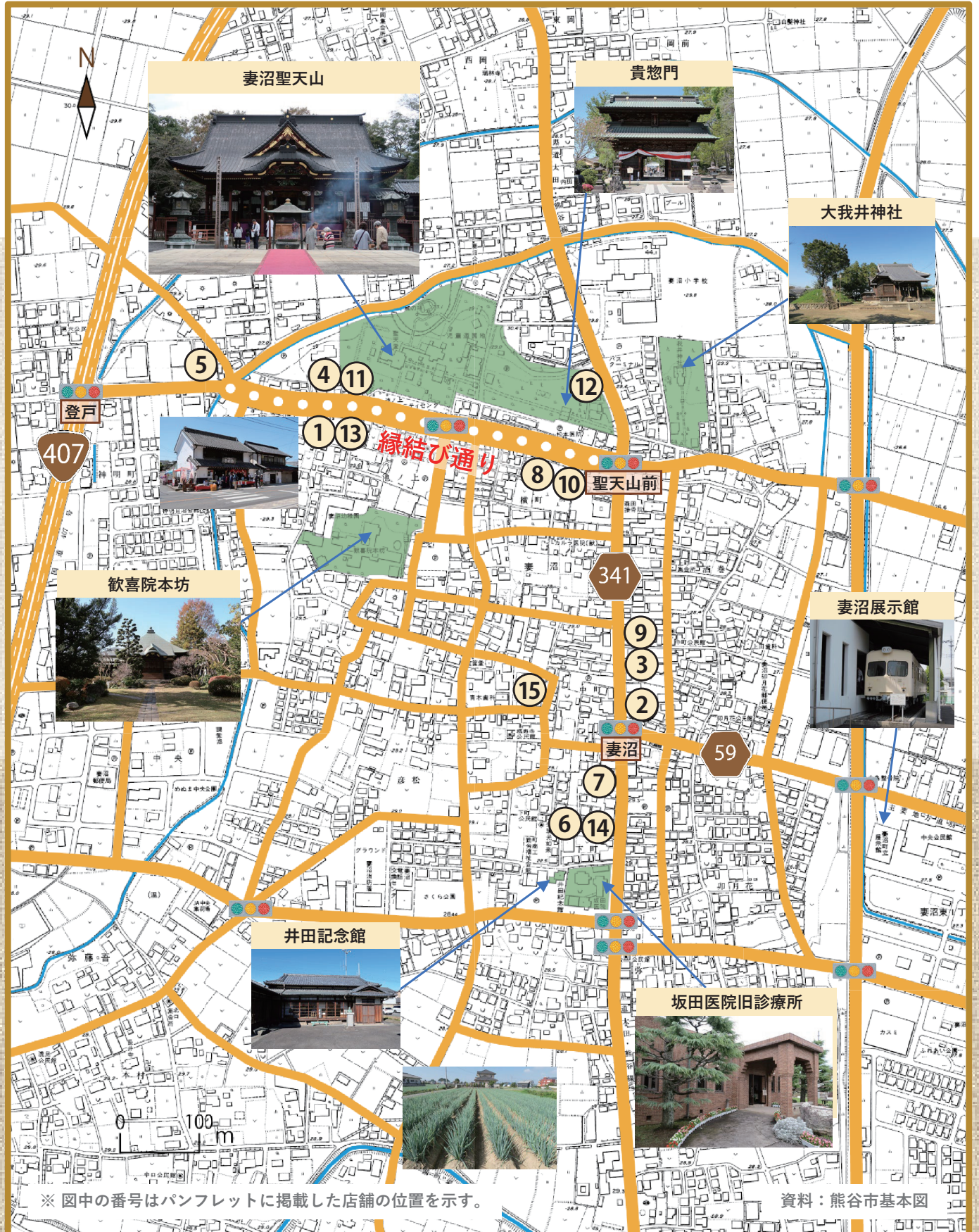


地理学科学学生取材

新めぬま観光読本。

特集：古い建物を活用する



【特集】妻沼で“古い建物”を活かす

聖天山の門前町、妻沼には古民家や空き店舗を活用した個性豊かなお店がいっぱい

焦がし屋 武一①

優しいオーラを放っている店長の福島佑里さん。埼玉県内では珍しい、ほうじ茶を専門に扱う店舗を一人でまかされている。「茶の西田園」社長の小林伸光さんからの誘いと、ご自身が妻沼に対し愛着が湧いてきたことがきっかけとなり、古民家をリノベーションして誕生した。店内には木の骨組みがみられ、以前の古民家の名残を感じさせる。

焦がし屋武一さんは営業を開始してから1年、外観はもちろんきれいであり、店内も落ち着いた雰囲気、見やすいつくりとなっている。こちらのお店では、ほうじ茶の自家焙煎を行っており、こだわりのある逸品を提供している。(U.K.)



cafe & bar まほろば②



あでやかでエネルギッシュなオーナーのいるカフェ&バー。飲み物や料理はもちろんのこと、店内にはギターやピアノなどの楽器が置かれ、不定期でライブなども行われている。

もともと別の場所でサービス業をしていたオーナーのAmiさんは、夫の生まれ育ったこの町でお店をやりたいと思っていた。そこに、以前は薬屋だったこのお店の家主さんとのふとしたご縁があり、今のまほろばが生まれた。店名の“まほろば”は、「素晴らしい場所」や「住みやすい場所」という意味を持つ。そんなまほろばのように、来てくれる人の居心地の良い場所となることを願い、Amiさんは今日も元気に営業を続けている。(Y.C.)

金子古家具店③



店主の金子裕馬さんは、現店舗で営業を開始して3年を迎える。店舗を開設する以前から、古民家で店を営業したかったという金子さんの意向もあり、店内に入るとアンティークで趣のある照明に、様々な古家具が隅々まで並べられている。レトロでどこか飾り気のない外装と見事にマッチしている。

専門学校などで学んだ知識や経験を活かし、店では古家具の修理や販売を行っている。金子さんは、妻沼の人々の温かさや、かわいらしい街並みに魅了されるという。(K.C.)

まっち珈琲④



妻沼との縁があり、店舗開設までに至ったまっち珈琲さん。営業開始から8年、店主のまっちさんは妻沼の人たちについて、いい意味でお節介なところを気に入っていると語ってくださった。

もとはガレージだった場所を活用して始まったお店とのことから、内装からはもとの名残を感じられ、何か懐かしさも感じさせるような雰囲気をつくり出している。(U.K.)



聖天山から西へ歩いて約3分。えんむちゃん入りの赤い看板が目印のこの店は、大阪出身のオーナーが営業するたこ焼き屋だ。もともと旅行代理店だった建物を、商工会の紹介によりたこ焼き屋の店舗として利用している。オーナーの川端浩三さんは、もとはシステムエンジニアで、その関係で大阪から妻沼へ移動したそう。

提供されるたこ焼きは、カラーゲン満点で、ソースは甘口と辛口、塩、醤油などから選ぶことができる。大阪で生まれ育った川端さんが、母親から受け継ぎアレンジして作るたこ焼きを、ぜひ味わってみてはいかがだろうか？(S.K.)

Y's cafe ⑥

以前は、都内でバリスタをしていた大武 優さん。商工会や地元の菓子店(さわた)からの誘いがありこの古民家でカフェを開いた。店は路地を入ったところにあるため見つけにくいですが、築124年の建物の外観と相まって隠れ家的な存在になっている。

隣接するパン工房や「さわた」のお菓子が持ち込み自由なので、ゆったりとした空間でオーナー自慢の上質なスペシャルティコーヒーとともに食べることができる。(O.M.)



古民家・空き店舗活用から 地域のリノベーションへ

熊谷市妻沼地区には、魅力的で新しい店舗が次々と誕生している。だが、新しいとはいっても新築ではない。古民家や空き店舗を活用したリノベーションによる新店舗である。

この事業で中心的役割を果たしているのが妻沼地区に本所を置く「くまがや市商工会」だ。熊谷市の支援を受けた「ウェルカムSHOP事業」や埼玉県がバックアップする「経営革新計画承認制度」を積極的に展開している。これにより個々の店舗の魅力が高まり、住民主体の地域イベントと相まって、地区全体の魅力が増している。(K.T.)

タイ古式セラピー ゆるん ⑦

以前は医療関係のお仕事をされていたセラピストの元島睦子さんが、お一人で経営されているサロン。熊谷市で行われている女性プチ起業支援セミナーに参加したことをきっかけに、妻沼にあるチャレンジショップのことを知り、そこで3年間営業した。その後商工会に相談したところ、もともと写真屋さんであった現在の店舗を紹介され、営業を開始した。

ゆるんでは、女性限定の完全個室のプライベート空間でタイ古式マッサージを受けることができる。

(K.T.)



お休み処 めぬま館 ⑧



過去にオーナーの田島通明さんが住んでいた住居を改修して、観光客向けにお休み処としてめぬま館を開館した。そのきっかけは、2012年に聖天山が国宝に指定されたことだ。聖天山に参拝に来た観光客が一息つける場所を提供している。田島さんは、今後妻沼にもっと多くの若者に来てもらって、できればお店を運営してもらいたいと話していた。聖天山に参拝し、休憩をとりつつ、ゆっくり妻沼を散策してみるのはどうだろうか。(S.K.)

ココダッテ ⑨



空き店舗活用第1号店。店主の須田芳己さんが旧病院の建物を活用して開いた店舗で、ここで営業を始めて2年目になる(以前は隣の空き店舗で営業していた)。瓢箪を使った工作体験ができるお店で、ここを拠点に全国展開している。過去にメディアで特集されるなど、実力派の店長から直接制作指導を受けられる。なお、訪問する際は予約が必要。

(U.D. & H.H.)

女神之沼 ⑩



お休み処めぬま館の隣に、2019年4月にオープンしたタイ雑貨店。子供の頃からタイが好きで、現地でお仕事もされていた佐々木かずみさん。そんなタイ大好きなオーナーさん自身が、品物の買い付けをタイで直接行っているからこそできる、豊富な品揃えと価格設定。タイ雑貨が並ぶ店内は、まるでタイにいるかのような雰囲気。もちろん妻沼土産もあります！

聖天様はタイで人気のあるガネーシャ様ともつながりがあるのだとか…「聖天山には外国からの観光客にも来ていただきたい！」とおっしゃっていた。

(M.Y.)

妻沼の“食” 地元の農産品を使った食を紹介

茶の西田園⑪

雪くまをはじめたきっかけは、東日本大震災後、熊谷が暑いたびにマスコミに取り上げられるようになったこと。そこで慈げんさんのバックアップもあり、地元特産の妻沼茶豆のきな粉を使ったお茶屋ならではのかき氷の販売を始めた。

次なる展開は、お茶スタンド(テイクアウト)をスタート!! 店主の小林伸光さんは「一時の流行には乗らずに、ゆっくり手間をかけたい。その時のノリではやりたくない。地味でもいいから長続きしたい」とお店への想いを込めている。(M.Y)



梅月堂⑫

伝統和菓子屋の休憩所として、聖天様の門前に店を構えている。妻沼産の野菜を使い、いちから店内で手作りしている。地元産大和芋を使用した「やまいもサブレ」がお店の自慢の商品である。



インタビューに伺った日も休まず仕込みをしていた阿藤正則さん。店や商品へのこだわりが強く伝わってきました。(N.D.)



あげまんじゅうも人気があり、聖天山へお立ち寄りの際はお試しあれ!!

大福茶屋さわた⑬

歴史ある古民家を改装し、古き良き建物を五感で感じることでできる大福茶屋さわたさん。それぞれの商品には地元の食材を取り入れており、地域活性化につなげている。お店の自慢は「周りにスタッフ、家族、お客様、地域の人たちで明るい雰囲気が作られている。幅広い世代の人たちとのふれあいを大事にしている」ことだ。(Y.R.)



秋のとろろごわん定食 (秋限定)



秋のとろろごわん定食には地元産の大和芋を使用しており、農家との連携で商品を提供している。

道の駅めぬま

1階では地元の特産品を使用した土産が販売されており、2階には食堂(さらだ館)のほかに、日本の女医第一号である荻野吟子をはじめとした写真を展示した、日本女性ギャラリーがある。食堂では雪くまだけでなく地元の食材を取り入れたジェラートを販売している。その中でも1番人気は、妻沼産のネギを使用した「ねぎらい」である。(H.T.)



左から、「ねぎらい」「チョコ大和」「モンキーキャロット」



道の駅にある「めぬばる」は、旧妻沼町の公募で組織された女性協議会から発展した(有)メロッドによって運営されている。



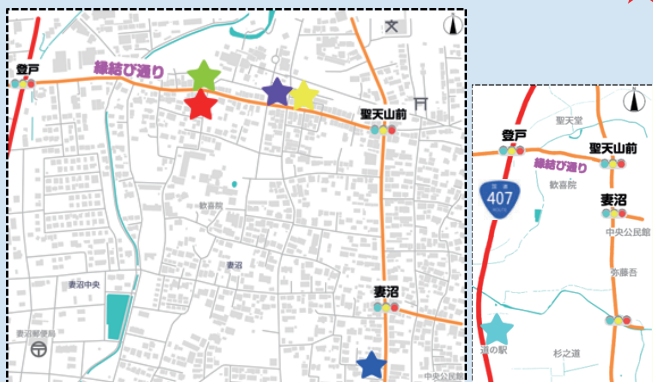
妻沼にいっぱいあるにゃ〜★

雪くMAP

※情報は2019年8月現在

「雪くま」3つの条件。

- その1 熊谷のおいしい水を使った氷を使っている!
- その2 氷の削り方に気を遣い、雪のようにふんわりした食感!
- その3 オリジナルのシロップや食材を使っている!



★さわた おひさまパン工房

まるごと生メロン
販売期間 7月~8月末
☞昨年はレインボー、今年はメロン、来年は!?

★大福茶屋さわた

これはうわさのちーズの雪くま
販売期間 夏季限定
☞まるでちーズ大福!?

★騎崎屋

酪いちご
販売期間 7月上旬~8月中旬(予定)
☞時期によってメニューが違う!地元の自慢の食材!



★丸岡堂

抹茶白玉あずき
販売期間 7月~9月末
☞あんこと白玉の相性抜群!!



★茶の西田園

抹茶と玄米のキャラメルミルク
販売期間 5月中旬~9月末
☞お茶屋さんを作る自慢の一品!

★道の駅めぬま

まめ美人
販売期間 5月上旬~9月末
☞地元産の妻沼茶豆を使用!



埼玉の“下北沢” 埼玉県で最も「クール」な町？ 妻沼

メヌマハウス ⑭



カフェ(Y's cafe)とセレクトショップが併設されている店舗。セレクトショップでは、オーナーのBARZさんが、近隣地域の作家さんにより作成された衣服やアクセサリーなどを集め、販売している。

ショップの店名である「ab」には「始まりのきっかけ」という意味がある。「お客様はお気に入りの作家さんとの出会いのきっかけに、作家さんは訪れた多くの人に知られていくきっかけになれば」との思いから名付けられた。(A.R.)

tea drop ⑮



可愛らしい外観と店内。そこから出てくる紅茶と焼き菓子が魅力的な店舗。もともとはガレージだった建物をリノベーションしてこのお店を作った。開店のきっかけは、妻沼出身のオーナーさんが地元のカフェが少ないと感じていたこと、使える建物があったことである。

tea dropさんのアピールポイントは、お店のペンキ塗りを家族で行ったことによって生まれた、手作り感である。(A.R.)

熊谷妻沼手づくり市

毎年4月と10月に開催される、文字どおり手づくりのイベント。大福茶屋さわたの高柳紀子さんは、お店の空いたスペースを利用してギャラリーを始めた。そこでの出店者同士の関わり合いやふれあいを通し、人と人の繋がりに興味がわき、それをきっかけに手づくり市を始めた。

初めはこころよく思わない人もいたが、回を重ねるごとに縁結びの力も強くなり、人と人との交流が増えていった。今では地域の人たちが背中を押してくれるようになり、訪れた観光客からは「妻沼って歩くといい町だね」と言われるようになったという。これからも人々の笑顔があふれ、縁結びの町にふさわしい市(いち)であり続けるだろう。(Y.C.)



妻沼茶豆収穫祭

毎年10月に「道の駅めぬま」にて妻沼茶豆収穫祭を開催している。収穫祭では、妻沼茶豆の詰め放題や枝つきでの販売、茶豆の試食や茶豆を使った菓子の販売もしているので、実際に妻沼茶豆を味わうことができる。(K.T.)



店舗情報		
① 焦がし屋 武一	熊谷市妻沼1536	048-580-3525
② まほろば	熊谷市妻沼1426	070-4809-4342
③ 金子古家具店	熊谷市妻沼1431-1	090-2659-8428
④ まっち珈琲	熊谷市妻沼1523	048-589-2164
⑤ 河内たこ焼 妻沼	熊谷市妻沼1856-1	090-1968-5060
⑥ Y's cafe	熊谷市妻沼1417-3	050-3706-0979
⑦ ゆるん	熊谷市妻沼1411-1	080-9273-5358
⑧ めぬま館	熊谷市妻沼1504-3	Tel 非公開
⑨ ココダツテ	熊谷市妻沼1431-2	050-1072-3739
⑩ 女神之沼	熊谷市妻沼1504-3	Tel 非公開
⑪ 茶の西田園	熊谷市妻沼1523	048-588-0304
⑫ 梅月堂	熊谷市妻沼1493-12	048-588-0267
⑬ 大福茶屋さわた	熊谷市妻沼1537-2	048-589-1124
⑭ メヌマハウス	熊谷市妻沼1417-3	050-3706-0979
⑮ tea drop	熊谷市妻沼1675-1	048-594-8046
○ 道の駅めぬま	熊谷市弥藤吾720	048-567-1212

妻沼の“農” 地元の農家が生産する農作物を紹介

妻沼茶豆

妻沼茶豆は名のとおり大豆になると茶色に変化していくのが特徴で、普通の大豆に比べ、分枝が横に伸びていきます。



(左)妻沼茶豆 (右)在来大豆 妻沼茶豆の畑

茶豆の食べ方はさまざま、塩ゆでや茶豆ご飯などの一般家庭料理を始め、大豆加工食品すべてに代用できます。農家さんおすすめの食べ方は、シンプルな塩ゆでのことで、若い間に収穫された茶豆は普通の枝豆に比べ、**豆本来の香りと甘み**が国宝級に際立ちとてもおいしいです。妻沼茶豆は道の駅をはじめ周辺地域で直売されています。(D.Y.)






カミネファームの長島さん、成塚さん、高橋さん、田部井さん

情報提供者：
カミネファームの皆さん
長島 清さん
成塚伸夫さん
奈良原稔さん
高橋政夫さん
田部井公一さん

妻沼茶豆研究会

2014年に発足した妻沼茶豆研究会(現会長：山田瑞樹さん)では、埼玉県 の 在 来 品 種 である妻沼茶豆の美味しさ・貴重さや認知度の向上を目指し活動しています。主にお菓子屋さんが入会しており、飲食店の方の協力の元、妻沼茶豆を使用したメニューや商品を開発しています。(K.T.)

妻沼農作物栽培カレンダー

農作物\月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
茶豆 							播き 7/20以降					収穫 11月下旬以降
大和芋 					植え付け 5月・6月							収穫
妻沼ネギ 			播き 12月から3月まで					収穫 8月から				播き
				収穫 5月中旬まで								

Olive

オリーブを**絞る技術で世界1位**の企業、埼玉福興さんは自然栽培にこだわっており、オリーブの他、玉ねぎや、ネギの苗も栽培しています。**ソーシャルファーム**としても知られ、障がい者の方と共に、農業を中心とした活動をしています。



オリーブの苗木

Olive tea

デザインからお手製のパッケージに、自社で栽培しているオリーブの葉を使い、埼玉福興オリジナルブレンドで5種類のフレーバーが楽しめます。オーガニックに特化して栽培しているからこそ実現したお茶。ぜひ皆さんもお試しくささい。(D.Y.)

情報提供者：
埼玉福興(株)の皆さん
新井紀明さん
新井利昌さん



大和芋・ネギ

妻沼は、利根川が何度も氾濫したことにより肥沃な土地となり、野菜を栽培するのにとても適しています。そんな土地で栽培している農家さんにインタビューしました。(O.M.)



野村ふぁーむの野村 創さん

大和芋は肥沃な土地でなければ育たず、妻沼は栽培に適した土地でした。かつて高級食材として料亭などで使われていましたが、現在は飲食店や家庭でも多く食べられています。とても粘りが強いので、お好み焼きのようにさまざまな具材を入れ、粉は入れずにそのまま焼くのがオススメです。(野村孝光さん)

妻沼に来て、こんなに美味しい野菜があるのかと感動しました。そして、さまざまな縁があり現在は妻沼ネギをこだわりの持ちで栽培しています。妻沼ネギは驚くほど甘いので、そのまま焼いて食べてネギ本来の甘味を味わってみてください。また日本では生産量が少ない胡麻の栽培も行っています。(伊藤美奈子さん)



(上)妻沼ネギ畑 (左)胡麻の花と実

妻沼の“雑学” 知っているようで知らない妻沼の自然と歴史

聖天山に守られてきた妻沼の中心市街地

水害に見舞われた妻沼地域

妻沼は利根川の氾濫により昔から災害に見舞われ、江戸時代には264年間で52回の洪水が妻沼を襲ったという。明治以前の利根川右岸(妻沼側)は、ところどころ堤防の築かれていない区間があり、利根川と南方を流れる利根川支流の福川に挟まれた妻沼地域は、氾濫を起こした川の水が浸水しやすい場所であった。1742(寛保2)年の寛保大洪水と、1910(明治43)年の大洪水は特に被害が大きく、現在でもそのつめ跡を記録するものが聖天山境内に残っている。

災害の記録を示す

聖天山境内にある聖泉湧出碑には、江戸時代の寛保大洪水に関わる史実が記録されており、洪水による飢渴にあえぐ住民の窮状の様子が刻まれている。聖天山境内の四脚門(中門)には、1910(明治43)年大洪水の際に浸水した痕が残っており、そのときの被害の大きさを物語っている。



聖泉湧出碑



四脚門の浸水痕

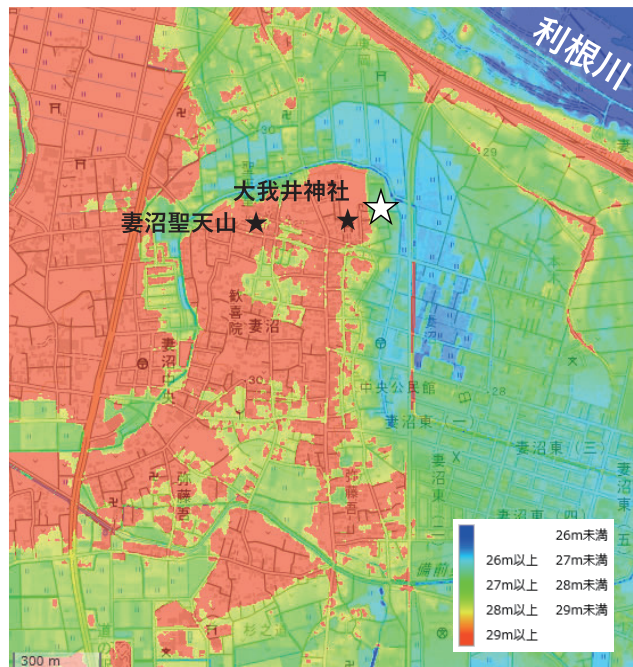
妻沼の地形をみる



右図☆地点の妻沼小学校校庭南側から、大我井神社(中心市街地)方向を眺めると坂になっており、中心市街地側が微高地となっている地形の特徴がよくわかる。

地形が関係している？

妻沼聖天山のある中心市街地は、利根川の自然堤防上に形成されており、周囲より2~3m程度高い微高地となっているため、地形的に洪水の被害が少なかった。しかし、妻沼の人々にとっては、聖天様によって水害から助けられ、守られているという意識が強かっただろう。



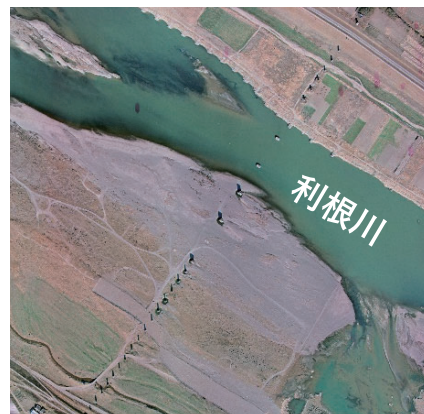
妻沼地域の地形を標高別で色分けすると、聖天山のある中心市街地は29m以上の地域が占めており、周囲よりやや標高が高いことがわかる。(地理院地図を利用して作成)

妻沼には鉄道が走っていた！？

開通目的は軍需輸送？

妻沼には1943年から1983年まで、東武鉄道熊谷線が熊谷駅から妻沼駅を結んでいた。その開通目的は、群馬県太田市への軍需輸送で、妻沼から利根川を越えて太田市まで結ばれる予定であった。しかし、建設途中で終戦を迎え、利根川を渡る橋梁の橋脚は造られたものの、開通を果たすことはなかった。

カメ号の愛称で親しまれ、1954年から廃線の間まで走り続けたキハ2000型気動車は、現在、妻沼展示館に展示されており、車内の見学も可能である。



建設途中のまま放棄された橋脚を1974年の空中写真より確認できる。(資料：国土地理院空中写真)

