



狭山の隠れたいいところを、広報課の職員が取材しお伝えします。

1

国内外に24,000以上もの店舗を構える大手コンビニエンスストアチェーン「ファミリーマート」。全国に規模を拡大していく礎となった第1号店、実は狭山の地で産声を上げました。

昭和48年9月、(株)西友が小型店を展開していくための実験店舗として、県道所沢狭山線沿い入曽駅から徒歩約15分の場所に開店(写真1)。当時はスーパーマーケットの小型店というコンセプトだったこともあり、現在の営業形態と異なる点も多く、今では当たり前となっている24時間営業なども実施していなかったようです。その後、直営店からフランチャイズ店に業態を変更。60年に現在の

オーナーである鈴木さん一家へ経営を引き継ぎ、昨年には店舗の場所を約150m移動して、現在に至ります(写真2)。

地域の暮らしを支える店舗として営業を続けてきた思いを鈴木さんに伺ったところ「長年この場所で営業してきたので、お客様も顔なじみの方が多いです。皆さん温かくて穏やかな方ばかりで、荷物を運んだ時などちょっとしたことでも『ありがとう』と声を掛けてくださるので、営業を続けてきて良かったと思いますね。これからも、入曽で暮らす方たちが気軽に立ち寄れる場所でありたいです」と語ってくれました。

また、この1号店が狭山にあった縁で、昨年12月にはファミリーマートの人気商品「ファミチキ(骨なし)」が市内小・中学校の給食で振る舞われました(写真3)。とってもおいしそうにファミチキを頬張った子どもたち。これから先もずっと、ファミリーマート入曽店に立ち寄った人たちから、こんな笑顔が生まれていくといいですね。



2



3

問合せ 広報課へ ☎2935-3765



今月のメニュー

イチゴとエビの 春雨サラダ

今月の食材 イチゴ



3ページで市内のいちご園を紹介しています！



材料・4人分

- イチゴ5個 ●春雨100g ●ニンジン1/2本
- キュウリ1本 ●赤タマネギ1/2個 ●エビ6尾
- 鶏ひき肉100g

- A** ●ナンプラー大さじ2 ●レモン汁少々
●砂糖少々 ●レッドペッパー少々

作り方

- ①春雨を熱湯で戻し、水気を切って冷ましておく
- ②イチゴはヘタを取って、縦に4等分する。ニンジンとキュウリは短冊切りにする
- ③赤タマネギは薄切りにして、水にさらしておく
- ④エビは殻と背ワタを取り、さっとゆでる
- ⑤鶏ひき肉を火が通るまで、炒める
- ⑥①～⑤を合わせ **A** で和える

※最後にパクチーを盛り付けてもおいしく召し上がれます

- 狭山産の食材を使ったレシピをご紹介します
- 「狭山市公式キッチン」としてクックパッドにも掲載しています！
- もぐもぐ sayama のレシピ集を広報課で販売しています

