

このまちに
くらす

よろこび

SHIKI short trip magazine

志木で見つける私のお気に入り



Autumn

Vol.3

CONTENTS



- flower & plants Kafuu..... 04
- 居酒屋 大道 08
- コトリ堂..... 10
- とんかつ ひのはら 14
- シュークリーム&プリン Poulet 16
- 手打ちうどん 和..... 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



【日本地域コンテンツ大賞】
 内閣府地方創生推進事務局長賞(自治体)受賞
 読者投票 紙部門 第1位 受賞

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
 何でもない日常に小さなしあわせが訪れる



Featured Interview

flower & plants
Kafuu

【カフウ】

まちなかに Kafuu があってうれしい
花と彼女の笑顔



鈴木康代 Kafuu店主

寝ることが好きだという康代さん。休日は犬の散歩をしながらのんびり過ごすのが幸せ

小学生の頃からの夢だった
お花屋さん

志木駅東口から徒歩1分。飲食複合施設 FOOD HALL SHIKI ISM 前に、移動販売車によるお花屋さん “Kafuu” がある。名前の由来は娘さんがたまたま読んでいた漫画に出てくる鳥の名前から。「かわいくなって思ってたら沖繩の方言で果報（かふう）という言葉だと知りました。“幸運”とか“良いこと”って意味だったので、なんか良いなと思ってこの屋号に決めました」と、ちよつと照れ臭そうに話すのは、オーナーの鈴木康代さん。お花屋さんを始めたきつかけを尋ねると、「30代半ばに離婚をして、自立のために事務の仕事をはじめたんです。仕事が安定してきた頃にふと、新しいことをはじめるとしたら今がラストチャンスかもしれないと思い立ち、小学生の頃から夢だったお花屋さんの修行をはじめました。はじめに修行をさせてもらった先のオーナーがとても優しい方で、俺が全部サポートするからなんでもやってみろよと言ってくれて、自信を持たせてくれたんです。

だから、最初の修行先がそこで良かったなって今振り返っても思えます」また、お花屋さんは康代さんの母の夢でも聞いていたので、心のどこかに母の夢を叶えたいという様な思いもあったのかもしれないと話す。

「末っ子気質なのか、知らないうちにみんなが手を差し伸べてくれるんです。ありがたいことに困っている時は誰かが助けてくれて、みんなが応援してくれる。もちろん、最終的な決断も、実際にやってみていくのも自分だから、人のせいにはしたりはしませんが、恵まれているなと思います」

起業する前に病気を患って、手術をするようになったという康代さん。そんなときに元夫に再会したという。「彼は“夢は叶う”って信じている人なので、起業の後押しをしてくれ、色々サポートもしてくれてとても助かりました。実は、離婚後もしばらくは元夫と一緒に暮らしながら仕事をしていました。仕事が軌道に乗って娘とともに地元へ戻ったんですけど、今考えると本当に優しい人なんですよね」と、当時のことを振り返り、楽しそうに笑う。





「お花を入口にお客さんとの会話がはじまるのが嬉しい」と康代さん

ます。できなかったらやめたらいいって言っちゃうと、周りに助けられる人がいっぱいいるからそんな甘えたことが言えるんだって言われちゃうと思うけど、やりたいことがあるなら早い方がいいじゃない！って思う。だからやりたいと思立ったらすぐにやるようにしています。せっかくキッチンカーだし何か他におもしろいことができるかも



Information

こちらを
check!



flower & plants Kafuu

🕒 11:00~19:00

【定休日】火曜日

📍 志木市本町5-24-21 シキズムビル前

🌐 <https://kafuu.co.jp>

多くの人に支えてもらいながら、子どもの頃からの夢を実現したが、接客業は花屋がはじめてということもあり、戸惑いもたくさんあった。「体力仕事だし、はじめての接客業で慣れないこともたくさん！思っていたよりも厳しい仕事でしたね。はじめはお花なんて触らせてもらえないので、雑用をしながら先輩が作るものをみて一生懸命学びました」

お花をきっかけに まちの人との会話を楽しむ

2018年4月に自宅からも通いやすい範囲で、ちょうどいいテナントを見つけて念願のお花屋さんをオープン。「開店して間もない頃、まだお客さんも少なくてこれからどうやってやっていこうかな？と考えていた時、近隣のマーケットへのお誘いがありました。まだお店を始めたばかりだし、何も揃ってなかったけど挑戦してみることにしました。1回目の時の反省を2回目に活かしながら毎回楽しんでやりました。何度か出店しているうちに、お店にも足を運んでくださるお客

さんが増えました」2018年9月、縁あって現在の場所に移転。「移転後も変わらずお花を買いに来てくれるお客さんがいてありがたいです」と話す。

常連さんとのエピソードを尋ねると「うちのお客さんはみんな優しい方ばかりで、手土産をくれたりするのでよ。おいしいからって食べ物を持ってきてくれたり、そういう心遣いが本当に嬉しいんです。いつも来てくれる女性がお花を買った時、いつも定期的な一人て来店される男性と女性、実は夫婦だったって発見した時は、なんか嬉しかったですね」オープンしてすぐの頃からKafuuでお花を買っている常連さんは、「Kafuuさんとの出会いは、愛犬が天国へ旅立ってしまった頃でした。愛犬らしいお花をお供えしたいと考え、いろんなお花屋さんをまわっていたのですが、いまひとつピンとくるお店に出会えなくて。たまたまマーケットの存在を知り、両親に頼んでブーケを買ってきてもらったんです。やっと愛犬にピッタリのお花が飾れたと喜んだのを今でも覚えています。それからは毎週

欠かさずお任せで束ねてもらっています。お花のセンスが好きなのはもちろんですが、康代さんの飾らない人柄にも惹かれました」。

お花を仕入れる時のこだわりは、「基本的には自分が綺麗だなって思うものを選んでいきます。色合いはちょっとくすんだかわいらしい感じのお花が多いです。原色のお花でも、とりあえずパッと一目惚れしたものは迷わず仕入れれます。珍しいお花を見つけるとついつい手に取っちゃいますね。お客さんとお喋りしたいから、知らないお花を仕入れると、話しかけてくれて会話が生まれるのが楽しいんです。見たことのないお花をみんなに知ってもらって喜んでもらいたい。気軽に話しかけてほしいから、本当は値段も貼りたくないくらいなんです。男性にも立ち寄ってもらいやすいように、かつこいお花を仕入れて並べたいなって思うんですけど、そこはまだまだこれからです」康代さん自身も眩しい色のパキッとしたいイメージのお花より、カッコよくてちょっと渋い感じのお花が好きなのだそうです。「一番好きなのは薔薇ですね。特に白いお花が好きです。白とグリー



パッと目を引くかわいいトレーラーの店構えはこの通りの風景を特別にしてくれる



自分でやってみることで 広がった世界

夢だったお花屋さんをはじめ、10

年間の変化を聞いてみると「日々胃が痛い思いですよ。お花屋さんならなんでもできて当たり前だと思っけど、つくったこともないようなアレンジメントを頼まれることもあり、ドキドキしながら注文を受けることもありました。そんな時は、弱気になり、他のお店を紹介したい気持ちになったりもしましたが、せっかくうちを選んでもらったからには期待に応えて喜んでもらえるようにと、必死に勉強して、できる限り努めました。そんなことを繰り返しながら、起業したことで自信が

持てるようにもなりました。商売をはじめ、自分でも性格が明るくなったような気がします」未熟ながらに起業したことでも多くの戸惑いもあるが、日々勉強しながらお客さんの要望にできる限り応えられるようにと真摯に向き合っているのだそう。「常に新しいことを探しているんです。いつも何か楽しいことにチャレンジしたい。お花屋さんはやりたいことの一つで、まだまだやりたいことはいっぱいあるんです。だからこれからもなんでも挑戦してみようと思っています。できなかったらやめたらいいって言っちゃうと、周りに助けられる人がいっぱいいるからそんな甘えたことが言えるんだって言われちゃうと思うけど、やりたいことがあるなら早い方がいいじゃない！って思う。だからやりたいと思立たらすぐにやるようにしています。せっかくキッチンカーだし何か他におもしろいことができるかも

しれないですよ。何ができるかな？」と、この先もチャレンジすることを恐れずやりたいことを探し、見つけたら一直線に突き進んでいく。「だけど、不器用だから無理ができないんです。自分に甘いからやりたくない時はやらないって決めてます」康代さんの強くないしなやかな姿勢は、植物の持つ魅力にも通じているようにも感じ、話しているとあたたかな気持ちが広がっていった。



人々のくらしに灯し続ける明かり

Izakaya

居酒屋 大道

【オオミチ】

まちのみんなが
よろこぶ食卓



柳瀬川駅から徒歩1分ほどのところにある「居酒屋やきとり大道」。駅のホームからも「やきとり大道」と書かれた赤い提灯が目に入る。もともとはお肉屋さんを経営していた両親が、お店で焼き鳥を焼いていた。その二人がたまたま出会ったこの土地でお店をはじめたのが32年前のこと。現在は娘の長渡あけみさんと夫の真さんが後を引き継ぎ、柳瀬川の静かな夜のまちに明かりを灯し続けている。

両親の味を引き継ぐ お惣菜メニュー

自慢の焼き鳥は、タレを継ぎ足し創業からの味を守り続けているという。

メニューを開くと、どれを頼むか迷うほど一品料理のメニューが充実している。旬の食材を使ったおばんざいや炒め物など、ごはんのおかずにもなるメニューが豊富。酒のおつまみとしてだけでなく、しつかり食事としても満足できる、ご飯とお味噌汁がつくセットも評判だ。

客層を尋ねると、ファミリー層やおひとり様が多いというのも納得。小上がりがあるので子ども連れでも安心して利用でき、カウンター席でテレビを観ながら仕事帰りに一杯飲んで帰る人もいるという。「うちはお客様にも恵まれていて、お子さんがいてもみんな温かく見守ってくれますよ。二人でやっているのでも料理を提供するのも時



季節のお品書きは、お酒の相性も抜群！



間がかかって迷惑もかけてしまうけど、嫌な顔せず受け入れてくれて本当にありがたいです」と話してくれた。人気メニューは、「焼き鳥はもちろん、あられのかかった「大道サラダ」「カツオのたたき」「モツの煮込み」など。モツの煮込みは、母が作っていたベースの味をそのまま守り続けている。新潟県津南市出身の父の実家から送ってもらった季節限定の「雪下にんじん」も大人気だという。

おすすめのメニューは、コロッケとメンチカツ。元々お肉屋さんのお惣菜メニューであった優しい味のコロッケやメンチカツ。コロッケは、薄力粉リカリの衣で中のお芋はほんのり甘

め。メンチカツは肉汁が滲み出るほどジューシーで、どこか懐かしい気持ちにさせられる。二人がお店を引き継いでからは宮崎出身の真さんにちなみで「若鶏の刺身」「手羽餃子」もメニューに並ぶようになった。「日本酒は新潟で焼酎は九州のお酒を仕入れているんです。特別に作ってもらった大道のラベルには、家紋も入っているんですよ」と、嬉しそうに話してくれた。

こだわりの こだわり

休みの日には骨董市に行ったり、フリマやアンティークショップをのぞく

看板メニューの
焼き鳥もちろ
んメンチカツ
コロッケはサ
サクジュー
で食べても
たい一品だ



など、雑貨や古着が大好きなのだという。「実はお店にもちよこちよこ雑貨を飾ったりしてるんですよ。本当はミッドセンチュリーが好きなんですけど、お店の雰囲気合うようなちよこと変わった置き物なんかを飾って密かに楽しんでます。」と楽しそうに話す二人。「この小上がりでアンティーク雑貨の販売をしてみたらどうですか？」と提案してみると「考えたこともあるんですけどね。いざとなると大好きなものをやっぱり手放せません」と、お茶目な真さん。

32年もの歴史があるお店には、きつと数あるまちの人たちのストーリーがあることだろう。客層はだいぶ変わったが、開店当初から通い続けてくれているお客さんもいる。

「いつも決まった曜日に来てくださる

常連さんが突然来なくなると、大丈夫かな？と心配になったりもしますね。」こんな行きつけのお店がある安心感、他に変えることができないものだ。「うちはこだわりのないのがこだわりですね。来てくださった方が満足してくれて「おいしかったよ」「またくるね！」そんな声が聞けるだけで幸せです」顔の見える関係性が育まれる個店の存在は、地域にくらす人々にとって特別な居場所にもなり得る。一つ一つのお店が地域生活のよるこびと安心を担ってくれていることを、大道の二人が見ていると気付かされる。



Information

こちらを
check!



居酒屋 大道
☎ 048-487-6690
🕒 17:00-23:00
[定休日] 月曜日 第3日曜日
📍 埼玉県志木市柏町 6-29-65 1F
📱 https://www.instagram.com/izakaya_ohmichi/

「おいしかった」の一言を聞けるのがしあわせ



『いくらで何を買おう?』子どもたちにとっては貴重な体験の場



お増えたお菓子の。大人にとっては懐かしいものも子どもにたちにとっては新鮮

「付き添いで来る親御さんが子どもの買い物に口を出すのが気になります。失敗させたくない気持ちにはわかるけど、そこから学ぶことがたくさんある。子どもの世界に大人がどこまで関わるかはとても悩ましいところですが、私たちもトラブルになりそうな時にだけ間に入るようにして、基本的には見守りに徹するようにしています。子どもが自分で選択する心を育てること、が、コトリ堂の一番やりたいことなのです」と語ってくれた。子どもたちが自分で生きていく力を身につけるために親も子どもの選択を尊重することに慣れていく必要があるのかもしれない。



Information

コトリ堂
 ☎ 048-424-3948 (トリガーコーポレーション)
 🕒 [月曜日] 14:00-17:00 ※祝日はお休み
 📍 埼玉県志木市本町 5-1-23 レアルコート店舗 1
 🌐 https://www.instagram.com/cotori_do/

こちらを check!



「限られたお小遣いでこちらの駄菓子を選ぶとあちらを諦めないといけな。くじ引きも、自分が欲しいと思うものはなかなか当たらない。思い通りにならなかった時に、どうやって自分の心の折り合いをつけるのか。子どもの時に何度も繰り返し経験することで、自分の感情をコントロールできるようになるんじゃないかと思えます。自分の心の整理ができるようになればストレスも減る。思い通りにならないとキレてしまう人は、子どもの時のこういう経験が少ないからなんじゃないかと思うんです」

いくら思いがあっても、儲けのない駄菓子屋を仕事をしながら開けるのは大変なこと。そのモチベーションを尋ねると「単純に楽しいからです。使命感よりも楽しみのの方が大きい」と楽しそうに話す高橋さん。地域に顔見知りの大人がいると何かあった時の助けになれるのの思いから、お買い物しなくてもコトリ堂に入りやすいように来店しただけで押ししてもらえらるスタンプカードを用意しているそう。また、子どもからのリクエストでお菓子を仕入れることも多い。

選択を繰り返しながら生きる力を身につける



手っ取り早い子どもが選ぶポイントも立



「付き添いで来る親御さんが子どもの買い物に口を出すのが気になります。失敗させたくない気持ちにはわかるけど、そこから学ぶことがたくさんある。子どもの世界に大人がどこまで関わるかはとても悩ましいところですが、私たちもトラブルになりそうな時にだけ間に入るようにして、基本的には見守りに徹するようにしています。子どもが自分で選択する心を育てること、が、コトリ堂の一番やりたいことなのです」と語ってくれた。子どもたちが自分で生きていく力を身につけるために親も子どもの選択を尊重することに慣れていく必要があるのかもしれない。



SHIKI short trip magazine
 このひとに
 あいたい
 このまちでつくりたず人
 03

子どもたちとつくる これからの社会

Japanese small snacks

コトリ堂

[コトリドウ]

今しかできない
 経験と学びを



志木駅東口から徒歩12分。毎週月曜日の14時から17時にオープンする駄菓子屋さん。株式会社トリガーコーポレーション代表取締役社長の高橋恭子さん(たかじん)と、スタッフの水上綾乃さん(あんちゃん)が、会社の一角を駄菓子屋として解放して週に一度、たくさんの子どもたちとの交流を楽しんでいる。

「今の子どもは、自分で決める経験が少ないと感じています。決められた中で生活してきた子どもたちがある時に、突然進路や就職の選択を迫られる。それまで親の言うことをキチンと守ってきた子どもは、当然戸惑うと思います」子どもが自分の人生をつくっていく過程で、「自分で決める」経験をたくさんすることが、自己肯定感や自尊心に繋がっていくのではないかと話す。

自分で選択する体験を
 たくさんしてほしい



1300

Biomar 30

1200

CORN

CORN

CORN

STEAM

TOMATO

CORN

flower & plants

Ka heee

1000

500

500

1000

900

屋
kafun
10:00 ~ 19:00
休



「いろいろ食べて自分のお気に入りを見つけてほしい」と話してくれた



上の写真の梅巻きや下の写真の野菜炒めも人気がある。中の写真は中ヒレで定番の人気メニュー

に瓶ビールを注文して、仕事帰りの疲れを癒していくお客さんも多いという。居酒屋とはまた少し違った静かな落ち着いた空間で、ひっそりと晩酌を楽しむのもおすすめだ。

長年この地で愛され続けているとんかつには、もちろんたくさんこのこだわりがある。「パン粉は食パンの生パン粉を使用しています。お肉が柔らかくなるように、低めの温度でじっくり揚げますが、そうすると色がつきづらくおいしそうに見えないんです。生パン粉を使うと色が綺麗に仕上がりますが、うちはずっと生パン粉を使用しています。サラダオイル100%だから胃も

“おいしかった”の音が一番のよろこび

焼き物のバリエーションも豊富で、

たれせずに召し上がっていただけますよ！サクサクの衣に柔らかくジューシーなとんかつは、まさに絶品。特上ロースカツ定食は食べごたえたっぷりのロースがやみつきになる。また、中ヒレカツ定食も定番の人気メニューだそう。他にもヒレかつカレーや自家製のクリームコロッケ2つとエビフライがついてくる「クリームコロッケセット」など実にバラエティーに富んでいる。

中でも密かな人気を誇るのが「野菜炒め定食」だ。「ここに来たらこれしか食べない」というファンを多く抱える野菜炒めは、旨みがあつてご飯との相性も抜群だ。同じく「生姜焼き定食」も熱狂的なファンを多く持っているという。テイクアウトのメニューも多く、中でも人気が高いのは「ヒレ梅しそ巻き弁当」や「ヒレおろし弁当」だそう。テイクアウトメニューの中でコスバが「ヒレ井」や「カツカレー井」が650円で購入できるのが嬉しい。いつも決まったものを注文するお客さんもお客さんもいる。「どのお客さんからも「ごちそうさまや、おいしかった」の声を聞くとお店をやっている良かったと



厨房では注文と同時にヒレ井を作っている日原さんの姿を目にすることができた

「思えます」と話してくれた。個人経営の飲食店は、まちにとってとても貴重な存在だ。「個人経営だと仕入れが少ないから続けて行くのはなかなか難しいかもしれないね。うちもここ最近、材料の価格が高騰して大変ですよ。だけど、食べてもらって「おいしかった」って、喜んでもらえるのが一番だからね。厳しいけど踏ん張っています」長く継続していることはきつと偶然ではない。どんな時でも変わらない味を提供し続ける、妥協しない誠実さが、34年間まちの人々に愛され続けている理由なのかもしれない。



Information

とんかつひのはら

☎ 048-473-2881
 🕒 11:30-14:00 17:00-20:00
 [定休日] 木曜日
 📍 埼玉県志木市館 2-7-6
 🌐 <https://pairmall.com/shop/gourmetfood/entry-44.htm>

こちらをチェック!



このひとに
あいたい
このまちでつくりたす人
04

ぺあもーるで34年 愛されるとんかつをつくり続ける

Pork cutlet restaurant

とんかつ ひのはら

【トンカツヒノハラ】

大人から子どもまで
一人でもみんなでも



柳瀬川駅から徒歩1分の「ぺあもーる商店街」で創業34年になるとんかつ屋「ひのはら」。店主の日原卓一さんは、以前はとんかつ屋で15年間修行していた。いつかは自分のお店を持ちたいと思っていたそう。ぺあもーるに空きテナントができた際に、卓一さんに声が掛かり、今のお店をオープンさせた。店頭のショーケースには食品サンプルがずらりと並び、懐かしい記憶と共にワクワクした気持ちにさせられる。テイクアウト専用の小窓があり、顔が見えるのでとても入りやすい雰囲気だ。窓口には商品受け渡しまでの目安時間を書いてあるため、ぺあもーる内で他の用事を済ませてから取りに来ることもできる。

こだわりの詰まった
絶品とんかつ

広々とした清潔感のある店内では、たくさんのお客さんが食事を楽しんでいる。客層を尋ねると「平日は、昔ながらの女性の常連さんやご夫婦。土日は家族連れが多いですね」と、卓一さん。妻の節子さんは、定年退職後にお店を手伝うようになった。「レディースとんかつセットは、彼女のアイデアなんです。自分だとしてもお腹いっぱい食べたいと思うから、お肉2枚じゃ足りないと思うってしまうけど、これが意外と人気です」。夜は、一品料理のヒレカツや串カツ自家製のクリームコロッケなどと一緒



「夢はうどんの世界を幸せにすること！」と和彦さん

することに気がついたという。「飲食店をやるとは、ただうどんが打てるようになるだけでいいことじゃないんですよ。おいしいうどんを打つことができるようになって、お店の料理としてお客さんに提供するの、自分一人では無理でした」そこで、自宅で料理教室を開くほどお料理好きな洋子さんもお店に入り、盛り付けやメニューの考案などを担っている。

地域の人に愛され、根付いていくことを目指して

武蔵野うどんとは、東京の多摩地区・埼玉西部発祥の郷土料理。太くゴツゴツしたコシのしっかりした麺が特徴で、冷水で締めてザルに盛り、温かいつゆにつけて食べるのが一番オーソドックスな食べ方。小麦の香りをしっかりと感じる味わいで、色が茶色がかっている昔ながらの武蔵野うどんの食感を味わえるようにしているからなのだそう。庄司で暖簾分けしたお店は、埼玉県産の小麦を独自にブレンドしているこだわりの小麦粉を使用している。人気メニューは、定番の「肉汁うどん」や、まちおこしのプロジェクト、舟運いろはうどんとして生まれた「いろは汁うどん」、鬼おろしの大根が食べ応えのある「鬼おろしうどん」、鴨汁にわさびをつけて食べるとよりおいしい



“いろは汁うどん”はピリ辛の鶏つくねとお揚げと赤いレンコンが旨辛で人気



育ったまちで好きなことをはじめる

Udon restaurant

手打ちうどん 和

【テウチウドンカズ】

おいしいうどんをみんなを笑顔に



志木駅東口から宗岡方面に真っ直ぐ10分ほど歩いたところにある「手打ちうどん和」。朝倉和彦さん、洋子さんが2020年6月にかつての老舗のお蕎麦屋さん「伊勢源」だった場所でお店をスタートさせた。広々とした店内はお座敷もあり、子ども連れでもくつろげる空間だ。「武蔵野うどんが食べられるお店」として、遠方から足を運ぶ方も多く、店内はいつ訪れてもたくさんのお客さんと賑わっている。

埼玉県産の小麦でつくる 武蔵野うどん

定年退職後、今後の人生設計を考えたときに大好きなうどんのお店がやり



武蔵野うどん好きのお客さんが次々と常連客になる味

から、地域の人からも愛されるのだから、地域の人も愛されると、「まずは地域のの人に愛されてこの地に根付いていくこと。そして、これをきっかけにまちが活気付くと良いと思います。海外の人にも武蔵野うどんを食べてもらい、世界中の人にうどんを幸せを届けたいです」。

「おいしいものを食べたなら誰でも笑顔になれる」と楽しそうに語る和彦さんと洋子さん。熱いビジョンを抱えたご夫婦がつくる「武蔵野うどん」が、またひとつこのまちの魅力を増やしてくれている。

い「あぶり鴨汁うどん」などがある。地域の野菜たっぷりの天ぷらも安くておいしい。和彦さんは自身のサラリーマン時代に覚えた「天ぷらもついで1000円でおつりがくると嬉しい」という感覚を、価格設定に活かしている。また秋冬には体があたたまる「味噌煮込みうどん」や「カレー煮込みうどん」がよく出るのだそう。



Information

手打ちうどん 和
☎ 048-423-5632
🕒 11:00-14:30 ※うどんが無くなり次第終了
[定休日] 不定休
📍 埼玉県志木市本町6-11-12
🌐 www.instagram.com/_udon_kazu_shiki/

こちらをチェック!



Location Map

ロケーションマップ

「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。

このひとにあいたい
このまちでつくりだす人
地図

1 Vol.1掲載店 (本町) **Scone shop** (本町)
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

2 Vol.1掲載店 (本町) **Thai cuisine** (本町)
TANON CURRY [タノンカレー]
志木でタイ料理といえばこちら。タイ出身のナットさんが腕をふるいます

9 Vol.2掲載店 (館) **Bakery** (館)
EDEL WEISS [エーデルワイス]
創業から40年、地域のまいにちを彩るまちのパン屋さん

12 Vol.2掲載店 (幸町) **Dog salon** (幸町)
Pet's Objet [ペット・オブジェ]
安心して長くつきあえるトリミングサロンで愛犬も行くのが楽しみに?!

14 Vol.3掲載店 (柏町) **Izakaya** (柏町)
大道 [オオミチ]
地元のファンが多く、「大道といえばコレ!」がたくさん

16 Vol.3掲載店 (本町) **Pork cutlet restaurant** (本町)
とんかつ ひのはら [ヒノハラ]
べあもーるで愛され続けるみんな大好き絶品とんかつ



17 Vol.3掲載店 (宗岡) **Cream puff & Pudding** (宗岡)
シュークリーム & プリン Poulet [プーレ]
安全でおいしいものをできるだけ求めやすく提供

11 Vol.2掲載店 (宗岡) **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

6 Vol.1掲載店 (宗岡) **Bakery** (宗岡)
パン工房 Lapin [ラパン]
無添加生地の優しいパンが並ぶかわいいお店



5 Vol.1掲載店 (本町) **Curry restaurant** (本町)
本格欧風カレー DEN'S [デンス]
こだわりのカレーをクラフトビールとのペアリングで



15 Vol.3掲載店 (本町) **Japanese small snacks** (本町)
コトリ堂 [コトリドウ]
子どもたちの遊びと経験の場



4 Vol.1掲載店 (本町) **Bakery** (本町)
おうち cafe パン工房 [オウチカフェ]
こだわりの素材で安全なパンを提供しています



18 Vol.3掲載店 (本町) **Udon restaurant** (本町)
手打ちうどん 和 [カズ]
武蔵野うどん好きの志木市民のお墨付き



10 Vol.2掲載店 (本町) **Book cafe** (本町)
おとぎのティールーム 夏楓舎 [カエダヤ]
名作も、新しい絵本との出会いも。心地よい絵本の時間を



7 Vol.2掲載店 (本町) **Liquor shop** (本町)
飯田酒店 [イダ]
楽しく酒ライフをサポートしてくれる、地域に愛される酒屋さん



13 Vol.3掲載店 (本町) **Flower shop** (本町)
flower & plants Kafuu [カフウ]
このまちの風景を特別にしてくれるお花屋さん



8 Vol.2掲載店 (本町) **Boutique** (本町)
nina de coito [ニナデコイト]
世界から選りすぐられたメンズインポートカジュアルのお店



移転 Vol.1掲載店 (本町) **Brewery** (本町)
SHIKI BEER [シキビア]
志木市から移転してリニューアルになりました



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 志木街づくり合同会社**
志木の木を育む街、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

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9.05km²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。

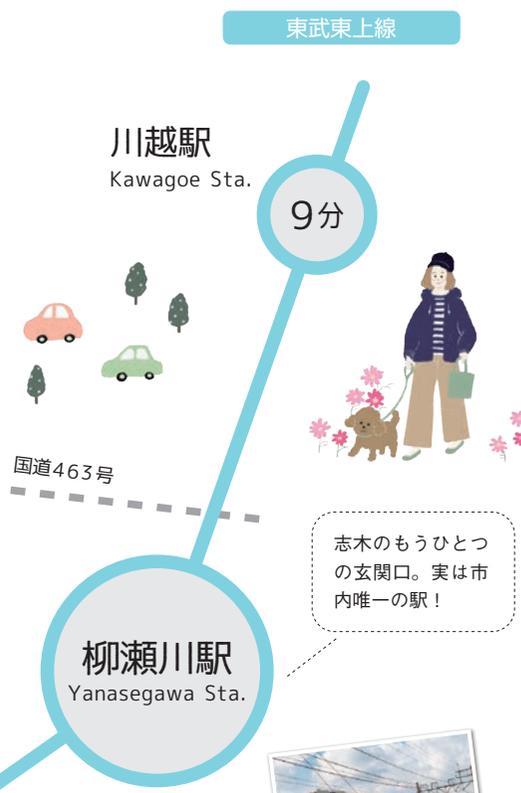


全国の市の中でも6番目に小さく、最も小さい蕨市とあわせても羽田空港より小さいコンパクトなまち

関越自動車道 所沢ICからすぐ!

所沢 IC

名前は志木駅だけど、住所は新座市!?



東武東上線

川越駅 Kawagoe Sta.

9分

国道463号

柳瀬川駅 Yanasegawa Sta.

志木のもうひとつの玄関口。実は市内唯一の駅!

志木駅 Shiki Sta.

朝霞台駅 Asakadai Sta.

北朝霞駅 Kita-asaka Sta.

池袋駅 Ikebukuro Sta.

和光市駅 Wakoshi Sta.

渋谷駅 Shibuya Sta.

新宿三丁目駅 Shinjuku sanjome Sta.

元町・中華街駅 Motomachi chukagai Sta.



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。



秋のオススメ

志木の秋のオススメといえばコスモス。晴れた秋の日には新河岸川沿いのコスモス街道を抜けて装いも新たになったいろは親水公園でピクニックなどを楽しんでみてはいかが。

コスモスまつり

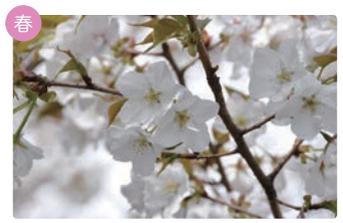
【場所】新河岸川堤防 (いろは橋~袋橋)
【期間】10月中旬から11月上旬

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 かわしく!!

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
【編集担当】 種元 麻美 (志木市観光協会)

編集後記

あつという間に第三弾、取材は相変わらず発見やわくわくに満ちていた。何度も食べたあの味のおいしさの秘密を知り、気になっていた新しいお店に初めて行き、お店の方の思いに感動した。まちって最高に面白い、そう思わせてくれるお店がこのまちにはたくさんある。不確実な世の中だけど、ローカルにはシンプルでしなやかな顔の見える関係性がある。まちや暮らしはローカルから豊かになっていくのではないだろうか。