

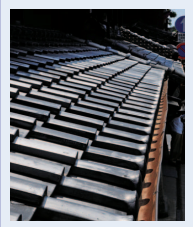
町並みの瓦

川越の伝統的建造物に見られる瓦は、川越でも採取された荒木田あらかきだと呼ばれるきめ細かな土を使つてつくられました。しかし、現在川越では当時の風合いをかもし出す瓦が生産されてないため、修理などを行う際には妻沼めぬま(熊谷市)で生産された瓦が使われています。

長年の風雨に耐えてきた明治期の瓦は、よく見ると1枚1枚の色ムラによる趣があります。伝統的建造物などの瓦を替える際は、町並みの雰囲気損なわないように配慮しています。現代の瓦の品質を維持しつつ、昔ながらの味わいを出すための工夫として、瓦を焼く最終工程で焼成温度しょうせいを高くしています。また焼き上がった瓦の表面に付着する炭素の微粉膜びふんまくを丁寧ていねいにふき取ることで独特の「色ムラ」を演出しています。当時の瓦の風合いは、現代の職人の技によって再現されたのです。こうした職人の技を思いながら、川越の町並みを歩いてみると新たな発見があるかもしれません。



当時をしのばせる明治期の瓦



色ムラが出るように仕上げられた新しい瓦



ズッキーニ

キュウリのような細長い形の物をよく見かけますが

山さんの庭先販売所には、その日の朝に収穫したものが7月末ぐらまで並びます。



黄色い花の下の膨らんだ部分が果実。左下に見えるのが成長した果実

実はカボチャの仲間。完熟したものを食べるカボチャとは違い、未熟なものを食用にします。

油との相性が良いズッキーニ。油いためなどで、一足早い夏の味覚をぜひ味わってみませんか。



横山さんが栽培するズッキーニは実が柔らかいのが特徴。ソフトボールほどの大きさです。

「花は朝しか開かないため、10時ぐらまでに1つずつ手作業で受粉させます」と丸い形のズッキーニを栽培している横山一栄よこやまかずえいさん。病気にかかりやすいにもかかわらず、なるべく農薬を使わないようにしているそうです。かしの台1丁目にある横

夕市(とうもろこし祭り)開催!

とうもろこしや、市内の新鮮な野菜を販売。
日時…6月29日(土)、午後4時～6時(売り切れ次第終了) 会場…クリアパーク



晴となった5月の連休。毎朝行われているラジオ体操の様子を撮影するため喜多院へ。朝の新鮮な空気を胸いっぱい吸い込むと、今日も一日頑張ろうという気持ちになりました。

この場所ではラジオ体操が始められたのは30年前。退職後健康のために始めたという利根川洋二かねがわようじさん(小仙波町1丁目)に話を聞くと「季節によっては、200人程の人が集まります」。また、学校が休みの日は毎回参加しているという男の子は、「今度は、友だちと一緒に来たいな」。

広報川越 1296

発行日/平成25年6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/>
市役所代表 ☎049-224-8811 ☎049-225-2171
編集/広報室 印刷/徇新広社