

## 懐かしい空間にタイムスリップ「旧川越織物市場」

川越は幕末から明治時代初めごろまで国内屈指の織物の集散地として流行ファッションをリードしていました。しかし明治時代末ごろには、競合の激化や地域経済の弱体化により衰退し始めました。そこで明治43年に、起死回生をかけて建てられたのが旧川越織物市場です。しかし、時代の流れには勝てず市場は開場からわずか7、8年でその役割を終えました。

立門前通りの北側にひっそりとたたずむ同市場。通りから見える姿はごく一部ですが、奥には木造2階建ての長屋が向かい合っています。奥行きのある土庇や格子戸と板戸を組み合わせた二重の揚げ戸、建物間の広場など、当時の市場の特徴がよく表れています。同市場は、閉場後、平成13年まで長屋住居として使われていました。そのため当時の姿がそのまま残り、産業遺構としての希少性が高いことから、同じ敷地内の旧栄養食配給所とともに、市の文化財に指定されています。地元の方の協力で不定期で開放され、築後100年以上経った今でも大切にされています。



商品を日差しや雨から守るため、奥行1間もある土庇



### 旧川越織物市場

次回開放日時…1月26日  
(日)、正午～午後3時



武蔵野台地の北端に位置する福原・高階地区では、サトイモが多く栽培され、その種類は煮物に合う「土垂」や柔らかさと丸さが特徴の「蓮葉」(下写真)が多く栽培されています。

中福でサトイモを栽培している吉沢広之さんは、畑を3区画に分け、3年サイクルで栽培しています。堆肥を入れ、土を作るのに1年、土壌の消毒に1年、3年目になってようやくサトイモの植え付けができます。「毎年品質の良いサトイモをつくる



## サトイモ

ために土の管理には気を使っています」と吉沢さん。

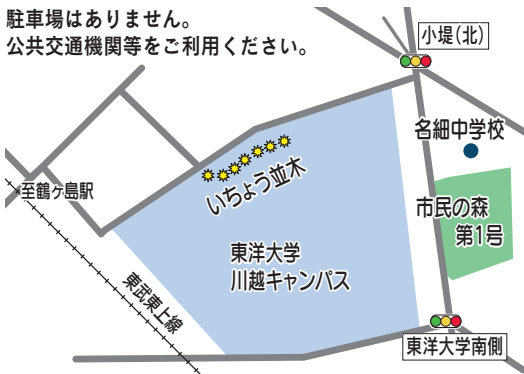
ねっとりとした食感や味の良さを兼ね備えた川越産のサトイモ。市内で取れたサトイモは「福菜」や「あぐれっしゅ」などの直売所で買うことができます。

「ゆでたてのサトイモに味噌を付けるだけでもおいしいです」と話す吉沢さんは、イカと一緒に煮込んだり、コロッケにして食べることもあるそうです。食卓にもう1品、川越産のサトイモはいかがでしょう。



「ひび割れがなく芋肌がきれいなものおいしいです」

駐車場はありません。公共交通機関等をご利用ください。



た。森の静けさに耳をすますと森で遊ぶ子どもたちの声が聞こえてきました。

## 黄

に染まった、いちよう並木を撮影した帰り道、市民の森第1号に立ち寄りしました。この森を抜ける道は、かつて鎌倉街道の枝道だったそうです。道の奥に目を凝らすと、今にも人や馬の行列が現れそうな気がしました。森の静けさに耳をすますと森で遊ぶ子どもたちの声が聞こえてきました。

編集後記

## どんぐり