草加を再発見するフリーペーパー

そうせいじん

草生人

地元で飲む 草加のバー

APACHE JCT/Country MORE
FUN - KEY SOKA SOKO
RESTAURANT&BAR TRIP
Beer House Cooper's
SAPPHIRE
花のや
きび
Ka-Bar
Heaven's Dining Tiraboo
草加の Bar Map

草加の元気人 SPECIAL
長谷部健一さん

そうかまちだより
草加市子どもまつり，「リノさんぽ」、他
人の繋がりがコンセプト・ユニークな料理教室「アオイエ」

2018/夏

表紙協力：APACHE JCT/Country MORE

地元で飲む草加のバー

「バー」とは一般的にカウンターがあってじっくりお酒が飲めるところだ。草加はベッドタウンだ。お酒が飲みたい、と思った時、東京にある会社の近くで済ませてしまう方も多いだろう。しかし酔った後に電車に乗って帰ってくるのは、少しばかりめんどくさい。地元にいきつけのバーがあれば、安心して酔えるのになあ。実は、草加には意外と多くのバーがある。40年近く続いている古いバー、和食のバー、女性が1人でも気楽に入れるバー……。一見さんにもちゃんと優しい。明日は地元で、飲もう。

APACHE JCT/Country MORE カウンター

創業37年、本物のアメリカン・バー

APACHE JCT/Country MORE

アパッチジャンクション／カントリーモア

草加市栄町 3-1-20
☎ 048-936-4424
営業時間：19時～翌4時
定休日：火曜日

リスペクトを受けている

獨協大学前駅東口から歩いて5分ほどのところに、ログハウスのような古びたドアのバーがある。

ドアを開けると、薄暗い店内にビールの銘柄のネオン管、写真が入った大小の額縁、ジュークボックスにピンボールなど無数のものに出迎えられる。映画で見たことのあるアメリカのバーそのものだ。実際、映画やミュージックビデオやファッション雑誌のロケ地にたびたび利用されているという。

店名の「アパッチジャンクション」はアリゾナ州にある街の名前から採った。「カントリーモア」は昔友人がやっていた喫茶店の名前だとか。常連さんたちはカントリーモア、あるいはカントリーと呼ぶことが多い。

創業は1981年。浮き沈みの激しい飲食業界で37年営々と続けてきた。常連客に愛され、市内や市外の飲食店経営者たちから、店も、オーナーの大田俊郎さんもリスペクトを受けている。

アメリカ仕込みのテクス・メクス料理

お酒はバーボンとテキーラが中心。アメリカ～メキシコ系のお酒だ。

生ビールをピッチャーで1人で注文する人をちらほら見かける。自分でグラスにゆっくりゆっくり注いで完璧な泡を作っている。

「うちでは普通のこと。彼らは自分のスタイルを何年も続けているんだよね。みんな自分の居場所と飲み方を知ってますよ」

料理はテクス・メクス料理（メキシコ風のアメリカ料理）が人気だ。たとえばナチョスがある。トルティーヤチップスにチーズやガッカモーレなどをトッピングした料理だ。

「ナチョスはいろんなところでやってるけど店によって多少違いがある。うちではガッカモーレっていって、アボカドを使ったペーストをトッピングするんだけど、日本ではまだあまり知られてないね。アメリカから来た人はみんな懐かしいって食べるよ」

大田さんは、テクス・メクス料理をアメリカで教わってきたという。

「味も大きさもなるべくアメリカと同じぐらいにしてあげないと、うちのお客さんがもしアメリカに行って違うって言われたら困る。この前もアメリカ行ったお客さんから、うちのほうがおいしいって、メールが入ってたもんね」

バーの社会的地位を高めたい

大田俊郎さんは、若い頃サーフィンが好きだった。靴職人をしながら、まとまった休みをとってはハワイやアメリカ西海岸にサーフィンをやりに行った。

アメリカで出会った文化の中で、大田さんが強い印象を受けたのが、バーの存在だったという。大田さんは「日本で少しでもアメリカの雰囲気を味わえればいいかなと思って」バーを始めた。

「向こうではバーの経営者は社会的地位が高いんですよ。若造ではできない仕事なんだ」

日本では、バー経営者はどちらかとい

※注「インディアン」という呼称については、政治的な正しさの観点から「ネイティブ・アメリカン」と言い換える動きがかつてありましたが、現在は見直される動きもあるなどいろいろな説があるようです。そこでここでは「インディアン」としています。

ショーケースには、大田さんがアメリカでインディアンのデザイナーに発注して作ってもらったアクセサリー。

オーナーの大田俊郎さん

うと酒好きのアウトローっぽい人というイメージがある。

「そのイメージを変えてやろうって思った」

カントリーモアのお客さんはみんな仲がよく、初対面同士でも自然に会話がかわされる。みんな大いに飲んで騒いでいるが、ジェントルな空気は乱されない。大田さんや店員さんの笑顔や気配りがさり気なく場を統率しているように感じた。

若い頃アメリカに渡った大田さんは、インディアン（※注）たちに出会い、インディアン文化にも感化されていた。店名を「アパッチ・ジャンクション」にしたのはそこが「きれいな場所だったから」と大田さんは語る。インディアンとも縁の深い土地だ。

大田さんはインディアンのジュエリーやアクセサリーを扱うことになった。インディアンの作家さんのもとに大田さんが出向き、直接発注して作る紛れもない本物だ。

ジュエリーやアクセサリーはテレビショッピング専門チャンネル「ショッピングチャンネル」で、大田さん自身が出演して販売した。大変な人気を博し、長年出演していた。

バーを核とした家族

「自分も客もいっしょに歳をとってきた」と言う。

たしかに30年以上通っているという年配の男性客も見受けられる。

しかし客層の年齢の幅はずいぶん広い。

どうやら古い常連さんが子供や孫を連れてきて、2世代、3世代、そしてなんと4世代に渡って常連になるケースが多いらしい。

ある日、カウンターで男の子がほかの客と会話していた。立派な常連客の風情だったので、「何年通っているの？」と聞いてみた。

「15年通ってます。15歳です」

「え!?」

つまり生まれる前、お母さんのお腹の中にいたときからの客だというわけだ。

そのお母さんはテーブル席でくつろいでいた。

「この子が曲がらないようにって、みんなで見て、みんなで気遣いして接してきたんだ」

と大田さんは言う。

「僕が行ってるインディアンの部族の子供にはお母さんが二人いるんだ」

生んでくれた本当のお母さんに加えて、第二のお母さんを子供自身が決めることができるのだという。

だから子供にとっては、どっちのお母さんの家も自分の家なのだ。

「いじめに負けない強い子を育てるには、一人のお母さんではなかなかたいへんだよ」

日本の家族の形は多様化している。うまくいかない家族も多いだろう。そんな中でバーを核とした家族もありうるかもしれない。カントリーモアに行ってそう感じた。

テクス・メクス料理のひとつナチョス。

ケサディア。「メキシコのピザみたいなものです」（大田さん）

ピンボール。
ちゃんと使える。

店の中央では光り輝くのはジュークボックス。

1階のカウンター席。キッチンは広々としていて、
複数の作業を店員同士がぶつからずに効率よくこなせる

オーナーの千代田諭さん。2階フロアにて。

街の活性化の重要據点

FUN - KEY SOKA SOKO

ファンキーソウカソウコ

草加市高砂 2-12-12 久野ビル 1F
☎ 048-926-1212
営業時間
月～金：17 時～翌 2 時
土・日：11 時～ 15 時・17 時～翌 2 時
※日曜日は 23 時まで
※不定期休あり

スリーウェイの利用法

草加駅東口、一番通り商店街の一角に、2年前に古い倉庫をリノベーションして生まれたダイニングバーがある。FUN-KEY SOKA SOKO（ファンキー・ソウカ・ソウコ）だ。

通りに面してワゴンが置かれていて、立ち飲みができる。入り口のガラス扉が開放されているので中を覗くと、カウンター席があり、お酒のボトルが壁面にびっしり並んでいる。ここはまぎれもなくバーだ。1歩店内に入ると、階段があって2階のテーブル席が見える。

オーナーの千代田諭（さとし）さんは、スリーウェイ（3形態）の利用法があると言った。

「ここで待ち合わせをするなら、最初のおひとりは外で飲みながら待ってもいいですね。ふたりになったら中に入って1階のカウンター席に座る。3人、4人になったら、じゃあ上の席に行こうかという流れ」

スモーキーなグリル料理

お酒の品揃えを任されているマネージャーの吉村潤さんは、固定概念を破ろうとしている。たとえばジンといえばジントニックとなるところ、おいしいクラフトジンなら違ってくるという。

「香りがしっかりしてるので、トニックで割らなくても水割りやソーダ割りのほうが味と香りを楽しめます」

また、味わいと酔いを考慮しながらお酒を飲む順序、つまりストーリーを提案することも心がけている。

料理は六本木の東京ミッドタウンのレストランで修行してきた千代田さんが腕を振るう。店名の頭にグリル＆バーとついているように、グリルで焼く肉料理が主役だ。

「グリル板で肉を焼くと油が落ちて火に当たり煙が出る。すると肉が燻（いぶ）されてスモーキーな感じに仕上がるわけです」

ファンキーのハンバーガーはでかい。思わず歓声が湧くことがある。これは千代田さんがニューヨークで出会ってショックを受けたハンバーガーを再現したものだ。

「ちゃんとした牛肉。ライ麦を練り込んで作ったグラハムパン。洗ったばかりのシャキシャキのレタス。いいトマトと玉ねぎ。牛すじをオーブンでカリカリに焼いて野菜といっしょに出汁をとった赤ワインソース。それらを組み立てて作り上げたグルメバーガーです。食べた方からの『あ、うま！』という声が聞こえます」

マネージャーの吉村潤さん

牛すじの赤ワイン煮込み

ブラックアンガス牛のハラミステーキ。

彩りが美しいコブサラダ

若衆でラガーマン

この倉庫には、リノベーションして店を開きたいという引き合いが多数あったが、なかなか実現しなかった。大家さんが、商店街の活性化に尽力する人でなければ貸さない、という方針だったからだという。

千代田さんが大家さんの眼鏡にかなったのは、草加旧道の夏祭りで子供のときからお神輿を担いできた「若衆」だったからだ。

そして、千代田さんが高校と大学でラグビーをやっていたことも重視された。山のように盛り上がった肩と背中を見れば、たしかに紛れもないラガーマン。ちょうどラグビーワールドカップで日本が南アフリカ共和国に奇跡の勝利を上げた年だった。大家さんは千代田さんから、体力、精神力、そして仲間への奉仕の精神を感じたのだろう。

千代田さんは「前へ」という言葉を心に刻んでいるという。ラグビーの原則でありラガーマンの本能だ。

「自分の店を開店することは博打かもしれない。でもまずはやる、前へ一歩を踏み出す、と決意できたのはラグビーをやってきたおかげかもしれません」

店名は FUN-KEY SOKA SOKO にした。

「FUN-KEY は、楽しさ（FUN）につながる鍵（KEY）という意味です」

草加のフラッグシップ

「おこがましいですけど、草加のフラッグシップ（旗艦店）になりたいです。まずはあそこに行ってみなよ、と言われる店」

ファンキーはいろいろな集まりや会合に利用される機会が増えてきた。神輿をかつぐ若衆たちやまちおこしグループも、ここに集って飲んで食べながら、草加をもっと元気にするにはどうしたらいいか、熱く語り合っている。

すでに草加の重要拠点になっていると言えるだろう。

食と音楽の総合プロデューサー

RESTAURANT&BAR TRIP

トリップ

草加市栄町 3-9-8
☎ 048-935-9993
営業時間：18 時～翌 2 時
（料理 L.O. 1 時）
定休日：月曜日

オーナーの関野博規さん

エスニックな料理が人気

TRIPは、獨協大学前駅東口から徒歩5分ほどのところにある、バリ島のレストランを連想させるような外観のバーだ。

店内は奥に細長く、カウンターと座敷席がある。木材と畳、土壁、竹の小枝などで作られた空間はアジア的でもあると同時に日本的でもあるため、ゆったりと落ち着く雰囲気が漂っている。実はもと割烹料理屋さんだった店。もとの形をほぼ活かしてリフォームしたという。

オーナーの関野博規（せきのひろのり）さんは、料理人として銀座のホテルでフレンチを、次に街場のレストランでイタリアンを経験してから、1999年にここに自分の店を出した。創業19年になる。

料理はフレンチやイタリアン、そしてエスニックメニューだが、さまざまな調味料やスパイス、ハーブなどを加えて、TRIP風の無国籍な味覚が生み出されている。

お酒も店の雰囲気に合ったものが人気だ。「トロピカルカクテルとかそういうリゾートっぽいカクテルを多めに置いています」

お客さんはどんな方が多いだろうか。

「女性が多いかもしれませんね。うちはやさしいお客さんが多いですね」と関野さん。

バーは、お酒を飲みながら、会話がはずみ、本音が出る場所。だからオーナーの個性に惹かれてお客さんが集まる。

「類は友を呼ぶっていうじゃないですか。だからこの店の感じや食べ物や飲み物が好きな人が集まるし、だからコミュニティにもなりうる」

本日のお薦めをサラサラっと書く

TRIP の 4 周年時のお知らせハガキ。今年は 19 周年

料理家もアーチスト

昨年4月に獨協大学前駅周辺で、パインアベニュー商店会主催の街バル「町張（ちょうはり）楽座」が開催された。チケットを事前に買っておき、いろいろなお店で料理やお酒を楽しんで歩くイベントだ。

その街バルと同時に食と音楽のイベント「虹空横丁」が開かれ、関野さんがプロデューサーを務めた。（※1）

会場となった獨協大学前駅東口の駐車場に、各地から集まった料理人たちが集結した。彼らはお祭りの屋台でよく見るのとはちがう、独創的な料理を振る舞った。

そしてステージではバンドが音楽を奏でていた。

関野さんは、すでに4年前から何度も音楽と食のイベントを主催していた。「虹音クッキングフェスティバル」という名称で、TRIPの近くの駐車場で行われたこともある。

「料理家さんたちの料理も、アーチストと同じようにタイムテーブルに載せて、この時間からは誰々のアーチストが歌います。この時間は誰々がここで料理出します、ってやってました」

料理家も音楽家や美術家と同様にアーチストだという発想だ。

関野さんは高校生のころ料理の道を選んだが、実は美術の道への思いもあった。関野さんの中では、ものを作るという点で料理と美術は共通するのだ。

現在、関野さんがプロデュースするイベントのパンフレットやチラシ類のデザインは、自身で手がけている。イベント名や会場イメージなども含めて、トータルに制作している。

期せずして、高校生のころ思い描いていた料理と美術の道が、今合流している。

フェスをやりたい

街バル「町張楽座」は今年も開催することが決まっている。9月2日（日）から6日（木）のなんと5日間！ そして初日の9月2日（日）に「虹空横丁」が開かれる。関野さんのネットワークはますます広がっている。去年よりもっと賑わうだろう。

関野さんは夢を持っている。

「大きいフェスをやりたいですね。やっぱり音楽と料理の混ざったやつ。いいアーチストはいっぱいいるんですよ。メジャーになるかならないところで頑張っている人たちが。そういう人たちを呼びたいんです」

その夢がかなう可能性はかなり高いのではないだろうか。

パエリア。お米じゃなくてパスタを使用

カマンベールと新じゃが、ベーコンのアヒージョ

カルパッチョ。魚の盛り合わせにウニ、イクラ、キャビアも載っている

※1：2017 年 4 月 29 日（土）と 30 日（日）の 2 日間、獨協大学前駅東口周辺の店で街バル町張（ちょうはり）楽座が開催された。29 日には音楽と料理のイベント虹空横丁も開かれた。詳細は「草生人」の 2018 年新春号「そうかまちづくり新世代」特集を参照。

ビールと料理を堪能する

Beer House Cooper's

ビアハウス　クーパーズ

草加市高砂 2-18-51
☎ 048-925-9820
営業時間：18 時～翌 2 時
（L.O.1 時、ドリンク L.O.1 時 30 分）
定休日：毎月第 2・第 4 火曜日

細長いけど広い

クーパーズは、草加駅東口から駅を背にして歩き、旧日光街道との交差点を左に曲がると2軒目にある。

入り口がちょっと狭い。でも中に入ると奥までずーっと続いている。

「広さは20坪くらいですね。細長いけど広いですよ」とオーナーの田倉賢二さん。

カウンターが7席、テーブルが10卓で、47人ぐらいは入れる。

パーティーなどで全店貸し切りもできるし、真ん中をカーテンで仕切って奥の半分だけ貸し切り、という形態も取れる。

しかもうまい具合にちょうど真ん中付近にトイレがあるので、手前半分は支障なく通常営業できるわけだ。

飲めて食べれるのが売り

ビアハウスと名乗るように、ビールの品揃えが売りだ。お薦めを聞いた。

「輸入ビールの生でヒューガルデンかな。扱ってるところ少ないから、ぜひ飲んでほしいですね」

田倉さんは、草加にはいいバーがいろいろあって、それぞれお酒の得意ジャンルがあることを屈託なく説明してくれる。

「ぜひいろんなところで飲んでください。うちはビールでがんばります」

クーパーズはなんといっても料理が評判だ。

「バーっていうと飲み物ばかりのイメージだけど、うちは飲めて食べれる。だから女性のお客様も多いし子供連れも来ますよ」

ピザやパスタあたりがよく出る。ボリュームたっぷりの「お肉屋さんのオードブル」もリピーターが多い。

平日は4人、週末は5人のスタッフで回す。

「料理のメニューを充実させなくちゃいけないから、やっぱり人を揃えておかないとね」

ここはスタート地点

クーパーズは1996年、田倉さんが38歳のときに創業した。

それまで草加駅周辺の飲食店に勤務していたが、自分の店を持とうと何年もかけて草加駅周辺で物件を探していた。

「30歳までに店を持つ目標があったのにもう40前になっちゃうって思ってたら、ここの物件が紹介されたんですよ」

もともとはゲームセンターだった。

「そのゲームセンターは移転してから大きくなっていった。ということはこれはいい物件のはずだ、と思って借りた。意外と縁起担ぐんだ（笑）」

旧日光街道沿いは今リノベーションが盛んな地域だ。

「ここはスタート地点だよね」と田倉さんは言う。

新しい魅力的な店や施設が生まれつつある通りの入り口にクーパーズは位置する。

大きなコミュニティ

クーパーズ店内にはいたるところに絵や写真や古い看板にポスター、そして不思議な小物が飾られている。お客さんが持ってきたものや、田倉さんがどこかで手に入れてきたものだという。

大勢の若い男女の集合写真が飾ってある。額縁の角に野球ボール風の丸い紙が貼られ、こう書かれている。

「5 店舗 対 抗 試 合 ／ 96・10・17 ／ Coopers、カントリーモア、サファイア、モビーディック、リトルヒューストン」

22年前に、バー5店舗のスタッフとそれぞれの常連客が集まって野球大会をしたときの写真だそうだ。

カントリーモア、サファイアは今回の特集でも取材した老舗。リトルヒューストンは足立区竹の塚のバー。モビーディックは今はない。

笑顔で撮影された集合写真を見ると、近隣のバー同士が、オーナーや店員も、そしてお客さんたちも交流があり、大きなコミュニティができていることがわかる。

クーパーズを入り口にして、草加のバーの多彩で大きなコミュニティに触れてはいかがだろうか。

左は５店舗対抗野球大会の写真

オーナーの田倉賢二さん

クーパーズ特製肉オムレツ（ハーフ）

和牛たたきのカルパッチョ

リドピザ。生ハムとベビーリーフのピザ

オランダのビール、グロールシュ・プレミアム・ヴァイツェンと、ビールベースのカクテル、ビア・スプモーニ。

オーナーの影山保行さん

喫茶店時代から40年

SAPPHIRE

サファイア

草加市高砂2-18-5 2F
☎048-927-3657
営業時間
火～土：18時～翌2時（L.O.1時30分）
日　：18時～翌1時（L.O.24時）
定休日：月曜日

テキーラとタコス

草加駅東口から、駅を背に東へ真っ直ぐ歩いて1、2分、和食の店大衆割烹三芳の2階にダイニングバー、サファイアがある。

店内は床も壁も木がふんだんに使われたカントリー調。

広いスペースにカウンターとテーブル席があり、合計30人ほど座ることができる。またバルコニーにもテーブルがあるので、いい季節には草加の風に当たりながら酒と料理を楽しむこともできる。

オーナーの影山保行さんに人気メニューを聞いた。お酒は生ビールとカクテル類がよく出るとのことだが、影山さんはテキーラも売りにしたいと言っている。

「テキーラはまだあまり飲まれていません。グイッと一気に飲むイメージがあるかもしれませんが、ゆっくり味わっても全然いいと思います。もっと種類を増やしたいですね」

ドリンクメニューを見ると、テキーラにもいろいろあるようだ。

「大きく分けるとほとんど熟成させてないシルバー、ちょっと樽熟成させたレポサド、さらに熟成が長いアネホがあります。すっきり飲みたければシルバー系、ちょっと味わい深いのが飲みたければレポサドやアネホがお薦めです」

料理の人気メニューは……。

「タコスとバッファローウィングですね」

タコスはメキシコの代表的な料理だ。

「長年作っていて、ひき肉の煮方とかいぶん研究してきました。それでもまだ時折り作り方を変えたりします。生地もサルサも全部作ってますよ」

バッファローウィングとは？

「下味した手羽を素揚げをして、それにバターやら辛いソースをからめたもの。アメリカのバーフードですね」

ビールに合う料理だ。

サファイアの歴史は長い

サファイアの歴史は長い。もともとこの建物は影山さんの実家で、1970年に2階で喫茶店が開業したのが始まり。経営していたのはお父さんの友人だった。

1978年に、影山さんが喫茶店経営を引き継いだ。まだ19歳だった。それ以来ずっと40年間、影山さんはサファイアのオーナーを続けている。

1991年、喫茶店からバーに転換した。そこには時代背景があった。

「当時は駅周辺に10軒以上喫茶店があったんですけど、時代の流れっていうか下火になって、みんな辞めるか商売変えするかしていったんです」

そんなときに、クーパーズのオーナー田倉さんからアドバイスがあったという。

影山さんと田倉さんは中学の同級生という関係で、つきあいの長い友人だ。当時田倉さんはまだクーパーズを始める前で、「ビアステーションやる気屋」の店長をしていた。

「そろそろ商売替えしようかな、って相談したら、『飲み屋にすれば』と言われて、そこからこの道に入ったんです」

2003年、道路拡幅工事で建物を建て直すことになった。そこで別の場所（草加市住吉）に物件を借りてサファイアの経営を続行した。

いっぽう建て替えたあとの新しいビルの2階では、カフェがスタートしていた。当時住吉のバーをサファイアサルーン、駅前のカフェをサファイアダイナーと呼んでいた。住吉のバーはカントリー調の一戸建てで、ファンが大勢いる店になった。

2015年、住吉から現在の駅前の場所に復帰した。店名は「サファイア」になり、現在に至る。

変化があるから続けられる

サファイアはなぜこんなに長く続いているのだろう。

影山さんは「ほかに何もできないから続けるしかないんです」と笑って答えた。

「いやになるときもあります。でもお客さんがいっぱい来てくれて、お客さんとおしゃべりすれば楽しい。そういうささやかな変化があるから続けられるんだと思います」

バルコニーのテーブルで飲むこともできる

バッファローウィング

タコチップ＆ナチョス

チキンタコスとテキーラ

店内の壁の板張りやテーブルは、影山さん本人による大工仕事

バーで京風料理を愉しむ

花のや

はなのや

草加市高砂 2-3-12
☎ 048-929-2312
営業時間：18 時～翌 1 時 (L.O. 0 時 30 分)
定休日：日曜日

黒いカウンター。手前におでん鍋

気品ある空間

草加駅東口から2、3分、緑の街商店街の一角に「花のや」はある。木製の扉を開け、中に入ると黒いカンターが目に入る。間接照明で明るさが抑えられ、竹とその葉っぱの影絵が見える障子や、行灯（あんどん）、そして生花で整えられた空間。気品のあるバーである。

カウンターに置かれた大皿料理の数々は「おばんざい」と呼ばれる京都の惣菜だ。奥の四角い鍋では、おでんの具がたくさん煮込まれている。京風おでんだ。

つまり花のやは、草加にいながら京都の味が楽しめる店である。

縁あって草加で店を

花のやのオーナー木田聡（あきら）さんは、1994年に花のやをオープンした。今年で創業24年になる。

それまでは、出身地岡山のホテルから始まり、渋谷、六本木、銀座などのイタリアン、和食、バーなどで働いてきた。

そんな木田さんが、縁あって草加の物件を紹介してもらうことになった。

そこは当時1階全体がタバコ屋だった。タバコ屋にしては広すぎるから、半分に区切って飲食店を入れる計画が立てられた（現在タバコ屋は美容院に変わっている）。

当時はバブルが弾けたときで、お客さんが街からいなくなり、飲食店の撤退が目立った時期だった。

木田さんは、結婚もしたし草加でこじんまりと自分の店をやるのもいいかもしれないと、草加での出店を決意した。

自分の店を持つにあたって、何をメインにしようか考えた。出身は岡山だが、実家は今神戸にあることもあって、関西風、京風の料理も勉強していた。そこで、京都の味を店の看板にすることにした。

おばんざいの大皿には万願寺とうがらし、小松菜とあげの煮びたし、地鶏と根菜の煮物、豚の角煮などが、色とりどりに盛り付けられていた。

「万願寺とうがらしは京野菜です。焼いて、山椒と一味のブレンドと大根おろしをかけて食べるんです」と木田さん。人気があって毎回食べる人もいるという。

「あと京都から取り寄せている汲み上げ生湯葉（ゆば）は、必ず召し上がってほしいです」

本日のおばんざいのひとつ、白はまぐり酒むし

完熟とまとがチーズに包まれている

オーナーの木田聡（あきら）さん

京風おでん

花のやといえば、なんと言っても京風おでんだ。おでん種はどれも自家製で、がんもどき、牛すじロールキャベツ、イワシのつみれなどよりどりみどり。それが京風の出汁で煮込まれている。

「出汁は昆布とカツオ。昆布は普通の3倍ぐらい使っています。塩と味醂は使いますが醤油は使いません。ほんとシンプルです」

そのシンプルさで素材の味が引き立つ。

そんな出汁でトマトを煮てしまったのが「完熟とまと」だ。これにバジルやチーズを載せる。

「イタリア料理の勉強をしていたので、イタリアと言えばトマトとバジルとチーズじゃないですか。で京風の出汁がある。これはありかも、と思ってやってみたら、非常に合った」

箸で簡単に切れる。酸味と甘味と出汁が口の中で溶け合う。冷やした完熟とまともあるので、夏にはうってつけだ。

このように、和食とイタリアンの経験から生まれるメニューがある。

バー勤務で身につけたお酒の知識やお客さんとのコミュニケーションも、すべてが今に活きている。

「だから花のやは集大成みたいな感じですね」

店を長く続けるために必要なことは何か、と質問してみた。

「新しいお客様が入って来やすいことでしょうね。そこのところをうちの常連さんは理解してくれています」

一見さんが来ると、常連さんたちが大歓迎して、すぐに打ち解け合う。

「実は24年間で、お客様同士の結婚が4、5組あります」

親密さに満ちた花のやならではのエピソードかもしれない。

京風おでんの盛り合わせ

京都から取り寄せた汲み上げ生湯葉

有機野菜と日本酒

きび

きび

草加市栄町 2-5-23
エトワール山崎
☎ 048-953-9155
営業時間：18時～23時（L.O.22時）
定休日：月曜日

カウンター、テーブル、小上がりが、余裕を持って配置された店内スペース

ゆったりと落ち着く空間

独協大学前駅東口から南へ5、6分歩き、街並みがだいぶ静かなになってきたあたりで、ガラス戸の上に「きび」と書かれた表札が掛かっているだけの簡素な構えの店に出会う。

店内はカウンターとテーブル3卓、小上がりのテーブル席が、余裕を持って配置されている。淡い照明に照らされ、ゆったりと落ち着く空間だ。

きびは、店主の吉野允規（まさのり）さんと奥さんの麻美（あさみ）さんの2人でやっている、お酒と食事の店だ。

日本酒を追究する

お酒は生ビール、カクテル、焼酎、ウイスキーなどいろいろあるが、なんと言っても日本酒の種類が豊富。メニューにびっしり日本酒の銘柄が分類されて記載され、特徴を紹介するコメントがついている。

せっかくだからと日本酒を飲もうとして、さてどれを選べばいいだろうと困ったら、店主の吉野さんに尋ねれば親切に説明してくれる。

「飲み慣れない方だったら、すっきりしたものがいいかもしれませんね。たとえば福井県の黒龍はいかがですか。あとはカルピスみたいなお酒もあります」と吉野さんは話す。

それは「讃岐（さぬき）くらうでぃ」といって、白く濁っていて甘酸っぱい酒だ。たしかにカルピスのようだ。

赤ワインのような色と甘い香りのお酒もあった。赤米から作られた伊根満開という。

もうちょっと日本酒を追究するなら、仕込み方法の歴史をちょっとだけ知っておくといいだろう。

吉野さんによると、古くは平安時代中期から室町時代末期にかけて菩提酛（ぼだいもと）という方法が行われていたという。

そして江戸時代に生酛（きもと）造りが生まれ、明治時代に山廃酛（やまはいもと）、ついで速醸酛（そくじょうもと）が考案された。

速醸酛は乾燥した酵母を使うもので、製造時間がだいぶ短縮されるため大量生産しやすく、すっきりした味も含めて今の時代に向いた方法だそうだ。

古い仕込み方法の酒を飲んで見ると、味わいに重みが感じられる気がする。

普段使いしてもらいたい

「うちはお客さんが普段使いをしてくれるのが一番いいですね。主食を食べようかなって時に使ってほしいです」と吉野さん。

「自分たちがお店やるときには野菜のメニューを多く扱う店にしようって話をしてました。旬のものを食べてもらいたいです。旬のものは体にいいんだそうですよ」と麻美さん。

焼き野菜というメニューがある。市内の農家から仕入れた旬の有機野菜を10種類、焼いて、皿に載せている。野菜は焼くと味が深くなる。野菜の力が感じられる。

きびは機微

きびが創業したのは2013年。吉野さんは行田市出身、麻美さんは川口市出身。吉野さんは都内の飲食店で働いていた。だから草加のことはあまり知らなかった。

縁あって出会った物件は、もともとはコンクリート剥き出しのがらんどうだったという。そこからこの木の感触が心地いい和な空間に仕上げられた。家具や器の選択も含めて、きびの空間設計は麻美さんの美意識によるところが大きいようだ。そのためか、きびのお客さんは女性客7割を占めるという。

一方ご主人はカウンターにこだわった。L字型の1枚板。しかもかなりの面積なので、眼の前にお酒と料理をたくさん並べられる。

「このカウンターには特別感がある、ということは言っておきたいですね」

ところで、店名の「きび」とはどんな意味なのだろう。

「二人で店をやるときに、見えないところ、心の機微を大事にしていこうねって話していたんです」（麻美さん）

たしかに静かな優しさが感じられる店だ。

映写機のラベルは鯉川鉄人うすにごり。讃岐くらうでぃは甘酸っぱいにごり酒

花わさびの醤油漬けと生ハムの和えもの

焼き野菜の盛り合わせ

徳島のお酒旭若松と、赤米を使った伊根満開

新玉ねぎのクッキー

奥さんの麻美さん

店主の吉野允規さん

バーボンと音楽を愛する者たちの溜まり場

Ka-Bar

カ・バー

草加市瀬崎 3-4-28
営業時間
月～木：20 時～ 24 時
金・土：20 時～ Midnight
定休日：日曜日

谷塚のバー

谷塚駅東口から真っ直ぐ東へ 5 分ほど歩いたところに、水色の一軒家がある。その1階がバーであるとは気づきにくいかもしれない。

「ここがわかんないって言う人が多いけど、ドアのガラスから中覗けば、飲み屋だろうって、勘のいい人はわかる」とKa-Barオーナーのイトヨシタロウさんは話す。

店内はカウンター席だけのこじんまりとして親密感の漂う空間。

バーボンが好きな人が集まる店だ。バーボンは棚という棚にびっしり。あちこちに手を回して希少銘柄を入手する。今は入手困難なヴァージンバーボンを年代ごとに揃えることに執着している。

以前は料理をしていたが、今は潔く辞めた。

こんな場面に出くわした。常連の女性が入ってくる。すると彼女が何も注文しないうちに、イトさんはこそこそ何か1杯作って出す。女性は「あれ？」という顔をする。ボトルを出す。

「ワー！　前に私が飲んでみたいなーって話してたの、手に入れたんだ！」と女性が喜ぶ。

「どうだ！ってね。相手が驚くのが面白いだけなんですけどね」

お客さんとお酒の名前はだいたい結びついているという。「いつものください」という声に応じられる。

「たまに来て、わがまま言うお客さんもいるんですよ。『マスター、今日のあたしみたいなカクテル作ってよ』って。知らねえよ（笑）」

バーボンに不案内な客相手だったら、それこそいきいきとバーボンの説明をしてくれる。

たとえば、アーリータイムスやジム・ビームのようなポピュラーなもの以外で、何か手頃なバーボンは？

「ううん、オールド・クロウなんかいかがですか？　松田優作さんがずーっと好きで、お飲みになっていたんですよ」

そう言われてしまうと、松田優作を気取って飲んでみたくなる。

アメリカへの憧れ

イトさんは港区新橋の生まれで、十代から先輩たちに連れられて六本木や新宿に踊りに行き、ソウルミュージックが好きになり、アメリカに憧れるようになった

「今も踊ってます。ちょっとある方のバックダンサーを頼まれることもあります」

仕事は自動車整備や飲食店などの勤務を経て、長らくアパレルの輸入に携わっていた。

「アメリカ行って売れそうなものを買ってきて日本の店で並べる。セレクトショップですね」

実は、カントリーモアのオーナー、大田さんといっしょにアメリカに行ったこともあるという。

もともとお酒が好きで、居酒屋を手伝っていた時期もあった。その居酒屋を辞めたとき、お客さんたちからそそのかされた。

「自分でやればいいじゃんて。でも店舗を借りてまでやるつもりはなかった。ならば自宅のガレージを改造するのは？　ちょうどお客さんの中に、何人か内装ができる人がいたんです」

こうして、2004年、自宅ガレージを改修したバーが開店した。

店名は谷塚バーから「やつ」を取ってKa-Barにした。

店の看板には、店名のほかにインスタント・ファンクというバンドの曲名が書かれている。

I got my mind made up.（私は自分の心を創り上げた）。

音楽好きが集う店

イトさんは大好きなソウルを中心に、ロックやポピュラーミュージック全体にも大変詳しい。

Ka-Barには音楽好きが集まる。常連にはプロのミュージシャンや楽器職人もいる。

飛び交う会話はディープで、かつ幅広い。客のひとりがスマートフォンを取り出して見せてくれた。来日したミュージシャンといっしょにご本人が写っている写真がたくさん出てきた。

イトさんに今一番好きなミュージシャンは？と聞いた。

「リロイ・ハトソン、黒人シンガーです。70歳ぐらいですが初来日したんですよ。一番ハマったミュージシャンはジェームズ・ブラウンじゃないですか」

トイレにジェームズ・ブラウンのサインが書かれたポスターが貼ってあった。

お客さんたちと同じライブやイベントに行ったりと、音楽と酒を通じたコミュニティは店を超えて広がる。

「来年還暦なんですけど、同じ歳の仲間4人で、六本木でパーティーやろうって話になってて、400人くらい呼ぶと思います」

入手困難なヴァージンバーボンの年代違い4本

オーナーのイトヨシタロウさん

店長の尾田卓也さん

路地裏に浮かび上がる天国の店

Heaven's Dining Tiraboo

ヘヴンズダイニング　ティラブー

草加市栄町 2-6-9-101
☎ 048-930-0033
営業時間
月～木：17 時 30 分～ 24 時 30 分
金・土：17 時 30 分～翌 1 時
L.O.：フードは閉店 1 時間前、ドリンクは 30 分前
ランチ：毎日 11 時 30 分～ 14 時 30 分（L.O. 14 時）
不定休日あり

暗闇に浮かぶ白い建物

獨協大学前駅の周辺は飲食店がひしめき合う繁華街だ。だが東口から南方向に3、4分も歩くと静かな住宅地になり、夜道はちょっと暗い。そんなところに光を浴びた白い建物が浮かび上がる。

店内は外観そのままのような、白と青を基調とした明るい空間だ。ここはいったいなんだろう。店長の尾田卓也さんにお話を伺った。

「ここはバーでもレストランでもなくて、気軽に来ていただけるような、まあ、ダイニングですね」

明るい店だからか女性の客が多いという。また週末は家族連れが多くなる。

料理はピザやパスタなどのイタリアン、洋食が中心。

「ピザはイタリアの粉を全部使っていて、もちもちした感じのナポリピザを意識しています」

ピザに対する尾田さんのこだわりはかなり強く、たとえば「いろんなチーズのピッツァ」については……。

「よくあるのはクワトロフォルマッジと言って4種類のチーズを使うピザですが、うちの場合は6種類です」

いろんなチーズの味や風味を楽しめる。さらに蜂蜜をかけて食べると、チーズの甘さが引き立ってくる。

お酒はカクテルやワインが人気だ。また世界のビールやサワーも豊富で、日本酒もある。

721の夜

毎月21日（土曜日は除く）は、「21%オフの夜」というイベントを行う。

また週に2回、火曜日と木曜日は、「721の夜」という名の料理が721円という特別価格で提供される。

「メニューに載ってない料理をその日の気分で決めています。前の日に試しに作って従業員に食べさせてみるときもあります」

21や721という数字は一体何かというと、1年前に店がオープンした日、7月21日を示している。出発の日を大事にしている。

実は足立区の竹の塚に本店がある。Eden's Diningてぃらぶ～と言って、2005年にオープンした。

両店のオーナーが大関貴政さんだ。大関さんはもっぱら竹の塚の「エデンズ」を切り盛りしている。

ちなみに店の名前は、大関さんが店で飼っていてみんなに可愛がられていた猫の名前「てぃら」（または「てぃらぶう」）から取られている。てぃらは2年前に亡くなったという。

カクテル「ラズベリースパーク」とベルギーの生ビール

オーナーの大関貴政さん

鮮魚のサラダ

竹の塚 Eden's Diningてぃらぶ～チーフ、佐藤孝行さん

この日の「721の夜」、ミートソースのトマトクリーム・タリアテッレ。721円。

いろんなチーズピッツァ、最後にパルミジャーノチーズをかける

ファンタジーの世界

大関さんは、ヘブンズを出店するにあたって、明確なヴィジョンを持っていた。

「森の小道を歩くと視界が開けて、海と空が出現する、というイメージ、それがヘブンズの世界観」

空と海の青、海岸の白、この2色が基本の色となる。そんなイメージに合う物件を不動産屋にリクエストしていたという。

「そうしたら、不動産屋の担当者から、『とにかく見てくれ！』と連絡が来ました。行ったら、白い壁が青く縁取られたかわいい建物でした！」

大関さんの世界観を聞いて建てたとしか思えないような、イメージぴったりの建物だった。もう奇跡としか思えない。

立地も理想に近かった。店の前の静かな路地を、大関さんは勝手に「Heaven's Street」と命名し、看板も出している。

そしてヴィジョンを現実にする作業が始まった。スタッフが自力で大工仕事をした部分も多い。

店内はゾーンが分かれていて、入り口付近は森のイメージ。中央フロアは海、カウンターは砂浜。奥の小上がり席は海賊の筏。

「ここはファンタジーなんです。楽園なんです！」

実はオーナーの大関さんとヘブンズ店長の尾田さん、そしてもう一人、竹の塚エデンズのチーフで、ヘブンズにもときどきヘルプに来る佐藤孝行さんは、高校時代からの友人同士である。3人は卒業後いったん離れながらも、Tiraboo の夢のもとに再集結した。

路地裏の天国にはいろいろなストーリーが隠れている。そんなストーリーを想像しながらの酒と料理も楽しいのではないだろうか。

草加 BAR MAP

「バー」の基準を、
・「お酒を飲む」ことがメインのお店であること
・カウンターがあること
とし、基本的にWebなどで公開されている情報を元にピックアップしています。

取材店

獨協大学前駅〈草加松原〉周辺

エヌジー（炎史・NG）
創業50年。草加で一番古いバー
栄 3-9-10

RESTAURANT&BAR TRIP
栄町 3-9-8

APACHE JCT/Country MORE
栄町 3-1-20

Cafe & Bar Boni. a. B
栄町 3-2-1-101

アクアバーZ
栄町 3-4-5 2F

Heaven's Dining Tiraboo
栄町 2-6-9-101

きび
栄町 2-5-23 エトワール山崎 1F

谷塚駅周辺

Little America リトルアメリカ
瀬崎 1-7-5

谷塚バル
瀬崎 1-10-9

Ka-Bar
瀬崎 3-4-28

草加駅東方面

缶詰バー ポパイ
中央 2-12-27

産業道路沿い

BAR knott
松江 6-13-33

新田駅周辺

MALT Bar Silkhat
金明町 246-16 2F

草加生まれの世界で唯一のロボットエンターテインメント

ロボットプロレス「できんのか！」

旗揚げ10周年記念公演
開催決定！

11月3日（土/祝）

綾瀬川左岸広場（草加商工会議所まつり内）

草加駅周辺

おもてなし宣言
無料休憩所
神羽庵
草加宿
旧日光街道沿い。
名勝「草加松原」の散策の起点として
ご利用下さい。
★美味しいお茶でおもてなし
★2階はギャラリーになっています
開館時間
11 時～ 16 時
月曜休館
（祝日の場合は翌日）
〒 340-0012
草加市神明 1 - 6 -14
048-948-6882
info@shinmeian.com

和食処 TAIRA
落ち着いた空間で繊細な旬の味覚をご堪能ください
平コース
お造り御膳
魚煮付け御膳
ステーキ御膳
日本酒・焼酎・ワイン各種
18：00 ～ 23：00 ラストオーダー 22：00　水曜日定休
ご予約承ります　☎ 048-944-1130

炭火煎珈琲　茶房
美味しい珈琲で
くつろぎのひとときを
人気の自家製かぼちゃプリン
平日・土曜　9:00 ～ 19:00　日曜・祝日　10:00 ～ 19:00
ラストオーダー 18:00　水曜日定休
草加 2-20-13（草加市立病院東側）☎ 048-944-1130

草加の元気人！ SPECIAL

NPO法人になった「今様草加宿」の理事長

長谷部健一さん

はせべ　けんいち

公益財団法人草加市文化協会の理事長。
税理士法人 L&C アシスト代表。
ジャズバー Sugar Hill（シュガーヒル）のオーナーであり、自らもドラマーとしてジャズ・コンボ、Sugar Hill BAND を率いている。

平成15年（２００３年）から、草加市の旧道沿いから松原遊歩道にかけて、「今様・草加宿」という名の都市再生事業計画が実施されており、着実に成果が上がっている。

その事業の推進を見守ってきたのが『今様・草加宿』市民推進会議」という組織だった。

今年の４月、この組織の体制は大きく変わり、「特定非営利活動法人 今様草加宿」として新たなスタートを切った。

そこで、同法人の理事長に就任した長谷部健一さんに活動内容や展望を伺った。

若い人に積極的に参加してもらいたい

―以前の組織「今様・草加宿市民推進会議」は主に何をしてきましたか？

長谷部　まず平成15年９月に、「今様・草加宿実行委員会」ができたんですね。国の「地域再生計画」に応募して認定され予算がついた。最初の年には、筑紫哲也さんの記念講演をしたりパレードをしたりしました。

２年目に、今様・草加宿の地域再生ビジョンを作るにあたっていろんな人の意見を聞きたいということで、商店会会長、町会長さんなどが集まりました。そのときはほぼ毎週会議をしていましたね。

旧町地区と綾瀬川左岸地区、そして２つの地域を結ぶ神明宮周辺を結節地点として、草加を活性化したい、人の流れを作りたい、という構想でした。

地域再生ビジョンを作り上げてからは、ビジョンがちゃんと実現されているか検証し見守っていく組織にしようと、名称を「今様・草加宿市民推進会議」に変えました。

―なぜＮＰＯにしたんですか？

長谷部　今様・草加宿は、60～70パーセントぐらいまで進んできている。それで今様・草加宿市民推進会議は一旦けじめをつけて、次のステップに行こう。次は実際に動いて、周りをリードしていく団体にならなくちゃいけないんじゃないかと。

その団体は、まずひとつは若い人に積極的に参加してもらいたい。それから、団体で資産を持てて契約ができるようにしたい。法人にならないとそういうことができないわけです。

法人としてはやはり、特定非営利活動法人、ＮＰＯ法人がいいということで、検討委員会を作り、１年間検討しました。

そしてもう１年、ＮＰＯ法人設立のための委員会でいろいろ話し合って、平成29年４月に理事会の承認を受けて、30年の４月２日に設立されました。

これで人を雇って給料を払うことができるし、若い人たちに呼びかけやすくなった。実際今会員がどんどん増えてきています。

綾瀬川～中川を舟で一周

―組織図の部会名にある「川の駅そうか村」とはなんですか？

長谷部　左岸広場の南側に「川の駅そうか村」という施設を作りたいと思っています。テーマパークのようにして楽しめるようにしたいと。

綾瀬川にラグーン（左岸広場内船着き場）がありますが、できれば川の駅の中にラグーンから堀を引いて、そこに和舟を浮かべて漕ぎ出して、綾瀬川を南へ下っていく。綾瀬川放水路を下って中川へ。中川を今度は上って行って、外環のところにある中川放水路に沿って戻ってくる。

すると一周コースができるんですよ。途中の堰や橋の高さなどの問題もありますが、将来その辺の問題がクリアできれば、ぐるっと回る川遊びができる。隅田川の花火をここから乗って見に行きたいとかね。

昔は江戸の隅田川の方としょっちゅう舟が行き来してたわけですから、今できないわけはない。

―「サイクルステーション部会」とは？

長谷部　草加市内ってのはほとんどフラットで、高低差はせいぜい３メートルくらいしかない。自転車で走るには非常に便利なんですね。ただ問題は、事故が非常に多発していることで、そこに気を付けなくちゃいけない。

道路の安全性が確保できれば、草加駅や文化会館付近にサイクルステーションを作る。お花見の時には葛西用水、それからそうか公園に、獨協大学前

ＮＰＯ法人今様草加宿の部会・委員会

- 川の駅そうか村部会
- サイクルステーション部会
- にぎわいもてなし委員会
- 総務委員会
- 歴史文化観光核検討委員会
- 文化観光まちづくり委員会
- 交流草加学委員会
- 広報委員会

基本理念

住んで良し、来てみて楽しいまちづくり

基本方針

私たちは、地域住民に対し、住民自らが積極的に参加できるまちづくりを目指し、住民・行政・企業・様々な市民団体が協働して、おもてなしのこころにあふれた歴史・文化・観光・賑わい・安全・安心を共創するまちの空間プロデュースを働きかけます。

左岸広場の綾瀬川沿いにある気持ちのいいラグーン

左岸広場の南側に広がる広場。

長谷部健一さんには、草生人「2014 年冬号」の音楽特集でもインタビューさせていただいている。「今様草加宿」については、「2014 年初夏号」の「今様草加宿のきほん」特集を。

駅などにも。

サイクルステーションで安い費用で自転車が借りられる。観光客でも地元の人でも、草加をぐるっと回ってもらいます。

―**「にぎわいもてなし委員会」の役割とは？**

長谷部　神明庵での元旦の甘酒サービスや、お祭りのときもいろいろしていたんですけど、ほとんどが市の職員や神明庵スタッフで、今様草加宿のメンバーは参加してませんでした。

今年札場河岸（ふだばかし）公園の望楼のところに芭蕉庵ができたことだし、これからはＮＰＯでお手伝いできればと思っています。

※神明庵は「神明庵運営協議会」が運営。

文化会館を高層ビルに建て直す

―**「歴史文化観光核検討委員会」とは？**

長谷部　歴史文化観光核検討委員会は、草加市文化会館の建て直しを含め、観光の核となる施設を検討しようという会です。

あまりにも老朽化しているので、いつか建て直さないといけないだろうと。バリアフリーじゃないしエレベーターもないし、今の時代に合ってないわけですよね。

前の歴史文化観光核検討委員会委員長は私がやっていて、提言書を作りました。

十何階建てのタワーを作って、いろいろなものに入ってもらいます。行政と、何よりホテル、宿泊施設に入ってもらいたいんですね。一番上は展望レストラン。

ホール棟には、今文化会館ホールは１１００人ですけど、２０００人ぐらい入る大ホールと、４～５００人くらいの小ホール。リハーサル室なども。

歴史文化観光物産棟におせんべい屋さんや地場産業の店が入る。草加の歴史と文化、産業が、ここにくれば発見できるというものを作りたい。

草加市文化会館建て直しの構想模型

―**「文化観光まちづくり委員会」とは？**

長谷部　文化観光まちづくり委員会が今中心になってやっているのが、祭礼における神輿担ぎの「草加もみ」を中学校の授業に取り入れてもらうことです。

将来祭礼での担ぎ手になってもらうために、教育委員会と交渉して、授業で取り入れてもらったんですよ。

実際草加中学校では、本物の神輿と樽神輿など三基くらい持ち込んで、一年生全員に、もみかたを練習してもらいました。

なぜこんな祭礼が始まったか、なぜこんなもみ方をするのか。それは綾瀬川の舟運（しゅううん）。波が荒いときは舟が左右に振られる、船頭さんが舟を操るときにぐるっと回す、それが担ぎに出てるわけです。

リノベーションまちづくりの主体を市民に

―**長谷部さんは他にも「リノベーションまちづくり協議会」でも理事を務めていますね。**

長谷部　リノベーションまちづくりは、草加市産業振興課の高橋課長、当時の係長が九州まで行ってリノベーションスクールに参加するところから始まって、副市長はじめ各部長全員参加の行政主導でやっていますが、その体制はあと2年か3年なんです。

リノベーションまちづくり協議会は、リノベーションまちづくりを、行政から離れてもきちっと自立して継続するための市民主体の会です。

我々は市の活動とは別に、自分たちのリノベーションまちづくりをいかに実のあるものにするか、といろいろ考えています。リノベーションまちづくりの主体を、行政から市民に切り替えていこうということですね。

まちづくりのための団体はいろいろありますが、結局僕は「今様草加宿」なんですよ。旧町と綾瀬川左岸地区松原を中心に、草加を考えていく、総合的な窓口として。

長谷部さんが語る明快なビジョンは、「観光都市草加」の活気ある姿を想像させてくれる。実現が待ち遠しい。

そうか革職人会

そうかレザータウン構想、めざせアジアのフィレンツェ

そうか革職人会は、草加および近隣の皮革産業に携わる人が集まった皮革産業ネットワークです。

イベント
草加レザーフェスタ
革でつくろう！革で遊ぼう！／革製品特別販売会
草加商工会議所まつり
モノづくりダイレクトセールに参加

公式 Web ページ
https://www.soka-kawa.com/

市内販売店
ばりっせ
草加市文化会館下：草加市松江 1-1-5
草加市物産・観光情報センター
草加駅西口南側高架下：草加市氷川町 1978

「子ども会」復活の願いをこめた「草加市子ども祭り」

6月17日、中央公民館の体育館は、小さな子どもを連れた親子でごった返していた。開催されていたのは、輪投げや射的、ヨーヨー釣りなどの昔遊びができるイベント「草加市子ども祭り」。主催は地域の「子ども会」の連合団体「草加市子ども会育成者連絡協議会（以下草子連）」。地域に「子ども会」が無い場合に加入できる「草加市子ども会」の説明会も同時開催された。

「草加市子ども会」は、2006年、当時浪人生だった安高昌輝（やすたかまさき）さんらが中心となって創設した団体だ。

安高さんは中学生時代から、「草子連」のジュニアリーダーとして活動し、地域の子どもたちと長い間関わってきた。

しかし現在、「子ども会」は激減している。「30年前には84ありましたが、1996年には38、2006年には12、今現在『草加市子ども会』を含めても6つしか残っていません」（安高さん）（※1）。

「草子連」では、「学校キャンプ」など、子どもたちのためのイベントを多く実施しているが、「子ども会」に入っていないと参加できない。「それでは不公平」。

なぜ「子ども会」が減ってしまったのか。子ども達は変わっていない。大人の生活が変化したからではないか、それなら自分たちでこの状況をなんとかしたい、と当時のジュニアリーダーであった安高さんらが「草加市子ども会」を立ち上げたのだ。

「子ども会出身者の中高大学生が運営をする、大人になって草子連の役員になる。結婚して子どもが小学生になったら『子ども会』に入る……そういう風にサイクルをまわしていけば、子ども会は半永久的に続くのではないかと考えたんです」（安高さん）

ただ、運営は厳しく、地域の「子ども会」も減るばかり。

安高さんはこの状況をなんとかしようと、今年9年振りに草加市子ども会会長に復帰、「草子連」の副会長も務めて、市内の子どもたちの活動を改めて見守ることになった。

近年、少子化が進み一人っ子も多い。「子ども会」での子ども同士の交流、学年を超えたつながりは、子どもたちの成長を促すだろう。

「これからの時代に必要なのは、自分で考えて行動する力、コミュニケーションを取り協力して物事をすすめること、いろんなアイデアを出して、それを高め合っていくこと、そんな能力を高めていくこと」だと安高さん。

「『子ども会』はそんな活動を体験できるところです」

住んでいる地域に「子ども会」が無い人は、入会を検討してみてはいかがだろうか（よ）。

スタッフの話を聞く子どもたち

説明会でプレゼンする安高さん。
今は市の職員としてリノベーションまちづくりにかかわっている。

「草加市子ども会」については以下にお問い合わせください。
草加市子ども育成連絡協議会（草子連）事務局
草加市役所子ども未来部子ども育成課内
☎ 048-928-6421

リノベ案件をめぐる「リノさんぽ」

5月27日、草加駅東口にある旧日光街道（以下旧道）沿いがいつもより人通りが多いな、賑わしいな、と思った方がいるのではないだろうか。実はその日、「リノさんぽ」＝「そうか『リノベーションまちづくり『さんぽ』』というスタンプラリーイベントが開催されていたのだ。

今草加市では、旧道沿いを中心に「リノベーションまちづくり」という活性化事業を推し進めている。「空き物件などの遊休不動産を活用し、行政と民間が連携してまちを再生する」、要するに、閉店したり古くなって使われなくなった物件を利用して、飲食店など新たに「人が集う場所」を創り出し、まちを賑やかにしていこうという事業だ（※2）。

オープンが少し先の案件も含め、それらを1日で巡りましょうというのが「りのさんぽ」。参加した9つのリノベ案件は左の表の通り。

1件だけならそれほど気に留めないかもしれないが、短時間で次々と新たな店が開店していくのは、「まちの活性化」が実感できる嬉しい体験だと思う。現在進行形で進められているので、草加駅東口に行くことがあったら、ぜひ寄ってみて欲しい。どれも素敵でおしゃれな場所ですよ！（よ）

リノベーションスクール@そうか案件
① soso park（奏草舎）
②野菜とお酒のバル　スバル
③キッチンスタジオ　アオイエ
④ ecoma coffee
⑤洋食屋　あたーぶる
〇シェアアトリエつなぐば（八幡町）

不動産オーナーなどによるリノベーション案件
⑥ FUN-KEY SOKA SOKO
⑦蔵カフェ　中屋
⑧よろずキッチン恵登屋

AKBのメンバーも！池の水ぜんぶ抜く！第2弾

去年12月、テレビ東京の人気番組「緊急SOS！池の水ぜんぶ抜く大作戦！」でそうか公園の修景池が取りあげられた。その時はひょうたん型の池を真ん中でせき止め、南側の水を抜き、外来種捕獲の作業が行われた。そして5月20日（日）に再び同番組がそうか公園にやって来た。今度は北側の水を抜いた（テレビ放映は6月24日）。

番組MCは前回と同じココリコの田中直樹さん。そして草加市の田中市長やNPO、ボランティアの方たちに混じって、なんとAKB48のメンバー、大家志津香さん、加藤玲奈さん、峯岸みなみさん、向井地美音さん、横山由依さんも参加。彼女たちの泥水の中を這い回って巨大な鯉を懸命に捕獲する様子に、拍手と喝采が起こった。

実は番組収録終了後、他のAKB48のメンバーが合流し、池の泥の上で「恋するフォーチュンクッキー」を歌う様子が撮影されていたとのこと。残っていれば良かった！（そ）

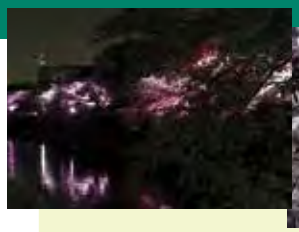
ウェルカムフェスと第1回「草加クイズ王」

4月15日（日）から22日（日）まで、今年で3回目となる「草加ウェルカムフェスティバル」が開催された。草加駅東口の8商店会と大型3店舗が合同で開催するキャンペーン&イベントだ（イベントは草加駅東口ロータリー周りで15日と22日）。

今回の目玉は、イベント日に行われた「草加クイズ王決定戦」だ。草加にまつわるクイズのみを出題するクイズ大会で、今回初の試み。1日2回計4回、Webからのエントリー者と当日受付者を合わせてのべ100人以上が参加。それぞれ〇×クイズを勝ち抜いた5人が優勝を争った。クイズの司会は、獨協大学のお笑いサークル「ルナジリオ」が担当。協賛店からは参加者全員への参加賞の他、4人の優勝者には1万2千円相当の商品券詰め合わせセット、大型せんべい等複数の副賞があり、両手いっぱいの賞品に優勝者もびっくり、大いに盛り上がった（よ）。

※1：今ある子ども会　六丁目子ども会（神明1丁目、2丁目とその近隣　草加小）、花栗あおぞら子ども会（花栗町会及び花栗南小学校）、北谷学園台子ども会（北谷2丁目　学園台自治会　小山小・松原小）、吉町3丁目子ども会（吉町3丁目　高砂小）、青柳子ども会（青柳小・川柳小）
※2「そうかリノベーションまちづくり」についての詳しい紹介は、前号「草生人 2018 新春号」の「そうかまちづくり新世代」に掲載。

草加の 2018 年 1 月～ 6 月



左：札場河岸公園の桜ライトアップ
右：葛西用水「船上金婚式」（4 月 1 日）
去年までのライトアップは臨時に設置されたライトによるものだったが、今年からは常設装置によるライトアップに。現在松原遊歩道の方にもライトの設置が進んでいる。
葛西用水の桜まつりの「船上金婚式」では、今年は桜の開花が早く、川は散った桜の花びらで埋まり、舟の軌跡がはっきり。

左：芭蕉翁像のお身拭い
右：「芭蕉庵」（オープニングイベント）
松尾芭蕉が深川から『おくのほそ道』の旅に出発し、草加にたどり着いたのが、1689 年（元禄 2 年）3 月 27 日（新暦 5 月 16 日）。
その日を記念して、毎年草加市では松尾芭蕉翁像と河合曾良像のお身拭いが行われている。
今年も快晴の中、市民たちがおせん公園の曾良像と、札場河岸公園の芭蕉像を布で丁寧に拭き清めた。
また、その日、望楼脇の五角形の休憩所が装いを変え、新たに観光案内所「草加宿芭蕉庵」としてオープンした。

2018 草加市都市農業フェア
6 月 3 日 (日)、草加中央防災広場で今年で 3 回目となる「草加都市農業フェア」が開催された。市内で営まれる農業「都市農業」を PR するイベント。
農産物直売コーナーには開始早々から人が集まり、「枝豆」や給食の試食コーナーには長い行列ができていた。農産物グルメコーナーの他、ダンボール迷路・遊具（森紙器提供）、ミニＳＬなどもあって、たくさんの親子で賑わった。

このスペースの広告を募集いたします

幅 70mm ×高さ 17mm　1 枠 2000 円
次号の掲載となります。
次号特集は「草加の農業」、年末発行予定。
・下のサンプルを参考にテキストをお知らせください。こちらで製作いたします。フォント・背景色のご希望がある場合はその旨お知らせください。
・同じ大きさでデータを作成していただいても OK です。PDF、JPEG（画像 300dpi）でお願いいたします。
連絡先：asymos_info@asymos.com
もしくは Web ページ（お問い合わせ）
http://www.asymos.com/soseijin/

サンプル：草加駅東口 5 分
ヘアサロン　そうか
草加市住吉 2-0-00 ☎ 048-000-0000

サンプル：自然の写真を楽しみませんか？
そうかふうけいしゃしんのかい
連絡先：草加市高砂 2-0-00 ☎ 048-000-0000

月	日	イベント名
1	1	元旦ラジオ体操の集い（草加松原遊歩道ハープ橋付近）
	1	草加宿七福神めぐり
	6	第 33 回草加市民音楽祭（草加市文化会館ホール）
	8	新成人のつどい（獨協大学 35 周年記念館アリーナ）
	14	スプリングフェスティバル 2018（中央公民館）
	28	第 13 回 ドレミファそうかコンサート（中央公民館ホール）
	30	草加落語会（中央公民館）
2	3	節分祭（草加神社、瀬崎浅間神社、東福寺など）
	3	中央図書館古本市（中央図書館）
	10	みんなのあそびば原っぱ 凧あげ（中央防災広場）
3	4	平成 29 年度武道まつり（記念体育館）
	4	草加ミュージック・フェスティバル（アコスホール）
	11	第 7 回草加松原太鼓橋ロードレース大会
	18	そうか公園フリーマーケット（そうか公園）
	19 ～ 4/8	札場河岸公園内桜並木ライトアップ
	25	チャリティダンスフェスティバル（市民体育館）
	25 ～ 4/1	草加さくらまつり（葛西用水沿い）
4	3 ～ 29	「アコスギャラリー小」オープン記念展（アコス南館 6 階旧喫茶室）
	12	大相撲草加場所（スポーツ健康都市記念体育館）
	15 ～ 22	草加 Welcome Festival（草加駅東口）
	15	そうかフィルハーモニーコンサート（中央公民館ホール）
	29	春の子どもフェスタ（綾瀬川左岸広場）
	29	そうか公園まつり・フリーマーケット（そうか公園）
5	5	端午の節句を楽しむ野点（歴史民俗資料館）
	13	クラシック音楽ジュニアコンクール（草加市文化会館ホール）
	13	草加市スポーツ少年団「体力祭」（記念体育館）
	16	草加落語会（中央公民館ホール）
	16	芭蕉翁像・曾良像のお身拭い（おせん公園集合）
	16	「芭蕉庵」オープン（札場河岸公園内望楼横）
	19	淡路人形浄瑠璃 草加公演 2018（草加市文化会館ホール ）
	20	健康づくりウォーキング大会
	20	なぞときクイズラリーウオーク in　SOKA（綾瀬川左岸広場集合）
	20	緊急ＳＯＳ！池の水ぜんぶ抜く大作戦！収録（そうか公園修景池北側）
	26	秋川雅史コンサート　聴いてよくわかるクラシック（草加市文化会館ホール）
	27	新緑の茶会（草加市文化会館）
	27	そうかリノベーションまちづくりさんぽ「リノさんぽ」（旧道沿い＋八幡町）
6	2	春の味覚フェア＆田舎の野菜便（カーソンプラザ）
	2 ～ 3	ゆかた染め製品展示・販売会（物産・観光情報センター）
	3	2018 草加都市農業フェア（草加中央防災広場）
	10	人形劇団むすび座公演アラビアンナイト ～魔法のランプと明日のヒカリ～（草加市文化会館ホール）
	10	草加さわやかさんコンテスト（中央公民館）
	10	第 6 回　草加パリポリレクリエーションの集い（記念体育館）
	17	草加市子ども祭り（中央公民館）
	17	ダンス＆新体操フェスティバル（記念体育館 ）
	17	トランポリンフェスティバル（草加市民体育館）
	17	草加国際村一番地　国際交流フェスティバル （獨協大学 35 周年記念館ほか）
	22	わたしたちの月 3 万円ビジネス in 草加（高砂コミュニティセンター）
	24	第9回　ソウカパインオペラコンサート「こうもり」（草加市文化会館ホール）
	25 ～ 7/1	東武健康ハイキング
	30	【草加市制 60 周年記念】NHK 交響楽団演奏会（草加市文化会館ホール）

※ 60mm × 60mm 枠は現在募集しておりません。

人の繋がりがコンセプト
ユニークな料理教室「アオイエ」

アオイエのメンバー。改装前（2月）撮影。
左から山本さん、福地さん、白田さん、内田さん、上原さん

生まれ変わった青いアパート

草加駅東口から歩いて5分、旧道沿いにある八幡神社の脇に、青い色が印象的な古いアパートがあった。今そこは、「キッチンスタジオ アオイエ」という素敵な場所に生まれ変わっている。

6月に配布されたチラシには「親子で楽しい料理教室」と銘打って「ジャガイモを掘ってカレーを作ろう！」「父の日！パパの顔パンをつくろう！」「パパに贈るお弁当」など、子どもを連れて参加してみたい、と思わせる講座が並んでいる。

「アオイエ」は、「そうかリノベーションまちづくり」事業のコアイベント「第2回リノベーションスクール@そうか」から生まれた。同期の中では事業化一番乗りとなった。

「9月にスクールがあり、12月末のオーナープレゼンで企画にオッケーをもらって、そこから具体的な設定図とかコンテンツ、収支の計算を決めて設計をスタート。2月末に着工、出来上がったのが4月20日、オープン直前ですね」（白田さん　以下明記無しの「」は白田さん）。

アオイエの主要メンバー5人は、全員が本業を持っている。

まとめ役であり、代表の一人内田陽一さんは不動産業に携わり、コインランドリーも経営。もう一人の代表白田和裕さんは設計・建築デザインが仕事。山本文子さんも同業。福地立憲さんはデザイナー。ロゴデザイン、カタログ、名刺などは彼が全部担当し、アートディレクター的な役割を担う。

「彼がまとめてくれたことによって、アオイエのブランディングが完成されたと思います」

上原美香さんはガーゼショップの運営と、趣味を活かした仕事をしている女性たちの集まり「スマイリーママ」の代表を務め、市内に豊富な人脈がある。

「僕ら一人が抜けてもだめだったろうし、このメンバーだからこそ、ここまでこれたかなと思ってます」

キッズ&スイーツ
鯉のぼりケーキ作り

メンズキッチンからコンセプトキッチンへ

最初の提案は、「ベッドタウンパパのための料理教室、メンズキッチンアオイエ」だった。

「家に居場所の無かったパパ達が、自分の家族のためにこの隠れ家的な場所で料理を学んで、結婚記念日、娘さんの誕生日などにパパが料理を振る舞って、家族が円満になっていくという物語を描かせてもらいました」

そして、一緒に料理を学ぶことを通して、新しく友達を作ることもコンセプトとした。大人になると友達はできにくくなり、特にサラリーマンは寝に帰るだけとなって縁が生まれにくい。

「料理という協働作業を通じて、草加に昔から住んでいる人たちと知り合う場所になればいい。御神輿の担ぎ手が居ないような状況の地域の課題、草加の文化の継承へと繋がっていったりするんじゃないかなと」

ただ、実際に事業を始めるにあたりそれだけでは弱い、平日の昼間はどうするのかなどの懸念もあった。そうして生まれたのが「コンセプトキッチンスタジオ　アオイエ」。

パパだけではなく、もっと多くの人に。

「『人とひと、人とまちがつながる場所』というのをコンセプトにしました」

料理＝ごはんを食べる、というのは、ほとんどの人に関わることだ。

「結局シンプルなところ、僕たちはいっしょにごはんを作っていっしょにごはんを食べる、それだけで普通に仲が良くなるんじゃないかと、それがコンセプト、一番のメイン」

多彩でユニークな「講座」

各講座は、複数回がセットになった「クッキングコース」、1回で完結する「1dayコース」、料理以外とのコラボとなる「イベント&ワークショップ」に分かれている。

取材の最中でも、「料理教室」のアイデアがどんどん出てきていた。5人がそれぞれ別の職業を持っていて、違う人脈と多面的な「目の付けどころ」を持っているからだろう。

そしてもう一つ大きなポイントは、料理を創るメンバーが5人の中にいないこと。

「何をやっていいか分からず、勝手な妄想になってました」

だからこそ利用する側の発想＝教室に行くためのモチベーションとなる「物語」を作る、という「コンセプトキッチン」が生まれることができたのだと思う。

講師陣も多彩だ。

市内の飲食店オーナーも参加している。「スバル」の田中さん、「Trip（トリップ）」の関野さんなど、これがきっかけでお店を訪れる人もいるだろう。

コラボ企画も多い。取材をさせていただいた「スイーツ&キッズ」で息子さん2人と訪れた方は英語教室を開いているとのことで、「料理教室」と「英語教室」のコラボ案の話が目の前で進んでいた。

料理教室のアイデアは、講師の方からの提案もあるという。

アオイエの裏には、大きめの庭がある。以前訪れたときには、内田さんが庭で作業をしていた。声をかけると、「ハーブを植えているんですよ」。

すでに庭で収穫したじゃがいもを使った「ジャガイモを掘ってカレーを作ろう！」、夏には、「AOIE DAY CAMP」「DIY・竹から作る流しそうめん滑り台作り」など庭を活用したイベントも開催している。

カルチャーセンターなどでの「料理教室」とはひと味違う「コンセプト料理教室　キッチンスタジオ　アオイエ」、Webから簡単に予約できるので、ぜひ一度訪ねて欲しい。一度体験したらきっとリピーターになるに違いない。

庭からアオイエを撮影

キッチンスタジオ アオイエ
株式会社 aoie
〒340-0015　草加市高砂 2-20-7
営業時間　毎週：09:00 ～ 22:00
定休日：不定期
☎ 048-951-4017（9:00 ～ 22:00）
mail：info@aoie.jp
Web：https://www.aoie.jp/

「そうかリノベーションまちづくり」および「スマイリーママ」についての詳しい紹介は、前号「草生人 2018 新春号」の「そうかまちづくり新世代」に掲載。

素材にこだわった甘味です
甘味処お葉菜
草加市高砂 2-16-3-102 ☎ 048-927-8016 営業時間：7 時～ 18 時

coco 家カフェ スマイルプラス
草加市中央 1-5-25 ☎ 048-920-5521
営業時間：1 時～ 17 時　L.O16 時　定休日：水曜日

きょうわカフェ
草加市住吉 1-5-21　☎ 048-960-0502
営業時間：8 時～ 19 時　定休日：水曜日

cafe gallery CONVERSION
草加市高砂 1-10-3　☎ 048-928-0188
営業時間：11 時～ 19 時　定休日：日曜日

よろずキッチン 恵登屋
草加市神明 1-11-5　☎ 048-931-2015
営業日は facebook でご確認ください。

蔵カフェ 中屋
草加市住吉 1-1-1 ☎ 048-928-3266
営業時間：11 時～ 18 時　定休日：月曜日

雑貨とファッション 花うさぎ
インスタグラムやってます　87usagi_soka
草加市栄町 2-8-20　☎ 048-948-7256　定休日：日曜日

月々想々 編集より

今回、特集記事のボリューム、発行期間や広告掲載などいろいろあって、20ページになっています。少し厚めの「草生人」いかがでしょうか。発行の間隔が空いてしまっていることについては、お詫びするしかありません（取材してからの時間もかなりいただいてしまい、その点も）。製作体制など、もろもろ反省点も多いのですが（しばらくは少数精鋭製作!?体制を）ご理解いただけると嬉しいです。それから、広告についても、ご協力をいただけると助かります。

さて、前号の「リノベーションまちづくり」の記事でひとつ、お詫びがあります。実は、長谷部さんが会長を務められている「リノベーションまちづくり協議会」についての説明がありませんでした。今回のインタビューでもお話いただいた通り、行政と民間の橋渡しという、重要な役割を担われていますが、説明が少し複雑になると考え、「概要の紹介」を優先させていただきました。今回、その部分をしっかりうかがってきました。ありがとうございました。

ひきつづき、リノベーションまちづくりについては、できる限り追いかけていこうと思っています。そうそう、「アターブル」のオムライスは絶品ですよ。（よ）

昨年4月に獨協大学前駅東口のパインアベニュー商店会で開催された街バル「町張楽座」で、飲み歩きの醍醐味を体験しました。

そのときバーの特集を思いつき、TRIPの関野さんにも相談して、行けると確信しました。

カントリーモアの大田さんに取材の依頼をしたら、「取材はいつも断っている」と言われました。「でも街のためにがんばっている雑誌のためなら」と受けてくれました。

カントリーモアの取材をしたと言うと、次からの店の取材はしやすくなり、大田さんがリスペクトされていることを実感しました。

取材したところ以外にもいい店があります。

ジョン・オグローツはウイスキーが1000種類以上ある、草加市民として自慢したい特別なバーです。

TRIPの隣に位置するエヌジーは、昭和43年創業で、なんと50年も営業し続けている草加でいちばん古いバー。穏やかな時が過ごせる場所です。

その他、ハッシーニもデリートもアクアバーも、素敵な店でした。

取材に応じてくださったお店に感謝いたします。

これからも通うことになるでしょう！　そして気になる店には飛び込むでしょう！（じ）

草生人グッズ

草生人では、スタッフが撮影した写真を利用した「草加風景カレンダー」「草加風景絵葉書」や、「草生人メンバーズ」（草生人を応援してくださる方）への特典として、草生人マスコット「くさわん」のグッズなどを製作しています。
これらは、イベントブース（ウェルカムフェスや街グルなど）やネットショップ「STORES」で販売しています。ご購入していただけるとうれしいです。

草加風景絵葉書
左：松原遊歩道　左：Watercolor 各 5 枚 200 円

くさわん缶バッチ
各 1 個 100 円

草加風景カレンダー
写真は 2018 年版（3 月まで使える年度版在庫あり。400 円→ 200 円。要相談）。2019 年版制作中。草生人メンバーズの方には出来次第お送りします）

くさわんミニタオル
1 枚 200 円

草生人 STORES
https://soseijin.stores.jp

草生人 web
http://www.asymos.com/soseijin/

「草生人」公式サイト。
「お問い合わせ」、バックナンバー PDF のダウンロード、スタッフブログへのリンク、また、「草生人」最新号配布店、草生人メンバーズのお名前等を掲載しています。

※価格は税込。STORES でのご購入では、「送料」が加算されます。

KUSAWAN

「草生人」を応援してくださる「草生人メンバーズサポート会員」随時募集中！
詳しくは「草生人 Web」で

草生人メンバーズサポート会員の皆さま 応援ありがとうございます！

中島好博　様	丸野典子　様	上野恭正　様	I Love 草加　様
若山富昭　様	正木裕子　様	原 謙一　様	中岡康人　様
祝原 暁　様	荒木梨花　様	今井 宏　様	浅古リナ　様
広瀬隆次　様	本多秀康　様	西山明廣　様	大野太郎　様
清水努　様	杉田和美　様	今村 寛　様	飯田麻美　様
金森正夫　様	椚瀬高志　様	宮崎英治　様	岡野知恵子　様
松田洋一　様	中沢 進　様	川井大輔　様	(有)松原企画　様
安達宜秀　様	矢島民夫　様	野口卓爾　様	(有)松原管理　様
松下成孝　様	山田敬子　様	坂斉由美子　様	関幸彦　様
戸田直斗　様	畠中 優　様	吉田光明　様	大久保和敏　様
小宮山龍一　様	おるがん　様	真渕りか　様	新 謙一　様
松本雪久　様	磯崎直人　様	野口貴史　様	古郷 聡　様
四津昭夫　様	小泉浩伸　様	宮原 弘　様	大川成一　様
大橋欣之　様	北嶋敏久　様	朝倉将彦　様	鈴木淳　様
細川昭二　様	染野政夫　様	込山順邑　様	
山川百合子　様	大月和久　様	うさぎのしっぽ　様	

ごはんカフェ
うさぎのしっぽ

草加市中根 3-18-11 ☎ 048-931-1920
営業時間：11 時～ 16 時
定休日：日曜日、月曜日、祝日
※夜のお食事・パーティーも予約承ります

草加在住の画家
鈴木喜美子記念館
ミュゼ環

開館日　金曜日～日曜日
開館時間　AM11：00 ～ PM4：00
入場料　大人 500 円　高校生以下 100 円
※年末年始は休館　※ 10 名以上は要予約
草加市神明 1-9-24 ☎ 048-960-0388

昭和の雰囲気が残る落ち着いた喫茶店です。
サイフォンで丁寧に煎れた珈琲をどうぞ。
TEA ROOM JUNE
ティールームジュン

グループやサークルの集まりなど
お気軽にご利用下さい。
松原団地駅東口 3 分
草加市栄町 3-6-9 草加ガーデンハイツ 1 F
☎ 048-936-4211

TKO
ダンス
スタジオ

HIPHOP,JAZZ,
LOCK,BELLY…
キッズから大人まで、
初心者から経験者まで、大歓迎！
谷塚駅西口徒歩 1 分、地域密着型ダンススタジオ。
http://tkodancestudio.com/index.html
tkodancestudio@gmail.com
☎ 070-6528-7137 （代表：高尾）

アンティークショップ&カフェ
おるがん

草加市金明町 665　☎ 048-942-5323
定休日：月・火
時計の電池交換いたします。
国産・ブランド・G ショック 500 円！

レンタルボックス&カフェ
おるがんモール
手作り品・リサイクル雑貨・趣味で集めたお宝を販売する
コーナーを 1 か月 2,500 円から。300 人が出店中です。
南越谷店：越谷市南越谷 1-13-7　ハローマート 3F
☎ 048-986-5326
越谷店：越谷市越ケ谷 1-1-12　エガワプラザビル 2F
☎ 048-967-1170

chavi pelto
趣のある野菜たち

畑からお届け！
特別栽培野菜
産地直送農物
有機野菜
ベジデリ&玄米お弁当
ファーマーズハウス　チャヴィペルト
340-0034埼玉県草加市高砂1丁目2138-3
TEL　048-961-7083
www.chavipelto.co.jp

木の音 .konon

電力を必要としない
エコロジカルな木箱のスピーカー
https://minne.com/yosinsky
草加
大橋工務店

L&C
あなたの生活と
企業の繁栄を
アシストします。
代表社員 税理士
長谷部 健一
代表社員 税理士
藤波 篤史
税理士法人 Life & Company Assist
L&Cアシスト
〒340-0014 埼玉県草加市住吉 1 丁目 4-12-101
Tel:048-924-9244 Fax:048-924-2554 http://www.townnavi.net/l&c-assist/
e-mail : hasebe-ken@tkcnf.or.jp

TSUNE
ユウデイさんの食パンを
使ったサンドイッチ、
水素還元水を使った
おいしい珈琲、
「はちのす陶房」の
オリジナル手作りカップで、
ゆったりとした時間を
ぜひどうぞ
林さんが作った
シフォンケーキ
珈琲・紅茶とセットで
550 円！
毎週味が違います！
美味珈琲　ツネ
草加市金明町 375-30　☎ 048-932-1528
営業時間：AM8:30 ～ PM8:00
定休日：日曜・祭日

草生人　2018 夏号（No.22）　2018 年 8 月 6 日発行　株式会社アシモズ　染谷洋子　〒 340-0015 草加市高砂 2-16-3 松井ビル 301　Tel：048-954-7537
本紙掲載の写真・イラスト・記事の無断転載を禁じます ©2013-2018 ASYMOS