



④山吉ビル(昭和11年)
県内初のデパート建築。イオニア式の柱やレリーフ、ステンドグラスなどの装飾も見事。



③埼玉りそな銀行川越支店(大正7年)
当時最先端だった鉄骨鉄筋コンクリート造を導入した、川越近代建築の草分け的存在。



②中成堂歯科医院(大正2年)
下見板を張り合わせたイギリス風の外壁が特徴。外壁のピンクグレーは建築当初の色を再現。



①太陽軒(昭和4年ころ)
肌色のしつくいの外壁が特徴。角に設けられたアーチに昭和初期の面影が残る。



⑥川越キリスト教会礼拝堂(大正10年)
大正期から残る、市内唯一のレンガ造り建築。急勾配の屋根と尖塔アーチ型の窓が特徴。



⑧小川菊(大正13~14年)
木造3階建て。上階は屋根と外壁が後退する。純和風だが、レンガの袖壁が大正風。



⑫大野屋洋品店(昭和5年)
和瓦葺きの半切妻屋根に洋風の棟飾りをのせた独特の屋根形状が特徴。



⑩味の店いせや(平成15年)
低層部は隣の建物と連帯感を持たせたデザイン。現代に大正浪漫を踏襲した平成の建物。

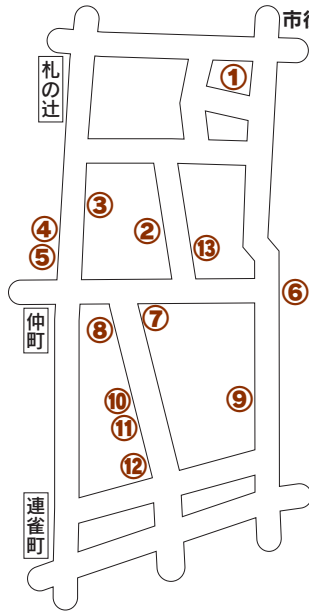


⑦川越商工会議所(昭和2年)
銀行らしい重厚感のあるギリシャ神殿風の柱や、玄関上部のメダリオン装飾が特徴。



⑨川越商工会議所別館(昭和2年)
旧帝国ホテルを設計したF・L・ライトの作風の影響をいち早く取り入れた建物。

ひまわり 大正浪漫の薫る街



市制施行や関東大震災などがあった一方、欧米文化が花開いた「ハイカラ」な大正時代。今回は、大正期を代表する画家・竹久夢二の展覧会(市立美術館で開催中)の一環として行われた見学会を元に、中心市街地の洋風建築をまとめ、川越の大正浪漫を味わってみました。

小江戸の愛称で親しまれている川越には、大正期の建築物が数多く残ります。写真③④⑬の建物は、東京丸の内にあった赤煉瓦街などを手がけた建築家・保岡勝也の設計。ほかにも、この時代を代表する建築家と関係のある建物を見ることが出来ます。

7月25日に行われた「竹久夢二展」関連事業・川越の大正建築見歩き。

「蔵造り」だけではなく、川越の表情を見られて新鮮だった「小江戸川越検定試験」の予習も兼ねて参加。蔵造りと洋風建築が、町並みにうまく溶け込んでいる」などの話を参加者から聞くことができ、川越の建築物などへの関心の高さがうかがえました。

重厚な蔵造りと洋風建築が軒を連ね、調和する町並み。大正浪漫の薫る街で、新しい発見をしてみませんか。



公開事業点検を実施



カードで結果を示す点検人

7月24日、市民会館で公開事業点検が行われ、7人の点検人が、対象となった8事業の廃止や改善などを評価。延べ160人を超える傍聴者が注目する中、活発な議論が交わされました。親子で会場を訪れた吉田広美さん(石原町1丁目)は「子供に見聞を広めてもらいたいと思いました。事業内容を知る良い機会だと思います」。長男の健一郎さん(中学2年生)は「難しい話が多かった。将来、点検人をやってみたい」と話してくれました。

竜舌蘭が開花



見上げるほどの高さの竜舌蘭

矢沢秀雄さん(80歳・神明町の)の自宅の庭で、アオノリュウゼツランが咲きました。高さ6m以上の茎の先に咲く黄色の花。開花は一生に一度で、植えてから50~60年かかると言われていています。巨大アロエのような2mほどの葉は、周囲にトゲがあり、まさに竜の舌。葉に蓄積した養分で、約1か月の短期間で一気に茎を伸ばすとか。矢沢さんは「しおれた葉の裏側には、たくさんのしわ。力を振り絞って咲かせたのでしょうね」。珍しい花に、近くを通る人は興味津々の様子でした。

ひま
ちと

ふ
おと
こ
こ
ろ

ひま
ちと

行って 会って 体験
気になるイベントや人を紹介

小江戸あるき

ひま
ちと

梅料理コンテストに川越から入選



「肉は少し脂身のある部位を選び、練り梅は思い切って、たっぷり使うのがポイントです」と浅葉さん。



「しっかり豆腐の水切りをするところがコツ。梅肉が効いているので、何もつけずに召し上がれます」と小林さん。

●梅肉と新しょうがのロールキャベツ
用意する物(4人分)
キャベツの葉4枚、豚肩ロース薄切り肉8枚、新しょうが50g、梅干し大4個、酒小さじ2、しょうゆ小さじ1/2、かつお節だし汁カップ3、塩小さじ1/2、大葉



- ①キャベツは芯と葉を蒸しゆです。
- ②新しょうがは、太めと細め(薬味用)に千切りする。
- ③梅干しをほぐし酒としょうゆで伸ばす。
- ④キャベツに肉を並べ、梅肉を全体に塗り、キャベツの芯と新しょうがを乗せて巻く。
- ⑤塩を入れただし汁で、ふたをして中火で20分煮る(煮立ったら弱火)。
- ⑥輪切りにして薬味用の新しょうがと大葉を乗せる。

●うめ～春巻
用意する物(8本分)
春巻の皮8枚、鶏ささみ肉4本、豆腐1丁、大葉8枚、梅干し3~4個、酒・小麦粉少々、サラダ油



- ①水切りした豆腐の形をくずす。
- ②鶏ささみ肉の筋を取り、縦半分に分ける。ゆてた後、酒を少々ふりかける。
- ③梅肉を包丁でたたく。
- ④春巻きの皮に肉、梅肉、豆腐、大葉の順にのせて包む。
- ⑤油で揚げる。

7月10日、レインボー協議会の構成市町のひとつである越生町で、特産品の梅を使った料理レシピコンテストが開かれました。全国から応募された六十作品から、川越市の二人が入賞。小林恵子さん(藤間)の「うめ～春巻」は、調味料に頼らず、梅肉の味を引き立たせたのが特徴。「初めて作った物は夫に食べてもらいます。ふだん何も言わない夫が『うめ』と言ったのが応募のきっかけです」。浅葉まゆ

美さん(霞ヶ関北六丁目の「梅肉と新しょうがのロールキャベツ」は、さっぱりした、夏にぴったりの味。「旬の新しょうがと梅を組み合わせ、食欲をそそるものをと考えました」。二人は「川越でも地場産の野菜を使った料理コンテストがあつたら、参加したいですね」と話してくれました。



審査の様子