



メインストリートである一番街の中央にそびえ立っている「時の鐘」は、400年間城下町に時を知らせてきたこの町のシンボルです。  
現在も午前6時、正午、午後3時、午後6時の4回、時を知らせててくれています



耐火建築となっている土蔵造りの町並み。  
今東京では見ることができない江戸の面影をそのまま残しています

「世に小京都は数あれど、小江戸は川越ばかりなり」と謳われた江戸情緒溢れる街・埼玉県川越市。

黒壁の重厚な蔵が建ち並ぶ城下町を訪れてみました。

東京・池袋駅から東武東上線の急行列車で約30分揺られると、江戸の趣と風情を残した街、小江戸・川越に到着します。

国の重要伝統的建造物群保存地区にも選ばれている「一番街の蔵造りの町並み」は、地元の人たちにとっての住み慣れた生活空間としても機能しており、その自然な風景がいつそこの街の魅力を引き立てているのかもしれません。

江戸という巨大都市の生活を支える物資集散地として発展した川越は、食料や木材などを運んだ船が行き来し、また北の守りの要所としてたくさんの人々が行き交っていました。

ところが明治26年、川越は町の三分の二を焼失してしまうほどの大火に見舞われてしまいます。

一夜にしてすべての財産を失つてしまつたわけですから、精神的なダメージも相当だったはずですが、川越商人の強さはここでいかんなく發揮されました。たくさんの人々からの寄付金（なんと、明治天皇からも寄付があつたそうです！）にも恵まれ、耐火性に優れた土蔵で



1918年に建てられたりそな銀行川越支店。  
堂々としたその姿からは大正ロマンがただよっています



1893年築という陶舗やまわさんの店蔵。  
重厚感のある外観は、朝ドラ「つばさ」でヒロインの実家シーンにも使用されました



3代目と4代目の、びつたりと呼吸のあった作業はまさに芸術の域!!



水あめと砂糖を煮つめる「煮つめ」と呼ばれる作業。140℃にも達するという鍋の飴を指のツメ先にちょっとつけて、口で飴の状態を確認します。ヘタをするトガ傷をしてしまう、というこの作業だけで4~5年の修行期間を必要とするそうです



「私は監督しているだけ(笑)」と笑う奥様の西さん。  
とは言いつつも、しっかりと作業に参加されています(笑)



この日は「組み物」と呼ばれる種類の飴を製造。  
組んだばかりの状態だと何ができるのか  
検討もつきませんね



約80℃になった飴をこねる作業。  
ふつうの人が触ると、  
火傷をしてしまうほどの熱さです

菓子屋横丁は、江戸末期に飴造りを創業したことがきっかけになつたと言われており、最盛期の昭和初期には七十以上の店が軒を連ねていたそうです。

菓子屋横丁は、江戸末期に飴造りを創業したことがきっかけになつたと言われおり、最盛期の昭和初期には七十以上の店が軒を連ねていたそうです。

素敵な笑顔でそう教えてくれたのは、川越を代表する観光名所・菓子屋横丁で90年の歴史を誇る玉力製菴・3代目の久保田一郎さん。大正3年創業という老舗の飴屋さんです。

その後、昭和にかけての空襲などによる戦禍も免れ、当時の古い町並みを残すことができた川越は、今の東京では見ることのできない江戸の面影をとどめる地区として注目を集め、テレビドラマのロケ地としても脚光を浴びることになりました。

町並みを整備。現代のお金に換算すると、一つの蔵が1億円以上と言いますから、川越の底力がよくわかりますね。こうして以前にも増して人々が行き交う産業・文化の交流地として発展を遂げた川越は、その賑わいの様子から「小江戸」と呼ばれるようになつたのです。

町並みを整備。現代のお金に換算すると、一つの蔵が1億円以上と言いますから、川越の底力がよくわかりますね。こうして以前にも増して人々が行き交う産業・文化の交流地として発展を遂げた川越は、その賑わいの様子から「小江戸」と呼ばれるようになつたのです。



落ち着いた店内の雰囲気も、昭和初期を感じさせてくれますね



「かおり風景100選」にも選ばれている菓子屋横丁。まるで映画のセットのような風景が広がっています



「関東大震災で東京の菓子問屋さんが営業できなくなつた影響もあつて、川越がその一端を引き受けました。当時は餡屋の他に落雁や水羊羹、かりんなども一時はどこも余儀なく休業状態となつてしましました。」

そういう下でも、お客様に喜んでもらいたいという一心で菓子作りを続けてきた横丁の店主さんたちの努力が実り、戦後は再び復興を果たします。

しかし、昭和四十年代になると今度は大手菓子メーカーが大量生産で市場を独占するようになり、再びお店が減つてしまふ状況に陥りました。こうした時代の大きな流れに翻弄されながらも、現在約二十店舗がこの横丁で営業を続けています。

「今はテレビなどの影響もあってか、また『古き良き時代』を懐かしく思つて訪ねてくれるお客さんも多くなつてきました。時代の流れに逆らわずに、無理をしながらこうして商売を続けてこられたんでしょうね。『売れる分しか作らない』まあ、売れない時期には無理して作らない、つていうことかな(笑)。」



店頭に並べられた餡菓子。人気の「のど飴」は、漢方を煮出すところからおこなっているというこだわりぶりです



餡をひと口大に切っていくのも手作業。  
出来立ての飴はまだ温かくて、心にやさしく染みる味でした



左から3代目の久保田一郎さん、4代目の淳さん、3代目の奥様・西さん。  
いつも仲良く、伝統の味を作り続けてください

「ウチは、私と息子と家内でやつている家内制手工業です。とにかく無理をせず、原料と製法にこだわった本物だけを作り続けること。ただ、それだけなんですね。欲を出したらいしいものも出来なくなってしまいますから。息子には、それだけを伝えてあります。」

今年で職人歴十八年目を迎えるとう四代目の淳さんとの共同作業は、まさに「阿吽の呼吸」。親子であり、職人同士でもある二人の連携ぶりは、もはや芸術の域と言つても過言ではない程に洗練されたものでした。

「二歳半になつたばかりの五代目もいるしね(笑)。これからもお客様に喜んでもらえる本物だけを作り続けていきたいと思います。」

家族の絆が育んでいく昔ながらの「伝統の味」。後世まで、いつまでも変わらずに受け継がれていくことをお祈りしております。

## 取材協力

●玉力製菓  
☎049・222・1386

横丁の歴史を肌で感じながら、周囲の多くが店じまいをした衰退期にも手作りの飴職人として六十年の歳月を乗り越えてきたご主人のひと言は、とても重みがあります。

# 川越から電車で数分の鶴瀬駅。ここに2007年のモンドセレクション授賞式でご一緒させていただいたコエドブルワリーさんの工場があります。

2007年スペイン・バルセロナで開催されたモンドセレクション授賞式で、見事最高金賞に輝いた「コエドビール」。社長の朝霧重治さんとは、この年の授賞式で一緒にさせていただいてからのご縁です。

「コエド」の名前からもわかるように、川越の地に根ざした企業として発展してきた「コエドブルワリー」。朝霧社長は2003年から代表を務めています。

「妻の父が1970年代に創業した協同商事という会社が母体となっているんです。もともと生活協同組合の農産物バイヤーだった義父は「健康の基礎となる食べ物は安全で安心できるものでなければなりません。そのためには農業そのものを良くする必要がある」という想いから、有機栽培、無農薬・減農薬栽培にこだわった、産地直送という流通システムを生産者と一緒に作り上げてきました。ビール作りの話も、生産者の方々とのお付き合いが深まっていく中で、自然な流れとして出てきたようです。」

「私はまだ大学生で、オープンしたばかりのビアレストランで時々アルバイトをしたこともあります。大学を卒業してから別の江戸時代からサツマイモの産地として名高い川越ならではのビール作り。つまり、サツマイモを原料としたビールの開発が、1996年から始まりました。」

企業に勤めていたのですが、ある時『良かつたら一緒にやらないか?』と誘われたんです。妻とはもう既に付き合っていましたが、義父から先にプロポーズされるとは思っていませんでした(笑)。」

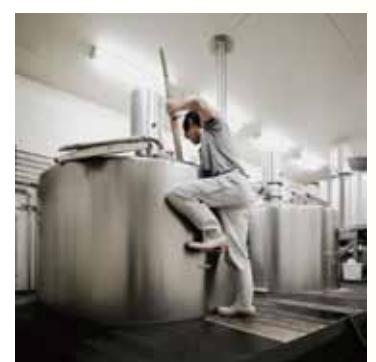
入社後はバイオマスの技術開発や企画、営業など、ひと通りの仕事を経験し、2003年に代表就任。現在はアメリカやオストラリア、シンガポール、中国などへも輸出をおこなっています。



職人が「観て、嗅いで、触って、味わって」厳しく選別した9種類の麦芽を使用しています。こうして厳選された麦芽100%にこだわっていることも、コエドビールの美味しさの原点なんですね

「日本の文化、特に食べ物に対する考え方は、海外に比べてとても丁寧だと思っています。『和食』というだけで一つのブランドですからね。これは、季節の移り変わりを楽しむ様々な行事や季語などがある事からもわかる様に、自然の恵みを大切にしてきた日本独特的文化が大きく影響していると思います。コエドビールが海外から高く評価していただけたのも、こうした日本文化を大切にし『自然の恵み』にこだわっているからではないでしょうか。」

化学的な「ソフトロールをおこなわず自然素材で(ペーハー)を調整する、炭酸ガスも酵母から出るものののみを使用し人工的な添加はいっさいしない」という「エドビール」のこだわりは「自然の恵み」を最大限に活かすことで実現できることばかり。創業者の想いがしっかりと受け継がれている証でもあります。



熟練した職人さんが、毎日釜内の状態を見てまわります。工場内には、やわらかで甘い香りが広がっています



コエドビールは、モンドセレクション、iTQiコンテスト、ワールドピアカップなど世界の名だたる賞を獲得している「世界が認めたビール」です



朝霧社長とは、2007年モンドセレクション授賞式開催地のスペイン・バルセロナで、名物パエリアと一緒に食して以来の再会となりました。左は当時の写真、右は先日の写真です。4年の歳月を感じさせない朝霧社長の若さの秘訣は「コエドビール」とのこと。私はもちろん「蜂っ子」です(笑)

## 取材協力

●コエドブルワリー  
☎ 049・8509・7735  
HP [www.coedobrewery.com](http://www.coedobrewery.com)

世界が認めた「コエドビール」。これから益々多くのファンを魅了し続けてくれることを、いち「エドファン」として心からお祈りしております。

