崎亮太さんは、多くの飲食店を経験して2015年の冬にPINOをオープンさせた。大谷石の台の上にレ

ンガ千個を積み上げ、自身で作ったナポリ式の窯で焼くピザは約27センチと大満足のサイズ。窯・炉床の温度は450度が適温で、常に温度管理や薪の補充が欠かせない。ナポリではピザは市民のソウルフードと言われており、川越でも気軽に本格的なピザを楽しんでもらいたい、という篠崎さん。ナスのマリネを乗せた

「メランツアーネ・ピアンカ」や4種のイタリア産チーズに蜂蜜がおいしい「クワトロフォルマッジ」など、常時約8種のピザが味わえる。ひとりで店をまかなっているためお客様に少し待ってもらうこともあるが、篠崎さんの真摯な姿勢に見合った極上のピザは、じっくりと味わう価値がある逸品といえる。



pizzeria PINO

ピッツェリア ピノ

そのこだわりで脱帽
若き職人の本格ピザ



自身で手がけた窯は制作に約1ヶ月。そのときの炎の状態や内部の温度によって、ピザの焼き加減を見極める



pizzeria PINO

川越市川越市幸町3-7
ランチ 11:30-15:00
ディナー 17:00-21:30
水曜定休

(予告なく変更になる場合があります)



いつでも会いにいきたくなる、気さくな店主の佐藤かなこさん。

仲町の交差点近くにあるワインスタンドPON!は、昼過ぎからオープンしている、お酒好きにはうれしいお店だ。店主の佐藤かなこさんは、ワインアドバイザーの資格も所有。プロの目で見極められたワインは常時120本以上をストックしてあり、その日の天気やお客さんの好みに合わせていろいろな種類をおすす

めしている。フランスやイタリアのワインはもちろん、バスク地方のシードルなど一風変わったセレクトも人気の秘密。ラクレット（スイスのウォッシュチーズ）や殻付きのマカミアナッツなど、季節ごとに変わるおつまみも楽しみのひとつ。都内のワインショップや服飾関係の仕事をを経て、地元川越でお店をひら

た佐藤さん。古い建物を改装して約1年、7席のカウンターはいつも常連さんでいっぱいだ。「気軽にワインを楽しんでもらえれば」との思いから、単純な響きで、コルクを抜く音のような「ポン！」という店名に。佐藤さんとカウンター越しの会話を楽しみながら、たまには昼からワイン、いかがでしょうか？



WINE STAND PON!

川越市仲町5-7
049-224-2626
13:00-20:00
月曜定休



WINE STAND PON!

ワインスタンド ポン

こんなお店を待っていた！
昼からたしなむおいしいワイン



ラクレット・オン・ザ・バゲットが一番人気おつまみ。専用のトースターを使って、目の前で焼いてくれる。





高沢町の 六塚稲荷

文川越市立博物館宮原一郎

子屋横丁の側にかかる橋の名前を皆さんはご存じでしょうか。

高沢橋と呼ばれるこの橋は、現在の元町二丁目の旧町名である高沢町にちなみ付けられたものです。明治四十三年（一九一〇）の水害で橋が流される前には、石で作られた通称眼鏡橋がここにありました。この橋のたもとにあるのが六塚稲荷です。

高沢町は川越十か町の一つで、札の辻から見て西側にあり、本町とともに古くからの町の一つでした。町名の由来は、竹沢九郎という人が開発して竹沢町だったのが、いつの頃よりか「たかさば」と呼ばれ、高沢町と書かれるようになったと、『新編武蔵風土記稿』という江戸幕府が編纂した地誌に記されています。

右下の絵は、石原町で行われた獅子舞の行列が高沢橋を越えて、現在の六

塚稲荷の前を行くところを描いたものです。これは喜多町に住む絵師の江野棟雪（二八二―七三）が書いたものです。

この石原のささら獅子舞は、江戸時代初期の慶長十二年（一六〇七）から始まり、その後寛永十一年（一六三四）、川越藩主酒井忠勝が若狭国小浜へ転封になる際に、三頭の獅子頭のうち二頭を携えたために、一時中断したと言われています。

それから、七五年後の宝永六年（一七〇九）高沢町の旧家で名主でもある井上家が獅子頭を奉納したことで再興されて現在も続いています。

このような伝承のため、今でも石原町から高沢橋を越えて、元町二丁目の井上家（現井上医院）の前で獅子舞が披露されています。六塚稲荷の由来について、川越十か



石原のささら獅子舞図（井上誠一郎氏蔵）

くときに、六つの丘のうち五つを壊して、残ったものがこの「六塚稲荷社」と記されています。

この真偽はさておき、享保十三年（一七二八）の史料（市立中央図書館蔵・岡村一郎氏収集文書）によれば、「稲荷之宮」が五二坪分あり、以前から高沢町で管理したことが記されています。

この高沢橋は、志多町にかかる東明寺橋とともに、川越町の出入口で、この絵の右隅に描かれているように木戸が置かれた地でもありました。木戸のたもとには、番人のいる小屋が置かれ、その脇には、梯子や鳶口・纏などの火消し道具が備えられています。石原町から高沢橋を越えて川越城下を臨むところにあつたのが、まさにこの六塚稲荷でありました。

絵に描かれている松は、現在残っておりませんが、この六塚稲荷は川越のランドマークとして、今も昔も川越に来る人たちを迎えております。

町の一つ鍛冶町（現幸町）の名主であった中島孝昌が、享和元年（一八〇一）に記した『武蔵三芳野名勝図会』という地誌にその由来が書かれています。古来武蔵国は不毛の地で、任命された国司が数百万の田んぼを開発するとき、人間郡内で荒れた六つの丘を開発して、祠を立てて稲荷を祀った。その後、太田道真（太田道灌の父、ともに川越城を築城）が、川越の地に城を置



vol.3
いつものください!

住んでるひとこそ買いにくる、川越でしか手に入らない逸品を紹介!

池田屋本店さんの

「焼きだんご」

いったいこの焼きだんごを、今までに何本食べたことだろうか？ 香ばしいお醤油の香りに、近くを通れば立ち止まらずにはいられない。

昭和63年から元町二丁目でおだんごを売っている池田屋本店。明治から昭和35年まで、飴の製造業を営んでいた。少しお店をお休みして、おだんご屋さんを始めてから28年。今では多いときで600本以上を一日で販売しているという。連日賑わう菓子屋横丁、観光客が買っているのかな？と思いきや、一番の上得意は、近所の人たち。ちょっととした手土産や、職場への差し入れ、家での子どものおやつなど、「やっぱりおだんご」は池田屋さんだよな！という根強いファンが多いのだ。

一番人気はもちろん醤油のおだんご（一本60円）だが、三温糖と生のこしあんのみを使ったやさしい甘さの餡だんご（一本70円）も捨てがたい。気取らないシンプルなおだんご、きつとやみつきになります。

⇒ 店主の池田初枝さん、池田屋さんのおだんごの特長はなんですか？

「当店のおだんごは、川越産の米粉のみを使っています。なめらかすぎず、歯ごたえのあるところが特長です。毎朝四時半からおだんごを丸めていますよ！」



池田屋本店
川越市元町2-7-3
049-223-0354
9:30～売り切れまで
月曜定休

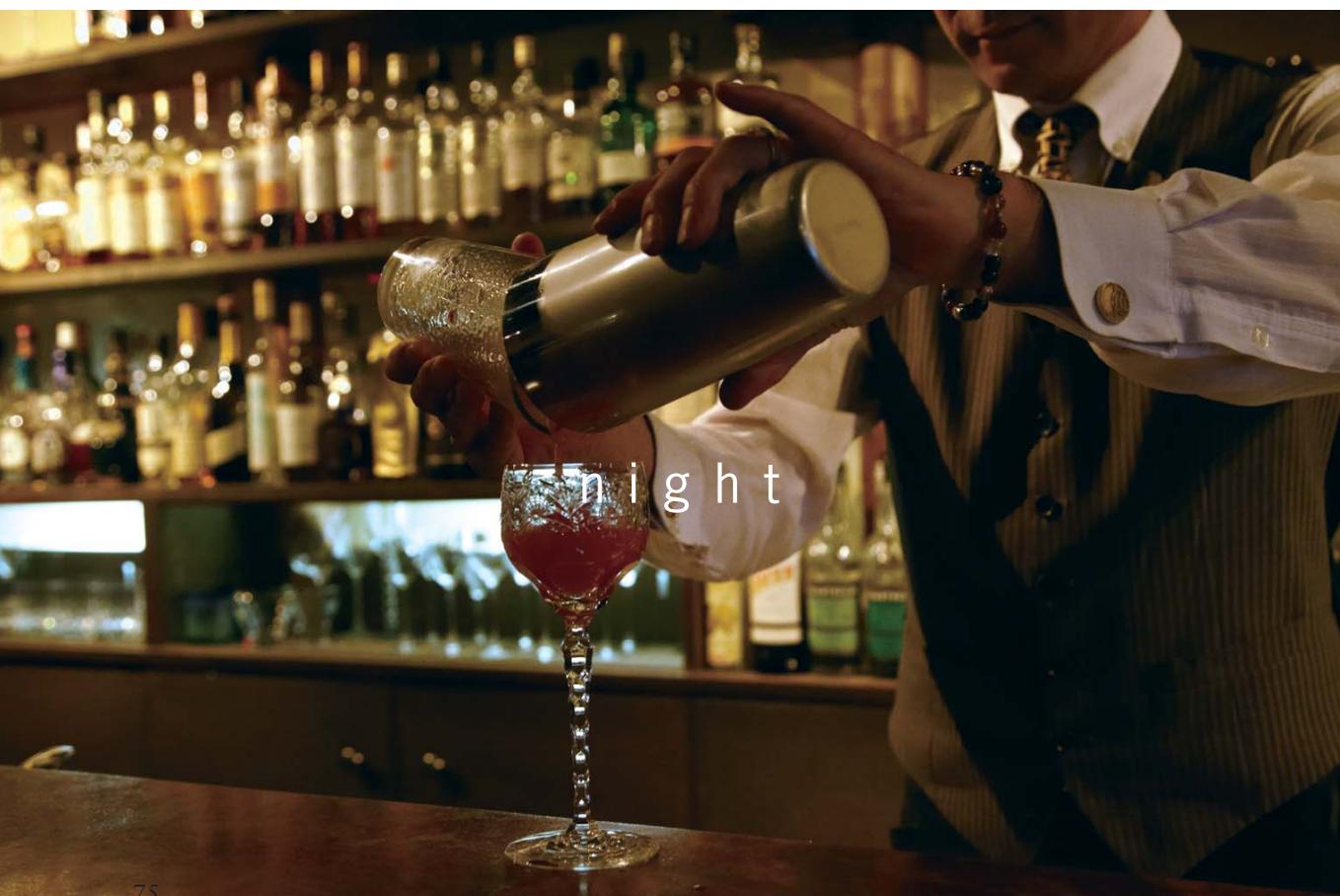


day

お酒を嗜むことに
特化した場所
大人の空間に
足を踏み入れる

友だちとわいわい騒ぐのもいい。女子会や合コンだって楽しい。でもふと気づいたとき、自分ひとりの時間が無性に恋しくなる瞬間がある。そんなとき、自然と足が向くのは、クレアモールを見下ろすビルの一角にあるバー・スケアクロウ。この店名には、「かかし」という意味がある。ずっとバーカウンターで立ち仕事をしてきたマスターならではのウィットに富んだネーミングだ。内装も自ら手がけ、ずっとこんなところで飲んでいたい、と思える店作りをしてきた。「バーは贅沢をしにくるところですから」というマスター。2011年の開店以来、ずっと通う常連さんも多い。いうまでもなくドリンクも充実しているが、決まったメニューから選ぶよりマスターと相談してそのときの気分にぴったりなものを選びたい。広々として贅沢なしつらえの空間、繊細なグラスで差し出される美しいカクテル、シガーをくゆらす常連さんを隣に、ほんの少しの緊張感を感じながらお酒を嗜む時間は、何物にも代えがたい大人の楽しみだ。

Bar SCARECROW

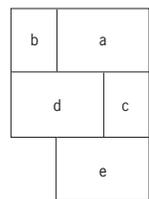


night

本当の野菜の味を
知りたいひとへ
農家が経営する
大人気カフェ

三芳町のいも街道にあるオイモカフェは、むさし野自然農場の野菜が思い切り味わえる人気店。農場の敷地内にあり、使っている野菜やハーブもほとんどが農場のものだ。オーナーの武田浩太郎さんは、実家でもあるこの農場で農業を営みながら、カフェ経営を学ぶための専門学校に通い、2012年にオイモカフェをオープンさせた。直売所にやってくるお客さんのためにおいしいコーヒーと野菜を味わえるカフェを作ったが、いつしか噂が噂を呼び、いまや連日予約でいっぱいのある有名店に。古くからある納屋を改築した店内は、裏の竹林を眺めながらゆったり落ち着ける雰囲気。メニューは野菜を中心にランチプレートやスイーツもオリジナルを考案。とりわけ武田さんのお母さん直伝のさつまいもサラダには多くのファンがいるそう。数年前からはフジロックにも出店し、埼玉県のさつまいものおいしさを広く知ってもらう活動も行う。農業のプロが届けうるカフェで、もう一度本当の野菜の味に触れてみよう。

OIMO cafe

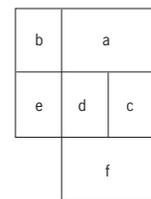


night

a. 本格的なシガーも楽しめる b. 生の苺を使ったジンベースのオリジナルカクテル c. 暗めで雰囲気のある店内に、炎がゆらめく d. その日の気分にあったお酒を楽しむ e. あらゆる人の好みに対応できるように充実したアルコール類



Bar SCARECROW
川越市新富町2-4-2
049-225-4055
19:00-5:00
日曜定休



day

a. 一番人気のランチプレート（ドリンクセットで1,100円）は野菜がたっぷり。金時の天ぷらにいも餅、玄米ごはんなど盛りだくさん b. インテリアもかわいい c. ゆったりと落ち着ける店内 d. レジ前では野菜の販売も e. ハーブも自家製 f. 和気あいあいのスタッフ



OIMO Cafe
入間郡三芳町上富287
090-2729-5236
11:00-18:00
月・火曜定休

山田隆広 ピアノリサイタル

平成28年9月4日[日]

ウエスタ川越

川越在住の作曲家・ピアニスト山田隆広氏が贈る、美しい音楽に包まれるひととき。初めて彼の音楽に触れたとき、私は確かに芸術の息吹を感じることができた。休日の午後、情熱の波間にきらめく繊細で軽やかな響きにきっと時を忘れることだろう。

(kawagoe premium 編集長 櫻井理恵)



山田隆広

作曲家・ピアニスト。埼玉県立川越高校卒業。国立音楽大学アドヴァンストピアノコース修了。アーティストへの楽曲提供、コンサート主催のほか、音楽教育者としても独自のレッスンを展開している。

<http://clair-piano.com/>

クラシックを身近に感じられるレクチャー付の第一部と、コンチェルトリサイタルの二部制です。

チケット販売や空席状況など、詳しくはウエスタ川越総合案内または 049-225-4563 までお問い合わせください。

編集後記

ついに4号、発行からちょうど一回りした今号は、奮発気味のページ数になりました。車、農業、若旦那と、いつにも増してたくさんの方々にご協力いただき、本当に感謝しております。特に農業では市内から飛び出て取材をし、川越という町がいかに周辺地域に支えられているかということを知りました。メディアへの露出も増えてどんどん有名になる川越に喜びを感じつつ、kawagoe premium はちょっとだけ違う角度から、「川越の今」を記録していければいいなと思っております。

next issue

kawagoe premium 5

2016年9月発行予定

特集1

旅する唐棧

特集2

ほんとに川越?!

——素敵なお専門店

特集3

手古舞のお支度。

Special

cinema! cinema! cinema!

連載 newcomer

川越 day & night

川越四方山話

川越人

僕と散歩と気ままなレシピ

いつものください!

etc.

川越市立
博物館



複製扇形額 (三芳野神社蔵)

第2回

川越の指定 文化財展

—未来に受け継ぐ、郷土の宝物—

平成28年
7/16(土)~8/28(日)



上寺山の獅子舞 (上寺山獅子舞保存会)



大山講神酒舂及び問答用具 (川越市場吉栗商組合蔵)



白綾地松竹鶴亀文長襦袢産衣 (宮多院蔵)



十五童子像 (川越市蔵)

■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 7月19日(火)・22日(金)・25日(月)・8月1日(月)・8日(月)・15日(月)・22日(月)・26日(金)
 ■入館料 一般200円(160円)大学生・高校生100円(80円) ※1)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 埼玉県川越市野町2-30-1(初雁球場となり) Tel.049-222-5399・Fax.049-222-5396 URL <http://museum.city.kawagoe.saitama.jp/>



表紙写真=島田ごほん畑
撮影=SPAIS

編集・執筆 櫻井理恵
 デザイン 熊谷昭典 (SPAIS)
 撮影 須賀昭夫
 竹之内祐幸
 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6月30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