

街と人 と

Shinsayama



街と人 と

Shinsayama



この事業は埼玉県ふるさと創造資金の補助を受けています。
この事業はボ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。

C O N T E N T S

04 街と人と マーケット。

■ CROSS TALK
田口 博章 / 鈴木 美央 / 岩瀬 真嗣

08 街と人と アート。

ARAYAN × 田口酒店
小林 英二 × 長瀨 千恵 × きむら布団店
須釜 衣緒里 × 西武文理駐車場 × 高良ビル

12 街と人と お店。

ハルパンカフェ	12
弥助そば	14
レストラン シュー	16
canon	18

■ Pick up
大畑 健雄 (株式会社TKO ファミリー) 20

22 狭山の魅力発見！

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)

人 街
と と
Shinsayama



S H I N S A Y A M A

約 60 年前の新狭山の写真を見せてもらった。
まっすぐにのびた線路に駅舎がたたずみ、
ぽつりぽつりと建物がある。
それからたくさんの人が移り住み、商いをして、
この街ができた。

2022 年 ——
これからの新狭山にはどんな未来が待っているのだろうか。
本誌は新狭山のお店の方の想いと
この 3 年間に起きた 2 つのプロジェクトを共有しながら、
この街のこれまでとこれからを考える
きっかけになればとの思いで作られた。

街と人と、そしてそれぞれの営みが
これからもこの街に積み重っていく。



マーケットの仕掛け人

CROSS TALK



田口 博章

Hiroaki Taguchi

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。

鈴木 美央

Mio Suzuki

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。

岩瀬 眞嗣

Shinji Iwase

狭山市役所商業観光課 主査。行政側の担当者として商店街やマーケット出店者との連絡調整等を担当。地元出身者として幼少期を新狭山周辺で過ごす。

「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た新狭山のNEXT商店街プロジェクト。3年間で4回、開催を重ねたシンサヤママーケットの中で生まれたまちの変化や、関わってきた人の想いについて、3人で振り返った。

モノからコトへ
商店街の消費活動が変わるきっかけになったマーケットが
コミュニケーションを取る場になっている



鈴木 2019年からシンサヤママーケットを開始し、11月から1開催を始めましたね。これまでに4回開催し、今後定着していくんだろうという気がします。こういう形が見える前から田口さんには「マーケットをやりたい！」という思いがありました。何がきっかけですか？

田口 率直に言うと鈴木さんの本を読んだからです(笑)

鈴木 そうなんですか！

田口 ここに市などのイベントはやっていましたが、ただやるだけではなく、この新狭山というまちで新しく文化になっていくようなものを作り上げたいと思っていました。もうひとつはまちを活気づけたい、それには今までやっていただけでは足りないだろうと思って、新たな風を入れるためにはマーケットが有効だと思ったんですね。

鈴木 新規で新狭山に出店した方が、シンサヤママーケットをSNSで知っていて、まちが動いている気がしたことが新狭山を選んだ理由の一つだったという話も聞きました。徐々に新狭山とシンサヤママーケットが紐

づいてきているのかなと思います。今までやってみた感想はいかがですか？

田口 肌で感じるのは、モノからコトへと動いてきているなどということ。ただ商品販売しているのではなく、新たなコミュニケーションが生まれているということです。今特に必要なものが形として現れてきたと感じています。

鈴木 コミュニケーションの面で印象的だったことはありますか？

田口 初めてのお客さんにお会いする時に、こちらから声をかける前に向こうから声をかけてくれるところ。そういう経験は今まではなかったかな。

鈴木 お客さんの方も、コミュニケーションを取っていいと思っているから取る。ここはコミュニケーションを取る場所だ、とお互いに思っているということでしょうか。

田口 若い夫婦とか、今まで話すことがなかったような世代の人たち、こちらから声をかけるのを躊躇してしまうような人たちから声をかけてくれるというのが、非常に良かったことです。

鈴木 シンサヤママーケットの

魅力でもあり、私たちが作りながら注意してきたことでもあるのは、お洒落でありながら子どもからお年寄りまでまちの人みんなが楽しめる場にしたということ。その中で今まで交流がなかった人との交流が生まれている。

田口 とにかく賑やかなことが大好きなので、非常に実のある賑やかさだなあと。

鈴木 そして賑やかな先にコミュニティションだったり新狭山の文化、魅力になっていくものがあるということですね。

田口 そうですね。今まではお客さんに喜んでもらうということに専念していたけど、逆に自分も楽しめて、喜びをもらえるというのがこの4回で感じたことですね。

鈴木 私がシンサヤママーケットの良い点だと思うのは、お洒落なだけのマーケットでもなく、反対に地域密着型なだけのマーケットでもなく、その両方があるって、それがうまくコミュニティションにつながっているところですね。

シンサヤママーケットでスチールパンを演奏してくださいというトコパンさんは、新狭山

に起きている。
田口 今までと考え方からまったく変えなきゃいけないなと思ったのは「自走できる」ということ。

鈴木 最初の頃からテーマにしていたことですね。シンサヤママーケットは常に自走できるやり方とは何かということを判断材料の一つ一つ決定していきましたね。例えば、一回目のマーケットの時に県の方が「人工芝があるから持ってこようか？」と言ってくれました。

それはありがたいことですし、一気に風景が変わっていいかなと思っただけですが、毎回借りるわけにもいかないし、買うとしても毎回敷いたり片付けたりしないといけない。自走ということを考えてそれは負担になるので必要ないなと思った。

岩瀬 今後運営していく中で、作り込みすぎず、無理なく運営できるマーケットというのをひとつのテーマにしていくのはすごく大事ななことかなと思いますね。

鈴木 そうですね。運営する人も出店する人も来る人も関わる人みんなが楽しいということが大事だと思います。こんな感じ

ではお客さんから差し入れを頂くことが多いと話してくれました。おじちゃんや差し入れしてくれたり、おばあちゃんが横で泣いていたり。他の場所で演奏していてもなかなかない。

田口 そういふのは今までにないです。

鈴木 この話を聞きながら、私は新狭山という地を地域の人が大切に思っているあたたかさを感じました。岩瀬さんは初回から地域の方々や出店者さんとのコミュニケーションを密にやってくださっていますが、その中で感じたことはありませんか？

岩瀬 11月のマーケットの準備をしていた時、前々日の夕方5時に「明日準備やりまーす」って言ったら、今までは前日の準備は市の職員がひっそりやっていたんですけど、大学生や地元の方がたくさん集まってくれて、一日仕事と覚悟していた作業が午前中で終わったんですよ。この事業をやることで生まれたコミュニティションの中ですごく印象深い出来事です。さらに皆さん結構楽しんでやってくれていて、この事業をやっている良かったなと強く思いました。

鈴木 前日準備なんていうのはどう動く動き始めましたが、田口さんが今後マーケットでも商店街でも、こんな感じでやっていきたいというのがありますか？

田口 商店街では跡取りがいないので、このままでいくと必ずシャッター商店街になっちゃう。そこへマーケットに関わった方に入ってもらえると理想なんですけどね。まあそれは理想であって、マーケットで月に一度だけの商店街みたいな形ではあるのが将来的にはいいかなと思いますね。

鈴木 いくつかは週一回という野望も。

田口 ありますね。

鈴木 そうやって動かしているうちに、マーケットの出店者さんが店舗に入ったり、新規出店を考えている方がこの商店街はマーケットがあつていい雰囲気だから出そうということもあるかもしれません。

田口 商店街としてこうあるべきだ、というのほもうない。今の商店街を維持するのではなく、カメレオンのごとく、どう変化していくかということを考えていった方が将来性があるかもしれないですね。

：本当に準備だから(笑)楽しいことではないんだけど、それをやりたいと思ったださる方がいるというのはすごくあたたかい、みんな地域のことが好きなんだなと思いますね。

岩瀬 行政的なアプローチからすると「市民と協働する」って堅苦しいタイトルで事業をやったがる組織はすごく多いんですけど、この事業は今、狭山市が取り組んでいる市民協働事業の中では一番柔らかくやれていると感じていて、いろんな人の関わりしるを上手く作ることで周りから見ても面白そうな座組にできているなと思います。

鈴木 運営側にもシンサヤママーケットを体験して関わりたと言ってくれた方や、徐々に仲間が増えていきます。市民協働、多世代交流という建前から入っちゃうと難しいと思うんです。マーケットという現場を持っていて、みんなが現場にいる、みんなで作ることができるといのがひとつの強みなのかなと思います。若い人に商店街のお店に行ってもらおうキャンペーン！とかやってもなかなかうまくいかない。でもマーケットの中ではそういうことが自然

鈴木 変化ということを考えて時、マーケットという仮設のツールは方向性が違うと思っただら変化しやすい。例えば今は片側25店舗が一番いいと思っただけで、両側50店舗やった方がいい、となるかもしれない。その時々状況を読んで変えていくことができ、うまく使っていけるかもしれない。

：本当は準備だから(笑)楽しいことではないんだけど、それをやりたいと思ったださる方がいるというのはすごくあたたかい、みんな地域のことが好きなんだなと思いますね。



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

開催日

毎月 第2日曜日 (10:00~15:00)

雨天や新型コロナウイルスの影響により
開催中止したり、時間を変更する可能性があります

開催情報はFacebook・Instagramの
「シンサヤマclub」から発信しています



作り込みすぎず、無理なく運営できる
マーケットにしていきたい

— 岩瀬

今は月一回だけど、いつかは
週一回開催という野望も持っています

— 田口

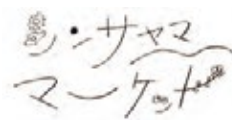
お洒落だけど、子どもからお年寄りまで
楽しめるのが魅力だと思う

— 鈴木



マーケットの仕掛け人

CROSS
TALK



SHINSAIYAMA MURAL

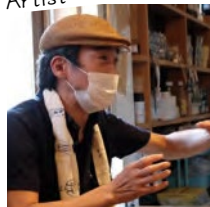
建物のオーナーやアーティスト、作品に関わる人 すべてがまちづくりの当事者になって お気に入りの風景をまちにつくることを目指したアートプロジェクト



地域活性化を目指し、
街のシンボルにしたいミューラルアート！ (田口 博章)

ARAYAN × # 田口酒店

Artist



ARAYAN
アラヤン

所沢で絵を描いている ARAYAN です。地元が狭山市なので新狭山で絵を描けて嬉しかったです。今回は打ち合わせで小学生が行き帰り通りますよと聞いたのでわかりやすく楽しそうな感じの絵を描きました。渋谷みたいな街なら違う絵を描いたと思います。いつもそうですが街の通りを歩く人たちの事を思って描いています。今回も描いていると子どもからお年寄りまで皆さん笑顔で話しかけてくれました。これからは絵が増えていくと思いますが新狭山の通りが楽しく歩けるとイイなと思っています。

Owner



田口 博章
Hiroaki Taguchi

ミューラルアートは、お買い物や通勤・通学で目に留まりやすく、夜の静かな商店街の雰囲気も明るくなるのではないかと大きな期待を込めました。絵を描いてくれる方は地元出身者の ARAYAN さんをお願いしました。ARAYAN さんは非常に地元愛が強く、温かい方という印象を受けました。制作中に、地域の皆さんが声を掛けてくださったり、完成したアートを見た商店街の方が「うちの店のシャッターにも描いてほしい」と言ってくれたり、「この活動を通して住民の街おこしへの意識が非常に変化した」というありがたいお言葉をいただきました。

新型コロナウイルスの第一波が訪れた2020年5月。新狭山北口商店街に新しい価値を創るために立ち上げたシンサヤママーケットは、開催中止を余儀なくされ、再開見込みも不透明な状況になってしまった。コロナ禍でも実施できることは？ 今だからこそやらなければならぬことは？ 事業に関わるメンバー間でミーティングを重ねる中で、商店会の大畑副会長から出てきたキーワードが「こういうまちになら、お店を出してみたいと思えるような取り組みにしたい」そのために地域のブランドイメージをアップできるようなことを、いくつも案の中から検討していき、最終的に選んだのが「Mural(壁画)」を由来にしたシンサヤマミューラルだった。

プロジェクトで目指すゴールは、街中にアートがあることで「まちの風景に愛着を持ってもらう」「地元の人がアートに触れる機会をつくる」また、創作のプロセス

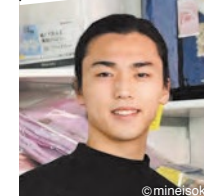
でも、絵が単なるまちのインテリアになるのではなく、建物のオーナーやアーティストが綿密にコミュニケーションを取って内容を決めたり、多くの人が参加できるライブアートイベントにすることで、プロジェクトに関わる全ての人たちがまちづくりの当事者になることを何より重視してきた。

この2年間で新狭山にはいくつものアートが描かれ、商店街を通りかかる人たちが作品の前で足を止める光景をよく見られるようになった。また、「日常の雰囲気は明るくなった」「まちが動いていると感ずる」といった意見を頂く機会も増えたと感じている。その他にもアーティストの一部は、新狭山に創作の場を持ち、新たな交流拠点が生まれた。それらの事象を生み出すきっかけになったシンサヤマミューラル。建物のオーナーやアーティストは、それぞれの作品に対してどんな想いを込めたのか。改めて振り返る。

小林 英二
長濱 千恵 ✕
きむら布団店



Artist



小林 英二
Eiji Kobayashi

今回のシャッターアートはあるご縁があって描かせていただきました。制作を行うにあたって、新狭山の皆さんにたくさん良くしていただいたことが終わった今でも心に残っています。また、長濱千恵さんと共に制作をさせていただいたのですが、そこにも人の繋がりがありました。私にとって制作というものは、人のつながりと密接なものであり、シャッターに描いていた際、描いた後も人が観てくださっていることを大変嬉しく思います。

Artist



長濱 千恵
Chie Nagahama

この度シャッターアートのお話をいただきとても嬉しかったです。2人がかりですが、大きな絵が完成して少し自分の腕に自信が持てた良い機会でした。駅前ということもあり、街を明るく彩れるような絵にしようと考えました。作業中も地元の方がたくさん話しかけてくださりこの仕事を通して絵は自分以外の人にとっても気持ちを豊かにするものだと思えました。この経験を糧にして頑張ります。

Owner



木村 優
Masaru Kimura

今回大きなシャッターに大作を描いてもらったことで、お店やまわりの雰囲気も明るくなったように感じています。布団を扱っていることもあって、良く眠れそうなあなたかみがあるイメージを、アーティストのお2人と共有できたことが良かったです。制作中積極的にコミュニケーションをとってくれたことでこちらも楽しみながら完成を待つことができました。完成した後も大変嬉しく思っています。



須釜 衣緒里 ✕
西武文理駐車場

Artist



須釜 衣緒里
Iori Sugama

この壁に描いた絵は私にとって2枚目の新狭山での公開制作でした。1枚目のシャッターアートは、自分たちから見た現在の新狭山のイメージと、この先の新狭山の未来のイメージまたは願望をお酒という大人の飲み物と子ども向けのジュースで表現していた部分がありました。しかし、それはあくまでも私視点のものであったので、2枚目はもっと地域の方が直接的に関わり、誰でも外側に向けて提示できるものを作りたいと思い、年齢を問わずに自由にその場にいる人が壁に何かを描けるイベントをシンサヤママーケットと同時開催という形でやらせていただきました。小さなお子様や大人の方も夢中になって何かを描く姿は、とても力強く、出来上がったものも見応えがありました。自分が描いた線や色が、この交差点のこの場所でも見ることができるということを、忘れないうでほしいと思います。



Artist



須釜 衣緒里
Iori Sugama

最初に新狭山に来た時、お年寄りの方がすごく多く、商店街の利用者も年齢層が高いという印象を受けました。商店街の古きよき雰囲気を生かしつつ、若い世代の私たちにしか描けないものを描こうという思いで、このシャッターのお向かいの田口酒店さんに売られている狭山のお酒「里平」を始めとした様々なお酒と、子どもも分かるようなコーラをイメージした飲み物を描きました。地域の方からも「他の(新狭山の)シャッターアートとは違う新鮮な感じだね」というお言葉をたくさんいただいたので、嬉しかったです。



須釜 衣緒里 ✕ # 高良ビル

ハルパンカフェ
Harupancafe

Cafe
.....
埼玉県産の小麦粉「ハナマンテン」を使用したふわふわでしっとりしたパンに、季節を感じる具沢山の野菜スープや、自家製の手作りドレッシングなど、体と心にとことん優しいメニューは小さな子どもでも安心して食べられる。



自家製の味噌だれと椎茸の旨味がパンに染み渡り、一口噛むとふわっと鼻から抜ける椎茸の香りが病みつきの一品だ。ブレンドコーヒーをはじめ、狭山抹茶ラテ、その日の気分や体調に合わせて選べるハーブティー、自家製ハーブジュースやビールなど、ドリンク類も充実している。常連さんおすすめの、ハニーバナナトーストは自家製の粒あんとパナライスを厚切りトーストにのせてハチミツがたっぷりとかけられているが、見た目ほど甘すぎず、食事としてもスイーツとしても味わえる。

好きなことに忠実に
毎日を楽しむ

保育園で栄養士の仕事をしながら生活していた昌美さん。パンづくりを始めたのは息子さんの食物アレルギーがきっかけだったそう。卵と乳製品が食べられなかったため、市販のパンがほとんど食べられなかった。そこでパン屋さんでのアルバイト経験を

活かして自分で作っているうちに自然とパンの世界にのめり込んでいった。自宅の一角を工房にして、パン教室や自宅販売からスタート。しばらくすると友達に誘われて、日高市で毎月開催されている「清流青空マーケット」でイベント出店を始めた。自然の中で開催されるマーケットで、たくさんの人との出会いをきっかけに、パンを通してもっとつながりを広げたいと思い、お店を持つことを考え始めた。その頃、狭山市の観光大使でもあるJAY'S GARDEN(ジェイズガーデン)と出会い、自宅や古民家を借りて、自身でも「パンと音楽」のイベントを主催。ゆったりとした暮らしと話されるおっとりとした昌美さんの第一印象からは想像できないイタリテイ溢れる一面に驚かされた。

店舗情報

☎ 090-8454-3737

🕒 11:30~16:00

[定休日] 月曜日・火曜日

📍 埼玉県狭山市新狭山3-9-16

🌐 <https://www.instagram.com/mirion7/>

最新の情報は
こちらから

イチオン!

肉厚のシイタケを丸ごと使用したシイタケパン

人が人を結ぶ
不思議な空間

新 狭山駅南口から徒歩2分。住宅街の中に溶け込むおしゃれな外観。かわいらしい青色の扉を開けると、オーナーの田口昌美さんがにこやかに出迎えてくれた。ペールトーンの優しい色合いの壁紙をペンダントライトの照明が優しく照らす。ドライフラワーや雑貨がセンスよく飾られ、昌美さんの好きが詰め込まれている空間が心地よい。

日高市の工房でパンを焼き、毎日車で30分ほどかけてカフェに通勤。「自宅から通える範囲で、駅から近く、駐車場がある場所をインターネットで探していたら新狭山のこの物件に出会いました」

まったく知らないまちでお店をスタートさせることに不安はなかったかと尋ねると「ちょっと離れた知らない場所ですとみるのも面白いかなと思って。どんな素敵な出会いがあるかな? なんて楽しんでいました。実際オープンしてからは、新狭

山の皆さん、とても優しい方ばかりでいつも助けてもらってます」と嬉しそうに話す。

使う食材へのこだわりは「体と心にとことん優しい」

ハルパンカフェのパンは、とてもシンプルな材料で作られている。できるだけ地元野菜を使い、体にも心にも優しく、安心して小さな子どもにも食べさせられるパン。小麦粉は、埼玉県産の「ハナマンテン」を使用。卵と乳製品を使っていないというメロンパンは、ふわふわとしっとりが入り交じった食感で一度食べたら忘れられない味わいだ。季節によって変わる具沢山の野菜スープや自家製ドレッシングがかかったサラダなど、いつ行っても新しい味に出会えるのも魅力の一つだ。おすすめはシイタケパン。日高市の宮崎しいたけ園さんから仕入れる肉厚のシイタケを丸ごと使用。大豆から手作りしているという

弥助そば
Yasukesoba

#02



Soba
.....
秋田出身の店主とその家族で営む本格そば店。一番粉で打つ二八蕎麦は、やや白っぽくコシが強めで喉越し抜群。そばとあわせて食べたい季節の天ぷらや一品料理も好評で、一度食べたらリピーターになること間違いなし！



てお店の情報を発信しているSNSは、お店の雰囲気がよく分かり店に入りやすい印象を与えてくれる。「そば屋は、家業なので、父親の働く姿を見るのは当たり前でしたし、手伝うのも特別な事ではなかったですよ。思いとかそういうのを意識するようになったのはこうやって一緒に働くようになってからです」取材中、正還さんが語る間、光秀さんはその話にじっと耳を傾けて聞いている。安心感や居心地の良さは、三人の信頼関係がしっかり築けているからである。

ただだけを食べてくるファンもいる。開店当初、お客様に喜んでもらえるようにと、がっつり食べたい人向けに満腹セットをメニューに加えた。満腹セットについてくるおにぎりは、「タレで味付けしたエビの天かす」が中に入っている。これを聞いただけで一度は食べてみたい気持ちにさせられる。

地域の人の愛される
地元の味に

移転から間もなくして、東日本震災の煽りを受ける。「さすがに、常連さんのいない知らない土地で、この先どうなってしまうんだろうという不安はありました。でも、どんなことがあっても店を開けようという思いで、計画停電の中、店中に口ウソクを立てて営業をしたり、とにかくやり続けることが大事だと信じて店を開け続けました。おかげさまで、今では地域の皆さまに支援していただき感謝しています。誰もが不安でいっぱいの中、弥助そばが灯してくれた明かりに助けられた人

大阪、秋田、新狭山へと
このまちでつなぐ伝統の味

新 狭山駅北口商店街から一ツ通りを入り、少し歩くと名代手打弥助そばの暖簾が目に入る。弥助そばの歴史は、200年前にも遡る。創業者である弥助さんが、大阪で修行し、郷土である秋田県の西馬音内に持ち帰ったのが始まり。そこから暖簾分けをしてもらい昭和45年に創業。先代が亡くなった後、現在の店主、岩本正還さんがお店を引き継いだ。

日々誠実に
そばと向き合う

秋田駅に近い一等地に店を構えていたが、すぐ側にあった病院の移転で売上が減少。加えて入居していたテナントから立ち退かなければならないことになり、移住を決意。新狭山に店舗を構えたぎっかけを尋ねると、東京で就職をしていた息子の光秀さんが通える場所ならどこでも良かったという。「一等地だけが繁盛するお店ではないと

思っていたし、正直どこでもやっていけるという自信がありました。友人が勧めてくれたこの場所が、駅から近く立地的にも良いんじゃないかというので決めました。そば打ちはその日の気温や湿度に左右されるので、「気候が変わり、越したばかりの頃はうまくそばが打てずとても苦労しましたよ」と、笑顔で当時を振り返る正還さんからは、誠実にそばと向き合ってきたからこそ自分の腕に対する自信と誇り、職人魂のようなものを感じた。

お店は、妻の幸枝さん、息子の光秀さんの3人で切り盛りしている。後継者不足と言われていたそば屋だが、「秋田の頃から、学校が休みになれば、そば打ちを手伝ってくれていたのだから、ごく自然な流れで一緒にやることになりました。若い人の目線でお店を盛り上げてくれているので助かってます」と正還さん。舞台関係の仕事をしてきたという光秀さんが動画を交え

イチオシ!



店舗情報
☎ 04-2968-5555
🕒 11:30~14:30 17:30~19:30*
[定休日] 木曜日
📍 埼玉県狭山市新狭山2-6-20
🌐 <https://www.instagram.com/yasukesin/>



*コロナ禍につき営業を短縮

Restaurant Chou レストラン シュー

#03

Restaurant
.....
フランス料理店出身の店主が腕を振るって提供する、懐かしい味・良心的な価格・ボリュームの三拍子揃ったアットホームな洋食屋。丁寧で気さくな接客に心を掴まれ、その居心地の良さにまた訪れたくなる。



んはこういうの作れないの？」と聞かれ、作り始めたら思いがけず大ヒットしたそう。こだわりのメニューを尋ねると、「和風ハンバーグですね。豚ひき肉を100パーセント使用したハンバーグは、ソースももちろん手作りです。豆腐も一緒に練りこんでとてもヘルシーであっさり食べられるので女性にも大人気です」とシユウさん。

今では家族連れや近隣で働くサラリーマンのお客さんで賑わう店内だが、開店当初は、お客さんのリクエストに応えようとするという料理に挑戦してみたい。「魚が食べたいと言われれば焼き魚定食をやったり、お酒を飲みにくるお客さんのために、おつまみになるようなものをあれこれ考えてメニューに並べてみました。ただどうちは、なんでも揃うファミレスではないし、居酒屋のようにお酒を提供するお店でもない。洋食屋としてゆっくり食事を楽しんでもらうお店なんですよね」と、試行錯誤しながら時間をかけて地域の幅広い年齢層から愛されるまちの洋食屋となった。

お客様一人ひとりと向き合う細やかな心遣い

食事していると、ホール担当の清枝さんのお客さんへのさりげない気遣いに心を掴まれる。「注文が入ってから作るスタイルなので、アレルギー対応もできますし、何年もやっていくと常連さんの好みもわかってくるので苦手なものはいれないようにしたり、ご飯の量も調整しています」ランチセットのスープは、お椀に入った味噌汁。洋食屋さんらしいハンバーグにお椀との意外な組み合わせに少し驚くと「忙しい仕事の合間の休憩時間にやってくるサラリーマンの方は、コンソメスープより味噌汁が好きなんですよね。最初はカップに入れて提供していたけど、やっぱり味噌汁にはお椀が似合うよねってことでこのスタイルになりました」と、ホッと一息ついてもらえる居場所になれるよう常にお客さんの声に耳を傾けている。そんな清枝さんの気遣いに応えるように、ランチセットのお味噌汁にも手間を惜しむことな

優しい味と安らぎを与えてくれるいつものまちの洋食屋さん

新 狭山駅北口を出て国道16号へと続く商店街を真っすぐ歩いていくと「Restaurant Chou オムレットとハンバーグのお店」と書かれた大きな看板が目に見え込んでくる。木製のラティスで仕切られた入口には、季節の花や緑が通りの目線を程よく遮断して、居心地の良さを演出してくれる。

娘さんの声から生まれた看板メニューのオムライス

お店を営むのは、愛称「シユウさん」で親しまれる奥沢修一さん、清枝さん。フランス料理出身のシユウさんは、「自分が納得できる最高の料理をお客さんに提供したい」と、当時働いていた店から独立し、洋食屋を開くことを決意した。できる範囲の広さを条件に、自宅から少し離れたところで物件を探していた頃、ひよんなことから新狭山のこの物件が目にとまった。シャッターが閉められテナント内の様子も見えなかったが、直観的に「この場所だ！」と確信したという。店内は、大きめの四人掛けテーブルが4席、二人掛けテーブルが2席。座席の間隔も広く、小さな子ども連れでも隣を気にせずゆったりと食事を楽しめる。

ランチメニューは、「ハンバーグ」「鉄板焼き」「オムライス」「カレーライス」の中から選べ、どれも良心的な価格とボリュームで満足感がある。看板メニューはオムライス。乳製品を一切使わず卵のみで作られているというの信じられないほどふわふわ。また、目の前でたまごにナイフを入れ切り開いてくれるパフォーマンスには、思わず声が溢れてしまう。お皿いっぱいに広がるたまごは、見た目も美しくふわとろ食感で優しい味わいだ。自家製のケチャップソースやデミグラスソースがたまごのおいしさを引き立てる。開店当初メニューにはなかったオムライスだが、娘さんから「お父さ



店舗情報

☎ 04-2955-2367
🕒 11:30~14:30 17:30~21:30
[定休日] 月曜日
📍 埼玉県狭山市新狭山2-6-6
🌐 <https://g.co/kgs/emRgTF>

最新の情報は
こちらから





Hair
.....
創業40年をこえて地域に愛される本格ヘアサロン。白地にさわやかなブルーで描かれた店名とひさしが目を惹く。世代を問わず、ご家族全員で生涯通えるサロン。地元へ寄り添い、マンツーマンでお客様のなりたいを叶えます。



は特に時代の変化を感じているという。「昔はケーキ屋さんで千歳飴を買い、美容室で着付けをして髪を結う。それから写真館に移動して記念写真を撮ることが当たり前でしたが、今は写真館で全て賄える時代です。昔とは随分変わりましたよね」と和子さん。裕介さんも美容師としての目線から時代の変化に戸惑うこともあるという。「着物においても便利で簡単なものが用意され、洋服を纏う感覚で着られるものを選ぶようになりました。昔からの美容のスタイルや歴史は大切にしたいなと思います。昔ながらのスタイルでトータルでコーディネートできるのがうちの魅力だから、これからの時代の変化に惑わされず守っていききたいと思っています」

共に、老若男女、誰もが似合うスタイルを提案し続けたい。次世代へ引き継ぐ
開店当初から通い続けてくださる方や、結婚や就職で遠くに引越してからもご利用し続けてくださる方に支えられて、ここまでお店を続けてきた。都内の美容室で長年働いていた裕介さんは、現在もフリーランスとして週に一度、都内の美容室で今までのお客様の担当を継続しながら、両親が営む美容室の経営を引き継いだ。「地域密着でお客様一人ひとりと向き合うことで質の高いサービスを提供できると思うようになります」

も増えた。「夫婦二人でやっているのと、ついつい自分に甘くなりがちですよ。息子が戻ってきて一緒にやるようになり、緩んでいた部分を見直してまた初心にかえることができました」と和子さん。芯の部分がブレずに同じ方向を向いていることとお互いをリスペクトしあっている素敵な親子関係だ。時代の変化と共に、44年間、商店街の移り変わりも見えてきた。「お店が減ってきて寂しいですね。パブルの頃はまちが活気付いていましたよ。今が一番寂しいように思います。もっといろんなお店が増えて、商店街だけで買える物ができたり、のんびりお茶ができるようなお店が増えて欲しいです」

店舗情報

☎ 04-2954-5307
🕒 9:30~19:00
[定休日] 火曜日・第2第4水曜日
📍 埼玉県狭山市新狭山2-6-60
🌐 <https://g.co/kgs/bre9ao>

最新の情報は
こちらから



地域に愛される美容室であり続けたい

1978年に野中清吉さん、和子さんが新狭山駅北口にオープンしたのが美容室。2016年に息子の裕介さんと共に、店名も新たに「canon」としてリニューアルした。ガラス張りの扉で店内は明るく、外からも中の様子がわかるので、安心感があり、はじめての方でも入りやすい雰囲気だ。入口はリアフリーになっており、車椅子やベビーカーで利用されるお客様にも喜ばれている。「犬の散歩中や通学途中のお子さまが気軽に声をかけてくれたり、近所の農家さんが新鮮な採れたて野菜を届けてくださることもあります。逆に親戚の農家さんがうちに野菜をお裾分けしてくれたり、居合わせたお客様に持ち帰っていただいたり、お客さまも家族みたいな感覚です」以前働いていたスタッフの方も「とても仲が良かったです。10年以上勤めてくれました。辞めてからも時々お手伝いしてくれたり、お客さまとして

も通い続けてくれているのが嬉しいですね」と、アットホームな雰囲気がお客さんにも伝わり居心地の良い空間を生み出している。常連のお客さんにcanonの印象を尋ねると「家族経営の美容室だと担当美容師の方がいなくなる心配がないので、安心して通い続けられます」と話す。たしかに、担当美容師の施術が気に入って信頼関係が築けたら、他店舗へ異動してしまうというのはよくあることなので、ずっと自分の髪をお任せできるという安心感も魅力になるのかもしれない。

古くから受け継がれる美容の文化を守り続けたい
季節の移ろいとともに暮らす日本には、美容業界においても「ハレの日」というものがある。その一つの年中行事の中で美容室が活気付く七五三や成人式に



「関わる全ての人が喜ぶお店」がモットーと語る大畑さん。明るくポジティブという人柄が伝わってくる



スタッフとも家族のように接している。お店の壁には、一面お客さんやスタッフの楽しそうな写真が並ぶ

大畑さんの経営するお店はこちら！

商店会長との出会いが大きなきっかけとなり、商店街の中にあるオープンさせた「焼肉ホルモンあぶりや」

地域の大人の背中をみせていく

をみるのが好きだと感じていた大畑さん。卒業して一般企業に就職するまでの過程を見届けられることに喜びを感じ、A型事業所として起業。「自分と出会えて良かったと思ってくれる人を増やしたい。そうやって思ってもらえる自分になりたいし、みんなもそういう風になってもらえたらいいな」と、お客さんも社員も自分自身も、誰もがハッピーでいられるよう、とことんワインウインの関係を目指しているという。

「俺たちの炙り家」では、2022年1月から、新たに子どもたち

が「ぶりや」。商店会の副会長として商店街を盛り上げるために令和元年からスタートしたシンサヤママーケットでは、お惣菜や汁なし担々麺を販売しながら、マーケットの初期メンバーとしても活躍している。商店会長の「今あるお店が挑戦できる場所をつくりたい」という思いに共感し、マーケットをやることで新狭山が楽しいまちになれば良いなと話す。「いつかはお店を持ちたいと思う人が挑戦できる場所。マーケットをやることで新狭山が可能性のあるまちだと感じてほしい、ここでお店をやると思う人が増えればまちが活気付いていく。そういう流れをつくっていききたいですね」

がお腹いっぱい笑顔になれる子ども食堂「夢食堂」をスタート。このプロジェクトが目指すことも食堂は、地域の大人の背中を見せていくことが目的。繋がることによって、顔見知りが増えていく。すれ違ったときに会話が生まれて、子どもたちが安心して暮らせるようなまちを目指そうという取り組み。「地域に必要なとされる飲食店という目線で考えると、子どもたちが大人になったときに「お腹いっぱい食べさせてもらったな」とか「あんな大人になりたいな」とか思ってもらえたらカッコいいよねってそれだけです」

お話を聞いたのは...

株式会社 TKO ファミリー代表取締役社長

大畑 健雄さん

T A K E O O H A T A

新狭山北口商店会副会長であり、株式会社TKOファミリーで「俺たちの炙り家」「焼肉ホルモンあぶりや」更に株式会社famtableとして福祉事業のお弁当屋の3店舗を運営している大畑健雄さんにお話を伺った。



「新狭山にお店を持ちたい」そう思えるまちにしたい

高校卒業後、富山県の地元で消防士として働いていたが、24歳のとき、「社長になりたい」という漠然とした夢を描いて上京したという。

都内の居酒屋に就職した大畑さんは、新店舗への異動をきっかけに新狭山での生活をスタートさせた。店長として3年間働きながら会社を設立し、その後2年間は業務委託をしながら経営を学んだ。

異動の話聞いたときは、お店を任せてもらえるチャンスだと喜んだのも束の間「新狭山がどんなところかも調べずに引き受けたので、引越してすぐの頃は、街灯も少なく真つ暗な駅前を目に「こんなところで居酒屋なんて潰れるだろうな」と何度も思いました」と、当時を振り返り楽しそうに笑う。ビジネス的な不安はあったが「新狭山はとにかく人が優しくかったです。飲みに誘ってくれたり、常に気にかけてくれる人がいました。新狭山を第二の故郷だなどと思いついたのは割と早い段階からでした」と、人の温かさや人情深さから居心地の良さを感じこの地

でやっていこうと決意を固めた。

経営理念はオールウイン

TKO(健雄さんの頭文字)ファミリーの社名のとおり、全ての社員に対して、家族のような気持ちで接しているという。「仲間が喜び、お客さまが喜び、社会が喜び会社づくり」をモットーに「地域に必要なとされるお店をつくらせていこう」と思ったときに、このまちに炙り家があって良かったねって言うてもらえるようなお店にしようと考えました。楽しいだけでは経営は成り立たないから売り上げの目標は決めていきます。だから人員不足などうまくいかないときには、どうしてもお店寄りの考えになつてしまします。それだとお客さんのためにはならないし、お客さんは楽しくないよね?じゃあ、どうしたらオールウインになれると思う?と話し合う。24時間の中で半分以上は仕事をしているのに、仕事がつまらなかつたら人生つまらないじゃん!だから楽しくやる

うよってそれだけです」と簡単にうに話す。10年間炙り家で働く社員の友寄さんに、大畑さんについてどんな人かと尋ねると「ポジティブで前向きな人です。関わる人すべてを大切にしてくれる会社です。つらいことがあっても支えてくれる家族のような関係でとても楽しく働いています」社員にもしっかりとその思いは届いている。福祉事業でもあるもう一つの会社、株式会社famtableは、共に成長してきた社員の次へのステップとして生まれた。「せっかく信頼関係が築けているのに結婚をして子どもが産まれたら卒業なんて勿体ないじゃないですか。だから子育てしながら昼間に働ける場所をつくらうと、お弁当事業を始めました」就労継続支援A型事業所であるfamtable。A型事業所とは、障がい者の方と雇用契約を結び仕事や訓練をしながら一般企業への就労を目指すというもの。働きたいと思っている人を支援する会社になりたいと考えていたときにA型事業所の存在を知った。社員を育てていく中で人が成長する姿

こだわりの料理と愉快なスタッフ



俺たちの炙り家

備長炭で焼いた自慢の串焼きと産地直送の新鮮な鮮魚、地酒が飲めるアットホームな居酒屋。「こども食堂」も始めました。



☎ 04-2968-0080
🕒 月~木・日・祝日・祝前日 17:00~23:30
金・土 17:00~24:00
[定休日] 不定休
📍 埼玉県狭山市新狭山 2-15-22
📱 www.instagram.com/oretachino_abriya/

ホルモン好きにはたまらない



焼肉ホルモン あぶりや

七輪でじっくり焼いていただく隠れ家的な大人の焼肉ホルモン専門店。ホルモン盛合せや牛レバー、センマイ刺しなど厳選素材を提供しています。



☎ 04-2968-5879
🕒 月~日・祝日・祝前日 17:00~24:00
[定休日] 不定休
📍 埼玉県狭山市新狭山 2-6-62
📱 www.instagram.com/hormon_abriya/

障がい者の方の自立・就労をサポート



株式会社 fam table

お弁当の製造販売を行う就労継続支援A型事業所。仕事や訓練を行いながら、就労などの自立を目指しています。



☎ 049-265-6629
🕒 10:00~15:00 (平日)
[定休日] 月曜日
📍 埼玉県川越市南台 2-7-5
📱 ステージ 21 南台 1
📱 www.tko-fam.co.jp/business/

狭山の魅力 発見!!

Event イベント

狭山市入間川七夕まつり

毎年8月上旬の土日に開催。例年十数万人が訪れ、関東三大七夕祭りに数えられます。狭山市駅西口から七夕通り商店街を中心に約1.5kmの沿道はたくさんの手作りされた七夕飾りで埋め尽くされます。



さやま大茶会

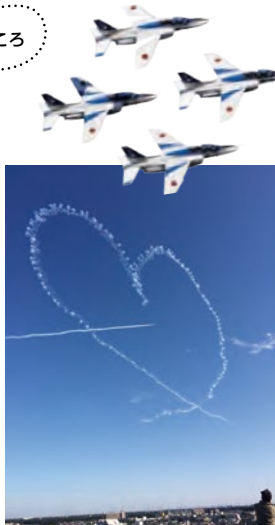
毎年11月上旬に狭山稲荷山公園で開催。各流派による狭山茶のお点前をはじめ、邦楽演奏、生け花、俳句の作品展示など、盛りだくさんの催しでおもてなしします。



入間航空祭

毎年11月3日に開催。ブルーインパルスの飛行展示ではダイナミックな曲技飛行が披露されます。その他にも各種装備品展示や航空音楽隊演奏会など、様々なイベントが行われます。

みどころ



狭山茶

日本三大茶

静岡茶・宇治茶と並んで日本三大銘茶のひとつに数えられる狭山茶。茶葉が厚く甘みの強い濃厚な香味とコクがあるのが特徴です。また、煎茶の他にも狭山煎茶チョコレートを始め、狭山茶を使ったグルメも沢山ありますので、市内のお茶屋さんで是非一度ご賞味ください。



狭山ってどんなところ?

狭山市は、都心から約35kmの埼玉県南西部に位置する、人口約15万人の都市です。一級河川の「入間川」や武蔵野の面影を残す「智光山公園」など、豊かな自然に恵まれています



ここもすごい!

狭山茶グルメ計画

100%狭山市産の狭山茶と、水だけで作った「狭山茶のペースト」を使ったプロジェクトで、既に40種類以上のオリジナルグルメが誕生しています。



Spot スポット

狭山市立博物館

原始時代から現代までの狭山の歩みを、入間川の流れに沿って紹介する常設展示の他、年に数回開催している企画展では、狭山に縁のある人物や場所の特集など、つい見入ってしまう魅力的な展示が多数。



智光山公園

東京ドーム11個分の広大な敷地に豊かな自然をそのまま生かして作られた総合公園。こども動物園、キャンプ場、都市緑化植物園など、家族でのお出かけスポットとしておススメです。



入間川にこここテラス

河川敷地内としては全国初出店の「スターバックスコーヒー」、1歳から3歳専用の乳幼児向け遊具、入間川の流れをイメージしたワイドな滑り台やクライミングネットの大型複合遊具があり、市内外から多くの方が訪れる遊びと憩いの空間です。



ここもすごい!

遊歩道・サイクリングロード

入間川に沿って狭山市の豊水橋から川越市の入間大橋まで続く約23kmの自転車歩行者専用道路。富士山や沿道の桜並木、菜の花、コスモス、曼珠沙華など季節ごとに変わる美しい風景を楽しむことができます。



Access アクセス



新宿駅から	新宿駅	徒歩 約10分	西武新宿駅	西武新宿線 約50分
横浜駅から	横浜駅(元町・中華街)	東急東横線 / 東京メトロ副都心線 / 西武池袋線直通 約70分	所沢駅	西武新宿線 約10分
関越道	練馬I.C	約20分	川越I.C	八王子・狭山方面 約10分
圏央道	八王子JCT	約22分	狭山日高I.C	川越・狭山方面

狭山市観光協会

狭山市観光協会では、七夕まつりをはじめとした観光イベントの企画運営や狭山市の魅力的な観光情報の発信を行っています。詳しい情報はHPの他、各SNSサイトをチェックしてみてください。



ホームページ



YouTube



Instagram



Facebook

狭山市