

近代の町家建築

小江戸と呼ばれる川越の歴史的町並み。ひととき存在感ある蔵造りと対照的に、落ち着いた風情を与えている建物が町家です(下写真)。



町家(菓子屋横丁の森田家、昭和7年築・市都市景観重要建築物)



軒下の構造

市街地で見かける町家は、関東地方で一般的な商家建築。出桁造りと呼ばれる特徴的な軒下構造を持つ、切妻屋根平入りの二階建てです。江戸時代以来の和風建築の伝統を受け継ぎ、特に明治末期から昭和初期にかけて数多く建てられました。見どころは、軒下の梁(腕木)と出桁、縦横のラ

インが美しい格子戸や板貼りの外壁など。中でも軒下に突き出した梁と出桁には力強さがあり、木組みの美しさも感じられます。また時代による構造の変化も見られ、昭和初期の町家は、二階の天井が高くなったり、出窓が取り入れられたりするなど、より居住性を考えた造りになっています。平成9年の調査では百軒以上あった町家も、年々減ってきています。川越の歴史的な景観を構成する重要な存在として、後世に残していきたい建築です。

川越のネギ



年間を通して店頭に並んでいるネギ。白い部分が長い根深ネギと、緑の部分が長い葉ネギに大別されます。茎は意外にも根から1cmくらいまでしかなく、茎の先は白も緑も葉になります。

市内で収穫されるのは、東日本で主流の根深ネギ。



土に埋まっている部分が、白く柔らかくなります

耐暑性・耐病性に優れた「夏一心」、肉質がきめ細かく風味がある「冬一心」などの品種が栽培されています。育つにつれ、緑葉の根本付近まで土を盛る「土寄せ」という作業を数回繰り返します。「土をかぶせ日光を遮ることで、白い部分が長くなり、柔らかくおいしくなります」と小峯茂さん(62歳・中福)は話します。



「昨年の猛暑は、水やりが特に大変でした」と小峯さん

葉味・鍋料理などに多く用いられるネギは、新陳代謝の活性化や殺菌作用があります。小口切り・斜め切り・白髪ねぎ……。切り方1つでいろいろな風味や食感を楽しむことができます。

ネギの豆知識

緑と白の境目がくっきりして、白い部分が硬くしまっている物が良品。土が付いた状態で新聞紙にくるみ、立てて保存すると長持ちします。

建

物本体の保存修理 工事が終わり、二年半ぶりに川越城本丸御殿がその姿を現しました(表紙写真)。工事用の仮設屋根が外されてから、約一年。ふき替えた玄関の唐破風の銅板は、周りになじんだ風格ある色に。更に三〜五年たつと、青緑色へと変化していくそうです。この正体は緑青(ろくろ)といって、銅が酸化することのできる錆。「すぐに錆びてしまったの？」と心配する方も……。でも、ご安心を。銅板の表面に皮膜を作り、内部の腐食を防ぐ大事な役目を果たしているのです。

将来にわたり残していくために行われた今回の工事。皆さんへのお披露目も、もうすぐです。

編集後記

どんぐり

小江戸川越観光 キャッチフレーズ

とき 薫るまち 川越