



d design travel 特別号。  
埼玉県熊谷市の観光を、  
デザインの視点で考えます。

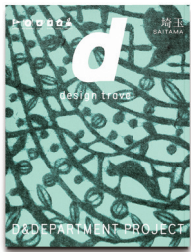


# design travel WORKSHOP

d design travel 特別号

熊谷  
KUMAGAYA

TAKE  
FREE



わたしたちは、埼玉県熊谷市らしさを話し合い、熊谷らしい観光としてまとめました。

その土地の昔からある「個性」・「らしさ」を東京在住の編集部が「よそ者目線」で探し出し一冊にまとめていく新しいタイプの観光ガイド「d design travel」。その「埼玉県号」の完成を機に「熊谷らしさ」をテーマに熊谷市民が集まり、作ったものがこの「熊谷ワークショップ号」です。普段はあまり考えることのなかった自分たちの場所「熊谷市」らしさという視点で、日々営んでいるカフェやショップ、ホテルなどを議論し、東京編集部と会議をしながら選び、取材、撮影、執筆しました。これからの自分たちの場所「熊谷市」の発展に欠かせない「らしさ」を市民のみんなで考えられたらと思います。

熊谷のワークショップ号が日本を切り開く。

二〇〇八年に銀座松屋で僕が企画した「DESIGN BUSSAN NIPPON」展では、日本の行政区分である47の展示台を使い、経済や人口の優劣に関係なくフラットに「その土地の個性」を同じルールで集め、眺める展示をしました。そのことで気づいた「日本には47の素晴らしい個性が脈々とある」ということを一人でも多くの人に知っていただき、新しい感性の「観光」を作れないかと「d design travel」を創刊しました。創刊号は自分のふるさとである北海道号として、旅をしながら「よそ者」である自分だからこそ気づいた感動だけを取り上げ、同時に今後のことを二点考えていました。



一つは編集方針、取材のルールを明示して、一号目は僕が作り、二号目からはその土地の人たちによって作っていくように想定したと。そして、もう一つが僕が作る47の都道府県号をきっかけに、市や町、村の住人が話し合い、自分たちの土地にずっと長くある「自分たちらしい場所」を話し合い、一冊にまとめること。今回の熊谷での取り組みは、まさに僕がこの本を悩みながら試行錯誤していく中で描いた夢でした。

これまで取材旅行をして熊谷ほど、熱く自分の土地の個性について考えようとした土地はなかったように感じます。このワークショップ号が、より熊谷に住む人々の意識を変え、他県から多くの意識高い新しい観光客が熊谷の個性を楽しみ、その人たちに素晴らしい気づきのきっかけを与えることを願っています。みなさん、お疲れ様でした。

d design travel 発行人・デザイン活動家 ナガオカケンメイ

#### Kumagaya workshop issue opens up Japan

“d design travel” was launched so that more people would know about the “47 wonderful and unique prefectures in Japan” and to see if a new format of “sightseeing” could be created. The first issue focused on two points in the future.

First, to clearly state the editorial policy and rules of coverage, with the first issue designed by me, and subsequent issues by the locals. And secondly, use the issues I create about the 47 prefectures as a trigger for the locals to discuss the “places unique to their hometowns” and collect this information in one volume. From my travels across Japan so far,

there wasn't any place that really showcased its individuality more to me than Kumagaya. I hope that this issue will change the opinions of the people living in Kumagaya, and that many new tourists from other prefectures will enjoy Kumagaya's individuality and leave with a newfound awareness.

#### Bringing together that which makes Kumagaya itself

d design travel is a new kind of guidebook. Using their outsider's perspective, the Tokyo editorial staff looks for the unique characteristics of an area. After the Saitama issue was completed, Kumagaya residents

came together to talk about what makes Kumagaya be Kumagaya, which led to this workshop issue. While, living here, we don't think much about Kumagaya's characteristics, we talked about its cafés, shops, hotels, and other businesses, and, while meeting with the editorial department, chose what to write about. It's our hope that this issue will provide Kumagaya residents with an opportunity to think about that which makes our city be itself.

Kenmei Nagaoka  
d design travel founder & design activist

#### 編集の考え方。

- ・必ず自費でまず利用すること。
- ・実際に泊まり、食事し、買って、確かめること。
- ・感動しないものは取り上げないこと。
- ・本音で、自分の言葉で書くこと。
- ・問題があっても、素晴らしければ、問題を指摘しながら薦めること。
- ・取材相手の原稿チェックは、事実確認だけにとどめること。
- ・ロングライフデザインの視点で、長く続くものだけを取り上げること。
- ・写真撮影は特殊レンズを使って誇張しない。
- ・ありのままを撮ること。
- ・取り上げた場所や人とは、発刊後も継続的に交流を持つこと。

#### 取材対象選定の考え方。

- ・その土地らしいこと。
- ・その土地の大切なメッセージを伝えていること。
- ・その土地の人がやっていること。
- ・価格が手頃であること。
- ・デザインの工夫があること。



#### Our editorial concept:

- Any business or product we recommend will first have been purchased or used at the researchers' own expense. That is to say, the writers have all actually spent the night in at the inns, eaten at the restaurants, and purchased the products they recommend.
- We will not recommend something unless it moves us. The recommendations will be written sincerely and in our own words.
- If something or some service is wonderful, but not without problems, we will point out the problems while recommending it.
- The businesses we recommend will not have editorial influence. Their only role in the publications will be fact checking.
- We will only pick up things deemed enduring from the “long life design”

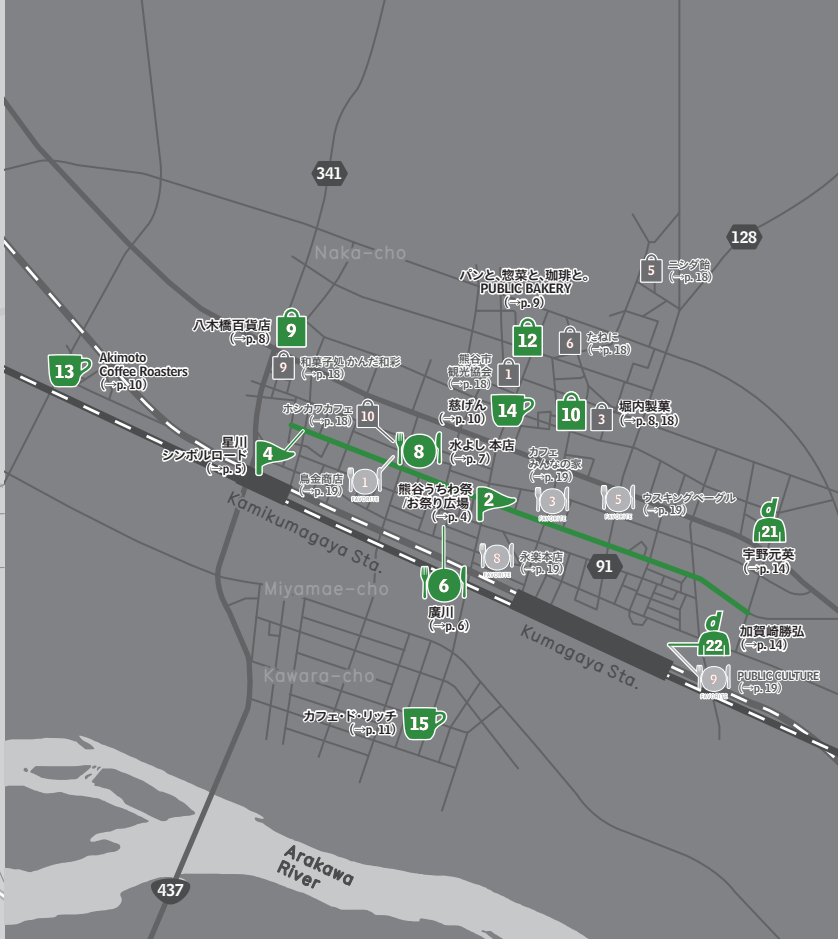
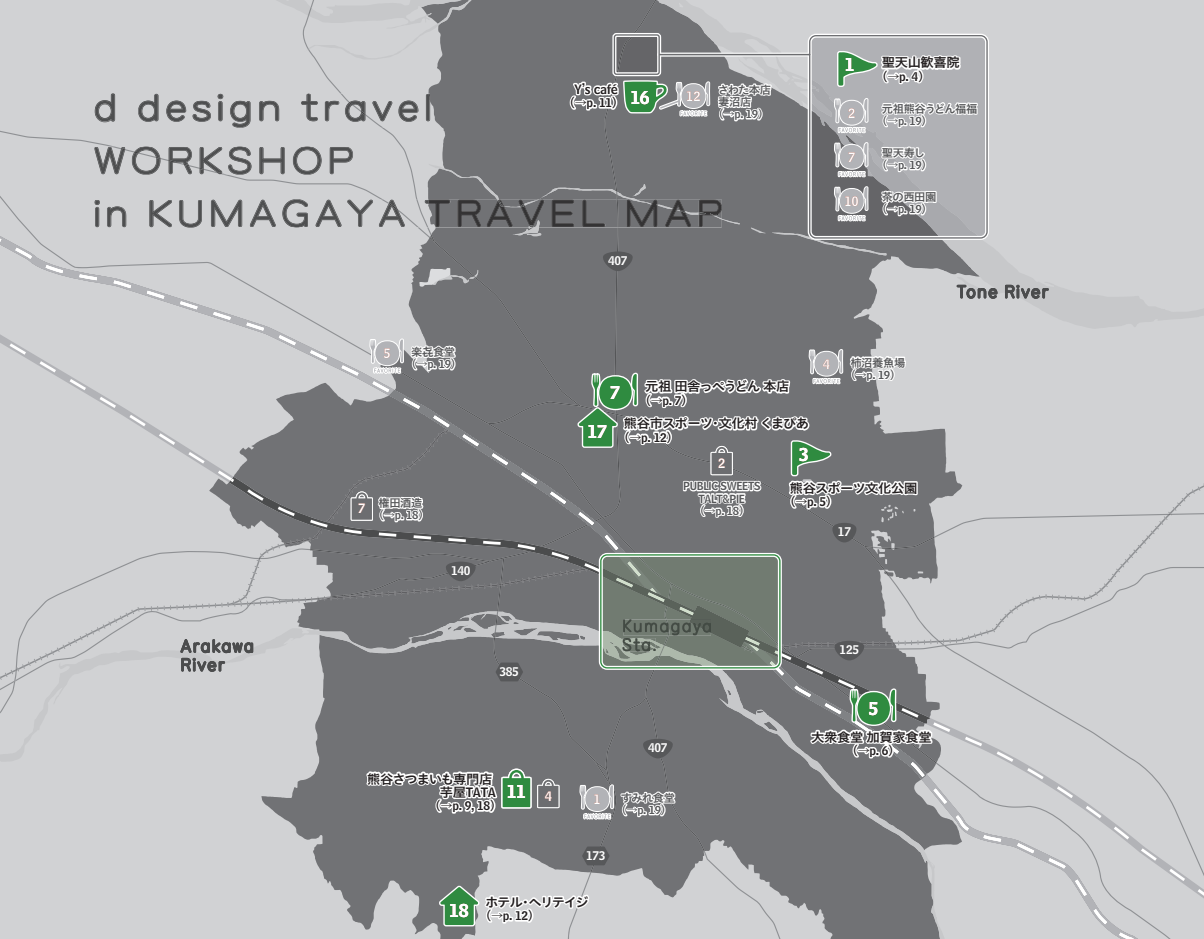
perspective.

- We will not enhance photographs by using special lenses. We will capture things as they are.
- We will maintain a relationship with the places and people we pick up after the publication of the guidebook in which they are featured.

#### Our selection criteria:

- The business or product is uniquely local.
- The business or product communicates an important local message.
- The business or product is operated or produced by local people.
- The product or services are reasonably priced.
- The business or product is innovatively designed.





\*1 熊谷市観光協会調べ(2019年7月時点) \*2 国土地理院ホームページより  
\*3 熊谷市ホームページより(2018年1月時点) \*4 埼玉県ホームページより(2017年度版)  
\*1 Figures compiled by the Kumagaya Tourism Association (Data as of April 2018) \*2 Extracts from the website of Geographical Survey Institute, Ministry of Land, Infrastructure, Transport and Tourism. \*3 According to the website of Kumagaya City (Data as of January 2018) \*4 From the website of Saitama Prefecture (2017 Edition)

## 熊谷の数字 Numbers of Kumagaya

美術館などの数<sup>\*1</sup>

Museums  
Number of institutions registered under the Kumagaya  
Prefecture Association of Museums

9

人口<sup>\*3</sup>  
Population

198,824

1年間観光者数<sup>\*4</sup>  
Annual number of tourists

4,754,444

面積<sup>\*2</sup>  
Area

159.8

最高気温<sup>\*1</sup>  
Highest temperature

41.1

郷土料理  
Local specialties

熊谷うどん、五家宝  
フライ、ホルモン焼き  
冷汁、雪くま

Kumagaya Udon, Gokaba,  
"Fry", Grilled Offal,  
Hiyajiru Soup, Yukikuma Shaved Ice

小麦の生産量<sup>\*1</sup>  
Produced wheat

6,730

年間快晴日数<sup>\*1</sup>  
Sunny days per year

70

主な出身著名人(現市名、故人も含む)  
Famous people from Kumagaya

森村誠一 (小説家)、金子兜太(俳人)、荻野吟子(医師)、  
権田愛三(麦王)、原口元気(サッカー選手)、並木良輔(パイロット創業者)、  
相島一之(俳優)、SHIORI(料理研究家)、古賀淳也(水泳選手)、ブラザー・トム  
(歌手・俳優)他  
Seiichi Morimura (Novelist), Tota Kaneko (Haiku Poet), Ginko Ogino (Doctor),  
Aizo Gonda ("King of Wheat"), Genki Haraguchi (Soccer Player), Ryosuke  
Namiki (Founder of Pilot Corporation), Kazuyuki Aijima (Actor), SHIORI (Cooking  
Expert), Junya Koga (Swimmer), Bro.TOM (Singer, Actor), etc.

歴代Gマーク受賞数<sup>\*1</sup>  
Winners of the Good Design Award

3

経済産業大臣指定  
伝統的工芸品<sup>\*1</sup>  
Traditional crafts designated by the  
Minister of Economy, Trade and Industry

0

JAPAN ブランド育成支援事業に  
採択されたプロジェクト<sup>\*1</sup>  
Projects selected under the JAPAN  
BRAND program

0

日本建築家協会 熊谷市の  
登録会員数<sup>\*1</sup>  
Registered members of  
the Japan Institute of Architects

0

日本グラフィックデザイナー協会  
熊谷市登録会員数<sup>\*1</sup>  
Registered members of the Japan  
Graphic Designers Association Inc.

0



## d MARK REVIEW KUMAGAYA

### d SIGHTS

p. 4 - p. 5

1. 聖天山歓喜院  
Shodenzan Kankin Temple
2. 熊谷うちわ祭  
Kumagaya Uchiwa Festival
3. 熊谷スポーツ文化公園  
Kumagaya Sports & Culture Park
4. 星川シンボルロード  
Hoshikawa Symbol Road

### d RESTAURANTS

p. 6 - p. 7

5. 大衆食堂 加賀家食堂  
Casual Diner Kagaya Shokudo
6. 廣川  
Hirokawa
7. 元祖 田舎っぺうどん 本店  
The Original Inakappe Udon Main Shop
8. 水よし 本店  
Mizuyoshi Main Shop

### d SHOPS

p. 8 - p. 9

9. 八木橋百貨店  
Yagihashi Department Store
10. 堀内製菓  
Horiuchi Confectionery
11. 熊谷さつまいも専門店 芋屋 TATA  
Kumagaya Sweet Potato Specialty Shop Imoya TATA
12. パンと、惣菜と、珈琲と。  
PUBLIC BAKERY  
Bread, Side dishes and Coffee PUBLIC BAKERY

### d CAFES

p. 10 - p. 11

13. Akimoto Coffee Roasters
14. 慈げん  
Jigen
15. カフェ・ド・リッチ  
Café de Riche
16. Y's café

### d HOTELS

p. 12

17. 熊谷市スポーツ・文化村 くまびあ  
Kumagaya City Sports and Culture Village Kumabi
18. ホテル・ヘリテイジ  
Hotel Heritage

### d PEOPLE

p. 13 - p. 14

19. 新井利昌  
Toshimasa Arai
20. 赤井由紀子  
Yukiko Akai
21. 宇野元英  
Motohide Uno
22. 加賀崎勝弘  
Katsuhiro Kagasaki

p. 2 編集の考え方

p. 3 TRAVEL MAP / 熊谷の数字

p. 15 - p. 17 水と熊谷 / 編集部日記

p. 18 - p. 19 熊谷のおみやげ / 熊谷のうまい!

p. 20 熊谷ぐるぐる / CONTRIBUTORS





## Shodenzan Kankiin Temple

1. Erected by military commander Saito Betto Sanemori
2. Exhibits techniques used in Nikko Toshogu restoration
3. Ties together local past, present and future

Shodenzan Kankiin Temple enshrines Kankiten, the god of joy and matchmaking. Women often visit to pray for a meeting with their destined lover, and nearby restaurants serve heart-themed dishes. An important cultural asset today, "the temple has seen influential patrons over the eras but is supported primarily by the faith and donations of locals," explains head monk Eizen Suzuki. The liberating feel of this mountain temple cultivates an openness to new things among local believers. (Masahiko Harasawa)

1. 当地の武将・斎藤別当実盛により地域の総鎮守として開基。日本三大聖天山の一つ。

2019年4月、開創満840年を記念して  
秘仏御本尊御開扉を予定。

2. 日光東照宮の修復に関わった名工の技術を目前に見られる。

本殿は「埼玉日光」とも称される江戸後期装飾建築の代表例。  
庶民信仰により建造されたことも評価され、国宝指定された。

3. 地域の拠り所として過去、現在、未来を繋ぐ。

聖天山を中心とした地域の繋がりや結びつきは深く、  
庶民が祈りの場として信仰してきた歴史が、  
妻沼の文化や誇りを醸成している。

「聖天さま」と親しまれる名利 御本尊の大聖歡喜尊天は「縁結び」の神様であることから、あらゆる良縁を結ぶとして古くから篤く信仰されている。良縁祈願に訪れる若い女性も多く、周辺の商店は「縁結び」に因み、ハートに見立てた飲食メニューなどで参拝者をもてなす。「時の権力者や為政者からの庇護を受けつつも、基本的には庶民の信仰や浄財により支えられている」と院主の鈴木英全さんは話す。聖天山は信仰の対象であり、地域住民の心の拠り所でもある。もちろん文化財としての価値も高く、それでいながらも開放的で誰をもやさしくつつみ込む聖天山山内の空気感は、新しい「こと」や「もの」を素直に受け入れる懐の深さを持つ妻沼人を育んできたのだ。(原澤雅彦／インデザイン)

2

## 熊谷うちわ祭

www.uchiwamatsuri.com

1. 毎年7月20日～22日に開催する、熊谷っ子たちの中で一番熱い祭り。

熊谷の暑さと耳に届くお囃子の音は梅雨明けの便り。  
疫病退散、五穀豊穡を願い開催される八坂神社の祭礼。

2. 12台の豪華絢爛な山車・屋台の巡行と叩き合いは熊谷の祭りのデザイン。

彫刻、人形、緞帳の刺繍などは、  
神話や歴史上から取り入れられた、花鳥風月のデザイン。

3. 太鼓や鉦の音色など、地域によって特徴が異なるお囃子のリズム。

地域ごとに特徴あるお囃子のリズムは、祭りの練習を通して  
代々子どもたちに引き継がれ、文化継承を行なう。



## Kumagaya Uchiwa Festival

1. Kumagaya's hottest festival, held July 20-22
2. Magnificent floats accompanied by percussive music
3. Unique regional festival music rhythms

In July, festival music fills the air and excitement peaks as the Uchiwa Festival kicks off, with decorative blue uchiwa (paper fans) filling the town. It started in 1891 as a festival to drive off disease: celebrants initially offered red rice but eventually switched to uchiwa instead. Akio Niiijima of the Ginza host district hopes that "people will come and experience the 12 festival floats for themselves." Today, festival traditions continue to transform as they merge with modern-day trends. (Yukiko Akai)

熊谷の人が支え繋ぐ関東一の祇園  
七月に入ると街のあちらこちらからお囃子の音が耳に届き、熊谷の街がそわそわしてくる。関東一の祇園と呼ばれる「熊谷うちわ祭」は、一八九一年、中家堂初代店主が山車を購入し、一気に盛り上がり発展した。祭りの開催中には、青のデザインで統一された団扇が配られる。以前は疫病除けの赤飯が振舞われていたが、一八九七年頃から店名入りの渋団扇を配り始めた。戦時中の一九四一年に中止、一九四七年には再開。「十二台の山車や屋台の全てを見ることができる巡行祭を見てほしい」と、年番区銀座の新島章夫氏は語る。今も多くの人々に支えられ、伝統の継承を新しい次代の流れと融合しつつ華やかな祭りに変貌を遂げている。(赤井由紀子／AEA)



## 熊谷スポーツ文化公園

埼玉県熊谷市上川上 300

Tel: 048-526-2004

8 時 30 分 ~ 21 時 30 分

熊谷駅から車で約 15 分

www.parks.or.jp/kumagaya

1. ラグビータウン・熊谷のシンボル。  
2019年W杯会場。  
天然芝のラグビー専用グラウンド3面を有し  
「西の花園・東の熊谷」と謳われる。

2. 熊谷の広い空に浮かぶ、  
ラグビーボール型の運動施設。  
ラグビーボールをモチーフにデザインされた国内最大級のドーム型  
運動施設。スポーツ、成人式、展示会など利用目的は多岐にわたる。

3. 市民の暮らしを豊かにするスポーツと文化の活動拠点。  
市民活動団体や専門家を講師に招き、そば打ち体験・アロマ教室・  
野鳥観察会など、スポーツと一緒に文化体験を満喫できる。

ラグビータウンを象徴する公園  
「'88さいたま博覧会」の跡地に、ラ  
グビーを中心とした公園として  
一九九一年に開園した熊谷スポー  
ツ文化公園。春の高校選抜大会を  
はじめ、少年スクールから大学・  
社会人までラグーマンのドラマを  
数々生み出してきた。二〇〇四年  
「彩の国まごころ国体」で公園東  
地区を拡張し、国際基準の陸上競  
技場や全天候型の「彩の国くまが  
やドーム」が整備され、様々なス  
ポーツが楽しめる公園に変貌した。  
そして二〇一九年ラグビーワール  
ドカップ会場として公園に新たな  
歴史が刻まれる。どんな人でも必  
ず活躍できる多様性がラグビーの  
醍醐味だ。公園には様々な利用目  
的で多様な人が集まる。公園全体  
がラグビータウンを彷彿させる。  
(新井孝一／Wata兄弟社)

## Kumagaya Sports &amp; Culture Park

1. Venue for the upcoming 2019 Rugby World Cup
2. Kumagaya sports venue shaped like a rugby ball
3. Hub for local sports and cultural activities

Kumagaya Sports & Culture Park opened in 1991 on the former site of Saitama Expo '88 with a central focus on rugby, and since then has hosted numerous rugby events. The park was expanded for the 2004 National Sports Festival of Japan, with additions including internationally compliant track-and-field facilities and an all-weather domed stadium. In 2019, the park will host Rugby World Cup matches. Today it is a large-scale rugby complex serving all sorts of users. (Koichi Arai)



## 星川シンボルロード

埼玉県熊谷市鎌倉町 32 (星溪園)

Tel: 048-536-5062 (江南文化財センター)

9 時 ~ 17 時 (星溪園 11 月から 2 月末日までは 16 時まで)  
上熊谷駅から徒歩約 5 分

1. 工芸・祭事などの熊谷の歴史を支える場所。  
伝統的手工芸品である熊谷染は清流があったから発展した。  
うちわ祭の曳<sup>ひ</sup>合せ<sup>かわ</sup>叩き合いや灯籠流しの舞台もこの星川である。
2. 自然を感じる熊谷の中心地。  
星溪園や星川は四季折々の自然を楽しむことができる。  
その自然を楽しむイベントも一年を通して催されている。
3. 星川シンボルロード沿いに名店が点在する。  
昔から愛されるフライ焼きの「小山食堂」やホルモン焼きの  
「水よし」などの名店だけでなく、若者が営むお店も多く集まる。

歴史と自然を感じるストリート  
熊谷駅正面口を出て北向きに少し  
歩くと一本の真つすぐな川が東西  
に流れている。川沿いでは昔なが  
らのお店から美味<sup>おい</sup>しそうな香りが  
漂い、人がいつものように集まり  
談笑する。昔から星川周辺は「熊  
谷染」や「うちわ祭」などの熊谷の  
文化を支えてきた。現在では星川  
周辺は人の集まる場所として整備  
され、星溪園では茶道や華道など  
を身近に感じるイベントが開催さ  
れている。さらにコスプレイヤー  
の撮影に使用されるなど、史跡名  
勝にも関わらず新たな取り組みも  
ある。星川は、熊谷空襲や「うちわ  
祭」などの歴史を彷彿とさせる銅  
像やお祭り広場などがある。一方  
で、その静けさと地元の方の温か  
さが心を落ち着かせ、また来たい  
と思わせる。(望月友貴／学生)

## Hoshikawa Symbol Road

1. Center of local history, art and festivals
2. A taste of nature in central Kumagaya
3. Well-known shops dot this popular road

Situated along a river near Kumagaya Station, this route is filled with the aromas of old-fashioned cooking and chatter of locals. It has ties to traditional culture and festivals and today serves as a community gathering spot. Nearby Seikeien Garden hosts tea ceremonies, flower arranging events and more, and despite its historical roots serves as a center of contemporary culture. The relaxing atmosphere of the road often brings visitors back for repeat visits. (Yuki Mochizuki)







Casual Diner  
Kagaya Shokudo

- 1. Open-to-all restaurant founded in 1968
- 2. Seeks out beauty in the everyday
- 3. Strives to boost the skills of young workers

This restaurant was founded before the Kan-etsu Expressway and nearby bypass were built, back when truck drivers on Route 17 stopped in to fill their stomachs. Kagaya Shokudo has always offered large portions and worked to earn customer loyalty. The sounds of people, laughter and dishes clattering fill the room, making it feel like you're eating at home with the family. Staff wear regular clothing, not uniforms, adding to the everyday, at-home atmosphere. (Tomohiro Mori)

5

大衆食堂  
加賀家食堂

埼玉県熊谷市佐谷田 2083  
Tel: 048-521-3618  
ランチ 11時〜15時、ディナー 17時〜22時  
熊谷駅から車で約5分

- 1. 1968年創業。幹線沿いにあるボーダーレスな大衆食堂。  
創業時から続く労働者向けのボリュームあるメニューを残し、ファミリーやカップルにも入りやすいお店にリニューアル。
- 2. “普通”を極めることを目指した店。  
メニューは創業時から続く、大衆が気軽に食べられるものをベースに、素材や味付けを少しずつブラッシュアップし続けている。
- 3. 働く若者の人間力を高める環境づくりに特化している。  
正社員率70%以上。若いスタッフが、多岐にわたる“良いもの”を知る機会として、定期的に「感性を磨く会」を開催している。

変わらない日常が一番心地いい創業時の熊谷は関越道もバイパスも無く国道一七号にはトラックの往来が多かった。その労働者たちの胃袋を満たしていたのが「加賀家食堂」だ。その頃からのお客様を大切にしたいと、ボリュームのある料理を提供し続け、今でもリピーターが多い。店内には洒落た音楽はなく、活気あるスタッフの声とお皿のぶつかり合う音、客の笑い声が聞こえてくる。それはまるで、母が料理をしながら家族と楽しく会話をしている時のようだ。大きな窓からはたくさんさんの陽の光が注ぎ、温かなリビングでの光景を思わせる。スタッフは皆私服で、親近感を覚える。料理は母が作る安心で安全なものと同じだ。すべてが日常であり、とても居心地が良い。(森智弘／一級建築士)



Hirokawa

- 1. A stopover for VIPs heading to the festival
- 2. Fresh, local fish from nearby rivers
- 3. 180 years and 6 generations of customer service

Founded around 1830 as one of Kumagaya's 15 or so original eel restaurants, Hirokawa serves as a stopover for people during the Kumagaya Uchiwa Festival, and regulars are treated with uchiwa. Although owner Sohei Sekita humbly attributes his shop's success to "a fortunate location near the festival grounds," Hirokawa brims with a spirit found only in such deep-rooted shops. Their soft, meaty eel is enhanced with a rich sauce that's prominent without being overly sweet. (Megumi Higano)

6

廣川

埼玉県熊谷市弥生 225  
Tel: 048-521-0338  
11時〜13時30分 16時〜21時 (L.O. 20時) 日曜休  
熊谷駅から徒歩約5分

- 1. 祭りの山場に向けてお偉方を送り出す“控えの間”。  
「うちわ祭」最終夜は店2階の大広間で、県知事、市長、大総代などが叩き合いの直前まで過ごし、晴れ舞台に向かう。
- 2. 荒川と利根川が最も近接する土地ならではの川魚文化を味わえる店。  
内陸でありながら二つの大河に挟まれた水が豊かな土地では、冷たく綺麗な水で育った鰻や鯉などの川魚が昔から食されてきた。
- 3. 熊谷が宿場町として栄える前からのお得意様とのご縁を、6代、約180年守り抜く老舗。  
お得意様の中には、世代を超えて代々最良にする家族の姿も。鰻といえば「廣川」と、親から子へ受け継がれる定番の店。

粛々と歴史を刻み続ける鰻店 創業は一八三〇年頃。当時、熊谷に一五軒ほどあった鰻店のひとつだ。暖簾をくぐると本三四の提灯に目が行く。一階には井戸水が引き込まれ、ひんやりと心地良い。「熊谷うちわ祭」では、祭の盛り上がりを支える「控室」を担い、世代を超え最良にしてくれるお得意様には祭用のうちわを配りもてなす。「お祭り広場に近いだけ」と店主の関田宗兵衛さんは謙遜するが、稼ぎ時に店を提供するのは老舗ならではの心意気だ。食べる直前に捌かれた鰻はふつくとし、甘過ぎずコクのあるタレが良く馴染んでいる。店主曰く「欲をかかずに細々」と老舗を背負い、次代に引き継ごうとしている。当代六十年の積み重ねを味わって欲しい。(日向野めぐみ／Webライター)





### The Original Inakappe Udon Main Shop

1. Musashino Udon noodles with a tasty broth
2. Watch as dishes are made right before your eyes
3. Flexible work conditions for employees, especially women

Offering standard-fare dishes that customers love, this shop spends nothing on ads—word of mouth is all the advertising they need! Using techniques cultivated for decades, they offer the advantage of low pricing: originally ¥300 at their founding in 1973, udon only costs ¥400 today. Owner Kazuya Yokose hopes to make their salty-and-spicy broth a regular menu item, but he worries that such a big change might upset regulars—testament to how much he values his customers. (Mikiko Yamada)

1. ゆで汁まで味わい深い、元祖つけ麺「武蔵野うどん」。打ちたてで、コシが強く、塩を効かせた極太麺に香味油を加えたつけ汁が良く絡む。大人気は本店名物「塩肉ネギ汁つけうどん」。

2. 厨房に招き入れられたような店内で、うどんができるまでの臨場感を味わえる。ダイナミックにうどんを打つ様子や包丁のリズム、茹で釜と従業員の熱気を感じることができるオープンキッチンも見どころ。

3. 勤務営業時間、忙しさを安定供給。女性に嬉しい勤務時間は地域雇用の新しい形。従業員に主婦が多いから稼ぎどきの日曜日が定休日。毎日大繁盛させることで、安定した忙しさが生まれ、良好な人間関係が築かれる。

埼玉県熊谷市代 1061-1  
Tel: 048-521-8784  
10時～15時 日曜休  
熊谷駅から車で約15分

## 7 元祖 田舎っぺうどん 本店

毎日行列ができるうどん専門店

奇をてらわず、長くお客様に愛される料理を提供。新メニューを出す時はお客様の反応を見つつ、徐々にリピーターを増やし、口コミで広げる。広告宣伝費はゼロ。四十年以上積み上げてきた技術と気候や水配分のデータを元に、廃棄率はほぼゼロに近く、利益はお客様に還元。一九七三年の創業当時、三百円だったうどんを、今もたった四百円で提供している。今後は、従業員に一番人気の裏メニュー「塩旨辛汁」を提供予定だが、「メニューが増えるとお客様を迷わせてしまうからな……」と創業者の三男で店長の横瀬和也さんは、いつも客のことを第一に考えている。田舎っぺで働くお母さん達の姿を見ながら、また、うどんを食べたいと思った。(山田美紀子/会社員)



### Mizuyoshi Main Shop

1. Offering organ meat, a popular food in Kumagaya
2. The smoke from their kitchen is a local landmark
3. Simple, non-flashy design is Mizuyoshi's style

Organ meat is a long-time favorite of Kumagaya citizens, and second-generation owner Sakuji Kato has preserved Mizuyoshi's trademark flavors well. The nearby meat processing plant has always provided fresh organ meat—as Kato says, “when it comes to organ meat, freshness is key.” Laborers and company workers arrive in the afternoon, while students and families fill the seats at night, and the resulting spectacle of smoke pouring out from the entrance is quintessentially Kumagaya. (Haruki Umezawa)

1. 熊谷のソウルフード「ホルモン」を提供する店。1958年創業。数多くのホルモン屋が点在する熊谷で長年暖簾を守り続ける老舗。

2. 昼間からモクモクと立ち上る煙は熊谷の風景。七輪で焼く炭火焼きホルモン。店内に充満する煙は、不思議と食欲を増幅させる。

3. 飾らないデザインとスタイルこそが水よし流おもてなしの美学。2017年冬には常連さん達が唄うホルモンの歌がCDになってリリース。日常の延長線にあるワクワクがある。

埼玉県熊谷市星川 1-13  
Tel: 048-525-8929  
11時30分～22時 火曜休  
熊谷駅より徒歩で約15分

## 8 水よし 本店

老若男女が集う熊谷の溜り場 国道一七号と、星川通りに挟まれた場所にある「水よし本店」。二代目店主の加藤作二さんは、自家製の味噌ダレをはじめ、創業以来変わらぬ味を守り続けてきた。ホルモンは熊谷のソウルフードだ。熊谷には古くから食肉工場があり、新鮮なホルモンが手に入りやすい。「ホルモンはとにかく鮮度が大事」と作二さんは言う。店には雨が降れば昼間から作業着姿の職人達がやってくる。サラリーマンはスーツ姿で外からの客人をもてなす。日が暮れて若者が宴を楽しむ横で、子連れのファミリーまでもが煙に包まれて七輪を囲む。暖簾の合間からモクモクと煙を漂わせ、夏の陽炎とリンクするその情景には熊谷の風情すら感じる。(梅澤春樹/カフェバリスタ)

谷の風情すら感じる。(梅澤春樹/カフェバリスタ)



## 八木橋百貨店

埼玉県熊谷市仲町74  
Tel: 048-523-1111 (代表)  
10時～19時 (冬季営業 10時～18時30分) 不定休  
熊谷駅から徒歩で約15分  
www.yagihashi.co.jp

1. 「近江屋」や「紅葉屋」などが入る、地域に根づく百貨店。  
1897年に呉服店として創業。  
「そば処・近江屋」や「五家宝本舗・紅葉屋本店」など、市民にとって馴染み深い店が入る。
2. 中山道が当時のままの位置に店内を通る。  
1階のフロアを2つに分けるように、堂々と店舗内を通る中山道。  
入口付近に建てられた石碑には中山道の歴史が刻まれている。
3. 熊谷を見渡す展望レストラン「八木橋特別食堂」。  
市街地が一望できる眺望席は、新幹線や富士山もよく見える。  
セピア色の写真や鉄道模型も必見。昔ながらのお子様ランチも人気。



## Yagihashi Department Store

1. Locally rooted store packed with popular shops
2. Historic Nakasendo Highway preserved in-store
3. Restaurant with splendid views of Kumagaya

Naka-cho was once a temple town along the old Nakasendo Highway, and this department store was later built here over the highway. Hirozumi Yagihashi, company president at the time, felt it was important to preserve the route as a cultural heritage and kept the road intact—right in the store's first floor! With four art galleries serving as venues of cultural exchange for locals, and shops packed with numerous gift items and more, Yagihashi has something for everyone. (Koji Miyasako)

世代を超え市民に愛される百貨店  
八木橋がある仲町は、江戸時代より中山道が通る、熊谷寺の門前町として栄えた場所。現在の店舗は一九八九年の増床工事で完成。この時、中山道は建物の下に埋められることになるが、当時の社長、故・八木橋宏純氏は「道は物や人だけでなく文化も運ぶもの。未来に残さなくては……」との思いで、一階フロアに中山道を残した。四つのギャラリーは、美術品の展示が通年で開催され、市民が芸術や文化に触れ合う場。各フロアのこだわり抜いた品揃えは、地域の奥様方には良品とされ贈答用にも活用される。インターネットの台頭で苦しむ百貨店もあるなか、市民から愛される同店は、これからも世代を超えて楽しませてくれるに違いない。(宮迫功次／うえぶ屋)

## 堀内製菓

埼玉県熊谷市本町2-15  
Tel: 048-522-1556  
9時～18時 (売り切れ次第閉店) 日曜休  
熊谷駅から徒歩で約10分  
www.gokabo.jp

1. 熊谷銘菓「五家宝」を未来に繋ぐ“伝道師”。  
「おもしろいから」「とりあえずやってみよう」が口癖の店主・堀内伸浩さんのチャレンジ精神が、お店のいたるところに。
2. 伝統にとらわれず、新しい「五家宝」のスタイルを提案。  
通常5センチの五家宝を60センチで提供する「末長く」。  
新しい味の提案も若い世代に伝える工夫のひとつ。
3. 「五家宝」が日常にある風景を目指して、多数のワークショップを開催。  
小学校や福祉施設を中心に実施してきた体験教室は、気づけば50回以上。  
こたつに五家宝が当たり前になっている街にしたい。



## Horiuchi Confectionery

1. Leading local confection *gokabo* into the future
2. New-style *gokabo* not tied down by tradition
3. Hosts workshops to disseminate *gokabo*

*Gokabo* is a traditional confection made of sticky rice, starch syrup and soybean flour. Fourth-generation owner Nobuhiro Horiuchi states that “our traditional soybean flour taste is key,” while discarding traditions in favor of forward-looking innovation at Horiuchi Confectionery. He even leads popular candy-making classes. Refuting the idea that traditional sweets have become old-fashioned, they promote *gokabo* as unique Kumagaya confections for all situations. (Ryosuke Takahashi)

壊しながら守る。それが伝統銘菓もち米、水あめ、きな粉でできる素朴な伝統菓子「五家宝」。艶やかな花魁姿のモデルと「末長く」の文字のポスターは、堀内製菓の四代目店主・堀内伸浩さんが、地元デザイナーと作ったものだ。「基本のきな粉味が一番大切」と語る一方、五家宝の概念を取り払うことを心底楽しんでる。店主のもとには、学校などへの出張教室の依頼が後を絶たない。子供たちから「将来は五家宝屋さんになる」との声も多いとか。「銘菓＝古い」というイメージを払拭する改革はこの先も目が離せない。普段のおやつから大切な人への手土産まで様々な場面で五家宝が登場するよう、また、熊谷の郷土菓子として、末長く愛されるお店がここにある。(高橋良輔／食農ディレクター)



埼玉県熊谷市樋春<sup>ひばる</sup>1984-5

Tel: 048-538-7961

10時～17時30分、(冬季限定オープン10月頃～3月頃)木曜休  
熊谷駅から車で約15分

www.tatagreen.jp

## 1. 生産だけでなく加工と販売を一貫した、新しいスタイルの芋農家。

生産から販売まで一貫することでコストを削減。

品種の特徴だけでなく収穫期や畑の違いで変わる味の特徴も活かした商品加工をしている。

## 2. 熊谷市内の飲食店と連携したイベント開催など、農業を盛り上げる活動家の店。

江南台地で育てたさつまいもを通じて、市内飲食店と連携した食のイベント企画や、農業をめざす人へ向けた研修や講演を積極的に行う。

## 3. 焼き芋の香りが漂う店の構造は、新しい屋台の形を思わせるデザイン。

吹きさらしの構造により、焼き芋の香りで人を呼び購買欲を掻き立てる。

Kumagaya Sweet Potato  
Specialty Shop  
Imoya TATA

1. Integration of production, processing and sales
2. Agricultural promotion together with restaurants
3. Modernly designed shop with a sweet potato aroma

"I went into farming to combat its negative associations, such as dirtiness and low profitability" says owner Takayuki Sakai, who used his experience in securities to pursue a planned, sustainable, integrated agricultural business. Roasted sweet potato vendors are considered old-fashioned in Japan; Sakai dispels this image with a contemporary farmhouse-style design featuring a motorcycle, sake barrels, etc. He offers coffee, gelato and other treats in addition to roasted potatoes. (Yukiko Yamashita)

カッコいい農業をデザインする店主の坂井孝行さんは、「農業は汚い、きつい、儲からない」という印象を変えようと、未経験ながら農家へと転職した。証券会社に勤めていた経験から、経営計画や持続可能で合理的な農業ビジネスを考案。それが、生産、製造、販売を一貫する新しい農業の形を生んだ。「焼き芋屋」というとどこか古臭い印象だが、店先に置かれた大型バイクや、黒を基調としたガレージのような店舗は、その印象を払拭する。什器で使う黒の作業用コンテナや、酒樽、無塗装の木材など、無骨だが力強い農家をイメージさせ、若者や男性客も多い。店頭ではシンプルな焼き芋と共に頂ける珈琲やジェラートも販売していて、焼き芋をさらに引き立てる。(山下由希子/販売員)

Bread, Side dishes and  
Coffee  
PUBLIC BAKERY

1. Saitama-born bread, coffee and side dishes
2. On the main street from the station to city hall
3. Linking organic farmers with local kitchens

Formerly housing vendors of konjac, candies and more, this shop space now connects people through bread, side dishes and coffee. Their bread uses local wheat for a soft yet resilient texture and is complemented by dishes made with locally grown vegetables which, according to owner Satomi Yaginuma, "taste sweet enough to eat raw— because they're organic!" She explains, "a healthy body starts with healthy foods," emphasizing the importance of good day-to-day eating. (Chigaya Ohashi)

## 1. 埼玉県産の食材を積極的に使用したパンと惣菜と珈琲の店。

埼玉県産・熊谷産など国産小麦100%のパン、地元の野菜や肉を使った惣菜、パンのための珈琲を味わえる。

## 2. 熊谷駅から熊谷市役所へ通じる「目抜き通り」を活性化させる拠点。

通りをつくり、街へと波及する。多くの人が出会う、熊谷の日常にある“街のサロン”。

## 3. オーガニック野菜農家と、熊谷市民の日常の食卓を繋げる店。

産地、作り手、食べ方などの提案を積極的に行い、健康に良い食材を身近なものにしてくれる工夫がある。

埼玉県熊谷市宮町2-131

Tel: 048-501-7330

9時～17時 日曜休  
熊谷駅から徒歩約10分

作り手が見える、食の大切さを提案する店 かつては菰蒔店や駄菓子屋など、人と人を繋いできた場所。「パンと、惣菜と、珈琲と。」となった今でも、多くの人々が繋がる場となっている。熊谷産小麦を使ったパンは歯ごたえはしっかり、でもしっとりした感触もあり、ハードなパンが苦手な人でも美味しく食べられる。パンに合わせて作られた惣菜は、熊谷市内や小川町の農家の野菜を使う。「オーガニックなので、そのままが甘くて美味しい」と柳沼里美<sup>やなぎぬま</sup>店長。食材ごとに、美味しい食べ方や特徴を丁寧に説明してくれる。「人の体は食べたもので作られる」という言葉が印象的だった。美味しく食べるといふ自然な形で、日常における食の大切さを教えてくれる場所だ。(大橋千賀<sup>ちがや</sup>耶/建築デザイン)





## Akimoto Coffee Roasters

1. Coffee with a view of a steam locomotive
2. Located in an old, historic apartment building
3. New encounters, new future through coffee

The shop's chicken logo can be spotted on an old building, just past Kami-kumagaya Station. Koichi Yano and his wife Emi opened this shop in April 2017; Koichi explains, "we hoped to create a place centered on coffee that would draw people together." Styled as a modern-day tea house of sorts, the use of antique and refurbished items complemented by the sounds of passing trains creates a warm and inviting atmosphere. Their products: delicious coffee and encounters with new people. (Kiyoshi Matsui)

1. SLパレオエクスプレスを間近に  
コーヒーが飲める。

店舗は秩父鉄道線路沿い。

秩父線や熊谷～三峰口間を往復するSLの乗客と  
手を振りあえる近さで自家焙煎コーヒーが堪能できる。

2. 熊谷での歴史を刻む古アパートを改装。

店主の奥様、矢野恵美さんの実家が営んでいた  
秋元商店(鶏肉専門店)の従業員アパートを改装。

その歩みを受け継ぎ店のロゴには鶏。

3. コーヒーを通して出会いを生む。熊谷の未来を作る場。

地元の人の繋がりを生むきっかけとしてイベントへの出店や  
自主開催を積極的に行なう。

「侘び茶の心を感じるカフェ  
秩父線で熊谷から秩父方面に  
向かう途中、「上熊谷駅」を過ぎた  
辺りで右手に鶏のマークの古い  
建物が目に入る。「Akimoto Coffee  
Roasters」で、店主・矢野浩一さんと  
奥様の恵美さんが二〇一七年四  
月にオープンしたカフェだ。千利  
休に感銘を受ける浩一さんは「人  
が集い繋がっていく、その中心に  
コーヒーがあるのが理想」と語る。  
焙煎室からの香り、アンティーク  
やリペア品をセンスよく配置した  
店内、時折通過する秩父線の音  
そしておふたりの人柄。これらが  
伴う居心地のよい空間はまさに  
「現代の茶室」を思わせる。この店  
が提供するののは、美味しいコー  
ヒーとおもてなしの先にある「人  
の繋がり」だ。(松井清／イベントプ  
ランナー)



## Jigen

1. Popular shaved ice shop for searing summers
2. Can handle numerous customers without long waits
3. Fine-shaved ice served in multiple courses

On June 28, 2018, this shaved ice store moved from the back of the Yagihashi Department Store to in front of the Kumagaya City Hall. Though Jigen's location has changed, its popularity has not; it remains well-known throughout Kumagaya and Japan. In-store temperatures are kept warm so customers can enjoy shaved ice any time of the year. They give out numbers from the morning and control guest entry so that everyone can enjoy speedy service, and the shop is just the right size so users feel right at home. (Natsumi Baba)

1. 最高気温40.9度を記録した熊谷で  
かき氷の名店。

季節を問わず、もう一杯が欲しくなってしまうかき氷。  
不定期で変わるメニューは、もう1度来たいと思わせる。

2. 百客千来。お客様を待たせないシステムは  
デザインの一部分。

人気店がゆえ、夏や冬に入店待ちをさせることなく美味しく  
かき氷を食べてもらうために、時間予約定員制を導入。

3. コース料理のように食べるかき氷。

何杯食べても頭が痛くならない細かなこだわり。

店内の室温、氷の温度、削り方、量にこだわったかき氷。

作り手のこだわりは、かき氷を食べる客への配慮。

熊谷から全国へ、当たり前前を売る  
名店 二〇一八年六月二八日、八  
木橋百貨店の裏から熊谷市役所前  
へ移転したかき氷屋さん。お店の  
場所は変わっても、相変わらず人  
気の「慈げん」は、熊谷から全国  
に名を響かせる有名店。店内は、全  
国各地からこのかき氷を求めて  
やってくるお客様でいっぱいだ。  
どんな季節でも美味しくかき氷を  
食べられるように、必ず店内の室  
温は二八度～三二度に保たれ、  
様々な種類のかき氷を作っている。  
朝一番に配布される整理券や、入  
り口に張られるチェーンは、お店  
側がお客様に無理のないサービス  
を提供するための規制線。暑い熊  
谷の小さなかき氷屋さんは、お店  
の大きさにあった丁度良いおもて  
なしをしてくれる温かい空間で  
あった。(馬場奈津美／大学生)

14

## 慈げん

埼玉県熊谷市宮町2-95 間庭ビル1F  
Tel: 048-526-1719  
10時～16時(臨時休業あり)  
整理券配布開始時間 8時30分(早まる可能性あり)  
熊谷駅より徒歩約10分  
Twitter: @jigenKumagaya







### Café de Riche

1. Opened in 1981 near a famous cherry blossom spot
2. Beans aged for 2 years please even coffee fanatics
3. Adjacent to Kumagaya noodle shop Udon de Riche

Architecture enthusiast and owner Teruo Takahashi designed the shop to showcase its wooden structure, including beautifully-aged, solid-wood flooring. He also displays coffee cups from around the world. Takahashi also opened Patisserie Riche. "I love talking to people, teaching them about coffee and so forth—some of the staff have even gone off to start their own businesses! Those are the kinds of people who gather here," says Takahashi, whose creativity attracts such people. (Mitsunobu Yamagishi)

1. 1981年オープン。荒川の桜堤は、熊谷の春の風景。桜の季節、荒川沿いの桜の美しさに惚れ込んだマスター高橋照雄さんが、40歳の時に都内から移り住み開店した念願の喫茶店。
2. 二年寝かせた豆を使う、珈琲通も多く通う人気店。カフェのOBが山梨県の工場で作る乾燥熟成された豆を、ネルドリップで煎れるこだわりの店。
3. 熊谷の地粉を用いた「うどん・ど・りっち」を併設。昔ながらの喫茶店を思わせる店内で、ランチ限定でうどんが食べられる店を後に増築。

「人と話をするのが大好き！」建築好きのマスターが設計からこだわった店舗は、木の構造を見せるデザイン。無垢のフローリングなどは、経年変化により味わいを増し、三七年の歴史を感じさせる。奥様と世界中を旅して集めたコーヒークップが、そんな空間に華を添える。開店当初から併設する「パティスリー・リッシュ」では洋菓子も販売。「人と話をするのが大好きで、一日中でも話していたい。人に教えるのも好きで、ここで経験を積んで独立した人も多い。自然とそういう志の人が集まる。まだまだやりたいことはたくさんある」と、マスターの高橋照雄さん。熊谷の人達に愛され続けているのは、マスターの創造性や魅力が詰まっているから。（山岸光信／山岸光信建築設計事務所）

## 15 カフェ・ド・リッチ

埼玉県熊谷市河原町2-196  
Tel: 048-525-1543  
8時～21時30分 無休  
熊谷駅から徒歩約5分



### Y's café é

1. Temple-adjacent café that brings people together
2. Enjoy famous Kumagaya sweets and coffee
3. Beer garden, barbecues, local musicians and more

Founded by three people who wanted to bring locals closer together, Y's café occupies a former tailor's workshop built over 100 years ago. Owner and barista Yu Otake checks the coffee's flavor three times a day to ensure perfection. "I want our coffee to be a source of true enjoyment for our customers," he explains. The result: a cup that goes down smooth, even for a novice like me. And with the pleasing in-shop atmosphere, Y's café provides a thoroughly satisfying experience. (Ryoko Nishihara)

1. 妻沼聖天山近くの、「人と人がつながる」カフェ。妻沼で昔から菓子店を営む沢田本店と、熊谷でデザイン活動を行うカシワギ・バーズ・ヒロアキ氏、そしてバリスタのおおたけゆうの大武優氏の出会いで生まれた店。
2. 熊谷の代表的な和菓子とコーヒーを楽しめる。長屋のように隣接する「さわた」のちーズ大福や、熊谷で焙煎された「ホシカワカフェ」のコーヒーを楽しめる。
3. ビアガーデンやバーベキュー、妻沼出身のミュージシャンのイベントを開催。小川町の「マイクロブルワリー」、深谷もやし、児玉の古代豚など地元のお店が出店。地元の良い物を新たに発見できる。

妻沼聖天山近くの隠れカフェ「街の人がつながる場所を作りたい」と考えていた三名の出会いと縁で、築百年以上の元裁縫教室の古民家に「Y's café」はできた。古い木の柱や、木のテーブル、所々に飾られた植物は、Y's caféのある妻沼の風景となじみ、そこにただで安心できるような雰囲気がある。店長でバリスタの大武優さんは、「コーヒーを通じて幸せを感じてもらえるように」という思いから、一日三回コーヒーの味をチェック、その日に最適な状態になるように繊細な調整をし、提供している。丁寧に淹れられたコーヒーは普段コーヒーを飲まない私にも飲みやすく、安心できる店内の雰囲気もあって、内側から満たされていくような感覚になる。（西原涼子／会社員）

## 16 Y's café

埼玉県熊谷市妻沼1-1417  
050-3706-0979（メヌマハウス代表）  
8時～20時 臨時休あり  
熊谷駅から車で約25分  
[www.instagram.com/yscafe2017/](https://www.instagram.com/yscafe2017/)





## Kumagaya City Sports and Culture Village Kumapia

1. An overnight sports and cultural facility
2. In an old Kumagaya City girls high school
3. Kumagaya-related events and content year-round

While you have to submit an activity plan for your stay, Kumapia is really popular. Construction was carried out over six years, but Kumagaya City's Tatsunori Matsuoka says that it wasn't a full-fledged renovation, but just a rehabilitation that left behind the school's design. Kumapia's old-time school feel is not to be missed. You can almost hear students' laughter in the hallways. (Yasuhiro Iino)

1. スポーツや文化的な活動を伴う最大100名の合宿が可能。  
人工芝のグラウンドはナイター環境に定評があり、県内外からのスポーツ団体に多く活用されている。
2. 閉校した旧熊谷市立女子高等学校の敷地と建物を活用。  
約50年にわたり愛された通称「イチジョ」の全ての建物を残したままりフォーム。当時の教室を残した部屋は、CMや映画の撮影にも使用。
3. 熊谷ゆかりのイベントやコンテンツを通年で企画開催。  
熊谷空襲の歴史、スポーツ活動の歴史、熊谷染の伝統工芸を体験できる部屋も常設。

熊谷市スポーツ・文化村  
くまぴあ  
埼玉県熊谷市原島315  
Tel: 048-523-6000  
8時30分～21時30分  
朝日バス「テレビ熊谷前」より徒歩約9分  
一般 1,000円、  
児童・生徒（高校生まで） 500円 ※市内料金  
www.kumapia.jp

懐かしい渡り廊下を抜け学校に泊まるワクワク「くまぴあ」の宿泊には、手間がかかる。滞在期間の「スポーツ・文化活動に関する活動計画」の提出が条件だ。しかし、三十七名分の宿泊設備を、後に百名規模に増やしたほどの人気だ。施設全体の年間利用者数は約二〇万と、意外な使用頻度に驚く。全三期六年間の工事を、熊谷市教育委員会の松岡辰徳さんは「リノベーション」という洒落たものではない」と笑う。予算や環境制約条件の結果の「リフォーム」が、無作にも学校丸ごとのデザインを残した。そして、学校が纏う誰もが懐かしむ雰囲気にくまぴあは持つ。風に乗るグラウンドでの掛け声を、渡り廊下で感じて欲しい。新しいイチジョはあなたの母校となる。  
(飯野泰弘／煽瓢堂)



## Hotel Heritage

1. A forest resort hotel opened in 1963
2. Fields and a reservoir surrounded by woods
3. One-day hot spring bathing plan available

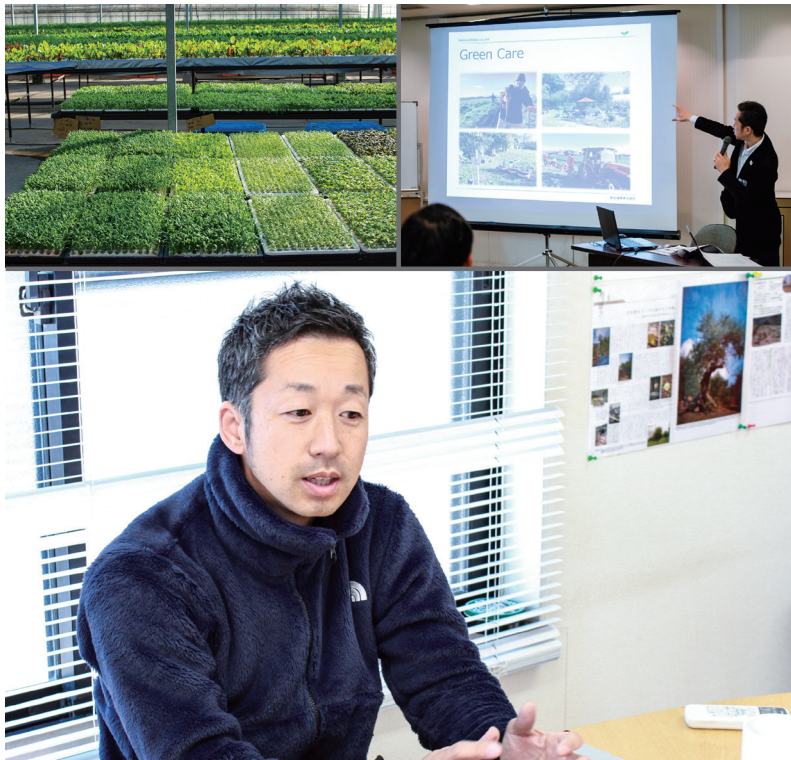
From a room on the hotel's west side, one sees nearby a wooded area and some settlements. In the distance is a panoramic view of a mountain range. On the east side, there's Tokyo Skytree. The view is great because the hotel is eighty meters above sea level. Not only does it use homegrown vegetables, it also has a canola farm, and offers the option of having an agriculture-centered countryside resort experience. At the shop one finds oil made from harvested canola. (Kaori Yoshida)

1. 1963年創業。  
熊谷を代表する森のリゾートホテル。  
50万平米の広大な敷地でテニス、ゴルフ、プール、天然温泉が楽しめる。のんびり森林を散歩するだけでも気分一新できる。
2. 江南台地に広がる田畑と雑木林に囲まれた「ため池」のあるホテル。  
「ため池」は農業用水として利用されている。米、麦、大豆などが作られている田畑と雑木林は、四季折々の彩りを見せてくれる。
3. 日帰り温泉に加え、地域住民向けのサービスを展開。  
新能、里の森寄席、棚田で親子米作り体験などのイベントを開催。  
2017年に幼児の一時預かりをする保育所「森の広場」を開設。

ホテル・ヘリテージ  
埼玉県熊谷市小江川228  
Tel: 048-536-1212  
熊谷駅から車で約20分  
1泊2食付き1名1,400円（2名利用時）  
www.hotel-heritage.co.jp

『奥熊谷』に建つ、森の展望台ホテル ホテル西側の部屋から見ると、手前にアカマツやナラ、クヌギの雑木林や集落、その奥に秩父連山に連なる山脈がパノラマのように眺望できる。ホテル東側の部屋からは、遠くにスカイツリーが見える。代表取締役社長の杉田憲康さんは「見晴らしが良いのは、ホテルが海拔八十メートルの比企丘陵に建っているから。熊谷駅周辺の海拔は二七メートル程。駅から見れば、ホテルは熊谷市南端の高台にある奥座敷、『奥熊谷』だ」と言う。ホテルは自社栽培した野菜を提供しているが、さらに「菜の花ファーム」を開設し、農業を軸にしたカントリーリゾートを展開。収穫した菜種を原料にした「なたね油」が売店に並ぶ。(吉田香ノ山ノ下いちご園)





**Saitamafukko Co., Ltd.  
Toshimasa Arai**

1. Agriculture for persons with disabilities
2. Innovative welfare and employment approaches
3. Olive cultivation—perfect for Kumagaya's climate!

Toshimasa Arai works with people of all ages and abilities. "Living with a differently abled person has helped me to approach my welfare services work in a more natural way," says Arai, who gives no special treatment and sees all employees as equals, including those with disabilities. Together they cultivate olives, a crop for which Kumagaya has proven to be an ideal climate. Arai plans to expand to other parts of Saitama and Gunma, fostering a more forward-looking regional outlook through agriculture. (Yasushi Maezawa)



**埼玉福興株式会社  
新井利昌**

埼玉県熊谷市弥藤吉2397-8  
Tel: 048-588-6118  
熊谷駅から車で約15分  
www.saitamafukko.com

1. 障がい者の方と共に農業を通じて地域貢献。  
育てた野菜は、地元の飲食店に提供し、駅ビルなどでも販売中。  
近隣農家の仕事も請け負い、地域経済の一翼を担う。
2. 新しい福祉と雇用のあり方を熊谷から発信。  
一般の労働市場では働きにくい人達の雇用を農業で創出する  
先進的な活動は、国内外から注目され、見学者が絶えない。
3. 熊谷の風土に最適なオリーブ育成で地域を盛り上げる。  
夏暑く、利根川と荒川に挟まれた肥沃な土で育ったオリーブは、  
世界で表彰される品質。これを核に地域の未来を描く。

熊谷の風通しの良さを象徴する人  
新井利昌<sup>としまさ</sup>さんは、障がいの有無、年齢や肩書などの垣根を軽々と飛び越えて動く人だ。「気負わず、障がい者と一緒に暮らすことから福祉の仕事を始めたのが良かった」と言う。特別視したり、隔離したりせず、仕事を任せ、共に働く。「十年かかるけど、その成長はすごい」。それはオリーブの育成と重なる。過保護にせず、長い目で見守る。そして風、水、土が合い、根付けば必ず良い実をつける。確信を得た新井さんの活躍は熊谷にとどまらない。埼玉県北部と群馬県南部で連携し、障がい者や高齢者など、さまざまな人が農業を軸にして共に働ける先進地域にしよう、と飛び回る。その姿はまるで、温かい赤城おろしのようなだ。(前沢泰史<sup>やすし</sup>／会社員)



**Representative Director  
of NPO All Education  
Academy (AEA)  
Yukiko Akai**

1. Active leader in Kumagaya tourism and education
2. Educator inspiring Kumagaya's next generation
3. Fostering local human resources through English

With over 20 years in education, Yukiko Akai uses her experience backpacking around the world to educate kids, fostering human resources through English-language education. AEA was founded in 2016 as a place for kids and their families to teach foreign tourists about Japanese culture. Students learn about local history and culture as they become more internationally minded, choosing their own path and remaining active throughout Japan. (Keiko Matsuzaki)



**NPO 法人 All Education Academy 代表理事  
赤井由紀子**

埼玉県熊谷市宮本町111  
Tel: 070-6612-0205  
上熊谷駅から徒歩約3分  
www.aea2016.com

1. 熊谷発、教育・観光の両面から注目される活動家。  
インバウンド増に伴う通訳の需要の高まりを受け、  
「おもてなし」の新たな担い手、キッズ通訳の育成・活躍に取り組む。
2. 熊谷の次世代を担う子供たちのやる気を育てる教育者。  
PCと対面学習、実践を組み合わせ、自らの意思で「学びたい」という気持ちや好奇心を育てる学習メソッドを構築。
3. 英語への興味をきっかけに郷土に愛着を持った人材を育成。  
自分が育った土地の魅力を知り、英語で外国人観光客に伝えていく。  
地元愛にあふれた国際人を育てる。

郷土愛を英語で育む教育者 中学  
校から私設の塾まで、教育に携わって二十年以上。赤井由紀子さんはバックパッカーとして世界を旅した経験から、自ら切り拓く力を子供たちにと、英語教育を軸にした人材育成に取り組む。二〇一六年設立の「AEA」では、小学生から十八歳の子供とその家族に、外国人観光客へ熊谷や日本の文化を紹介する場を設けている。受講者はまず自分の郷土の文化や歴史を知ること、故郷を誇れる国際人に成長していく。同志の輪は全国的に広がっているが、拠点はやはり自身が生まれ育った熊谷だ。教え子には青年海外協力隊メンバーも。自分の人生をデザインするのは自分、そんな当たり前のことを思い出した。(松崎恵子／ライター)





### Community Salon Kyuno Motohide Uno

1. Tourist bureau employee hoping to start a radio station
2. Kyuno as a community gathering place for all
3. Livening up Kumagaya through music

A member of former band MSRW Commissioner, Motohide Uno has helped create local informational magazines, hopes to start a radio station, and serves the Kumagaya Tourist Bureau. He was inspired to establish a place where people could talk openly and thus opened Kyuno. "I want to bring people together so they can accomplish things that are impossible alone and have fun doing them," says Uno. Various government-affiliated and community projects take place at this venue, with the main focus on Kumagaya. (Erika Abe)

1. 熊谷にラジオ局創設を志す、一般社団法人熊谷市観光協会の職員。プロのミュージシャンとしても活動。2018年にFMクマガヤで、熊谷市全域カバーを目指す。

2. 誰もが集えるコミュニティサロン「キューノ」をOPEN。古物商だった実家の旧宇野商店を改装。みんなが集えば面白い何かが始まる、秘密基地のような場として親しまれている。

3. 熊谷を熱い音楽でも盛り上げる。熊谷市を中心に活動する独立リーグ(BCリーグ)「武蔵ヒートベアーズ」のイメージソングも歌う。

楽しい熊谷をみんなと創りあげるバンド「マストラコミッション」や「NANISAMA」のベースで活躍してきた宇野元英さん。地域密着型情報誌やミニFMの経験も生かして、民営化を図る熊谷市観光協会に参画。地域社会は公・民とか、タテ・ヨコではなく、輪を広げることこそ大切と考え、誰もがフランクに話し合える場「キューノ」をオープンした。「みんなの力を少しずつ持ち寄れば、一人じゃできないこともできるし、楽しくなる」と、ゲストを招いてのトークショーや映画の上映会、語り合いの場などさまざまな企画を催す熊谷をみんなで楽しみたい。熊谷にスポットライトを当てたい。その思いで今を全力で駆け抜けている。(阿部映里香／ちいきデビュー ひっぱりガールズ)



コミュニティサロンキューノ  
宇野元英

埼玉県熊谷市銀座1-58  
Tel: 080-4800-8686  
熊谷駅から徒歩約10分  
www.facebook.com/kyuno91



### President of PUBLIC DINER YK Katsuhiko Kagasaki

1. Community-building by bringing people together
2. Creating an organic community through food
3. User-oriented service for people and the community

Inspired by a company event from his past, Katsuhiko Kagasaki decided to become the successor to a café that promotes interpersonal exchange. He opened PUBLIC CULTURE in 2017 as a new venue for cultural exchange centered on food and design that also aims to popularize delicatessen and organic food culture. Kagasaki loves his town; despite humble claims that his shop is "merely a tool to help people get started." In reality, PUBLIC CULTURE offers genuine, no-frills value to users. (Yukie Fujikake)

1. 熊谷市に人が集まる拠点作りと新しいコミュニティを構築。熊谷市にない形態の店舗を出店することで地域の間口を広げ、多様な店舗と人が集まり、新しいパブリックスペースを作る。

2. 食を通じたオーガニックな街づくりに取り組む。食の安心安全を考え、高品質なオーガニック野菜を提供。店舗デザインはもちろん、パケットの硬さやコーヒーのテイストも工夫している。

3. 生活者の視点を堅持し「人」と「地域」に向き合う。自身のネットワークとフットワークを駆使し、さまざまな立場の人々の輪を繋ぎ、シーズとニーズを見据え熊谷市をブラッシュアップする案内人。

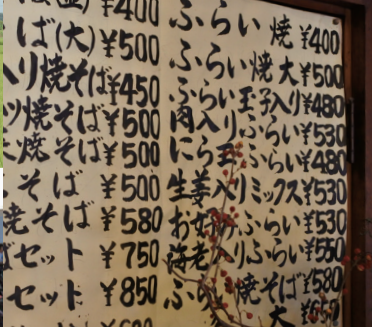
人と文化の交流で、熊谷に新しい価値を生み出す 食とデザインで新しい空間を熊谷市に構築してきた加賀崎勝弘さん。会社員時代に担当したイベントで、さまざまな人がリアルに喜ぶ姿を目の当たりにし、人々の交流を肌で感じ取れる食堂を継ぐと決意。熊谷市にデリやオーガニック文化を浸透させ、二〇一七年に新しい文化交流の拠点、「パブリックカルチャー」をオープン。熊谷にきた人や住んでいる人に熊谷市を愛してもらいたいという想いのもと、見た目の派手さではない本質的な価値観を共有できる場所づくりを追及し続けている。彼が度々発する「自分はあくまで入口を作る」という謙虚な言葉に熊谷愛を感じ、土地に対する自負や責任を感じた。(藤掛幸枝／会社員)



有限会社 PUBLIC DINER 代表取締役  
加賀崎勝弘

埼玉県熊谷市筑波3-20-21 ティアラ21 2F  
(café&bar PUBLIC CULTURE)  
Tel: 048-598-6111  
10時～21時 (ティアラ21の休日に準ずる)  
熊谷駅より徒歩約3分





歴史と文化、その源に流れるもの

# 水と熊谷

大井教寛（のりひろ）  
（熊谷市立熊谷図書館学芸員）

The Source of History and Culture

Water and Kumagaya

By Norihiro Ōoi (Kumagaya Library Curator)

熊谷らしさは「水」とともにある

県の面積に対する川の割合が全国一位の埼玉県の中で、熊谷は二大河川、「荒川」と「利根川」が最も近接する地理にある。海に近い河口付近の街ならいざ知らず、「海なし県」埼玉の北部、海から遠く離れた内陸にありながら市域内に大河川が近接している街は、全国的に見てもそうはないだろう。

「d design travel 埼玉号」の『埼玉県の「民藝」』の題材は、「川」だった。荒川や利根川は肥沃な土だけでなく、豊かな文化を熊谷に育んできた。

熊谷市には他にも中心市街地を流れる「星川」をはじめ、東西軸に荒川や利根川の分流や旧流路、かつての湧水を起源とする多くの小河川が流れ、さらに大小の用水路は網の目のように市域を流れる。また荒川新扇状地の扇端部に位置し豊富な湧水に恵まれ、中心市街地でも二メートルほど掘ればすぐに水が上がってくるという。そう、熊谷は内陸の街だが「水」に恵まれた街だ。これを埼玉の「民藝」に比するなら、熊谷の「文化」は「水」だ。「水」は「器」次第でどんな形にでもなれる。ではどんな「器」が熊谷にあったのだろうか？

古来、熊谷人は湧水や小河川を利用して生産性豊かな規則性のある耕地を造った。熊谷直実や斎藤実盛などの武蔵武士たちも湧水や小河川を開発拠点とし、独立性を持ちつつ土地で繋がりが、南北軸の鎌倉街道などを駆け抜けた。この独立性が熊谷人のプライド、アツさ、先駆性を高めているのかもしれない。近世、利根川と荒川の舟運が、川を通じた物資・交流のまち「熊谷」を生んだ。さらにきれいな美味しい湧水は、酒造業を盛んにする基盤となった。大正年間、中心市街地の星川周辺に全国屈指の一大染物街ができ、東京や京都に反物を卸した。きれいな水は「熊谷染」と呼ばれる着物の制作に必須であり、今もその染色技術の継承が図られている。

さらに水は熊谷の小麦文化を支えている。麦王・権田愛三らが小麦の生産量を飛躍的に上げ、手打ちのうどんは熊谷の食文化として定着した。小麦粉を水で溶き、ネギを入れて焼いたフライは、熊谷市民のソウルフードだ。

現代では星川が戦争の悲惨さ、平和の尊さを伝える慰霊の場となった。毎年八月十六日開催の「灯籠流し」は、水面に映る幻想的な美しさの中に厳かな祈りの雰囲気を含み、市民の心の拠り所の一つとなっている。

ナガオカケンメイさんは著書の中で「デザインは、どこに向かっているのか。それは、間違いない自然に向かっている。まるで土にかえるように。それが、ロングライフデザイン」と呼ばれるものだと思う」と記している。生命を繋ぐ「水」もあれば、四季の情景を彩る文化的な「水」もある。熊谷にはさまざまな文化が生まれてきたが、その背景には「水」がある。その「水」を入れる「器」こそが「熊谷らしさ」で、それをデザインすることが熊谷の「文化」をデザインすることに繋がる。「文化」とは、その土地に根を張った継承すべきデザインであり、熊谷のロングライフデザインは「水」と共にあるのだろう。

## The Inseparable Nature of Water and Kumagaya

Saitama has the greatest percentage of land area covered by rivers out of all Japan's prefectures, and its city of Kumagaya lies where its two major rivers, the Ara and Tone Rivers, run closest to each other. These rivers and others have not only made Kumagaya's land fertile, but also, along with its waterways, cultivated its rich culture. While Kumagaya is inland, it's blessed with water.

Since ancient times, people in Kumagaya used water to create highly productive cultivated land. Musashi samurai used springs and small rivers as development hubs. While maintaining their independence, they were connected by land and traveled via the north-south Kamakura Kaido

## Highway and other roads.

During early modern times the Tone and Ara rivers created a Kumagaya that was centered on the water-based movement of goods and people. In the early twentieth century one of the largest dyeing industries in Japan appeared downtown around the Hoshikawa River thanks to its clean water, supplying rolls of kimono cloth to Tokyo and Kyoto. Today people are working to pass these dying techniques down to future generations.

Water also is important for Kumagaya's wheat culture. Hand-rolled udon is an established part of Kumagaya cuisine. Then there's also "fry," the soul food of Kumagaya residents: a galette-like dish made of flour, water, and scallions.

Today the Hoshikawa River is a memorial site sharing the tragedy of war and the preciousness of peace. The *Toro-Nagashi* lantern event, held August 16th every year on the river, has become a source of spiritual support for residents.

While there's the water of life, there's also the water of culture. The city's traits become water's vessel, and shaping these traits shapes its culture. Kumagaya's long-life design is inseparable from water.



熊谷編集部が行く

# 編集部日記

時田隆佑（りゅうすけ熊谷市観光協会）



Kumagaya Editorial Team on the Go

Editorial Diary

By Ryusuke Tokita (Kumagaya Tourist Bureau)



ワークショップ号を制作中に哀しい一報が入った。一九六七年に熊谷に居を移し多くの句を残した熊谷市在住の俳人、金子兜太とうたさんの訃報である。

『利根川と荒川の間 雷遊ぶ』

どこまでも広い関東平野の夏空をダイナミックに、そして暮らしの隣にある雄大な自然への愛しさに満ちた名句もその一つだ。

熊谷市といえば、夏の猛暑を伝えるニュースなどで全国的に知られている。「何もない」と言われる埼玉県の中で、「暑い街・熊谷」はわかりやすい熊谷らしさの一つだろう。今回ワークショップ号の取材を通して、私たちは、「*Design Travel*」の〃そ者目線〃を得て、改めて熊谷らしさについて考えた。取材を通して見つけた熊谷らしいお店や場所を、編集部日記として少しずつ紹介します。

はつきりとした四季の移ろいと川に育まれた街・熊谷

東京の都心部から熊谷市へのアクセスは、ＪＲ湘南新宿ライン又は上野東京ラインで乗換えなしで一時間余り、新幹線であれば東京駅から四〇分で来ることが出来る。熊谷の人が東京に出るのは「割と近い」と感じるが、東京から熊谷を訪れる人には「少し遠い」と感じる絶妙な距離感にある街だ。

そんなＪＲ熊谷駅の改札を出ると、熊谷うどんの店「熊たまや」がある。熊谷市は小麦の生産量本州一で、その熊谷市産小麦を五〇％以上使い、市内で製粉・製麺したうどんを「熊谷うどん」としてブランド化している。太く、モチモチとした麺が特徴で、温かい醤油味のつけ汁で食べる「肉汁うどん」が定番。

熊谷駅南口を出て、南に五分程歩くとすぐ荒川にぶつかる。この辺りの土手は「熊谷桜堤」と呼ばれ、春になると約五〇〇本のソメイヨシノと菜の花が一斉に咲き誇る。氾濫しては、その流れを変えてきた「荒川」に対して、治水のために築かれたこの土手は、人と自然が共存することを願った、先人たちの苦勞と未来への思いがあったからこそ。土手の斜面で思い思いにお花見を楽しむ人たちの姿は、昔から変わらない熊谷らしいお花見スタイルだ。

母なる川、荒川を渡り江南から大里へ

荒川大橋を渡り、県道二一号线を南下して江南地区へ向かう。雑木林の小径を入ったところに、植物と植木鉢の店「MIMONO」がある。実物の植物に特化しているため、五年後、一〇年後くらいの暮らしを想像して買い物をする感じ。熊谷でシンプルに暮らしていると、暮らしのリズムがゆっくりとして、自然のサイクルが持つリズムに近づいているように思う。「MIMONO」は、そんな暮らしのリズムをチューニングしてくれる貴重な場所だ。

江南から東に向かい、大里地区を目指す。谷津やつと谷津の合間に広がる田園を走っていると、こんもりとした雑木林の緑が視線を誘う風景が続く。国木田独歩が『武蔵野』で描いた里山はきつとこんな風景だったのだろう。「武蔵野を除

by many important people during the latter half of the 19th century.

## From the Tone River's Menuma to the Hoshikawa River

Beautiful white aircrafts dance in the blue sky while reflecting the light of the sun. This is a sight frequently encountered on sunny days in the Menuma area, near the Tone River. Searching for gliders elegantly flying through the sky is one way to enjoy yourself when in town.

Daifuku Chaya Sawata is located on Enmusubi Dori, the road that runs next to Shodenzan Temple. This café's staff always seem to be having a good time while serving customers *anmitsu*, a dessert with delicious

homemade sweet bean paste, fruit, and agar that's covered in syrup.

Going back downtown from Menuma, we find an expansive rural landscape filled with wheat.

Alongside the Hoshikawa River, which flows through downtown, is Hoshikawa Café. Its aromatic coffee is Northern European in style, with a fruity and sweet clear flavor.

Immediately to the east of the Omatsuri Square—where the Uchiwa Matsuri festival reaches its peak—is Koyama Diner, which serves “fry.” Along with udon, “fry” forms the other half of Kumagaya's wheat culture. It's a simple food: a grilled wheat-and-water thin pancake with various

fillings.

Stepping back and taking another look at Kumagaya from an outsider's perspective, you realize that alongside people's lives is a nice balance of agriculture, commerce, manufacturing, and nature. While at first glance there's no characteristic of the town that jumps out at you, one is surrounded by space that creates room for diverse lifestyles. This has hidden tourism potential: people from the outside being drawn in by pleasures that are an extension of the lifestyles locals have found for themselves. This environment of Kumagaya creates the extraordinary in the everyday. This city surely has a bright future.





いて日本にこのやうな処がどこにあるか。北海道の原野にはむろんのこと、奈須野にもない、そのほかどこにあるか。林と野とがかくもよく入り乱れて、生活と自然とがこのやうに密接している処がどこにあるか<sup>\*</sup>」

また、『d design travel』埼玉号では、「時代はデザインの意味を変化させ、ついに埼玉県にその理想的なバランスを見ることになった……」と、ナガオカケンメイさんが綴っている。この里山の風景も、残していくべき熊谷らしさの一つだ。大里では「根岸家長屋門」を訪ねた。幕末の志士として有名な故・根岸友山と、政治と考古学の分野で活躍した故・根岸武香。幕末から明治にかけて、要人が多く出入りする一方で、後進の育成のために、剣術道場や私塾を開いていたという。歴史の断片を感じ取る、ゆつくりとした時間が流れていた。

#### 父なる川、利根川のたもと妻沼から星川へ

太陽の光を反射させながら、白いきれいな機体が音もなく青空を舞っている。利根川に近い妻沼地区を訪れると、晴れた昼によく見かける光景だ。広い空を優雅に滑空するグライダーを探しながら巡るのは、妻沼の楽しみの一つ。

聖天山脇の「縁結び通り」沿いにある「大福茶屋さわた」は、いつもおばちゃん達が、楽しそうに働いている姿が印象的。「旬の栗を甘露煮にしてみたよ」とか、「今時期のネギはこうしたら美味いよ」とか、お節介が心地良い。ここでは「あんみつ」がオススメ。おばちゃん達が丹精込めて煮たあんこが美味しい。

妻沼から市街地に戻る道中に広がるのが、本州一の麦どころを支える広大な田園だ。広い麦畑の中に、屋敷林がポツンポツンと見える風景は、海原に散らばる島々のよう。私は麦の穂が茶色くなる前、春から夏に変わる時期が一番好きだ。背丈の揃った麦たちが風にたなびき、島々も若葉に萌える。

市街地を流れる「星川」沿いに「ホシカワカフェ」がある。北欧スタイルのフルーティーで香りと甘みが強いコーヒーは、新たな飲み物として再認識せざるを得ないほどクリア。晴れた日は、星川のほとりで爽やかに飲みたい。

「うちわ祭」のクライマックスを飾る「お祭り広場」のすぐ東にあるのがフライの店「小山食堂」だ。「フライ」は「うどん」と小麦食文化を二分する熊谷名物の一つである。小麦粉を水に溶き、具材と一緒に薄く延ばして焼く、というシンブルな食べ物で、ウスターソースを掛けて食べることが多い。ここでは、「フライ」に「焼きそば」と炭水化物を組み合わせる地元民が多数。

改めて熊谷をよそ者の目線から見直すと、「暮らし」のそのすぐ隣に、農業・商業・工業・自然がバランスよくあることに気づく。「一見すると、わかりやすい特徴は見当たらないが、多様な「暮らし」を受け入れる余白が、私たちの周りに眠っていたのだ。それは、「観光」の新たな可能性も秘めている。地元の人間が見出した「暮らし」の延長にある楽しみに、外の人が共感し人を呼び込む。消費の関係性を超えた、緩やかな観光の形だ。熊谷の未来は明るい。私たち一人一人の「極上の日常」を生み出す環境が、熊谷にはあるのだから。

\*1 国木田独歩『武蔵野』新潮文庫 P.022

While working on this issue, some sad news arrived: the passing of haiku poet Tota Kaneko, who had lived in Kumagaya since 1967. In one of his famous poems, he depicted the summer sky of the expansive Kanto Plain: “Between the rivers / The Tone and the Ara / Thunder is playing.” You sense his adoration for the magnificent natural environment.

In this issue, we used our *d design travel* “outsider perspective” to think about what makes Kumagaya be Kumagaya. Here I’ll present some Kumagaya-style shops, cafés, and more that we found in our reporting.

#### Kumagaya: Four Seasons and Rivers

Kumagaya City can be reached from the center of Tokyo in just over an hour. The *shinkansen* from Tokyo Station also only takes forty minutes.

After passing through the station’s ticket gate, one finds Kuma Tamaya, serving thick and chewy *udon* made in the city from at least 50% Kumagaya wheat. Kumagaya produces more wheat than anywhere else on Japan’s main island of Honshu.

Walking south, in five minutes we encountered the Ara River. In the spring, around five hundred Yoshino cherry trees and canola blossoms bloom all at once on its banks. People picnic under the trees, the way it’s

been done since old times.

#### Over the Ara River: From Konan to Osato

Passing over Arakawa Ohashi Bridge, we head south to the Konan area. On a wooded street there’s MIMONO, a plant and pot shop. It seems to me that by living in Kumagaya, life adopts a slow rhythm, almost like nature’s cycle. MIMONO fosters this.

Next we head east from Konan, aiming for Osato. The green woods in the countryside landscapes extending between valleys catch my eye.

In Osato, we visited the Negishi house’s Nagaya Gate, passed through





末長く よき縁が長く続くように願った、銘菓の新しい姿。お世話になる人への贈答品としてインパクト絶大。(高橋良輔 食農ディレクター) 1,836円 堀内製菓 ♫ 埼玉県熊谷市本町2-15 ☎048-522-1556 "Suenagaku" (local specialty sweets) ¥1,836 Horiuchi Confectionery Honcho 2-15, Kumagaya, Saitama



焼菓子セットS 可愛くて、おいしい、熊谷の手みやげの新定番! 安心・安全の無添加・無着色の焼菓子! (藤掛幸枝 会社員) 3,218円 PUBLIC SWEETS TALT&PIE ♫ 埼玉県熊谷市肥塚711-2 ☎048-577-7667 Assorted baked sweets (small) ¥3,218 PUBLIC SWEETS TART&PIE Koizuka 711-2, Kumagaya, Saitama



熊谷編集部が本音でお薦めしたい

## 熊谷のおみやげ

熊谷染うちわ 熊谷染と越生うchwの伝統工芸コラボレーション商品。藍、緑、茶墨三色のラインナップ! (赤井由紀子 AEA) 1,500円 熊谷市観光協会 ♫ 埼玉県熊谷市宮町2-95 間庭ビル2F ☎048-594-6677 Kumagaya dyed paper fan ¥1,500 Kumagaya Tourism Association ♫ Maniwa Bldg. 2F, Miya-cho 2-95, Kumagaya, Saitama



五家宝(18本入) 150年の歴史を持つ「たねに」の五家宝は、注文を受けてから、青大豆の黄な粉で仕上げる。(山岸光信 山岸光信建築設計事務所) 900円 たねに ♫ 埼玉県熊谷市宮町2-163 ☎048-521-2667 "Gokabo" (box of 18) (local specialty sweets) ¥900 Taneni Miya-cho 2-163, Kumagaya, Saitama



しょうが飴 暑い街に暮らす市民が求める飴。パンチの効いた生美味で血行促進! (松崎恵子) 100円 ニシダ飴 ♫ 埼玉県熊谷市中西1-1-16 ☎048-522-1983 Ginger candies ¥100 Nishida Candies Nakanishi 1-1-16, Kumagaya, Saitama



焼き芋の干し芋 従来の干し芋とは違う艶のある仕上がりで、焼き芋の香ばしさと甘味が後を引く美味しさ。(山下由希子 販売員) 500円 芋屋TATA ♫ 埼玉県熊谷市樋春1984-5 ☎048-538-7961 Roasted and then dehydrated sweet potatoes ¥500 Imoya TATA Hiharu 1984-5, Kumagaya, Saitama



自家焙煎コーヒー コーヒーの持つ個性、甘さを最大限に引き出す焙煎。味と香りを表現したパッケージは贈り物に最適。(時田隆佑 熊谷市観光協会) 980円～ ホシカワカフェ (HSKWKF) ♫ 埼玉県熊谷市星川1-77 ☎048-594-7574 Hand roasted coffee ¥980～ Hoshikawa Café (HSKWKF) Hoshikawa 1-77, Kumagaya, Saitama



熊谷石畳(スイート生チョコ) 11月～3月の期間限定。定番の抹茶生チョコと同じくフランス産チョコ使用。濃厚かつ程よい甘さ。(菊池憲子 パティシエ) 1,000円 ニシダ飴 ♫ 埼玉県熊谷市中西1-1-16 ☎048-522-1983 Kumagaya Flagstone Path (chocolate with high cream content) ¥1,000 Nishida Candies Nakanishi 1-1-16, Kumagaya, Saitama



熊谷小麦のどら焼き 熊谷産小麦「あやひかり」100%のどら焼き。程よく小ぶりでもうひとつ食べたいくなる。(日向野めぐみ Webライター) 130円 和菓子処 かねだ和彩 ♫ 埼玉県熊谷市鎌倉町2 ☎048-514-9214 Dorayaki (pancakes with red bean filling) made of local flour ¥130 Kanda-wasai Confectionery Kamakura-cho 2, Kumagaya, Saitama



直実 純米大吟醸 熊谷産の米と酵母と水で作った純熊谷産の日本酒。フルーティな香りとシャープなキレが特徴。(宮迫功次 うえぶ屋) (720ml) 2,408円 権田酒造株式会社 ♫ 埼玉県熊谷市三ヶ尻1491 ☎048-532-3611 "Naozane" Junmai-Daiginjo (premium sake) ¥2,408 (720ml) Gonda Brewery Mikajiri 1491, Kumagaya, Saitama





## モツ煮定食

FAVORITE



### Pig tripe stew set meal

コクのきいたスープでしっかりと煮こまれたモツはご飯にかけて味わいたい! (島田義信 島田義信建築設計事務所) 700円

森茂食堂 ♫ 埼玉県熊谷市新堀1027-4 ☎048-532-6943 ☎11:30~14:00 (L.O.13:30) 17:30~21:00 (L.O.20:30) 日曜、第3月曜 Rakki Shokudo ♫ Niibori 1027-4, Kumagaya, Saitama ☎11:30~14:00 (L.O.13:30) 17:30~21:00 (L.O.20:30) Closed on Sunday and 3rd Monday of each month



## 聖天寿し

FAVORITE



### Shoden Sushi set

妻沼のいなずしは細長いのが特徴。いなずし3本にのり巻きが付くご当地グルメの定番。(原澤雅彦 インデザイン) 460円

聖天寿し ♫ 埼玉県熊谷市妻沼1515 ☎048-588-0162 ☎9:00~売り切れ終い 月曜(祝祭日は営業所) Shoden Sushi ♫ Menu 1515, Kumagaya, Saitama ☎9:00~Until food is sold out Closed on Monday (open for business if Monday is a public holiday)



## 旧すみれ食堂 人気No.1 チキンカツ

FAVORITE

Chicken cutlet, most popular item of the old Sumire Diner



ポリューミーで柔らかいチキンが自家製タルタルソースに最高にマッチ! (森智弘 ファンススタイル一級建築士事務所) 850円

CASUAL DINING すみれ食堂 ♫ 埼玉県熊谷市万吉1719 ☎048-536-6877 ☎ランチ11:30~14:30 ディナー18:00~22:00 (L.O.21:30) http://www.geocities.jp/cdsumisoyoku 日曜・第2、第4月曜休 CASUAL DINING Sumire Shokudo ♫ Magechi 1719, Kumagaya, Saitama ☎Lunch 11:30~14:30 Dinner 18:00~22:00 (L.O.21:30) Closed on Sunday, 2nd and 4th Mondays of each month



## 餃子

FAVORITE



Gyoza (dumpling with meat and vegetable stuffing)

もっちり皮にがつりニンニクと自家製激辛ラー油がクセになる。創業60年の味をぜひ。(松井清 イベントプランナー) 360円

永楽本店 ♫ 埼玉県熊谷市弥生2-80 ☎048-522-1865 ☎17:00~24:30 (日曜・祝日は17:00~24:00) 水曜休 Eiraku Main Shop ♫ Yayoi 2-80, Kumagaya, Saitama ☎17:00~24:30 (17:00~24:00 on Sunday & public holidays) Closed on Wednesday



## 肉きのこ汁うどん

FAVORITE

Udon in meat and mushroom soup



彩の国の黒豚や熊谷産きのこを使ったつけ汁と熊谷産小麦100%の手打ちうどんの相性が絶妙。(日向野めぐみ ライター) 並盛 950円

元祖 熊谷うどん 福福 ♫ 埼玉県熊谷市妻沼1861-2 1F ☎048-589-2900 ☎11:00~18:00 (売切れ次第終了) http://www.udonfukufuku.com 月曜休 The Original Kumagaya Udon Fukufuku ♫ 1F, Menu 1861-2, Kumagaya, Saitama ☎11:00~18:00 (shop closes when food is sold out) Closed on Monday



## 熊谷宿ビール(生)

FAVORITE



Kumagayajuku beer (on draft) 電車で熊谷に着いたら、まずは駅直結のここで、熊谷産麦100%の生。麦の薫りに自然と笑顔が。(前沢泰史 会社員) 756円

純喫茶と酒場 PUBLIC CULTURE ♫ 埼玉県熊谷市筑波3-202 ディアラ21 2F ☎048-598-6111 ☎10:00~21:00 不定休(ディアラ21に準ずる) Café & bar PUBLIC CULTURE ♫ Tiara21 2F, Tsukuba 3-202, Kumagaya, Saitama ☎10:00~21:00 Irregularly closed (same as Tiara21)



## フライ

FAVORITE

Furai (crispy scallion pancake with seafood and pork)



干し海老とソースで飽きがこず、毎日食べたい味。無農薬野菜のサラダと小鉢と味噌汁付き。(山田美紀子 主婦) 500円

カフェ みんなの家 ♫ 埼玉県熊谷市筑波2-36 ☎090-2631-9460 ☎11:30~17:30 月曜・日曜休 Café Minna no ie ♫ Tsukuba 2-36, Kumagaya, Saitama ☎11:30~17:30 Closed on Monday and Sunday

### Favorite Dishes From Kumagaya

From crispy scallion pancake to udon and tripe stew!! Kumagaya residents each have their own favorite shop. Here are 12 items that the Kumagaya editorial team recommends with confidence from the well-informed perspective of the locals. Do give them a try when you are in Kumagaya!



## 玄米茶のあずきミルク

FAVORITE



Roasted rice tea with red bean milk あつい熊谷であつい人間が作る一杯入魂のかき氷。お茶の魅力をふんだんに取り入れた雪くま。(高柳紀子 大福茶屋) 650円

茶の西田園 ♫ 埼玉県熊谷市妻沼1523 ☎048-588-0304 ☎9:00~19:00 http://www.nishidaen.com 月曜休 Nishidaen Tea ♫ Menu 1523, Kumagaya, Saitama ☎9:00~19:00 Closed on Monday



## 焼き鳥

FAVORITE



Yakitori (grilled chicken on a stick)

タレ・みそ・塩の三種類から、12種類の焼き鳥を選べる。95円〜(望月友貴 学生)

鳥金 ♫ 埼玉県熊谷市星川1-15 ☎048-523-0733 ☎9:30~20:00 (ただし焼鳥は15:30~19:30まで) 月曜休 Torikin ♫ Hoshikawa 1-15, Kumagaya, Saitama ☎9:30~20:00 (But yakitori is available only from 15:30~19:30) Closed on Monday



## ホンモロコ活魚

FAVORITE



Fresh willow gudgeon

カルシウムは牛乳の約8倍。臭みがなく柔らかいふっくらした食感がおすすめ! (宮本昌樹 おふろcafé bivouac) 500円(100g)

柿沼養魚場 ♫ 埼玉県熊谷市上中条中谷691 ☎090-4719-4776 ☎平日 8:30~12:00 土日祝 8:30~17:00 http://kakinumafish.himegimi.jp/ 不定休 Kakinuma Aquafarm ♫ Nakatani 691, Kamichujo, Kumagaya, Saitama ☎Weekdays 8:30~12:00 Sat/Sun/holidays 8:30~17:00 Irregularly closed



## ちーず大福

FAVORITE



Cheese daifuku (soft rice cake)

おばあちゃんも孫と一緒に笑顔になれる三世代おやつ。もっちりひんやりチーズ感、半解凍が食べどき。(根岸智子 アナウンサー) 130円

沢田本店 ♫ 埼玉県熊谷市妻沼1416 ☎048-588-0102 ☎日曜、月曜 8:00~18:30 火曜~土曜 8:00~19:00 www.sawata.jp 不定休 Sawata Main Shop ♫ Menu 1416, Kumagaya, Saitama ☎8:00~18:30 on Sunday & Monday, 8:00~19:00 on Tuesday through Saturday Irregularly closed



## みそぱんベーゴ

FAVORITE



Miso bagel

ベーグルにかぶりつくと、歯ごたえしっかり、甘じょっぱい味噌の香りがふんわり! (大橋千賀耶 建築デザイン) 230円

ウスキングベーグル ♫ 埼玉県熊谷市筑波1-175-3 ☎048-522-7717 ☎10:00~19:00 https://www.facebook.com/usukingbagel 日曜休 Usuking Bagel ♫ Tsukuba 1-175-3, Kumagaya, Saitama ☎10:00~19:00 Closed on Sunday





「d design travel WORKSHOP in KUMAGAYA」ラグビーワールドカップ開催記念

## 熊谷ぐるぐる 2019年9月20日～11月2日

掲載のdマーク各地にオリジナルスタンプを設置しています。  
スタンプを集めながら、楽しく熊谷を“ぐるぐる”してください。

Original stamps are found at places with a d mark.  
While going around Kumagaya, why not try to collect them all?



### 熊谷ぐるぐるオリジナルスタンプ設置場所



SIGHTS

1. 聖天山軟喜院
2. 熊谷スポーツ文化公園
3. 星川シンボルロード



RESTAURANTS

5. 大衆食堂 加賀家食堂
6. 廣川
7. 元祖 田舎っぺうどん 本店
8. 水よし 本店



SHOPS

9. 八木橋百貨店
10. 堀内製菓
12. パンと、惣菜と、珈琲と。  
PUBLIC BAKERY



CAFES

13. Akimoto Coffee Roasters
15. カフェ・ド・リッチ
16. Y's café



HOTELS

17. 熊谷市スポーツ・文化村 くまびあ
18. ホテル・ヘリテージ



PEOPLE

21. 宇野元英
22. 加賀崎勝弘

※「2. 熊谷うちわ祭」、「11. 熊谷ざつまいも専門店 芋屋TATA」、「14. 慈げん」  
「19. 新井利昌」、「20. 赤井由紀子」にはスタンプは設置されていません。

## CONTRIBUTORS

ワークショップ参加者に聞きました。「あなたにとって熊谷市らしさとはなんですか？」



赤井 由紀子 Yukiko Akai  
NPO 法人 AEA 代表理事  
「そーうなん?」「くるん?」と、  
熊谷井で返された時



梅澤 春樹 Haruki Umezawa  
PLACE COFFEE 店長  
熊谷らしさとほらしさを  
見つける時に見えてくるもの



西原 涼子 Ryoko Nishihara  
会社員  
「熊谷が好き」と誰もが自信満々  
に言えるところ。



日向野 めぐみ Megumi Higano  
Webライター  
探し続けるもの。熊谷生活を  
楽しむために必要なこと。



松崎 恵子 Keiko Matsuzaki  
ライター  
何でもあるのにそれを  
振りかざさない熊谷、好きです



山岸 光信 Mitsunobu Yamagishi  
建築家  
山岸光信建築設計事務所代表  
建築で熊谷から世界へ!  
そして、熊谷を世界へ!



阿部 映里香 Erika Abe  
ちいきデビューひっぱりガールズ  
都会すぎず、田舎すぎず。緊張ら  
なくていいところ。



大橋 千賀耶 Chigaya Ohashi  
建築デザイナー  
賑やかな人と街と、  
深呼吸したくなる暮らし



根岸 智子 Tomoko Negishi  
フリーアナウンサー  
「なだいま」「おかえり」の似合う  
居心地の良い熊谷



藤掛 幸枝 Yukie Fujikake  
会社員  
ほどよく都会ほどよく田舎が  
心地良い



宮迫 功次 Koji Miyasako  
うえふ屋 / 熊谷経済新聞  
都会でも田舎でもない、  
自然体が心地いい場所



山下 由希子 Yukiko Yamashita  
販売員  
大きな空と横の深い人が  
多くいる町



新井 孝一 Koichi Arai  
株式会社 Warai 兄弟社 代表取締役  
熱々ホルモン・厚い人情・  
暑い心、アツいぞ熊谷



島田 義信 Yoshinobu Shimada  
島田義信建築設計事務所  
荒川のような日常の静けさと  
非日常の雫らしさ!



原澤 雅彦 Masahiko Harasawa  
インデザイン 代表  
憧れと誇りが行き交うクロス  
ロード。社文化が生きる街。



前沢 泰史 Yasushi Maezawa  
彫刻家  
熱くて、風通しがよくて、面白い  
人達が育つ場所



望月 友貴 Yuki Mochizuki  
学生  
地元に対する圧倒的な愛と、  
多様性がある所。



山田 美紀子 Mikiko Yamada  
主婦  
古い昭和の建物と広い空、  
新幹線と田んぼ



飯野 泰弘 Yasuhiro Iino  
デザイン 編集室 / 学習サービス  
Mother Ship 代表  
田畑の中にぽつんとおしゃれな  
お店があるところ。



高橋 良輔 Ryosuke Takahashi  
Peaceful Table 事業  
食農ディレクター  
田畑の中にぽつんとおしゃれな  
お店があるところ。



馬場 奈津美 Natsumi Baba  
大学生  
住んでいる人の心、想い、気温、  
全てにおいて熱い。



松井 清 Kiyoshi Matsui  
イベントプランナー  
暑くなって欲しくないけど全国  
一位も狙いたいと思う。



森 智弘 Tomohiro Mori  
ファーストクラス一級建築士  
事務所 代表  
自己の損得に捉われず、他を  
応援し、支える文化



吉田 香 Kaori Yoshida  
山ノ下いちご園  
桜、麦秋、赤城おろし。  
ぐるっと見える快晴の青空!

#### d design travel WORKSHOP in KUMAGAYA

##### 熊谷市のデザイントラベルを考える

Thinking of "design travel" for Kumagaya City

##### 開催内容 / Content

トークイベント 2017年10月21日

Public Discussion on October 21, 2017

##### 連続ワークショップ / Consecutive workshops

2017年11月11日・12月2日・2018年1月20日

November 11 & December 2, 2017 & January 20, 2018

##### 会場 / Venue

AZ 熊谷 6階 PLACE HALL PLACE HALL, AZ Kumagaya 6F

##### 発行元 / Publisher

一般社団法人 熊谷市観光協会 Kumagaya Tourism Association

##### 企画・運営 / Planning & Operation

D&DEPARTTMENT PROJECT

##### 発行 / Publication

2018年6月発行 第1版 / First printing : June, 2018

2019年9月発行 第1版 第2刷 / Second printing : September, 2019

d design travel 発行人・d design travel WORKSHOP 編集長 /

d design travel Founder・d design travel WORKSHOP Editor-in-Chief

ナガオカケンメイ Kenmei Nagaoaka (D&DEPARTMENT PROJECT)

d design travel 編集長 / d design travel Editor-in-Chief

神藤 秀人 Hideto Shindo (D&DEPARTMENT PROJECT)

##### コーディネーター / Coordinators

佐々木 見子 Akiko Sasaki (D&DEPARTMENT PROJECT)

播磨屋 智子 Tomoko Harimaya (D&DEPARTMENT PROJECT)

松崎 紀子 Noriko Matsuzaki (DESIGN CLIPS)

松崎 みつこ Mitsuko Matsuzoe (D&DEPARTMENT PROJECT)

##### 執筆 / Writers

赤井 由紀子 Yukiko Akai

阿部 映里香 Erika Abe

新井 孝一 Koichi Arai

飯野 泰弘 Yasuhiro Iino

梅澤 春樹 Haruki Umezawa

大井 教寛 Norihiro Ooi

大橋 千賀耶 Chigaya Ohashi

島田 義信 Yoshinobu Shimada

高橋 良輔 Ryosuke Takahashi

時田 隆佑 Ryusuke Tokita

西原 涼子 Ryoko Nishihara

根岸 智子 Tomoko Negishi

馬場 奈津美 Natsumi Baba

原澤 雅彦 Masahiko Harasawa

日向野 めぐみ Megumi Higano

藤掛 幸枝 Yukie Fujikake

前沢 泰史 Yasushi Maezawa

松井 清 Kiyoshi Matsui

松崎 恵子 Keiko Matsuzaki

宮迫 功次 Koji Miyasako

望月 友貴 Yuki Mochizuki

森 智弘 Tomohiro Mori

山岸 光信 Mitsunobu Yamagishi

山下 由希子 Yukiko Yamashita

山田 美紀子 Mikiko Yamada

吉田 香 Kaori Yoshida

##### デザイン / Designers

加瀬 千寛 Chihiro Kase (D&DEPARTMENT PROJECT)

高橋 恵子 Keiko Takahashi (D&DEPARTMENT PROJECT)

##### 翻訳・校正 / Translation & Copyediting

賀来 素子 Motoko Kaku

ステフェン・バヴェー Stephen Bavin (Ten Nine Communications, Inc.)

寺島 綾乃 Ayano Terashima (Ten Nine Communications, Inc.)

戸田ディランルアーズ Dylan Luers Toda

ニコル・リム Nicole Lim

##### 真木 鳩陸 Patrick Mackey

ソー・ソーキン Ng Soh King

##### 制作サポート / Production Support

新井 利昌 Toshimasa Arai

臼杵 健 Takeshi Usuki

加賀崎 勝弘 Katsuhiko Kagasaki

菊池 憲子 Noriko Kikuchi

後藤 真太郎 Shintaro Goto

ことな Kotona

鈴木 洋介 Yosuke Suzuki

高柳 紀子 Noriko Takayanagi

谷口 浩 Hiroshi Taniguchi

谷村 昌平 Shouhei Tanimura

松本 邦義 Kuniyoshi Matsumoto

宮地 豊 Yutaka Miyaji

宮本 昌樹 Masaki Miyamoto

矢野 浩一 Kouichi Yano

山下 祐樹 Yuki Yamashita

##### 表紙協力 / Cover Cooperation

一般社団法人 熊谷市観光協会 Kumagaya Tourism Association

掲載情報は2018年3月現在のものです。定休日・営業時間・  
詳細・価格など、変更になる場合があります。ご利用の際は、  
事前にご確認ください。定休日の表記は、年末年始・G.W・盆  
休みなどを省略して記載している場合があります。価格は  
特に記載のない限り、消費税8%を含んだ価格で記載して  
います。本誌掲載の写真、記事の無断転用を禁じます。  
The information provided herein is accurate as of June 2018.  
Readers are advised to check in advance for any changes  
in closing days, business hours, prices and other details.  
Closing days listed may not include national holidays such  
as New Year's, obon, and the Golden Week. Unless indicated  
otherwise, all prices listed are inclusive of 8% consumption  
tax. Unauthorized reproduction of the photos and articles in  
this magazine is strictly prohibited.



#### 表紙にひとこと / One Note on the Cover

##### 熊谷染型紙

『よろけ縞 青海波』岸家資料

熊谷は荒川と利根川に囲まれ、水を生かした文化や工芸が生  
み出されてきました。その一つで熊谷染の「小紋」と呼ばれる  
技法に必須となる型紙。多様なデザインは産業の工程を担う  
道具の枠を超え、工芸美術品としての価値を持ち合わせてい  
ます。躍動的な川の流れを思い起こさせる「よろけ縞」は、蛇行  
する川と水面に揺れる波紋が交わりながら青海と化し、熊谷  
の日常と自然を描き出しています。

##### Kumagaya Stencil Paper for Dyeing

“Yorokejima Seigaiha” from the Kishi house archive

Kumagaya, surrounded by the Ara and Tone Rivers, has produced  
culture and artworks with water. One of them is a Kumagaya  
dyeing technique called Komon which uses stencil paper. The  
various designs go beyond the scope of an industrial tool and  
are considered a work of art. The Yorokejima (stumbling stripes)  
– reminiscent of the flow of a dynamic river – a depiction of the  
crisscrossing of the meandering river and water ripples, illustrates  
the city's daily life and nature.