

## 時代の先端を開く建物たち

川越のまちには古い建物が数多く残り、私たちの目を楽しませてくれます。その象徴でもある蔵造り。明治26年(1893)の大火の教訓から、燃えないまちをつくるため、人々は知恵を絞って、厚い土壁を持つ蔵造りの建物を建設しました。蔵造りは当時の人々にとって、最新の防火建築だったのです。



蔵造りの町並み

その後、旧八十五銀行本店本館(埼玉りそな銀行川越支店)に代表される西洋建築が普及すると、川越の商人たちは東京から設計家を招き、鉄筋コンクリート造りなど、最新の工法で建物を建てました。また、旧山崎家別邸などに代表される日本建築と西洋建築を連結した「和洋館並列型」の建物が建てられるなど、先進都市東京に劣らない新しい建築と伝統的な建物が軒を連ねる独特な町並みが創り出されました。

川越の古い町並みは、その時代の先進の技術が積み重なって形づくられています。蔵造りを散策する際は、西洋建築にも目を向けてみてはいかがでしょうか。



旧八十五銀行本店本館



農政課 ☎224-5939

## たまご

食卓に欠かせない、便利な食材たまご。市内にも、たまごを

育てられた鶏が産むたまごは、豊かな味わいが特長だそうです。

「生で食べておいしいものは、料理してもおいしい。まずは、たまごかけご飯にして、シンプルに醤油で食べてみてください」と話す江田さんの表情は自信たっぷり。今では市内の飲食店と直接取引するなど、時期によっては出荷が追いつかないほどの人気だそうです。江田さんのたまごは、自宅の庭先販売所や伊佐沼農産物直売所などで購入できます。濃厚な味わいのこだわり地たまご、一度味わってみませんか。

販売する養鶏場があります。

中老袋にある江田養鶏場では、独自の餌の配合にこだわっています。たまごの味は餌の質に大きく左右されるため、養鶏農家の腕の見せどころです。「うちの餌は、父が長年かけて考えた、秘伝の配合です」と話すのは、3代目の江田武志さん。3万年前の貝化石・穀類・牧草・海草・魚粉なども加えた餌を与え、丈夫に



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  
フキ、チンゲンサイ、キヌサヤ、キャベツ、ネギ、トマト、ブロッコリー、コマツナ、カブ、ダイコン、新タマネギ



現 在、川越まつり会館の1階エントランスホールでは、ユネスコ無形文化遺産の登録を記念して、志多町の山車人形の弁慶等が展示されています。川越まつり会館を盛り上げたいという思いから、志多町自治会の協力のもと、展示を行っています。通常、人形は山車の上に乗っているため、間近で見ることがなかなかありません。この機会にぜひ、迫力のある弁慶の人形を見に出掛けてみてはいかがでしょうか。

日程：5月23日(火)まで

編集後記  
どんぶり

## 広報川越1390

「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

- 発行日/平成29年5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(A)

Fontworks  
UDFont