

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します

～川越に泊まって
楽しむ～

小江戸川越 松村屋旅館

時代と共に変化し続け150年

旅館「松村屋」の創業は明治初期、政府が廃藩置県(1871年)を行った直後でした。そして、今日まで150年余り続く「松村屋」の長い歴史を受け継ぎ、ホスピタリティあふれる宿泊サービスを提供しているのは、7代目の今井洋平さん(44歳)(右写真)です。

音楽が好きな今井さんは大学卒業後、音楽出版社に就職し、川越から都内に引っ越しました。

川越の実家では、父親が早くに亡くなっていましたが、祖父と母親が「松村屋」を経営していました。ところが、祖父が亡くなり、「松村屋」は旅館を廃業するかどうかの瀬戸際に追い込まれてしまいます。そこで、今井さんは10年ほど勤めた音楽出版社を辞め、母親と一緒に旅館業をやっという決心しました。

当時、今井さんは34歳、東京オリンピック開催が決まったこともあり、「旅館業をやれるんじゃないか？やるんだったら今」と考えたそうです。

「ところが大変でした」と今井さん。

サラリーマン生活とは異なり、旅館業は常に身近に宿泊客がいます。24時間、完全に仕事から解放される時間がなく、プライベートと仕事のメリハリのない生活は想像以上に厳しいものでした。

今井さんが母親から旅館を継ぎ、代表取締役に就任したのは39歳の時でした。将来を見据え、ビジネス旅館から観光客向けにスタイルを変えました。また、チェックインの時間を決めて完全予約制とするなど、経営の工夫を重ねました。

同時に今井さんは川越青年会議所の会員

になりました。そこで川越の街の発展のために学びを深め、共に事業を行う仲間や協力者と出会いました。そのうちの一人が川越の有名焼肉店「シンラガーデン」の代表、西川さんです。西川さんとのつながりにより、「松村屋」の宴会大広間をリノベーションすることにしました。新しく生まれたのは、A5ランクの和牛ひつまぶしを提供する店舗、「うし川」です。「うし川」は一般の来店客で行列ができる店ですが、「松村屋」の夕食も提供しています。夕食付き宿泊プラン「A5和牛食べつくしコース」は人気があります。

「良い口コミは嬉しい(笑)」

今井さんに旅館経営のやりがいを伺うと、「お客さんが喜んでくれること。ネットで良い口コミで見ると嬉しい」と笑います。川越のシンボル「時の鐘」に近く、観光に便利な立地であること、心配りの行き届いたおもてなし、夕食はもちろん朝食(和食)も高評価です。コロナ禍で客数が減った時期もありましたが、今は回復し、外国人も多く宿泊します。「背伸びをせず、自分たちができることをやっていく。古き良きものは残しつつ、時代と共に変化する旅館として、200年続けられるように頑張ります」と語る今井さん。

現在、川越で唯一の旅館タイプの宿泊施設の「松村屋」。ホテルとは異なり、和室でファミリーや友達同士などのグループが、一部屋でくつろげるのは旅館ならではの楽しみ方です。



市内名所や川越駅・本川越駅へのアクセスも便利。東武バス「川越市役所前」停留所は目の前



7代目 今井洋平さん



毎年、松村屋旅館の宿泊者限定で「桜船」に乗れます(要予約)



住所：川越市元町1-1-11
電話：049-222-0107

←松村屋旅館公式HP

*松村屋旅館は蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会の構成員です

わくわく 味噌づくり

「寒仕込み」という言葉があります。1年で最も寒くなる時期は、空気中の雑菌も少なく、味噌を仕込むのに適しています。この冬、グリーンツーリズム拠点施設の農産加工室で行われた「味噌作り体験」(全3日間)の様子をお伝えします。

講師は大川 恵美子さん。長年、都庁や埼玉県庁の職員として、「農家経営」や「6次産業化取組み農家」の支援活動を行う。(東京農業大学短期大学栄養科卒)



<p>「白光」令和5年川越産 大豆 (30kg)</p>	<p>1日目</p> <p>大豆を洗う↓</p> <p>↑洗った大豆を1日水に浸しておく</p>	<p>2日目</p> <p>回転窯で2時間ほど大豆を煮る。指でつぶれる柔らかさに</p>	<p>3日目</p> <p>ミンチ機にかける</p>	<p>米麴は約1.1倍に、大豆は煮ると約2.3倍になり、約120kg分の味噌が出来上がる。</p> <p>大豆と米麴をよく混ぜ合わせる!</p> <p>樽に隙間なく詰め込む。※空気が入らないように</p> <p>樽の表面を平にし、樽のきわに塩を振り、ラップでピッタリと覆う</p> <p>丸めて団子にする</p> <p>重石をして1か月後、表面に水が上がっていれば順調。⇒様子を見ながら6か月〜1年ほど熟成させる。</p>
	<p>「彩のきずな」 米 (30kg)</p> <p>前日から水に浸しておいた米を蒸す↓</p> <p>↑蒸した米を広げて40℃まで冷まし、種麴(麹菌)(40g)をまぶす⇒発酵機に入れ、36℃に温度設定する</p> <p>※種麴は伊佐沼農産物直売所でも販売</p>	<p>だんだん米麴ができてくる。かたまりをほぐし再び発酵機へ</p>	<p>できた米麴に塩(12kg)を混ぜる</p>	

味噌っていつからあるの?

日本の文献に味噌らしきものが登場するのは奈良時代。「ひしお」と呼ばれ、中国から日本に伝わり、日本で独自に発展し、現在の味噌になりました。



一般的に広まったのは?

広く普及したのは戦国時代。保存が利き、栄養価が高い味噌は戦国武将の大切な食料でした。味噌玉を腰にぶら下げて戦い、徳川家康は味噌の研究を行い「五菜三根」の味噌汁を食べていたと言われます。

大川先生には、味噌の歴史や効能、麴についてや、家庭でも簡単にできる「塩麴」「しょうゆ麴」「甘酒」「べったら漬け」の作り方も教わりました♪

麴や大豆の香りに包まれて、これが味噌になっていくのだと思うと感動!秋口に食べられるようになるのがとても楽しみです。(50代女性)

皆さんと楽しく作ることができました。約12kgと大量に持ち帰ることができて嬉しいです!(40代女性)

麴の座学や味噌の味比べなど、大川先生の工夫が素晴らしかったです。(40代女性)

その三、優れた整腸剤
味噌の中の微生物と大豆繊維が合体して、腸内の腐敗菌や有害物を外に押し出します。

その二、驚異的な生菌効果
発酵食品の味噌に繁殖している乳酸菌や酵母などの微生物たちが、腸の中で善玉乳酸菌の増殖を応援したり、新たな栄養成分を生産する働きをします。

その一、長生きの素
麴菌の酵素によって大豆タンパクが分解されてできたアミノ酸・リノール酸・ビタミンEなどの栄養素が総合的に威力を発揮し、血管や体脂肪、脳細胞の老化を予防します。

味噌の効能

医者に金払うより味噌屋に払え(江戸時代のことわざ)



イベント案内



川越市HP(一部イベントは市内在住者のみ対象) → <https://t.co/psNOTrlQS>
←蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP <https://kawagoe-gt.com/>



川越市グリーンツーリズム拠点施設HP → <https://kawagoe-gt.jp/>



←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や情報、農業者・関係者へのエールをお願いします



←バックナンバーはこちら <https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>

発行:川越市グリーンツーリズム拠点施設
住所:川越市大字伊佐沼 887 (祝日以外の月曜休館)
電話:049-226-6551 (休館日を除く9:00~21:00)