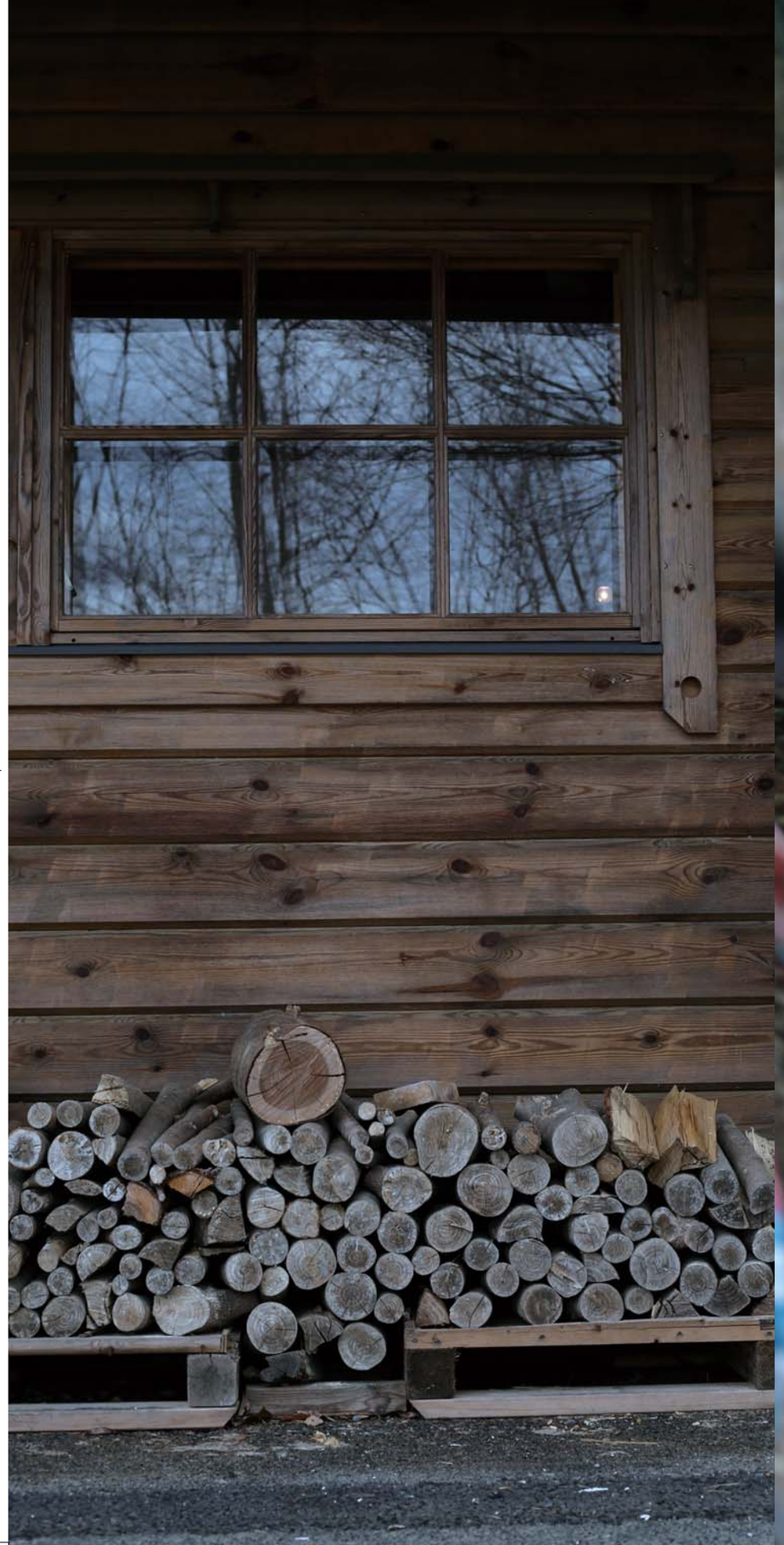


小江戸に
くるひと、
住まうひと。

カワゴエ・プレミアム 6

kawagoe
premium

写真＝中里楓

2.

裁縫箱

片手ですっと持てる小ぶりでシンプルなこの缶。長さ18㎝、高さ3㎝ぐらい。

あんまりピカピカしていないそっけない質感と、静かな気配の中にある存在感に惹かれて10年くらい前に手に入れたもの。

買ったばかりの頃は、ふで箱にしたり、小さなお宝をちょこちょこと詰め込んでいたけれど、さっと取り出せて使えるお裁縫セットが欲しくなり、糸や鋏や定規などを入れてみたらしっくりといい感じに収まった。

ふむふむ。なかなかいいたたずまい！

ハンドメイドのピンクッションに合わせて板から作った箱は、缶の中には納まらないサイズだけど、作業途中の針やマチ針もたくさん刺しておけるので使いやすくて気に入っている。

こんな風にお気に入りの道具箱があると、針仕事をすることが楽しくなる。お裁縫は上手ではないけれど作ることは大好き。最近は数時間で出来る小さなものばかりだけど、この布には、何色の糸が合うかな？　どのくらいの間隔で縫っていこうかな？　と考えながら、ちくちくするのは楽しい時間。縫い方で出来上がりの表情が変わるから、布に絵を描くみたいで面白い。

他の人はどんなお裁縫箱を使っているのかな……ちょっと気になる。

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

contents

kawagoe premium
vol.6　2017.12

4　特集 1　いつものください！special
いま、川越でほしいもの。
熟成タバスコ　芋バター　履き物　こわれせん　はちみつ
ストール　おもちゃたち　季節のジャム
［インタビュー］ 手工業デザイナー 大治将典　曲物職 矢島清（麻彦商店）

20　特集 2
秩父 川越
祭りを知る
［対談］ 薗田稔（秩父神社宮司） 山田禎久（川越氷川神社宮司）
川越氷川祭礼絵巻　秩父夜祭　川越氷川祭
ユネスコ登録とこれからの川越まつり　秩父まつり会館　川越まつり会館

30　特集 3
あのお店の味を、おすそわけ。
お弁当を作ろう！
tobibakoの盛りだくさん弁当
川越ベーカリー楽楽のマリネサンド弁当
Trattoria Caroのお手軽イタリアン弁当

連載

1　なんでもない日々のこと。
36　川越四方山話
37　art of kawagoe
24／7　櫻井由理
38　newcomer
Utakata　サンドイッチパーラー楽楽
40　川越 day & night
木元洋佑建築設計室　料亭山屋
44　川越人 十一代町屋勘右衛門 宮岡圖南・十二代 宮岡 亮
48　僕と散歩と気ままなレシピ
49　こはるびより

※掲載内容はすべて2017年12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。
予定していた新連載「ご近所市町村探訪」は７号掲載となります。

いま、川越で ほしいもの。

専門店の多い川越。
街なかを歩くだけで、
美味しいもの、質のよいもの、
なんでも揃えられるのです。
ひとつひとつの商品には、作り手や
お店の歴史と思いが込められています。
いま手に入れておきたい
すてきな商品のご紹介に加え、
手工業デザイナーの大治将典さん、
曲物職の矢島清さんに、
道具やものづくりのことについて、
お話を伺いました。

文・インタビュー＝櫻井理恵
写真＝中村香奈子　中里楓　熊谷昭典

深みのある辛さにやみつき

Daily Stand Copoliの熟成タバスコ

Copoliのカウンターでのみ販売している自家製タバスコ。ニンニク、唐辛子、ワインビネガーだけでいたってシンプルに作られていて、約3週間後にビンに詰められる。酸化防腐剤も使用せず無濾過なこのタバスコ、その後も常に熟成をし続けているという。確かに辛い。でもその辛さのなかに、驚くほどマイルドな深みを感じられる一品。和洋問わず、肉料理にはもちろんぴったりだが、店主の染谷さんがハマったのは冷奴。きゅうり、トマト、玉ねぎ、ビネガー、麺つゆと一緒にいただくのがとにかく「最高！」なのだとか。日が経つほどマイルドになる熟成タバスコはお試しSサイズ（90g）500円、お得なMサイズ（270g）800円、辛いもの好きのためのLサイズ（450g）1200円を。辛いものが苦手なひともチャレンジする価値がある逸品だ。

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

いつものください！

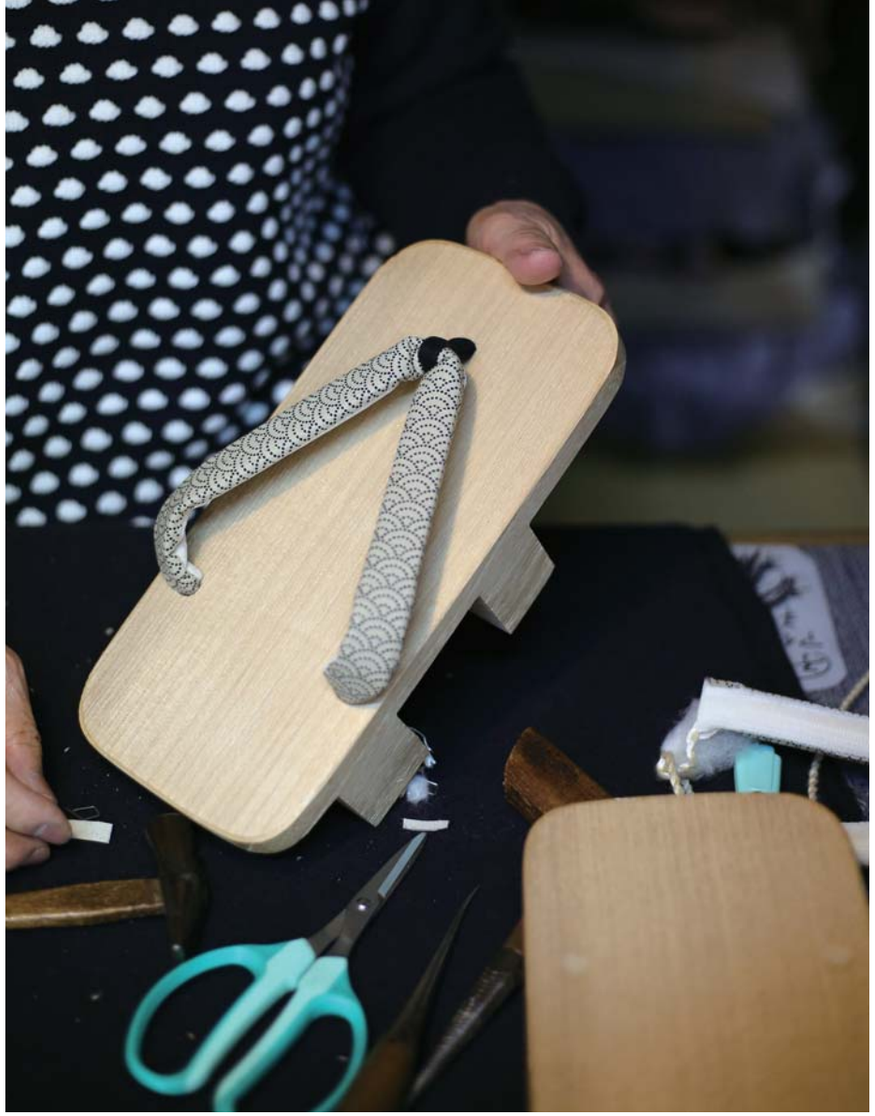
「バター」といっても、これ自体がもう上質なスイーツのような味わいなのだ。ふんわり口中に広がるお芋の香りとバターのコク。パンにつけるまえにそのまま口に運んでしまうほどの美味しさだ。なるかわ農園の鳴河さんが数年前に考案したこのバターは、秋から季節限定での販売。全種合わせても300〜400個ほどしか製造できないが、そこに凝縮された農家の思いとお芋の甘みには、川越の農業の歴史と新しい形を感じずにはいられない。バターは安納芋バター（700円）、むらさき芋バター（700円）、いもキャラメル（750円）など、その年によって内容が変わる。主に市内飲食店などで販売しているが、とにかくすぐに売り切れてしまうという。大人でも子どもでも、なんだかホッとできるこのバター、この冬の食卓に加えてみてはいかが？

おいものやさしい味わいをそのままに

なるかわ農園の芋バター

ブーランジェ・リュネット（http://www.boulanger-lunettes.com/）、
大学いも いわた（http://iwata-corp.com）で販売予定。
詳細はなるかわ農園フェイスブックでご確認ください。

なるかわ農園
川越市下松原196
https://www.facebook.com/
naru0141831dayori/



オーダーメイドという贅沢
山瀬屋の履き物

川越には昔ながらの履き物屋さんが残っている。その中の一つ、創業から100年以上、連雀町の山瀬屋さんにお話を伺う。昔は年間を通して忙しく、特に冬は町の人が正月に合わせて履き物を新調するため、年末の履き物屋はどこも寝る暇もなかったという。

店先にたくさん下がっている色とりどりの鼻緒選びもまた楽しく、決まればものの15分ほどで挿げてくれる。その手際の鮮やかさに、日本の職人気質を感じることができる。古くなればまた挿げ替えることもでき、今でもずっと通い続ける常連さんも多い。浴衣や和装の似合うこの街で、自分好みの履き物を誂えることの贅沢さ、そして修理をしながら大切に使い続けることの大切さ。住んでいるからこそ、この街に息づく〝粋〟を感じよう。履き物誂え（鼻緒1900円〜）。

山瀬屋履物店
川越市連雀町7-2
049-222-2519
10:00-17:00
水曜定休

いつものください！

笛木醤油株式会社 川越店
（「うんとん処 春・夏・秋・冬」併設）
川越市幸町10-5
049-225-6701
10:30-17:00
不定休

1789年創業、川島町に本社をおく笛木醤油株式会社。最近では50年ぶりに木桶を新調したことがニュースにもなった、伝統の醸造方法をいまに伝える老舗醤油店だ。ラーメン店や和菓子店とのコラボなど醤油を使った商品開発で挑戦を続けている。そんな笛木醤油は一番街にもレストランを併設した店舗を構えている。醤油のほかに、密かな人気商品が、このこわれせん（200g 324円）。ちょうど口に放り込めるサイズに割れていて、端のほうのたっぷり染み込んだお醤油が香ばしい。こたつに入ってお茶をたっぷり用意して、袋を開けたらもう手が止まらない。「どこでやめるか…」これはもう自分の精神力の問題。子どもも大人も、一度食べたらもうこの美味しさの虜になるしかない。うーん、やっぱり今日は二袋買っておこうかな…。

やめられないとまらない!?
笛木醤油のこわれせん

手工業デザイナー　大治将典

2011年に家族で川越に引っ越してきた、手工業デザイナーの大治将典（おおじまさのり）さん。デザイナーとして、各地方の伝統産業や地元メーカーとのコラボレーションで作られていく道具は、その使いやすさはもちろんその素材の本来の美しさ、肌触りが感じられる。決してきらびやかではなく、ただ粛々と伝統や土地のものに敬意をはらう。道具に対する大治さんのやさしく強い思いを語っていただきました。

文・インタビュー＝櫻井理恵　写真＝中村香奈子

人間の生活スケールを感じながら、川越を歩くのが好き

――関東で古い街、というとよく鎌倉とも比較される川越ですが。

鎌倉っていい街なんですけど、自分にとっては東京とあまり変わらない気がします。地価も高いし、もう出来上がりすぎているというか…。それにデザイナーをやっていると、本当によく地方へ出張へ行っては打ち合わせをするので、東京に近くて出張にも便利でしょ？　あとは埼玉に工芸作家の友達が何人か住んでいたり、彼らがいるというのも大きな理由。近い距離にいたら一緒に遊べたりとか、何か一緒に作れたりとかして楽しいでしょ。僕にとって本当にちょうどいいんです、川越。

しばらく杉並に住んでいたんですけど、息子が小学校にあがるタイミングで、もう少し外で遊べたり、緑が残っている街に行きたいなと思っていました。広島市出身なので、街で一番古いのって原爆ドームなんですよ。それ以上古いものは原爆で焼けてほぼ無くなっているので、昔ながらの街に住んでみたいという思いも。ちょうどそのとき真鍮製の栓抜きをデザインしていたんですけど、そのご縁でコエドビールの朝霧重治さんと知り合いになったんですね。何度か打ち合わせで川越にきて、東京から近いところにこんな古い街があるんだ！　て嬉しく思いました。

いつものください！

――もともとは広島のご出身だそうですね。

25歳のときに、広島でグラフィックの事務所を立ち上げました。事務所の半分をお店にして、自分の作ったものを売ったりしていました。

印刷の技術でなにかできることはないかなと思って、メモ帳だったりスケッチブックみたいなものを作ったことから始めたんですけど、だんだんプロダクトのほうも面白くなっちゃった。30歳のときには関東に出てきて、プロダクトデザイナーとしてそこからもう一度独立したという感じです。

「FUTAGAMI」の真鍮の栓抜きシリーズ。この栓抜きがご縁でコエドビールの販売店用ノベルティの栓抜きもデザインされたそう

富山県高岡市の真鍮の生活用品ブランド「FUTAGAMI」のペンダントランプ。散歩中に仙波町のヘアサロンkohakuに下がっているのを見かけ常連に

――古い街並みがとても評価され、観光の方も多いですけど、実際に住んでみてどうでしたか？　東京に近いけど東京じゃない、言ってしまえば「中途半端」な距離感を感じるひともいますが……。

東京から越してきてこの六年で相当人が増えた感じしますよね。クレアモールや蔵造りの通りは本当に混んでいるので、積極的にいくことは少ないですが、小径を一本入ると名店がたくさんある。昔からやっているお店の魅力とは別に、地元じゃない人がやってきて小さいところから名店を作っていくというのも、とても素敵なことだと思います。

越してきたばかりのころはよく散歩してました。裏通りに素敵な民家が残っていて、それを見るのが好きで。街の構造が古いままで、特に道を狭いですよね。それが多分人間のスケールに合ったサイズだなって思ったんです。「この道は大八車二台くらいのサイズなんだな」とか、「ここは人が二人通れるサイズだな」とか、僕としては、あえて広くしなくてもいいんじゃないかなって思うんです。駅前も車も入るけど通行人もたくさん歩いてて、なんだかアジア感高いなーって（笑）。

他の地方をいっぱい行くからわかるんですけど、駅前や大きい道はどこも安全できれいになって車が通りやすくなっているけど、実は人が通らなくなっていて。人がいないから商店街がますます寂れるっていう悪循環をたくさん見ているので、もしかしたら川越は今の街の構造を変えずに他のことを変えて、うまくできないかなと思うんですけど。例えば極端に道を拡げるんじゃなくて電柱をなくすとかね。最初は子連れだと狭い歩道も怖かったけど、慣れると小径って便利なんですよ。

――月にどれくらい地方に行かれているんですか？

二、三ヶ所くらいかな。定期的に通っているのは、富山、岡山、佐賀、鹿児島、北海道。山形も最近よく行きます。

関わっているのが地場産業や伝統産業が多いんですけど、ほとんど産地ごとにヒエラルキーのピラミッドが形成されている。様々な下請けを引き受けている職人さんたちが、ご飯を食べられなくなってきているのが現状なんです。そこに僕がいって、小さなブランドでもいいから誰にでも売れる道具を作って、技術と一緒にちゃんと生き延びてほしい。そうすると産地の元々の仕事のつながりも生き生きしてくるんじゃないかなと思って。そこまでを含めてデザインするのが僕の仕事だと思っています。

プロダクトデザインは、 作り手も、使う手も元気になるための仕事なんです

大治将典
oji masanori

Oji & Design 代表／手工業デザイナー。1974年広島県生まれ。1997年広島工業大学環境学部環境デザイン学科卒業。建築設計事務所、グラフィック事務所を経て、「Oji & Design」設立。日本の様々な手工業品のデザインをし、それら製品群のブランディングや付随するグラフィック等も統合的に手がける。手工業品の生い立ちを踏まえ、行く末を見据えながらデザインをしている。2012年から「つなぐ・つむぐ」という関係性の構築を目指す作り手のための展示会「ててて見本市」共同主催。2015年高岡クラフトコンペティション審査員、2016年から同審査委員長。

――産地ならではの材質とそこで培われた職人さんの技術、きっと地元のひとにとっては当たり前のことなんでしょうね。

そうですよね。僕の関わっているメーカーさんも古くからやっているところがとても多いんです。でもそういうことを抜きにしても、良質な素材で使う人の気持ちを考え、さらにそれが置かれているときの風景って結局は皆のものだと思うんです。例えば気に入った服を着ているときと、気に入っていない服を着ているときって、人って元気の度合いが違う。それって周りの関わり方にも少なからず影響しますよね。道具もそうで、気に入ったものが部屋にあれば意識しなくてもかなり影響を受けている。気に入ったものに囲まれると人って元気になれるんですよ。使いやすいなとか、気を遣っているなってものがあると、そのもの自体が自分にやさしくしてくれていると思える。とりあえず使えるけど、いつ捨てても悔いがないみたいなものばっかりだと、自分も殺伐としてきませんか？　人って環境生物なんですよね。自分も元気になれるし、強化されていく。そういう道具を作っていきたいと思っています。

――ありがとうございました。

佐賀県有田町の磁器ブランド「JICON 磁今」のペンダントランプ。「旭舎文庫」にて

写真提供　大治将典

川越の元駄菓子屋、通称「カドミセ」がリニューアルされて民間の観光案内所「旭舎文庫（あさひのやぶんこ）」に。そこの家具などを大治さんが手がけている。川越の街での初めての仕事だそう

撮影協力＝kohaku hair&relax　川越市仙波町1-5-38 1F　10:00-20:00 火曜定休　049-298-5837　stylist 駒井悠

はちみつを愛するひとへ

野々山養蜂園のはちみつ

川越に養蜂場があるって、知っていましたか？　野々山さん夫妻が作る川越産のはちみつは、年間10種前後ほど発売されている。色や味が異なるのは、季節によって蜂の集めてくる花の蜜が変わるためだ。

自動車修理の仕事をしていた野々山さんが、はちみつが好きすぎて養蜂家を志したのは2014年のこと。1年目に初めて自分たちでとったはちみつの味と、そのときの喜びが忘れられないという。野ばら、アカシアなど花の名前がついた香り高いはちみつは、小（100g）756円〜、中（200g）1296円〜、大（300g）1944円〜。

野々山さんに「一番おいしい食べ方は？」と聞くと、はちみつと醤油または塩胡椒、お酢を混ぜたシンプルドレッシング！とのこと。葉野菜にぴったりというこのレシピ、ぜひお試しあれ。

野々山養蜂園
川越市砂新田5-33-8
049-265-8431
https://ameblo.jp/honey663

ふんわり包まれる

KIKÖNOのやさしいストール

出世横丁にあるカゴと帽子の店KIKÖNOで、いま手に入れておきたいもの。それは、冬はもちろん、夏のクーラーよけにも役にたつ大判のストール。最近は男性が使っているのも良く見かける。KIKÖNOオリジナルのやさしいストールは、その軽さと肌触りで昨冬から大ヒット商品に。素材はベージュのリネンウール（正方形のショールタイプ4320円、シングル幅3996円、ダブル幅5940円）と、白のリネン100%（ダブル幅のみ5940円）の二種。店主の住吉さんが国産の生地を厳選してアトリエで加工している。洗濯もできるため、赤ちゃんのおくるみにも最適。出産祝いにも喜ばれる逸品だ。中には自分で紅茶染めや刺繍をするおしゃれ上級者も。年齢も問わず、通年で使えるお役立ちアイテム、ぜひスタッフにかわいい結び方を聞いてみたい。

KIKÖNO
川越市幸町5-28
050-1409-1483
平日 11:00-16:30（土日祝 11:00-17:00）
水曜定休・不定休
http://www.kikono.net

永遠の夢の場所

おびつ玩具店のおもちゃたち

まさに宝の山、なのだ。積み上げられたおもちゃたちに目が眩んでしまいそう。川越の子どもたちが一度は足を踏み入れるおびつ玩具店。昭和7年から蓮馨寺門前の川越名店街で玩具店を営んでいる。3万種以上のおもちゃを陳列し、昔のおもちゃはそのままの値段で今も販売。年代によってはプレミアがついているものも眠っている（かもしれない）が、店主の帯津貞夫さんは、「普通に定価で売っちゃうよ」とニコニコ。以前は店先で子どもたちと一緒にプラモデル作りもしていたそう。「スマホやテレビゲームもいいけど、やっぱり手先で作るのも面白いもんだよ」と話す帯津さん。このお店ではきっとみんなスマホも使えなかった頃の子どもに戻ってしまうのだ。大人になってしまったみなさん、久しぶりにお店のドアを開けてみませんか？

おびつ玩具店
川越市松江町1-21-11
049-222-1387
水曜定休

※取材は旧店舗で行いました。現在は上記住所に移転しています。

ジャムで知る、季節の味わい

LIGHTNING CAFEの季節のジャム

LIGHTNING CAFEでは、クッキーやケーキのお持ち帰りもできるが、今、密かに人気なのはオリジナルの限定ジャム。ブルーベリー、梅、イチゴのほかに、〝無農薬りんごとローズヒップティー〟など変わったレシピのものも。種類は季節ごとに異なるが、ほとんどの素材がオーナーの家で採れるもので、1回で作られる量は30個ほど。カフェのメニューもすべて自分でレシピを考案しているオーナーの新井さんは、このジャムを作るときもグラニュー糖の配合量と果物の相性、煮詰める時間も何度も試作を重ねるという。ただ単に甘いだけではなく、一緒に食べるものを引き立たせる名脇役。お店ではスコーンを注文するとこのジャムが添えられてくる。生産数に限りがあり、ファンも多いので、出会えたらラッキーな一品だ。120gで486円。

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

曲物職　矢島清（麻彦商店）

私たちの暮らしにそっと寄り添う生活道具
時代を超えて注がれてきた職人の技と知恵がつまった、
中央通り商店街の麻彦商店には、そんな生活道具を求めて
今日もいろいろなひとが集まってくる
懐かしくて、心地よくて、何より生活に役に立つ
「いつものあれ、ありますか？」

文・インタビュー＝櫻井理恵　写真＝中里楓

「せいろの作り方はね、昔から変わらないんですよ」

手慣れた道具を使いながら、せいろ作りを見せてくれた矢島さん。大正から続く曲物職の三代目だ。子どもの頃は制作を願いしていた町の職人さんに材料を届けたり、祖父の作業を間近でみてきた。学生になったときには、職人さんたちからせいろを構造を聞き、どれくらいのサイズの材料が何枚必要なのか、ひとつとして同じ物のない木の厚みや幅をどのように加工していくのかを自ら学んでいったそう。

「例えば無駄のない材料の取り方とか扱い方、そういったことを全部教えてくれた。それに職人さんっていうのは材料を提供して、それを作ってもらうわけだから、彼らの仕事を切らすようなことになると一番失礼なことになってしまうからね。次から次にお願いするんだけど、一日にどのくらい、一時間にどのくらいの割合で作れますかということも聞いて、手間賃や材料代がいくらだとか、いわゆる原価計算がよくわかるようになりました。もちろん特殊なサイズのせいろがきたら、木の厚みや幅によって届ける材料の内容が変わってくる。だから構造を覚えることによって何を提供すれば一番効率がいいかということから、勉強してきました」

現代住宅は、おかまからコンロ、ＩＨの時代になった。これらに対応するせいろを考えてみたり、時代に合わせた商品も作っている矢島さん。そもそも一般家庭でせいろを使って料理をするということさえ少なくなっているような気もするが、ここ麻彦にはいろいろなひとがせいろをもとめてやってくるという。

「例えばね、日本人だけどアメリカ在住のご婦人が、どうしても和せいろが欲しいと。インターネットでうちを探してそのためだけに川越に来てくださいました。それから30代くらいの若いお母さんが、急遽赤飯を作らなきゃいけなくなったと駆け込んできたことも。せいろを買ったはいいけど、使い方も赤飯の炊き方もがわからない。それで炊き方を教えてあげて、でも自信ないっていうからうちの電話番号も教えてあげて（笑）。結局、一週間後にちゃんと炊けました！　と報告しにきてくださいました」

店舗では、矢島さんが作るせいろのほかに、やまぶどうのカゴやまげわっぱのお弁当箱、笊などあらゆる日本の生活用品を扱っている。どの商品も素材や作り手のぬくもり、そして生活道具に対する矢島さんの愛を感じられる商品ばかり。ここにふらりと立ち寄れば、きっと欲しかった道具に出会えるはずだ。

せいろには肉眼では見えない気泡があってね、常に呼吸しているんですよ

麻彦商店
川越市連雀町九―二
〇四九―二二二―〇六五一
十時―十八時
水曜定休

いつものください！

あらゆる生活道具がならぶ店内。一部海外製も取り扱うが、ほとんどが日本のもの。店の奥では矢島さんがせいろ作りの作業しているのを見ることができる

秩父 川越 祭りを知る

二〇一六年十二月、国指定重要無形民俗文化財である三十三件の「山・鉾・屋台行事」がユネスコ（国連教育科学文化機関）無形文化遺産に登録されました。埼玉県から登録されたのは、秩父と川越の二つの祭り。その歴史や文化、神社を守る二人の宮司の想いを紹介します。

平和を願う県内の二大祭り

ユネスコ無形文化遺産とは、都祇園祭の曳山行事」や「博多祇園山笠行事」など全国十八府県にまたがっている。

その遺産の保護などを目的に設置されたもので、日本ではこれまでに歌舞伎や能楽、雅楽、和食などが登録されていた。

今回登録された三十三件の「山・鉾・屋台行事」は、「京

埼玉県から登録されたのは、「秩父祭の屋台行事と神楽」と「川越氷川祭の山車行事」の二つ。それぞれ、秩父市の秩父神社と川越市の川越氷川神社を中心に展開される県内の大きな祭りだ。

登録の最終決定を行った、二十四か国で構成される政府間委員会は、「山・鉾・屋台行事」をこう評した。「コミュニティのすべての人たちが集まって平和や災厄防除を願う文化・社会的慣習、儀式及び祭礼行事である。山・鉾・屋台行事は伝承者や実践者（行事が行われている三十三の市や町のすべての住民）にアイデンティティ、持続性や芸術的創造性を与えるものである」（文化庁・政府間委員会決議文仮訳より）。ユネスコ無形文化遺産への登録は、アイデンティティや持続性がより高まるきっかけになり、地方の活性化に大きく貢献していくことだろう。

文＝小久保よしの　草野明日香　　写真＝中村香奈子　　協力＝秩父神社　川越氷川神社　秩父まつり会館　川越まつり会館

再現して、守っていく。町が一体になる祭りの力

薗田稔×山田禎久

秩父神社・薗田稔宮司と
川越氷川神社・山田禎久宮司に、
ユネスコ無形文化遺産登録や、今後も
行われていく祭りへの想いについて
語っていただきました。

文＝小久保よしの　写真＝中村香奈子　SPAIS

秩父神社

――今回のユネスコ無形文化遺産登録をどのように受けとめていますか？

薗田稔宮司（以下、薗田）　日本文化を海外へ紹介するには祭りが必要不可欠だと前から思っていましたので、とても感慨があります。祭りは世界中にありますが、日本の祭りは単なるイベントではなく、日本の社会や文化に深く根ざしたコミュニティ文化なのです。三十三件が一括して認められた意義は大きいと思っています。

山田禎久宮司（以下、山田）　私も感慨深いものがあります。これまで、祭りの研究をされている薗田先生には多くのことを教えていただきました。その一つが、今おっしゃった「祭りとイベントは違う」ということです。川越は東京から近い観光地なので、祭りをイベントだととらえられることがとても多いのですが、祭りは「変えずに繰り返していくこと」にその価値があります。こうしたことを川越の人たちにも話し続けて、ご理解いただけているように思います。今回の登録をうけて、さらに川越の人たちの誇りになっていくのでしょうね。

薗田　祭りは、毎年「再現される」ことが基本なのです。お年寄りや年上の人たちの指導で古くから行われてきた伝統や神話的な物語を忠実に再現することに祭りの価値があります。万葉集にも登場するのですが、「新しい」という言葉は、奈良・平安時代は「あらたしい」と言ったんです。それは「新奇」ではなく「改まる」という意味で、同じことを改めて行うことを表します。時代が変われば人も変わりますが、新しい人が古いものを再現するということです。伊勢の御遷宮や天皇様の御即位も同じことです。神職も、神事の厳密な祭式があってどの時代でも同じように神に仕えます。流行だから変えるなんてことはしませんし、まったく同じものをお供えします。祝詞でさえも、一字一句変わりません。一方でイベントは、新規であることを良しとしていて、古いことを繰り返すのはマンネリだと考えます。この二つを混同してはいけないのです。

――二つの祭りに共通項はあるのでしょうか？

薗田　ご神幸（じんこう）があって、神様が町へおでましになることですね。秩父夜祭の場合は山に向かって神様がおでましになる。町を通って「御旅所」へ行って祭りをします。川越氷川祭の場合も、大手門までご神幸して城主に見ていただくという江戸の伝統を再現しています。それから山車がお伴をする形ですから、神事と祭礼が一つになっている意味では同じだと思いますね。また、山車は秩父も川越も夜に繰り出します。祭りは夜が大事なのです。ふだん人が眠っている夜は、神様あるいは祖霊や精霊の時間です。

川越氷川神社

山田　柳田國男は著書『日本の祭』（角川文庫）などで、昔の日本人は日没が一日の始まりだったという考えを書いていますよね。

薗田　そうそう、祭りも「宵宮」といって前の晩から始まりますからね。

山田　川越でも一日目の夜を「宵山」として、山車が並びます。江戸後期に建立された川越氷川神社の現本殿には精緻な彫刻が施されているのですが、腰回り（ちょうど目線の位置）には当時の「十ヶ町」と呼ばれる氏子町内の山車の人形を主題とした彫物が廻らされています。当時の江戸で「名工中の名工」と呼ばれた嶋村源蔵が七年間の歳月をかけて彫り上げたもので、無彩色の白木を用い、木目まで柄に読み込んだ「江戸彫」で彫られています。本殿造営は城主の寄進によるものですが、氏子からの奉賛も多額にわたり、当時の川越商人がいかに裕福であったかがよくわかりますね。現在の各町の山車人形とはモチーフも変化していますので、本殿と合わせてご覧いただくと面白いと思いますよ。

――山車のほかに、お囃子も二つの祭りの特徴の一つですね。

薗田　秩父も川越も、お囃子の練習期間が長いんですよ。一年を通して、子どもから大人まで練習していますね。

山田　今でこそ神職ですけれども、小さい

頃は町の子供の一人として祭りを楽しんでいました。夜、風にのってお囃子の練習が聞こえてくるとウキウキしたものでした。あの高揚感は、祭りがある町の人たちの共通の想いだと思いますね。

薗田　山車ばかりが注目されやすいのですが、お囃子はそれを動かすための音や光、あらゆるものを総合した文化で、みんな好きですよね。

――地域にとって祭りとは、どのような意味を持つのでしょうか。

山田　川越まつりの開催日を毎年十月第三土曜・日曜に変更するという話が出たとき、

江戸後期、名工嶋村源蔵が手がけた氷川神社本殿彫刻。木目の配置まで計算された立体感のある彫刻は精緻の極み

山田禎久　やまだよしひさ

川越氷川神社宮司
1968年川越市生まれ 。大学在学中の平成2年に神職資格を取得、川越氷川神社祢宜就任。平成4年早稲田大学政治経済学部卒業、同年川越氷川神社宮司。神社界では埼玉県神道青年会会長、神道青年全国協議会理事、同一都七県協議会会長を歴任。現在埼玉県神社庁理事・同教化委員長。（公社）小江戸川越観光協会副会長・川越氷川祭の山車行事保存会参与。川越まつり協賛会常任理事。

川越氷川神社

541年（欽明天皇2年）に創建されたと伝えられる。太田道真・道灌父子によって川越城が築城されてからは、川越藩領の総鎮守とされ歴代川越藩主の篤い崇敬を受けた。ご祭神は素盞嗚尊、脚摩乳命、手摩乳命など五柱で、これらの神様が家族や夫婦であることから、家族円満や夫婦円満・縁結びの神様として信仰されている。

埼玉県川越市宮下町2-11-3
049-224-0589
http://www.kawagoehikawa.jp/

薗田稔　そのだみのる

秩父神社宮司
1936年生まれ。東京大学文学部宗教学科、同大学院人文科学研究科を経て、國學院大學日本文化研究所に就職。その後、同大学文学部助教授、教授を歴任して、1991年より京都大学の学部・大学院にて教授を兼担。2000年より京都大学名誉教授。神社界では、秩父神社宮司として神社本庁理事、埼玉県神社庁庁長等を歴任、現在は神社本庁教学顧問、神職階位浄階・身分特級に叙される。著書多数。

秩父神社

創建は、第十代崇神天皇の御代に知知夫国の初代国造に任命された八意思兼命の十世の子孫である知知夫彦命が、祖神をお祀りしたと古典に記されている（『先代旧事紀－国造本紀－』より）。ご祭神は八意思兼命、知知夫彦命など四柱。社殿は1592年（天正20年）に徳川家康公が寄進したもので、県の有形文化財に指定されている。

埼玉県秩父市番場町1-3
0494-22-0262
http://www.chichibu-jinja.or.jp/

薗田先生にご相談したことがありました。先生はそのとき「お囃子は祭りを賑わす音だけれども、かつてこの地に生きた人々の御霊も、お囃子の音に誘われてふるさとをまた見に来る。子供や孫たちが変わらずに繰り返し祭りをしていることは、かつてこの地に生きていた、あの世にいった立場からしても本当に安心なこと。そういうことも含めて継続することが大切なのだよ」と話してくださいました。

薗田　そうでしたっけ、覚えていないなぁ（笑）。

山田　そのとき私は「亡くなった人も今の私たちと同じように、ワクワクしながらどこかから今に生きる私たちを見て、子孫の祭りを見守っているのだな」と感じたことを覚えています。先祖や子孫との一体感、世代を超えて共通の記憶を刻む祭りの意義を教えていただきました。今でもそのことをよく感じています。

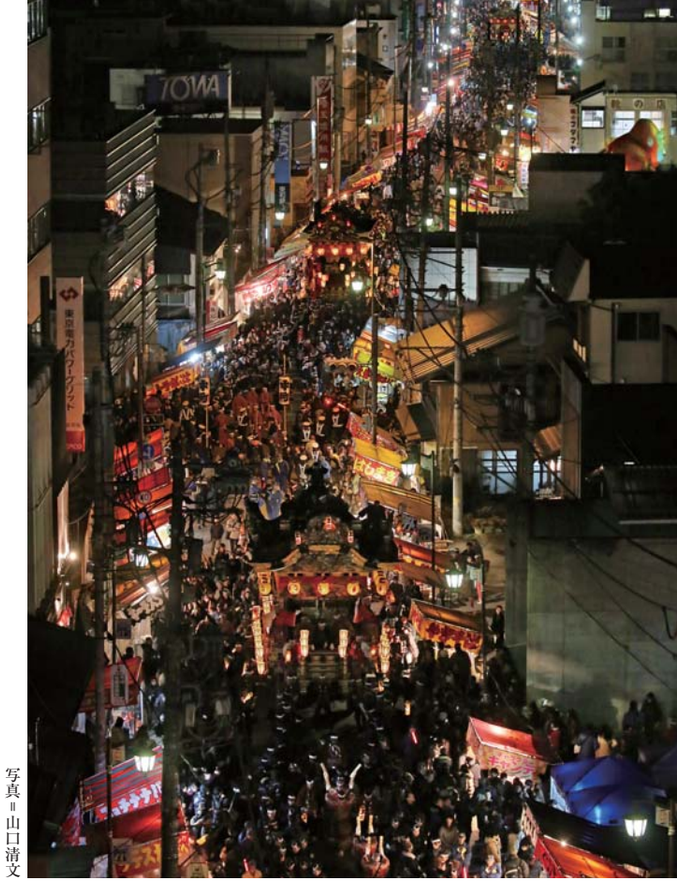
薗田　そういう意味では、今生きている世代だけでコミュニティが成り立っているということではないのですよね。それこそが日本のコミュニティです。アメリカには「先祖代々」という発想がないのですが、日本では先祖たちはもちろん、自然や草木の霊も一緒だという考えがあります。目には見えないけれど常に見守っているし一緒に参加しているのだと。祭りは、みんなが一つになって文化を継承していく機会なのだと思います。

川越氷川祭礼絵巻

川越氷川神社に奉納されたこの「川越氷川祭礼絵巻」は、江野棟雪が文政九年（一八二六）の祭礼の様子を描いたとされる、全一巻の絵巻です。城からこの行列を見ている川越藩主らしき人物や、氷川神社の神幸行列、その後ろに供奉する各町の出し・屋台・曳き物、練り物などの様子が細かく描かれているほか、異国物が多く見られることも特徴のひとつです。また、絵巻は通常、右から左へ描かれることが多いですが、この絵巻は左から右へ移動する内容となっています。

川越氷川祭礼に関わる絵巻は複数存在しており、文政九年とは別の時代の祭礼を描いたものもあります。そのひとつは現在、ニューヨークのパブリックライブラリー「スペンサーコレクション」に所蔵されており、川越のみならず江戸天下祭りの当時の様子も伺い知ることができます。

川越城と行列を見学する城主の様子がうかがえます。行列は南町―喜多町―高沢町―江戸町―本町―鍛冶町―志多町―志義町―多賀町―上松郷と続いており、みみずくのねぶたなど各町ごとに構成が異なっています。また、現在でも行われている宮司乗馬の様子も描かれています。



写真＝山口清文

秩父夜祭

今から約三〇〇余年前である寛文年間に始められた、秩父神社の冬季例大祭。江戸中期、秩父神社での絹織物の市「絹大市（きぬのだいち）」が経済的に発展し、この祭りも盛大に行われるようになった。現在は京都祇園祭、飛騨高山祭と並んで日本三大曳山祭の一つといわれ、「秩父夜祭（ちちぶよまつり）」として知られている。

曜日は関係なく、毎年十二月二・三日に行われる。二日の朝に神楽奉奏などがあり、正午ごろから屋台の曳き回しが始まる。

三日には豪華絢爛な笠鉾二基、屋台四基がけん引され、その曳き廻しが多くの人々を魅了する。大祭の夜には、お社と神体山である武甲山をむすぶ祭場（神が休憩または宿泊する御旅所）に山の神が降臨すると信じられ、笠鉾や屋台は〝移動神座〟と解釈されているのだ。その背景には昔の人々の強い信仰的感情があったのではないかと考えられている。

また、屋台に張出を付け、芸座を組み立てて上演する独特のスタイルをもつ「屋台歌舞伎」や、大太鼓、小太鼓、笛、鉦（高音の打楽器）で構成される「秩父屋台囃子」も見所だ。笠鉾や屋台の中の、外からは見えない場所から曳き子を囃し立て、この祭礼ではあくまでも脇役に徹している。

祭りのクライマックスには、冬の夜空に花火があがり、灯りが揺れる笠鉾・屋台の極彩色と相まって美しい。こうした華やかな色彩が、秩父夜祭の醍醐味だろう。

写真＝須賀昭夫

城

下町の総鎮守である川越氷川神社が十月十四日に執り行う例大祭と、直後に行う神幸祭を起源とする祭り。本町（現在の元町一丁目）で商売をしていた榎本弥左衛門が書いた『万の覚』には、その始まりについて「慶安四（一六五一）年、藩主松平信綱の命令で始まる」と書かれている。江戸の代表的な祭礼「天下祭」の様式や風流を伝える貴重な都市型祭礼として発展してきた。

開催日は、毎年十月第三土曜・日曜の二日間（二〇一七年は十月十四日・十五日）。初日の朝から木遣りが流れる山車の曳き出しが始まり、午後一時に氷川の神様が神輿に召された神幸祭行列が出御する。午後六時からは宵山で、提灯で彩られた山車が飾り置きされる。二日目は早朝から祭り囃子が鳴り響き、山車が小江戸・川越の象徴である蔵造りの町中を曳行（えいこう）される。

現在、観光重点地域を曳き回す山車の総数は二十九台。山車や人形の作者は江戸の名工であることも多く、揃い曳きは圧巻である。

祭りの最大のみどころは夜の「曳（ひ）っかわせ」だ。向かい合う数台の山車が囃子台の正面を向けて競い合う。特に一カ所で三〜四台の山車が出会うと、山車は囃子台を左右に回転させ、曳き方衆は提灯を高々と振り上げる。観衆からも声援があがる、最高潮の瞬間だ。

ちなみに川越氷川祭では、囃子連は山車の目立つところを陣取り、祭礼の主役にもなっているところに、秩父夜祭との大きな違いがある。

川越氷川祭

川越まつり会館で行われた、ユネスコ無形文化遺産登録決定の会見の様子（撮影：斉藤美春）

ユネスコ登録とこれからの川越まつり

この川越という街にとって、一大行事と言えば「川越まつり」。ついに二〇一六年十二月一日、「川越氷川祭の山車行事」を含む国内各地にある三十三の「山・鉾・屋台行事」が、ユネスコ無形文化遺産に登録され、各地元は歓喜に沸いた。重要無形民俗文化財の指定からユネスコ登録にかかわってきた「川越氷川祭の山車行事保存会」の笠原啓一会長が、これまでのことを振り返る。「歴史を調べなおし、古いしきたりや言い伝えを聴いて祭りに生かすために、各町内が努力して取り組みました。先人たちが守ってきたものを評価してもらい、とても嬉しいと感じています」今回のユネスコ登録を喜びあう一方、さらに大切にしていきたいのは、祭りの〝心意気〟であると笠原氏。「祭りを通して、隣近所や他の町内との交流が生まれます。なによりも大切なのは、『歴史あるものを遺さなければならない』という義務感ではなく、祭りに携わる人たちが祭りを楽しむ心意気をとおして、歴史をつないでいくことだと思っています」。

八十二歳になった笠原氏を今も魅了する川越まつりは、多くのものを繋いでくれる街の宝だ。多くのひとびとが大切にしてきた地元の祭りが世界に知られ認められたことは、本当に誇らしいこと。変わらぬものと変わっていくものを感じ、敬い、守ってきた川越は、またひとつ歴史を紡いだ。

笠原啓一
昭和十一年、川越市生まれ。川越市元町にて一五〇年続く「勢メ酒店」を経営している。平成十八年より「川越氷川祭の山車行事保存会」の二代目会長を務め、ユネスコ無形文化遺産登録に尽力。そのほか、商店会の会長を務めるなど精力的に川越のまちを盛り上げている。

ユネスコ無形文化遺産とは

無形文化遺産の保護や、無形文化遺産の重要性及び相互評価の重要性に関する意識の向上などを目的に、二〇〇三年に「無形文化遺産保護条約」が採択された。日本では、二〇〇八年に「能楽」、「人形浄瑠璃文楽」、「歌舞伎」が登録され、のちに「雅楽」、「組踊（くみおどり）」、「結城紬」、「和食（日本人の伝統的な食文化）」、「和紙（日本の手漉和紙技術）」なども登録されている。

昨年登録されたすべての祭り名称と場所

国指定重要無形民俗文化財である三十三件の「山・鉾・屋台行事」

青森県
- 八戸三社大祭の山車行事

秋田県
- 角館祭りのやま行事
- 土崎神明社祭の曳山行事
- 花輪祭の屋台行事

山形県
- 新庄まつりの山車行事

茨城県
- 日立風流物

栃木県
- 烏山の山あげ行事
- 鹿沼今宮神社祭の屋台行事

埼玉県
- 秩父祭の屋台行事と神楽
- 川越氷川祭の山車行事

千葉県
- 佐原の山車行事

富山県
- 高岡御車山祭の御車山行事
- 魚津のタテモン行事
- 城端神明宮祭の曳山行事

石川県
- 青柏祭の曳山行事

岐阜県
- 高山祭の屋台行事
- 古川祭の起し太鼓・屋台行事
- 大垣祭の軸行事

愛知県
- 尾張津島天王祭の車楽舟行事
- 知立の山車文楽とからくり
- 犬山祭の車山行事
- 亀崎潮干祭の山車行事
- 須成祭の車楽船行事と神葭流し

三重県
- 鳥出神社の鯨船行事
- 上野天神祭のダンジリ行事
- 桑名石取祭の祭車行事

滋賀県
- 長浜曳山祭の曳山行事

京都府
- 京都祇園祭の山鉾行事

福岡県
- 博多祇園山笠行事
- 戸畑祇園大山笠行事

佐賀県
- 唐津くんちの曳山行事

熊本県
- 八代妙見祭の神幸行事

大分県
- 日田祇園の曳山行事

秩父まつり会館

秩父神社の向かいにあり、一年中「秩父夜祭」を体感することのできる施設。秩父夜祭の豪華な屋台・笠鉾（展示用）のほか、祭りの資料などを展示している。屋台の曳行や町中の雰囲気をバーチャル体験できる、プロジェクションマッピングも楽しめる。また3Dシアターもあり、一年を通して繰り広げられる祭りの映像を迫力ある立体画面で観ることができる（十四分三十秒）。入館料は一般五〇〇円、小中学生二五〇円。

秩父市番場町2-8
0494-23-1110
9:00-17:00（12月～3月は10:00から）
受付終了時間16:30
第4・5火曜定休
http://www.chichibu-matsuri.jp/

川越まつり会館

一年中「川越まつり」を体感することのできる施設。山車展示ホールでは、実際に「川越まつり」で曳かれる本物の山車二台を展示。華麗な幕や精巧な彫刻により飾られた、絢爛豪華な山車を間近で見ることができる。日曜と休日には、一日に二回お囃子の実演（約二十分）も行われている。また、大型スクリーンでは祭りの映像も上映している（約六分）。観覧料は一般三〇〇円、小中学生一〇〇円。

川越市元町2-1-10
049-225-2727
9:30-18:30（10～3月は17:30まで）
第2・4水曜定休
http://kawagoematsuri.jp/
matsurimuseum/

自分だけのお気に入りの場所で
そっとお弁当箱のふたを開けるときの、
あのなんとも言えない幸せな瞬間。
今回は、川越のすてきなお店のレシピを
ちょっとだけ教えてもらいました。

お弁当を作ろう！

あのお店の味を、おすそわけ。

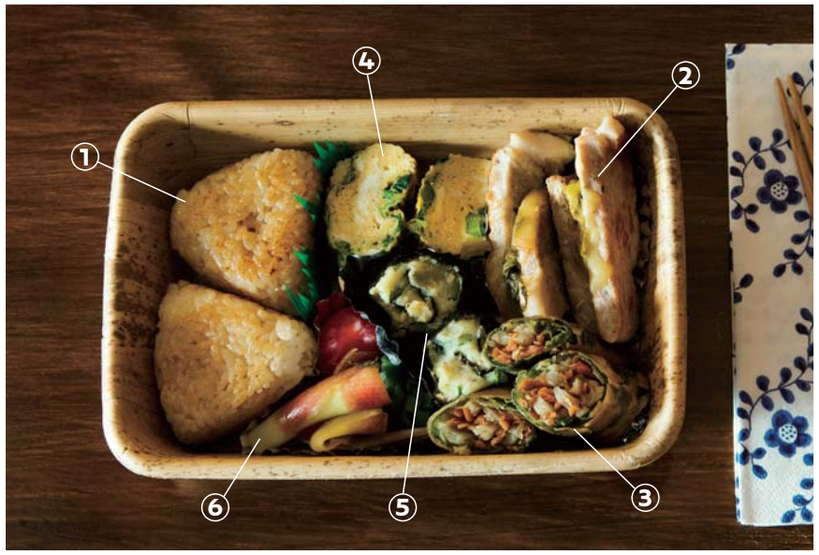
tobibako
川越市三光町16-3
11:30-15:00（L.O.14:30）
17:30-24:00（L.O.23:00）
火曜、水曜定休

文＝櫻井理恵　　写真＝中村香奈子　中里楓

tobibakoが提案するお弁当は、極力手間のかからないシンプルな作り方。いろいろな野菜でアレンジしながら季節の味を楽しめる。さらに食べやすさを考えた工夫もしてくれた。

お醤油が香ばしさに梅の香りがぴったりの「梅入り焼きおにぎり」、とろけたチーズと高菜の歯ごたえを味わう「豚ロースの高菜チーズサンド」、季節の野菜をたっぷり楽しむ「うどと京人参のきんぴら入り春巻き」、ほどよい苦味が大人の味わい「菜の花入り卵焼き」、海苔で巻くから食べやすい「ごま入りポテトサラダの海苔巻き」、おつまみにぴったり「浅漬け」。この全6品、作るのに時間がかかりそう…と思いきや、レシピも驚くほど簡単。ビールを片手に季節の風景を楽しみながら、穏やかな午後を過ごすのにぴったりの大人のお弁当だ。

冷めてもおいしい！
どこか懐かしいtobibakoの盛りだくさん弁当



作り方（2人分）

1. 梅入り焼きおにぎり

茶碗1膳分で梅の入ったおにぎりを2つ作り、油をひいたフライパンで全面を焼き、はけで醤油を塗る。

白飯…茶碗1杯
（※おにぎり2個分）
梅…2個
油…少々

2. 豚ロースの高菜チーズサンド

豚ロース1枚に塩胡椒し、4等分する。油をひいたフライパンで両面を焼いたあと、とろけるチーズと高菜を乗せふたをしてチーズを溶かす。チーズの面が内側になるように、豚肉を重ねる。

豚ロース…1枚　高菜…少々
とろけるチーズ…1枚　油…少々

3. うどと京人参のきんぴら入り春巻き

うどと京人参は千切りにし、ごま油で炒めて塩と出汁で味付け、塩味をきかせたきんぴらを作る。冷めたら大葉を一枚春巻きの皮に一緒に巻いて、フライパンで焼く。

うどの皮…1/2本　京人参…1/3本
白だし…少々　大葉…2枚
ごま油、塩…少々

4. 菜の花入り卵焼き

卵をとき、出汁をいれて卵液を作る。だし醤油に漬けておいた菜の花を1本分刻み卵液に入れ、油をひいたフライパンで焼く。

卵…2個　白だし…大2
菜の花…1本
油…少々

5. ごま入りポテトサラダ

じゃがいも1個を茹でてつぶす。熱いうちに塩胡椒、マヨネーズで味付け、塩もみしておいたきゅうり、ごまをいれてポテトサラダを作る。海苔の上にポテトサラダを乗せ、巻く。

じゃがいも…1個
きゅうり…1/2本　海苔…1枚
塩、胡椒、マヨネーズ、ごま…適量

6. 浅漬け

ブチトマトはようじで数カ所穴をあける。きゅうりは輪切りに、みょうがは半分にして、だし醤油に30分漬ける。

トマト…2個
きゅうり…4きれ
みょうが…2個
だし醤油…野菜がかぶる程度

仲良しのみんなで集まったら、みんなでわいわいお昼の準備も楽しい時間のひとつ。パンの名店、楽楽が教えてくれたのは、そんな大人数のピクニックにぴったりのサンドイッチレシピ。

使うパンはお好みだが、歯切れのよいものがおすすめ。サンドするのは、ひよこ豆をペースト状にしたもので、トルコやギリシアなど中東の広い地域で愛される伝統料理のフムス、そしてたっぷりの季節の焼き野菜と鶏肉のマリネ。野菜はレンコンや長芋など、しゃっきりしたものが入ると歯ごたえが楽しめる。

フムスもマリネも前日に作っておけるので、当日の朝はもも肉の仕上げと焼き野菜の水分を拭き取るだけ。前の晩に仕込むことで、素材の味もよりしっかりと楽しめる。フムスは茹でたそらまめなどでも作れるので、数種用意するのもおすすめ。

みんなで作って食べる楽しさ
フムスがおいしい楽楽のマリネサンド

作り方（3〜4人分）

1. フムス

フードプロセッサーにひよこ豆とにんにく、練りごま、レモン汁、オリーブオイルを投入して滑らかになるまで回す。固さは水で調整する。塩で味を整え、クミンパウダーをまぜあわせる。

ひよこ豆（水煮缶詰）…240g
ニンニク…小１片
レモン汁…20cc
練りごま…大2
オリーブオイル…40~50cc
塩…適宜
クミンパウダー…適宜

2. 焼き野菜のマリネ

マリネ液の材料をあわせてよくまぜる。はちみつが固い時は少しだけレンジにかけると良い。野菜は好きなものを、大きめに切って表面にオリーブオイルを塗って、グリルで焼く。表面に焼き目がついても食感がなくならないように短時間で焼くのがポイント。プチトマトはさっと湯むきする。野菜をマリネ液に漬け込み、２時間以上おく。

マリネ液材料
- バルサミコ酢…50cc
- はちみつ…50cc
- 醤油…10cc
- オリーブオイル…25cc

季節の野菜いろいろ…適量

3. マリネチキンのソテー

鶏もも肉は、余分な脂を取り除き、厚い部分をひらいて、均一の厚さにする。ビニール袋にマリネ液とつぶしたニンニク、タイム、鶏肉を入れて冷蔵庫で１晩寝かせる。
翌朝、鶏肉を漬けたマリネ液は鍋に移してとろっとするまで煮詰めておく。
鶏肉の水気をペーパータオルでふき取り、オリーブオイルを入れたフライパンで皮を下に弱火で10分焼く。皮と身の間から出る油は取り除く。皮が焼けたら裏返して白ワインを少し加えて強火にし蓋をする。ワインが煮立ったら、火を弱めて１分半。火を止めてしばらく置く。鶏肉を取り出したら、煮詰めたマリネ液を絡め、冷めたらカットする。

鶏もも肉…１枚
マリネ液…野菜と同じもの
ニンニク…１片
タイム…適宜

川越ベーカリー楽楽

川越市元町2-10-13
049-257-7200
7:30-17:00（売り切れ次第終了）
不定休

ある晴れた休日の朝、「お弁当を持って遊びにいこうよ！」と言われたときは、短い時間でささっと作れるお弁当がいい。そんなときにぴったりなのは、Trattoria Caroが教えてくれる手軽なのに本格的なイタリアン弁当。「オリジナルパニーニ」、「野菜とペンネのサラダ」、「エリンギとパプリカ、ソーセージのバルサミコソテー」なんて、まるでレストランのメニューのようだけど、どれもスーパーで買える食材で手軽に作れるレシピだ。季節ごとの野菜、ハムやツナなど具材のアレンジを効かせれば、自分好みのランチボックスのできあがり。普段のお弁当にも活躍しそう。ピクニックシートと、お気に入りの本や音楽、あとは行きがけにとっておきのイタリアワインを購入すれば、最高の休日が過ごせること間違いなし！

思い立ったらピクニックへ！
Trattoria Caroのお手軽イタリアン

作り方（1人分）

1. ベーコンとチーズのパニーニ

レタスは食べやすい大きさにちぎり、トマトは2～3㎜にスライスしておく。フライパンを中火にかけ、ベーコンを両面焼いたらチーズをのせ、少し溶けるまで弱火で熱する。ブラックペッパーをお好みの量でかける。ベーコンの粗熱が取れたら、切り込みをいれたパンの間に挟む。
※ゆで卵やスクランブルエッグなど、好みの具材を追加するのもおすすめ。

お好みのパン
（バゲットやコッペパンなど）…1個
ベーコン（厚切りスライス）…1枚
スライスチーズ…1枚
トマト…1/4個
レタス…1/2枚
ブラックペッパー…適宜

2. 野菜とペンネのマリネサラダ

野菜は一口大にカット。スライスチーズはちぎる。鍋に水と塩をひとつまみいれ、沸騰したらペンネを茹でる（茹で時間は標準のプラス3分が目安）。茹で上がる1分前に、ブロッコリーも一緒に入れ、茹であがったら氷水で冷ます。よく水を切りボールに移したら、チーズ、トマトを入れ、塩、こしょう、レモン汁、ビネガーであえる。最後にオリーブオイルとちぎったバジルをいれたらできあがり。野菜はなんでも合うので、好みのものをセレクトしよう。

ブロッコリー…適量
トマト…1/2個　ペンネ…4～6個
スライスチーズ…1枚
レモン汁…1/2個分
白ワインビネガー…大1
エキストラバージンオイル…大2
バジル…1枚　塩・こしょう…適宜

3. エリンギ・パプリカ・ソーセージのバルサミコソテー

エリンギ、パプリカ、ソーセージは食べやすい大きさにカットする。フライパンにオイルとニンニクをいれ、ニンニクがキツネ色になるまでゆっくり火を入れる。ニンニクをいったん取り出したら、ソーセージ、エリンギとパプリカの順に強火で炒める。火が通ったら塩こしょうで味を整え、バルサミコ酢を一気にフライパンへ入れ、すぐに火を消して完成。ソーセージを豚肉にしたり、きのこの種類をかえてアレンジを楽しみたい。

エリンギ…1本
パプリカ（赤・黄）…各1/8個
オリーブオイル…大2
ニンニク…1/2個
バルサミコ酢…20cc
塩・こしょう…適量

Trattoria Caro
川越市連雀町14-2 シャトー連雀1A
049-299-8959
11:00-14:30
17:30-22:30（L.O. 21:30）
火曜定休

伊能忠敬と川越城下町

文＝川越市立博物館　宮原一郎

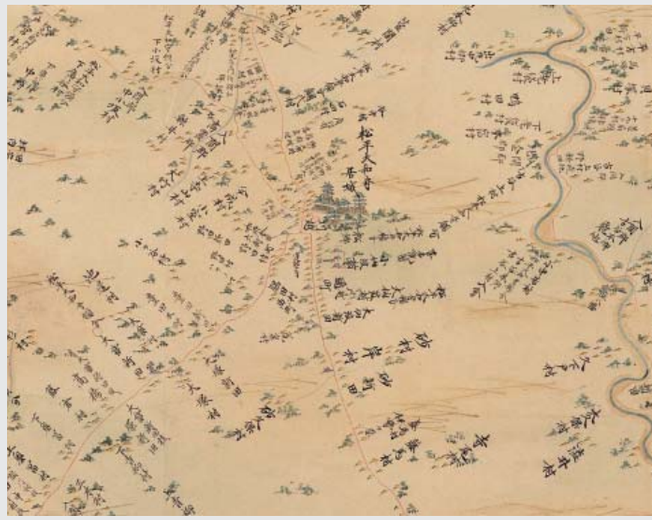
江戸時代の測量家で、日本地図を完成させた人といえば、誰しもが伊能忠敬をあげるに違いありません。

忠敬は、延享二年（一七四五）に生まれ、宝暦十二年（一七六二）下総国佐原村（現千葉県香取市）の伊能家へ養子に行き、寛政六年（一七九四）五十歳で隠居するまで、佐原村の名主として活躍しました。その後、忠敬は幕府天文方の高橋至時へ入門し、江戸で測量を学びました。

寛政十二年（一八〇〇）、蝦夷地の測量を皮切りに全国を測量した忠敬は、文政元年（一八一八）に亡くなるも、その死を秘して幕府へ『大日本沿海輿地図』を上程したのは、文政四年（一八二一）のことでした。

忠敬が川越城下へ測量に来たのは、文化十一年（一八一四）五月十九日と、同十三年三月二十七日の二回です。下記の絵図は、忠敬が上程した絵図を、明治六年（一八七三）に模写したもので、川越城周辺を拡大したものです。彼が作成した絵図は、縮尺の違いにより、大中小があります。これは縮尺の一番小さい大図と呼ばれたおよそ三六〇〇分の一の絵図になります。

絵図の赤い線は道です。川越城の側の十字路は現在の札の辻です。そこから下へ伸びT字路の場所が、現在の仲町交差点です。これらの赤い線は実際に伊能忠敬が測量しながら歩いた道で、川越の城下町を測量した足跡が、この絵図からうかがえます。



伊能図大図写第88号武蔵（国立国会図書館蔵）

忠敬が最初に川越城下を測量した文化十一年の状況は、忠敬が記した「測量日記」詳しく記載されています。五月十九日、高坂村（現東松山市）を出発した一行は、石原から赤間川にかかる高沢橋を経て、川越町に入ってきました（現在の県道二五六号線のルート）。その後、札の辻にある高札場の柱に糸をくくりつけ、この日の測量は終えて、江戸町（現大手町）の問屋久右衛門宅を本陣として宿泊したようです。

翌二十日宿泊先の江戸町（現大手町）を出た一行は、川越町内や喜多院周辺を測量します。その後、川越街道から、二十三日に江戸へ戻りました。

「拾箇町惣割勘定帳」（当館蔵）という記録から、この測量のために川越城下の十か町でおよそ金三両の経費がかかったことが判明します。

一番多額だったのは、忠敬以下五名の宿泊・昼休憩として、銭五貫六二四文でした。この記録では、鴫町（現仲町）の松崎屋に宿泊し、昼食もここで取っています。一方、測量日記には江戸町の久右衛門宅で宿泊とあり、どちらに宿泊したのか判断が難しいところです。その他、駕籠代で銭四貫四〇〇文、測量方の出迎えで高沢町での寄合の費用が銭四貫三一三文など、今までにない幕府役人の通行に多くの費用がかかった様子がうかがえます。

この伊能図を通して、忠敬が見た二〇〇年前の川越の様子がよみがえります。

24／7

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。

art of kawagoe

文＝櫻井理恵　写真＝櫻井由理　SPAIS

Utakata

ウタカタ

古道具たちの声に耳をすませて

店主の矢澤さん。丁寧に道具のことを教えてくれる。

三番町の交差点から少しあるいたところにある古道具の店「Utakata」。やわらかな光が溢れる店内では、カトラリーから家具まで時を経ても上質な古道具たちが、ひっそりと鎮座している。店主の矢澤奈穂子さんは、高校時代の渡仏の経験からアンティークの虜になった。その後、アパレルなどでの勤務を経て2010年4月にこの店をオープン。駅近なこの場所は「昔から好きな通りのひとつ」という矢澤さん。古い街並みも素敵だけど、川越出身の矢澤さんとしてはまた少し違った街の雰囲気も伝えていきたいと思っている。

毎週買い付けにいく古道具は日本やフランス、イギリスのものが多い。矢澤さんは丁寧に扱われた古道具たちをセレクトし、お店に連れて帰る。「自分が納得した商品を選び、先人の思いをしっかりと伝えながら、新しいお客さまの生活の中に取り入れてもらえたら」という矢澤さん。夢中で店内を巡っていると、そんな矢澤さんのところに集まってきた古道具たちのささやき声が聞こえてくるようだ。

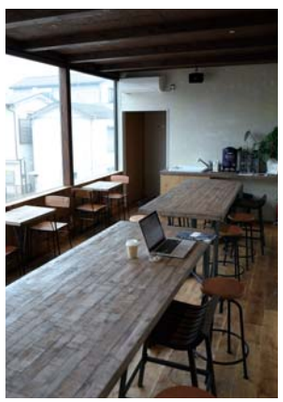
商品が並ぶ棚や壁の飾りひとつひとつに矢澤さんのセンスがにじみ出る。小さなアイテムもたくさんあり、宝物探しをしているよう。

Utakata
川越市新富町2-30-3
サンスプレンダー新富101
049-225-5523
平日 13:00-19:00　休日 12:00-1900
日曜定休（変更あり、blog参照）
http://profile.ameba.jp/utakata045/

※2018年1月7日に上記住所へ移転しました。なお本取材は旧店舗にて行っております。

サンドイッチパーラー楽楽

毎日食べたい！ボリューミーなごちそうサンド



２階のイートインスペースは、パーラーでドリンクを注文すると利用できる。オーガニックコーヒーやジュースも販売していて、屋上は犬連れも可。

サンドイッチパーラー楽楽
川越市元町2-7
049-236-3582
7:30-17:00
不定休

とにかく朝から忙しいはず！なのに、スタッフはみんな、いつもニコニコと楽しそう。

大人気の「川越ベーカリー楽楽」の向かいにできたサンドイッチパーラー。思わず目を奪われるカラフルな食パンやあふれんばかりの具材がダイナミック、そしてなによりも新鮮でおいしい！店内でひとつひとつ手作りされる楽楽のサンドイッチは、もう朝の川越の定番といっても過言ではない。

店主である上野夫妻は、2015年の菓子屋横丁の火災以来、商店街がひとつにまとまっていくのを強く感じたという。もっと地元のひとに来てもらえるようにパン屋さんがやれること、やらなければならないこと。それはみんながお腹いっぱいになれて、栄養もたっぷりとれる〝パンの食べ方〟を提案すること！

ご主人が焼いたパンを使って、奥さんがサンドメニューを考案。今では約17種類のサンドイッチやコッペパンを早朝から作っている。2階や屋上でイートインも可。早朝、サンドイッチを頬張りながら静かに鐘つき堂を眺めること。これが今、一番贅沢な川越時間の過ごし方じゃないだろうか。

古い長屋を
リノベーションした
弁天横丁の
粋な建築事務所

東洋大学で非常勤講師を務める建築士の木元洋佑さんが、弁天横丁に事務所を構えたのは２０１６年のこと。大正時代に建てられた長屋の一角にモダンな事務所が現れた。作業中は近所のひとも「何になるんだろう?」と気になっていたに違いない。

ＮＰＯ法人蔵の会から紹介されたこの物件を一目で気に入った木元さん。リノベーションは、電気工事以外はすべて東洋大学建築学科の学生と手がけた。壁を剥がすと当時の新聞やお札が貼られていたり、興味深い発見もあったという。室内は古い素材も生かしつつ、吹き抜けの明るい設えに。計画していた設計と変わっていった部分もあるが、それもまたリノベーションの楽しみのひとつ。時を経た建物を労わる気持ちが伝わる、暖かい空間がこの通りに馴染む。

前を通りがかると、仕事中の木元さんが見えて、(お邪魔かな?)と思いつつ、声をかける。奥の庭とブロック塀を眺めながら、なんだか懐かしい気分になった。事前に連絡をすれば内部の見学も可。

木元洋佑建築設計室

川越屈指
老舗の料亭がいま
日本の食文化に
問いかける

いまなお、自分の街にこのような料亭がある、ということを私たちは誇って然るべきではないだろうか。長い渡り廊下と和室からのぞむ広い庭。大木が生い茂り、時折どんぐりが転がる音が響く。美しく盛られた日本料理と美味い酒。

山屋の初代半兵衛氏が、川越の豪商横田五郎兵衛の別邸を譲り受け、この場所で料亭として商いを始めたのは明治元年。贅を尽くしたこの別邸には、川越城藩主を招き入れたこともあるという。五代目の松山潤氏は、「食べ物がお客様の口に入るまでのすべての情報が食文化」と語る。料理や器はもちろんのこと、掛け軸から生花、芸者遊びの流儀まで、料亭は日本文化の集大成なのだ。現代において料亭の在り方は様変わりしてきているという。特に若い世代に向けた、和の文化を体験できる場所としての機能も必要不可欠。川越のひとびとが最高の接待の場として食や芸を楽しむこの場所を訪れてみれば、１５０年の年月に紡がれたひっそりと漂う日本の美しさが、そこかしこに感じられるはずだ。

料亭 山屋

文＝櫻井理恵　写真＝中村香奈子

料亭 山屋
川越市幸町11-2
049－224－0048
http://ryouteri-yamaya.com
不定休

木元洋佑建築設計室
川越市元町1-16-7
kimoto@yosuke-kimoto.com

night

a.昼・夜ともに季節の食材が楽しめる。ことに鮮魚の刺身は贅沢な切り身で提供される　b.長い渡り廊下を通って奥の座敷へ　c.「料亭はすべてにおいて旬であるべき」と語る松山さん　d.11月後半から紅葉が色づく庭の景色が有名　e.重厚な雰囲気の応接間

day

a.吹き抜けの室内。２階部分は大学のゼミで使うことも　b.モダンな照明やインテリアが長屋の風情にしっくり合う　c.木の看板は学生さんの手作り　d.本棚やテーブルも作り付けに　e.「ふらっと来てくれるひと、多いです」と木元さん

十一代町屋勘右衛門 宮岡圖南
十二代 宮岡 亮

凛乎とした空気と、美しく光る刃。
川越というこの地で、
時が確かに紡がれているのを
感じることができる
老舗刃物店まちかん。
宮岡圖南氏にお話を伺い、
亮氏の研ぎを
記録させていただきました

インタビュー＝櫻井理恵　写真＝中村香奈子

――まちかんさんは初代からずっと刃物を扱っていらっしゃるんでしょうか？

◉鐵物商としては、天保十三年から商いをしております。その前は料亭をやっておりました。料亭は三代やりました。さらに前は三代造り酒屋。天保の改革で奢侈禁止令がでましたが、川越でも同じ。花嫁衣裳に金糸を使っただけで咎められて営業停止になりました。料亭でも同じで商売が成り立たなくなってしまった。そこでたまたま江戸で刃物商に勤めていたものを呼び戻して、現在の埼玉りそな銀行さんの前あたりで営業を始めました。最初は本当に小さなテナントのような店でした。札の辻に市が出れば出張して、戸板に並べて売っていたという話も年寄りから聞いたことがあります。

この場所に来たのは、明治十四、五年ころですかね。町の中で移動しながら、最終的にこちらに。店舗は木造でしたが奥には土蔵があって、川越の大火の時は商品や仏壇を出入りの鳶職が来て外して入れて、なんとか古いものは残りました。そしてその後、現在の土蔵を建築いたしました。でも、蔵を建てるといっても大店さんたちは大火の翌年には上棟できる資力がありますが、うちは難しかった。三年は待たないと、建築費を捻出できなかったんですね。それを当時の七代目が、血の滲むような思いで建設に踏み切ったんです。だから、この建物に対する愛着というのは、私の祖父も父も計り知れないほど。例えば蔵前でビー玉遊びをするのは絶対に許されなかったんですよ。なぜか分かりますか？　土蔵の裏白の土戸を閉めるときに、もしビー玉が溝にあって挟んでしまったら、ガラスが砕けて挟まり、隙間ができますよね。そうすると、その隙間から火が入ってしまう。いまのように掃除機だってないですから（笑）。それに壁も毎春秋磨き上げるから、容易に子どもには触らせなかった。土蔵の扱いに対しては非常に慎重で、それはもうやかましかった。どちらのお宅でも柱から何から全て磨き上げ、まさに美術品の中に住んでいるというようなプライドをもった商人がたくさんいらっしゃった。今はもう無くなってしまいましたが、当主自らぬか袋で毎日磨いていたある商家のお座敷は、まるで透き通るようで

一番街中央に位置する店舗。その蔵の風格に、代々の当主たちの想いが滲む

いま、本物の川越商人の矜持を知る

来店した人への接客は、その丁寧な言葉遣いや真摯な対応に格調の高さが伺える

手常街の気高い先人たちは常に子どもの手本でありました

も決して侮った応対やぞんざいな口はきかなかった。必ず口調も挨拶も鄭重でした。また町の方が来店する時、例え二軒先の近所で江戸以来の旧知でも、必ず「町内の○○でございます」と名乗るのが習慣でした。男性・女性に関わらず、その立ち居振る舞いは今でも忘れられません。誠に格調の高い街の人が私たち子どものお手本だったのです。私は常に、街を「学校」のように感じていました。カリキュラムで何か習うのではなく、生活そのものが

いうまでもなく、その切れ味は全国的に定評がある

ことはできても、あの当時の本当に磨きこまれたノロの漆黒の味わいは出てこない。古いものを直してぴかぴかにすることが悪いとは言いませんが、一方で経年で変わっていく美しさというのもあると思うんです。古いものが残る川越の街で、そういったものの扱いを今後どうしていくべきか、やっぱりその土地に住む人が勉強していかなければならないな、と常々思っています。

――川越で長くご商売をされてきて、感じることをお伺いできますか？

◉私が中学生の時には、大店の月締めの勘定を私がいただきに上がっていたんです。いまでも覚えていますが、川越の人は、例え私のような子どもにでも、ちゃんと考えなければならないと思っています。

昔、師事した喜多町のお茶の先生とお話ししていたときに、ふと「先生が一番大切にしていることはなんでしょうか」と訊ねたことがあります。先生は即座に「家柄でございます」とお答えになった。なんだかおかしなことを言われるな、とそのときは思いましたが、それは旧家を標榜するというような単純な意味ではなく、誰にでも父母がいて、祖父母がいて、そしてさらにその前の先祖に、いつでも思いを馳せることが大事ですよ、という意味だった。私たちは過去から未来へ向かう中のただひとつの明滅している存在なんですね。川越では、それを確認できる資料や材料がたくさん残っている。蔵の中からでてきた昔の手紙や帳面からいろいろなことがわかります。その時々泣いて笑ったりした先祖の様々な人生から、今の自分がいることが確認できるわけです。それは別に「何代続いている」とか、そういうことではない。お父さんやお母さんの若い頃の写真や思い出だって、その家の「家柄」です。こうして古い素材がひとつの媒介になっていろんなものを喚起して、新しいこれからを作ることができるというのは、非常に幸運なことです。そんな意味も含めて、この先生の「家柄でございます」という言葉は、非常に見事な表現だったと今でも思います。

――ありがとうございました。

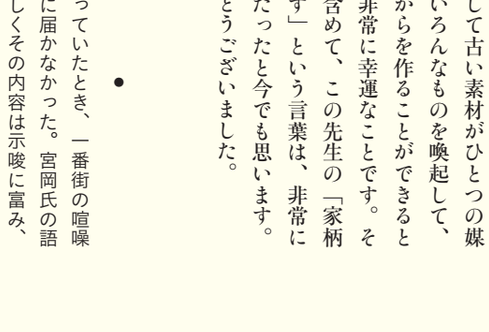
●

お話を伺っていたとき、一番街の喧噪は一切耳に届かなかった。宮岡氏の語り口は美しくその内容は示唆に富み、川越に住まい、この街に生きるということの意味をもう一度自身に問うきっかけとなりました

●

授業であり、街の人が先生でした。

今、川越には本当に毎日多くの方がいらっしゃっておりますし、新しいお店もたくさんできましたね。やはり、時代に合わせた商売の仕方は大事です。生きていくことこそ、一番大切なことですから。そんな中でいつも私が心に留めていることは、「ここには古いものがまだ残されている」ということです。川越は偶然にも戦災をまぬがれた数少ない都市でしたが、それは尋常ならざる街の付加価値なのです。焼かれてしまえば、何百年も続いてきたものが一挙になくなってしまうわけですから。そんなことにならなかった川越という街に生きる私たちは、ただ観光という現象だけではない、長い時間をかけた視点からものを見ていくことも大切なのではないでしょうか。新しい時代に対応して日々変化していくことは当然のことです。ですが、一方でさらに、そこに現存している古いものをどう扱っていくか、ということもきちんと考えなければならないと思っています。



まちかん刃物店

川越市幸町7-3
049-222-1516
水曜定休

「古いものが残されていること」、
それ自体が尋常ならざる
付加価値なのです

写真＝櫻井由理

僕と散歩と気ままなレシピ

【第五回】

染谷悟
Daily Stand Copoli

ゴッホの『秋のポプラ並木』の絵が好きだ。この時期は決まってそんなことを思う。あのポプラ並木の先にある建物は何だろう。初めてこの絵を見てからすっと気になっている、ゴッホしか知らないあの日の秋のこと。真直ぐに秋空に突き刺すようにそびえ立つ木々、琥珀色の葉のバランスが美しいな、と思う。

湿った枯葉を靴裏のソールに感じながら今日も歩く。

秋空の下、今日は街から少し離れた伊佐沼まで歩く道中一面に広がる収穫を終えた田園風景やワラの香りに秋感を感じる。（あまり知られていないけど、伊佐沼は県内最大級の自然沼なのだ）

帰り道、近くの農産物直売所に立ち寄る。そこは地元の野菜や肉、工芸品、メダカまでもが直売されている。店内をグルグル歩いていると凛とした野菜たちが美しく、何種類か買って帰ることにした。食材を手にしたら、やっぱり頭はレシピのことでいっぱいになる。帰り道、足早に裏路地を駆け抜けた。

「今年もやってきた。僕がいちばん好きな、この季節が。」

バター、アンチョビ、にんにく、それと庭から採ってきた新鮮なハーブ。

フライパンにオリーブオイルを入れて、にんにくのフチが茶色くなるまで炒めたら、30秒ほど下茹しておいた野菜を入れて、軽く混ぜて出来上がり。

お皿の端にはサワークリームをお好みで。アンチョビバターの香りが室内に漂う。これにはそう、秋を感じる辛口のロゼワインがいい。

野菜の食感とサワークリームの酸味。僕の中を秋が満たしていく。

［材料］1人分
旬の野菜…お好みの量
バター…20g
アンチョビ…4g
オリーブオイル…適量
ハーブ・塩…お好みで
下茹で用の塩…適量
サワークリーム…20g

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

写真＝吉野博之

川越いきもの調査報告――❷川越の用水路

こはるびより

文・絵＝小春

僕は道路地図を眺めるのが好きだ。といっても地図を使って道や建物を確認するわけではない。お目当ては道路地図と共に書かれている河川や水路で、地図を開いては水のある場所を探し、「この沼はこの用水路と繋がっているのかな」とか、「この用水路は荒川が水源なのだな」、なんてのをやっている。そしてその地理的性質や水質から、どんな魚や生き物が生息しているのかを想像する。もちろん、最終的はそこにいる魚を釣ってやろう！　という魂胆なのだが、地図を開いては想像したり、推理をしてる時間が実はたまらなく楽しい時間なのである。そして、仕事の合間に暇をみつけては、地図で目をつけておいた用水路へ出掛けるのだが、春や夏には溢れんばかりの水を蓄えていた用水路も稲作が終わり役目を終えた冬には、水はほとんどなくなってちょろちょろと申し訳程度に水が流れる、何とも寂しい姿になってしまう。はっきり言って水のない用水路なんて魅力に欠けるし、あまり期待もせずちょっとのぞいてみても、案の定なにもいなくて「ああ、やっぱりな」となってしまうだろうと思っていた。

そんな心もとなく寂しい冬の川越の用水路で、数年前よりある生き物を見かけるようになった（正確には前からいたのに僕が見落としていただけかもしれないが）。それはシジミだ。「川越にシジミ」。何とも不釣合いな組み合わせにも見えるが…。お味噌汁などでお馴染みなのは、川の河口域に住むヤマトシジミ。川越周辺の淡水域にはマシジミというシジミが生息しているようだ。シジミは流れのあるきれいな水と砂底を好む貝。生息域である用水路には小さな貝殻がたくさん散らばっており、その付近を潮干狩りみたいに掘ると、シジミがどんどん出てくる。

何とも地味な貝ではあるが、シジミの生息する場所は環境の良さが必須条件。つまり、ある程度の水質が保たれている場所にしかいない生き物であり、ひとつの環境指標生物だといえるのだ。さて、今の川越にそんな生き物が生息できる場所が一体どのくらい残っているのだろうか。

それを確かめるためにも、地図を頼りにした僕の探索はこれからも続く。

ジミな川越のシジミたち

※用水路は私有地など立ち入ることができない場合があります。釣りをするときは万が一の事故を防ぐためにライフジャケットを着用し、子どもたちが水辺に行く場合は、必ず大人がついていくようにしてください。

和竿師「小春」●小春友樹。一九七三年生、川越出身、志多町在住。国内でも数少ない伝統的な江戸和竿を作っている竿師。

ほしおさなえ先生『活版印刷三日月堂 庭のアルバム』発売記念

トークショー & サイン会

『活版印刷　三日月堂』（ポプラ社）作者のほしおさなえ先生が、３巻のお話でモデルとなったスカラ座でトークショーとサイン会を行います。取材を通してみえた川越のこと、活版印刷の魅力、そして小説についてお話いただきます。ご来場の方には、すてきなオリジナル活版印刷のノベルティをプレゼントいたします。

日時：2018年2月16日（金）18:30〜19:30
場所：川越スカラ座
料金：1,000円
定員：100名

※チケットは前売りとなります。川越スカラ座（火曜休）
または株式会社櫻井印刷所（土日祝休）にて販売中。
※開催内容は予告なく変更になる場合がございます。
ご了承ください。

お問合せ：學のまち kawagoe 実行委員会
manabinomachi.kawagoe@gmail.com

編集後記

またもやお待たせしてしまった6号ですが、ようやく完成して編集部も一安心というところです。関係各位にはご心配をおかけし、申し訳ありませんでした。さて、日本タウン誌・フリーペーパー大賞では、地方創生部門優秀賞をいただくことができました。応援ありがとうございました。今後も地元の魅力発信を続けてまいりたいと思います。
また、本誌創刊時から大変お世話になった志多町の小池賢一氏が12月に永眠されました。ユネスコ登録に関する今号の秩父神社・川越氷川神社の両宮司による対談記事をご覧いただけなかったことが心残りです。謹んでご冥福をお祈り申し上げます。
次号は川越出身の画家、小村雪岱について特集します。どうぞご期待ください！

next issue

kawagoe premium 7

2018年3月発行予定

特集1
小村雪岱　その美しき面影

特集2
陰翳礼讃　蔵にみる、日本の様式美

特集3
ほしおさなえ先生と歩く川越

新連載
ご近所市町村探訪

連載　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。
いつものください！

※掲載内容は予告なく変更になる場合がございます。

表紙写真＝山瀬屋
撮影＝SPAIS

編集・執筆　櫻井理恵
小久保よしの
草野明日香

デザイン　熊谷昭典（SPAIS）
吉野博之

撮影　山口清文
中村香奈子
中里楓
櫻井由理
須賀昭夫
吉野博之
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29年12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

生誕一三〇年
開館一五周年記念特別展　小江戸文化シリーズ4

小村雪岱
「雪岱調」のできるまで

二〇一八年
一月二〇日（土）―三月一一日（日）

開館時間　午前九時―午後五時（入場は午後四時三〇分まで）
休館日　月曜日（ただし二月一二日は開館）二月一三日（火）
観覧料　一般六〇〇円（四八〇円）大高生三〇〇円（二四〇円）
中学生以下無料
＊（　）内は二〇名以上の団体料金
＊身体障害者手帳・療育手帳・精神障害者保健福祉手帳をご持参の方
およびその介護者一名は無料
＊「川越きものの日」にちなみ毎月八、一八、二八日に着物で来館された方は
団体料金で入館できます

主催　川越市
協賛　紋蔵庫
後援　朝日新聞西埼玉支局、埼玉新聞社、産経新聞さいたま総局、東京新聞さいたま支局
日本経済新聞社さいたま支局、毎日新聞埼玉西支局、読売新聞さいたま支局
NHKさいたま放送局、J:COM 川越、テレ玉、FM NACK5
助成　芸術文化振興基金、公益財団法人花王芸術・科学財団

川越市立美術館

非売品