川越再発見18

# もうす、もうす。こちら川越〇番。

広報室 Tel 224-5495

小江戸川越検定の設問からテーマを選び、まちの魅力を紹介します。

**設問** 川越で家から電話できるようになったのはいつ？
①明治23年 ②明治41年 ③大正11年 ④昭和4年

電話業務は、明治23年に東京・横浜で始められたのが最初。市内では明治41年に百軒の加入者で始まったそうです。それまで「電話所」に出向き通話していたのが、交換所を介して自宅に居ながらにして通話できるようになりました。

店内で見つけた電話専用の部屋。中には、昔使っていた電話機がありました。

一番街の老舗金物店の軒先を見上げると「川越電話一三一番」と書かれた陶器製の表札を発見。店の方に話を聞くと、川越に電話が開通したころの番号札とのこと。「当時は東京に回線がつながるのに半日かかったそうですよ」と教えてくれました。店を出ると、親子連れから「写真を撮ってください」と頼まれ、渡されたのは、携帯電話。昔の電話番号表札を背景に最新の〝電話〟で写真を撮る。なんとも不思議な気持ちでシャッターを切りました。

答え②

## 酒米

市内の田んぼでは、平成16年に開発された「さけ武蔵」という品種の米が栽培されています。12年もの歳月をかけて開発したこの米は、酒造りに適していて、県オリジナルの酒が多く作られています。

「さけ武蔵」は、米粒が大きく、中心にある心白（しんぱく）という円状の乳白色部分にデンプンがぎっしり詰まっているのが、酒造りに適している理由。酒造りには欠かせない、良質な麹が作れます。

市内では、平成20年に3戸の農家が栽培を開始。現在、県内約23haのうち約5haを市内7戸の農家が栽培しています。

栽培農家の山田英夫（やまだひでお）さん（65歳・鴨田）は「今は一部しか使われていませんが、1年でも早く川越産の『さけ武蔵』を100%使った酒が造れるように、栽培仲間を増やしたいです」。

市内で収穫した「さけ武蔵」を使い、市内の酒造会社で醸造、市内の酒店で販売される、川越の「農・工・商」が連携して造った酒。この秋、川越の味を楽しんでみませんか。

さけ武蔵を使った酒「鏡山」は、小江戸蔵里でも購入できます

## 編集後記 どんぐり

空に向って勢いよく発射されるロケット。8月3日に行われた「ペットボトルロケットを飛ばそう」のひとコマです。市内で活動する川越シニア大学・小江戸塾のメンバーが、子どもたちの制作を手伝いました。「子どもたちが健やかに成長してくれることを願って活動しています」と会長の岩本浩一（いわもとこういち）さん（73歳・豊田町一丁目）。メンバーから上手に飛ばすコツを教えてもらうと、ロケットはまっすぐ飛んでいきました。

広報川越一二三二号で紹介した榊原達也（さかきばらたつや）くん（城南中学校三年）が、7月31日に行われたU－15ボクシング全国大会の42・5kg級で日本チャンピオンに輝きました。これで昨年の37・5kg級の優勝に続き二連覇・二階級制覇を達成。世界チャンピオンのほか、新たにオリンピックでのメダル獲得も目指し始めた榊原くん。目標に向って、一歩一歩進んでいます。

広報川越1254
■発行日／平成23年9月10日（毎月10日・25日発行）
■発　行／川越市　〒350－8601埼玉県川越市元町1丁目3－1　http://www.city.kawagoe.saitama.jp/
■編　集／広報室 Tel 049－224－8811（代表） Fax 049－225－2171
■印　刷／㈲新広社

この印刷物は、印刷用の紙へ、リサイクルできます。 リサイクル適性Ⓐ