

## 受け継がれる料亭建築

蔵造りの町並みが残る表通りを一步脇道に入ると、今も、風格ある料亭が人気を集めています。物資の集散地ゆえに、物流とともに人の交流も盛んだった川越は、花柳界のにぎわいも県下随いで、東京の奥座敷として迎賓の役割を担える料亭が多くありました。

中でも「山屋」は、川越の豪商として知られる横田五郎兵衛の屋敷を引き継ぎ、明治の初頭から料亭を営んでいます。新緑や紅葉といった自然の趣を演出した庭園と一体化した座敷が見事です。

山屋と共に川越花柳界の舞台であり、「川越小唄」も披露された「初音屋」は、江戸時代後期に



初音楼として営業を始めました。昭和4年に造られた88畳の大広間は平成25年にリノベーションされ、現在は「HATSUNEYA GARDEN」として結婚披露宴もできるレストランに生まれ変わっています。東明寺の北東に位置する「源氏家」は、大正13年に東京柳橋の料亭「二葉」の面影を残す造りで建てられ、昭和5年までは、待合茶屋を営んでいました。北側の正面の門から入ると杉皮ぶきの大きなひさしを持つ特徴的な玄関が当時のたたずまいを今に感じさせます。

川越の料亭文化と共に受け継がれてきたこれらの建築物は、地域の貴重な歴史的景観資源としてさまざまな形で活用されています。



## ミニトマト

小さくてかわいらしいミニトマト。そのまま食べてもおいしく、

サラダやピザなど、さまざまな料理にも欠かせない野菜です。そんなミニトマトを親の代から栽培しているのは、中福の吉澤喜芳さん。

吉澤さんは苗を植えた後、ほとんど水を与えません。水をできるだけ控えることで、味が引き締まり、おいしいミニトマトができるそうです。水が少なくても株を枯らさず、おいしく実るよう、土の水分量を細かく調整したり、海産物を原料とする肥料を加えたりと、工夫を重ねています。「酸味が強すぎるときは、一晩常温で置いておくとよ

りおいしく食べられますよ」と吉澤さん。収穫後も一定の温度があれば成熟が進み、甘みが増すそうです。

吉澤さんのミニトマトは、上松原の農産物直売所「福菜」で購入できます。色鮮やかで、栄養たっぷりのミニトマトはこれからは旬です。おいしいミニトマトをたくさん食べて、暑い夏に備えましょう。



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・新タマネギ・ゴボウ・キャベツ・トマト・キュウリ・ナス・コマツナ



いかがでしょうか。今後の川越まつりでは、中原町の山車にも注目してみてください。

編集後記  
どんぶり

緑 がまぶしい季節になりました。川越水上公園へ行ってみると、遠足中の子どもたちの姿が。大きな木の下で元気いっぱい、遊んでいました。

修理に出されていた中原町重頼の山車の組み立てが行われると聞き、中央小学校を訪れました。部材は飛騨高山で修理され、約5時間かけて川越へ。青空の下、職方や町内の方を中心に組み立てがスタートしました。たくさんある部材を一つ一つ確認しながら、慎重に作業を行っていました。町内の方々は、きれいに生まれ変わった山車を見上げて誇らしげな表情。