

街と人 と

Shinsayama

Vol. 2



シンサヤママーケット

ミューラルアート

お店

好き

が

見つかる

C O N T E N T S

04 街と人と マーケット。

■ CROSS TALK

鈴木美央 / 田口博章 / 吉川美由紀 / 岡亜美奈

08 街と人と アート。

ARAYAN × 田口酒店
ARAYAN × 早船地所
ARAYAN × 焼肉ホルモン あぶりや
小林英二 × 長濱千恵 × 木村ふとん店
須釜衣緒里 × 西武文理駐車場
YORIKO × コスメテックスたかはし
301mm (Kishi Mirei) × 田口酒店

10 街と人と 出店者。

あなたにとって
シンサヤママーケットとは？

HAUNTS COFFEE / とこ PAN / nico+ / NOWEAT

12 街と人と お店。

おとんとおかん	12
だし醤油らめめん 双葉	14
手打ち蕎麦 TARO	16
GRIN LABO	18
HAZY LABO	20
SAM'S CYCLE	22

STAFF

【企画】 鈴木美央 (O+Architecture)
【デザイン・撮影】 俄周作 (DEPS.DESIGN)



S H I N S A Y A M A

あの大きな工場の灯りが消えると聞いたとき、
このまちの未来を案じた人は少なくなかっただろう。

長い間、新狭山の風景の一部だった存在。
その節目は、このまちにとって大きな転機だった。

けれど——
まちは、止まらなかった。

道路に並ぶ小さなテントに、心温まる音楽。
誰かの「やってみたい」が、誰かの「行ってみたい」と出会う。
マーケットには、このまちの体温がある。

新しく扉を開けた店。
挑戦を続ける店主と、それを支える人たち。
一つひとつは小さな営みでも、その重なりが、
新狭山の今をつくっている。

大きな存在に頼るのではなく、
ここに暮らす一人ひとりの手で、このまちの魅力を編み直していく。
その姿は、静かで、力強い。

本誌ではマーケットの魅力、関わる人の想い、
新たに芽吹いた店の物語を通して、
動き続ける新狭山の今を可視化する。

ここに暮らす人が、自分のまちを誇らしく思えるように。
久しぶりに訪れる人が、新しい息吹に驚くように。
まだ知らない人が、このまちの未来に期待を寄せるように。

街と人と、そしてそれぞれの挑戦。
その積み重ねが、これからの新狭山をつくっていく。

未来は、どこかからやってくるものではない。
このまちにいる私たちの手の中で、今日も静かに育っている。



WE LOVE SHINSAYAMA

まちへの愛着が育ってほしい!



Amina Oka

岡 亜美奈

狭山市役所環境経済部商業観光課主事。行政側の担当者として、商店街やマーケット運営スタッフのサポートを担当。

そこに笑顔があるから続けていきたい!



Miyuki Yoshikawa

吉川 美由紀

シンサヤマclubの事務局を担当し、出店者との連絡調整等を行う。メディカルアロマアドバイザーとして自身の経験を活かしメンタルケアサロンを起業。

地域が家族のような関係になれば!



Hiroaki Taguchi

田口 博章

新狭山北口商店会会長・田口酒店オーナー。地域の事業者と共同で狭山のお酒「里平」の製造販売を行う等、地域のまとめ役として活躍。

マーケットを自分で使いこなそう!



Mio Suzuki

鈴木 美央

O+Architecture主宰。マーケットの専門家。この商店街支援事業のコーディネーターとして、シンサヤママーケットの企画立案やデザイン監修を担当。

マーケットの仕掛け人



CROSSTALK

— クロストーク —

動き続ける新狭山の今を可視化する

「マーケットをやりたい!」田口会長の一言をきっかけに動き出して7年。43回の開催を重ねてきたシンサヤママーケットは、まちの風景や人と人との関係に少しずつ変化をもたらしてきた。その歩みの中で生まれた想いを、異なる視点からひもとく。



動き続けるまちの今を語る四人の座談会

シンサヤママーケットが生み出した風景

田口 マーケットを始めた当初は、そこまでの変化は期待していなかったんです。でもやってみると、空き店舗が少しずつ埋まってきたり、商店街の客層が変わってきたりしました。親子連れのお客さんや子どもたちが遊んでいる姿は、これまで商店街ではあまり見なかった光景でした。これからの新狭山をつくっていく人たちがなんだな、盛り上げていってほしいなと感じています。子どもが楽しんでいる姿を大人が見守り、その時間を味わう——そんな場に幸福感を覚えます。酒屋という仕事柄、これまでは大人相手を中心だったので、なおさら新鮮でした。

吉川 最初のころは大人の女性のお客さんが多かったのですが、最近はその方々が子連れで来てくれたりします。家族でご飯を食べたり、敷物を持ってきてくつろいだり、そういう姿を見ると微笑ましいですね。「とこPAN」さんの演奏と一緒に音を出した方からは「今まで音楽に触れる機会がなかったので、参加できてよかった」と感想をいただいたり、たき火をしたときは、スタッフに教わって

たことがあります。
鈴木 子育て中は孤独になります。「ここに来れば優しく接してもらえる」という場所があるのは大きな救いになるはずですよ。
吉川 私は大阪育ちで、母が商店街で買い物しながらやり取りする姿を日常的に見ていました。学生時代は九州でしたが、そこにも大きな商店街があって、寂しくなかった。新狭山でもマーケットを通じていろいろな方と知り合えて、安心して住めるまちだと感じています。新狭山に帰ってくるのほっとするんです。

鈴木 なぜ商店街には「寂しくない」という感覚があるのでしょうか?
吉川 会話ができるからでしょうか。マーケットのお客さんも「その場で商品の手直しをしてくれたり、作者の思いを聞けたり、会話ができるのが楽しい」と。そこが一番の魅力だと思います。
鈴木 地域のつながりが希薄になった今「買い物」を通じて、孤独にならない「寂しくないまち」をつくるのは大事なこともかもしれません。
田口 「賑わい創出を意識してきましたが、「寂しくないまち」とい

マシユマロを焼いていたお兄ちゃんを二人連れてきて、自信满满に焼いてあげていました。「自分でできたことが嬉しかったよ」で、今度は弟たちを連れてきたんです」とお母さんが話してくれました。そんな体験の場をつくることで、本当によかったと思います。

鈴木 マーケットは買い物だけでなく「体験」や「参加」ができる場で、「自分もこの地域に関われる」「参加できる」と感じられます。
田口 クレープ屋さんを見て「将来クレープ屋さんになりたい」と話している子がいて、すごくいいなと思いました。
鈴木 将来なりたい職業や、素敵な大人に出会えるまちは希望がありますね。

鈴木 ライフステージによってまちへの関わり方は変わりますが、マーケットはライフステージを問わず楽しめます。
田口 転勤してきて、知人もいない中、子育てに苦労されていた方が「マーケットで子どもを見てくれる人が現れて、いいまちだと思いい泣いてしまった」と話してくれ

う表現はいいですね。
鈴木 大都市でなくても、新狭山には新狭山なりの人の流れや規模があります。マーケットのときにはその魅力が凝縮され、人が集まり、一時的に都市的な空間がつけられるんです。
田口 以前は「商店街のためにマーケットをやる」という考えでした。でも今はマーケットをやるときに、普段商店街を利用していてもそうでなくても関係なく集まって、このまちを好きになってくれたらと思っています。

鈴木 「まちを好きになる」ということについて、商業振興という立場から何かエピソードはありますか?
岡 私はこれまでマーケットに深く触れる機会はなかったのですが、市職員として担当を引き継いでから関わるようになりました。このマーケットは、とにかく「体験できるもの」が多い。子どもたちが参加できる体験ブースやワークショップがあるからか、リピーターの家族が多いと感じます。「日常の延長線上のマーケット」とい

「体験」を通じて
まちを好きになる

「寂しくないまちづくり」



う形ができています。それがまちを好きになるきっかけになるのではないのでしょうか。

鈴木 マーケットを立ち上げる前、田口さんは「人口が減り、自動車メーカーも撤退し、後継者がいない店も多い。そんな中で空き店舗に入ってくれとは言えない」と言っていましたね。そこで、商店街を持続可能にするために、マーケットを開催しようという流れになりました。商店街は、かつて井戸端会議や子どもの遊び場など、日常のコミュニケーションの場でした。そこで初回から「活動」をつくることを意識しました。滞在できる場をつくるために店舗を一列に配置して、反対側を人が留まれる空間にしたりと、商店街という場所だからこそ商店街の本来の魅力である「体験」を重視しました。

岡 最初は意図的でしたが、それが次第に馴染んでいき、シンサヤママーケットの個性になりました。

鈴木 体験によって「自分が関わっている」「自分がこのまちにいる」と実感できます。お金を使わなくても参加できる場所があり、お酒を持参しておかずをマーケットで買うなど、マーケットを自分のものとして「使いこなしている」

感じもいいですよね。

岡 他のマーケットの客層は大人が多い印象ですが、滞在時間を長くするために子どもが来てくれると嬉しい。椅子やテーブルの存在も大きいですね。緑石を活用する人も多いです。

鈴木 使いこなした方が定着してきていますね。「毎月ここでご飯を食べるのが楽しみ」という声も聞くようになりました。

吉川 ママ友家族との外食も、マーケットなら気軽にできます。
鈴木 子育て中に、友達家族とご飯を食べるビールを一杯飲める。そんな場がまちの中にあるのは貴重ですね。

シンサヤママーケットってあったかい！

鈴木 運営面では大変なことが多いと思いますが、それでも続けたと思う理由は何でしょうか。

吉川 やっぱ私は人とまちが好きなんだと思います。運営が忙しくて買いに行けなくても、出店者さんが出る他のマーケットを調べて買いに行ったり、そこでお話ししたりします。道を歩いていて「次のマーケットはいつですか？」と声をかけられたり、都内からも

問い合わせがきたりすると、興味を持ってくれていると感じられて嬉しいですね。マーケットの運営で一番心配なのは天気ですが、最近

は雨天開催に慣れてきたのか出店キャンセルも少なくなりました。
鈴木 雨でも開催できている理由は何だと思えますか？

吉川 予約した商品を取りに来られる方や「どんなものがあるか見たいから」と来てくださる方もいます。「シンサヤママーケットってあったかい」と言われることも多く、それも理由だと思います。

岡 小降りになったタイミングや、雨が上がるのを見て来てくださる方もいます。最初から予定に入れてくださっていると感じます。
鈴木 日常に定着している証拠ですね。

田口 急な雨で困った時は隣同士で設営を手伝うなど、自然に協力し合う雰囲気があります。お客さんとの関係だけでなく、出店者同士の間でもいいと思います。

吉川 出店者さんとの関係性も、雨でお客さんが少ないときは他のお店でお話ししたり、店主がお店を離れている時にお客さんがくると、隣のお店の方が呼びに行ってくれます。
田口 当たり前前に人を助けられる

人たちが出店している。そんなところが「シンサヤママーケットってあったかい」といわれる理由でしょうね。雨で来場者数が減ると不安ですが、「売れますよ」と言われることが最近多いです。

鈴木 沿道店舗からの反応はありますか？
田口 雨の日は雨宿りついでに利用する方もいるのかな？ 飲食に関しては、マーケットの日は周辺店舗の売上が全体的に上がっているようです。

鈴木 マーケットで商店街に来たことをきっかけに商店街のお店を知って、ファンになる機会も増えるのですね。

鈴木 食材管理や熱中症対策の面からも、夏は夜の方が安心。昼のマーケットは日曜開催ですが、ナイトマーケットは土曜なので、お客さんも安心してお酒を楽しめます。

「眠らないまち」のナイトマーケット

田口 うちの商店街は、新しく入ってくる人も昔からいる人も、こだわりの強いプロフェッショナルな人が多いです。

鈴木 一時は消えた新狭山の「眠らないまち」という個性が、形を変えて続いているようです。

岡 専門家が集まっているのが、商店街の強みですね。

岡 ナイトマーケットでは、昼間どこかに出かけて、夕飯をここで食べて帰ることもできます。新狭山は住宅街が多く、「出かけるまち」ではなく「帰ってくるまち」ですから、住んでいない方でも、家に帰るような気分で寄ってもらいたいです。

近隣に広がるポジティブなまちづくり

鈴木 企業城下町だった土地柄か、ものづくりに対する関心や敬意がある。その個性がナイトマーケットにも出てきていると思います。夜開催が増えた経緯は？

鈴木 狭山市全体への波及については、いかがですか？

岡 シンサヤママーケットをきっかけに狭山市内でイベントが増えていると感じます。智光山公園

岡 シンサヤママーケットをきっかけに狭山市内でイベントが増えていると感じます。智光山公園

や稲荷山公園、また商店街や沿道を使った同様のイベントが行われたり、シンサヤママーケットに関わった方がそれぞれイベントを開催したりと、市全体への波及を感じています。

鈴木 沿道のお店が出店してくれたり、什器を貸し合ったりと、近隣の地区と競うのではなく、一緒に価値を生み出そうというポジティブなまちづくりにもつながっていますね。最後に、今後の展望をお聞かせください。

田口 将来的には、月一回から週一回へ。テーマを設定するなど、いろいろな形があっていいと思います。マーケットをきっかけに、地域が家族のような関係になれたらいい。商売だけではなく、人が集まる場、チャレンジできる場であってほしいですね。

吉川 出店者さんが、ここをきっかけに商店街に店舗を出してくれたり嬉しいですね。いつ来てもつながりのあるまちだと感じてほしい。そこに笑顔があるから、続けたいと思います。

岡 体験を通してまちへの愛着が育って、今の子どもたちが大人になってまた戻ってきてくれたら嬉しいですね。そんな未来が楽しみです。

SHINSAIYAMA MURAL

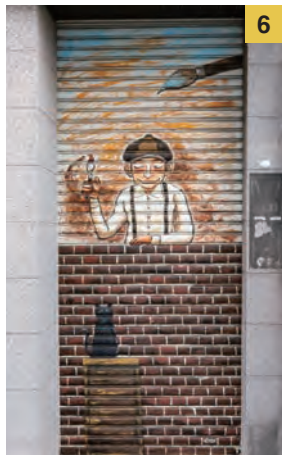
建物のオーナーやアーティスト、作品に関わる人 すべてがまちづくりの当事者になって
お気に入りの風景をまちにつくることを目指したアートプロジェクト



YORIKO × コスメティックスたかはし



ARAYAN × 焼肉ホルモン あぶりや



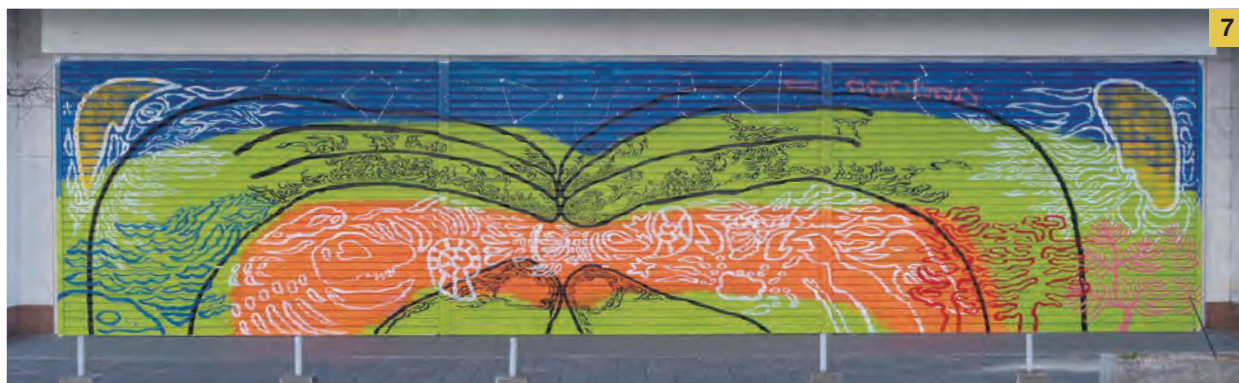
ARAYAN × 早船地所



ARAYAN × 田口酒店



301mm (Kishi Mirei) × 田口酒店

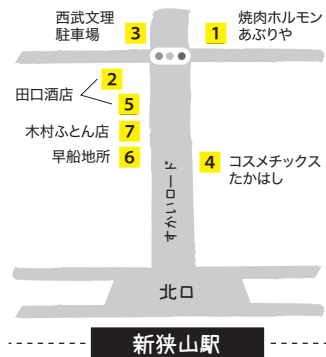


小林 英二 × 長濱 千恵 × 木村ふとん店



須釜 衣緒里 × 西武文理駐車場

◎MAP



あなたにとって シンサヤマ マーケットとは？

多様な立場でシンサヤママーケットに関わる4名の方々に、「あなたにとってシンサヤママーケットとは？」をテーマにお話を伺いました。それぞれの視点から見える魅力や思いを紹介します。

About

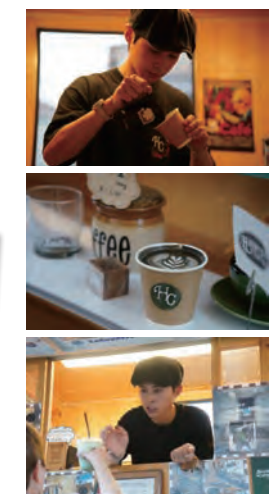
シンサヤママーケット

シンサヤママーケットって？

シンサヤママーケットは、日常の延長として“買い物を楽しむ場”をつくり、地域の賑わいと交流を育む定期開催のマーケットです。既存店舗に加え、近隣の作家や農家、キッチンカーなどが集い、出店者と来場者が交流を深められる地域のコミュニケーションの場となっています。



Yuto Kobayashi



HAUNTS COFFEE

小林 祐斗さん

約1年半前にキッチンカーを始めて、一番最初に出店したイベントです。それ以前も来場者として参加していたこともあり「いつも盛り上がっているイベント」として認識していました。出店する立場に変わった今は、会場の雰囲気を醸成する一員になれた気がしますし、より楽しむことができます。出店し始めた頃と比べると、毎回買いに来てくださる常連さんや、運営チームの皆さんが色々声をかけてくださり、温かい気持ちになることができます。これからも沢山お世話になると思うので、感謝の気持ちを忘れず、最高のコーヒーをご提供したいと思います。

店舗情報

エスプレッソマシンを設置した本格的なコーヒーを味わえるキッチンカー。焼き菓子と豆の販売も。



出店情報はコチラ



「暖かい気持ちになれる最高のイベント」

「目標としてきた『日常の延長』になりましたね」

nico+

宇都宮 瑞恵さん

立ち上げた当初から、コンセプト設計などに関わらせてもらいました。今は少し退いた立場ですが、運営の皆さんが悩んでいることについて、相談に乗ることも。ただ頑張っ続けてきたことで、目標にしていた「商店街の日常の延長」という形として定着していると感じています。出店者として見ても、日常の延長のようなマーケットなので、もう一つのお店という感覚で出店しています。お客さんにもお店に遊びに来る感じで楽しんでいただけていると思います。普段入替のお店に来られない方が新狭山で買い物を楽しんでくださる場になっているのも、ありがたいですね。

店舗情報

素材の産地にこだわった、米粉100%グルテンフリーの体にやさしいお菓子のお店。

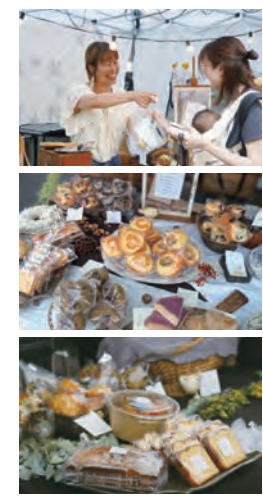


営業情報はコチラ

埼玉県狭山市南入曽652-5 C103



Mizue Utsunomiya



「会場の雰囲気が織りなす一体感がお気に入り」

NOWEAT

内川 真吾さん 優美さん

第1回から出店しています。シンサヤママーケットはお買い物をしていただくのはもちろん、出店者同士で話し合えるコミュニケーションの場にもなっています。シンサヤママーケットが始まった頃と違い、私たちがイベントを主催する立場になったことで、運営の皆さんが出店者や来場者を集めるために一生懸命なところも共感できますし、毎月やり続けることで、このマーケットならではの形を見つけてくれていると思います。とにかく出店者や来場者、音楽、子ども、関わっている人やものが織りなす一体感がとても気に入っています。

店舗情報

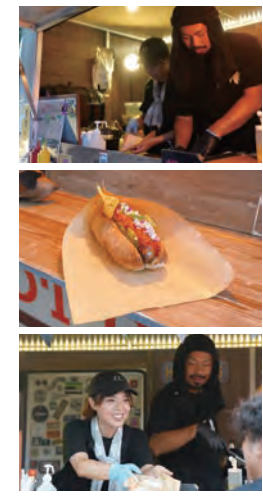
乳製品・卵不使用の無添加の自家製コッペパンに生ソーセージを使用したホットドッグの専門店。



出店情報はコチラ



Shingo & Yumi Uchikawa



とこPAN

森下 知佳子さん

初めて参加したのが、令和2年の第2回。それ以前もスティールパンの演奏自体はやっていたのですが、このイベントがきっかけでマーケットで演奏する機会が増えて、人脈がどんどん広がっていきました。今ではマーケットの中で音楽を流すのが一般的になりましたが、その文化を定着させたのはシンサヤママーケットだと思っています。毎回演奏していると、子どもたちが一緒に演奏したり、お酒を飲みながら長い時間聞いてくれる人が多いのはシンサヤママーケットならではの瞬間が本当大好きです。

店舗情報

ドラム缶由来のスティールパンの温かな音色で、マーケットに笑顔と活気をもたらす演奏団体。



出店情報はコチラ



Chikako Morishita



音楽が彩るマーケットの風景



子どもたちの体験と遊びが息づく空間

Check!

シンサヤママーケット情報

会場

新狭山駅北口ロータリー出口から田口酒店前交差点の車道と歩道

開催情報はコチラ

「シンサヤマclub」から発信しています

f

QR code

おとんとおかん

oton-to-okan

izakaya

田口酒店のシェアキッチンにオープンした、TKOファミリーの新店舗。店内が二分割されており、それぞれでイタリアンとおばんざいを提供している。人気の秘訣は、つい「ただいま」と言いたくなる居心地の良さ。



て、お店でいつも穏やかに待っていてくれる二人は「おとんとおかん」という役割りとなったわけである。

オールワインを 実践する自慢の料理

オープンから約一年半、リピーターも順調に増えているとのこと、それも納得の魅力的なメニューが並ぶ。特にイタリアンで人気の定番メニューであるパスタは、トマトソースのアラビアータとクリームソースのカルボナーラ、どちらも濃厚な味わいが楽しめる。メニュー開発をする際に、どんなことを考えているのかヒロさんに尋ねると「お客さまから頂く声の傾向から、あまり手の込んだものより、食材の良さを活かしたシンプルなお料理を作るようにしています。それでも、食べていただいたときに『こんなにおいしい料理どうやって作ってるの?』と聞かれる瞬間は料理人冥利に尽きますね」と答えてくれた。片やクミさんが提供しているおばんざいでは、大事にしている

コンセプトは「お酒なのだ」という。「私自身、お酒がとても好きなんです。なので自分が飲むときに一緒に食べたいと思うものをお出しするように心掛けています」とのこと。看板メニューのおばんざい三種盛では仕入れた旬の食材を最大限活かせるようにと、日替わりで提供内容を

変えている。こちらは、お店を訪れるたびに、今日は何を出してくれるのだろうと楽しみながら一杯と一揃に頼みたくなるようなひと皿だ。その他にも、季節ごとに狭山の食材を使ったメニューを開発・提供する「狭山を勝手に応援企画」を実施。地元で取れたものをおいしく味わってもらう努力も忘れない。この企画についての思いを尋ねると「食材探しをする中で、狭山の生産者の方々がどんなことに取り組んでいるのか知ることができました。皆さん本当に素晴らしいものを作っているの、うちのお店から魅力を発信できたいですね」と二人口を揃えて話す。社員と地域、どちらの幸せも最大化してオールワイン

つい「ただいま」と 言いたくなるお店に

新 狭山北口商店街の中心に位置する交差点、昭和中期に商店街が産声を上げた当初から長きにわたって街のシンボルのように存在していた田口酒店が生まれ変わり、新たな名物店舗が誕生した。そのお店は「おとんとおかん」。この他にも商店街内に2店舗、飲食店を展開するTKOファミリーのニューオープンで、店内を半分ずつにセパレートし、イタリアンとおばんざいを提供している。オープンキッチンとなっているカウンターの調理を行うのは、イタリアン担当で「おとん」こと、小山宏路さん（愛称ヒロさん）とおばんざい担当で「おかん」こと、倉河九美さん（愛称クミさん）。ちなみによく勘違いされるようだが、お二人は夫婦関係ではなく、あくまで一緒に店舗を切り盛りするビジネスパートナー。

狭山市内でも屈指の人気店を複数営むTKOファミリーが、新店舗に挑戦するに至った経緯を指すTKOファミリーのイズムがここにも発揮されていることがよくわかる。

夜の商店街を 明るく照らす

20代から70代まで、幅広い世代が訪れるというおとんとおかん。この要因についてクミさんに尋ねると「目指したコンセプト通り、安心感を持ってもらえているんじゃないですかね。大人なら誰だって実家って落ち着く空間じゃないですか」とうれしそうに話してくれた。時には70代の方から「おかん」と呼ばれることもあるのだという。夜の商店街、かつては徐々に灯りが消えていくことを悲観する人も少なくなかった中で、まさに中心地を明るく照らすおとんとおかん。明かりの中を覗いてみると、そこには時間を忘れて楽しむ人たちが。このお店が起点となり、また新たな人のつながりが生まれ始めていくのだろう。そんな気持ちにさせてくれる、おとんとおかんでの時間をぜひ多くの人に体験してもらいたい。

を聞くと「私はお弁当の仕出し事業、ヒロさんはあぶりや本店のキッチン。それぞれ楽しみながらやっていたんですが、内心、次のステップに進みたいという気持ちも持っていたんです」と語るクミさん。そんなときに建物のオーナーであり商店会長の田口博章さんから、自身が営む酒屋をシェアキッチンにするため、継続的に使用してみてもどうかというオファーを受けた。商店街の一番いい場所を使わせてもらえるということもあり、新たな一歩を踏み出すことにためらいはなかったという。それから、二人以外の社員も含めてコンセプトを練り上げた。何とんでも二分割されているレイアウトの特徴を活かして、それぞれの空間でカテゴリーの異なるメニューを提供することとした。また、訪れる人たちに安心してくつろいでもらいたいという思いから、目指したのは「実家に帰ってくる」ような感覚を味わってもらえること。したがっ

イチオシ!



代表の大畑さんと的一枚。二人が「やりたい」と思う事を全面的にバックアップする

店舗情報

☎ 04-2968-3132
🕒 [火曜~日曜・祝日] 17:00~23:00
[定休日] 月曜日
📍 埼玉県狭山市新狭山2丁目9-14



最新の情報は
こちらから



だし醤油らあめん 双葉
FUTABA

Ramen

あいみよんをこよなく愛す店主が届ける至高の一杯が人気のラーメン店。魚介系の旨味が凝縮された「だし醤油ラーメン」をはじめ、老若男女問わずスープの最後の一滴までおいしく味わえるメニューが並ぶ。



ン」。たまり醤油のような濃厚な味が特徴の和歌山県産の湯淺醤油と鰹節、みりんなどを炊いて作る旨味が濃縮されたカエシに、鰹節、鯖節、鰯の煮干し、香味野菜などを使ってじっくり味と香りを出して作り上げるダシを合わせると、自慢のスープがでる。そこに喉ごしのいい中細ストレート麺と、注文を受けてからその都度煮るバラ肉のチャーシュー、最後にタマネギと熱した香味油が合わさり完成。旨味の強い濃厚な一杯だが、しつこさを感じないため、浅見さんが目指した通り、高齢の方でもスープの最後の一滴までおいしく味わえるに違いない。また、それと並んで人気商品になっているのが「昆布水つけ麺」。日高昆布と根昆布から旨味を抽出した昆布水に、小麦の香りが強い全粒粉の太麺を浸して提供している。つけ汁はだし醤油ラーメンに使用しているスープをつけ麺用の濃さにカスタマイズ。店内に貼りだされているおすすめのおべ方によると、まずは麺だけで食べて、昆布汁の旨味を堪能する。次に

一緒に提供される岩塩、ワサビをつけて麺の小麦の風味を味わう。その後、最後の締めはつけ汁に昆布水を入れて飲む。好みに合わせて食べ方を変えられる奥深い一杯だ。その他にも「だし塩ラーメン」や夏季限定の「冷やしラーメン」、「チャーシューご飯」などもラインナップしており、来店してまず始めに券売機でどのボタンを押すか、嬉しい悩みを抱えることになるだろう。

味を追及する先に
目指すもの

浅見さんの暮らしぶりを伺うと、日々ストイックにラーメン作りと向き合っている様子が垣間見える。店舗の2階が住まいになっており、営業日の朝は6時からスープ作りを始める。昼と夜に営業し、21時の閉店後翌日の仕込みを終えてから2階の自宅で休みにつく。この毎日を繰り返す中で腕前の上達も実感しているという。「お客さまの反応を見ながら、少しずつスープなどを見直しています。始めた頃よりもおいしくなっていると実感していますし、結果、スープを最後まで飲み干してもえると、本当にうれしいです」と語ってくれた。しかし、一人で営業を続けていると思いつくこともあるという。そんなときに気持ちを明るくさせてくれるのがアーティストのあいみよんの存在。店内では常にあいみよんの曲が流れており、浅見さんの思いの強さが伝わってくる。ファン歴は8年ほどで特に歌詞に共感できる部分が多いのだそう。「店名も曲の中から一番ラーメン店っぽいものということで決めました。ライブに行くことで心身ともにリフレッシュさせてもらっています。お店が臨時休業の時はライブに行くと思ってください」と笑う。今後も営業を続けていって、いつか「大ファンのラーメン店」としてご本人に認識してもらおうことを夢見ているという。おいしいラーメンを提供し、多くの人を味の虜にしている双葉。あいみよんだけでなく、多くの人にその魅力が知れ渡るのもそう遠くない先かもしれない。

あっさり醤油味の一杯が
自慢のラーメン店

新 狭山北口商店街の北端側、国道16号線に程近い場所に、赤いのぼりと白い看板が目印のラーメン店「だし醤油らあめん双葉」はある。派手さはないながらも、いかにも味にこだわったラーメンを提供してくれそうな期待感を抱かせてくれる店内は、カウンターのみの8席を設置。店主の浅見正幸さんが調理と接客、どちらも一人でこなす完全ワンオペ営業である。新狭山北口商店街に開業するまでの経緯や味へのこだわりなどを伺った。「ラーメンの作り手としてのキャリアは、約20年前にとんこつラーメンのお店で働き始めたころがスタートです。基本的なスキルはそのお店で働いている間に身に付けました」。いずれ独立して自分のお店を構えることは決めていたそうだが、開店資金を貯めるため、運送会社に18年勤めることになる。ただその間も、仕事の傍ら作り方の研究をしたり、いるいるなお店を食べ歩いたりし

ながら、少しずつ準備を進めていった。「前の会社は長く勤めたからそのマンネリみたいなものもありました。労働条件が変わって少し働きづらくなってしまったという事情もあったので、退職してラーメン店を始めたいことを決めました」。開店準備を進める中で味の方向性を決めた理由は、新狭山の地域性も意識してのことだという。「最近、味が濃くて量が多いラーメンがトレンドだということは認識しているのですが、地元の様子を見ていると高齢の方も多いようだったので、そういった人たちにも無理なく味わってもらえるお店にしたかったです」。そんな思いもあって、淡麗系のあっさりとした醤油味のラーメンを提供することに決めた。

看板メニューの
おいしさの秘訣は

豊富なメニューの中でも不動の一番人気は「だし醤油ラーメン」

イチオシ!



だし醤油ラーメン。さまざまな素材から抽出した旨味が堪能できるお店の看板メニュー

店舗情報

🕒 11:00~15:30 17:00~22:00
[定休日] 不定休
📍 埼玉県狭山市新狭山 2-11-32



手打ち蕎麦 TARO

Teuchisoba タロウ

Soba
.....
一見すると蕎麦店らしからぬカジュアルな装いながら、香りと喉ごしが抜群の二八蕎麦、天ぷらなどの一品料理、それらに良く合うお酒。店主が絶対の自信を持って提供する全てが至福のひと時を届けてくれる。



こだわりの蕎麦を カジュアルに楽しむ

令

和6年2月、新狭山北口商店街に新たにまた一つ、こだわりのひと皿を提供する店舗が加わった。数々のメディアにも取り上げられ、着実にファンを増やしているその店舗「手打ち蕎麦TARO」では、気鋭の蕎麦職人、豊川慶新（とよがわ けいしん）さんが腕を振るう。蕎麦店という和風の設えで敷居の高い印象を抱くお店も少なくないが、TAROの店内を見渡すと一味違う様子が見て取れる。白を基調としたシンプルなお内装にスタイリッシュな調度品。オーブンキッチンで調理を行う豊川さんの装いも、襟付きのシャツにジーンズ、腰に付けるエプロン。これらの要素が一体となり生まれる店内の雰囲気は、一見するとおしゃやかなカフェのようで、客層も地元の人たちに加えて、若い女性が多いのもうなずける。しかし、TAROの持つ一番の魅力は店内の雰囲気ではなく、豊川さんが持つ技術に裏打ちされた味。この雰囲気と味、

どちらも兼ね備えた魅力的なお店になるまでのルーツや料理へのこだわりなどを伺った。

豊川さんの料理人としての原点は、蕎麦好きだったお父さんと一緒にさまざまなお店を食べ歩いたこと。「子どもの頃から、おいしい料理にたくさん触れてきたので、自然と自分の将来も料理人を志すようになりまし」。高卒後、焼肉店に就職するも、心のどこかで一番馴染みが深い蕎麦に対する思いも持っていたという。その時に背中を押したのが「人生の師匠であり恩人であり友人」という、ある人の言葉だった。「将来について悩んでいた時期に『蕎麦が一番好きなら、蕎麦職人として自分のお店を持つことを目指せばいいじゃないか』と言ってもらったんです。今の店名もその人の名前から付けました」。働いていた焼肉店を辞めて、調布市深大寺の蕎麦店で修行を始める。その後4店舗、蕎麦店を渡り歩き、満を持して独立。新狭

山に自分の城を構えるに至った。

最高の料理とお酒、 まさに蕎麦のフルコース

TAROで提供している蕎麦は、白くて細い伝統的な江戸前スタイルの「二八蕎麦」。豊川さんいわく「味の決め手となる香りと喉ごしは、どこのお店と比べても非常に高いレベルだと自負している」とのこと。盛りやざるの蕎麦は、まず塩とワサビで食べるのがおすすめで、一口食べた瞬間に蕎麦の豊かな風味を味わうことができる。使用する蕎麦粉にもこだわり、メインで使っている福井県産の品種は、修行している頃から「自分のお店では絶対にこの蕎麦粉を使う」と決めていたという。また、一品料理も蕎麦に負けないほどの絶品メニューが並ぶ。中でも天ぷらは素材の旨味とサクサクの衣が調和して、どんと食べ進めたいくなる味だ。お店イチオシの天ざるそばは、ざるそばに、エビ、ナスなどたっぷり4品の天ぷらが付き、まさにお腹も心も幸せで満たしてく

れる一品。これらの料理に対する考えを伺うと「蕎麦には絶対的な自信があるんですが、天ぷらは昔は『それなりにおいしい』『くらい』の心持ちだったんです。ですが、このお店を始めてから、天ぷらがおいしいと言っていた機会がすごく増えました。知らず知らずのうちに、腕前が上達してたのかもしれないですね。今では蕎麦と天ぷら、どちらもうちのお店には欠かせない自慢の料理です」とのこと。また、夜にTAROを訪れると、料理と一緒にお酒を楽しんでいる人が多いことにも驚かされる。これは豊川さん自身が、つまみの料理を食べながら、お酒を飲み、最後に蕎麦で締めるという楽しみ方が大好きで、自分のお店でも、そのおいしさを堪能してもらうことを目指したのが形になった故のこと。特に日本酒の品揃えにはこだわっているそうで「取り揃える銘柄は『少しマイナーだけれども味は抜群』をコンセプトにしています」とのこと。ぜひTAROを訪れる際にはこの「蕎麦屋のフルコース」を心ゆくまで味わってもらいたい。

くまで味わってもらいたい。

食べた人が 感動する味を目指して

豊川さんと向き合って話を聞いていると、蕎麦作りに対する絶対的な自信が伝わってくる。「高尾のお店で修行している頃から、自分が作る蕎麦が一番おいしいと思っていました。きつと蕎麦を作る才覚に恵まれてるんだと思っています」と笑いながら語る。しかし、職人として目指すゴールはまだ先に設定しているそうで「一番やりがいを感じるのはいままで食べた蕎麦で一番おいしい」と言っていたこと。常にそんな感動体験が味わえて、毎日売り切れるような繁盛店にしたいと思っ

ています」という。今現在でも、感動的においしい蕎麦が味わえるTAROが、さらにどんな進化を遂げていくのか。頻繁に訪れて、豊川さんの技術と思いが詰まったひと皿を堪能しつつ、今後その過程をお店と一緒に歩んでいったら、きっと楽しいに違いない。



店舗情報

☎ 080-3393-6685
🕒 11:30~14:30 (LO14:00)
17:00~21:00 (LO20:30)
[定休日] 火曜日
📍 埼玉県狭山市新狭山 2-6-6
内田ビル 101

最新の情報は
こちらから

GRIN LABO
グリン ラボ

Cafe
.....
自家焙煎の香り高いコーヒーが自慢のお店で、自宅で楽しむための豆と、店内ですぐに飲めるドリンクを販売している。客席とキッチンの距離が近く、アットホームな雰囲気です。店主とのコミュニケーションも訪れる楽しみの一つ。



く、勝手を知った人たちからの誘いだっただけでも、開業する後押しになった。元々スナックだったため、閉鎖的な印象だった店舗は作り替えていく中で、ガラス張りにして沿道から店内がよく見えるようにすることにこだわったという。

モーニングの時間を
楽しめるように

商品のコーヒー豆は週一回焙煎日を設けて作っている。豆は5種類程度をコンスタントに揃え、お店のおすすめとして提供するものと、お得意さまの注文にあわせて作るものをラインナップ。コーヒー作りの腕前も経験を積む中で上達を実感しているという。「自家焙煎を始めた頃はそこまで上手にできなかった味や香りに変化をつけることも徐々に身に付いてきました。味の決め手となる焙煎度合いは、一般的に浅煎りは酸味、深煎りは苦味特徴として表わされます。同じ豆でも仕上がりが具合が変わるので、今はいろいろと変化を試すのが本当におもしろいです」。お店では、そんな山村さんのこだわりが詰まったコーヒーをその場で入れてもらうことができる。おすすめはドリップコーヒーやエスプレッソにたっぶりのミルクを混ぜて作るカフエラテ。優しい味わいとコーヒーの芳醇な香りを感じられる自慢の逸品だ。また、コーヒーと一緒に楽しめるスイーツも魅力的なメニューが並ぶ。年間通じて提供する定番メニューに加え、夏はパンナコッタ、秋はマロンフィナンシェ、冬はブラウニーといった季節限定品も楽しめる。特に定番メニューの「生はちみつバタートースト」はサクサクのトーストにたっぶりのハチミツとバターが染み込んだ、お腹も心も優しく満たしてくれる人気商品。スイーツを豊富に取り揃えることについても山村さんのルーツが関係しているという。「名古屋ではコーヒーと一緒に「otus」のビスケットが付いてくるのが一般的です。自分のお店でもそれを意識してぜひ使いたいと思っていたので、定番メニューのチーズケーキサンドでお出ししています。開店

優しく穏やかな気持ちにさせてくれる
コーヒー店

新 狭山駅南口のロータリーを抜けて、駅前の目抜き通りを歩くこと3分。住宅地の中に、落ち着いた雰囲気のある香りほのりと漂わせるお店「GRIN LABO(グリンラボ)」はある。約6坪のこじんまりとしながらも、キッチンの中まで見通せる開放的な店舗を切り盛りするのは、山村みどりさん。自家焙煎したコーヒー豆や淹れたてのコーヒーによく合うスイーツを販売している。

令和6年4月、新狭山南口にオープンするまでには、さまざまな人との出会いによって紡がれたストーリーがあったのだという。「地元が名古屋なので、モーニング文化の中で育ったということもありコーヒーを飲むのはすごく好きだったんです。ただ、自分で焙煎をして販売する側になるとは夢にも思っていませんでした」。変化のきっかけになったのは、娘さんの通う幼稚園で知り合った保護者仲間のおすすめ。「すごくこだわって

時間を8時30分から15時にしているのも、モーニングのコーヒーとトーストを楽しんでもらえるようなお店にしていきたいという思いがあるからなんですよ」と語ってくれた。

関わる人すべてが
笑顔になれる空間にしたい

最終、優しい笑顔で話してくれた山村さん。お店のコンセプトや今後のやりたい姿も笑顔がキーワードになっているとのこと。店名の「GRIN」はSmileよりもさらに歯を見せてニコッと笑うことを意味し「お客さまも私も自身もそんな顔になれるお店にしたい」という思いを込めて命名した。「お店が広くない分、お客さまと近い距離でお話ができます。この何気ない会話ができる時間が好きで、お店に来てくださる皆さんも楽しんでくれていると思います」という山村さん。地元の人たちが集い、おいしいものと過ごす時間の楽しさで笑顔が生まれるお店。これから先もグリンラボはそんな場であり続けるのだらう。

コーヒー豆を焙煎している方で『コーヒーが好きなら楽しめると思う』と、コーヒー作りについているいと教えてくれたんです。いざ実践するべく、小型の焙煎機を購入し自家焙煎を開始。それからというもの、どんどんとコーヒーを作る面白さにハマっていく。自分が作ったコーヒーを多くの人に楽しんでもらいたいという思いが高まり、焙煎機も質の高いものを買って、友人などへの注文販売やイベント出店を始めた。「当時、コーヒー作りも、買う方に喜んでもらうこともすごく楽しんでやっていました。ただ自分のお店を持つのは、もっと先の話かなと漠然と考える程度でした」。しかし、ここでも人との縁が転機になる。自宅の建築・設計を手掛けたゆたか建設から、会社の事務所を構えるビルの一階が長らく空きテナントになっており、手頃な金額で借りられると紹介されたのだ。物件を探す手間を省けるだけでな



店舗情報
8:30~15:00
[定休日] 不定休
埼玉県狭山市新狭山3-10-23 1階



最新の情報は
こちらから

HAZY LABO
ヘイジー ラボ

Beer
.....
日本国内を見渡しても他にあまり例を見ない、HAZY IPAを専門に製造販売しているクラフトビール醸造所。技術者出身の店主は自他共に認めるビールオタクで、店主とのビール談義は時間を忘れて楽しめる。



なかったんですが、オーナーさんにもご理解をいただけたことがとてもありがたかったです。賃料や駅からのアクセスといった条件以外に、シンサヤママーケットをはじめ、地域の方たちと交流を持つ中でもとても温かく迎え入れてもらっていることを感じています」と柔らかな笑顔で語ってくれた。開店準備を進める中で、デザイナーとして活躍している娘さんが制作した店舗の内装、ホームページ、缶のラベル、看板、ロゴもすべてとても気に入っているという。

独自の变化を生み出す
常温熟成

IPAはタンクから樽詰めした後すぐに冷やして提供することを、ヘイジーラボでは一度常温で寝かせる「常温熟成」を行っている。これについても「常温熟成によって起こる変化も、独自のアロマを生み出してくれるものと考えていて、どんなビールができるのか試行錯誤するのが本当に面白いです。」と少し声のトーンを上げて語ってくれた東里さん。普段はあまり多くを語る方ではないそうだが、やはり自分自身のモノづくりに対する情熱やプライドを語る時には技術者らしく熱がこもる。「前の仕事とも共通する部分があるのですが、一つのことをより良く仕上げるために研鑽を重ねていくことが性に合っているんじゃないかな。今ではすっかり「ビールの沼」の住人です。」ヘイジーラボを訪れる人たちは皆、この「沼」の魅力にどっぷりハマっているに違いない。

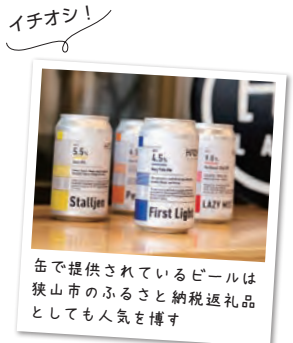
衝撃体験をもっと多くの方に

IPAはタンクから樽詰めした後すぐに冷やして提供することを、ヘイジーラボでは一度常温で寝かせる「常温熟成」を行っている。これについても「常温熟成によって起こる変化も、独自のアロマを生み出してくれるものと考えていて、どんなビールができるのか試行錯誤するのが本当に面白いです。」と少し声のトーンを上げて語ってくれた東里さん。普段はあまり多くを語る方ではないそうだが、やはり自分自身のモノづくりに対する情熱やプライドを語る時には技術者らしく熱がこもる。「前の仕事とも共通する部分があるのですが、一つのことをより良く仕上げるために研鑽を重ねていくことが性に合っているんじゃないかな。今ではすっかり「ビールの沼」の住人です。」ヘイジーラボを訪れる人たちは皆、この「沼」の魅力にどっぷりハマっているに違いない。

唯一無二のHAZY IPAを提供する
「沼」の沼

モダンな雰囲気、テイスト、ティンケルムと、所狭しと並ぶビールの製造タンクが望める外観。新狭山駅北口から徒歩1分の場所に、商店街の中でひととき目を引くお店、HAZY LABO(ヘイジーラボ)はある。近年、クラフトビールブームの波に乗るように各地で製造拠点が生まれているが、このヘイジーラボでは他にあまり例を見ない、フルーティな味わいと濁った見た目が特徴のクラフトビール、「HAZY IPA」を専門に製造・販売を行っている。令和5年2月のオープン以来、業界内でも着実に影響をを広げているこのお店でオーナーを務めるのは東里さん。お店の扉を開くと、いつも落ち着いたトーンの声で出迎えてくれる。

元はCMやドラマなどの音声の編集を行う技術者をしてきた東里さん。長年制作に携わった現場の中には、誰もが知るような人気商品のテレビCMもあったという。「お客さまには、ホップの種類や作り方で味やアロマが『こんなにも変わるのか!』という衝撃体験を味わってもらいたいです」と答えてくれた。最近ではその思いが形になったかのように、常連さんが東里さんとビール談義を堪能しては、10本程度まとめ買いして飲み比べを楽しんでいるのだという。また、今年の2月には狭山市で育てたホップを使った新狭山オリジナルビール「CROSS ROAD(クロスロード)」をリリースし、多くの反響を呼んだ。今後については「今までは私一人で製造していたので、販売できる量にも限界がありました。今後は製造を担当するスタッフを雇って、もっと多くの方にうちのビールを楽しんでもらいたいですね。将来的には全ての都道府県の酒屋さんに、商品が並ぶようになったらいいと思っています」。開店後着実にファンを増やしてきたヘイジーラボ、きつと遠くない将来に目標も実現する。そんなことを思わずにはいられない「HAZY IPAの聖地」をぜひ体験してもらいたい。



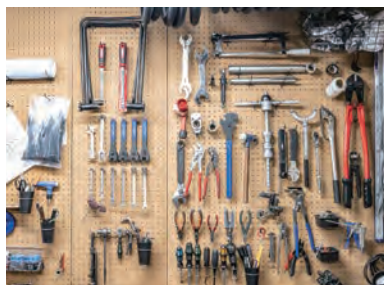
店舗情報
[金曜] 17:00~21:00
[土曜] 13:00~21:00
[日曜・祝] 13:00~20:00
[定休日] 月~木曜日
埼玉県狭山市新狭山2丁目8-8
瀬戸ビル 1F



最新の情報は
こちらから

SAM'S CYCLE
サムズ サイクル

Bike
.....
スポーツバイクからシティサイクルまで幅広く取り扱う自転車店。大手自転車チェーン出身の店主による修理の速さと丁寧さもセールスポイントで、日常のちょっとした困り事からこだわりのカスタマイズまで気軽に相談できる。



だことを実感させられた。

ストリート文化と

親しみやすさが融合した店内

店内は、かつて勤めていた大手チェーンとは雰囲気異なり、坂井さんの好みに合わせてカスタマイズされていることが見て取れる。内装は友人の建築家と相談し、天井や床はコンクリートがむき出しに、内壁も物をかけやすいように有孔ボードで仕上げた。また、作業スペースの壁には工具がインテリアの一部かのようにズラリと並ぶ。これらの設えは開店準備を進める中でこだわったポイントで、自身のルーツであるストリート文化を感じられるような雰囲気にしたかったという。レンガ造りの外観も、ニューヨークにあるスケボーの聖地「ブルックリンバンクス」を彷彿とするデザインで、気に入っているポイントとのこと。また、お店のロゴは、デザイナーとして活躍している妻の智子さんが、お店のイメージに合わせて制作した。しかし、お店として目指す方

向性は雰囲気づくりとは異なり、ロードバイクやBMXに

特化することなく、誰もが気軽に立ち寄れるお店にしたいと考えているという。その理由については「新狭山駅北口にはうちのお店以外に自転車店がありません。この辺りに住む方たちからの、空気入れや注油といった日常的なメンテナンスとパンク修理のような急な依頼、どんなことにも対応できるようにするには、誰でも気軽に立ち寄れるお店であることが大事だと思っています」。この「誰もが気軽に立ち寄れる」というコンセプトを実現するため、修理については大掛かりなものでなければ預かったその日のうちに返却している。また、大手チェーンと比較して修理費もリーズナブルに設定し、自分でお店に来ることが難しい方には10km以内であれば出張回収サービスも行うなど、さまざまな工夫を凝らしている。

新狭山の人たちが
気軽に立ち寄れる場に

営業を続ける中で、時には集

豊富な品揃えと手早い修理。
まさに「頼れる街の自転車屋さん」

新 狭山駅北口を出て商店街に足を踏み入れると、目抜き通りの両側にあるワコーマンシヨーン1階には、さまざまな店舗が立ち並び、その一角に令和6年11月にオープンした「SAM'S CYCLEサムズサイクル」は新狭山駅北口で唯一の自転車店で、店舗の外にはシティサイクルやスポーツバイクが並んでいる。そこで販売から整備まで一人で行うのは店主の坂井勇さん。店名の「SAM'S」も本人の名前が由来になっている。

新狭山にお店を構える前は、大手自転車チェーンに勤務していた坂井さん。そこで過ごした15年間で整備と接客のスキルを身に付けた。自転車店で働くと思ったきっかけは自身の趣味が高じた故のことだという。「若い頃からスケボーやBMXのようなストリート文化が好きで、よくパンプトラックに出かけて乗り回していたんです。どんどんハマっていくうちに、乗って楽しむだけでなく自分で

も自転車をいじれるようになりたいと思うようになりました。現在はなかなか自転車に乗る時間を確保できていないようだが、スケボー好きはお店のインスタグラムにも時折登場する息子さんに引き継がれている。独立することを決心してから多くのテナントを見て回ったが、最終的に新狭山北口商店街に開店することに決めたのは、ロケーションに魅力を感じたことが一番だったという。「狭山は人間川サイクリングロードにアクセスしやすく、日常的に自転車に乗って楽しむという文化が根付いていると感じたんです。あと、シンヤママーケットが定期開催されていることも大きかったですね。マーケットに人が集まることで、空きテナントには新しいお店がオープンしていて、商店街がこの後も発展していく可能性があると思いました」。またひとつ、シンヤママーケットが人やお店をつなぐ役割を果たし、新たな出会いを生ん

客などに悩むこともありながらもこの地域に愛着も感じているという。「お客さまから『近くに自転車屋さんまでできて助かった』と声を掛けていただくことが励みになっています。それが地域の皆さんが本当に良い方ばかりで新狭山に出店して良かったと心から思っています」と、少し照れた様子で語ってくれた坂井さん。毎日の通勤通学に自転車を利用している人や、一日で数十kmも走行するコアな自転車愛好家。自転車との付き合い方は人それぞれ異なるが、自転車店は差し迫った用事がある時にだけ利用するというのが大概の人が思い浮かべるイメージだろう。しかし、坂井さんの話を聞いているとサムズサイクルが目指すのはそういったものではないということを感じさせてくれる。気軽に修理やメンテナンスの相談に乗ってもらえるのはもちろんのこと、のんびりしたい時に立ち寄り自転車談義に付き合ってもらおう。そんな「頼れる街の自転車屋さん」として、サムズサイクルはこれから新狭山で活躍してくれるだろう。

店舗情報

☎ 04-2941-3181
🕒 10:00~19:00 [定休日] 水曜日
📍 埼玉県狭山市新狭山 2-9-21
ワコー第一新狭山マンション 1階 B区画



最新の情報は
こちらから



イチオン!



一般的なシティサイクルだけでなく、電動車や小径車も取りそろえ多様なニーズに応える

街と人と

2026年3月発行 発行=衆山市観光協会 TEL.04-2953-1205 企画協力=衆山市

街と
人と

Shinsayama



この事業はポートレース戸田の収益の一部を活用して実施しています。