

このまちに くらす よろこび

SHIKI short trip magazine

志木でみつける私のお気に入り

Winter

Vol.2



CONTENTS



飯田酒店 04

nina de coito 08

EDEL WEISS 10

夏楓舎 14

おやじのうどん 旬 16

Pet's Objet 18

Location Map 20

about SHIKI city 22



© Instagram
@konomachi_shiki
「このまちにくらすよこび」の
応援アカウントです

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





飯田昌利 飯田酒店店主。

地域団体での活動も複数行い、このまちをよく知る飯田さん

Featured Interview

飯田酒店

【イイダサケテン】

人々の生活と地域を楽しくする

このまちの特別な酒屋

“お酒のある生活シーンをつくる
“酒ライフサポート業”

ユリノキ通りと志木大通りが交差する柏町4丁目からほど近い中道沿いにある飯田酒店。ひらがなで大きく“いいた”と書かれた看板が目に入る。入り口の横のホワイトボードには限定品やおすすめの商品が手書きで記されている。そこでお店を切り盛りするのは、飯田昌利さんと妻の恵子さん。

酒屋の三男坊だった飯田さんの父である利治さんが、サラリーマン生活を経てこの地にオープンさせたのがお店のはじまり。大学在学中だった21歳の時、利治さんが体調を崩したことから、思いがけず飯田さんがお店を切り盛りしながら大学に通う日々が始まった。就職をせず、家業を継いだことで外の世界を知らずに商売をはじめた当時は、あまり考えずとも物が売れ、ただ頼まれたものを運ぶだけの日々だった。しかし、次第に人々のライフスタイルが変わっていき、デイスカウントショップやスーパーマーケットなどお酒を買う場所が多様化し、付近からだんだんと酒屋がなくなっていく様子を

目にする中、どうしたら「必要とされる店」になれるかを真剣に考えるようになったという。まずは商品に関する知識を深めるため、酒蔵主催の勉強会に参加。酒づくりへの造詣を深める中で、商売とはなにか、酒屋とはなにかという事を学び、そこで出会った仲間と共に、“ただお酒を売る”だけの酒屋ではなく、お酒のある生活シーンを楽しんでもらえるようなお店づくりを目指そうと“酒ライフサポート業”をスタートさせたそう。

ただ、お酒を飲むことを楽しむサポートをするだけでなく、その想いは贈り物としてお酒を選ぶ際にもうかがえる。誰に送るのか、相手の人柄や出身を聞いて選んでくれる。

地域に開かれた

“コミュニティストア”を目指して

飯田酒店では、定期的に“ごくらく





妻の恵子さんと。常連さんの言葉「限られた肝機能を安酒に使う余裕はない」というフレーズを使ったオリジナルTシャツを販売中。お酒のラベルにもなった

飯田酒店で販売されているボジョレーヌーボーは、飯田さんが、仲間や常連さんとフランスへ行き、ワイナリー巡りをしていた時に会った「シャトーデュシャテラル社」のワイン。除草剤、農薬、化学肥料などを使わずに自然農法を実践しており、手摘み作業で収穫するなど手間ひまかけて丁寧に作られている。「ボジョレーヌーボーは、新酒だから日本では解禁日に合わせて入荷をするために収穫前の予約が一般的だけど、そうすると酒屋は自分で飲んでもいいワインの予約をとることになる。葡萄の味はワインの味、だから天候が悪いとおいしいワインができない。それができ、自分でもわからなかった好みの味を見つけることができる。「お客さんにとっては知らない銘柄が多いし、味の感じ方は人それぞれだから飲み比べて好きなものを見つけてもらえるのが一番嬉しいよ」と、飯田さん。常にお客さんの目線で考えてくれていることに、飯田さんのあたたかな優しさを感じる。コロナ以前は、シキ・ビアや所沢ビール、コエドビールの角打ちもできると評判で、駅から少々距離があるのにもかかわらず多くの人が飯田酒店を訪れていたという。



飯田酒店

☎ 048-471-5692
🕒 10:00-20:00
[定休日] 月曜日
📍 埼玉県志木市柏町4丁目-6-26
🌐 <http://sakelife.com>

こちらを
check!



けているお酒の楽しみがある。毎年11月の第3木曜日に、解禁になるボジョレーヌーボー。前日に仲間と食事を持ち寄り、前年のボジョレーヌーボーを飲みながら0時を待ち、カウンタダウンと同時に新酒のボジョレーヌーボーを開けて乾杯をするそう。飲み比べながら、新酒の出来について語り合う。何とも楽しいような企画で、真似をしてみたいくなる。

ナリー巡りをしていた時に会った「シャトーデュシャテラル社」のワイン。除草剤、農薬、化学肥料などを使わずに自然農法を実践しており、手摘み作業で収穫するなど手間ひまかけて丁寧に作られている。「ボジョレーヌーボーは、新酒だから日本では解禁日に合わせて入荷をするために収穫前の予約が一般的だけど、そうすると酒屋は自分で飲んでもいいワインの予約をとることになる。葡萄の味はワインの味、だから天候が悪いとおいしいワインができない。それができ、自分でもわからなかった好みの味を見つけることができる。「お客さんにとっては知らない銘柄が多いし、味の感じ方は人それぞれだから飲み比べて好きなものを見つけてもらえるのが一番嬉しいよ」と、飯田さん。常にお客さんの目線で考えてくれていることに、飯田さんのあたたかな優しさを感じる。コロナ以前は、シキ・ビアや所沢ビール、コエドビールの角打ちもできると評判で、駅から少々距離があるのにもかかわらず多くの人が飯田酒店を訪れていたという。

産地とこのまちをつなぐ掛け橋

れでも、生産者は少しでもおいしいボジョレーヌーボーをつくらうと、一本の木からいい葡萄を残すために手作業で間引き作業をしたり。必死に頑張っているんだよね。だから、自信を持っておすすめできる「こんな話を聞くと、ブームだからと手にするのではなく、ちよつとこだわって選んでみたくなる。

どんなお客さんにも「いらっしやい！最近調子はどうだい？」と気さくに声をかけてくれる飯田さん。こんなちよつとしたことが、くらしに安心感をもたらしてくれるのだ。飯田さんのあたたかな人柄とまちへの愛情が、楽しい酒ライフの提案とともに、おいしい「このまちにくらすよろこび」を提案してくれる。

会「や」酒ライフまつり」など、その時期に合わせたイベントを開催している。今や地域に開かれたお店として愛され、なくてはならない存在の飯田酒店だが、イベントを開催しはじめた頃はなかなか人が集まらなかったという。「どうしたらお客様に喜んでもらい、必要としてもらえるか」と悩んでいた時に、仲間がつくってくれたチラシに書かれた「コミュニティストア」という言葉にハッとさせられたそう。「これだ！と思いましたよね。お休みの日にはどこか遠くへ遊びに行かなくても近所の酒屋で遊んでもらおうっていうのが最初の発想でした。家族でも楽しんでもらえるよう、大人はビールが飲めて、子供たちには綿飴やポップコーンを配ってみたり。そうして楽しみながら工夫をしているうちにだんだん人が集まるようになってきました」と、昌利さん。お客様の声に耳を傾け、少しずつ進化して今の「酒ライフまつり」のカタチができたという。「お酒を通じて楽しむ」という体験を共有することで、お客さん同士の会話も自然にうまれ、顔見知りが増えていく。人気イベント「ごくらく会」は、5つの酒蔵

の蔵人による合同試飲販売会。仲間が会場を借りてやっていたのを参考に、「規模を小さくしてうちでもやってみよう」と問屋と一緒に参加してくれる酒蔵を探した。蔵人から普段の買い物ならあまり聞くことのない、酒ができるまでのストーリーを直接聞くことができるということ、初回からたくさんの人に足を運んでもらい、大いに盛り上がった。酒蔵側も、多くのお客さんと直接会話することで楽しんで販売することができたのだという。用意したお酒はほとんどが完売し、感謝と喜びの声が届いた。小さなまちの酒屋が企画したイベントだからこそ、ここにくる目的が明確でそのことが売り上げにもつながっているのかもしれない。

お酒の世界が広がる出会いと発見

店内はワイン・日本酒・焼酎・クラフトビールが種類ごとに島になっており、選びやすいレイアウトになっている。驚くのは、日本酒と焼酎の試飲の種類が多さ。常時100種類ほど用意されているので、その場で飲み比べることができ、自分でもわからなかった好みの味を見つけることができる。「お客さんにとっては知らない銘柄が多いし、味の感じ方は人それぞれだから飲み比べて好きなものを見つけてもらえるのが一番嬉しいよ」と、飯田さん。常にお客さんの目線で考えてくれていることに、飯田さんのあたたかな優しさを感じる。コロナ以前は、シキ・ビアや所沢ビール、コエドビールの角打ちもできると評判で、駅から少々距離があるのにもかかわらず多くの人が飯田酒店を訪れていたという。



飯田酒店のトレードマークでもある飯田さんの似顔絵は友人がつくってくれた





堀田さんのアドバイスで普段着ない服にも挑戦できる



好きなブランドは、ラルフローレン。ポロシャツやボタンダウンのシャツが品よく並び



コロナ以前は堀田さん自ら海外へ買い付けに通った。

一枚の古着からファッションの在り方を再定義する

この場所に店を構えて5年。「ファッションに興味がない人ばかりなのかな」と思っていたけど、意外とそうでもなかったです。アパレル業界の人や洋服が好きな人って結構いるんです。そういう意味で、東京も埼玉もどこでやっても同じなのかなって思うようにもなりました。それにここだと、地元の友達が会いに来てくれるのも嬉しいですね」と、ポジティブな言葉が次々と飛び出す。

ジャンルにこだわらず、堀田さんの好きを詰め込んだショップである。仕入れの基準は「直感」を重視。「置きたくないものもあれば、絶対にはずせないものもあるし、それは感覚的なものです」という。それは若い頃からずっと変わらない堀田さんの好きなテイストであり、商品選別にブレがないから、そのセンスを信じてお客さんがついてくる。



ブルドッグが好きな堀田さん。店内にはブルドッグのアイテムがあちこちに潜んでいる



なかでも好きな都市はニューヨーク。毎月通うほどのめり込んだという。「ニューヨークは商品も魅力的だし、街並みも好きですね。香港にも一時期ハマっていた時期があつて、スニーカーを探しに旅していました」と堀田さん。

日本に入ってきていないブランドを含め、店内には世界中から選んだ商品が並んでいる。

ファッションにおいても、性別や年齢にとらわれずに楽しむことが当たり前となった時代。ニナデコイトには、女性が着てもかわいいTシャツやパンツがセレクトされている。最近では、大量生産のファストファッションブームで、安くトレンドを取り入れるのが当



nina de coito

☎ 048-485-1225

🕒 15:00-19:00

📅 [定休日] 火・木曜日

📍 埼玉県志木市本町5丁目18-12

🌐 <https://www.ninadecoito.jp>こちらを
check!

たり前になりつつあるが、古着には大量生産の服には感じることのない魅力がある。届いた商品の荷解きをし、洗濯が終わるとアイロンだこができるほどの大量のアイロンがけをする。タグをつけられた商品が店頭に並ぶまでには、ひと手間もふた手間もかかっているのだ。

Tシャツ一枚がここに並ぶまでのストーリーを想像すると、物の見え方も変わる。堀田さんの服に向き合う姿勢から、物の価値とはそういうものではないだろうかと学ばせてもらった。

このひとに
あいたい

このまちでつくりだす人

02

SHIKI short trip magazine

大きな声で自慢したい、顔が見えるセレクトショップ

Boutique

nina de coito

【ニナデコイト】

////////////////

世界中から集めたアイテムに
心踊る空間

古着・デッドストック・新品
仕入れの基準は「直感」

志木市本町5丁目。駅前の喧騒（けんそう）を離れ、高層マンションが立ち並ぶ通りを少し行くとnina de coito（ニナデコイト）がある。「おしゃれな古着屋がある」との噂（うわさ）を聞き、久しぶりのわくわく感を抱きながら、期待に胸を膨らませ訪れてみた。

海外のショップのようなおしゃれな店内に一歩足を踏み入れると、独特の古着の匂いとともに、オーナーの堀田洋介さんが笑顔で迎えてくれた。

お店の内装は、大半が堀田さんの手づくり。「電気関係以外はすべて友達と一緒にやりました。当時は知識もあまりなく、床に隙間ができてちゃったりしてるんです」と、楽しそうに当身を振り返る。

アパレル業界で衣類の卸売の仕事をしていたという堀田さん。洋服好きが高じて、20代半ばに、ファッションの聖地ともいえる原宿で店を構えた。15年間続けたお店は地下にあり、台風による水害が堀田さんの頭を悩ませていた。「志木の実家に遊びに来た時に、たまたま通りかかってこの店舗が目に残り、何となく直感で決めました」

日の光すらも入らない地下から移動し、木々の緑、目の前を行き交う人々など、何でもない日常の風景を眺めるうちに、ここに来て良かったなと思うようになったという。



エーデルワイスの食パンは、全粒粉食パン、イギリス食パン、紅こうじ食パンなど種類が豊富

ツがぎつしり詰め込まれていて贅沢な味わいだ。季節限定のシュトーレンは150本以上売れる人気商品。クリスマスまでの4週間に、少しずつスライスして味の変化を楽しむというキリスト教徒の風習に由来するパンだ。日本では宗教に関係なくカジュアルに取り入れられ、今ではどこのパン屋でも見かけるようになったが、毎年エーデルワイスのシュトーレンを楽しむにしている常連さんがたくさんいるのだそう。エーデルワイスのパンは、添加物を一切使用しないため、安心して食べることができ、近くの保育園や私立高校

40年重ねてきた 日々のストーリー

ペアもーるに店舗を構え40年、様々なお客さんとの出会いがあったという。パンを買うわけでもなくふらりと立ち寄っておしゃべりにくる紳士や、おいしいと噂を聞いて遠くから訪れる人、はじめてのおつかいにくる小さな子ども。幼い頃キャラクターパンを食べていた若者がお店に立ち寄り「このパン、よく食べてたなあ」と、懐かしむ。「いつもおいしいパンをありがとうご



ざいます」と、厨房に叫んでくれたお客さん。常連さんとのエピソードを書くことと思うとキリがないほどたくさんのお話を聞かせてもらった。誰でも関わる事ができるパンだからこそ、一人ひとりのお客さんとお店の間に、それぞれのストーリーを生む。「本当にうちはいいお客さんに恵まれています」と何度も口にするまきさんと、一番嬉しかったエピソードを尋ねると、「いっぱいありすぎて困るけれど、やっぱり引越しても覚えていてくれて、なかなか買いにいけないから送ってと注文を受けた時は、素直に嬉し



EDEL WEISS

☎ 048-474-6136
🕒 [平日] 9:00-19:00 [日] 9:00-17:00
[定休日] 木曜日
📍 埼玉県志木市館 2丁目 7-8
🌐 <https://s.paypay.ne.jp/YTYfN>

こちらを
check!



かったです」と答えてくれた。きつと届いた人も同じくらい嬉しかっただろうなと想像できる。繰り返しその言葉を聞いていると、恵まれているのはお客さんなのではないかと気付かされた。まちのパン屋というのはとても身近で、まちの中に欠かすことができない。何十年と継続してきたこのお店は、このまちにくらす人々にとって家族や親戚のようにここに居てくれるだけでホッとできる存在だ。継続していく大変ささえ思えば誰でもできる事ではないからこそ、この先もずっと変わらずこの場所にあり続けてもらうために、みんなですべて守っていききたい。



このひとに
あいたい

03

日常のよろこびをみんなに届けるまちのパン屋さん

Bakery

EDEL WEISS

【エーデルワイス】

このまちにずっと

この先もずっと



柳瀬川駅から少し歩くと見えてくる懐かしい雰囲気のあるペアもーる商店街。アーチ看板を抜けると、シンボルツリーが迎えてくれる。1981年に完成したペアもーるは、志木ニュータウンのくらしを支える商店街であり、志木ニュータウンとともに時を重ねてきた。その一角にあるパン屋

“EDEL WEISS(エーデルワイス)”は、ペアもーる商店街の開業当時から営業しており、現在お店は、父繁之さん、母ともこさん、娘のまきさん、夫の啓さんで切り盛りしている。

開店時間は10時だが、通勤途中で立ち寄る人もいるからと、営業時間にとられず最初のパンが焼きあがる7時頃にはゆるっとオープンしてくれてい

るところが、まちのパン屋さんらしい。続々とパンが焼き上がり、お昼前には60種類のパンが並ぶという。

ワクワクするような
こだわりのパンが勢揃い

エーデルワイスの人気パンは、“コロッケパン”や“焼きそばパン”などの調理パン。毎日同じ、“枝豆チーズ”と“メロンパン”を買いに来る人がいると聞き、さっそく枝豆チーズを食べてみた。しつとりした生地にチーズと枝豆のバランスがちょうどよくクセになる味だ。お店のおすすめは、自家製のりんご酵母で丁寧に作られている“ドイツパン”。クルミやドライフルー





絵本の話を楽しそうに教えてくれる玲子さん

自家製のスコーン
やパウンドケーキ
もしっとりとした
おいしさ

は残して再利用した店内は、古いものと新しいものが入り交じり、とても居心地のよい空間になっている。

玲子さんに絵本の魅力を尋ねると、「ひと言では言えないくらいありますよ。絵本は子どものものと思われがちだけど、子どもの時に読んだ絵本を大人になって読み返すと、当時の思いとはまた全然違った読み方ができます。さらに子どもに読み聞かせる時、子育てが終わってまた一人で読み返す時。繰り返し読んでも同じ絵本との新しい出会いが何度もあるんです。絵本にはやっぱり絵の魅力があり、ストーリー

が短く文字も少ない分、行間にたくさんの意味が込められています。それを想像できるから、子どもも大人も楽しめるんだと思います」と語る玲子さん。絵本を選ぶ際、成人式を迎えた本がおすすめでといわれている。20年重版され続けた絵本は、自分、子ども、孫へと代々引き継がれていく。新しい絵本の魅力だけでなく、古い作品を大切に読み継いでいくという魅力もある。「お父さんやお母さんが好きだった絵本はお子さんにも必ず好きになりましょ」と玲子さん。絵本は親子を結びつける大切なツールでもあるのだ。

夏楓舎は、外国籍市民のサポートなど様々なイベントや交流の場としても活用されている。取材の日も志木国際交流会の事務局長の荻島さんが、外国籍の人の書類のサポートをしていた。玲子さんとの出会いは、各国から来日した子どもたちとの国際交流の際に場所を貸してもらったのがきっかけ。「ここに来るとリラックスした気持ちになれてくつろげるんです。会いたい人に偶然会えたり、居心地が良くあつという間に時間が過ぎて行く。私はそれを『夏楓舎マジック』と呼んでいます」と、楽しそうに笑う。

こだわりの持たず みんなに開かれた場

玲子さんのおおらかな人柄にみんなが集まる。
荻島さんもその一人

「もともとこだわりのなく、しいて言えばこだわらないことがこだわりです。最初から決めるに少しずつ作りあげています」と話してくれた玲子さん。「自分一人でやれることは限られているので、どんなアイデアを出してもらってこの場を活用してもらえたら嬉しいですね。人と人が会える場になったのは予期せぬことでしたが、今では誰にとっても幸せになれる場所、誰かの人生が輝き出す場所、そんな居場所になれたら最高に幸せです」。

玲子さんが繋いでくれる縁と心地よい空間は、訪れるひとの未来を広げてくれる。



夏楓舎

☎ 090-1774-8442
🕒 [月～水・金] 10:30-18:30 [土] 11:00-17:00
[定休日] 日曜日・木曜日 ※臨時休業あり
📍 埼玉県志木市本町5丁目-11-13 1F
🌐 <https://aofu309106.wixsite.com/website>

こちらを
check!このひとに
あいたい

このまちでつくりだす人

04

日常を輝かす、みんなの居場所

Book cafe

おとぎのティールーム 夏楓舎

【カエデヤ】

絵本も人も空間も、
優しさに満ちた絵本カフェ



志木駅からバス通りをしばらく歩くと、絵本カフェ、夏楓舎がある。幼い頃から本が大好きだったという青野玲子さんが、図書館のように「お行儀よく」「静かに」なんて気にせずに、思う存分寝転がりながら自由に絵本を楽しんでほしい。そんな思いから2021年7月にオープンさせた。

子どもも大人も いつでも楽しめる絵本の世界

娘さんが小学校に上がると、読み聞かせのボランティアで学校に通うようになり、子どもたちに絵本の読み聞かせをする中で、絵本の魅力に改めて気付かされたという玲子さん。その頃、

ぼんやりと「これを仕事にできたらいいな」と思うようになったという。子どもが中学生になったタイミングで、学生の頃に取得した資格を活かして、司書として小学校で働き始めた。

2017年頃、仕事や趣味で集めた本を「せっかくだから、地域のみなさんにも読んでもらえたら」との思いから、「なつちゃんの本棚」という屋号で週末だけ実家を子ども文庫として解放した。道路拡張に伴った建て替えをする事になり、これを機に「子ども文庫に専念しよう」と、司書の仕事をやめ、夏楓舎をオープン。

実家で使われていた家具や調度品、100年前から使われていた小上がりの板や階段の一部分など、残せるもの



博さんは調理中もいつも朗らか

は蕎麦職人だった博さんだが、「敬ちゃん」のうどんはうまい」と評判だった敬三さんの手打ちうどんのおいしさに感動して「たくさんの人に知ってもらいたい」とおやじの味を受け継いだ。

定番のおやじのうどんは、100パーセント地粉を使用したコシのあるもちもちしたうどん。秘伝の特製肉汁が麺と絡み合い小麦の風味を引き立てる。夜は居酒屋スタイルで、おつまみも豊富だ。麺をおろしポン酢につけてさっぱりといただく「うどん刺」は、お酒が好きな人にとってはなんとも嬉しい一品。うどんに次ぐ人気メニューは「鶏の唐揚げ」。おやじのうどんの唐揚げは塩味であっさり上品な味わい。



まずは定番のおやじのうどんと鶏の唐揚げを試してほしい



い。冷めてもパリッとジューシーでテイクアウトにも最適。唐揚げ定食だけを食べにくる常連さん多いとか。

「元祖唐揚げ月見うどん」や「唐揚げのせカレーうどん」はお客さんの声から生まれたメニューだそう。定食はどれもボリュームたっぷりでおなかいっぱいになって欲しいという想いが伝わり、おなかだけでなく心も満たされる。「すごい天ぷらうどん」「ふつうのサラダ」など、思わずくすくす笑ってしまうメニュー名は博さんが考えている。毎日投稿しているお店のインスタグラムも博さんが担当。写真ではなくほぼ文字だけで日々の思いを素直に綴っている。



SHIKI short trip magazine
このひとに
あいたい
このまちでつくりだす人
05

家族の愛がつなぐ、宗岡のうどん文化

Udon restaurant

おやじのうどん 旬

【オヤジノウドン シュン】

心に寄り添う

あたたかいおもてなし



中宗岡4丁目。宗岡公民館のすぐそばにある「おやじのうどん旬」は、1999年創業以来、地域の人に愛され続けている手打ちうどんのお店だ。

カウンターとお座敷がある広々とした店内はどこを見渡してもキッチンと整理され清潔感があり安心感を与えてくれる。

「ふくちゃん」と「クンクン」の愛称で親しまれているのが前野博さんと久美子さんご夫婦。博さんがいう控えめな冗談を久美子さんが盛り上げ、まるで夫婦漫才をみているような軽快なトークに、終始笑いが絶えない取材となった。初めて来たお客さんもどこかこの場所を懐かしく感じるの、二人の醸し出すこの明るい雰囲気ゆえだろう。

おやじのうどん ルートは父の味

おやじのうどん旬の「おやじ」というのは博さんではなく、久美子さんの父、敬三さんのこと。この場所はお父さん、敬三さんの作業場だった。久美子さんが子どもの頃、敬三さんは趣味でうどんを打っていた。この作業場で薪をくべる薪金を使いうどんを茹でていると、人がどんどん集まり、いつも賑わっていたという。

「子どもの頃は、『またうどんかよ』と思っていました。今思うとすごくおいしかったはずなんです。でも当時はそのおいしさがわかりませんでしたね」と照れ臭そうに当時を振り返る。もと

おやじの
手書きメニュー
担当

ている投稿は、独特な感性が心を掴み、この人に会ってみたいという気持ちにさせられる。

地域に支えられて 育まれたお店

今では地域の人々に愛され、順風満帆のおやじのうどん旬。しかし、20代でお店をオープンしてからしばらくは、大変な苦労があったという。だが、どんなに厳しい状況に置かれた時でも必ず助けてくれる人に恵まれてきた。

「うまくいかなかった時って、余裕がなかったんだと思います。けどいろいろな人に助けてもらって私たちも変わったよね」と明るく話す久美子さん。子育て真っ只中でお店をはじめ、子どもの反抗期にはお客さんが叱って



information

こちらを
check!

おやじのうどん 旬

☎ 048-472-5666

🕒 11:00-13:30 17:00-22:00

※日曜日は夜のみ営業

【定休日】月曜日

📍 埼玉県志木市中宗岡4丁目 18-40

🌐 <https://www.instagram.com/oyaudo/>

くれたこともあったそう。創業から22年、多くの人との出会いがあり、一人ひとりを温かく迎える二人の懐の深い愛のあるお客さんとのエピソードに、こちらも自然と優しい気持ちになった。

ご近所付き合いが希薄になり、隣人の顔がわからないことが当たり前になりつつある世の中だが、ここにはそんなことを忘れさせてくれるほど温かで優しい時間が流れていた。子どもの頃に地域の人と食べた父のうどんは、人と人をつなげる特別な味。この先もずっとその味を守り継いで次の世代へと繋いでいってほしい。



動物愛溢れるチームペット・オブジェ



中、素敵なカットをしている子を見かけると、どこかのサロンのカットなのかを尋ねたり、知らない人とも自然に会話が生まれるという。散歩をしていると、「うちも真似してみたい」と、同じスタイルをしていて盛り

しく、これからずっとお世話になれると安心したという。愛犬とトリマーの関係も、人間同様に相性があり、任せられる人がすぐそばにいるという安心感はとても大きいものだろう。

「甲斐さんは、人にも動物にも優しい方です。いつもニコニコしていて本当に動物が大好きなんだというのが伝わってくるんです。スタッフもみなさん優しく、うちの子たちもペット・オブジェに行くのを楽しみにしているんです」と、嬉しそうに話してくれた。

現在17歳になるこたろうくんは、歳を重ね段々と身体が利かなくなり、目や耳も不自由になってきた。小さな頃からずっとお世話になっていて

犬を介して広がる地域のつながり

信頼しているサロンだからこそ安心して任せられるという。夜鳴きやトイレの失敗など、シニアになるにつれて出てくる心配も心おきなく相談できる。トリミング中に体の不調を見つけたらアドバイスをくれたり、離れている間の様子を細かく教えてくれたり。愛犬の老後と一緒に見守ってくれる人がそばにいることは、どれだけ心強いものだろう。

同じ犬種でもスタイルによって個性が出て全然違って見えてくる。散歩



「きもちいい」という声が聞こえてきそう！



Pet's Objet
☎ 048-474-7677
🕒 9:00-18:00
[定休日] 火曜日・第2木曜日
📍 埼玉県志木市幸町 4-2-21
🌐 <http://pets-objet.cocolog-nifty.com>

こちらをチェック！



た保護犬を迎え入れたお客さんと向き合う中で、「将来は施設でのお手伝いもできたらいいなと思っています。シャンプー、カットでも役に立てることがあればお手伝いしてみたいです」と語る甲斐さんのまなざしは、生き物に対する愛に満ち溢れていた。



お客さん第1号の宮田さんと愛犬のこたろうくん



SHIKI short trip magazine
このひとにあいたい
このまちでつくりだす人
06

あふ笑顔溢れる安心のサロン時間

Dog salon

Pet's Objet

【ペット・オブジェ】

経験が生み出す

確かな腕前



志木大通りから少し入った閑静な住宅街の中に「Pet's Objet (ペット・オブジェ)」がある。

トイプードルのムアちゃん、エアデールテリアのアビイちゃんと一緒に、甲斐恵美子さんがとびきりの笑顔で迎えてくれた。

幼い頃から動物がいるのが当たり前の家庭で育ち、大切な家族であるペットのトリミングはできるなら自分で行ってあげたいと思い立ち、トリマーを目指したという。口コミだけで着々とファンを増やし、毎日予約でいっぱいになった。

「オープン当初から、できる範囲でやれたら良いなと思っていたから、自分ではほとんど宣伝をしていません。唯

一の発信源のブログもお客さんがつくってくれたんですよ」と、にこやかに話す甲斐さん。ビジネスの拡大よりもお客さま一人ひとりに対して丁寧なケアすることを大切にする姿勢が地域で長く愛されている理由なのだろう。

優しいスタッフが迎える 行きたくなるサロン

オープンから16年。そのお客さま第一号である常連の宮田さんにお話を聞くことができた。

宮田さんが愛犬のこたろうくんを飼いはじめた頃に、フリーのトリマーだった甲斐さんとお会った。近所にサロンをオープンすると聞いた時はとても嬉

Location Map

ロケーションマップ

Vol.1、Vol.2掲載店と「このまちにくらすよこび」を応援いただいているみなさんをご紹介。このまちにくらすよこびをつくりだす「人」たちをマップにしました。



Vol.1 掲載店 (本町)

1 Scone shop

nino scone
[ニノスコーン]
秘密にしたいくなるまちの自慢のスコーン専門店



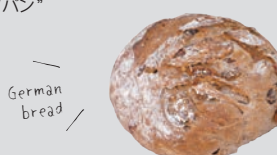
8 Liquor shop (柏町)

飯田酒店
[イイタ]
お酒のある生活シーンを楽しくサポートしてくれる、地域に開かれた酒屋さん



10 Bakery (館)

EDEL WEISS
[エーデルワイス]
創業から40年、地域のまいにちに欠かせないまちのパン屋さん。オススメは自家製のりんご酵母で作られた“ドイツパン”



13 Dog salon (幸町)

Pet's Objet
[ペット・オブジェ]
長いおつきあいができるトリミングサロン。愛犬も行くのが楽しみになるお店と評判



Vol.1 掲載店 (本町)

2 Thai cuisine

TANON CURRY
[タノンカレー]
志木で本場の味を楽しめる絶品タイ料理のお店。タイ出身のナットが笑顔でお待ちしております



Vol.1 掲載店 (宗岡)

7 Brewery

SHIKI BEER
[シキビア]
自然の恵みが詰まった今ここから飲む旬のビールを作ってます。もちろん買えます



Kao soi



柳瀬川

健康増進センター

Vol.1 掲載店 (幸町)

3 Soba restaurant

蕎麦処 大鷹
[オオタカ]
町蕎麦文化を受け継いでスタートしたお店。おいしいお蕎麦と楽しい空間について「ただいま」と言いたくなる



Donko Soba

Lemon Beer



Kao soi



柳瀬川



健康増進センター



柳瀬川



健康増進センター



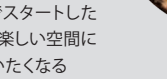
柳瀬川



健康増進センター



柳瀬川

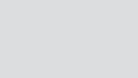


健康増進センター

Donko Soba

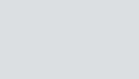


柳瀬川

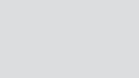


健康増進センター

柳瀬川

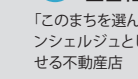


健康増進センター

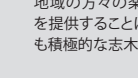


柳瀬川

健康増進センター

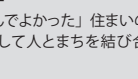


柳瀬川

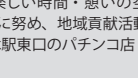


健康増進センター

柳瀬川

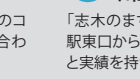


健康増進センター

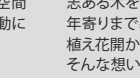


柳瀬川

健康増進センター

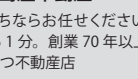


柳瀬川

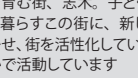


健康増進センター

柳瀬川

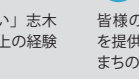


健康増進センター

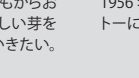


柳瀬川

健康増進センター

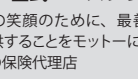


柳瀬川

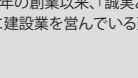


健康増進センター

柳瀬川

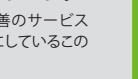


健康増進センター

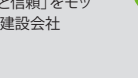


柳瀬川

健康増進センター



柳瀬川

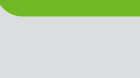


健康増進センター

柳瀬川



健康増進センター



柳瀬川

健康増進センター



柳瀬川



健康増進センター

柳瀬川



健康増進センター



柳瀬川

12 Udon restaurant (宗岡)

おやじのうどん 旬
[オヤジノウドン]
おやじの味を受け継いだ地域で愛されるうどん屋さん。地粉 100% 使用の自慢のうどんは小麦の旨みたっぷり。夜はおつまみメニューも豊富



Oyaji no Udon

Vol.1 掲載店 (宗岡)

6 Bakery

パン工房 Lapin
[ラパン]
店名はフランス語で「うさぎ」。かわいらしい店内に国産小麦 100%、無添加生地のやさしいパンが並び



Croissant

Vol.1 掲載店 (本町)

5 Curry restaurant

本格欧風カレー DEN'S
[デンズ]
一度食べたらやみつきになる! こだわりの欧風カレーをクラフトビールとともに



Curry & Rice

Vol.1 掲載店 (本町)

4 Bakery

おうち cafe パン工房
[オウチカフェ]
保存料無添加。素材にこだわり安心安全なパンを提供するパン屋さん。12:00 焼き上がりです



Bread

11 Book cafe (本町)

おとぎのティールーム 夏楓舎
[カエデヤ]
子ども大人もリラックスして絵本を楽しめる心地良いみんなの居場所



Scone

9 Boutique (本町)

nina de coito
[ニナデコイト]
メンズインポートカジュアルのお店。世界中から選りすぐられたインテリアや服に囲まれてワクワクする空間



Jacket

この冊子を応援していただいているみなさん

- 1 センチュリー 21 登喜和
「このまちを選んでよかった」住まいのコンシェルジュとして人とまちを結び合わせる不動産店
- 2 株式会社 川島屋不動産
「志木のまちならお任せください」志木駅東口から 1 分。創業 70 年以上の経験と実績を持つ不動産店
- 3 有限会社 西武エースプランニング
皆様の笑顔のために、最善のサービスを提供することをモットーにしているこのまちの保険代理店
- 4 オータ 志木駅前店
地域の方々の楽しい時間・憩いの空間を提供することに努め、地域貢献活動にも積極的な志木駅東口のパンコ店
- 5 志木街づくり 合同会社
志ある木を育む街、志木。子どもからお年寄りまで暮らすこの街に、新しい芽を植え花開かせ、街を活性化していきたい。そんな想いで活動しています

- 6 高野建設 株式会社
1956 年の創業以来、「誠実と信頼」をモットーに建設業を営んでいる建設会社

ご報告

日本地域情報コンテンツ大賞 2021

- 👑 地方創生部門 内閣府地方創生推進事務局長賞
- 👑 読者投票部門 第 1 位

創刊号である「このまちにくらすよこび Vol.1」が全国区のタウン誌やフリーペーパー等をクオリティや読者からの支持など多彩な視点から審査する大会「日本地域情報コンテンツ大賞 2021」において上記の賞を受賞いたしました。応援いただいたみなさま、本当にありがとうございました。

見てみて！

志木ってこんな街

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9.05㎢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經由して開通し、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。



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！

所沢IC

名前は志木駅
だけど、住所
は新座市！？

志木駅
Shiki Sta.

朝霞台駅
Asakadai Sta.

北朝霞駅
Kita-asaka Sta.

JR武蔵野線

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！

カパル

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、キモヲタカップ。(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
Yanasegawa Sta.



冬のオススメ

志木の冬はイルミネーションがオススメ。ウォームホワイトとゴールドの煌びやかな光が志木の夜空を彩ります。今年から、カパルの顔の形をしたイルミネーションも登場！このまちだけの光景を求めて、ナイトウォークを楽しんでみては。

イルミネーション

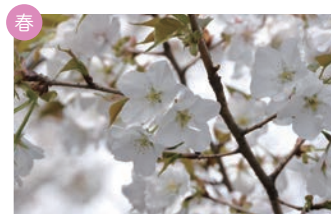
【場所】志木駅東口
【期間】12月上旬から2月中旬

みどころ

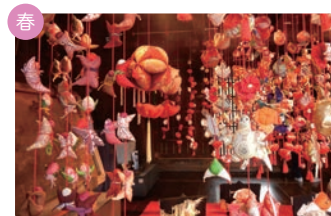
春 夏 秋 冬



・いろは親水公園



・チョウショウウインハタザクラ



・村山快哉堂のつるし雛



・宝幢寺の枝垂れ桜



・いろはの渡し



・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

志木のこと
もっと
くわしく！！

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！





STAFF

〔企画〕 鈴木 美央 (O+Architecture)
〔取材・コーディネート〕 板倉 恵子
〔デザイン・撮影〕 俵 周作 (DEPS.DESIGN)
〔イラスト〕 millin
〔校正〕 榎戸 絢子
〔編集担当〕 種元 麻美 (志木市観光協会)

編集後記

このまちにくらすよろこび、第二弾です。私たちはこの冊子があんなにも地域の皆さんから注目を浴びるとは思っていませんでした。これは皆さんがこのまちに対して抱く希望であり、愛なんだと思います。

「自分のまちをより好きになりたい」だからそのヒントになりそうなこの冊子を手にとってくださったのではないのでしょうか。地域経済の循環は、こうした想いを起点に確かに起きています。個々の想いと地域経済が自然と循環する、成熟社会では、そんな豊かさがまちの魅力となっていくのではないのでしょうか。