

菓子屋横丁の現在

平成27年6月21日正午ごろ発生した火災により、大きな被害を受けた菓子屋横丁でしたが、被災者の努力と、多くの方々のご協力により、復興を遂げることができました。

明治初期に駄菓子子の製造で始まった菓子屋横丁は、関東大震災で壊滅的な打撃を受けた東京下町の菓子製造に代わり、大正末期から昭和初期にかけて一大菓子製造・卸売りの場へと発展しました。

現在では業態を小売りに変化させた店舗も多い菓子屋横丁ですが、環境省の「かおり風景百選」にも選ばれた懐かしいお菓子の香りが、今も通りを包んでいます。

今回、再建を果たした老舗の「吉仁製菓」と「稲葉屋本舗」の2件は、防火シャッターや防火構造の壁による防火対策を徹底しつつ、菓子屋横丁の風情を守るため、伝統的町家様式による外観で新築しました。また、石畳の通りは補修を終え、菓子屋横丁のイメージに調和したデザインの新しいお店も仲間入りしました。

再興した菓子屋横丁は、今日も多くの人でにぎわっています。



補修を終えた石畳の通り



再建した吉仁製菓



農政課 224-5939

お茶

現在、川越市内では5軒の農家がお茶を栽培・製造しています。

その中の一軒、小野文製茶は、100年以上の歴史を持つ製造元です。「お茶の味は、茶葉の蒸し時間などで変わります。どんな味に仕上げる場合でも、一番大切なのは良い茶葉を栽培することです」と生産者の小野哲孝さん(下赤坂)。

小野さんは、秋から冬の間に魚かすなどの有機肥料をたっぷり与えて、養分の豊かな土をつくったり、茶葉を摘み取ったその日のうちに蒸す工程まで終わらせたりと、手間と愛情をかけて、味わい深い茶葉をつくっています。

おいしいお茶の入れ方を聞くと「沸騰させたあと70~80℃に冷ましたお湯で入れると、渋みが少なくなり、お茶の甘みが引き立ちます」と教えてくれました。

小野文製茶の茶葉は、伊佐沼農産物直売所、あぐれっしゅ川越などのほか、小野さんの庭先販売所で直接購入することもできます。

一口で人を和ませる、お茶。急須でおいしいお茶を入れて、癒しのひとときを過ごしてみませんか。



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

ジャガイモ、トウモロコシ、インゲン、エダマメ、ゴボウ、キャベツ、トマト、キュウリ、ナス、コマツナ、新タマネギ



3 日には蓮馨寺周辺の昭和の街で、「よさこい」が披露され、観客からたくさん拍手が沸き起こりました。川越で過ごすゴールデンウィーク。皆さん満喫できたのではないのでしょうか。



憧れの鎧姿にも機嫌です

蓮馨寺で行われた鎧試着体験。試着を待っている子どもたちと一緒にいると、にっこり笑顔のお侍さんが登場したのでパシヤリ。

5 月3日~5日、小江戸川越春まつりのフィナーレイベントなどが開催されました。

編集後記

ぶらぶら

広報川越1392

発行日/平成29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

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。

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

Fontworks
UDFont

「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