# よろこび

SHIKI short trip magazine

FREE

志木のおいしいを探しに

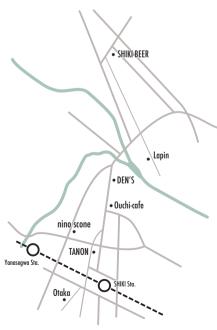
Spring

Vol. 1

#### CONTENTS



nino scone04
TANON CURRY 08
蕎麦処 大鷹10
おうち cafe パン工房14
本格欧風カレー DEN'S16
Lapin 18
SHIKI BEER20
about SHIKI city ————————————22



何でもない日常に小さなしあわせが訪れるその中に溶け込む特別な何かを知ることでいつものまちのいつもの風景





#### nino scone

【二ノスコーン】

#### 秘密にしたくなる

まちの自慢のスコーン専門店

ごほうびスコーン

それはこのココ 朝食にもぴっ

べるとココナッツの香ばしい香りが広 スターで焼いてから食

桃をふんだんに使った。塩キャラメル ゲランドの塩でキャラメリゼした胡

ノテナを張ってインスピレーションを

を引くお店のロゴは、学生時代の友人 にデザインしてもらったそうだ。

」から名付けた。SNSでそれを知っ



小林麻衣子 スコーン専門店nino scone店主。

無類のアウトドア好きで、冬はスキー場にこもってスノーボード三昧な毎日を送っていたこともある。 志木の好きなところ:関越、外環、首都高速が近くて、山でもまちでも遊びたい人にはぴったり!

nino scone 【二ノスコーン】

\*レモンカード\* は売り切れ必至の大人 夏限定の甘酸っぱさがやみつきになる がたまらない、シナモンロール、や、

フェから、「ぜひお店に置きたい」と依 阪の福島エリアで人気のおしゃれカ ニノスコーンの人気は志木だけにと 週に一度納品している。 インスタグラムを見た、

## 気軽にはじめたお店 軽自動車一台買う感覚で

休み・冬休みなどの長期休暇は、お店 スタイルで家族との時間を大切にする が大きな決め手となった。無理のない 所に選んだのも、 を閉めると決めている。お店をこの場 オープンで、 営業は基本的に平日は週4日、 すぐに行き来ができること 売り切れ次第終了。 学校、幼稚園、 自宅 10 夏

オープン初日は1時間ほどで完売して 心配していなかったとのこと。実際、 の販売でファンをつくっていたので、 は不利に思えるが、 駅から遠い立地は、 イベントや間借り 商売をする上で

しまったそう。今でもお昼には売り切

す」と小林さん。 ルをもらったんです。それで試しにス コーンをつくってみたら予想以上にお つけてお菓子をつくっていました。あ 「もともと飲食業をしていたのもあっ ベントで売ってみたのがはじまりで しくて。『これはいけるかも?』と、 子どもが生まれてからも時間を見 友だちからココナッツオイ

たま手ごろな物件に出会い、 店主に後押しされ、 えることに決めた。 していった。2年ほど経った頃、たま ハッピーベーグルの店頭での販売をス もらったご縁で来てくれた「ハッピー 屋を間借りしていた時代に貯めた ーグル(2020年3月に閉店)」の イベントのフライヤー ト。市内のマーケットの出店でも 地域に着々とファンを増や そこから不定期で 開業資金はべ を置かせて お店を構

ても軽自動車一台分くらいのお金でで 「『お店を持ってすごいね』って言って 物件の取得を含め 子どもの頃、

> て思いは心のどこかにありました」 スペースでやっているパン屋さんがあ には、子どもを抱えながら営業するマ 自分でもできるんじゃないかなっ そういうお店を身近で見ていたか 両手を広げたくらいの

費やしたそうだ。 つくられており、 内装は机や棚もほとんどDIYで 1ヶ月半ほど時間を

る気がしなくて、 林さん。 逆によかったのかもしれません」と小 じめから決めきっていなかったのが、 はその都度決めていった感じです。 工さんにお願いしました。お店づくり 通ってたんですよ。でも壁だけはでき るのでだいたいは自分でつくれるんで 「今は YouTubeにやり方が載って 一時期は毎日ホームセンターに そこだけ友だちの大

結果が今のお店に繋がっている。 つずつ丁寧に向き合って歩んできた 頭の中でイメージしていたものに、

# このまちにくらすよろこび 小さなお店がつくる

お店に入ってすぐ右手には、 ハン



売しているのだ。 「ちょっとしたもの」を買うところがな ドメイド作家の雑貨が並ぶ。 いと感じていた小林さんが、 や地域で知り合った作家の作品を販

「Lau\_Lau (ラウラウ)」の鎌田貴子さ

までは家族や自分のおやつを買いによ トでお客さんとしてスコーンを買って が代表作だ。お店を持つ以前のイベン リックを使ったスマ いた鎌田さん。一緒にマーケットに出 意気投合した。 トフォンケ 仕事の合間に食べるおやつや、

人気のファブ

上げを記録したという。

「志木には10年住んでいますが、

副都

の際の手土産に、

いつでも欲しいなと

新型コロナウイルスによる自粛期間

ニノスコーンは今までで一番の売

帰省

このまちの未来の可能性

ムで感じた

内にわざわざ行かなくてもおいしいも けばなんでも買えるんです。 なってきているんですよね。都内に行 ら買えるものがあることが何よりも嬉れ のが買えること、そしてこのまちだか 心線と直通になってどんどん便利に いんです」 でも、 都

なところ:子育てがしやすいこと

ミナペルホネンのファブリックを使ったハンドメイド小

物 Lau\_Lau 主宰。食べること、遊ぶこと、インテリアな どくらしの中に楽しみを見つけるのが得意。志木の好き

https://www.instagram.com/lau\_lau0506/

ないことにモヤモヤしたり、 したんです」 くさんいて、 に来れました』と言ってくれる人がた てお店を開けるかどうか悩みました。 「『来てください』って大きな声で言え トワー 『ここだけが楽しみなんです』 お店を開け続けることに クになってやっと買い 母親とし

志木にもっと個性的なお店が増えてほ なっているニノスコーン。小林さんは 「私が育ったまちは、 今や地域になくてはならない存在に 小さいお店がた

過ごすことができる。『今日はあそこ を連れてお散歩するだけで1日楽しく くさんあるまちだったんです。

> と思っています」 やって過ごせるようになったらいいな ンも考えられる。志木でもいつかそう お茶しよう』って、 パン屋さんに寄ってそこのカフェで ル

「このまちにくらすよろこび」のひとつ

思うときにすぐに手に入る。今の彼女

にとってニノスコーンがあることは

なのかもしれない

る事で、 たくなるのではないだろうか このまちにくらすことを誰かに自慢し スコーンのような個性的なお店が増え このまちにはまだたくさんの余白が 可能性に満ち溢れている。ニノ くらしがもっと豊かになり、

● [火~金]10:30~ (売り切れ次第閉店) https://www.instagram.com/nino\_scone

#### nino scone



№ 埼玉県志木市本町 6-16-59













(上)取材中も積極的 に話かけてくれるあ たたかいナットさん (右)お店の原点でも あるキッチンカー

て食べると、

で学んだ。 かった日本語もお客さんとの会話の中 イベントやマー トさせた。最初はうまく話せな ケットでの販売を

になくてはならない存在となった。 という間に人気店となり、 レストランをオープン。こちらもあっ その後20 キッチンカーとレストランの両方で 7年に実店舗として 今では地域

と一度家事を済ませてから夜中にお店 料理を提供するため、 へ戻って仕込みをすることもある。 ても多い。そのため追いつかなくなる 「魔法使いみたいに『おいしくなー れ』と言いながら、 仕込みの量はと

鍋を か食べられないという。

にとって、

力才

ーイは母がよく

庭の味。トッピン が隠れている。 プの中には中華麺 乗っていて、 カリに揚げた麺が グに蒸し鶏とカリ つくってくれた家 ースと絡め スー

グツグツさせてソースをつくっていま 」とナットさんは笑う。

ナットさんオスス

メのカオソーイ

[¥900(稅込)]店内

学調味料は一切使わずにつくっている 選び抜いた仕入先から毎日買い付ける というから、 たハーブや調味料が使われている。 新鮮なものだ。 しい。それに合わせる野菜やお肉も、 安心して食べられるのも タイから直輸入

都バンコクでも本格的なものはなかな 麺とタイのカレーソースが融合してで きた料理で、日本はもちろんタイの首 タイ北部が発祥のカオソー ットさんのオススメのメニュ だったナットさん 祖父が中国人 中国の

きになる味は、 いう間に食べ終わってしまう。 つの麺の食感の違いも楽しく、 ナッツの香りとタイ料理らしいスパ さが口の中いっぱいに広がる。 -が多いの やみつ あっと

# 地域と繋が タイの家庭料理で母国を支え

売り切れることも多い。 ちょっと塩気が効いて ぶバナナカップケ レジ前に立つとガラスケー キの売上げは材料費も含めて、 キが目に入る。 いるのが人気で バナナカップ -スに並

限定のメニュー。 ランチだと生春巻 きとデザート付き のセット ここに来たら「これしか頼 まない!」という熱烈な ファンもいるとか。カオマ ンガイ[¥900(税込)]。こ

を通して寄付をしたそうだ。 ざまな国籍のメンバ 新型コロナウイルスが拡大する以前 2ヶ月に一度地域に開かれたパー を開催していた。

束したら、 点だったという。 ナットさん。 最近はガンプラにハマっているとい コロナ ーが集まる交流拠 ウイルスが収 日本人やさま

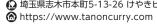
ちらもランチセットあり

みんなでガンプラをつくる を開こうと密かに計画中だ。



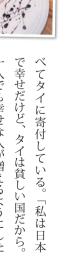
(昼) 11:00~15:00 (夜) 18:00~21:00 [定休日] 月·木曜日、祝日

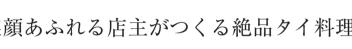
☆ 埼玉県志木市本町5-13-26 けやきビル1F



**TANON CURRY** 

**(**080-5464-2968





TANON CURRY

#### 笑顔あふれる店主がつくる絶品タイ料理

お店に入るとキッチンから笑顔で迎え 小さなレストランがある。 「TANON CURRY(タノンカレ 志木駅東口から7分ほど歩いたとこ **TANON** い壁に木枠の窓がかわいい **CURRY** 

【タノンカレー】

ummum.

あいたい Cのまちでつくりだす人

本場タイの味を

もっと身近に

# キッチンカ からスタ

秘伝のソースが自慢のタイ料理

じんまりとして落ち着いた居心地の良

タイ料理

すぐにキッチンカーを購入。 困らない」そう思っ ていてもすぐに子供たちを迎えに行け カーをはじめたのは 201 たナットさんがタイ料理のキッチン 「次に地震が起きた時も、 本大震災の発生がきっかけだった。 調理ができれば毎日の食事にも 志木市や朝霞市を中心 たナッ 都内で働いて 中に出会った日 車なら働 タノンカ -さんは、 東

直して再利用している。

カウンター

に外で錆び付いていたものを色を塗り

タイの工芸品やサインが飾られた客席

ても楽しかった」というナッ

トさん。

インした。

「お店づくりはと

とキッチンとの間にある柵は、

改装前

デザインを学んでいたナッ

トさんが自 インテリア

カフェのような店内は、

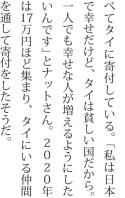
しまれている。

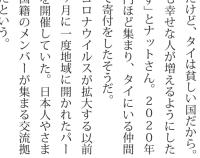
ヤさん。お客さんからは「ナッ

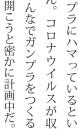
トさん

てくれるのは、

店主の高根沢ナッティ

















を心がけており、

春には、山菜の天ぷ

くさんいる。季節に合わせたメニュー

住んでいる志木で探し、駅からも比較 立ち蕎麦屋のいろはを学んだ。「いつ 閉店前の3ヶ月間は毎日一緒にお店に た。町蕎麦のコンセプトにあう物件を に初めて一緒にお店に立つことになっ い』と言われ、背中を押さねばと覚悟 になく真面目な顔で『蕎麦屋をやりた するべく弟子入りを決意した。伊勢源 蕎麦屋をやりたい」という思いを実現 して女将さんは、大鷹のオープンを機 これはやるしかないなと…」こう 住宅街の中にある今のお店の ています」と女将さん もう毎日見ていますが、 いでスタートした。 大将がつくるこだわりの二八蕎麦

店は『町蕎麦』でありたいと思っている 鷹は伊勢源の味と町蕎麦文化を受け継 て言うとおこがましいけど、うちのお んですよ」と大将。 こうして蕎麦処 大

[¥1,300(税込)]

が閉店すると聞いて「いつかは自分で

飲食業で腕をふるっていたが、

伊勢源

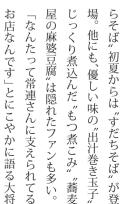
よく通っていた。サラリ

# 研究熱心な大将の料理に舌鼓 蕎麦だけじゃない

やったらおいしいお蕎麦が出来るか。 加水や湿度のデータ取り。蕎麦の練り、 し、断ちを細かくチェック。そこは 本当に尊敬し

ん゚などをリピー 南蛮うどん゛鍋焼きうどん゛麻婆うど が強く喉越しの良いうどん。"カレー つゆもメニューによって 伊勢源で教わったコシ トする常連さんもた "海老と季節の 味の変化が楽しめる、 もちもちのうどんで食べ応えも充分。 、その日 カレー南蛮 [¥1,000(稅込)]

と女将さん。



れている。 なる実家のような温かい雰囲気に包ま た大鷹は「ただいま!」と帰ってきたく 優しさと楽しさとおいしさがつまっ

なのかもしれない。 この空気感こそが「町蕎麦」そのもの











080-3127-0141

**(**) [金~水] 11:00~14:00 17:00~20:00 [定休日] 木曜日

◎ 埼玉県志木市幸町 1-6-59

f https://www.facebook.com/sobadokoroohtaka/



10

中もずっと繰り広げられた。

「伊勢源」のもの。

大将が修行をした場

のれん。は、かつて本町にあった老舗 お店に入ると目に飛び込んでくる

継者不足で閉店していくお店が多い。

小さな頃から町蕎麦が大好きだった

自宅の近所にあった伊勢源に

蕎麦」。地元に昔からあって、近所の

人々に愛される。そんな町蕎麦は、

後

そんな賑やかな夫婦の掛け合いは取材

行されますからね」と言うから驚くと、 社から『蕎麦屋の徒然日記』って形で刊

「町蕎麦」文化とバトン 伊勢源から受け継いだ

出ませんよ! 話半分で聞いてくださ

ね。本当にもう」と女将さんが笑う。

かつては、

どのまちにもあった「町

だ。大将が「フェイスブックで毎日書 大将の池田真介さん、女将の志津さん なっている。お店で迎えてくれるのは

求めて足を運ぶ常連さんもそうだ。

のは道具だけではない、

伊勢源の味を

いている。今日の大鷹が、

4月に出版

プンから1年、

早くもまちの人気店に

伊勢源の閉店とともに大鷹へと場所を

のれんはもちろん、せいろもお盆も、

変え大切に使われている。受け継いだ

受け継いだんです」

所だ。「伊勢源さんから何から何まで

そば」の大きな店頭幕が目印だ。オ 志木駅南口から歩いて6分、「手打ち

志木市幸町にある「蕎麦処 大鷹」は

このひとにあいたいこのまちでつくりだす人

03

ただいま!と言いたくなるお蕎麦屋さん

蕎麦処

【オオタカ】

「町蕎麦」文化と 思いを受け継ぐ





そんな優しい思いが詰まっている。 全なものをおいしく食べてほしい」、 のを選んで食卓に並べたい」、 る。「毎日食べるものはこだわったも 温長時間発酵で丁寧に仕込まれてい かしたシンプルなパンはほんのり甘 のベーシックなもの。素材の良さを生 心安全な最低限の材料でつくられてい どんな料理にも合わせやすい。低 人気なのは、食パンや丸パンなど 塩など、

ンでは、 ては負担も大きい。 保存料や添加物を使う大量生産のパ おなかは満たせても体にとっ 日々食べるもので

おうちカフェのパンは、 国産小麦、 「安心安

じっくり時間をかけた低温長時間発酵で、 小麦のおいしさを引き出す(佐々木さん)

みると、 して、 揃える。お店は自宅も近く何かあれば やってきているんです」と二人は口を ない」こと。「無理せず、 大切にしてきたのが「大変なことをし ちょっとくらしが豊かになるのだ。 子育てと仕事を両立させていく上で 変わり続ける営業スタイル くらしに軸足を置いたから 楽しみながら選択肢を増やして 食べることへの関心が高まり、 好きなことを



は月に一回の開催だ。 はパン屋さんとして営業し、 ん。子育てが一段落した今は、 われてたんじゃないかな?」と荒井さ いつ営業しているのかわからないと思 も何回も変えていて、 スタイルも柔軟に変えてきた。営業日 それに合わせて営業時間やお店の 「はじめた頃は 週5日

長とともにライフスタイルが変わる

すぐに帰れる場所にある。

子どもの成

関わりも多い。 の給食で出されているなど、 おうちカフェのパンは近くの保育園 地域との

を大切にしていることがみえてくる。 かいを受け入れることもありますよ」 電話がかかってきて、 「『今から行くのでお願いします!』と ードから、 地域や人とのつながり そんなお客さんとのエ はじめてのおつ

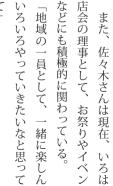


体はつくられているということを意識

ショーケースに並ぶパンを、取ってもらうス タイルなので、お客さんとの会話も弾む

フェのパン。だからこそ、 そんな思いでつくられるおうちカ

そんな風に感じさせてくれるお店だ。 としてこれからもずっとここにあり続 も愛され続けているのだ。 人々の健康の手助けをしてほしい。 おいしいパンを通じてここにくら 地域のお店 まちの人に



お祭りやイベント 一緒に楽しんで いろは商





**(**048-424-3066 **(a)** 11:00~18:00

[定休日] 日曜日・月曜日

https://www.instagram.com/ouchicafe2010







させた。幼稚園に通うお母さんたちの

公民館でパン教室サ が佐々木さんを誘って、

クルをスター

よい焼き菓子もある。すべて工房でつ

や、サブレ、など、

お土産にもちょうど

しめる。カウンター

の上には、スコーン、

時間帯によって違うラインナップが楽 午後は惣菜パン、夕方はおやつパンと、

も同級生ということもあり家族ぐるみ

クルで出会った。

上の子も下の子

気配りを感じる。

午前中は食事パン、

取ってもらうスタイルは、

衛生面への

にパンが並ぶ。お店の人にお願いして

で仲が良い。

料理教室で講師をしていた荒井さん

は子供が新生児の時に市内の子育て

さんと佐々木桂子さん。お二人の関係

お店を切り盛りするのは、荒井尚子

の店内に入ると、

大きなショー

お客さんが一組でちょうどよい広さ

フェ)パン工房」のワンシー

シだ。

材でつくられたシンプルなパン。志木 そうに手にしているのは安心安全な素

シンプルで飽きのこない

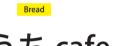
いろは商店会にある「おうち cafe (カ

子どもを乗せたお母さん。

一様に嬉し

電動自転車の前後に小さな

歩いて覗きにくるおば



このひとにあいたいこのまちでつくりだす人

#### おうち cafe パンエ房

【オウチカフェ】

umminini

無理せず丁寧に積み上げた



安心安全なパンを届けるまちのパン屋さん



14



楽しそうにお店の未来を語る田中さん



セットにはサラダ、デザー ト付きでライス大盛りも無 料[¥1,000(税込)] 平日ランチはコーヒー付き

全力でやっている。

カレー

のテイクア

トのほかにお惣菜メニューを充実。

神保町のカレー専門店で5年間の修行 ランチの武器にすることを思いつき、 疑問から、 自身が好きな欧風カレ

入ったカレーは、クセになるおいしさにお肉やあさりなどの具材がたっぷり

わさびをつけ て食べる長芋

[¥480(稅込)]

の浅漬け

のはあさりです。辛いソースに合わせ た。ビーフカレー、ですね。僕が好きな オーソドックスにごろっとお肉が入っ あさりなどの6種類 リッパ、など25年の料理人経験を活か さんを飽きさせない。 ながら何をつくるか考えているそ 夜のメニューは日替わり。 〝長芋の浅漬け〟゛若鶏の唐揚げ、゛ト 和洋問わず様々なメニューでお客

から選べる。「まず食べてほしいのは、

り時間をかけてつくられたカレーは、

チキン、

リジナルでブレンドしている。

じっく

ソースは2種類以上のスパイスをオ

自分のお店をオープンした。

ルトババロア。スパイスの効いたカ

·の後に食べるとちょうどよい甘さ

ランチセットのデザ

トは゛ヨー

2019年12月に念願だった

選べるようにと常時4種類のクラフト でファンが多いんだとか。 ルを揃えている。 その日によって 料理に合わせて 食材を買

を探してみるのも楽しいかも。 フトビールのお気に入りの組み合わせ 飲める種類が変わるのでカレ

菜の旨味が溶け出した濃厚なルウの中 るのが最高なんです」と田中さん。

デンズだったが、 先はプラスのことしか考えてないです ならなくなった。「ここまで大変な時 短要請から夜の営業を自粛しなければ に新型コロナウイルスが急拡大し、 田中さんの「夢」に向かって始まった 今できることを全力で 人の集う居酒屋を目指して ポジティブに今できることを トだったからこそ、ここから オープンしてすぐ

時

#### 人と料理が大好きな店主がつくる本格欧風カレー

目に飛び込んでくる。 見上げると真っ赤な手づくりの看板が む明治時代に建てられた古民家。 中さんのニックネー よ」とニコニコと話してくれたのは、 「本格欧風カレー DEN' S(デンズ)」の 「お客さんと話すのが大好きなんです 志木市本町、 田中高秋さん。 いろは商店会の中に佇 ムがお店の名前の

「デン」という田

陽気で気さくな田中さんは9

大家族の中で生まれ育った

欧風カレー専門店で居酒屋25年のキャリアの集大成は

子どもの頃にかわいがってくれた近所 「いらっしゃいませ」と笑顔で迎えて れる田中さん。明るく優しい笑顔は

「お酒を飲む人が減っている今の状況

いざ自分のお店をと考えたときに、

で居酒屋一本でいけるのか?」という

すぐに居酒屋の虜になったという。

お客さんと距離が近いことが面白く、 い」という思いから居酒屋へ転身した。 を上りお店に入ると、

店内に広がるス 裏に回って階段

> フランス料理店で修行をしたのち、 いう考えから料理の道を選んだ。老舗

もっとお客さんの近くで仕事がした

上を

生粋の人好きだ。 の末っ子。

「料理の道に進めば、食べるのに困ら

し、みんなに喜んでもらえる」と

イスの香りに、

思わずおなかが鳴っ

#### 本格欧風カレー **DEN'S**

このひとに あいたい このまちでつくりだす人

05

【デンズ】

umminini

また来たくなる

あたたかいお店

のお兄ちゃんを思い出す。

プラス¥400(税込) でお得にセットビー ルも楽しめる

動している。

がれるようなお店にしたいんです。 ないとな」と明るく語る田中さん。 のためにはやっぱりカウンター席にし りや料理を楽しんで、 束したらお酒が飲める人も飲めない人 当にあったかい。 偶然だったけど、 も関係なく、 みんな混ざっておしゃ コロナウイルスが収 ここはお客さんが本 ワイワイ盛り そ





#### 本格欧風カレー DEN'S

**(1)** 048-212-1674

[ 月火水金]11:30~14:00 17:00~21:00 [ 土祝 ]11:30~15:00 17:00~21:00 [日]11:30~15:00 [定休日] 木曜日

埼玉県志木市本町 2-5-46 2F

https://www.facebook.com/DENS-103737444429394

ら楽しんでもらえるのかを常に考え行限のある中でもお客さんにどうやった SNSで料理中の動画を投稿し、

明るく照らしている。 懐っこい笑顔と軽快なト 「志木だったのも、 古民家だったのも クでお店を

とクラ







パンが大好きだという麻由子さん。並べるときの表情も楽しげだ

一番人気のメロン パン[¥145(税込)] 物モチーフのミニ サイズ [¥90 (税込)] もあるのが嬉しい



不動の人気ナンバーワン商品だ。

中がふわっとしていて、

初は賢太さんのお母さんにも手伝って ちゃって」と楽しそうに語るのは麻由 に『やってみたい』と思うようになっ グと同じだったので不安もあったけ もらい家族ではじめた。 イタリティーの持ち主だ。オープン当 子さん。だんだん大きくなるおなかを 私もいろんな人から話を聞くうち 一緒に修行したというバ

けて工房でつくられたもので、 慢の゛クロワッサン゛。生地は三日間か 毎日来ているという常連さんに聞く オススメはサクサクしっとりが自

ン力で接客を担当する。とびきりの笑 由子さんが持ち前のコミュニケーショ

いつ行って

賢太さんがメインで工房に立ち、

発酵バ

ラパンでは、 小さな工房で少しずつ 焼き立てが手

幸せな風景をつくるパン屋さん 好きなパンを好きな場所で

添加生地なので安心して食べられるか パンを焼いているため、 00%使用にこだわったパンは、無 子どもからご高齢の方までファン

ぷり詰め込まれている。通年の、フォ 曜日限定の全粒粉パンは香りがしっか りしていて、 パン、は子どもたちに大人気。金曜・土 ダやうさぎがモチーフの "ミニメロン リエーションも楽しめる。また、パンで、きなこもちパン、(冬季)などのバ ンダンショコラ』のほかに、期間限定 ちもち生地の中に、フィリングがたっ も好きだというもちもちシリ 編集部のお気に入りは、 昔ながらの。メロンパン、は、 なめらかな手づくり無添加カス お店のオススメは、優しい味わ 噛みごたえがあっておい ムが入った。クリー

#### 小さなパン屋さんがつくる新しいまちの風景

程続く小径は地域の憩いの場だ。 模した人工のせせらぎ沿いに 6 宗岡にある「せせらぎの小径」。小川を ころぶ。お店が面するのは、志木市中 てのパンのいい香りにおもわず顔がほ の階段を上がり、 語で「うさぎ」を意味している。レンガ 房 Lapin(ラパン)」。ラパンはフランス 18年にオープンした「パンエ 扉を開けると焼き立

# お店と子育てを両立する

いたが、お店と子育てとの両立を考え お店を営むのは、 金丸賢太さん・麻

ンして実家のそばで

ていた賢太さんは、

マンに

業で志木での生活の基盤をつくった。

祖父母は北海道から出てきて、

自営

小さい頃からそんな祖父母の背中を見

と賢太さん。

えたのは運命だと思ってるんですよ」

つけたのだそうだ。「この場所に出会

件にあった場所を探していたら偶然見 のは元から決めていたのではなく、

う思いをずっと心に秘めていたとい なっても「自分で何かをしたい」とい

「私がパンが好きだからパン屋なら

してくれると思ったみたいな 子どもが産まれるタイミン

賢太さんの実家がある志木へとU 一時は都内でくらして

このひとにあいたいこのまちでつくりだす人

06

#### パン工房 Lapin

【ラパン】

地元に戻って

自分たちを主語にくらす

ターンしてきた

せせらぎの小径沿いにお店を出した

条



#### パン工房 Lapin

**1** 048-494-6903

€ 11:00~18:00 (売り切れ次第閉店) [定休日] 日曜日・月曜日 (当面の間 火曜日も休業)



を買いに行く

せせらぎの小 径沿いをお散 歩しながら焼 き立てのパン

の芳醇な香りが広がる。

今の生活は充実していると賢太さんが 時代とライフスタイルは変わったが、 もお休みにしているとのこと。 たいとの思いから、 今は子どもや家族との時間を優先 当面の間は火曜日

を楽しむなど、お外ごはんで、 お気に入りのパンを買ってピクニック 親水公園も歩いていける距離なので、 りと休日を充実させててみるのはいか

**ぶパン。どれを買おうかと悩む時間も** 

話してくれた。 せせらぎの小径はもちろん、 いろは

№ 埼玉県志木市中宗岡 5-23-17 https://www.instagram.com/pankobo\_lapin/

Toshiharu Yano

楽

日

常

を 生 み

す

ビ

ル

醸

造所

# 自然の恵みがつまった「旬のビ

お話を伺ったのは 矢野 利治さん (SHIKI BEER)

矢野利治さん。 造所「SHIKI BEER (シキ・ビア)」の は、志木市上宗岡にあるビール醸 せないものでもあるんですよ」と がおいしい。地域からあまり動か は泡を立てずにゆっくり注いだ方 ラスは角がない方が 「ビールって実はお酒の中で ルの秘密を教えてくれたの ーでブリュワー(醸造家)の なんです。 だから、 し、本当 込みのタイミングや温度によって

矢野さんが、すべて自らの手でつ デザインや建築の仕事をしてきた キ・ビアは、かつてはインテリア くりあげた洗練された内装の醸造 2018年4月に誕生したシ

### 持続可能な社会とは ビールづくりから学ぶ

ナップされている。定番商品も仕 期限定の季節のビールがライン シキ・ビアのビ ルは、その時

> ンジしていますよ」と矢野さん。 や肥料を一切使ってないという。 新しい出会いがあるのが嬉しい。 微妙に味が変わるので、 コリアンダーや、 「甘夏、檸檬、柚子は自家製です。 られているもので、栽培には農薬 ものにはならない。 ビールのつくり方もこだわって 材料の一部は自宅の庭先で育て 山椒にもチャレ いつ行っても 全く同じ

炭素を、 げる。 法をとっているのだ。あくまでも じっくり時間をかけてつくりあ が生み出す香りを生かすために、 をかけず、 自然の力に任せ、素材にスト で発酵するときにできる二酸化 いる。炭酸を添加せずに、 ビールに溶け込ませる方 無理をさせない。 樽の中 レス

粕をなんとか有効活用できないかて処理されてしまう。そのモルト 汁を絞った後、 ルの原材料のモルトは、 通常はゴミとなっ 麦

> がある事を知り、今では牛のおいと考えていたところ、近くに牧場 て考えさせられた。 な社会とは何かということを改め りへのこだわりをみて、 のパン屋さん「こくつぶ工房」のパ ンの材料としても使われている。 しい餌となっている。また、新座 こうした矢野さんのビールづく

# 今ここだから飲めるビール 職人が手間暇掛けてつくった

て選ぶことができる。

なため、ライフスタイルに合わせ こともできる。色や大きさも豊富

Ł 週末のお楽しみになってますよ」 というわけではないんです。 替わり立ち替わりやってくる。「も 他 ともとクラフトビール好きだった のイベントで知ってから、 く滞在しているとお客さんが入れ シキ・ビアでは、 量り売りもしている。 常連さん 瓶での販売の 今では しばら 地域

合 ビー 「グラウラー」というビール専 ルをテイクアウトをする場

持続可能 ので、

意することがポイントだそうだ。 度に飲みきれる大きさの容器を用 る人もいる。劣化を防ぐために一 で購入したガラス容器を持ってく も購入でき、試しにレンタルする 炭酸が抜けなけ

むことが面白くなっていく。こう 分の好みがわかるようになり、 しみのひとつだ。 して新しい世界を広げることも楽 飲み比べていくと、だんだん自 飲

足を運んでみる価値はある。 ビール。このビールを味わいに、 れた、 いたビー かない、このまちの名前がつけら に至るまで、 職人が味や色、 このまちでしか飲めない ル。世界にたった一つし すべてにこだわり抜 材料からラベル

用容器に充填してもらう このグラウラーはシキ・ビアで 中には 100 円ショップ れば問題な が一

SHIKI BEER

埼玉県志木市のビール醸造所。発酵由来の香りとモルトの香ばしさを大切にして手間暇かけてつくっている。量り売りの容器はレンタルも可能。 ふるさと納税の返礼品でも人気が高い。

埼玉県志木市上宗岡 4-6-27-133 (店舗棟 1 階) [金] 16:00 ~ 19:00 [土・日] 15:00 ~ 18:00 [WEBSITE] http://www.shikibeer.jp



あるきと網接 返礼品







SHIKIBEER

埼玉県南西部に位置し、首都近郊25km圏内に あり、東は荒川を隔てさいたま市に、北は富士 見市、南は朝霞市、新座市などに接している。 面積は9.05kmとコンパクトだが、都心へのア クセスの良さと緑豊かな街並みが魅力。

#### 歴史

志木市の中心には新河岸川と柳瀬川、東には荒川が流れてお り、志木市の歴史は河川とともに歩んできた。江戸時代には 新河岸川を利用した舟運により商業都市として発展し、野火 止用水の両側には市が立つなど隆盛を極めた。その後大正に 入り物流の中心は鉄道の時代となったが、志木商人の努力に より、東武東上線が志木市を経由して開通し、現在の活気に つながっている。東上線が和光市駅から川越街道沿いを離れ、 大きくカーブして志木駅に向かう様はその努力の名残である。

Ikebukuro Sta.

30分



朝霞台駅

6分

埼玉県

東京都

神奈川県

● 志木市

千葉県

Asakadai Sta.

和光市駅 Wakoshi Sta.

2分

カパル

北朝霞駅 Kita-asaka Sta.

全国の市の中でも6番目に

小さく、最も小さい蕨市と あわせても羽田空港より小 さいコンパクトなまち

関越自動車道

所沢ICからもすぐ!

名前は志木駅

だけど、住所

は新座市!?

志木駅

Shiki Sta.

徒歩1分

武蔵野線への アクセスもバッチリ!

都心へのアクセスも 抜群なのです! 新宿三丁目駅

Shinjuku sanchome Sta.

17分

17分

元町·中華街駅 Motomachi chukagai Sta.

36分

渋谷駅

Shibuya Sta.

74分

市内に古くから伝わる河童の民 話をモチーフに誕生した、キモ ヲタカッパ。(公財)志木市文化 スポーツ振興公社の公式キャラ クター。志木市広報大使。

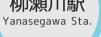
東武東上線 川越駅 Kawagoe Sta.

9分

国道463号

志木のもうひとつ の玄関口。実は市 内唯一の駅!

柳瀬川駅





#### 春のオススメ

志木の春といえば、なんといっても桜。新河岸 川や柳瀬川のほとりにはたくさんの花が咲き誇 り、まち全体が桜色に染まります。ランチバス ケットを抱えて、柳瀬川からいろは親水公園ま でピクニック気分で散歩してみては。

#### オススメの桜

- ・柳瀬川土手沿いの桜
- ・いろは親水公園の桜
- ・宝幢寺の枝垂れ桜



#### みどころ



・いろは親水公園



村山快哉堂のつるし雛



●宝幢寺の枝垂れ桜



• 鯉のぼり



•田子山富士塚



志木の夏祭り・民踊流し



• 柳瀬川河川敷



• コスモスまつり



志木駅東口イルミネーション



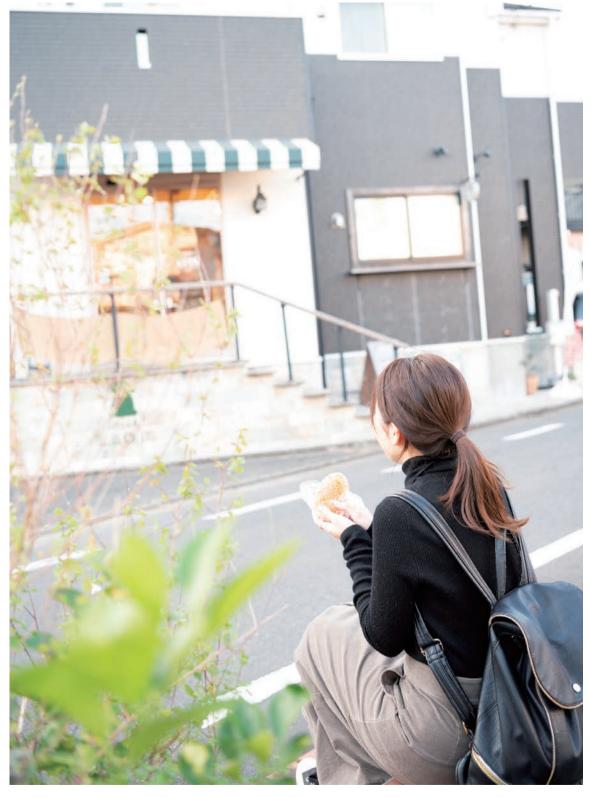
#### 志木市観光協会ホームページ

志木市観光協会では、志木市のみどころ や旬のイベントなど、志木の観光情報を ホームページで余すことなくご紹介して います。お出かけ前に1度チェックを!



Photo: 市民カメラマンのみなさん

Vol.1



#### **STAFF**

[企 画] 鈴木 美央 (O+Architecture)
[コーディネート] 板倉 恵子
[デザイン・撮影] 俵 周作 (DEPS.DESIGN)
[取 材] 相原 里紗 (のあそびっこプロジェクト)
[イラスト] cobachi
[編集 担当] 種元 麻美 (志木市観光協会)

#### 編集後記

8 年前に軽い気持ちで引っ越してきたこのまちに、住み続けることになるとは思いもしなかった。 「何もないまち」だと思っていた。でもこのまちは、このまちにしかいない人やお店にあふれていた。 少しずつその輪が広がり、私は「このまちにくらすよろこび」を日々感じている。 本誌はそんなよろこびを、このまちに暮らす人々や近隣の人々と共有できないかとの思いでつくられた。 このよろこびは購買行動という形で店舗をサポートする。地域のお店をサポートすれば、地域にお店が残り、 新しいお店も生まれる。購買行動を通じて、私たちは私たちのまちをつくることができる。 くらしの中のよろこびと地域経済、まちが循環する、本誌がその一助となれば幸いである。