



日替わりランチ850円。この日は夏野菜がたっぷり。ご飯、味噌汁などが付く



①市内にある洋菓子店のル・シユクルに卵を使って作ってもらったショーケリーム260円  
②加工品や野菜などを販売

## 自然の中でのんびりできる 田舎のカフェ おにっこハウス

「おにの家」が運営するレストラン兼農産物直売施設。2015年2月3日の節分に移転オープン。県産木材を使用した建物では、地元食材を使ったランチやスイーツが味わえる。手作り味噌や平飼い卵なども販売。

TEL 048-536-1344  
■10:00~17:30(ランチは11:30~14:30)  
休日曜 ■35台 熊谷市板井1220-1  
■JR熊谷駅から国際十王交通バス、県立循環器・呼吸器病センター経由今市行きまたは小川町行きで29分、県立循環呼吸器病センター下車、徒歩4分

MAP P.23 A-5



敷地内では母娘のヤギを飼っている。子どもたちの人気者だ

通常の倍の量の麺が入っているため、甘みが強くてうまいのがたっぷり



おにっこハウス  
尾島茂さん・松村理香さん

イベント出店者と  
お互い刺激し合い  
ながら、熊谷の街  
が元気になればと思  
います。



塙田さんの畑を訪れた鈴木さん。塙田さんは妻以外にも米や野菜も作っている。もぎたて野菜のおいしさに感動



収穫時期の小麦畑を前に、熊谷の小麦や古代もち麦について話す農家の塙田さん。生産者の言葉に鈴木さんは興味深くうなづく



ホシカラワカフェの鈴木さん、小麦・古代もち麦農家の塙田さん夫妻



## おにっこまつり

毎年5月中旬に行なわれる「おにっこまつり」。2016年は20回目を迎えた。江南総合公園にキッチンカーも含め約100店が出店し、イベントでも盛り上がった。



自然の中の小屋を動き回る平飼いの鶏。2カ所で約1800羽飼っている。卵は10個入りパック480円。小玉390円、初産のヒナの卵、ギャル玉330円

## 人と人がつながる アットホームなイベント

カフェで使っている卵は、ハンディキャップのある人も共に働いている地域活動支援センター「おにっこハウス」が平飼いで育てた鶏のもので、尾島茂さんが約30年前から飼い始めた。野菜を食べさせ、運動をさせて元気な国産鶏が産む卵は薄い黄色で、卵本来の色をしている。また、地大豆を新でゆっくり炊いて仕込んだ味噌も発酵を続ける「おにっこハウスではランチも味わえる。タイカレーの移動販売からスタートし、現在は寄居町から移り住み、子育てをしながら店を開き盛り上がった」という。

「アットホームなイベントですよ」と話す鈴木三保さんは、イベントを通じて仲良くなったりに参加を続けているという。ウスキングベグル(P.8)の白杵健さんもまつりの出店間だ。熊谷の若い世代のキーパーソンたちが口を揃えて、「いい出会いと心優しいお客様が集まるまつりだ」という。

「おまつりが終わったら、関係性が続いながらをたどるだけでも、情熱を感じられる熊谷。まだまだ面白い人がいるに違いない



メインが選べるランチセット850円。写真はイチオシの野菜たっぷりグリーンカレー。サラダとデザートが付く



①東南アジアのイメージで決めた赤を基調とした内装 ②エスニックな雰囲気

## 移動販売からのファンも多い パンチの効いたタイカレー バックパッカーズランチ

タイカレーの移動販売を約5年続けた鈴木さんが、2014年9月に店舗をオープン。ピリ辛がクセになるグリーンカレーのランチのほか、お酒に合うタイやベトナムの一品料理、スイーツもおすすめ。

TEL 080-3406-2109  
■11:30~14:30 (LO 14:00)、18:30~22:00 (LO 21:30)  
休水・日曜 ■4台  
■JR熊谷駅から徒歩7分  
MAP P.22 B-2

ホシカラワカフェでコーヒーとともに人気なのが、「焼きたてのパンケーキ」。ここには熊谷産の小麦・古代もち麦、卵が使われている。「古代もち麦はクッキーみたいな香りがするんです」と鈴木さんは、市内の親しくして栽培している塙田とよ子さんは、古代もち麦の収穫期だ。妻沼地域で小麦と古代もち麦を栽培している塙田とよ子さんは、古代もち麦の二毛作を行なっている。6月上旬が収穫され、その後は秋の収穫まで栽培している。妻沼地域で小麦と古代もち麦を栽培している塙田さんから古代もち麦を全粒粉にしてもらっていたが、今は力不足で挽いている。自家製粉の古代もち麦が入ったパンケーキは珍しいので、その風味の良いもち麦を味わってほしいと鈴木さんはいう。また、コーヒー豆を生かした商品も開発されている。市内の「ヨコノカレーレストラン」(P.15)とコラボをして、ホシカラワティエ・アヌーク(P.15)とコラボをして、ホシカラワティエのコーヒー豆が入った「ヨコノカレーレストラン」を販売。新感覚のココロレート「KAFICA」を販売。新感覚のココロレートとして話題になっている。コラボ商品という形でのつながりが始まっている。

## 人のつながりでできた 熊谷素材のパンケーキ

ホシカラワカフェでコーヒーとともに人気なのが、「焼きたてのパンケーキ」。ここには熊谷産の小麦・古代もち麦、卵が使われている。

「古代もち麦はクッキーみたいな香りがするんです」と鈴木さんは、パンケーキに入れるところぶついた食感が楽しめ、表面を硬く仕上げられた。その古代もち麦は、市内の親しくして栽培している塙田とよ子さんは、古代もち麦の収穫期だ。妻沼地域で小麦と古代もち麦を栽培している塙田さんから古代もち麦を味わってほしいと鈴木さんはいう。