



カワゴエ・プレミアム

5

小江戸に  
くるひと、  
住まうひと。

kawagoe  
premium

kawagoe premium 5

2 特集 1

## 旅する唐棧。

川越唐棧と織物市場の歴史 [対談] 川越唐棧のいま  
川越唐棧手織りの会 川越織物市場の会 川越織物市場

18 特集 2

## ホントに川越?!

—素敵な専門店—

Sunny Side Terrace El Lagar 真南風  
クァタイ ビム・チャイ Mie Coco シンラガーデン

32 手古舞のお支度。

34 特集 3

## 川越スカラ座

『監督×支配人』special interview 是枝裕和 塚本晋也 舟橋一浩

連載

14 art of kawagoe

24/7 櫻井由理

The Hotelier, Told Slant, Loone, Bellows/ LIVE TOUR 2016 ホリナルミ

16 僕と散歩と気ままなレシビ

17 川越四方山話

38 川越 day & night

アリスの牧場 松村屋旅館

42 川越人 原 知之 [NPO法人 川越蔵の会 会長]

45 こはるびより

46 newcomer

TSUI Johanna mieli glin coffee d'ici peu

50 いつものください! [元町珈琲店ちもと]

51 なんでもない日々のこと。



※掲載内容はすべて2017年  
1月現在の情報となります。

※料金は一部をのぞき、税込表  
記です。

# 旅する 唐棧。

私たちの住む川越の街並みは  
とっても着物が似合う街。

川越には、晴れの日のためだけではなく、  
普段の生活に馴染む素敵な着物が  
あることをご存知ですか？

「川越唐棧」  
かわごえしやうざん

かつて川越の産業を支えた美しい  
縞模様の木綿の歴史、そして現代における  
川越唐棧の現状に迫ります。

文 インタビュー＝櫻井理恵 写真＝SPRIS

## 江戸で流行した テキスタイル・デザイン

江戸時代後期、川越の経済を潤した産業のひとつに木綿商品があった。紺地に白や浅黄、茶のストライプを現した紬や、舶来唐棧を模して縞をより目立たせた和唐棧など、江戸町人の装いにかかせないものとして大流行していたのである。中でも人気を博した上級縞木綿の和唐棧と結城紬は、武州入間郡で生産され、いったん川越に集荷されたあと、江戸市場に送られたため、「川越唐棧」「川越結城」というブランド名が付けられていた。

江戸では歌舞伎や芝居が流行る一方、伊勢参りなどの長期旅行、近郊ヘレジャリーなどが庶民にも浸透し、それに合わせて軽装でファッション性の高い着物に関心が集まっていたのである。

## 縞木綿の 生産と市場

江戸後期に輸入が始まったインド産の唐棧などが特上品として扱われる一方、川越・入間地域では、細手の絹糸を他地域から移入して都市市場向けの縞木綿を積極的に生産、いっきに産地としての頭角を現していく。川越・入



間地域のほかでは、足利・佐野（栃木県）、尾西地域（愛知県）が幕末期の三大産地となっていた。

幕末期になると、織物市場経済の活発化に伴い、機屋と問屋商人が行ってきた商取引の慣習を破って新興商人や小売業者へ産直が行われるなど、織物の流通は錯綜し始めるが、集荷拠点である川越の商人の主導で統制しようとする動きがあったという。

## イギリス糸の輸入による 木綿の「高級化」

一八五九年（安政六年）に横浜が開港されると同時に、細く均質なイギリス製の糸（ミュール糸）と、発色が鮮明な化学染料が輸入され始める。全国に先駆けてこれらを導入した入間・川越地

# 川越唐棧と 織物市場の 歴史

協力＝川越市立博物館

域では、ファッション性が高く軽量薄地の高級縞木綿が本格的に生産されるようになる。特に従来の染色方法では色のくすみがりきれなかったが、化学染料により明度の高いストライプが大人気となっていた。一方では木綿への化学染色技術の取得には困難を伴い、業界内ではしばらく生産に関する混乱が続き、化学染色の知識と技術指導が普及したのは明治二十年代頃だった。

## 明治時代の 川越と織物市場

埼玉県随一の経済中心地として川越商人の意気込みを体現するかのようになり、一九〇〇年（明治三十三年）、埼玉県内で最初の商業会議所が川越町に設立認可

## 川越染織学校の設立と 研究プロジェクト

織物市場が建設された時期に川越商業会議所が重要課題として手がけていたのが、染織学校の設立である。すでに先進的な織物産地の八王子や桐生・足利では県立の染織学校が設立されていた。川越への県立工業高校の誘致が実現したのは一九〇七年（明治四十年）、埼玉県立川越染織学校が開校した。

川越染織学校は染織科と図案科の二学科からなり、染織や図案作成の技術習得を目的に掲げていた。さらに学校が中心となり、県下の染織業者を集めた講習会や図案展示を行うなど、生徒への教育活動にとどまらず、あらゆる面での具体的な研究・支援活動を積極的に進めていたことが大きな特徴といえる。

さらに織物業界の不況は、他産地との競合が激化するなかで県下の織物の品質低下に起因している、とする県知事の織物改良に関する明治四十一年の告諭の発布を受け、一九一〇年（明治四十三年）には、川越染織学校内に埼玉県図案調製所が設立された。ここでは専門技師による織物図案の研究開発、染織学校生徒との共同開発を積極的に進められ、染織業者へのデザイン指導と図案配布が始まった。

された。当時織物業界では、所沢などにその運営の中心が移り始めていたが、それでもまだ川越は県内有数の商業都市として栄えていた。商業会議所では地域経済振興計画に着手、実現にはいたらなかったものの川越経済圏の拡大をはかるための川越・我孫子間の鉄道事業構想や、現在でも跡地が残る織物市場の建設プロジェクトが進められていった。

織物市場の建設に際して、商業会議所は桐生・足利の織物市場の視察へ向き、調査を続けた。入間郡内で生産される織物商品を埼玉県の中心地である川越に集中させ、もう一度川越に織物業界をリードしていくと考えたのである。

しかし明治三十年代の後半には、川越の経済低迷が顕在化してきていた。

## 川越の織物産業の 衰退と、現在

注目に値するのは、明治後期から川越では「産・官・学」のコラボレーションが積極的に試みられていたことである。業界支援と後継者育成の教育・研究プロジェクトがおよそ百年前に試みられていたのは、まさに産業都市川越ならではの歴史的事実なのである。

川越唐棧をはじめとする織物産業が盛んであった川越だが、大正以降徐々に衰退していく。織物市場は閉鎖され、多くあった織物問屋もいまはない。観光地として名を馳せる現代の川越においてその名残を探すことは困難のように思われるが、果たしてそうなのだろうか。私たちが住むこの地がいまここに在り続け発展していけるのは、織物産業に従事したひとびとの功績や努力ゆえであり、現代に生きるものとしてのこの歴史を知ることが大切なことなのではないか。確かに現代において和装で生活することはなかなかハードルが高く、「着物」といえば購入にも少し身構える。しかし、代表的な川越唐棧の成り立ちとその機能美や意匠、旧織物市場の建築、そして川越の織物産業の歴史は、後世に伝え残しておきたい魅力的な川越の姿のひとつなのである。

一九〇七年（明治四十年）には綿糸商も兼業していた有力織物問屋が破産、川越だけでなく、当時織物産地のライバルとして成長を続ける所沢にも大きな打撃があり、金融面でも連動的な被害が発生した。

川越織物市場の建設は、このような慢性的な不景気のなかで竣工が延期されてきたと考えられるが、川越・大宮電気鉄道、また特設電話の開通など、流通や情報に関するインフラ整備が追い風となり、一九一〇年（明治四十三年）、鉄砲町（現松江町）が適地に選ばれ、建設が始まったのである。建設資金は川越織物市場株式会社が株式を募集して調達、上棟式からわずか三週間で市場



にぎわう川越織物市場（川越市立博物館）



対談

## 川越唐棧のいま

かつて川越の産業を牽引した織物産業。

和装への馴染みが薄くなった現代において、

地元川越の名を冠した唐棧を扱う特約店は二店のみ。

「呉服笠間」と「呉服かんだ」、両店の

若旦那に、川越唐棧の現状、

そしてこれからのことを伺った。

協力＝NPO法人川越蔵の会（本町の長屋）

——本日はよろしくお願ひいたします。

早速ですが、川越唐棧を取り扱う呉服店として、川越唐棧の現況をどのようなお考えでしょうか。

**笠間** 川越唐棧はかつて手織りで作られていましたが、その後機械織りになり、今ではこの近隣地域でも、唐棧を機械織りできる織元はほとんどなくなっていました。

**神田** 需要と供給の関係もあり、織元でも他の主力商品を作る合間に唐棧を織る、ということでない、なかなか織元自体の存続が難しいのが現状です。

——現在、扱っている唐棧については機械織りのものと伺いました。

**笠間** そうなんです。今後の生産については他地域含め織元を検討していく必要があります。

**神田** OEMという形をとっていくということですね。今、協力して様々な地域の織元にあたっているところですが。

**笠間** そのためには、現在特約店として私たちの店がありますが、販売ルートの確保なども大切な課題になってきます。

**神田** 普段から気軽に着られる着物として、価格も上げるわけにはいきません。しかし、反物も作るからにはロットの問題もありますし、これからは川越唐棧をひとつのブランドとして確立させることが急務だと考えています。

**笠間** そう、今はある大学との連携を通じて、川越唐棧の新しい形を模索しています。やはり川越唐棧とその歴史や文化をどのように次の時代に伝えていくかということが、大きな課題ですね。

**神田** 若い人たちのアイデアを通じて、時代にあったアプローチで川越唐棧の市場を確保していきたいと思っています。

——観光客が増えてきている川越ですが、商品を購入する人が増えてきたなど、変化はありますか？

**笠間** 着物を仕立てる人は少ないですが、小物類は地元の人を含め、とても人気があります。外国人観光客にはまだまだ浸透していないような気がしますね。

**神田** 外国人は着物にとっても興味がありますが、仕立てがあるので短い滞在

笠間美寛

明治四十三年創業の呉服笠間四代目。教育機関で唐棧についての研究協力など積極的に行う。ツアーコンダクターの資格も保有し、地元川越の観光事業にも貢献している。

神田善正

呉服かんだ代表取締役社長。レンタル着物店も運営。川越の様々なまちづくり団体や、川越一番街商業協同組合などに率先して参加している。

ストライプ柄は万国共通。  
生活にじっくり馴染みます

時間で着物を購入するということはなかなか難しい。なので、今後は気軽に買える川越唐棧を使った商品をもっと増やして行きたいと思っています。

**笠間** 江戸好みの縞柄は粋でとても日本的に感じると思いますが、唐棧のストライプは万国共通。どの国でもストライプの柄は存在していますし、生活のなかでもしつくりくると思いますよ。

**神田** とにかく今は、生産現場と市場

を確保していくことが第一優先。当店でレンタル着物も展開していますが、購入前、お試しもできるように川越唐棧もご用意しています。

**笠間** 体験してもらえばわかるけれど、とても着やすいんですね。特に女性なら地味な柄でも、明るい色の帯と合わせるととてもかわいくなりますよ。

**神田** 男性が着ていると、今で言えばスーツのような感じかな。粋ですよ。——今日のお二人の装いとても素敵ですね！

**笠間** ありがとうございます。本当に川越は着物が似合う街だと思います。

**神田** 地元の人にこそ、川越唐棧に触れてもらいたいですね。

——ありがとうございました。

ブランド力を高めること、生産現場の確保…  
川越唐棧の現状は、大変厳しいものがある



呉服笠間

川越市仲町5-10  
049-222-1518  
9:30-18:30  
水曜定休  
<http://park10.wakwak.com/~kasama/kawagoetouzan.html>

呉服かんだ

川越市幸町3-1  
049-222-1235  
10:00-19:00  
水曜定休  
[gofuku-kanda.net](http://gofuku-kanda.net)



モデル＝宮岡奈津 衣装＝RENTAL KIMONO かんた  
協力＝本のお店 太陽堂 写真＝SPAIS





川越唐棧手織りの会に所属する作家の唐仁原ますみさん。世界各地を訪れ、織物の歴史に触れている

## 川越唐棧手織りの会

市民が繋ぐ歴史と文化

「幻」と言われた手織りの

川越唐棧、その伝統と技術を

残していくために

二〇一七年から三年間の復原工事に入る松江町の川越織物市場。この建物を保存、活用するために活動している川越織物市場の会は二〇〇三年に発足した。きっかけは二〇〇一年に決定した川越織物市場取り壊し、またマンション建設の決定だ。各自治体、商工会議所、川越唐棧愛好会など多数の賛同を得て、すぐに前身にあたる保存再生を考える会が発足、翌二〇〇二年には取り壊しが撤回され、保存活用への道が開けた。市場としての機能がなくなつてからは、組合の事務所や、織物市場手前の栄養食配給所などが長屋として使用されていたという。

「川越織物市場には、繊維産業に従事する人のほか、テキスタイルデザイナー、建築家などが視察に訪れます。すでに全国で完全な木造建築物として残っているのは、ここ川越だけということもあり、さまざまな方面で意味のある建物です」と話すのは、会の発足当時から活動を続けている小島延夫さん。京都や金沢の建築家や商社、また川越と同様に明治期から織物市場があり繊維産業が盛んだった群馬県桐生市の関係者など、この市場の存在は全国からも注目されている。

一方、喜多院、一番街、本丸御殿から同距離にあるこの川越織物市場は、川越市民の中心の場としても、また観光拠点としても大いに価値があると考えている。クラフト市、食市、夕涼み会を行うなど、「この場所の存在をまず知ってもらうこと、そして建物を含む川越周辺の繊維産業の歴史を残していくこと



「川越商都の木綿遺産」川越織物市場の会編  
さきたま出版会 2012年  
(1,800円＋税)

が大切なこと」と話す。

このたび行われる復原工事では、初年度に解体をして、そのまま使用できる部材は再利用し、さらに必要に応じて耐震補強なども施していく。川越織物市場の店舗様式や建具は大変特徴的であり、これも忠実に再現する。「復原が終わったら、川越市役所とも協力して、アーティストの招聘など、また新しい形で川越織物市場の活用を考えていきたいと思っています。この川越織物市場が繊維産業の発展の中で建築され、活用されてきた歴史的な文脈を明らかにし、今後の人に伝えていく場として残していきたい」と語る小島さん。

研究者による調査やまちづくり専門家による講演など、復原までの期間にもさまざまな活動を予定している。暮らしの中で何気なく通り、訪れる場所にも、ずっと流れている歴史があり、そこで活動していた人々が存在するということ。今の私たちが普段の楽しみの中でのその価値にもう一度気づくことが、これからの川越の発展に繋がっていくのではないだろうか。



博物館で体験できる織機

平織りで極細の木綿の単糸または双糸を引き揃えて織られているのが特徴の川越唐棧。かつて盛んであった手織りの技術を後世に残していくために活動している民間団体がある。

一九八九年（平成元年）、川越唐棧の愛好会から誕生した「川越唐棧手織りの会」。現在では三十三名で活動を行っている。集まった愛好家たちが川越唐棧の歴史を勉強し、当時から数の少なくなっていた技術者や専門家とともに、機織りだけでなく、糸染や整経を含む染織の全工程を身につけていった。江戸時代から大流行した和唐棧の主力生産地は、蔵から入間郡周辺までの広い範囲に渡っていた。現在では手織りの職人はおらず、川越唐棧手織りの会がその技術を継いでいる。「川越唐棧は、川唐」という愛称が付けられたほど江戸っ子たちに愛されてきたもの。木綿の糸を使っていますがまるで絹のような手触りを感じることが出来ます。当会では、川越市立博物館で毎週一回集まり、伝統的な手法で実際



糸の染色から機織りまででいねいな作業がつづく

に川越唐棧を織っています」と語る唐仁原ますみさん。

かつて行われていた手織の作業と同じ工程で機織をしてみると、まず糸の染色に始まり、縞模様（しまわり）のデザインを決める縞割などの準備作業に時間と手間がかかる。そして実際に経糸に緯糸を使って手織り機で作業し、ていねいに反物を織り上げる。川越唐棧手織りの会では、この一連の作業を会員が行い、個人の趣味や楽しみだけではなく、幻と言われた川越唐棧のさらなる復興を願いながら活動を続けている。川越に残され、伝えられてきた歴史や文化は決して専門家だけの功績ではなく、街のひとびとのこういった活動が大きく寄与しているのだ。

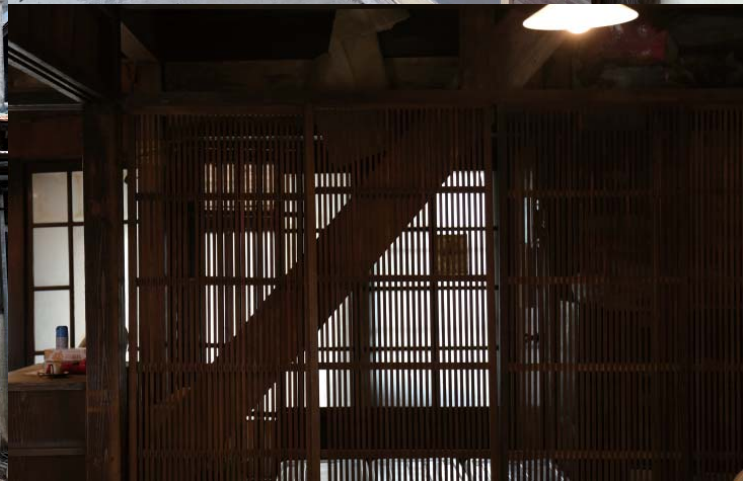
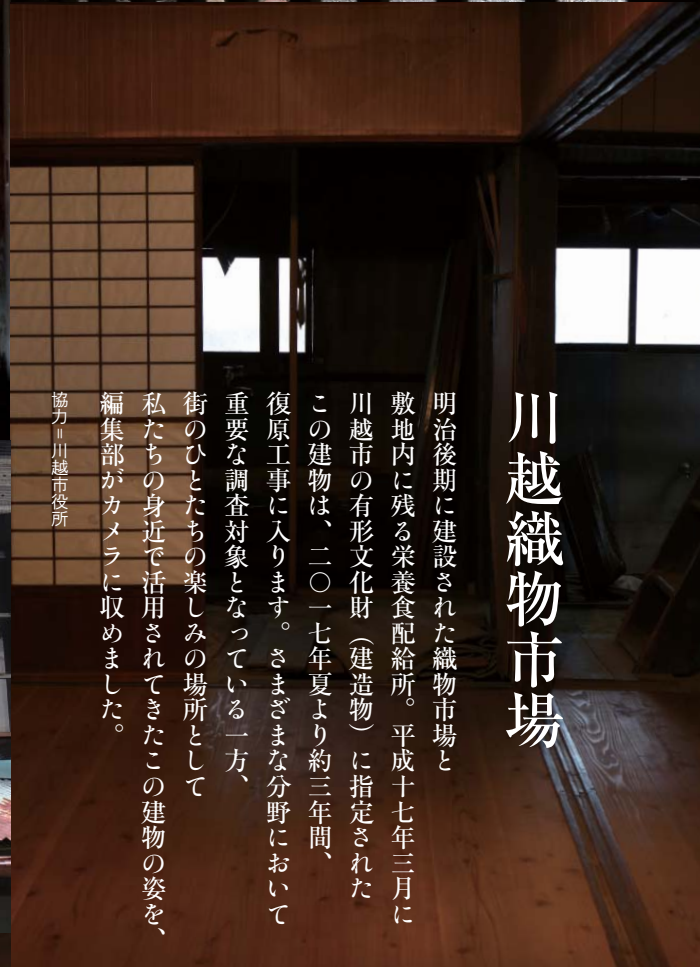
※川越市立博物館にて行われている川越唐棧機織り体験（要入館料・体験は無料）は、当会が活動している日程内で予約なしで参加することが出来ます。詳しくは川越市立博物館HPよりご確認ください。

歴史的な文脈の中に息づく  
川越織物市場  
後世へ伝えるべき  
川越の文化資産とは

## 川越織物市場の会



今回お話を伺った小島延夫さん。当会で本を出版した際には、会員が資料集めに奔走したそう



## 川越織物市場

明治後期に建設された織物市場と敷地内に残る栄養食配給所。平成十七年三月に川越市の有形文化財（建造物）に指定されたこの建物は、二〇一七年夏より約三年間、復原工事に入ります。さまざまな分野において重要な調査対象となっている一方、街のひとたちの楽しみの場所として私たちの身近で活用されてきたこの建物の姿を、編集部がカメラに収めました。

協力 川越市役所



1988年札幌市生まれ。学生時代を埼玉県で過ごし、現在は札幌を拠点に書籍や雑誌、Web、広告などの分野でイラストレーターとして活動中。水彩やアクリル絵具、版画など様々な手法で制作。  
<http://horinarumi.tumblr.com>

The Hotelier, Told Slant, Loone, Bellows/  
 LIVE TOUR 2016 [ポスター原画]

ホリナルミ  
 イラストレーター

art of kawagoe 2



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。

24 / 7

櫻井由理

art of kawagoe 1

## 僕と散歩と

### 気ままなレシピ

【第四回】

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



「今日もまた、きてしまった…」

のれんをくぐると、奥さんは接客中。ちらっと目が合うと、なんだか気恥ずかしい。僕がいま病みつきとっていいほどはまっているのが、ここ、いわたさんの大学芋なのだ。僕は産まれも育ちも川越っ子で、小さい頃からさつまいもを食べてきた。その中でも一番大好きなのが大学芋。さつまいもの甘みと、キャラメルのような少し塩っぱいタレがたまらない。もちろん、今でも変わらず好きではあるが、小さい頃に食べていたのとは少し違って、お酒と一緒に大学芋を食べるのが今のマイブーム。なんといっても、赤ワインと大学芋の相性は最高ののだ。

いわたさんはいつも観光客で賑わっている。お土産や食べ歩きとして人気だけど、今の僕にとっ

てはそう、「夜に食べたい大人のおやつ」だ。少し空いている平日を狙ってちよくちよく店にいき、昼寝から覚めた娘ともぐもぐ食べながらふと思いついたのが、「大学芋+マスカルポーネチーズ」。なんせワインと一緒に食すのが最高ののだから、マスカルポーネチーズが合わないわけがない！大学芋をタレと一緒に軽くつぶして、グラタン皿へ。マスカルポーネチーズをかけて、オーブントースターで4〜5分軽く焼く。ちよっとチーズが溶けるくらいが僕の好みだ。ワインはイタリア産の赤だ。オーブンから漂う甘くなつかしい香りに、思わずキッチンで頬ばる。棚に少しでも余っていたバゲットと一緒に食べればお腹もいっぱい、ワインも進む。

ああ、これぞ至福の時！

「ワインを片手に、大学芋を楽しんでみる」

※大学いも 川越いわた  
049-298-5164  
水曜定休

新富町本店  
川越市新富町1-8-17  
10:00-19:00  
時の鐘店  
川越市幸町15-26  
10:30-17:00

【材料】1人分

マスカルポーネチーズ…130g

大学芋…100g

「いわた大学いも」は200g(380円)  
～量り売り

第五回 越話



## 絵師

### 江野煤雪・梅青

文〃川越市立博物館 宮原 一郎

江戸時代後期に活躍した川越町の絵師で、江野煤雪（一八一二〜七三）・梅青（一八三五〜六八）親子を皆さんはご存じでしょうか。前回の川越四方山話で紹介した「石原のさくら獅子舞図」を書いたのは父の煤雪になります。

煤雪がまだ亀次郎と名乗っていた二七歳の時、天保十一年（一八四〇）に比企郡松山町（現東松山市）から川越喜多町に引っ越してきました（『川越喜多町名主御用日記』第二巻）。この記録によると、「絵師渡世」とこの時点で絵師を生業として、川越町の十か町の一つ喜多町に居を構えたことがわかります。もとは松山町の曹源寺の檀家でしたが、喜多町への転居にあたり、菩提寺を喜多町の広済寺に移しました。

江戸時代には現在の戸籍にあたる宗

門人別改帳というものがありません。これは町や村の住民がどの寺の檀家であるかを記したものです。全ての人がどこかの寺の檀家になり、キリシタンなどの幕府の禁教を信仰していないことを菩提寺が証明するという、いわゆる檀家制度に基くものでした。

煤雪の代表的な作品として氷川祭礼絵巻（川越氷川神社蔵）などがあります。かつ、喜多町の広済寺を菩提寺としたため、その作品の多くが同寺に残っています。そのみならず、多くの川越町人を描きました。

この図は、江野煤雪・梅青親子が描いた、喜多町名主の水村与右衛門忠信とその妻わきの画像です。

水村家は、代々与右衛門と名乗り、江戸時代の前期から喜多町の町名主を勤めた家です。例えば宝暦十二年（一七六二）の喜多町の宗門人別改帳（市



水村忠信画像（梅青筆・水村清氏蔵）



水村わき画像（煤雪筆・水村清氏蔵）

立中央図書館蔵）によれば、喜多町の町人四三家のうち、土地の持高が一番多いものは綾部利右衛門家の一四三石で、次は間坂伊兵衛家の一二〇石で、水村家は五番目の八〇石を有していました。

この肖像画の作成年代は不明ですが、煤雪とその養子の梅青が共に作成したものであるため、安政四年（一八五七）以降のものと考えられます。

梅青は、もとは煤雪の兄の子で、安政四年に煤雪の娘たけの賀養子として川越に来て以来、煤雪と共に活躍した

人です。残念ながら慶応四年（一八六八・明治元年）に三十三歳の若さで亡くなりますが、安政六年に越辺川氾濫の様子を描いた赤尾村出水之図（坂戸市・林家蔵）などの作品が残ります。

幕末の慶応三年（一八六七）の記録（埼玉県立文書館蔵）によれば、川越町にいた職人一六七人中絵師は一名とあり、この絵師が江野煤雪だと考えられます。川越町の唯一の絵師であった彼の作品を通して、川越町人の気質が甦るようです。

参考文献：小澤弘監修『江野煤雪・梅青』

# ホントに川越?!

— 素敵な専門店 —

みなさん、ご存知でしたか？

「こんなお店があったなんて！」

と驚くほど、川越には専門的なお店がたくさんあるんです。

ここが川越であることを忘れてしまいそう。

そんなちょっと不思議で素敵なお店を紹介します。

文＝櫻井理恵 角山祥道 大澤千穂 写真＝須賀昭夫 SPAIS

異国の雑貨がところ狭しと並ぶ店内。かわいいレイアウトも参考にしたい



ホントに川越?!

素敵な専門店

ベトナム雑貨

## Sunny Side Terrace

出世横丁で出会える

異国のかわいいものたち

出世横丁を通るたびに、つつい立ち寄ってしまうベトナム雑貨専門店のサニーサイドテラス。異国ならではのかわいい色合いの食器や、普段の生活にすんなりとなじむデザインの服やかご。つつい隅から隅まで眺めていると、気さくに話しかけてきてくれるのは店主の佐々木彰子さんだ。

2001年に川越商工会議所が主催する川越チャレンジショップ「夢乃市」で雑貨店を始めてから、2009年にこの場所へ。川越一番街商店街では理事を務めるなど、川越のまちづくりに積極的に参加している。もともと雑貨が好きだったという佐々木さんに、なぜベトナムなのか聞いてみた。「仕入れも含めれば今までに30回以上はベトナムを訪れています。道路も整備されていないところが多かったりと、

水牛の角製フォーク  
(1本216円)。昔からベトナムで作られてきたという特産品



日本より利便性には欠けるところはありますが、とにかくこの国の活気はものすごい。住むひとびとの「生きるちから」には本当に圧倒されました」。

ベトナムはアジアの国でありながら、元はフランス領だったこともあり、アジア料理だけでなくパンやコーヒーも食卓にでてるし、建物などもヨーロッパの名残が残る。この国とひとびとに魅了された佐々木さん。彼女から、新商品入荷のお知らせが発信されるのを、常連さんはいつも楽しみにしている。かくいう私もさまざまな大きさの使い勝手のよいかごの入荷をいつも心待ちにしているひとり。

佐々木さんのセレクトするベトナム雑貨は、私たちの普段の生活にもすんなりと溶け込むものばかり。水牛や貝を使ったカトラリー、手書きで絵付け

ほうろうのチャイポット  
(右上・Sサイズ734円)、  
肌にうれしいベトナムのナ  
チュラル石鹸 (左上・1個  
378円)、小物入れにも使  
えるインドのアルミカップ  
(右下・1個378円)、パッ  
チャン村で作られるパッ  
チャン焼きカップ&ソーサー  
(1客1,188円)



されたパッチャン焼きの食器、また現地のひとの温もりを感じられる、ていねいで細かい刺繍などが人気。コンデンスミルクを入れて飲むベトナムコーヒーや、現地のスパイス、フォーなどのベトナム食材も取り扱っている。いつもお店の前を通るとつつい覗いてしまうこのお店。奥のレジカウンターからニコニコ手を振ってくれる佐々木さんに、今日も会いに行こう。

サニーサイドテラス  
川越市幸町3-15  
049-226-2908  
11:00 - 18:00  
月曜定休

ホントに川越?!  
素敵な専門店

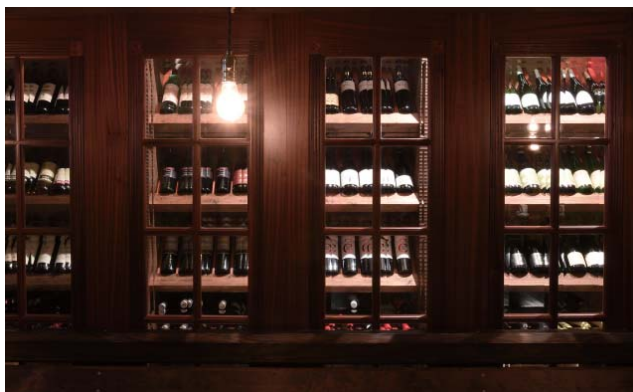
スペイン料理

El Lagar

スペイン人をも唸らせる  
ワインと郷土料理の名店



新たなメニュー、パスタで作った  
パエリア「イカスミのフィディウ  
ア」(2,808円 要予約)



ソムリエの資格を持つ  
寿弥さんこだわりのワ  
インセラー。常時、  
500〜600本のスペ  
イン産ワインがある



オレンジ色の淡い光が寿弥さん手  
作りのテーブルを優しく照らし出  
す。居心地のいい空間だ

「料理を通して、スペインの本当の生  
活をもっと知ってもらいたい。そう思  
ってこのお店を始めたんです」。

川越育ちのみたい寿弥さんが、奥さ  
んの延江さんと6年前に始めたスペ  
イン料理とワインの店「エル・ラガル」。  
ラガルとは、皆が集まって葡萄を圧  
搾する場所のことで、「皆がワインを  
飲みながら楽しい時間を過ごしてもら  
えたら」との願いを込めた。場所は川  
越駅東口から5分弱。繁華街や観光地  
からは離れているが、「落ち着いた静か  
な空間で、ゆっくりと料理やワインを  
楽しんでもらいたい」とあってこの場  
所に店を構えた。

出されるのは、パエリアやアヒージ

ヨ（オリーブオイルとニンニクで煮込  
む小皿料理）などのスペイン料理の  
数々。味は世界的コンクールで入賞す  
るなど折り紙付きだ。

「スペイン人が食べていないようなも  
の——スペイン料理もどきを出したく  
なかったんです。スペインと一口に言  
っても、17の自治州で構成されていて  
それぞれ別の国かと思うほど文化が違  
う。例えばバスクにはバスクの郷土料  
理がある。それをそのまま提供したい  
と思っています」。

シェフとして21年目の寿弥さんだが、  
経歴は一風変わっている。大学を出て  
最初に務めたのは、レストランではな  
く広告代理店。一方、父のみたい健治

氏は、服部流割烹家元代表師範を務め、  
あの人気TV番組『料理の鉄人』にも  
出た料理人だ。小さい頃から食に関心  
の高かった寿弥さんは、料理の道へ。  
父を超えるには、和食ではない別の分  
野で——そう思って選んだのはメキシ  
コ料理だった。

「メキシコ料理の元は、スペイン料  
理。それで、スペイン料理を一から学  
び始めたのですが、スペインとそこで  
暮らす人々の魅力にすっかりはまり、  
今でも毎年スペインに行っています」。

お客さんに話を聞くと「居心地が良  
すぎる」という答えが返ってきた。今  
日もこの店は、ワインと美味しい料理、  
そして楽しい会話に溢れている。



当店人気料理。上から、イベリコ豚の生ハム・  
チョリソ・サルチヨンの盛合せ (1,512円)、  
マッシュルームのアヒージョ (972円)、天使  
の海老のアヒージョ (1,080円)、フォアグラ  
のソテー黄桃とシェリーのソース (864円)



エル・ラガル  
川越市菅原町4-3 1F  
049-223-4333  
18:00 - 24:00  
火曜、第2月曜休



琉球泡盛も豊富な種類をそろえる

ホントに川越?!  
素敵な専門店



作家ものの琉球ガラス。沖縄の海のようなブルーに心惹かれる

真南風  
沖縄物産&こだわり食材



なつかしい! おいしそう! と商品に目移りしてしまう



オリオンビールからゴーヤー茶まで、飲み物の種類もとにかく豊富



一番人気の沖縄そば。生麺で購入できる(スープ付きで1セット270円)



沖縄特有のカラフルなパッケージは見ていて飽きない



くすっと笑ってしまう商品名も多いのが、沖縄物産の特徴かも



沖縄といえばスパム。新しい食べ方を考案したら新井さんに連絡を!



大正浪漫夢通りで、とにかく目を引く真南風の看板



子どもたちもおいしく食べられる沖縄食材がいっぱい

これでもか! 魅力あふれる沖縄が  
ぎゅっしり詰まった楽しいお店

最近川越には、なんでもある。なんでもある、というのはとても便利だということ。だけど、それにしたってこんなに近所に沖縄の食材がそろうお店があるなんて! 店内はすべて沖縄一色。星の砂から琉球ガラス、ソーキそばにちんすこうなどお土産としてもメジャーな商品から、沖縄のひとが普段食べているものやなかなか関東では食すことのできない食材が、ところ狭しと並んでいる。

真南風は、1994年からここで営業しており、もはや川越の人にとって

は「沖縄の食材が手に入るなんて、当たり前のこと」なのかもしれない。店主の新井明久さんは、そもそも沖縄のひとではない。とにかく沖縄が好きで何度も訪れるうちに、なかなか内地では手に入らない沖縄の食材をみんなに届けたいという思いから、ネット通販も手がけた。沖縄好きの利用者が繁盛していたが、その後インターネットの普及も手伝って大手の通販も盛んになり、直接お客さんの顔を見て営業でき

る店頭販売にもより力を入れることにしたという。今は店頭をメインに、沖縄の商店からこれぞという食材や民芸品を買い付け、販売している。年に数回沖縄に行つて、取引先と話すのが楽しみという新井さん。

休日には店の前で三線の演奏してもらったり、沖縄食材の美味しい食べ方をSNSで発信したりと、ちよつと珍しくて楽しい真南風の取り組みに、中学生から遠方のお客さんまで、ファン層は幅広い。

それにしても、なぜ沖縄物産の専門店を川越に開いたのか、新井さんに聞いてみた。「開店した当時、川越には僕の好きな沖縄の原風景が残っていた。いま、街はどんどん変化していくけれど、住んでいるひとたちのあたたかさは、変わらないですから」川越に住むひとたちの生活に、南国の風を届ける真南風。ちよつとお昼にソーキそばを...と生麺を買いに行くことができるなんて、こんな街はなかなかない。



まはえ  
川越市仲町3-17  
049-224-5758  
10:30 - 18:30  
水曜定休



こじんまりとして落ち着いた店内。カウンター席も数席あるので、一人でランチという時も安心



店をカラフルに彩るのは、チラヌットさんが作った貝殻のカーテン。可憐な色使いが微笑ましい



タイの人はみな、自らの国の王様を心から敬愛している



ラープムー950円。豚ひき肉のハーブ炒め。別売のもち米と好相性



マッサマンカレー900円。タイ南部の郷土カレー。じゃがいもと鶏肉をココナッツミルクで煮込んで



クアタイ ピム・チャイ  
川越市新富町2-33-8 2F  
ランチタイム  
11:30 - 15:00  
ディナー  
17:30 - 23:00前後

め「ラープ」。濃いめの味が特徴の東北料理は、タイ料理を食べ慣れない人でもどこか親しみやすい素朴な味わいが魅力。とはいえタイの中でもスパイシーな味付けで知られる東北料理だけに、ここでは日本人に向けて、辛さを少しだけ抑えているそう。

その一方でトムヤムクンや、世界で最も美味な食べ物の一つ”とも称される「マッサマンカレー」など、タイを代表する美食も幅広く。そのどれもがボリユームがあり、具たくさん。特に飲み物、サラダ、スープ、デザート付きのランチはリーズナブルでおいしいと評判で、近隣オフィスの女性たちにファンが多い。そして休日ともなれば、広く埼玉県中から故郷の味を求めてタイ出身者が訪れるのだとか。

店名の「ピム・チャイ」の由来は、チラヌットさんの愛称「ピム」に、タイ語の「心」という意味の言葉を合わせた造語。その言葉どおり彼女の穏やかな人柄に触れながら、上質なタイの味をリラックスして楽しめる。

ホントに川越?!  
素敵な専門店

## タイ料理 クアタイピム・チャイ

良心価格で具たくさん  
アットホームなタイ食堂



タイの代表的スープ、トムヤムクン 1,400円。東北風にミルク入りでマイルドに。キノコたっぷり！

本川越の駅前にある小さなビル。この2階にあるのが、エスニック好きのお客さんで賑わうタイ料理レストラン「ピム・チャイ」。16年前に来日し、大宮のタイ料理店で経験を積んだタイ出身のチラヌットさんが、仕事仲間だったシェフとともに開いた店だ。オープンは今から4年前。新たなスタートに川越を選んだ理由は、この街が日本人のご主人と一緒に暮らすホームグラウンドであったことと、「当時まだタイ料理の店がなかった川越の街で、自分の店を開きたかったから」。

ともに働くシェフのニんさんは、バシコクを中心地サイアムの高級レストランで約20年腕を振るった確かなキャリアの持ち主。対面キッチンのこの店では「お客さんのおいしいと喜ぶ顔を見ながら料理できるのが何よりうれしい」とやさしく微笑む。

店で振る舞うのは、チラヌットさんとニんさんの故郷であるタイ東北地方の味が中心だ。例えば青パパイアのサラダ「ソムタム」や、甘いひき肉炒



一番人気のウィンナーシュニッツェル（単品1,050円、ランチはライスかパンがついて1,250円）。驚くほど軽く食べられる

ホントに川越?!

素敵な専門店

オーストリア・ウィーン料理

Mie Coco

ウィーンの街角のカフェに  
迷い込んだような気分！



上からツヴィーベルローストブラーテン（1,080円）、センメル  
の塩豚バーガープレート（750円）。  
付け合わせのポテトもウィーン風



ヨーデルが流れる店内に入り、カウンターに腰を落ち着けてふと外をみると、混み合う一番街から一本入った出世横丁の石畳が、まるでヨーロッパのすてきな路地に見えてくるから不思議！ 本格的なウィーン料理を味わえるミーココは、夜ともなれば常連さんで賑わう地元住人御用達のお店。店主の初山香代子さんは、音大ピアノ科出身の音楽家だ。ウィーンの国立音大へ留学経験もあり、実際に現地での生活を営んできた。ウィーンでは演奏会や

オペラに通う毎日で、留学一年目は百もの演目を鑑賞したという。いい音楽とヨーロッパの歴史や文化、自然に触れてきた初山さんは、日本に帰って演奏活動を行う。結婚を機に川越にやってきて、子育てに専念。その後、教員を経て開いたこのお店は、初山さんのウィーン体験が楽しく体現されている空間になった。大好きなウィーンを思い出しながら、留学中に普段の生活で食べていた現地の味を再現させようと、試行錯誤。こうして作り上げたお店の

人気メニューは、伝統の「ウィーナー・シュニッツェル」、豚肉のしっかりした歯ごたえと、特注しているウィーンのパンを楽しむ「センメルの塩豚バーガー」、赤ワインにぴったりの「ツヴィーベルローストブラーテン（ウィーン風牛肉ステーキ）」など。ウィーンのパビュラーな味を気軽に楽しむことができる。一緒に楽しみたいお酒もウィーンのものを用意。オーストリアワインのSERVS（セアプス）や、口当たりの軽いビールGosser（ゲッサー）

をお供にすれば、うっかり川越にいることを忘れ、ウィーンを旅しているような気分になってしまうのだ。  
ところで、店内には猫のモチーフのグッズも多いのですが？「私、猫が大好きで、ウィーンと猫ちゃんたちに囲まれたかったんです！」と初山さん。店名は、初山さんの飼った猫「ミーちゃん」とココちゃんからつけたのだそう。  
なんとも不思議なウィーン料理と猫がテーマのこのお店。ヨーロッパ旅行気分が立ち寄りたい。



店内にはかわいい猫のモチーフがいっぱい



ミーココ  
川越市幸町3-7  
049-222-2733  
月・水12:00 - 17:00  
火・金・土12:00 - 22:00  
日12:00 - 20:00  
木曜、第2・第4水曜定休



A5ランク和牛のいろいろな部位を用意。新鮮な旨味を楽しみたい。他にもマッコリにぴったりの韓国の代表的なおやつ、トッポギ（950円）も人気



本店  
川越市志多町16-3  
049-224-8872  
ランチ11:30 - 14:30  
ディナー17:00 - 23:00  
火曜定休（ランチは水～日曜のみ）

八幡通り店  
川越市南通町20-35 2F  
049-225-1129  
17:00 - 23:00  
火曜日（祝日・祝前日の場合は営業）



秘伝のタレに三日間つけた長いカルビをハサミでカットしていただく「漬込みカルビ」（1,058円）

入れる方法を模索し、市場へ通った。培われた目利きの力で、A5ランクの和牛を毎週仕入れている。

約30種類の韓国料理ビュッフェがお得に楽しめるランチタイム、家族連れも多く訪れるディナータイムとも、誰かの家にいるようにほっとするシンラガーデン。スタッフに気さくにお肉の説明を聞けるのもうれしい。新しくできた八幡通り店は、少し雰囲気を変えてワインバルのような内装に。焼肉でも女性客に積極的に楽しんでもらいたいという西川さんの思いがある。本店、八幡通店ともに、数種類のマッコリなど、韓国料理にぴったりのお酒もセレクト。大切にされてきた家族の味を、ダイレクトに味わえる名店だ。

1998年から焼肉屋さんとして親しまれているシンラガーデン。本格的な韓国の味と、質の良い脂と柔らかな歯ごたえのA5ランク和牛が楽しめる。とあって、予約必須の大人気店だ。現在三代目の西川明良さんは5年ほど両親がオープンさせた志多町の本店で修行。そして2016年末、八幡通りに

ファン待望の2号店をオープンさせた。韓国特有のしつかりとした味付けは、お母さんから引き継いだという西川さん。お母さんは、宮廷料理人の半生を描いた韓国ドラマで監修をしていた、ハン・ボクリヨ氏の料理学校を修了。韓国の家庭料理だけでなく宮廷料理にも精通しているという。秘伝のタレで

3日以上漬けてしつかり味付けされた「漬込みカルビ」、サムギョプサル、キムチなどが人気だ。

また西川さんは、芝浦の東京食肉市場から直接和牛の買い付けを担当。とにかくおいしいお肉を、なるべく安い値段で地元のひとに楽しんでもらいたいという一心から、業者を介せずに仕



上からリピーター続出の「炙リユッケ」（1,080円）。お母さんの優しさを感じる「チヂミ」（918円）

ホントに川越?!

素敵な専門店

韓国料理

シンラガーデン

家族から受け継ぐ本場の味と  
最高級の和牛を楽しむ店

小さい頃、お母さんが手古舞の  
支度をしてくれた。  
ぎゅっと結ばれる帯、片袖を  
抜くときの緊張感。  
髪を結ってもらったときは、  
動かないでいるのが難しかった。  
川越の女の子の祭りの思い出、「手古舞」  
今回は、プロが手がける  
お支度の様子を覗いてみました。

# 手古舞の お支度。



文・櫻井理恵  
写真・須賀昭夫  
ヘアメイク・山田亮太 (OP SIS)  
衣装・美々庵 志多町弁慶会  
モデル・山田乙葉 山田心桜  
撮影協力・料亭山屋

川越駅近くで美容業を代々営む山田  
亮太さんは、市内でも数少ない日本髪  
「楽屋銀杏」の復興に力を注ぐ若きス  
タイリストだ。今回は、秋の庭が美し  
い料亭山屋さんのお庭を借りて、姉妹  
のお支度をしてもらった。

側面の膨らみ(鬢<sup>びん</sup>)や、後頭部下の  
たるみ(髷<sup>まげ</sup>)などを作り込むには、伝

えられてきた技術の習得と、現代人の  
髪の性質に鑑みた設計が必要だ。また、  
アップスタイルによく使うゴムを使わ  
ずに、結び紐を使用するなど、山田さ  
んはあくまでも伝統のスタイルにこだ  
わる。

「今、七五三でも卒業式でも、着物を  
着るときのヘアはとも現代的で優雅  
なものが多いです。美しさの種類がた  
くさんあるのはとても良いこと。では  
なぜ今、日本髪なのか。川越祭りでは  
手古舞の他にも伝統的な仕様を施すこ  
とが多くあります。もちろん時代によ

山田亮太  
1970年生。ニューヨークなど海外や都内での  
活躍を経て、川越にて家業を継ぐ。OP SISの  
ディレクターを務める傍ら、川越の美容業界  
活性のために尽力している。

Hair & Make OP SIS  
川越市通町5-4 YAMADA BUILD 2F  
9:30-19:00  
毎週火曜・第3水曜定休  
<http://www.hairmake-opsis.co.jp/index.html>

「手古舞」  
諸説あるが、江戸で芸  
者衆が男装して祭りに  
参加したことが始まり  
と言われている。明  
治、大正期には大店の  
男子も手古舞として曳  
行に参加したことも。



## 映画のためだけに 存在する劇場

川越スカラ座。この映画館の存在を私たちはどう考えればいいのだろうか。ショッピングモールに併設された大きなシネコンが車で少しのところであり、常に最新の大作を上映しているし、飲食を含めた館内のサービスも充実している。予約チケットを買って、合間に買い物やお茶だってできる。

一方この小さな映画館は、通りに面した窓口でチケットを購入し、前の映画が終わるまでロビーで静かに待つ。貼られている上映予定作のチラシをチェックしているうちに、扉が開き、入れ替えて中に入る。昔ながらの上映開始を知らせる大きなブザーが鳴ると、電灯が消え、映画が始まる。そう、川越スカラ座は、映画を観るためだけに存在しているのだ。

## 川越の歴史とともに 映画文化を伝える

川越スカラ座の歴史は古く、一九〇五年（明治三十八年）に寄席の一力亭としてスタートした。その後、演芸館などを経て一九四〇年（昭和十五年）から映画上映を行い、一九六三年（昭和三十八年）から川越スカラ座として長く

# 川越 スカラ座

special



一番街から少し離れた住宅街にある街中唯一の映画館「川越スカラ座」。チケット売り場の小窓、赤いシート：昔から変わらずに、当たり前のようにこの街に馴染んでいるけれど、この映画館を存続させるために、川越と映画を愛するひとたちの大きな努力がありました。

文＝櫻井理恵

写真＝中村香奈子

イラスト＝上坂じゅりこ

## ◆川越スカラ座

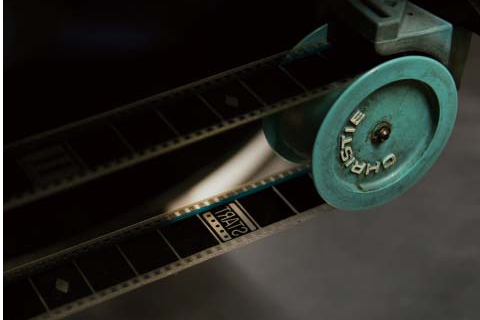
明治38年に寄席としてスタートした川越老舗の映画館。平成19年に惜しまれながら閉館したが、その後NPO法人プレイグラウンドの尽力により復活。コアな作品を懐かしい雰囲気の中で堪能できる。

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／1,100円 大学生・障がい者の方（および付添1名まで）／1,000円 高校生／500円（8月末まで） 幼児／無料  
※詳細はHP参照。  
<http://k-scalaza.com/>

営業をするも、二〇〇七年五月に閉館。この時に立ち上がったのが、現在の支配人舟橋一浩氏を中心とする NPO 法人プレイグラウンドの面々だった。昭和の時代から、川越にはスカラ座を含む七十八件の映画館があった。埼玉県内でこんなにたくさんの映画館があった街はめずらしく、映画館の存在はその街の文化程度を測るものさしとしても重要だったという。故に川越は映画を観るという文化が他地域よりも根付いていたのだ。しかし時代の流れで閉館が相次ぎ、郊外の大手シネコンで映画を鑑賞することが主流になっていった。「自分たちの街に映画館がなくなる、思い出の場所がなくな

ってしまふ」その現状を危惧した地元の有志が、レイトショーなどの企画を行い、やがてその活動をプレイグラウンドのメンバーが中心に担うことになった。オーナーからその場所と施設を借り受け、賛助会員の募集やSNSを使ってこの映画館の存続を訴え続けた。とはいえ、運営管理するのはいわゆる「映画好きの集まり」。映画配給会社との関係性も薄く、上映する映画の選定も映写機の操作も初めてのことであったという。さらに当時はすでに常連客が高齢化しており、若い観客を呼び込むため、上映内容やイベントにも試行錯誤を繰り返した。

「映画は一般のひとが知らないところ」でたくさん作られています。川越スカラ座だから観られる、シネコンとは違うラインナップを上映していきたいと思った」という理事の飯島千鶴さん。今や、彼女のセレクトするラインナップ自体にファンがいるという。現在では監督や俳優、アーティストのティーチイン、弁士、ピアノ奏者による活弁・生演奏付き無声映画の上映会など、映画という文化を直接体感することのできるイベントを多く開催し、全国的にも珍しい戸建の映画館として名を馳せている川越スカラ座。私たちの街川越では、今なお良き映画との出会い、そして人生の思い出が作れる場所が確かに存在しているのである。





## 塚本晋也

その街の個性として、  
表情豊かな  
劇場であってほしい

Tsukamoto Shinya

1960年生。1987年「電柱小僧の冒険」でPFFグランプリ受賞。また89年「鉄男」で劇場映画デビューと同時に、ローマ国際ファンタスティック映画祭グランプリ受賞。97年にはベネチア映画祭で審査員をつとめ、05年にも2度目の審査員としてベネチア映画祭に参加している。俳優としても活躍しており「野火」など監督作のほか、「シン・ゴジラ」などにも多数出演。

舟橋 これからも街の人の感性を刺激するような映画館を目指します！

塚本 シネコンのシステムは便利だけど、画一化されてしまっているからね。余計にスカラ座さんのような映画館って、これから大事にしていかなきゃ。



## 是枝裕和

文化が  
蓄積していく場所。  
それがこの映画館です

Koreeda Hirokazu

1962生。1995年、初監督した映画『幻の光』が第52回ヴェネツィア国際映画祭で金のオゼッラ賞等を受賞。2013年には監督4作目『誰も知らない』では第66回カンヌ国際映画祭でコンペティション部門審査員賞、2014年には同映画祭「ある視点」部門に正式出品。国内外で高い評価を受けている。

舟橋 是枝監督にそう言っていたんだけど、スタッフ共々ここまで続けてきた甲斐があります。是非これからも川越、そしてスカラ座にいらして下さい。

是枝 メインの通りは人が多いけど、いい街だね。何よりも街にこんな映画館があることは幸なこと。僕は、街の映画館はその土地の文化が蓄積していく場所だと考えているので、川越スカラ座はずっと残していってほしいと思います。





day

明治から続く  
川越随一の老舗  
地元の旅館に  
泊まる贅沢

川越という町は、便利な町。東京にも近いし交通の便もよい。しかし今、圧倒的に多い日帰りの観光者たちの意識が、少しずつ変わり始めていることを感じたい。市役所の近くにある松村屋旅館は明治から続く老舗旅館。川越を訪れた文化人、軍人が宿泊していた由緒ある宿だ。現在旅館を切り盛りする今井洋平さんが、2016年に旅館エントランスをリニューアル。木のぬくもりあふれる和の意匠に、最近では国内外からの宿泊者も増え、日をまたいで川越を満喫しているという。さて、川越に住んでいる私がなぜ今、あえて地元の旅館に泊まりたいと思うのか。来訪者の気持ちを知ることでも大切だけれど、この歴史ある旅館に泊まって、静かな夜にひとり、物思いに耽る時間を持てたら！あえて、近所に宿泊し、時の流れに触れる。そんな贅沢な時間があつてよいと思うのだ。この地に住むものとして、歴史を感じながらも若い世代に更新されて活気づく川越に、もう一度目を向けてみたい。

松村屋旅館



night

トンネルの先に続く  
緑の小径  
馬たちとふれあう  
非日常へようこそ

kawagoe premium「クルマと私」でロケ地として訪れたアリスの牧場。何本もの大きな木と静かな馬たちの瞳が、まるで夢に見た景色のようで、もう一度訪ねてみた。1996年から牧場を始めた山口八重子さん。もとは養鶏場を家族で営んでいたという。時代の流れから養鶏場を閉鎖し、北海道から2頭の馬を連れてきてから、「なんでもいろいろ動物なんだろう!」とどんどん馬たちの魅力に惹かれていく。そうするうちに馬好きのひとが集まり、本格的な乗馬クラブとなつていった。気軽に馬とふれあえるこのクラブは、6歳から最高齢は81歳の会員が所属。試合や競技会など、本格的なレッスンを受けることも出来る。多くを馬場で占める約2200坪の敷地はほとんど手つかずの自然な状態。常に馬たちに快適な環境にいてもらうため、なにより馬を最優先に考えているという。この場所に訪れるたび、あふれる自然の風景とすっと立つ美しい馬たちの姿に、しばし見とれて時を忘れてしまいそうになる。

アリスの牧場



|   |   |   |
|---|---|---|
| b | a |   |
| e | d | c |
| f |   |   |

night

a. レトロな食堂。現在は朝食のみの提供 b. 外の喧噪が感じられない閑静な館内 c. 部屋はすべて畳敷きの和室で16部屋 d. インテリアは今井さんの担当 e. 当時を忍ばせる旅館の古写真 f. 5代目の今井洋平さん



松村屋旅館  
川越市元町1-1-11  
049-222-0107  
不定休

|   |   |   |
|---|---|---|
| b | a |   |
| e | d | c |
| f |   |   |

day

a. 場内には大きな木々が木陰をつくる b. 厩舎では会員が馬の世話をを行う c. 牧場内は自然の花が咲き乱れている d. 取材時には小学生が乗馬をしていた e. 四季折々の草花も楽しめる f. 初心者でも乗馬体験が可能 (20分・有料)



アリスの牧場  
川越市的場258  
049-234-2525  
9:00-16:30  
月曜定休  
(祝日の場合は翌日休)

NPO法人川越蔵の会会長

# 原知之



歴史ある町並みは  
ただそこに存在するだけではない。  
守り、活用し、伝えていくことが、  
川越の未来に繋がっていくのです

川越人

kawagoe-jin interview

第四回

## この蔵造り自体が、すでに 陶舗やまわの看板なんだと 気づいたのです

——蔵造りの中でも有名な陶舗やまわの当主でもあり、蔵の保存活動を行っているNPO法人川越蔵の会の会長を務めている原さんですが、実際に蔵を使って生活をしていていかがですか？

●自分ではあまり意識せずに暮らしていますが、日々いろいろな人が見学にきたりするのを目の当たりにしていると、蔵造りを所有している人がその価値を見出して、保存していかないといけないと思っています。

——原さんご自身はもともとガラスメーカーにお勤めだったと伺いました。

●はい。陶舗やまわの創業は明治三十八年、約一〇年前になりますが、場所は東京の王子でした。大正九年に支店として、当時商業地区として栄えていた川越に出店しました。私が就職先のガラスメーカーから店に入ったのは昭和五十八年でした。店の改装の話も持ち上がったので、日々勉強をし

ながら当時の陶器のあり方や商売の仕方、川越という街について考えました。結果、陶器の店だけではなく喫茶と陶芸教室もやってみることにしたのです。

——以前は蔵造りの店舗に看板があったと思いますが…。

●改装の時に、パラペットの看板は取り払いました。蔵の会に入って蔵造りの勉強をするうちに、「この建物をもっと大事にしなければ」という思いが強くなりまして。看板を出さないことに、商店として抵抗がなかったと言え

ば嘘になりますが、蔵そのものがすでに陶舗やまわの看板だと思うようになりました。さらに、この建物自体がもう公共のものに近い、という思いもあります。

——蔵の会の活動については市内外からも大きな評価を得ており、様々な活動に携わっておられますが、主にごどのようなことをされているのか、教えて

下さい。

●蔵の会は、一九八三年に市民団体として発足、その後二〇〇二年に法人化しました。私で四代目の会長になります。川越市は今こそ、蔵造りの町並みとして知られていますが、一九六〇年代には衰退が著しく、蔵造りのファサードの改変、取り壊しも行われました。これは歴史のある都市としては大きな危機を迎えていたわけですが、一九八〇年代には商店街活性化に伴う町並み保存を提唱し、話し合いを始めました。当初から一番街や周辺の商店、建築家やまちづくり専門家、県や市の職員などが参加しており、今では約二百人の会員がいます。

会の方針としては、地域住民としての自覚を持ってまちづくりを実践し、地域社会の発展に寄与することを目的としています。展示や講演を行ったり、街のイベントに参加することもあります。発足当時より、だいぶ活性化してきたと思いますね。

——会員には一般市民の他にたくさん

の専門家がいらっしやいます。

●はい、例えば一番街商店街と蔵の会

上から明治時代後半、看板があった1988年頃、現在の姿の陶舗やまわの佇まい





春と夏の一晩、本町の長屋が蔵の会主催のバーになる



一番街のライトアップイベントで設置などを行う蔵の会

## 今この地域に住み、 生活を営んでいる人たちにこそ、 川越の商店街の現状を 知ってもらいたい



原 知之

川越一番街の陶舗やまわ代表取締役社長。NPO法人川越蔵の会会長、川越商工会議所常議員、埼玉県観光アドバイザー。

陶舗やまわ  
川越市幸町7-1 049-222-0989  
10:00 a.m. - 6:00 p.m. 不定休  
NPO法人川越蔵の会  
<http://www.kuranokai.org>

では、川越商人の会という集まりを定期的にを行っています。商店街の活用や、他地域との情報交換など商人の立場からはなかなか見えない、別の立場からのさまざまな意見を聞けるということは、商店街にとっても大変有益です。その他に、伝統的建造物の実測調査や保存要請もしています。例を挙げますと、鏡山酒造跡地活用による「蔵里」、また川越だけでなく東秩父や越生など、他地域でも活動の幅を広げています。

川越はいまや埼玉県内でも一大観光地ですが、一番街はそのなかでも特に人が集まる場所になっています。中心地で店舗を営む住人として、その現状についてはどうお考えでしょうか。

●平成に入って、大河ドラマ「春日局」や連ドラの「つばさ」などを経て、川越には本当に驚くほど観光客が増えています。商店街の活性という意味では

以前とは比べものにならないくらいの人出ですが、実際はゴミの問題、交通の問題などが山積みです。インバウンドなどで海外の方々が増えていることについても、言葉の壁など様々な課題があります。また以前は持ち主が使用



他地域からまちづくりの専門家を招き、講演会を行う。2016年はNPO法人たいとう歴史都市研究会の椎原晶子氏が登壇

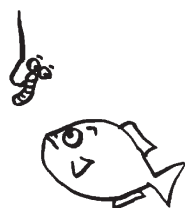
していた蔵造りもテナントとして貸し出すことも多くなり、商店街のメンバーもどんどん若返ってきました。このように新しくメンバーになってくれる人たちにも、川越の歴史や文化をしっかりと伝えていくことが大切だと考えています。住んでいる人にこそ、様々な視点から川越の現状を知ってもらいたいと考えています。

——本日はありがとうございました。

一番街中央に位置する陶舗やまわさんでのインタビュースト、観光客は絶えず間なく行き交っていた。インタビュを終え、ここに住む私たちこそ、この当たり前の風景とこれからの街を考えていかなければならないと強く感じた。

# こはるびより

文・絵 小春



こんにちは！ 小春です。釣好きが高じて、伝統的な江戸和竿を作っています。

カワゴエプレミアム編集長の「川越って、人間の他にどんな生き物がいるんですか？」という単純かつ壮大な質問（むちゃぶり）に応えるべく、僕が接してきた川越のいきものたちについて、連載で紹介したいと思います。

さて、皆さんは最後にいつ川越で釣りをされましたか？ 仕事柄、毎週のように釣竿片手に川越近郊を駆けずりまわっている僕のような人間は稀かもしれませんが、特に男性なら少年の頃に何度か釣りをした経験があるのではないのでしょうか。

僕が少年の頃は、伊佐沼、新河岸川、入間川などの釣り場は、多くの釣り人で賑わっていました。その周辺には小さな釣具店があり、学校が終わると釣竿片手に友達と足繁く通ったものです。当時大した釣り道具もなく、自転車だけが移動手段の子供達は、釣る魚といえどもっぱらマブナだったと記憶しています。

鮒は春に水辺の葦に産卵を行うので、水辺がコンクリートへと変えられてしまった現代、鮒にとってはとても住みにくい環境となりました。しかし、僕達の住む川越市周辺は、田園風景と共に

## 鮒に始まり鮒に終わる

に多くの水路や川に恵まれ、そこにはまだ鮒たちが暮らしています。

鮒は桜が咲く春先に産卵のために浅場を集まり、その鮒を狙うノッコミ釣りでは大型の鮒が釣れます。秋口には春に生まれた鮒が五センチ程に育ちます。その鮒を釣るのがいわゆる「小鮒釣り」です。この小鮒はその大きさと風貌から「柿の種」の相性で親しまれています。冬場は低水温から釣る事が難しくなりますが、深場にて越冬する鮒を狙う「寒鮒釣り」もあります。

ちよつと専門的に紹介しましたが、そんなに難しく考えなくても大丈夫。比較的簡単に釣れるのが鮒釣りの良い所です。

川越市内で一番手軽に鮒を釣るとしたら、晩夏から初秋の伊佐沼がオススメです。小鮒の群れを見つけたならばしめもの！ 愛くるしい顔をしたら小鮒の群れは、見ていだけでも楽しいものです。写真の魚は初秋に減水した伊佐沼で釣れた小鮒です。伊佐沼にはタナゴこそ姿を消したものの、今でも鮒の他にモロコ、モツゴ、ナマズ、テナガエビ等が生息しています。

皆さんの家の近所の川や用水路にも、まだ鮒はいるかも知れません。天気の良い日には、竿を片手にのんびりと鮒釣をするのもまた一興です。



オーナーの住吉さん。そのライフスタイルやファッションは真似したくなるかわいさ。



## Johanna mieli

ヨハンナ ミエリ

夢見る女の子たちの  
心おどる店



洋服のほかに、かわいさだけでなく使用感も抜群のカトラリーやリネン、アクセサリーなどがセレクトされて販売されている。



Johanna mieli  
川越市末広町1-1-1  
050-1193-0226  
平日11:00-16:30  
土日祝 11:00-17:00  
水曜定休、他不定休あり



おそろいのエプロンをつけた仲良しの前田夫妻。

小さなアパートの奥に、夫婦で営む靴屋がある。製品はすべてセミオーダー。注文を受けてからおよそ一ヶ月半から二ヶ月ほどでできあがる。何年か前に、それぞれ違う場所ですでに魅了された前田夫妻は、靴の専門学校で出会い、お互い靴業界で経験を積んだ後、2016年4月にこの場所にショールームを開いた。

実際の作業現場は自宅のアトリエで行っている。計測をしたり打ち合わせをするショールームは木材をベースにした暖かい雰囲気。これも二ヶ月足らずで家族と一緒に作り上げたという。

前田里佳さんは、外反母趾に悩む母を見ており、靴の作り手になったら「人の助けになる、大切なものを作っている」と考えた。人の足の大きさは、3〜5mmほど左右の差があるという。オーダーメイドで自分の足にぴったり合った靴を履くことは、とても健康によいのだとか。対になる「靴」という製品を通して、作り手の夫婦の優しさを感じられるこの靴屋さん。店名のとおり、「つついっい」立ち寄ってしまいたい。



TSUI  
川越市仙波町2-17-17-103  
不定休  
tsuishoes.jp



## TSUI

ツイ

やさしさを感じる  
靴を履いて



セミオーダーの靴は、基本料金で39,000円〜。近隣はもちろん、TSUIの靴の履き心地の良さには、遠方からも来店するファンも多い。



白い扉からあふれるような緑は、細田さんの優しいイメージにぴったり。



## d'ici peu ディシプー

暮らしに花を！  
心が安らぐ植物との時間



花器としても使えるシンプルで真っ白な器は、細田さんのお父さん作。ドライフラワーの飾り方や花の活け方も参考になる。



白い扉の外にあふれる緑色が、なんだか秘密の場所への入り口のように。川越駅近くの住宅街にある「d'ici peu」。フランス語で「ちょっとここに来てね!」という意味を持つのだとか。かわいらしい響きにぴったりの花屋さんを開いたのは、日高市出身の細田香さん。2007年に、小さいころからよく訪れていた川

越でお店を開いた。店内にある花はめずらしいものも多く、遠方から定期的に訪れるお客さんもあるという。仕入れる花は旬のものはもちろん、状態を見極め、鮮度がよく長持ちし、普段の暮らしになじむものをセレクトしている。大きくて華やかな花束もすてきだけれど、ここでは可憐で小さくて、いつもの自分にそつ

と寄り添ってくれるような花たちが待っていてくれる。細田さんのアレンジメントセンスの良さは定評があり、定期的に開催しているフラワーアレンジやリース作りなどのワークショップは、男女問わずいつも大人気。落ち着いた雰囲気の内店、数ある花の中から、細田さんと一緒に自分だけの一輪を探したい。

d'ici peu  
川越市仙波町1-5-38  
10:00-19:00  
月・金12:00-19:00  
木曜定休



とにかく笑顔の大谷さん。人柄の良さがにじみ出る。

川越市役所近くにできたコーヒースタンド「glin coffee」。店主の大谷周平さんは、近所でイタリアンレストラン「トラットリアジヨルノ」を切り盛りする傍ら「さらに地元根付いた商売がしたい」との想いから商品の開発を進め、2016年夏にglin coffeeをオープンさせた。もともと大手アパレルやコーヒーチェーンで

働いていた大谷さん。企業の理念やそこで働くひとびとの想いに触れながら、いつしか自分も起業したいと考えるようになった。お客さんとして地元とのつながりを大切にすることは当たり前のこと。さらに大谷さんは、glin coffeeで働くひとびとも長く安心して働いてもらえる環境作りを行っていききたいと常に考える。

コーヒーはオリジナル焙煎で、3つの産地の豆をブレンド。酸味とコクのバランスはミルクや砂糖をいれてもおいしいしっかりめのテイスト。「パフェ+フロズン」という意味で名付けた「パズン」など、バリエーションメニューも充実。出勤前に立ち寄り、少しだけ贅沢な時間を過ごせそう。



glin coffee  
川越市元町1-1-20  
049-227-9301  
平日7:30-20:00  
土日祝10:00-20:00  
不定休



## glin coffee グリンコーヒー

集い、繋がり、笑顔になる  
小さなコーヒーショップ

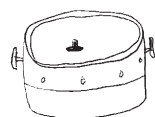


フードメニューはスイーツ、サンドイッチ、サラダも。2階のイートインスペースでいただくこともできる。不定期でワークショップなども開催。



# 1.

## 焼き芋鍋



心動かされる“好き”はいろいろあるけれど、シンプルで使いやすいそうだったり、きれいな色合いの鍋を見るとぐっときてしまう。ホーローの小鍋はミルクを温めたり、余った果物でチョコっとジャムを煮たり。鋳物の鍋はカレーや煮豆など煮込みに最適だし、アルミの片手鍋は軽くて便利だから、ラーメンを作ったり、いんげんなどを茹でるのにちょうどよい。

そんな私の鍋コレクションの中で異色の鍋がある。用途はただひとつ！「焼き芋を焼く」。底に穴が開いていてまるでドラム缶のような形をしているこの鍋。焼き芋専用だけあって、これで作るととってもおいしくなるのです。皮にお焦げができるし、ぴかぴかと黄色くて、ねっとりした甘さの焼き芋が出来上がる。鼻の奥の記憶が喜ぶ香ばしい香りが部屋いっぱいに広がって、うーん、なんだかんだいっても、やっぱり川越にいたらサツマイモだよね！ と、いつもひとりではくほくしている私なのです。

しらつち まゆみ

雑貨店 banon の店主。そのシンプルで丁寧なライフスタイルの提案に男女問わず多くのファンがいる。

Banon  
川越市元町1-12-7  
049-277-4300  
12:00-18:00  
月－水定休



Vol. 4

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します

## 元町珈琲店ちもと

## 「芋&カフェソフト」

観光地といえばソフトクリーム。ご当地の味があって、寒い冬でも食べ歩いているひとがいる。それでやっぱり、川越といえばお手でしよう！ ということで「芋ソフト」をご紹介！ …とりたいところだが、このソフトクリームはそんなに単純ではないのだ。

札の辻から菓子屋横丁に向かつて左側にある老舗珈琲店、ちもと。昭和56年に開店して以来、近所の人の和みの喫茶店だ。店頭ではバリエーション豊かなソフトクリームが食べ歩きように購入できるようになっている。

一番人気は芋ソフト。川越で初めて芋味のソフトクリーム（カップのアイスはすでにあったそう）を発売。その後、珈琲店ならではのカフェソフトも開発した。

一番のお気に入り、この芋とカフェのミックス（280円）で、やさしいさつまいもの甘さに香ばしい珈琲の香りが絶妙にマッチ。たまにはコーヒージェリーやフルーツをトッピングするのもいい。

⇒ 店内でも食べられるソフトクリーム、おすすめは何ですか？

店内メニューでの一番人気は「白玉クリーム芋あんみつ」（単品756円）。芋の甘露煮と芋あん、芋ソフトのとにかく芋づくし！



元町珈琲店ちもと  
川越市元町2-3-12  
049-226-6969  
11:00－18:00  
月曜定休（休日の場合翌日休）

写真＝中村香奈子

## 受賞のご報告

この度、kawagoe premiumは、日本タウン誌・フリーペーパー大賞2016におきまして、「大賞（無料誌）」および「企業誌部門賞 優秀賞」、「読者投票 第2位」を受賞いたしました。発行して日が浅い当誌にこのような大きな賞をいただきましたことは、ひとえに読者の皆様のおかげです。今後も企業活動の粋を超え、地元川越の素晴らしさを記録し、ひとつとに寄り添える冊子でありたいと思っております。ありがとうございました。

-----  
日本タウン誌・フリーペーパー大賞2016協賛企業

【特別協賛】

株式会社まるごとにつぼん

【協賛企業（社名50音順）】

NTTタウンページ株式会社

株式会社沖データ

日経印刷株式会社

株式会社モリサワ



後援：経済産業省 / 農林水産省 / 観光庁  
(公社)日本観光振興協会 / (公社)日本印刷技術協会

大賞 [無料誌]

優秀賞 [企業誌部門]

読者投票 第2位



## 編集後記

みなさま、大変お待たせいたしました。だいぶ間が空いてしまいましたが、kawagoe premium5号を発行することができました。お問い合わせいただいていた読者の方、取材先さまには大変ご迷惑をおかけいたしました。今後はまた定期的な季刊発行を予定しております。さて、今号では新連載がふたつ。江戸和竿の職人小春友樹さんには川越の自然のことを、雑貨店Banonのシラツチマユミさんには川越でのライフスタイルの提案を。また新しい地元の魅力を、お伝えしていきたいと思います。

## next issue

## kawagoe premium 6

2017年5月発行予定

特集1

「いつものください!」special  
いま、川越でほしいもの。

特集2

秩父×川越 まつりのこと

特集3

お弁当をもって、ピクニックにいこう!

新連載

ご近所市町村探訪 ○○premium

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

こはるびより

なんでもない日々のこと。

川越市立博物館  
第44回企画展

3月18日(土)～5月14日(日)

蔵・倉・くら

蔵造りと川越の町並みを知らう

**第44回企画展関連行事**

**「体験! 蔵造りを支えてきた職人の技」**

■内 容…大工、左官、木挽き、鍛冶などの伝統的な職人の技を体験するワークショップ。

■日 時…4月29日(祝)、午前10時～午後4時

■会 場…博物館入口周辺

■参加費…無料

※申し込みは、当日会場にて随時受け付けます。希望者が多い場合は、体験できない場合もございます。

■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21日(火)・24日(金)・27日(月)・4月3日(月)・10日(月)・17日(月)・24日(月)・28日(金)・5月8日(月)

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

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

●東武バス「蔵のまち経由」東車札の辻バス停 下車徒歩10分

●東武バス「小江戸名所めぐり」東車 博物館バス停 下車すぐ

●イーグルバス「小江戸巡回バス」東車 博物館・美術館前バス停 下車すぐ

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

Tel.049-222-5399・Fax.049-222-5396 URL <http://museum.city.kawagoe.saitama.jp/>

表紙写真=□□□□□□  
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  
中村香奈子  
中里楓  
櫻井由理  
山口真里  
吉野博之  
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29年3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

©2017 Printed in Japan