

## 蔵造りを知ろう

川越は、今や多くの観光客でにぎわう観光地になっていきます。中でも多くの人が訪れるのは蔵造りの町並みです。では、蔵造りとはどのような建築なのでしょう。企画展「蔵・倉・くら」蔵造りと川越の町並みを知ろう」では、その一端を垣間見ることが出来ます。

蔵造りは、防火性能の高い土蔵の構造を店舗に適用したもので、江戸で生まれ関東地方を中心に各地に広まっていきました。川越では、明治26年(1893)の大火の後に、東京の町並みを模して蔵造りを建築したといわれています。入念な地形(基礎工事)に始まり、大工・鳶(とび)・左官が力を合わせて作りました。そこには、修理の際に足場を支える折釘や漆喰(しっくい)壁を雨から守る水切りなど、建物を守るための工夫がなされています。今回は、蔵造りを構成している部品とともに、職人たちが使用していた参考書である雛形本も紹介しています。蔵造りの歴史や資料を知ると、いつも何気なく歩いている蔵造りの町並みが少し違って見えるかも知れません。

日程：5月14日(日)まで 経費：入館料(200円)



土蔵の入口の模型



地形の遺構(元町2丁目)



農政課 ☎224-5939

## キュウリ

みずみずしくて、パリッとした食感と爽やかな香りが魅力の

キュウリ。夏が旬の野菜ですが、川越では、春と秋に出荷するハウス栽培が盛んです。

「新鮮なキュウリは水分がたっぷり。歯応えが良く、ほのかに甘みもあるんですよ」と話すのは古谷本郷でキュウリを栽培する吉崎一行(よしざき ぎょう)さん。成長が早く、水を好むキュウリの栽培は、日々の管理が大事。栽培を行う春と秋は、水や肥料の調節、実の収穫などに追われます。栽培を行わない期間には、病気や害虫を防ぐために畑から根や葉を全て取り除き、土に日光を当て畑を休めます。「裁

培期間中は、水や肥料などを成長に必要な分だけ足してあげます。子育てと同じで、かわいいからと欲しがるだけあげるのも、我慢させすぎるのもいけないんですよ」と吉崎さん。

ぬか漬けや冷汁などさまざまな調理法で楽しめますが、新鮮なものにマヨネーズと味噌をつけて、そのままかじるのが一番のおすすめとのこと。吉崎さんのキュウリは、伊佐沼農産物直売所等で購入することができます。川越産キュウリで一足早く初夏の味覚を楽しんでみませんか。

この時期に市内の直売所などで購入できる主な川越産野菜

キュウリ、カブ、ホウレンソウ、トマト、コマツナ、ネギ、ブロッコリー、イチゴ、キャベツ、ダイコン、ミズナ



てみてはいかがですか。

参加者は、こいのぼりに思い思いに色をつけたり、名前を書いたりしていました。子どもから大人までみんなの夢を乗せたこいのぼりは、同通りに5月14日(日)まで飾られます。大空を気持ち良さそうに泳ぐこいのぼりを見に出掛け

**3** 月25日から始まった小江戸川越春まつり。初日は、川越鳶組合のはしご乗りや星野高校吹奏楽マーチングバンド部による演奏などが一番街を華やかに彩りました。川越藩火縄銃鉄砲隊演武では、迫力満点の鉄砲の音が鳴り響くたびに観客から拍手と歓声が湧き上がりました。

**大** 正浪漫夢通りで行われていた、およげ鯉のぼりくん10周年記念「夢をのせて」。

編集後記

どんぶり

☎ 広報川越1388

■発行日/平成29年4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

私的利用の範囲を除き、記事や写真の無断転載を禁止します。

「声の広報川越(CD)」 「点字広報川越」を作成しています。ご希望の方は、広報室までご相談ください。

☎224-5495 ☎225-2171

この印刷物は、グリーン購入法に適合する紙を使用し、印刷用の紙へ、リサイクルできます。

リサイクル適性(A)

Fontworks  
UDFont