

このまちに
くらす

よろこび

SHIKI short trip magazine

まちに“あきない”があるおもしろさ



Final

Vol.4
まとめ

CONTENTS

CROSS TALK

「まちの顔である商店街 そこにある想いをお届けします」

【アロハ商店会】 【双葉町商店会】 【べあも〜る商店街】 【いろは商店会】
立川 正仁 × 塩野 章 × 佐藤 まき × 飯田 彰太 4

■ INTERVIEW

「地域と共に商いをする」

【飯田酒店】 【蕎麦処 大鷹】
飯田 昌利 × 池田 真介 8

「自分と他者の間で地域を楽しむ」

【おうち cafe パン工房】 【nino scone】
荒井 尚子 × 小林 麻衣子 11

■ Vol.1-3 掲載店舗紹介

nino scone / TANONCURRY / 蕎麦処大鷹 14

おうち cafe パン工房 / 本格欧風カレー DEN'S / パン工房 Lapin 15

飯田酒店 / nina de coito / EDEL WEISS 16

おとぎのティールーム夏楓舎 / おやじのうどん旬 / Pet's Objet 17

flower & plants Kafuu / 居酒屋 大道 / コトリ堂 18

とんかつ ひのはら / シュークリーム&プリン Poulet / 手打ちうどん 和 19

Location Map 20

about SHIKI city 22

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



@Instagram
@konomachi_shiki

「このまちにくらすよこび」の
応援アカウントです



後援:内閣府 / 経済産業省 / 農林水産省 / 観光庁
(公社)日本観光振興協会

【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

まちの顔である商店街
そこにある想いをお届けします

CROSS TALK



鈴木 美央
O+Architecture 同
会社代表、博士(工学)。
地域経済の活性化など多
岐にまちづくりに関わる。
本誌の企画担当。

人々の暮らしに寄り添う商店街。そんな地域になくはならない商店街で日々「商い」をされているみなさんに商店街ならではの魅力や個を超えたまちに対する役割、これからのこと、その想いについて語っていただきました。

【アロハ商店会】 立川 正仁 Masahito Tachikawa	【双葉町商店会】 塩野 章 Akira Shiono	【べあも〜る商店街】 佐藤 まき Maki Sato	【いろは商店会】 飯田 彰太 Shota Iida
--	---	---	--

どこかでつながっている
ゆるやかな安心感

鈴木 「商店街」の魅力は多角的で、まちにとっての魅力、消費者にとつての魅力、個店にとつての魅力があると思います。消費者である私にとつて商店街の魅力は、行くとお店の人が声をかけてくれたり、子どもが人の温かさに触れられる場所だと思えます。日々「商い」をされる皆さんにとつての商店街の魅力とは何でしょうか？

佐藤 お客さんとのつながりがとても楽しいですね。遠い親戚みたいな感じで、いつも来てくれるお年を召した方がしばらく来ないと具合が悪いのかなと心配になったり、一緒にくるお子さんが大きくなったなあと感じたり。

鈴木 お店同士のつながりはありますか？

佐藤 今までお店同士でお話しすることは少なかつたのですが、『このまちにくらすよるこび』に掲載されてから、挨拶をしたりお話しをするようになりました。向こうから声をかけ

てもらうこともあるし、こちらからも積極的に話しかけるようになりました。みんなでやっていくのって大事だし、雑談って大切だなと思ひ、なるべくこちらから声かけするようになっています。

飯田 月に1度商店会で会議をしています。うちの店で行うこともあり、終わったらお酒を飲みながら雑談が始まる。昔からのお店が多いので知り合いが多く、新しいお店ができて、誰かの知り合いだったり、どこかでつながっている。商人だけあってコミュニケーション力が高く、いろいろな情報を持っている人も多い。

鈴木 商店会という組織自体がコミュニケーションのきっかけになつて、安心感につながるとい面がありますね。

飯田 そうですね。業種は違つてもイベントのときなどは、売り上げを伸ばすにはどうするか、商品をどうするかなど会議で話し合つていて、個人店でありながらチームというか、一つの会社のような一体感を感じます。

鈴木 だからこそ大きいイベントもできるんでしょうね。

飯田 ただ市民の皆さんに大きな存在感を出せていないのが悲しいところです。志木はベッドタウンなので都内に通勤する方はあまりこちらの方まで来ないですね。そういう方々へのアピールはどうすればいいのかな...と思つています。

鈴木 まだ気づいていないまちの魅力や楽しさをどうやって伝えていくか...まさにこの冊子でやりたいことですね。都心への利便性が高いという理由で駅周辺に住まわれた方々だと情報が必要であればあえて個人店に行く必要はないのかもしれない。でも自分が住んでいるまちに好きなお店ができたなら、まちを好きになるし毎日のくらしが楽しくなると思うんですね。いつもは都内や駅構内で買い物をしていてという方に、地元の魅力的なお店に気づいてもらうというところは地域経済にとつても大事なことです。

変わらないのは
ひとのあたたかさ

立川 うちがアリスブンカというパン屋をやっていますが、やはり個人

店はお客さんとの距離が近いのが魅力ですね。印象に残っているのは、中学生のとき職業体験に来た子が高校を卒業して就職先にうちを選んだくれたことですね。アロハ商店会は駅前前から続く商店街で、20年ほど前に区画整理が行われました。志木というまちの価値が上がるとともに家賃なども上がつてきていて、今はなかなか新しい店がチャレンジするには難しい状況になってきていると思いますが、環境が変わつてもひとの温かみというのは続くものと信じているので、形を変えながらもお店を続けていくことを目標にしています。そのためにはお客様を大切に、個人店ならではの距離の近さを大切にしたいですね。

鈴木 アロハ商店会の活動はどんなことをされていますか？

立川 志木のまちの玄関口として駅前を賑やかにするお手伝いとして、花植え活動をしています。まちゆく人からきれいになつたねと言ってもらえると嬉しいです。それから、一番大きなイベントは敷島神社のお祭りですね。正味4時間くらいですが、驚くほど売れる。志木でもこん



アロハ商店会

【文化食品株式会社】
立川 正仁
Masahito Tachikawa
【モットー】
地域に密着、お客様を第一に



双葉町商店会

【株式会社吉津屋】
塩野 章
Akira Shiono
【モットー】
常にお客様の立場を考えて商売する



べあも〜る商店会

【EDEL WEISS】
佐藤 まき
Maki Sato
【モットー】
手作りパンで笑顔をとどける



いろは商店会

【有限会社大坂屋本店】
飯田 彰太
Shota Iida
【モットー】
常に謙虚であれ



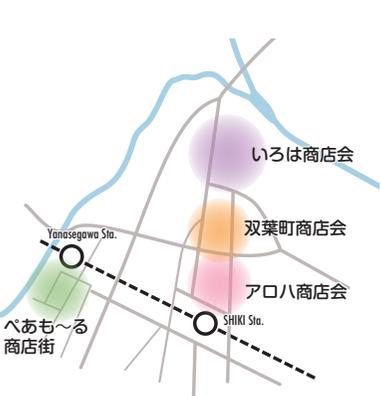
間をつなぐ双葉町商店会



地域に根ざすべあも〜る商店街

ケットに出品したら、すぐ人が集まってすぐ売れたんです。若い人はSNSの発信もできますし、若い人が売るとすぐ売れる。学校とつな

るパンを作ったマ〜ケットに出品したら、すぐ人が集まってすぐ売れたんです。若い人はSNSの発信もできますし、若い人が売るとすぐ売れる。学校とつな



商店会と商店街がコラボして互いに出張販売を行う合同市を開催するなど、相互のつながりが深い。

なに来てくれるんだという反面、そのギャップで普段が寂しいなと思うこともありませぬ。私があそこで商売をやり始めた25年ほど前はお神輿が通るだけの道という程度で、たこ焼き屋さんとか昔ながらの屋台が少し出ているくらいでした。20年前くらいから今のようになりつつきて、今はスタッフをフル動員しても間に合いません。

鈴木 区画整理で広くなった道路を利用しての国際屋台村のことですね。これはアロハ商店会さんの発案ですか？

鈴木 以前、イベントで商工会と一緒にやって下さったことがあるのですが、商工会だといろんなノウハウを持った方がいらつしやるんです。そのときに、地域のつながりがあれば何でもできると感じました。横につながるといのが非常に大事ですね。先ほどの餅つきの話のように、つながることでやりたいことが見えたりもします。繋がりがづくりを積極的にされているというのは素晴らしいですね。

鈴木 つながりが増えることで、商店街の力を信じています。まちを魅力的にするのは一つ一つのお店であり、商店街だと思います。今日はそんなお話が聞けて楽しかったです。ありがとうございました。

区画整理や道路拡幅をしたことを活かしていくために地域の組織が動くというのは面白いですね。行政とのつながりが深いというもありますね。

立川 団結力を高めるために、自分たちで楽しいことを企画することも大事だと思います。アロハ商店会では懇親を兼ねた慰安旅行などを行っています。うちの商店会は、協力して下さる方なら誰でも入れるようにして、ハードルを下げています。会員数は70〜80くらいで、宗岡の方もいらつしやる。それだけ入っていたからには動かなきゃという気持ちも強くなります。会員数が増えれば増えるほどいろいろな世代の方とつながることもできますので、旅行などのお楽しみも作りながらまちづくりにつなげていきたいです。

鈴木 規模が大きくないからこそ町内会や地域と一緒に活動するのはいいですね。意外な視点でした。

立川 会を運営する人間も世代交代していくといのですが、入りづらさというイメージがあったりします。入っちゃうとそんなことないのです。若い人と、我々世代と、さらに上の世代が協力しあっていると良いかな。つながりを増やしていくためにも、各商店会のイベントや発信を増やしていきたいです。



飯田 いろは商店会は自分のお店の前などで出店して、敷島神社の周りでは露天商さんが昔ながらの屋台を出しています。駅の方の国際屋台村との相乗効果があると思います。

鈴木 規模が大きくないからこそ町内会や地域と一緒に活動するのはいいですね。意外な視点でした。

鈴木 合同市のノウハウが活きてくるかもしれないですね。区画整理が入ると、もともとあった小さなお店がなくなり賑わいがなくなってしまうということが起こったりしますが、

鈴木 合同市のノウハウが活きてくるかもしれないですね。区画整理が入ると、もともとあった小さなお店がなくなり賑わいがなくなってしまうということが起こったりしますが、



飯田 いろは商店会は自分のお店の前などで出店して、敷島神社の周りでは露天商さんが昔ながらの屋台を出しています。駅の方の国際屋台村との相乗効果があると思います。

鈴木 合同市のノウハウが活きてくるかもしれないですね。区画整理が入ると、もともとあった小さなお店がなくなり賑わいがなくなってしまうということが起こったりしますが、

鈴木 合同市のノウハウが活きてくるかもしれないですね。区画整理が入ると、もともとあった小さなお店がなくなり賑わいがなくなってしまうということが起こったりしますが、

鈴木 合同市のノウハウが活きてくるかもしれないですね。区画整理が入ると、もともとあった小さなお店がなくなり賑わいがなくなってしまうということが起こったりしますが、



飯田 いろは商店会は自分のお店の前などで出店して、敷島神社の周りでは露天商さんが昔ながらの屋台を出しています。駅の方の国際屋台村との相乗効果があると思います。

鈴木 合同市のノウハウが活きてくるかもしれないですね。区画整理が入ると、もともとあった小さなお店がなくなり賑わいがなくなってしまうということが起こったりしますが、

鈴木 合同市のノウハウが活きてくるかもしれないですね。区画整理が入ると、もともとあった小さなお店がなくなり賑わいがなくなってしまうということが起こったりしますが、

鈴木 合同市のノウハウが活きてくるかもしれないですね。区画整理が入ると、もともとあった小さなお店がなくなり賑わいがなくなってしまうということが起こったりしますが、



市内で最も歴史あるいろは商店会



志木駅前の玄関口、アロハ商店会

内会や地域と一緒に活動するのはいいですね。意外な視点でした。

立川 会を運営する人間も世代交代していくといのですが、入りづらさというイメージがあったりします。入っちゃうとそんなことないのです。若い人と、我々世代と、さらに上の世代が協力しあっていると良いかな。つながりを増やしていくためにも、各商店会のイベントや発信を増やしていきたいです。





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す飯田さん

鈴木 世の中の商いがつまらなくなっている理由のひとつは、売ってしまいいなくなってしまっていること。インターネットで調べれば簡単に買えますが、本当はそこに人が関わることで楽しさが何倍にもなるし、おいしさは絶対に

飯田 今までは贈り物を買うのに遠くのデパートで買っていたお客さんもコロナで出かけられなくなったことで、うちに来てくれるようになり、「もう遠くまで行くことないや」と言ってお客さん方も増えました。

鈴木 これからはローカルの時代だし、地域の未来は明るいかも。大鷹さんも積極的に明るく盛り上げようとしています。大鷹さんはお店どうしのコラボを進めたり、近隣四市で盛り上げたりしていますが、何か思いがあるんですか？

ちを応援したい。志木に住んでよかった、こんなお店と出会えてよかったとお客さんが思ってくれたら嬉しい。そこを考えることが日々お客さんにどう対応していくかということに自然とつながります。

鈴木 大鷹さんと飯田さんのつながりはどういうご縁がきっかけだったんですか？

鈴木 安心感のある商いではお金の感覚が変わるかもしれないと思っています。高い安いだけでなくこの人から買いたい、この人が作ったものを食べたにも含まれている。

鈴木 コロナ禍で困っていたときに「このまちにくらすよるごび」に掲載してもらって、冊子を通じてお店の方々とつながり、話してみると、みんな同じ不安を抱えていました。そこで点をつないで線にしようと思いました。「おうち cafe パン工房」とコラボして「カレーパン」をつくったり、「薫風」や「おやじのうどん旬」と一緒に日本酒とおつまみの「粋酔セット」というのを始めたり、だんだん線が面になってきました。お互いの店のお客さんにも知ってもらえるし、面白い店がいっぱいあれば集客の効果も上がる。お客さんが

飯田 志木は、本町・柏町地区、幸町地区、宗岡地区の3つが昔からのつながりのある地区で、商人のまちだったんです。市役所周辺は川越と江戸をつなぐ場として発展してきました。時代が変わり東上線が志木まで延びると、駅前から市役所に向かってさらに発展してきました。この2つが志木を商売面で大きく発展させたと思いますが、時代の変化とともにやめる方もいて、

飯田 志木は、本町・柏町地区、幸町地区、宗岡地区の3つが昔からのつながりのある地区で、商人のまちだったんです。市役所周辺は川越と江戸をつなぐ場として発展してきました。時代が変わり東上線が志木まで延びると、駅前から市役所に向かってさらに発展してきました。この2つが志木を商売面で大きく発展させたと思いますが、時代の変化とともにやめる方もいて、

鈴木 時代の流れだけでなく、コロナで地域に回帰するという風潮はありますよね。

鈴木 時代の流れだけでなく、コロナで地域に回帰するという風潮はありますよね。

鈴木 「このまちが好き」が原動力なんです。応援していく中で大変な面もあるのではないですか。

鈴木 大鷹さんと飯田さんのつながりはどういうご縁がきっかけだったんですか？

鈴木 安心感のある商いではお金の感覚が変わるかもしれないと思っています。高い安いだけでなくこの人から買いたい、この人が作ったものを食べたにも含まれている。

鈴木 これからはローカルの時代だし、地域の未来は明るいかも。大鷹さんも積極的に明るく盛り上げようとしています。大鷹さんはお店どうしのコラボを進めたり、近隣四市で盛り上げたりしていますが、何か思いがあるんですか？

鈴木 二人は自分の店だけではなく地域全体を盛り上げること、そういう環境を作っていくことを自然にされていますよね。お店から地域への広がりはとても大切なことだと思っていて、今日はそういうお話をお伺いしたいと思っています。

鈴木 大鷹さんと飯田さんのつながりはどういうご縁がきっかけだったんですか？

鈴木 安心感のある商いではお金の感覚が変わるかもしれないと思っています。高い安いだけでなくこの人から買いたい、この人が作ったものを食べたにも含まれている。

鈴木 これからはローカルの時代だし、地域の未来は明るいかも。大鷹さんも積極的に明るく盛り上げようとしています。大鷹さんはお店どうしのコラボを進めたり、近隣四市で盛り上げたりしていますが、何か思いがあるんですか？

このまちが好きだから
応援したい

飯田 志木は、本町・柏町地区、幸町地区、宗岡地区の3つが昔からのつながりのある地区で、商人のまちだったんです。市役所周辺は川越と江戸をつなぐ場として発展してきました。時代が変わり東上線が志木まで延びると、駅前から市役所に向かってさらに発展してきました。この2つが志木を商売面で大きく発展させたと思いますが、時代の変化とともにやめる方もいて、

飯田 志木は、本町・柏町地区、幸町地区、宗岡地区の3つが昔からのつながりのある地区で、商人のまちだったんです。市役所周辺は川越と江戸をつなぐ場として発展してきました。時代が変わり東上線が志木まで延びると、駅前から市役所に向かってさらに発展してきました。この2つが志木を商売面で大きく発展させたと思いますが、時代の変化とともにやめる方もいて、

鈴木 これからはローカルの時代だし、地域の未来は明るいかも。大鷹さんも積極的に明るく盛り上げようとしています。大鷹さんはお店どうしのコラボを進めたり、近隣四市で盛り上げたりしていますが、何か思いがあるんですか？



SHIKI-Machi Magazine
このひとに聞きたい
このまちでつくりだす人
02

INTERVIEW

【飯田酒店】 飯田 昌利 Masatoshi Iida
【蕎麦処 大鷹】 池田 真介 Shinsuke Ikeda

地域と共に商いをする

「このまちがすぎ」が原動力。「ものを買う」という行為に人が関わることで、買い物の楽しさが何倍にもなる。個店で買い物をし、消費することで地域にお店が残っていく。個店を盛り上げることが、まち全体の盛り上がりにも繋がっていくことを教えてくれる。



鈴木美央
Interviewer

SHIKI short tip magazine
このひとに聞きたい
このまちでつくりだす人
03



#2

INTERVIEW

【おうち cafe パン工房】

荒井 尚子

Naoko Arai

【nino scone】

小林 麻衣子

Maiko Kobayashi

自分と他者の間で地域を楽しむ

地域にお店を開き、このまちにくらす人々の生活を豊かにしている。決まったやり方ではなく、自分の思うことを信じてやってきたふたり。子どもの成長と共に変化してきた営業スタイルや考え方は、これから起業したい方へのヒントにもなる。

店を持つことも

日常のひとつ

鈴木 お二人は自分という軸を持ってお店をやっている感じが印象的です。また、子育てなどケアに関わる方がお店を持つのは難しいと思われるかもしれませんが、お二人の話を聞くと道は一つではないということが伝わっているのではないのでしょうか。そういった

お話を伺いたいと思います。

荒井 おうち cafe パン工房を12年やってきました。ようやく志木でまちのパン屋として認知されはじめてきたように思います。

鈴木 どのようにお店を始めたのですか？

荒井 最初はパンをみんなで作る月1回のサークル活動でした。私は大手の料理教室で教えていたのですが、もう

少し身近な人たちとやりたいなと思って。友達と友達を連れてきてくれて気が付いたら週2回に。少しずつ人数が増え、いつか場所を借りてやれたらと思いつき、良い空き店舗を見つけたタイミングと勢いでお店をスタートしました。

鈴木 すぐに教室を開くのではなく、サークル活動から始めたんですね。

荒井 まだ子どもが小さかったので。

増えれば仕入れも増える。考えてやったのではなく、やっていったらこういう形になりました。

鈴木 多くの人ははじめの一步をなかなか踏み出せないけど大鷹さんが一歩踏み出したからみんなも動き出した。それはご自身のキャラクターですか？ それとも使命感のようなものがあつたんですか？

池田 ただの寂しがりだから(笑)。
鈴木 イギリスの経済団体が提唱した「漏れバケツ理論」というのがあります。地域にお金が入ってきて、ネットやチェーン店で消費することで外に流れてしまい、地域が貧しくなるというものです。穴のあいたバケツのように漏れてしまふ。それを防ぐためには地域のつながりを増やすことが大事で、ずっとそこでお金を回



お店同士の架け橋となり地域をつなげる池田さん

せば地域が豊かになるという考え方で。まさに大鷹さんが実践していることと同じ。

池田 お客さんを食い合ったりはしないから仲良くしておいた方がいいんです。ひとり勝ちしても仕方ない。

鈴木 私も同感ですが、大鷹さんが行われたように地域でお蕎麦屋さんどうしが手を組むなんて聞いたことがないです。

池田 コラボを呼びかける為に大先輩(薫風)のところに行くのは緊張しました。それから何度かべあもくるに行ってますが昼と夜のお客さんの数の差がすごい。お客さんの高齢化が原因と聞きました。

飯田 高齢化については我々も同じで、お客さんの年齢とともに消費の量が少なくなるのは当然です。若い人はお酒を飲まないと言われてたりしますが、好きな人は必ずいるわけで、そうした人達の情報の得る方法が今はSNSになっていて、SNSを見て来た若い人がうちに来て話を試飲してまたうちに来てくれる。要はどうアクセスしてもらおうかですね。

あふれる情報よりも自分を信じていい

池田 お店がそういうお客さんを育てる

という面もあります。うちも、蕎麦屋での粋な飲み方を講釈したり。

飯田 自分の好きなものを発見する手段がないと、メディアの情報が正しいんだらうなと思ってしまう気がする。本当に自分が好きなものは、実は違うかもしれない。

鈴木 情報とか思い込みよりも目の前のことを大切にされた方が自分のことが分かるようになる。

飯田 自分を信じていいと思います。今うちではいくつかの酒蔵が参加する「こくらく会」という合同試飲会をやっています。我々の業界では都内で30社以上が集まるような試飲会がありますが、それを地元でやりたいと考えて始めました。遠くへ行かないとできなかった体験を、ミニチュア版でも地元で皆さんに楽しんでもらいたいというコンセプトです。

鈴木 地域の楽しみはいっぱいありますね。現代社会は情報が多すぎて、「こうあるべき」みたいなものに苦しめられたりする。地域の商いを楽しむことで他人の尺度で測らなくていいということが分かってくると、生き方が変わってきます。

結局お二人が自分を信じていて、それを前面に出してくれるからみんなそこに乗られるのかな。



お店同士のつながりがセッ
から生まれた「粋酔日
ト」。選べる3種類の
本酒、選べる2種類の
おつまみ、もりそば
セット。
(写真提供 蕎麦処大鷹)



地元にながら各地のお酒を楽しむ「こくらく会」。試飲しながら好みのお酒が見つかる。
(写真提供 飯田酒店)

飯田 うちの店は、昔はメインストリートだったけど今は裏道になってしまっています。しかも外から中が見えづらい。ちよつと入りづらいかもしれないけど、入ってみるとそこには楽しいお酒のワンダーランドが広がっているってこういうイメージを作れたかった。見つけちゃった！という喜びもある。一歩入ってもらったが大変だけど、そういう店づくりをしたいと思っています。

池田 一回来てくれたればまた来てもらえ自信はあるんですが、その一回が難しいんです。

鈴木 そのきっかけを作ることが、この冊子をやっている理由でもあります。



無理ないスタイルで家族との時間を大切にしている小林さん

10年前は今より学童の時間が短かったこともあり、フルタイムで働く勇気がありませんでした。

鈴木 これまでの12年で大変だったことは何ですか？

荒井 やはり子どもの急な発熱などですね。それぞれの行事や授業参観もありますが、そこは割り切って店を休むことにしています。

鈴木 思い通りに仕事ができない葛藤はありませんでしたか？

荒井 少しはありましたが、子ども優先と決めていたので仕方ないと思っていました。

小林 子どもの行事が重なったとき、私の場合は仕事を取った方が後悔するのがかつていたから天秤にかけるまでもありませんでした。

鈴木 小林さんはお店を選ぶときに子育てしやすい立地を基準にしたそうですね。

小林 長い間、趣味のように物件を見ていました。幼稚園・小学校に歩いて行けて家賃が安い、そういう物件に良いタイミングで出会いました。親もまだ元氣だし、いろいろな条件が揃ったことで開店に踏み切れました。

鈴木 小林さんはお店のSNSで時々

「小学校のイベントのためお休みです」と投稿されていますが、それをきつぱりやられていることに受け手側として

もあたたかい気持ちになります。誰もがそうしたことが可能な状況ではないかもしませんが、だからこそ自分で仕事の配りができる人たちが自分の優先事項を言い切ることが社会の意識を変えていくひとつの方法になるのではないのでしょうか。社会の意識が変われば自分の事情を優先できない立場の方々も働きやすくなるはず。意図せずして社会に良い影響を与えていると思います。お二人は今の仕事や働くという何をどう捉えていますか？

荒井 日常ではありません。好きなことを仕事にできて、家から近いところで働けるということは良かったなと思います。

小林 私も、休みの日に山に行くとか都心に遊びに行くといった日常のひとつにスコーンやお菓子を作るといことがありますが。お遊びなどと言われることもありますが、私はそう言われても全然構いませんし半分そのくらいの気持ちで向き合っています。だからこそ続けし、自分も楽しめていると思います。

小林 私にとっては勤めるより自営の方が楽でした。一人だから誰にも気を遣わなくていいし、子どもが病気になることも休みやすいし。

荒井 大変さの種類は違いますね。お金の管理や責任の所在といった大変さはあります。

鈴木 そういう方がどんどん増えてほしいのですが、一方で「女性活躍」と言われることには違和感があります。そういう文脈で紹介されたりすることはありますか？

荒井 今はあまりないですが、子どもたちが小さかった頃の方が「主婦が始めた…」のように紹介されていた気がしますね。それを逆手にとって堂々と「休みます！」と宣言したりしていました。

鈴木 女性だけでなく障がいのある方も高齢の方も、好きなことを日常の中でやっていくことでお店を出したり社会との関わりができ、それが地域の魅力にもつながっていくと思います。お二人は地域の作家さんの作品を置いたり、他のお店とのコラボや地元の食材を使ったりしていますが、そういう地域との連動はどのように始まったんですか？

荒井 イベントなどを通じて少しずつ

荒井 大企業や老舗の商店とは別カテゴリーだと思っています。比較したらお遊びに見えるかもしれませんが、楽しくやって、実は稼ぎがあるぞとこっそり思っていたらいいかなと。

小林 そこにニーズがなければ成り立たないし続かないわけですから。お遊びと言われてもむしろ、そうですね！くらいに思っています(笑)。

子どもの成長とともに変化する営業スタイル

らお互いストレスなくできるようにしました。

鈴木 現状女性が子育てや介護などのケアに関わる部分が多かったり、キャリアを中断しなければならなかったりする中で、稼ぎを増やすことへの負荷が少ないというのは恥じることもない。それぞれ状況が違って、バランスを取りながら行っているだけのことです。お子さんは今おいくつですか？

荒井 2人とも成人し、上の子は社会人3年目で今はまったく手はかかりません。小4の時に店を始めたので、入学卒業などのイベントがあり、特に受験の時は胃が痛くなるほど大変でした。

小林 うちも下の子が高学年になったから、たまに半日留守番するくらいな

の生き方に合わせているんなパターン

の働き方ができるから、今の資本主義社会の中でこぼれ落ちがちな女性や社会の仕組みに合わない人、いろいろな人がお店を持つことに向いている可能性がありますね。

荒井 そうですね。こうでなければいけないということは何もない。自分の思うままにやればもつと起業したりお店を持つたりできるんじゃないかな。勢いも大事ですね。始めてから手探りでやっていく。

鈴木 気持ちがあるから良いものが作られてみんなに好かれるんでしょうね。

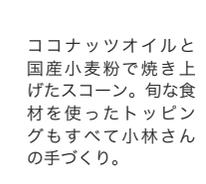
小林 そのときやれる範囲の最大限をやっていただけで何の戦略もありませんでした。子どもの成長に合わせてだんだんできることが増えていきました。

荒井 うちも様子を見ながら、営業時間や営業日を見直していきました。

鈴木 地域が面白くなるには小さなお店が増えることがすごく大事で、その



おうちcafeの店頭には素材の良さを生かした、安心安全なパンが並び、惣菜パンやおやつパンと、時間帯によって違うラインナップが楽しめる。



ココナッツオイルと国産小麦粉で焼き上げたスコーン。旬な食材を使ったトッピングもすべて小林さんの手づくり。

Bread

おうち cafe パン工房

【オウチカフェ】

安心安全なパンを届ける
まちのパン屋さん

子育てサークルで出会った荒井尚子さんと佐々木桂子さんのお二人が、公民館でパン教室サークルをスタートしたのがお店の始まり。午前中は食事パン、午後は惣菜パン、夕方はおやつパンと、時間帯によって違うラインナップが楽しめる。素材の良さを生かしたシンプルなパンはほんのり甘く、どんな料理にも合わせやすい。「安心安全なものをおいしく食べてほしい」そんな優しい思いが詰まったお店。

無理せず丁寧に積み上げた
今のスタイル



information

- ☎ 048-424-3066
- 🕒 11:00-18:00
- [定休日] 日・月曜日
- 📍 埼玉県志木市本町 3-2-26
- 🌐 <https://www.instagram.com/ouchicafe2010>

こちらを
check!



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

志木駅東口から徒歩15分、志木大通り沿いのかわいい木製の看板が目印のお店。店名は、店主の小林麻衣子さんが大好きな「嵐」の二宮和也さんの愛称から名付けた。ココナッツオイルの香りが漂う店内には、常時10種類ほどの焼き立てスコーンが並ぶ。ヴァージンココナッツオイルを使用した体に優しい材料でつくるスコーンは、しっとりしていて食べやすいと評判。

毎日を特別にする
ごほうび



information

- ☎ 070-3149-0617
- 🕒 [火~金曜日] 10:30~ (売り切れ次第閉店)
- 📍 埼玉県志木市本町 6-16-59
- 🌐 https://www.instagram.com/nino_scone/

こちらを
check!



Curry

本格欧風カレー DEN'S

【デンス】

人と料理が大好きな店主が
つくる本格欧風カレー

明治時代に建てられた古民家の2階にある真っ赤な看板が目印のお店。「お客さんと話すのが大好きな店主のデンさんは、フランス料理店や居酒屋、神保町のカレー専門店での修行を経て、この地に念願のお店をオープン。じっくり時間をかけてつくられたカレーは、ビーフ、チキン、あさりなどの6種類から選べ、クセになるおいしさ。夜には日替わりで和洋問わずにさまざまなメニューを提供。

また来たくなる
あたたかいお店



information

- ☎ 048-212-1674
- 🕒 営業時間と定休日については SNS または店頭にてご確認ください
- 📍 埼玉県志木市本町 2-5-46 2F
- 🌐 <https://www.facebook.com/DENS-103737444429394/>

こちらを
check!



Thai cuisine

TANON CURRY

【タノンカレー】

笑顔あふれる店主の
絶品タイ料理

笑顔あふれる店主のナットさんが迎えてくれる、白い壁に木枠の窓がかわいいタイ料理のお店。タイから直輸入のハーブや調味料を使い、化学調味料は一切使わずにつくる絶品のカオソーイはやみつきになる味。レジ前のガラスケースに並ぶバナナカップケーキも人気。日本人だけでなく、さまざまな国の人が集う地域の交流拠点。今では地域になくてはならない存在。

本場タイの味を
もっと身近に



information

- ☎ 050-5217-6897
- 🕒 [火~日曜日] 11:00-15:00
- [金・土曜日] 18:00-21:00
- [定休日] 月曜日・祝日
- 📍 埼玉県志木市本町5-13-26 けやきビル1F
- 🌐 <https://www.tanoncurry.com>

こちらを
check!



Bread

パン工房 Lapin

【ラパン】

小さなパン屋さんがつくる
新しいまちの風景

せせらぎの小径に面する場所で金丸賢太さん・麻由子さんご夫婦が営む小さなパン屋さん。国産小麦100%使用にこだわったパンは無添加生地なので安心して食べられ、子どもからご高齢の方までファンが幅広い。常連さんのおすすめはサクサクしっとりが自慢のクロワッサン。生地は3日間かけて工房でつくられ、発酵バターの方醇な香りが広がる。

地元に戻って自分たちを
主語にくらす



information

- ☎ 048-494-6903
- 🕒 11:00-18:00 (売り切れ次第閉店)
- [定休日] 日・月・火曜日
- 📍 埼玉県志木市中宗岡 5-23-17
- 🌐 https://www.instagram.com/pankobo_lapin/

こちらを
check!



Soba

蕎麦処 大鷹

【オオタカ】

ただいま!と言いたくなる
お蕎麦屋さん

志木市本町の「町蕎麦」として永年愛された伊勢源の文化と技術と思いを受け継ぐ。研究熱心な大将の池田真介さんがつくるこだわりの二八蕎麦は喉越しが滑らかでお出汁のかえしも上品。伊勢源から受け継いだ手打ちうどんはリピーター多数。大将と女将の志津さんとの賑やかな夫婦の掛け合いも魅力の一つ。「ただいま」と言いたくなる実家のような温かな雰囲気のお店。

「町蕎麦」文化
を受け継ぐ



information

- ☎ 080-3127-0141
- 🕒 [金~水曜日] 11:00-14:00
- [金・土曜日] 17:00-20:00
- [定休日] 水・木曜日
- 📍 埼玉県志木市幸町 1-6-59
- 🌐 <https://www.instagram.com/sobadorohtaka/>

こちらを
check!



Book cafe

おとぎのティールーム 夏楓舎

【カフェテヤ】

日常を輝かす、
みんなの居場所

幼い頃から本が大好きだったというオーナーの青野玲子さんが、思う存分寝転がりながら自由に絵本を楽しんでほしい、という思いからオープンしたおとぎのティールーム。子どもも大人もいつでも楽しめる絵本の世界が広がっている。多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、心地よくあつという間に時間が過ぎる様を「夏楓舎マジック」と言われることもある。

絵本も人も空間も、優しさに
満ちた絵本カフェ



information

- ☎ 090-1774-8442
- 🕒 [月-水・金曜日] 10:30-18:30
[土曜日] 11:00-17:00
- [定休日] 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!



Liquor shop

飯田酒店

【イダサケテン】

人々の生活と地域を
楽しくする特別な酒屋

お酒を売るだけでなく、お酒のある生活シーンを楽しんでもらえる「酒ライフサポート」をコンセプトにするお店。切り盛りするのは、飯田昌利さんと妻の恵子さん。日本酒と焼酎の試飲は常時100種類ほど用意されていて、好みの味を見つけることができる。常にお客さん目線で考え、定期的なイベントを開催するなど産地・生産者と消費者をつなぐ地域に開かれたコミュニティストア。

お酒の世界が広がる
出会いと発見



information

- ☎ 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
- 🌐 https://www.instagram.com/iida_saketen/

こちらを
check!



Udon restaurant

おやじのうどん 旬

【オヤジノウドン シュン】

家族の愛がつなぐ、
宗岡のうどん文化

前野さんと久美子さんご夫婦が営む、地域の人に愛され続けている手打ちうどんのお店。初めて来たお客さんもお懐かしく感じるのには、二人の醸し出す明るい雰囲気ゆえ。定番のおやじのうどんは、100%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うどん刺や人気の鶏の唐揚げなどおつまみも豊富。

心に寄り添うあたたかい
おもてなし



information

- ☎ 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/oyajinoudonsyun/>

こちらを
check!



Boutique

nina de coito

【ニナデコイト】

自慢したい、
顔が見えるセレクトショップ

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る。古着にとどまらず、デッドストック、新品やオリジナル商品など、ジャンルにこだわらず、オーナーの好きを詰め込んだショップ。商品が店頭と並ぶまでには、ひと手間もふた手間もかけ、大量生産の服にはないストーリーを届けてくれる。

世界中から集めたアイテムに
心踊る空間



information

- ☎ 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!



Dog salon

Pet's Objet

【ペット・オブジェ】

笑顔溢れる
安心のサロン時間

オープンから19年口コミだけで着々とファンを増やし、毎日予約がいっぱいのトリミングサロン。トイプードルのムアちゃん、エアデールテリアのアピィちゃんと一緒に、甲斐恵美子さんがとびきりの笑顔で迎えてくれる。経験が生み出す確かな腕前と丁寧にケアすることを大切にしている姿勢が地域で愛され、長く通うお客様も多い安心して任せられるサロン。

経験が生み出す
確かな腕前



information

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

こちらを
check!



Bakery

EDEL WEISS

【エーデルワイス】

日常のよろこびを届ける
まちのパン屋さん

べあもー商店街の開業当時から営業し、父繁行さん、母とも子さん、娘のまきさん、夫の啓さんの親子二代で切り盛りするまちのパン屋さん。コロケパンなどの調理パンが人気。自家製のりんご酵母でつくられている「ドイツパン」は、クルミやドライフルーツがぎっしり詰め込まれていて贅沢な味わい。何十年と継続し愛されてきたこのお店は、ここに居てくれるだけでホッとできる存在。

このまちにずっと
この先もずっと



information

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

こちらを
check!



Pork outlet restaurant

大人から子どもまで、
一人でもみんなでも

とんかつ ひのはら

【トンカツヒノハラ】

愛されるとんかつを
つくり続ける

店主の日原卓一さんが営む、創業34年になるとんかつ屋さん。パン粉は食パンの生パン粉を使用し、低めの温度でじっくり揚げていてサクサクの衣に柔らかくジューシーなとんかつは、絶品。焼き物のバリエーションも豊富で、密かな人気を誇るのが野菜炒め定食。旨みがあってご飯との相性も抜群。どんな時でも変わらない味を提供し続ける妥協のない誠実さが、まちの人々に愛され続ける理由。



information

- ☎ 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
check!



Flower shop

お花をきっかけに
会話をを楽しむ

flower & plants Kafuu

【カフウ】

まちなかにあって
うれしい花と笑顔

移動販売車によるお花屋さん。オーナーの鈴木さんは、基本的には自分が綺麗なと思うものを選んで、と語る。ちょっとくすんだかわいらしい感じのお花が多い。珍しいお花も多く、お客さんとお喋りしたいから仕入れることも。お客さんの要望にもできる限り応えられるようにと日々真摯に向き合っており、かわいいトレーラーの店構えは通りの風景を特別なものになっている。



information

- 🕒 11:00-19:00 ※月・水・金曜日は12:00-
- [定休日] instagramにてご確認ください
- 📍 志木市本町5-24-21 シキズムビル前
- 🌐 <https://kafuu.co.jp>

こちらを
check!



Cream puff & Pudding

日常のちょっとした
贅沢に

シュークリーム&プリン Poulet

【プーレ】

まちの人に向き合う
優しい洋菓子店

オーナーの三浦さんが営むニワトリマークが目印の洋菓子店。シュークリームやプリンが並ぶショーケース、焼き菓子が並ぶ棚の他にイートインスペースが設けられている。少し硬めの懐かしい食感のレトロなプリンが一番人気。無添加で安心して食べられるものを少しでも安くを目指すプーレには、小学生が1人で小遣いを握りしめ、プリン一個を買いに来ることもあるとか。



information

- ☎ 048-202-8762
- 🕒 10:00-19:00
- [定休日] 水曜日・第1第3木曜日
- 📍 埼玉県志木市上宗岡5丁目9-30
- 🌐 <https://www.instagram.com/shiki.poulet/>

こちらを
check!



Izakaya

まちのみんなが
よこご食卓

居酒屋 大道

【オオミチ】

人々のくらしに
灯し続ける明かり

もともとお肉屋さんを営んでいた両親から、娘の長渡あけみさんと夫の真さんが引き継いだ居酒屋。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。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”や“モツの煮込み”など。モツの煮込みは母が作ったベースの味をそのまま守り続けている。駅のホームからも見える赤い提灯は人々のくらしに灯し続ける明かり。



information

- ☎ 048-487-6690
- 🕒 17:00-23:00
- [定休日] 月・日曜日 不定休
- 📍 埼玉県志木市柏町 6-29-65 1F
- 🌐 https://www.instagram.com/izakaya_ohmichi/

こちらを
check!



Udon restaurant

おいしいうどんで
みんなを笑顔に

手打ちうどん 和

【テウチウドンカズ】

育ったまちで
好きなことをはじめる

川島町の老舗うどん庄司で修行した朝倉和彦さん、洋子さんご夫婦のお店。埼玉県産小麦を独自にブレンドした小麦粉を使う武蔵野うどんを求めて、いつもたくさんのお客さんで賑わっている。定番の肉汁うどん、胡麻汁のすたて、志木市ご当地うどんの舟運いろうどんが人気。志木駅より徒歩10分と駅にも近く、お座敷もあり、お子様連れでもゆっくりくつろげる店内。



information

- ☎ 048-423-5632
- 🕒 [月~土曜日] 9:00-14:30
- [日曜日] 9:30-14:30
- [定休日] 不定休
- 📍 埼玉県志木市本町6-11-12
- 🌐 https://www.instagram.com/udon_kazu_shiki

こちらを
check!



Japanese small snacks

今しかできない
経験と学びを

コトリ堂

【コトリドウ】

子どもたちとつくる
これからの社会

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。高橋恭子さんとスタッフの水上綾乃さんが、会社の一角を駄菓子屋として開放している。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との思いから、来店しただけで押しもらえるスタンプカードを用意している。子どもが自分で選択する心を育てることをモットーに、今しかできない経験と学びを提供している。



information

- ☎ 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!



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
このまちをつくりだす人
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 [タンンカレー]
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、「大道といえはコレ!」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

3 Vol.1掲載店 (幸町) **Soba restaurant** (幸町)
蕎麦処 大鷹 [オオタカ]
おいしいお蕎麦と楽しい空間に『ただいま!』といいたくなるお店

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

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

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

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

19 Vol.4掲載 (本町) **Liquor shop** (本町)
有限会社大坂屋本店 [オオサカヤホンテン]
世界のお酒と出会う、お気に入りの一本が見つかる酒屋。

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

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

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

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 [カエデヤ]
名作も、新しい絵本との出会いも。心地よい絵本の時間を

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

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

20 Vol.4掲載 (本町) **Wholesaler** (本町)
株式会社吉津屋 [ヨシツヤ]
快適な生活をサポート、志木市で一番長い歴史を持つ総合卸問屋。

21 Vol.4掲載 (本町) **Bakery** (本町)
文化食品株式会社 [ブンカショクフイン]
長年地元の方々に親しまれるパン屋「アリスパンカ」を運営。

クロストークに参加されたみなさん

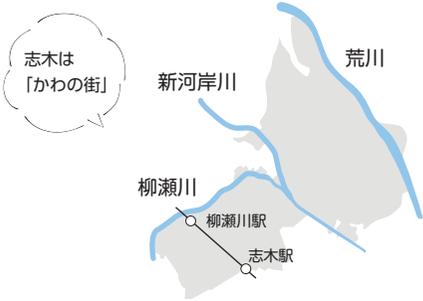
見てみて!

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。

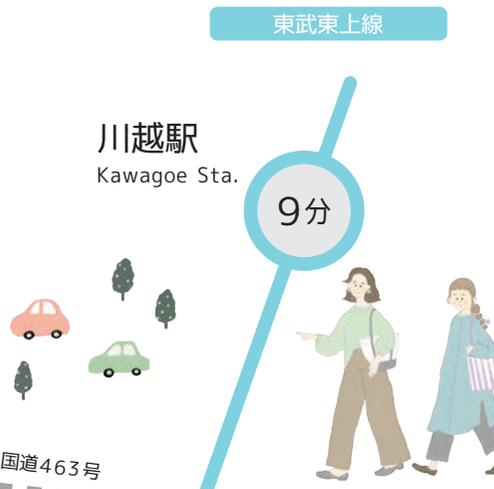


志木は「かわの街」



志木駅 Shiki Sta.

名前は志木駅だけど、住所は新座市!?



川越駅 Kawagoe Sta.

9分



志木のもうひとつの玄関口。実は市内唯一の駅!

国道463号

関越自動車道 所沢ICからもすぐ!

所沢IC

柳瀬川駅 Yanasegawa Sta.



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ください。

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



朝霞台駅 Asakadai Sta.

2分

北朝霞駅 Kita-asaka Sta.

徒歩1分

JR武蔵野線

武蔵野線へのアクセスもバッチリ!

和光市駅 Wakoshi Sta.

都心へのアクセスも抜群なのです!

池袋駅 Ikebukuro Sta.

6分

17分

17分

渋谷駅 Shibuya Sta.

30分

36分

新宿三丁目駅 Shinjuku sanjome Sta.

74分

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。



ゆるキャラ GP2018 王者

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

春



・村山快哉堂のつるし雛

春



・宝幢寺の枝垂れ桜

春 夏 秋 冬



・いろはの渡し

春 夏 秋



・田子山富士塚

夏



・志木の夏祭り・民踊流し

春 夏 秋 冬



・柳瀬川河川敷

秋



・コスモまつり

冬



・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)
〔デザイン・撮影〕 俵 周作 (DEPS.DESIGN)
〔校正〕 榎戸 絢子
〔イラスト〕 millin
〔編集担当〕 渡辺 桃子 (志木市観光協会)

編集後記

「このまちにくらすよるこび」いよいよ最終号となりました。これまで毎号、掲載店舗の紹介に加えて、地域で買い物する楽しさ、社会的意義を伝えることを目的に制作してきました。地域で買い物する人が増えることで地域経済循環を活性化し、地域で暮らす人にとっても地域で商いをする人にとってもより豊かな地域生活を生み出すことができます。最終号では、この点に特化し「地域と商いと暮らし」について考える読み物として作成しました。私たちは日々、知らず知らずのうちにどこにお金を落とすかを選択し行動しています。一つひとつの行動は小さくても、無力ではありません。地域を動かすことができるのは私たち自身です。本誌が豊かな地域生活を作り出す一助になれば幸いです。