



koedo-kawagoe
OMOTENASHI

おもてなし

小江戸川越

連載
おもてなしのこころ②

特集2
川越セレクション

特集1
再発見！広がる地域の魅力



時 煙るまち 川越

小江戸川越観光協会

2018.SUMMER



Information

松村屋旅館
川越市元町 1-1-11
049-222-0107



老舗旅館に聞く 外国人旅行者の現状

明治から川越で旅館業を営む松村屋旅館。先年、改装して川越情報コーナーなどを設けたロビーや、趣のある和室が近年外国人の旅行者に人気だ。現在はバスツアーによる東京からの日帰り客も多く、「宿泊できる観光地」を目指して多くの課題を持つ川越だが、外国人の宿泊事情からはまた少しちがつたものが見えてくる。松村屋旅館の外国人宿泊者は、例えば親戚の婚礼に参列する外国人団体客や、日本好きでバックパッカーのように全国を巡っている外国人が多くを占める。和を体験した宿泊者によるSNS発信による口コミ効果も大きいという。

現在松村屋旅館では夕食を出していなため、宿泊者の夕方以降の過ごし方をご案内の方方に苦戦中。店を選択してもうためには、「どうしても駅まで戻つてもらうことになってしまった」と今井さん。日本の文化体験を求めてやってくる外国人に対し、どうやって彼らに本当の日本を伝え、感じてもらうのか。埼玉県内トップの観光地川越として、言語、宗教、マナーなど多くの課題をもう一度見つめ直していくたい。（編集部）

館。先年、改装して川越情報コーナーなどを設けたロビーや、趣のある和室が近年外国人の旅行者に人気だ。現在はバスツアーによる東京からの日帰り客も多く、「宿泊できる観光地」を目指して多くの課題を持つ川越だが、外国人の宿泊事情からはまた少しちがつたものが見えてくる。松村屋旅館の外国人宿泊者は、例えば親戚の婚礼に参列する外国人団体客や、日本好きでバックパッカーのように全国を巡っている外国人が多くを占める。和を体験した宿泊者によるSNS発信による口コミ効果も大きいという。

現在松村屋旅館では夕食を出していなため、宿泊者の夕方以降の過ごし方をご案内の方方に苦戦中。店を選択してもうためには、「どうしても駅まで戻つてもらうことになってしまった」と今井さん。日本の文化体験を求めてやってくる外国人に対し、どうやって彼らに本当の日本を伝え、感じてもらうのか。埼玉県内トップの観光地川越として、言語、宗教、マナーなど多くの課題をもう一度見つめ直していくたい。（編集部）

このページは広告が入っておりました



koedo-kawagoe
OMOTENASHI
2018.SUMMER

Contents

1 老舗旅館に聞く 外国人旅行者の現状

2 特集 1

再発見！ 広がる地域の魅力

6 特集 2

川越セレクション

10 連載 おもてなしのこころ②

12 おもてなし Information／会員紹介





再発見！ 広がる 地域の魅力

もう一度目を向ける
私たちの郷土、川越。
奥深い歴史は
観光中心地だけでは
ありません。

2017年秋に当協会で主催した
「CYCLOG in 小江戸川越」。

総参加人数は150名、参加者が各自
でルートを考えながらスポットを目指
し、スタート地点である総合卸売市場
を一齊にスタート。観光者で溢れる中
心地だけではなく広い範囲に目を向け
ることで、私たち自身もあらたな川越
の魅力に触ることができました。

今回の特集では、広域に点在するス
ポットや店舗のオーナーにインタビュ
ーし、川越のさらなる楽しみ方をご紹
介しながら、今後の川越観光のあり方
や課題にも迫ります。
自転車でスポットを案内してくれた
のは、当協会理事の下浩明さん。「こ
んなに身近にある川越の魅力に驚きで
す！」地元の人が通うおすすめパン屋
さんも紹介していただきました。

この土地ならではの
ライフスタイルを

もう一度伝えたい

株式会社マツザキ中福本店



「残っているものに触れ、
違った川越をもっと伝えて
いきたい」と語る松崎さん

1887年創業の老舗酒店のマツザ

キ中福本店。店舗と同じ敷地には昔な
がらの生活の様子がうかがえる母屋と、
かつての武藏野の姿をいまなお残す約
2000坪の雑木林を所有。当主の松
崎敦雄さんが8年前から整備をし、活
動を事業化。現在は一般に無料開放し
ている。

おいしい地酒を求め、全国の酒蔵を
巡っている松崎さんは、その酒造りの
長い歴史の素朴さにこそ、確かなもの

を感じるという。

「酒造りもそうですが、急にいろいろ
なことを教えていくのは、それ 자체が
短命に終わってしまう気がします。古
いものや受け継がれてきたものに寄り
添うということの意味を感じながら、
特に『伝えること』に力をいれています
い」と話す松崎さん。歩幅が狭く、変
化の早いこの時代に、昔ながらの川越
の『田舎』が発信する確かな魅力に、常
連客以外にも多くの人々が訪れている。

Information
株式会社マツザキ中福本店
川越市中福 547
049-243-4022
10:00 ~ 19:00
定休日なし
<http://www.1887.co.jp>



川越で一番、
近くで馬と
触れ合える場所

アリスの牧場

入間川沿いにある川越の乗馬クラブ、
アリスの牧場。「こんなところに!」と
驚く人も多いだろう。1995年オー
ブン、元は養鶏場だったという。大き
な木や色とりどりの草花など、自然溢
れる敷地で気軽に馬と触れ合えること
で人気のスポットだ。乗馬クラブは下
は6歳から上は80代の会員が所属。競
技会のための本格的なレッスンも受け
られる。最近では、自転車で立ち寄る
人越来越多ってきたと話すのはオーナ
ーの山口八重子さん。「馬はとても頭の
いい動物。身近に感じてもらえたら
今後はクラブの建物を利用して、『馬が
間近で見られるカフェ』も考案中だとか。
市街地から少し離れたところにある
ため、交通の問題からも観光スポット
としては利便性に課題もあるが、まさ
に「これも川越!」、豊かな武藏野の
自然を感じられる特別な空間だ。



美しい馬の姿をこんなに
間近で見られる

Information
アリスの牧場
川越市市場 258
049-234-2525
9:00 ~ 16:30
月曜定休(祝日の場合は翌日)
<http://www.alices-ranch.com>
※騎乗は要予約

川越でマンゴー!?
あらたな驚きの
特産品



今、大注目の川越の特産品といえば、
東洋ビーネットが手がける川越産のマ
ンゴー「あまみごえ」。南のほうで作
られているイメージが強い果物だが、
川越の気候に合わせて研究を重ね栽培
に成功。早くから美味しい実がなるよ
うにボックス栽培の手法をとり、味の
均一化を図るために温度管理や水分量
の調整を繰り返し、工夫をしながら作
つている。

「川越市内でいろいろな種類のフル



ーツ狩りができるようになれば、また
新しい客層の呼び込みへの可能性も広
がります」と語るのは、東洋ビーネッ
トの小峯武則さん。現在ではぶどうや
さんくらんぼの栽培も手がけていると
いう。販売は中福のあまみごえ直売所
で季節限定だが、今後は物産展への出
展なども視野にいれながら、新しい川
越の特産品を紹介していく予定。あっ
と驚く試みには、市内でも期待が高ま
り注目されている。

Information
東洋ビーネット株式会社
あまみごえ直売所
川越市中福 153-2 の西側農地
049-293-4303
<http://www.toyo-b-net.co.jp/agri/index.html>
※開設期間や販売時期、販売品種は、収穫状況
によって変動します
facebook ページでご確認ください
<https://www.facebook.com/amamigoe>

あろあベーカリー

20年前から変わらぬ味を。県外から買いに来る人もいる人気店。オニオンブレッド(170円)がおすすめ。

坂戸市中小坂465-5
第2・3月曜・木曜定休
049-282-0220




BOULANGERIE WACCI

シンプルな食事パン白神(302円)は、毎日の食卓に常備したいほどの美味しさ。売り切れ必至のこだわりパン屋さん。

新宿町6-27-43
第2・4月曜・日曜定休
049-248-8118




パン工房 クローバー

パンの種類は約60種~。季節限定パンが楽しみ。自家製カスターとのクリームパン(140円)が人気。

砂967-2
火曜定休
049-244-3278




Bare Bread

週4日の兼業のパン屋さんで、地場の野菜や果物など素材にもこだわりが。イベント出店も行っている。

石原町1-31-20
火曜~木曜定休
049-223-3654




ベーカリー サンレモ

南大塚駅前で開店して41年の老舗。常時約130種のパンが買える地域のパン屋さん。惣菜パンの種類に圧倒!

南台3-13-1
火曜定休
049-246-5574




再発見! 広がる地域の魅力



絶対行きたい!
町のパン屋さん

下さんがサイクリング中に見つけた
おいしいパン屋さんをご紹介します





5

4

川越セレクション

小江戸川越、ブランド産品事業として平成17年から始まつた川越セレクション。現在61商品が登録され、川越を代表するブランドとして全国に発信されています。



上「河越米」(2kg 999円、5kg 2,490円)

下「匠三昧」(山椒・生姜・島唐辛子)

いずれも410円)

※税込価格

豊かな川越の地から作り出される产品を、未来へ残していくために

平成30年度の川越セレクションで、新たな商品が登録された。江戸時代から続く老舗醤油店松本醤油の「匠三昧（3種）」と、市内飲食店で注目を集めている株式会社ライスセンター金子の「河越米」。今回、これら商品の開発者である金子宏さん（株式会社ライスセンター金子 代表取締役）と松本勇一さん（株式会社松本醤油商店 専務取締役）に話を伺つた。

ライスセンター金子は、川越市大中居に大きな倉庫を有しており、金子さん自身が米の検査員の資格を持つ。今から4年ほど前、河越米を商標登録、現在も地元農家の協力を仰ぎながら、生産量をあげる活動を行つてゐる。

一方、老舗醤油商店が登録した「匠三昧」は、醤油の消費量が減つてきている現代にその味をもう一度知つてもらおうと開発した「おかげにもなる、つまりにもなる、逸品。」
「社内で開発した醤油麹と、乾物の老舗轟屋さんの鶏節と合わせたコラボ商品です。当店は観光客の来店も多いですが、なかなか重い醤油を買って帰るのは難しい。手軽に味わえる匠三昧を買って醤油のおいしさに触れてもらい、インターネット販売につなげられれば」と松本さん。

今回、この二つの商品を川越セレクションに登録することで、より一層商品に込められた想いを周知してもらい、各社の発展はもちろんのこと、川越の产品的ブランド化に貢献する。

「米離れが進んでいるという現実もあります

、「米農家はどこの土地でも生産者が少なくなり、後継者も減つています。農家をまわつても、70代、80代の人がお米を作つている状況です。幸い当社は倉庫もありますし、川越で採れるお米をブランドとして需要をあげ、川越の農家をもつと活性化させていきたいと考えています」と金子さん。一次産業から六次産業までを視野に入れ、会社としての計画では川越の食材を使つた名物料理の発売や、川越の食材を海外で展開する事業も模索しているという。

が、一方で河越米は地元飲食店や一般家庭の方が買ひに来られ、米に対する意識も上がつてきている気がする」という金子さん。観光地で店を構える松本さんは、「川越の魅力はなんといっても生産者がいて、それを売る商店があり、地元の人方がそれを購入して生活をする、というスタイルが未だに続いていることだと思います。さまざまな課題はありますが、地道なもの作りを通して未来へ良き川越を残したいですね」と語る。川越セレクションの登録を通してつながる二つの事業者が、彼らから発信される新しい川越には、残されたこれまでのことをと、今の人々の心に響く新しい魅力に溢れていた。

Information

株式会社
ライスセンター金子
川越市新宿町 2-11-7
049-242-3239
<http://www.rc-kaneko.jp>

株式会社
松本醤油商店
川越市仲町 10-3
049-222-0432
<https://www.hatsukari.co.jp>

右・金子宏さん
左・松本勇一さん

「川越セレクション」とは?



**自慢の商品を
小江戸川越ブランド産品の認定に!**

小江戸川越観光協会では、平成17年から「小江戸川越産品のブランド化事業」を進めています。昔から商業の街、ものづくりの街として発展してきた川越には、優れた素材や製法、技術などを活かし、本物にこだわる川越らしい産品が数多くあります。また、いつの時代にも新たに地域産品の開発、普及を図ることにより、川越市の産業の振興に大きく寄与してきました。

当観光協会では、新しい川越の産業振興、地域経済の活性化のために、商業・農業・工業の全般にわたり、全国に誇れる川越産品の「ブランド化に向けて地域ブランド品認定制度」を確立し、「川越産品のイメージアップ」を図っています。また、平成26年度からは、より親しみやすいように「川越セレクション」としてブランドマークもリニューアルいたしました。

川越の歴史と文化の魅力に惹かれてこの地に訪れる観光客は、今や年間700万人超。観光客が地域にもたらす経済波及効果は非常に大きなものがあります。本事業も観光客の土産品にとどまらず、観光都市小江戸川越の素晴らしい産品を全国ブランドとして定着させ、地域産業の振興と地域経済の活性化につなげたいと考えています。

「一度行ってみたい川越、もう一度行ってみたい川越、住んでしまったい小江戸川越」——みなさまの自慢の一品のご登録をお待ちしております。



ウェスター川越1階にて
展示をしています

「川越セレクション」認定について

● 対象商品

小江戸川越ならではの素材、製法、技術、商法等を用いたもの、又は川越地域内において生産、製造、加工等されたものを対象としています。

● 申請資格

申請には、次の(1)から(3)まで全て要件を満たしている必要があります。

- (1) 本店あるいは事業拠点が川越地域内に存在していること
- (2) 組織または自主的な検査体制が確立されていること
- (3) 責任者、責任の所在が明確であり、消費者からの苦情、要望などに対する処理体制が確立されていること

● 申請

小江戸川越ブランドの認定を受けたい場合には、所定の申請書を指定日までに協会に提出してください。(手数料がかかります)

● 審査

審査は、消費者団体、学識経験者並びに事業委員会委員等幅広い層から会長が指名した者からなる審査会を開催し、次の審査基準に基づき審査いたします。

平成30年度小江戸川越ブランド産品「川越セレクション」認定申請一覧

| 認定商品名 | 会社名 | 所在地 | TEL | 認定番号 |
|----------------------------|-----------------------|-----------------|--------------|------|
| 1 いも恋 | 株式会社 右門 | 川越市石田171-2 | 049-226-2771 | 2 |
| 2 冷凍芋おこわ | 株式会社 右門 | 川越市石田171-2 | | 32 |
| 3 芋納糖 | 株式会社 右門 | 川越市石田171-2 | | 128 |
| 4 いもどうなつ | 稻葉屋本舗 | 川越市元町2-7-6 | 049-222-2513 | 3 |
| 5 くずゆ | 稻葉屋本舗 | 川越市元町2-7-6 | | 22 |
| 6 組アメ | 玉力製菓 | 川越市元町2-7-7 | 049-222-1386 | 6 |
| 7 ニッキ飴 | 玉力製菓 | 川越市元町2-7-7 | | 13 |
| 8 小江戸なめらかプリン | 江田養鶏場 | 川越市中老袋320 | 049-23-2203 | 8 |
| 9 小江戸川越芳野の里のあじわい豊かな農家の地たまご | 江田養鶏場 | 川越市中老袋320 | | 26 |
| 10 さつまいもプリン | ピストロ岡田 | 川越市仲町7-13 | 049-225-4608 | 12 |
| 11 二色芋のババロア | ピストロ岡田 | 川越市仲町7-13 | | 46 |
| 12 川越城 霧吹の井 | 麻原酒造株式会社 | 入間郡毛呂山町毛呂本郷94 | 049-298-6010 | 15 |
| 13 紅赤 - Beniaka - | 株式会社 協同商事 | 川越市今福中台2908-2 | 049-244-6911 | 16 |
| 14 小江戸の里 | 舟運亭 有限会社戸田製麺 | 川越市西小仙波町1-7-19 | 049-222-1311 | 19 |
| 15 川越そめん詰合 | 舟運亭 有限会社戸田製麺 | 川越市西小仙波町1-7-19 | | 112 |
| 16 小江戸黒豚ハムソーセージ詰め合わせ | 有限会社 大野農場 | 川越市谷中27 | 049-222-7309 | 25 |
| 17 炊き込みごはんの素 | 株式会社 松本醤油商店 | 川越市仲町10-13 | 049-222-0432 | 28 |
| 18 はつかり醤油 | 株式会社 松本醤油商店 | 川越市仲町10-13 | | 29 |
| 19 初雁の里もろみ漬 | 株式会社 松本醤油商店 | 川越市仲町10-13 | | 31 |
| 20 はつかり醤油漬 | 株式会社 松本醤油商店 | 川越市仲町10-13 | | 108 |
| 21 はつかり胡麻ドレッシング | 株式会社 松本醤油商店 | 川越市仲町10-13 | | 127 |
| 22 味覚彩米 | 株式会社 金子商店 | 川越市宮下町1-12-7 | 049-222-0143 | 34 |
| 23 川越唐桟反物 | 川越唐桟振興会 | 川越市仲町5-10 | 049-222-1518 | 35 |
| 24 川越の漆器 | うるしの里 桂 | 川越市霞ヶ関北2-11-3 | 049-231-5462 | 37 |
| 25 木製曲物製品「簡易セイロ」 | 有限会社 麻彦商店 | 川越市連雀町9-2 | 049-222-0651 | 41 |
| 26 芋プリン | 有限会社 吉寅 | 川越市元町1-9-3 | 049-222-0102 | 49 |
| 27 べにあかくん | 有限会社 くらづくり本舗 | 川越市久保町5-3 | 049-225-0225 | 54 |
| 28 店蔵 (みせぐら) | 有限会社 くらづくり本舗 | 川越市久保町5-3 | | 55 |
| 29 らかん餅 | 有限会社 くらづくり本舗 | 川越市久保町5-3 | | 56 |
| 30 福蔵 (ふくぐら) | 有限会社 くらづくり本舗 | 川越市久保町5-3 | | 57 |
| 31 ぼくぼく | 有限会社 くらづくり本舗 | 川越市久保町5-3 | | 58 |
| 32 喜多のかけはし | 有限会社 くらづくり本舗 | 川越市久保町5-3 | | 122 |
| 33 川越まつり 山車ビン | 株式会社 ナカシン紙商 | 川越市西小仙波町2-11-13 | 049-298-5166 | 68 |
| 34 川越唐桟メモケース | 株式会社 ナカシン紙商 | 川越市西小仙波町2-11-13 | | 114 |
| 35 いもせん | 有限会社 東洋堂 | 川越市松江町2-6-9 | 049-222-1852 | 70 |
| 36 川越いも焼酎「富の紅赤」 | 川越酒販協同組合 | 川越市府川1780-1 | 049-272-7650 | 82 |
| 37 鏡山 斗瓶取り零酒大吟醸 | 小江戸鏡山酒造 株式会社 | 川越市仲町10-13 | 049-224-7780 | 83 |
| 38 鏡山 純米酒 | 小江戸鏡山酒造 株式会社 | 川越市仲町10-13 | | 88 |
| 39 生きんつば | 有限会社 福呂屋 | 川越市幸町15-1 | 049-222-1103 | 92 |
| 40 鐘つき最中 | 有限会社 福呂屋 | 川越市幸町15-1 | | 126 |
| 41 すっぽん料理の宅配 | 仙とも | 川越市砂新田32-2 | 049-245-8838 | 93 |
| 42 小江戸川越 手造り納豆 | 渡辺食品製造所 | 川越市西小仙波町2-17-24 | 049-222-6629 | 94 |
| 43 小江戸うどん (半生) | 社会福祉法人皆の郷 第2川越いもの子作業所 | 川越市今成3-13-3 | 049-224-5045 | 97 |
| 44 パラエティセット (米菓) | 社会福祉法人皆の郷 第2川越いもの子作業所 | 川越市今成3-13-3 | | 131 |
| 45 川越藏の街さいだあ | 株式会社山本商店 | 川越市宮下町1-2-2 | 049-224-0877 | 101 |
| 46 川越の水 | 公益社団法人小江戸川越観光協会 | 川越市元町1-15-8 | | 103 |
| 47 川越いも茶 | 公益社団法人小江戸川越観光協会 | 川越市元町1-15-8 | | 129 |
| 48 フライせんべい | 大玉や | 川越市幸町16-4 | 049-222-1255 | 104 |
| 49 川越太麺やきそば | まことや | 川越市連雀町8-4 | 049-224-2915 | 109 |
| 50 さつま芋かりん糖 | 株式会社 亀屋 | 川越市幸町14-3 | 049-228-4090 | 113 |
| 51 こがね芋 | 株式会社 亀屋 | 川越市仲町4 | 049-222-2051 | 119 |
| 52 小江戸の心 | 株式会社 亀屋 | 川越市仲町4 | | 120 |
| 53 河越太郎 | 株式会社 亀屋 | 川越市仲町4 | | 130 |
| 54 亀の最中 | 株式会社 亀屋 | 川越市仲町4 | | 136 |
| 55 河越抹茶 | 株式会社 十吉 | 川越市小仙波町4-16-8 | 049-270-7213 | 121 |
| 56 小江戸川越 華とんぼ | 創幸会 | 川越市喜多町2-1 | | 124 |
| 57 ふりかけて食べる鶏削り節 | 轟屋 | 川越市連雀町7-2 | 049-222-0774 | 125 |
| 58 あまみごえマンゴー | 東洋ビーネット株式会社 | 東京都中央区京橋3-7-1 | | 132 |
| 59 あまみごえぶどう | 東洋ビーネット株式会社 | 東京都中央区京橋3-7-1 | | 133 |
| 60 たべる醤油 匠三昧 (たくみざんまい) | 株式会社 松本醤油商店 | 川越市仲町10-13 | | 134 |
| 61 河越米 | 株式会社 ライスセンター金子 | 川越市新宿町2-11-7 | 049-242-3239 | 135 |

おもてなしの

こころ ②

呉服笠間

笠間 美寛 氏

連載「おもてなしのこころ」第二回めは、川越唐棧の復興に尽力する笠間呉服店の若旦那にお話しを伺いました。江戸の粋を感じさせる縞模様の復活の陰には、川越の街を思う人々の惜しまぬ努力がありました。地元の名産物のこれからをお伝えします。



写真 須賀昭夫

がありますが、一緒に研究をしている

私自身、彼らと話していくことで川越

唐棧を未来に向けてどのように残し発

展させていくかという課題が見えてき

ます。織元の問題、需要と供給の問題

など課題は多くありますが、昭和の時

代に唐棧を含む川越の街の復興のきっ

かけをつくった先達の熱量を、いま自

分自身が感じています。

——笠間さんはこれら活動以外にも、

商店街活性の活動も積極的に行っていますね。

——「昭和の街」として、蓮馨寺周辺の

商店街のみんなとさまざまな活動を行

っています。一番街の賑わいからワン

ブロック隔てたところには、こんなに

も地元の生活が感じられる商店が残っ

ているということを、とくに地元の方々

に知つてもらいたいと思っています。

——ありがとうございました。

笠間 美寛

明治四十三年創業の教
育機関で唐棧について積
極的に行う。ツアーや
コンダクターの資格の保
有し、地元川越貢献し
ている。



——最近では大学との連携も図り、川
越唐棧の活用方法やロゴ提案なども行
っているそうですね。

◎学生さんたちのような着物に馴染み
のない若い人たちも、日本文化に対する
興味を持つもらえばということ



棧があつたということを知らなかつた
といいます。

——そこからの復活、どのような道の
りがあつたのでしょうか。

◎すでにお亡くなりになつたあるお店
の方がご自身の骨董品の収集をすると
きに、川越唐棧の編帖（縞柄のテキス
タイル見本）を集めていらつしやつて、
だんだん川越にもオリジナルの唐棧が
あつたということがわかつてきました。

——地元のみんなで研究会などを発足して
勉強会を開き、私の父を含むその世代
の商店に川越唐棧の復活を提言してく
ださつたのがきっかけです。40年くら
い前の話でしょうか、

——川越の街では、伝統的な建築や町
並みの保存、川越芋など地元食材の復
活など、地元の有志が作る民間団体の
活動が、全国的にみても大変活発だと言
われています。川越唐棧復興にもそ
いつた方々の尽力があつたのですね。

◎はい。川越唐棧は川越自体の衰退や
発展とともにあります。現在は観光産
業が活性化していますし、レンタル着
物でも川越唐棧を扱つていただきたり、
また現代では着物だけというわけにも
いかないので、振興会のメンバーや若
手の作家さんに唐棧をつかつた小物を
制作してもらい、普及活動を行つてい
るところです。

——最近では大学との連携も図り、川
越唐棧の活用方法やロゴ提案なども行
っているそうですね。

◎学生さんたちのような着物に馴染み
のない若い人たちも、日本文化に対する
興味を持つもらえばということ



——今年は明治満150年、そして明治の川越の大火から125年の年です。笠間呉服は創業108年ということですが、創業当初はどのような店舗だったのでしょうか。

◎もともとは小川町で商売をやつていましたが、最初に川越にきたときは、リヤカーに雑貨など何でも乗せて、壳り歩いていたと聞きました。どこかの大店に丁稚に行くのではなく、自分で商売を始めたのですね。明治40年代には当時の江戸町に店舗を構え、青縞と呼ばれる綿の青い織物を販売していたようです。いわゆる太物商ですね。着物は当時はよく売れましたから、売上も伸びて昭和初期に現在の場所に店を移しました。近所には画家の相原求一朗さんがお住まいでした。

——川越の街は昔から染物屋、太物商、呉服商が多かったと思いますが、唐棧もその中で発展してきた織物のひとつですね。

◎はい、江戸の粋を感じられる縞柄が人気だったようですね。大火の後からだんだん見なくなってきて、大正から昭和に入ると丁稚が着る作業用の粗悪品のような扱いだつたと聞いています。その後の街全体の産業衰退と一緒に、戦後にはすでに川越唐棧の名前はこの土地から消えてしまいました。私の祖父や父も、呉服屋をしていて川越に唐

——空き家問題などについてはどのようにお考えですか？

◎商店街というのは、それぞれ専門性の高い店舗が集まり、ここに来れば何でもそろう！ということが大前提。いま空き店舗になつているところや、高齢化と後継ぎの問題で閉店を余儀なくされるお店の方たちとは、昔ながらのお付き合いと継続的なコミュニケーションによって、貸す大家も借りる人も双方が納得できる形で街づくりに参加してもらえるようにすることが大事。地元の我々が率先して活性化に向けた活動を推進していきたいと思っています。今の時代では難しいかもしれません、「つけのきく商店街」くらい住人との信用度が上がることを目指したんですね。

——ありがとうございます。

“きもの日” 7周年事業

いらなくなつた思い出のきものを供養しませんか？

川越きもの日実行委員会では、きもの日7周年に当たる8月18日に、思い出のある着なくなつたきものを蓮馨寺境内等に飾り、後日、供養を行います。

〈引き取り日〉

供養するきものは、6月18日と7月18日のきもの日に、蓮馨寺講堂1Fにて10時～14時30分にお引き取りします。

※事前予約は必要ありませんが、応募多数の場合は、先着30名、お一人様2着までとさせていただきます。

※6月18日で60着に達成した場合は、7月18日には受付致しません。また、一度お引き取りした着物はお返し致しません。

問い合わせ先

小江戸川越観光協会

Tel 049-227-8233(平日9:30～17:00)

※詳しくは下記URLよりきものの日HPをご確認ください。

<https://kawagoe-kimono.info/>

※帯、反物、草履などの小物はお引取りはありません

※指定の日時、場所以外、また郵送でのお引取りは致しません

Q. どんな着物でも
引き取ってくれるのですか？

A. 蓮馨寺境内に飾れる状態であるかが
基準になります。

Q. 引き取った着物はどうするのですか。

A. 後日、蓮馨寺において供養します。
その後は、着物の状態等に応じ、
廃棄、リユースして販売などの
方法で対処します。



小江戸川越
おもてなし
平成30年5月23日 発行

編集後記

この4月から、札の辻の協会事務所を観光案内対応の業務を中心に行えるようにリニューアルしました。今後は、会員の皆様や市民の方々と観光客の人々との交流の場として活用できるよう整備して参ります。オリンピックに向けてより多くの外国人観光客も来川されることが予想されます。観光情報の受発信を行うハブ機能を担える施設にしていきたいと思います。よろしくお願いします。

(公社)小江戸川越観光協会 事務局次長
山口英史

発行 公益社団法人 小江戸川越観光協会
〒350-0062 埼玉県川越市元町1-15-8
TEL: 049-227-8233

印刷 株式会社 櫻井印刷所

本誌は著作権法の保護を受けています。
内容を無断で転写、複製、転載することは禁じられています。

撮影 小松正樹 須賀智夫
デザイン 中築康雄
編集 櫻井理恵

これも川越インスタグラムキャンペーン 第3弾

街を飛び出して新たな川越の魅力を探して見ませんか。

「これも川越！」というシーンが見つかったらいnstagramで投稿してください。今回、優秀作品のうち1名には、川越産マンゴーを進呈します。多くの方のご参加お待ちしています。

※詳しくは下記URLよりキャンペーンページをご確認ください。

<http://www.koedo.or.jp/anotherkawagoe/>

〈キャンペーン応募期間〉

平成30年3月31日(土)～平成30年6月30日(土)

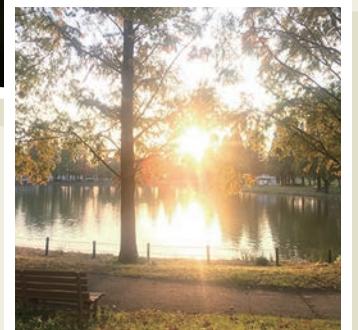
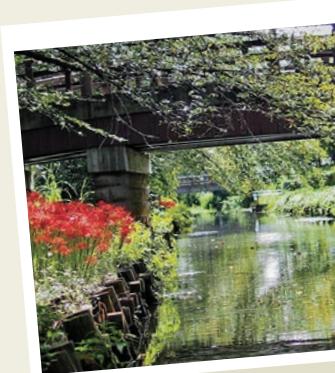
〈優秀作品への賞品〉

東洋ビーネット賞：マンゴー1個

パン工房 BARE BREAD 賞：焼き菓子セット3個

小江戸川越観光協会賞：いも茶1箱

Instagram



ハッシュタグは…

#これも川越

過去の表彰作品の一部です。

会員紹介

新入会員

| 会員名 | 所在地 |
|--------------------|---------------------|
| ㈱ HAPPY CURRY LIFE | 川越市大手町15-9 |
| 幸芋 | 埼玉県入間郡三芳町北永井 862-45 |
| ㈱マツザキ | 川越市中福 547 |
| パン工房 Bare Bread | 川越市石原町1-31-20 |

| 会員名 | 所在地 |
|---------------------|--------------|
| 和食レストラン とんでん 川越富士見店 | 川越市富士見町12-17 |
| アリスの牧場 | 川越市的場 258 |
| 悦の蔵 | 川越市元町1-14-17 |
| ぶどうと苺の沼田園 | 川越市的場135-2 |