

草加を再発見するフリーペーパー

草生人

そうせいじん

草加の手作り パン屋さん

朝日堂、SUNNY BREAD、Orange Bakery、アオイ、
Pandy Bakery、petit lapin、サンドイッチのしばた
市内のおもなチェーン店／市内のパン屋さん MAP

●草加の元気人！●

アクト産業株式会社 代表取締役 窪田孝嗣さん

●草加イベントカレンダー 2014 年 4 月～7 月●

●そうかまちだより●

草加で体操選手たちが見せた優しい笑顔
創立 35 年！観測所もある「草加天文愛好会」

●そうか小ばなし●

表紙写真：SUNNY BREAD

2014 / 秋

草加の 手作り パン屋さん

前を通ると、パンの香ばしい香りが漂う「街のパン屋さん」。

焼きたてのパンの美味しさは格別だ。

朝食にはパン、という人が増えてきた。

2011年には、

パンの購入金額がお米を上回った。

それは、

さまざまな工夫をしてパンを作り続けている

たくさんの「街のパン屋さん」の

存在抜きには語れない。

草加はパン屋さんの激戦区だという。

だからなおさら、

「美味しいパン」が生まれてくるのだ。

もっとパンを、食べよう。

「アオイ」(6ページ)の店内

手作り パンとは？

ここで言う「手作りパン屋さん」とは、お店で焼きたて(作りたて)のパンを出しているお店を指している。

チェーン店の「焼きたて」は、工場で一括生産された生地を店舗で焼いているところが多い。どのお店も同じ品質が保たれたパンを提供することのできるシステムだ。

個人経営の手作りパン屋さんのほとんどは、小麦粉から生地を作り、焼いてパンを仕上げるまでを、1人のパン職人が一貫して受け持っている。(※1) 高い技術が要求されるため、他のパン屋や専門学校で長い期間修行してから、初めて自分の店を出すことになる。

店ごとの個性が出せるのも、個人店の魅力だ。天然酵母にこだわったり、変わった食材を利用したりしたオリジナルのパンを作って、お客さんの味覚をとらえる。

チェーン店はショッピングセンターやスーパー内にあることが多く、個人経営のパン屋さんは商店街にある。

商店街から魚屋や八百屋が消えていく中、パン屋は生き残り、あるいは新たな新店がある。

草加市の都市再生計画「今様・草加宿」の「ヴィジョン(事業計画)」に「スローライフ」という言葉が出てくる。ゆつくりした暮らし。そこには地産地消(地域生産地域消費)を目指す動きも含まれる。

作る人、売る人、買う人、それぞれの顔がわかる、互いに信頼できる、そういう街を作ろうという意味も込められているのだろう。

どの手作りパン屋さんも、地域に溶け込み、住民たちに愛されている。商店街が賑わうための鍵がここにあるかもしれない。

※1 小麦粉からパンを作るまでを一貫して行うことを「スクラッチ製法」という。対して、チェーン店で多く行われている冷凍生地から仕上げる形式は「ベークオフ方式」と呼ばれる。



ブーランジェ兼システム担当の児玉広行さん

創業 80 年 多くの弟子を育てた 老舗のパン屋さん

草加市旭町 4-9-26 ☎ 048-942-1104

営業時間：8 時～ 20 時

<http://www.asahido-bakery.com/>

朝日堂

多彩な品揃えを家族全員で分担

新田駅徒歩 3 分のところにパンとケーキの店「朝日堂」がある。草加でいちばん老舗のパン屋さんだ。入り口足元のマットになんと「since 1923」と書かれている。

同店のブーランジェ（パン職人）兼システム担当の児玉広行さんによると、児玉さんのおじいさんが創業者であるとのこと。

「祖父が本郷の東大農学部の前にあった朝日堂というお店で修行していたという話を聞いています。そこからのれん分けという形で赤羽で開業しました。その後、昭和 40 年代の半ばにこちらにこのお店を作りました」

草加市立病院が開院したころには、病院前にも支店がオープンした。

歴史が長いだけに、枝分かれするような形で各地で親戚がパン屋をやっている。川口にあるデিজイというパン屋さんも親戚筋だという。また、同店で修行してから独立したパン屋さんも多い。

パンだけでなく、ケーキと焼き菓子も扱っているところも特徴。その品揃えを家族全員で担当分けしている。

社長がお父さんの明弘さんで、焼き菓子を担当している。広行さんがパンを担当。妹の良江さんは店長で、もう一人の妹、明代さんと一緒にケーキを担当。お母さんの美代子さんは調理パンを作っている。

日常のパンから贈答用のパンまで

広行さんによると「うちは食パンがおいしくて言ってくれる人が多い」とのこと。その食

パンの品揃えはとても多い。イギリスパン、健康食パンという雑穀が入った食パン、ホテルブレッドという生地に生クリームが入った食パン、モーニングという小さい食パン、そして天然酵母の食パンなど。

天然酵母とイースト、好みによって食パンが選べる。それぞれどんな特徴があるのだろうか。「天然酵母を使ったパンはもちりした食感。イーストを使ったたとえば上食パンはふくらみますね」（広行さん）

そのほかにも人気のパンがたくさんある。たとえば、「極あんパン」。

「ちょっと高級志向のあんパンですね。むきあんっていう小豆の皮と胚芽のところを落とした口溶けのいいあんこと、ブリオッシュの生地を使ったあんパンです。贈答用にも使っていました」

「爆弾カレーパン」はカレーの中に卵が仕込まれている。けつこうボリュームがあるので、若い男性にお勧めだ。

広之さんが考案したママケーキも人気の商品。「パンを原料にしたお菓子なんです。パンをマフィンの粉と合わせて作りました」

調理パンでは、コロッケパン、ハンバーガー、半熟の目玉焼きが入っている目玉焼きバーガー、チキンごぼうサンドイッチなどが人気だ。

老舗となるとなじみのお客様が多い。その方たちの長年の食習慣に浸透した、ごく日常的なパンを作り続ける使命がある。

その一方でクリスマス、誕生日、ご贈答などのハレの日も対応できるのが、ケーキ、お菓子も揃えている朝日堂の大きな特徴だ。



極（きわみ）生クリームあんパンと極あんパン。
どちらも美味しい。





店長の峯村和典さん

一番通り商店街に溶け込む パン屋さん

草加市高砂2丁目12-7 ☎ 048-954-6830

営業時間：10時～20時

定休日：木曜日 第1・第3水曜日

SUNNY
BREAD



天然酵母を追う

草加駅東口、丸井を左手に回ったところから始まる「一番通り商店街」にパン屋さん「サニブレッド」はある。2009年にオープンして今年で5年目。今やすっかり商店街の街並みに溶け込んでいる。

店長の峯村和典さんは、パン屋のチェーン店で10年修行し、専門学校で半年学んで、ここに開業した。

天然酵母を使ったパンがサニブレッドのセールスポイントだ。

「まずいちばんは食感なんです。天然酵母を使ったパンは全般的にモチモチ感があるんですけど、その中でもいちばんモチモチ感が出やすい種類の天然酵母を使っています」（峯村さん）

それがルヴァンという天然酵母だ。いろいろなパンを調べ天然酵母を追求してこれに決めたという。そして、ルヴァンの特徴が最大限に活かされたのがフランスパンだ。

うれしさのあまり客さんのところに売りに行った

開業当初はなかなかいい焼き上がりにならないかった。

パンの製造工程、生地作りや発酵は、時間や温度の管理が大事だ。だが複数のパン作りを同時並行で進めているため、簡単にはいかない。

「1時間後に形を作ろうと準備しておいても、ほかの仕事が入ったりして思った通りいかなかった。5分ずれるとけっこう変わっちゃう。ズレがどんどんズレを呼んでいく」

3年目ぐらいのときに、初めて自分でも納得

のいく会心のフランスパンが作れたという。

「そのときはあまりにもうれしくて、お客さんのところに『今日はすごいいいフランスパン焼けたんですよ！どうですか？』って売りに行ったんですよ」

こうして今やフランスパンはサニブレッドの顔として安定した人気を保っている。

フランスパンの一種、カンパニーも人気がある。

「ドライフルーツがたくさん入ったカンパニーは、開店当初からやっていたせいか、けっこうな数が売れますね」

草加駅周辺はパン屋の激戦区

草加駅周辺のスーパーには有名なチェーン店が漏れ無く入っている。そして近年個人店が立て続けにオープンして、地元のパン好きにとってはよりどりみどりの状態。だが、当のパン屋さんにとつては激戦区だ。

そんなところで峯村さんはパン

を作ること

で勝負をかける。

「最低限数が揃って

て選べるような状態を、閉店時間（20時）までは続けたいと思ってやっています。お客さんに悲しい思いはさせたくありません」

きわめて誠実な戦略ではないだろうか。



ヴィ・ド・フランス

草加ヴァリエ店

☎ 048-922-6249 草加市 氷川町 1970-A-2

谷塚店

☎ 048-921-2345 草加市 谷塚町 1-1-23

1983年（昭和58年）に山崎製パンが、フランスのグラン・ムラン・ド・パリ社と事業提携してスタート。日本で初めてのイトイン（店内にカフェベースがある）形式、2001年に分社化、国内200店舗を展開するベーカリー。

<http://www.viedefrance.co.jp/>

エピシェール

草加店（アコス専門店街）

☎ 048-922-0921 草加市高砂 2-7-1

フジパングループのベーカリー（フジパンストア株式会社）。ショッピングセンターやスーパーなどに入っている店舗が多い。全国約700店舗を展開している。

※「ホテル食パン」や「お米パン」が人気。

<http://www.fujipan.co.jp/company/retail.html>

草加の
おもな
チェーン店



店長の田中勲さんと奥様の恵理さん

お客さんとの会話を通して 地域に密着

草加市住吉 1-3-20 ☎ 048-927-6969
営業時間：8時30分～18時30分 定休日：日・月曜日

Orange
Bakery



ちょっとした驚きを与えたい

草加駅の東側、旧日光街道から脇道にちょっと入ったところに、オレンジ色の底アト（むき）がまぶしい小さいパン屋さん、「オレンジベーカーリー」がある。店長の田中勲さんと奥さんの恵理さんの二人で営んでいる店だ。

開業してこの11月で丸8年。すっかり地域に密着している。

小さいスペースながら、品揃えが豊富である。まず食パンやフランスパンなど、日常的なパンを大事にしている。毎日買ってくださいるお客さんもいる。

その一方、常連さんに飽きられないような工夫もしている。

「季節感を大事にしています。たとえば夏野菜のカレーパン。秋になったらそれがきのこに変わる。春は春キャベツや菜の花とか」

非日常的なパンも念頭に置いているという。

「たとえばかぼちゃを混ぜ込んだパン。切ると鮮やかな黄色が見えます。こんなちょっとした驚きをお客さんに与えて喜んでほしい」

驚きのパンのアイデアはどこから来るのだろうか。

「最初から完成品のイメージや味がありますね。そこに近づけるためにどうすればいいかと考えます。マンゴーの味にしたい。それなら生地にマンゴーを入れるし、クリームにもマンゴー巻

き込むし」

対面式販売から生まれる会話

オレンジベーカーリーの大きな特徴のひとつが、店員とお客さんの間に商品ケースがある「対面式」であること。

「買うときに必ず『何々ください』って言うってもらうことになりました。このパン何が入ってるの？って聞きます。対面式にすると自然に会話が生まれるんです」

初めて見るようなパンも、説明することで興味を持ってもらえる。何より、会話から地域への密着が深まる。

深夜から作業開始

朝は何時から仕事を始めるかお聞きしたところ、驚きの返事が返ってきた。

「1時半か2時には始めます」

それは朝というより夜ではないか？

「天然酵母を使ってるからどうしても発酵時間は長くなる。逆算すると早く来て仕込まなくてはいいけない」

当初は3時半とか4時から仕事を始め、開店時間の8時半に6割ぐらいパンが並ぶようにしていた。すると朝のお客さんからたまたま目当てにしていたパンがないと指摘された。お客さんの要望に応じてたくさんパンを作るために、だんだん作業開始時間が早まったという。

街に定着し、常連客も増えた。今後の展望について、こう口にする。

「細々とでもいいのでこのスタイルで続けたい。毎日欠かさずにパンを出せて、なおかつちょっとした驚きも与えたいです」

フレッシュベーカーリー神戸屋

松原団地駅店 ☎ 048-933-3020 草加市松原 1-1-13

株式会社神戸屋が運営するフレッシュベーカーリーチェーン店。松原団地駅高架下(改札前)にある。イートインスペースあり。「イーストフード、乳化剤無添加」に取り組んでいる。

※公式 Web サイトにはカロリーなど各パンの細かい情報があって便利。

<http://www.breads-studio.com/>

<http://www.breads-studio.com/index.php/page/user/mode/fbmatubara>

パンマルシェ

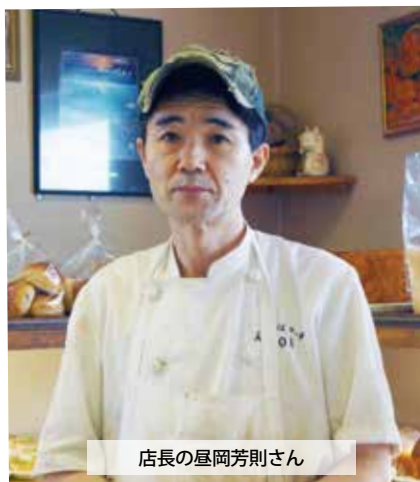
草加店 (ビバホーム草加店1階) ☎ 048-928-0104

草加市谷塚仲町 488

株式会社アクアが運営するフレッシュベーカーリーチェーン店。その店で粉から作る「スクラッチベーカーリー」方式を採用。ほぼ全品 100 円。草加店はカフェ (イートインスペース) 併設。

<http://bakery-aqua.com/>

<http://bakery-aqua.com/?shops=painmarche-souka>



店長の星岡芳則さん

会心のパンを追求する ベテランパン職人

草加市西町 776-1 ☎ 048-928-2760
営業時間：8時30分～20時30分 定休日：月曜日

アオイ



お父さんがやっていたアオイ

草加西町、保健所通りの住宅地の一角にあるアオイは、創業して24年の老舗パン屋さんだ。

店長の星岡芳則さんによると、アオイの歴史はもっとさかのぼる。星岡さんのお父さんが37年前に草加市北谷で開業したパン屋さんの店名がそもそもアオイだったのだ。

小さいころからお父さんの仕事ぶりを見てきた星岡さんは、自分もパン屋さんになると決意し、まず新田の朝日堂で5年間、その後チェーン店で4年間修行した。そしてここ西町に自分の店を開店した。当初はお父さんの北谷店も営業していたので形としては西町のアオイは支店だったけど、お父さんが亡くなってからは西町店が唯一のアオイである。

あらゆるパンが並ぶ店内。ざっと7、80種類は扱っている。食パンなら食パンと上食パンがある。上食パンには生クリームとバターが入っていてコクがある。クリームシチュー入りパン、お好み焼きパンなど珍しいものもある。

星岡さんはいつも新しいパンのアイデアを考えているそうだ。「パン屋は夏に弱い。夏に売れるパンを考えて研究してるんだけど、なかなか思いつかないね」時々新しい思いつきを製品にしてお店に出すことがあるそうだ。

100パーセントの生地

パン作りは温度管理が第一と星岡さん。「生地の温度でパンの良し悪しは90パーセント



ぐらい決まっちゃう。だからミキサーの一発目の作業にパンの出来がかがついている」

星岡さんに、会心の出来のパンができることはあるか、尋ねた。

「会心の出来……。ありますね」

小麦粉をこねて生地を作り、寝かせる。1時間半ぐらいたつて様子を見ると……。

「生地を触ったとき、これはベストの生地だ！とわかることがあります。月に一回ぐらい。ここから素人が焼いてもうまくいくぞっていう感じ」

まだ朝早い段階だが、100パーセントの生地ができればその日は楽に仕事ができる。でももし生地の出来が80パーセントだったらどうするのだろうか。

「あとの20パーセントをこつちの技術で補って100パーセントに持っていくます」

そこはさすがベテランのパン職人だ。焼き上がったパンは結局100パーセントなので我々一般客には違いはわからない。

ではどんな条件で100パーセントの生地ができるかというと、「いまだにわからない」そうだ。

「同じ温度で同じ時間回して同じ発酵させてるのに、次の日にはできない。パンは生きているから生地の温度、室温、発酵の細かい条件が完全に一致したときだけできるんじゃないかな」

パン作り33年の職人にも、まだまだ未知の世界があるのだ。

石窯パン工房サンメリー

草加新田店

☎ 048-946-5151

草加市金明町 423-1

株式会社サンメリーが運営する、石窯によるパン作りの専門店。テラスで食べられるようになっている。広い駐車場がある。

<http://www.sunmerrys.co.jp/>

ボンデセール

草加店（西友草加店）

☎ 048-929-5701 草加市高砂 1-6-21

伊藤製パン株式会社が運営するフレッシュベーカリーチェーン店。『伊藤パンのアンテナショップ』との位置づけ（公式サイトより）。

<http://www.ito-pan.co.jp/bakeryfc/bondessert/>
<http://www.ito-pan.co.jp/bakeryfc/bondessert/souka/>

サンエトワール

ハーモネスタワー松原店

☎ 048-946-3321 草加市松原 1-9-8

新田店

☎ 048-930-4355 草加市金明町 263-2

山崎製パン株式会社が展開するフレッシュベーカリーチェーン店。

https://www.yamazakipan.co.jp/shops/saint_ettoile/main.html

Pandy
Bakery

雑貨も並ぶ 個性的なパン屋さん

草加市花栗 4-13-18 ☎ 048-941-8100

営業時間：火～土 7時～18時／日・祝 7時～15時 定休日：月曜日
<http://pandy-bakery.com/>



店長の安藤大輔さん



パン屋はマラソン

草加市花栗、獨協大学西門近くにスーパー・マルヤがある。マルヤの正面入り口の左端、ひとつづきの屋根の下にあるパン屋さんがパンディ・ベーカリーだ。スーパーの敷地内にあるけれどチェーン店ではなく、個人経営である。しかも今年の4月にオープンしたばかりだ。

店長の安藤大輔さんは、チェーン店でのパン屋修行を12～3年体験したのち、独立しようと物件を探し、元は喫茶店だったこの店舗に出会った。

安藤さんと奥さんの雅恵さんは、開店の費用を少しでも節約するため、できるところは自身自身の手で改装工事に取り組んだ。

外のボックス看板の店名ロゴの文字も自分で切ったそうで、いかにも個人店らしい手作り感が伝わる。

店内に並ぶ食パン、調理パン、クロワッサン、そしてフランスパンなどの中で、人気のパンはどれだろうか。

「今はカスタードクリームパンかな。自家製のクリームです」

見せてもらったクリームパンはグローブ型ではなく四角。このようなちよつとしたひねりがありあちこちに見つかる。

たとえばつぶ山椒が入ったパン（※1）。

「くせがちよつと強いですがね。好みが両極端に分かれます。好きな人はまた買ってくれます」

過去には豚の軟骨が入ったパンや、半熟卵が入ったドーナツなどの個

性的なパンも作っていた。

パン屋としての目標はなんだろうか。

「今の獨協大の学生さんが2、30年して帰ってきたときに、あ、このパン屋よく行ってたって懐かしんでくれるぐらい、お店が続けられればいいな」

だが、簡単な目標ではない。

「すごく難しいと思いますよ」と安藤さんは言う。

「パン屋はマラソンです。おなじ作業を続ける持久力が必要」

半分雑貨屋？

店内を見回すと、アンティークのショーケースや、飾り棚に置かれた雑貨類が独特の雰囲気を出している。

「うちは普通のパン屋の感じじゃないですよ。パン屋。パン屋じゃない」と笑って話す。

実はインテリアは雅恵さんの趣味で決まったという。そして、置かれている雑貨は売り物だというのだ。

雅恵さんはもともと杉並区高円寺で雑貨屋を経営していた。パン屋さんと雑貨屋さんが結婚して、雑貨も売っているパン屋さんが誕生したというわけだ。

高円寺にあったときからレトロ雑貨が人気の店だったようで、今でも雑貨目当てに各地から草加までいらつしやるお客さんがいるという。

はるばる来たお客さんは当然、パンも買ってください。

「でっかいそれ目当て！」と雅恵さん。ますます個性的になっていく可能性を感じるパン屋さんである。

取材メモ

パン屋さん特集をやるにあたって、インターネットで調べたり、会う人ごとに「おいしいパン屋さんを知ってますか？」と質問したりして、情報を集めた。

自転車を飛ばして、草加市内のパン屋さんはひと通り店を確認し、パンを買って帰った。

草加の老舗パン屋さんといえば、代表は新田の朝日堂。順調に代替わりして3代目を受け継いでいる。

八幡町（草加高校のそば）の亀屋や新田駅東口の小島屋ベーカリーも古くから地元になじむパン屋さんで、おじいさんやおばあさんが現役で頑張っている。

一方新しいパン屋さんも次々と開店している。住吉のオレンジベーカリーが8年前、高砂のサニブレッドが5年前に開店。花栗のパンディ・ベーカリーは今年オープンしたばかりだ。そのほか、氷川町のムラノや瀬崎のベールパンもまだ新しい。

どの店も夫婦を中心として一生懸命おいしいパン作りに取り組み、すっかり地元に溶け込んでいる。

チェーン店も各スーパー、ショッピングセンターに入っているし、大型店もある。

開店時間の11時前から開店を待つ長い列ができ、開店からほどなくたくさん用意してあった食パンが売り切れてしまう人気のパン屋さんも氷川町にある。

草加はパン好きにとってたいへん幸福な街になっているようだ。

おいしいパンとは何か。

その答えのひとつは「焼きたてのパン」。すなわち近所のパン屋さんで買うことが重要。そして「〇〇パンが焼き上がりました！」という声に素直に従ってみるのもいいかもしれない。

※1 「つぶ山椒が入ったパン」は期間限定品。

個人のパン工房で作る自家製天然酵母のパン



櫻井直美さん



ドイツのクリスマスのパン菓子
11月より予約受付

草加市中根 2-30-24 ☎ 048-936-1928
<https://www.facebook.com/pages/Petit-Lapin/>



店舗をもたないパン屋さん

「プチイラパン」は工房のみのパン屋さんだ。店主の櫻井直美さんが、一人でパン作りの全工程をこなす。昨年2月に開催された「爽日市庭」(※1)で販売、一つ一つ丁寧に作られたやさしくてコクのあるパンが話題になった。

「季節の果物で作る自家製の天然酵母オンリーなので、四季によって変わってきます」。

現在は、注文を受けて作るほか、週3日、川口にあるレストラン「ブラッセリー・イイダ」(※2)を借りて販売している。ファンも多く、千葉から買いに来る人もいるという。

将来は自家製パンを出せるレストランを

5歳から針と包丁を扱っていたという櫻井さん。しばらくは洋裁の世界で仕事をしていた。結婚後は小さな料理教室を開いていたが、あるとき「フランスパン」の作り方を聞かれ、答えることができなかった。「自己流ではうまくいかない。ちゃんと勉強しよう」。一念発起してフランス料理学校「ル・コルドン・ブルー」(※3)で本格的にパン作りを学び、「ル・コルドン・ブルーパンデイブロム」という資格を取得。自宅を工房として申請し、「菓子製造卸業」を営むことになった。

櫻井さんは「パンコデー」を勤めている。「洋服をコーディネートするように、パンもそれぞれの人に合ったものを作ってあげたい」。

店名は「小さなうさぎ」という意味。うさぎはバックが得意な人と知人に聞いて「前に進むしかないんだ、いい名前付けたなと思いました」。

櫻井さんの将来の夢は「地元で小さなレストランをやること。そこで自分の焼いたパンを出したい」。今、着実にその夢に向かって進んでいる。

創業30余年、みんなが知ってるサンドイッチ専門店



草加市中根 2-1-36-103
☎ 048-935-2351
営業時間：6時～13時



サンドイッチの しばた

朝6時からサンドイッチがびっしり並び

松原団地駅東口から東へ真っ直ぐ、草加市文化会館を通り過ぎてさらに進むと「サンドイッチのしばた」がある。その名の通り、サンドイッチ専門店だ。創業からもう40年近く経つ。現在はご主人と奥さん、そして息子さんの3人で製造販売を営んでいる。

早朝6時、店のシャッターが上がると、ガラスケースにはもうびっしりと様々なサンドイッチやホットドッグが並んでいる。

常連さんたちが朝イチから作りたてのフレッシュなサンドイッチを買いに来る。

「開店したときには基本的に全品揃えています。開けてすぐ来てくれるお客さんはありがたいですね。とりあえずはつとします」

サンドイッチの種類はフルーツ、ハムタマ、カニタマ、ミックスツナ、トンカツ、チキンエッグ、フィッシュなどなど、同じ三角形という形の中で、じつに多彩な料理のバリエーションが展開されている。

サンドイッチを買って草加松原へ

だが、常連さんたちの朝食・軽食としてすっかり定着しているせいで、早い時間に大量売れてしまつた。だから、好みのサンドイッチを選びたいなら、開店から9時ごろまでに行くことをお勧めするそうだ。人気のサンドイッチは、ミックスあるいはトンカツ。自家製マヨネーズが味わえるタマゴロールも評判だ。

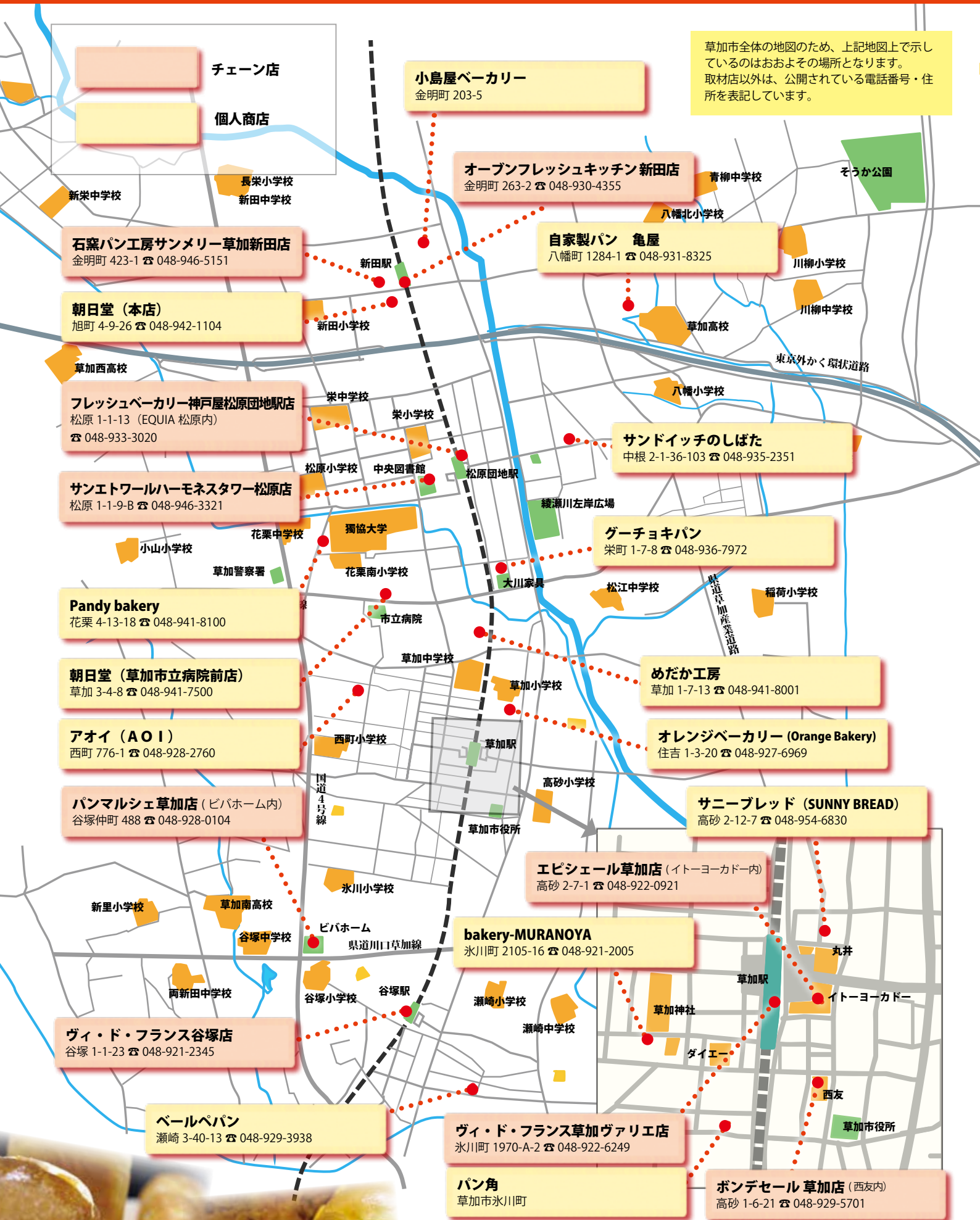
草加を代表する景観「草加松原」が国指定の名勝になった。

奥の細道の風景の中を散策するとき、サンドイッチのしばたでサンドイッチを購入しておく、より楽しめるのではないだろうか。

※1 爽日市庭：「草生人 2103 秋号 草加の元氣人」などを参照 ※2 ブラッセリー・イイダ：<http://b-iida.com/index2.html>
※3 ル・コルドン・ブルー フランス料理・フランス菓子専門の料理学校 <http://www.cordonbleu.co.jp/>

草加の手作りパン屋さん MAP

草加市全体の地図のため、上記地図上で示しているのはおよその場所となります。
取材店以外は、公開されている電話番号・住所を表記しています。



草加の元気人！ 12

アクト産業株式会社代表取締役
スポーツカイト・パフォーマンスチーム
「エアレックス
air-rex」メンバー

窪田孝嗣さん
くぼた たかつぐ

スポーツカイトの世界選手権優勝者が
草加のために動き出した

今年の春、4月27日（日）に綾瀬川左岸広場で開催された「春の子どもフェスタ」で、悠々と浮かぶたくさんの巨大なクマやタコなどの風たちをバックに、黒い小さな6枚のカイト（洋風）がダイナミックな、そして見事に動きの一致した飛翔を見せてくれていた。

あのカイトを操っていたのがスポーツカイト・パフォーマンスチーム「air-rex（エア・レックス）」だ。国内大会では常にトップ。そして2008年のスポーツカイト世界選手権

で優勝という、まさに世界レベルのチームだ。チームのメンバーで草加市在住の窪田孝嗣さんにお話を伺った。

空のシンクロナイズドスイミング

スポーツカイトは日本の風とはどう違うんですか？

「構造が違います。スポーツカイトは自分の思い通りに動くんです。発祥は戦争中にアメリカ軍が艦隊の上で射撃の練習をするときに『ターゲットカイト』という的としてタコを使つたものだと言われているんです。それがレジャーに、スポーツになっていった。競技も30年前くらいからアメリカで始まって、日本にその後すぐ入って来ましたが」

どのように操作するんですか？

「ライン（糸）が2本あります。右のラインを引いたら右へ曲がり、左を引いたら左に曲がります。ライン4本のタイプもあります」

競技はどうやるんですか？

「個人競技とチーム競技、あとペア競技があります。チームは3人以上ですね。世界大会はチームだけなんです」

それぞれ規定競技とバレー競技があります。

規定競技は、空をマス目に区切ってですね、どこをどう回れという規定通りに飛ばなくちゃいけない。これを競うわけですね。

バレー競技というのは、音楽に合わせて抑揚をつけて飛ばします。音楽も自分達で工夫して編集します。激しい動きでいくところに



は効果音を入れたり。それをフィギュアスケートとかと同じように、5人のジャッジがいて採点するんです」

シンクロというたとえがしっくりきますね。

「まさにシンクロナイズドスイミングを空で見ているようなイメージ。複数のカイトがパターッと集まってきてバツとはじけて」

風が強いと難しそうですね。

「風が強いと速く動き過ぎたりしますね。そこを風が強くてもゆっくり飛ばすし、逆に風が弱いときでも速く動かすんです。要は風があってもなくても同じ演技ができなくちゃいけないわけです」

弱い風用と強い風用のカイトやラインがあります。強い風用のカイトは、一部がメッシュになっていたりします。風が弱い用のカイトは、もう重さが200グラムないくらいです。

だいたいカイト4種類くらいと、ライン5種類くらいの組み合わせを用意しておき、風によって使い分けます」

air-rexというチームはできて何年ですか？

「チームとしては17年くらいです。僕が入ったのは10年くらい前。2008年にチームが世界チャンピオンになりました。今年は残念ながら4位でした」

すごいですね！ 世界大会に出るだけでも大変



© 草加風景 2014



スポーツカイト・パフォーマンスチーム
「air-rex (エア・レックス)」

なのでは？

「国内大会の成績でポイントがついてきて、そのポイントで日本代表に選ばれます。日本では活動しているのは50チームくらいはあると思うんですけど、その中で競技として世界を目指しているのは、5、6チームくらいですかね。次はどこが1位になって世界に行けるかというも競い合っています」

「いつもは葛西の海浜公園ですとか、あとは野田の方の利根川の河川敷とか」

テーマパーク等でのショーカイトを制作

窪田さんの年齢は？

「今44歳です。生まれは両親の実家、四国の高松ですが、育ったのはほとんどここ、草加です。僕の記憶はここしかないです」

窪田さんが経営しているアクト産業はどんな仕事をしているんですか？

「カイトに関係したショーとかそういった仕事があるのでは？」

メインですね。テーマパークやイベントのショーなどで、カイトのパフォーマンスやアドバンスをしています。こういう会社はなかなかない。アメリカで1社くらい。日本ではうちだけかもしれないですね。

アクト産業はもう30年前くらいからある会社です。父が創業し、最初は内装とか店舗のデザインとかとしてました」

全く違う業種ですね。

「国士舘大学では陸上競技をやっていましたが、ケガをしてマネージャーに。大勢の部員がいる大きい部だったので、次第に全部の種目のトータルなマネージャーをするようになりました。

スポンサーとの交渉や競技会の開催、協賛集めてイベントしたりとか。卒業したらその経験からレジャーやスポーツに関係した仕事、運営とかイベントの開催をしたいなと思っていました。でも卒業したらとりあえず半導体の商社に就職しました。

3年ぐらいサラリーマンやりましたが、父が病気になってから父の会社を手伝い始めたんです。

そのうちオヤジと話して、自分の会社があるんだから、せっかくだから自分のやりたいことを少しずつやっていったらどうかと。最終的にオヤジが亡くなって、従来あった業務が減っていき、エンターテインメント系の仕事に落ち着いてきて今に至ります」

テーマパーク等からどんなふうに発注されるんですか？

「こんな感じのものだけだとか動かす方法ない？とか本当にアバウトに発注が来るんですよ。それをいかに実現させてあげるか、というのが

僕の仕事になるんです。骨組みをどうするか、思った動きになるようにするにはどうするかを考えて。



今テレビでやってる清涼飲料水のCMーシャル※もうちがやりました。10メートルの大きさの大風を揚げるというのが凄く難題だったんですね。もつ飛行機なんですよ」

草加を盛り上げるために

これまでは全国、あるいは世界という舞台で活動していましたが、今年は草加での活動もありましたね。

「最近いろんなつながりができて会う人が増えてきたんですよ。みんな草加をなんとか盛り上げようとしている。じゃあ僕もカイトというちょっと変わったことやっていって、草加を盛り上げるために協力していきたいと」

4月の「春の子どもフェスタ」で初めて見た人が多かったでしょうね。

「子供達にもタコを作って風を感じてもらいたい、自然を感じてもらいたいと思ひまして。僕らが小さいころはそういう遊びはいっぱいあったんですけど、最近どうしても場所がなく、タコにひっぱられることで受けるテンションも体験しにくいです」



※清涼飲料水のCM

夏に放映していたカルピスソーダ「白熱！大風揚げ篇」のこと。俳優の山本裕典さんとその仲間たちが海岸を走って巨大な鳥の風を揚げるダイナミックな映像だ。

http://cm.calpis.co.jp/contents/movie/cs_oodakoage01_15/player/index.php

※アクト産業(株)

http://homepage2.nifty.com/A-C-T/airrex_sp/index.html

※チームエア・レックス facebook

<https://www.facebook.com/team.airrex/>

大人でもカイトを楽しみたいと思いました。「そうですね、操作としては気持ち良く飛ばすくらいまでは簡単です。最初は葛西だとか河川敷でもいいですから、1日中ビールでも飲みながらタコを気持ち良く上げてみるのはどうでしょう」

カイトの象徴的意味

「カイトは世界中で平和というイメージで扱われています。風を揚げているときは空を見上げていり、両手で糸を持っているので武器を持ってないしというので、平和の象徴と言われているんです。アメリカでテロがあったあとなんかも、世界で一斉にタコを揚げよう、白いタコを揚げて慰霊しようという動きがあった。

この前子供たちに風を作らせるときは、自分の願いが叶うように何か書こうと言いました。自分の目標でもいいし、夢でもいいから。風にはいろんな意味や思いが込められるんです」

春の子どもフェスタ

4月27日



↑防災公園
滑り台とカイト→



第15回目となる「春の子どもフェスタ」。子ども自身が企画運営に参加している、子どものためのイベントだ。今年のテーマは「コラボ～コドモ・ラボラトリー」。手作りバターで作るじゃがバター、丸太切りやゴミ袋で作った迷路などのアトラクション、ステージではダンスやチアリーディング（※1「WING FLAP」）などのパフォーマンスが続く。カイト製作は号でインタビューした窪田さんの指導のもと行われ、子供たちは「たこ揚げ」を楽しんだ。広場南

のグラウンドでは、スポーツカイトのパフォーマンスが行われていた。空を泳ぐ大タコやクジラのカイトに、空を見上げている人も多かった。

同日に開催されているのが、松原遊歩道のフリーマーケット。毎年大勢の人で賑わい、通り抜けるのが大変なくらいだったのだが、今回で終了とのアナウンスがあった。とても残念。

※スポーツカイトについては「草加の元氣人」でも紹介



彩響の和～地域活性化たからいち～

5月31日



5月31日に開催された、公益社団法人青年会議所（※2）の埼玉ブロック大会。草加文化会館での講演のほか、綾瀬川左岸広場のステージではギャル曽根さんを司会に迎え、大食いコンテストやゆるキャラ大集合などのパフォーマンスが行われていた。周りには埼玉県B級グルメで有名になった食べ物の屋台が並ぶ。

松原遊歩道は「草加松原夢物語」。入り口に関所、道沿いにはお茶屋さんがあり、スタッフが江戸時代の格好をしておもてなし。コス

プレイヤーさんも佇んでいた。

ただ、残念なことに人が少なかった。

グルメフェアなら大行列のはずの屋台の食べ物をあっさり食べることができたことはラッキーだったが、ちょっと淋しい。たぶん、ポスターやfacebookなどの告知では、一般の人が参加できることがうまく伝えられていなかったのだと思う。主催者である「青年会議所」は、「東京の会社で働いているサラリーマン」にとってはあまりなじみのない名前だっただろうから。

よさこいサンバフェスティバル 2014

7月26・27日

枝豆＆ビールまつりのテント



5回目にして、すでに市内のお祭りとして重要なポジションとなっているイベント。

草加駅東口方面では、「宿場まつり」や「ふささ祭り」、カーソン広場を利用したイベントなどたくさん開催されているが、草加駅西口が大勢の人で賑わうのはこのイベントだけだ。今年で取材は3年目だけれど、毎年少しずつ訪れる人が増えている印象がある。

駅に向かう広い道がT字路で、駅の広いロータリーにステージが組めるという西口の構造が、流しで踊ってステージで決める、という「よさこい」と「サンバ」の踊りの流れにとってもマッチしている感だ。

また、いわゆる「お祭りの露店」が無く、すべて地元の飲食店や団体がお店を出していることも魅力の一つだ。沿道のファミリーマートややる気茶屋といったチェーン店も出店していた。

27日には「草加の枝豆＆ビールまつり」が同時開催された。去年は日陰がなく辛かったが、今年は中央に休憩テントが用意され、大勢の人がゆっくりビールを味わっていた。

2日目のラストは参加チームがほぼ全員集まってフィナーレ。まずはサンバ、そしてよさこいの「総踊り」と続く。よさこいでは、埼玉県のオリジナル曲「コバトンよさこい」が初披露ということで、さらに盛り上がった。

「来年もまたここで会おう！！」

市道2095号線開通記念 こどもフェスティバル

6月1日



開放感のある道路



市道2095線とは、市役所通り方面から回向院の横を通って高砂小学校方面へ抜ける道（回向院通り）。開通は地元の30年来の念願だったという。

6月の強い日差しの中、記念式典、テープカットの後は、「幸の神龍星連」など5つの連が参加したよさこいやダンスパフォーマンスがあり、沿道には露店も出て賑わった。

今年は、8月4日に左岸広場東側、松原文化通りと県道草加流山線を結ぶ市道1050号線が開通。

それぞれ広く気持ちいい道で、これからイベントでも活用されそうだ。

広告募集中！

「草生人」本誌への広告を募集しております。
詳細はメールでお問い合わせください。
soseijin@asymos.com

草加の2014年4月～7月

日	おもなイベント（できごと）	場所
3月29日～4月6日	草加さくら祭り	葛西用水
4月6日	草加中央防災広場完成披露式典／ゆったり爽日市庭	中央防災広場
4月27日	春の子どもフェスタ 2014	綾瀬川左岸広場
4月29日	そうか公園まつり	そうか公園
5月16日	江戸東京芭蕉祭 芭蕉翁像、曾良像「お身拭い」	札場河岸公園・おせん公園
5月18日	健康づくりウオーキング大会	草加松原遊歩道など
5月19日	草加落語会	中央公民館
5月24日	名勝「おくのほそ道の風景地 草加松原」指定記念式典	草加市文化会館ホール
5月25日	花栗グルメフェスタ	花栗クローバー公園
5月25日	音楽の森ミニコンサート（草加市民吹奏楽団）	草加駅コンコース
5月29日	三遊亭春馬の松並木落語会	アコスホール
5月31日・6月1日	草加市消費生活展	勤労福祉会館
5月31日	彩響の和～地域活性化からいち～	綾瀬川左岸広場
6月1日	市道 2095 号線開通記念こどもフェスティバル	市道 2095 号線
6月8日	草加国際村一番地 国際交流フェスティバル	獨協大学 35 周年記念館ほか
6月8日	草加環境フェア	中央公民館
6月15日	音楽の森ミニコンサート（草加ジュニアオーケストラ）	草加駅コンコース
6月29日	草加朝顔市	松原遊歩道
7月5日・6日	浅間神社例大祭	浅間神社境内
7月19日・20日	八幡神社祭礼	市役所通りなど
7月26日	交流サマーフェスティバル	市民交流活動センター
7月26日・27日	よさこいサンバフェスティバル	草加駅西口周辺
7月27日	草加の枝豆＆ビールまつり	草加駅西口駐車場



草加さくら祭り

見事な桜並木が川沿いに続く葛西用水。毎年露店もたくさん出て賑わう。



花栗グルメフェスタ

市立病院の横にある公園に大勢の人が集まった。チュロスプレゼントの行列が凄かった。



草加朝顔市

朝顔以外にもいろいろな花や枝豆などが販売され、雨にもかかわらず賑わっていた。



浅間神社例大祭

境内を埋めつくす露店が魅力。迷路のような露店の間、人をかきわけて歩く。夏の始まりだ。

chavi pëlto
趣のある野菜たち

畑からお届け！
特別特設野菜

産地直送果物
有機野菜

ベジデリ&玄米お弁当

ファーマーズハウス チャヴィペルト
340-0034埼玉県草加市金月町2338-3
TEL. 048-961-7063
www.chavipelto.co.jp

和食処 TAIRA

落ち着いた空間で繊細な旬の味覚をご堪能ください

お造り御膳
魚煮付け御膳
平コース
単品のお料理もご用意

18:00～23:00 ラストオーダー 22:00 水曜日定休
ご予約承ります ☎ 048-944-1130

炭火煎珈琲 茶房 平

美味しい珈琲で
くつろぎのひとときを

人気の自家製かぼちゃプリン

平日・土曜 8:30～17:30 日曜・祝日 10:00～17:30
水曜日定休

草加 2-20-13（草加市立病院東側） ☎ 048-944-1130 <http://sabo-taira.jp/>

そうか ■まち だより

草加で体操選手たちが見せた 優しい笑顔

7月19日、市内にあるコナミスポーツクラブ体操競技部体育館には大勢の人が集まっていた。「コナミスポーツクラブ夏休みイベント2014」夢をかなえよう」が開催されていたからだ。オリンピックの金メダリスト、内村航平選手を初めてするコナミ体操競技部の選手が、コナミスポーツクラブ運動塾に通う子供たちとふれあうイベント。スター選手たちが、いつもと違った優しい笑顔を見せる貴重な機会だ。

「草生人」は地元メディアということで声をかけていただき、取材をさせていただいたけれど、何よりスタッフの私自身がどきどきしていた。

参加した子供たちは、全国から抽選で選ばれてわざわざ草加にやってきた。嬉しそうなお顔。

選手たちに体操を教わっている子供たちはものすごく楽しそうだったが、少し大きい子どもたちは、真剣な表情も見せていた。教わるということだけではなく、トップアスリートである体操選手の身体と演技を間近に見ることで、何かを感じたのではないだろうか。

私自身、ちゃんとした「体操」を肉眼で見るとは初めてで、模範演技をするときのピットした空気に感動していた。

残念ながらこの施設では一般向けの教室は設置されていないけれど、同じ草加市の空の下、毎日オリンピックを目指して汗を流していると想像すると、ちよ

と誇らしい気持ちになる。
内村選手だけではなく、ここから未来の金メダリストが生まれていくのだろう。

ちなみにこのイベント、多くの大手メディアが取材に来ていて、イベント後のカミ取材では、内村選手と田中選手が、子供たちの前とは違って変わって、静かな表情で丁寧に質問に答えていたのがとても印象に残った。

イベントの様子は、「草生人編集長ブログ」でもレポートしています。※1



手作りのプラネタリウム

創立35年！ 観測所もある「草加天文愛好会」

7月26日に、谷塚文化センターで開催された「交流フェスティバル」(※2)。2階の一室には小さいけれどしっかりドーム型をした「プラネタリウム」があった。ちよと感動して声をかけた。「草加天文愛好会」によるもので、手作りだという。

後日、新田西文化センターで開催されていた「天文写真展」の前で、会長の細井進さんにお話を伺うことができた。会員が撮影したオーロラの美しい写真が並ぶ。今年の2月下旬から3月上旬、米国・アラソカ州フェアバンクスで撮影された写真だ。

「草加天文愛好会」は、創立して35年ほどとなる歴史のあるサークルだ。

きっかけは、谷塚文化センターで開催した天文講座。細井さんが講師を務めていたが、終了後これで解散するのはいらないという話が出て立ち上げたという。設立メンバーは8名。

公式サイトには「会則」があり、最初の施行が昭和55年(1980年)10月1日となっている。

今では35、6名の会員がいる。毎月中央公民館などで定例会を開催し、会報を発行。会報はA4版4ページ、活動報告や今後のスケジュールのほか、天体写真のコツなどの情報も掲載されている。今こそパソコンで作り、作業も分担しているが、最初は全部を一人で作業し、ガリ版で印刷していた。

「欠席された方には会誌を郵送で送っています。最初の頃は作ってなかったんですが、つながりがなくなっちゃいますね」

この会の一番の魅力は、群馬県の高山村に自前の天体観測所を持っていることだ。

「みんなでお金を出し合って、そこに土地を借りて小屋を作りました。電気は来ていないから発電機を置いて」

天文ファンは週末に遠出する人も多いが、仕事をしていると無理をしがちだ。

「趣味のために命を落とすなんてことは避けたい。ゆっくり休める、天体観測ができる場所を作ろう」と思っている。

越谷や春日部など、近隣の地域からの参加者も多いそうだが、それはこうしたしっかりとした運営によるところが大きい。

細井さんが天文に興味を持ったきっかけは、おばあさんの老眼鏡だという。

「老眼鏡と虫眼鏡を組み合わせて作った望遠鏡で月を見たらよく見えたから。どちらかというと光学系にずいぶん興味を持っていたんです。中学のときは写真部でした」

「望遠鏡いじっていると、けっこう電気知識が要るん

ですよ。モーターで動かしたりね。

いろんな道具がほとんど電気で作動から、電気工作を覚えなさいといけなかったんです。今は市販品使ってますけれど、昔は作っていたんです」

子供の頃は、誠文堂新光社から出ている「子供の科学」(※3)にお世話になったという。今でも発行されている、子供向けの科学雑誌だ。「あれには全部出てくるんですよ、天文も写真も電気工作も。科学が好きなのは全員読んでたんじゃないかな」アマチュア無線の資格も持っている。

「携帯電話がない時代、重宝しました」

「草加天文愛好会」の活動はかなり活発だ。

中央公民館まつりの参加のほか、年10回は文化センターなどで開催される星空教室などのイベントに参加。

有志で新しくできたプラネタリウムを訪ねたり、宇宙のイベントに参加したり。そういった活動は会報にまとめられている。

また、毎年1回は天体ショーを追いかけて海外へ遠征。アフリカジンバブエの皆既日食、アラスカのオーロラ……。来年は世界一星が美しく見えると言われているニュージーランドのテカポ湖に行くことが決まっている。

これから冬にかけてはまた星が美しく見える時期だ。11月下旬には八幡北小学校で開催される「サンセットスクール」に参加を依頼されているという。

最近、「宇宙兄弟」のヒットや「宇宙博」の開催など、宇宙への関心が高まっている。これからますます活動の幅を広げていくことになるだろう。



細井進さん



文化センターにいらしていた
会員のみんなと記念撮影

※1 「草加に大手メディアが集まっていた日」7月21日更新 ※2 草生人編集長ブログ：「草加のキーマンが集う「交流サマーフェスティバル」」7月28日更新
※3 子供の科学：誠文堂新光社が発行している小中学生向け科学誌。Web サイト「コカねっと！」<http://www.kodomonokagaku.com/>

そうか小ばなし

奇跡の一瞬



©2011-2014 Ayuko

三女「次女ねえちゃん、私が北海道旅行のときに撮ったこの写真、やっぱり最高でしょ！海を船が渡っていて、その上に太陽があつて、横から飛んできた鳥がちやうど太陽に重なっているの！ 題して『奇跡の一瞬』」
次女「すごい偶然だよ！ ラッキーだよね！」
三女「でしょでしょ！ 私って、すごい偶然が多いんだ！」
次女「たとえば？」
三女「こないだパパと左岸広場へ自転車で行った帰り道、交差点をいくつも通過すると

き、どの信号もちやうど青信号で、全然止まらずに走っていることに気がついたの！」
次女「珍しいね」
三女「ひとりで興奮して、このまま最後まで行け！って思っていたけど、最後の信号は危ないかな、というタイミングになってね」
次女「で？」
三女「パパが唐突に『喉が渴いた』って自転車を止めて、自動販売機で飲み物を買ったのよ。さて行きますかって出発したら、ほらまたちやうど青信号！ こんな偶然ってある？ なんかすごくない？」
次女「す、すごいね……」
三女「すごいでしょ。ほかにもあるよ偶然のラッキー」
次女「たとえば？」
三女「次女ねえちゃんが『大浮世絵展』に行ったときに、おみやげにノート買ってきてくれたでしょ」
次女「ああ、猫の浮世絵のノートね」
三女「そうそう。それをパパと私のどっちがもらうか、10円玉を投げて決めたの」
次女「表が裏かってやつ？」
三女「私は、表、って一瞬思っただけ、でもやっぱり『裏』って言ったの」
次女「裏が出れば三女ちゃんが浮世絵ノートをもらえる。表が出ればパパがもらえるのね」
三女「私はコインを空中に投げて、手の平で受け止めて、手を開いた」

次女「そしたら？」
三女「そしたらパパが『裏か！ チクショー！』って悔しがった。私がノートをもらった」
次女「確率2分の1だけど、偶然のラッキーか」
次女「ねえ、そのときの10円玉の模様はどんなだった？」
三女「裏だよ。だから、なんか建物の絵」
次女「平等院鳳凰堂。普通そつちが表って言われてる」
三女「え!? パパが間違えた？」
次女「あるいはわざとか」
次女「青信号の件だって、パパはわざと自転車を止めたんだよ」
三女「そうか、パパの策略か。私に偶然だラッキーだって思わせたいのね」
次女「もしかして『奇跡の一瞬』の写真も偶然じゃないかもね。へへ」
三女「ま、まさか……。パパの策略がそんなところまで及んでいたっていうの？」
三女「ねえ、あの船と太陽と鳥の偶然はパパのしわざ？」
パパ「まさか！」
三女「じゃあいったい誰だろう……。もしや！ 大きな力をもった何者かが私のために仕組んだのね……」
次女「おいおい……」

(じつに 彰)

抜け毛110番

髪がふさふさの時は何とも思わなかったのに、うす毛になると『もう取り戻せない。とあきらめていますか？』



髪を取り戻す方法あります！

髪を綺麗にしてくれる美容室は、あなたのまわりにたくさんあります。しかし、髪を取り戻してくれる美容室は他にありません。

手遅れになる前に今すぐご相談下さい！ 私があなたの力になります！！

ビリーブ・ヘアデザイン
予約優先制 048-922-4035

営業時間
平日 10時～20時 (水 12時～22時)
日祝 10時～19時
定休日 火曜日/第1・3水曜日

草加市高砂 2-20-6-1F



TSUNE

ユウテイさんの食パンを使ったサンドイッチ、水素還元水を使ったおいしい珈琲。「はちのす珈琲」のオリジナル手作りカップで、ゆったりとした時間をぜひどうぞ

林さんが作ったシフォンケーキ
珈琲・紅茶とセットで550円！
毎週味が違います！

美味珈琲 ツネ
草加市金明町 375-30 ☎ 048-932-1528
営業時間：AM8:30～PM8:00
定休日：日曜・祭日

月々想々

ようやく今年3号目を発行することができました。辛抱強く発行を見守って下さった、取材をお願いした方々、およびサポート会員の皆さま、そして読者の皆さまには深くお詫びし、また感謝をいたします。いくつかご報告を。

Webサイトをリニューアル

8月に、「草生人Web」をリニューアルしました。ポイントは、デザインの変更、本誌のテキスト版の掲載を始めたこと、スタッフブログの更新情報を掲載したこと。

「草生人」は、現時点で発行がほぼ季刊ペースで、草加市の出来事をニュース記事として掲載する形になっていません。「こんなことがありましたよ」というまとめを「イベントレポート」という形で掲載していますが、タイミング的にはずれていることは否定できません。

ただ、この記事のために大きなイベントには顔を出しています。そのレポートを、随時「スタッフブログ」に掲載することとしたわけです。ツイッターでも更新情報をお知らせしていますので、ぜひご覧下さい。

ただ、サイト内検索や、今まで掲載していた関連URLなどが未だ未整理です。こちらは随時作業しますので、申し訳ありませんが今しばらくお待ちください。

メールマガジンの見直し

「草生人」メールマガジンは、本誌制作費のフォローのために発行を始めました。発行が遅れ気味の上、有料のため読者は少なく、存在意義を見失いつつなっています。実はそれなりに号数を重ね、現時点で72号を数えています。

さて、その内容は今まで、日々の思いを綴った「編集長コラム」と、イベントのレポートである「編集部日記」、および掲載誌の参考URLなどとなっていました。

ただ、これらの記事を読者の少ないメールマガで連載し、そのままにしてしまふのはもったいない。ということで、「スタッフブログ」として公開することにした。

リニューアル後は、「草生人」を月100円で応援してくれる皆さまへのサービスマガジンという位置づけとしました。スタッフブログの更新情報、ツイッターなどに掲載したイベントなどのリスト（「前月イベントリスト」(5月号)、「草加市関連のニュースまとめ」(15月号)、「次月のイベント予定」(25月号)と、読み物として「草加市に無関係の無いネタの編集長コラム」を掲載。今後もこの方向で、内容を充実させていきたいと思っています。

「草生人」は、「草加市にかかわるさまざまな情報・話題」を、発掘し、まとめ、わかりやすく、みなさんに提供していきたいという、そんな思いで製作しています。この「草加再発見」の旅は始まったばかり。よろしく願っています。

応援ありがとうございます

サポート会員の皆様

大橋欣之様	高島暁里様
室永喜久様	瀬戸健一郎様
山川百合子様	染野政夫様
広沢誠様	炭之原治様
正木裕子様	藤家美栄子様
戸田直斗様	中島清治様
清水綾乃様	原田正夫様
西村昌巳様	大江啓之助様
佐野嘉則様	宮原弘様
富田典明様	星博昭様
茂垣行信様	田口大様
小林怜代様	小野良一郎様
おるがん様	高橋かおる様
須永賢治様	関一幸様
関根利幸様	細川昭二様
林一男様	杉田和美様

▼1期のサポート会員カード



第2期サポート会員募集につきまして

「草生人」発行のための費用について、読者の皆さまに「応援」(サポート)していただこうというお願いです。第2期カードと特典は現在準備中。1口1000円となっています。

特典

- ・2015年「草加風景カレンダー」(今回は「年度」ではなく2015年1月予定)をプレゼント
- ・お名前を本誌および「草生人Web」に掲載(本誌掲載は3号分)。
- ・「草生人」3号分を郵送で自宅にお届け。

現在Webページ準備中。特典のカレンダーが準備でき次第公開予定。お問い合わせは「草生人Web」よりお願いします。
※「サポート会員カード付き 応援版カレンダー」もネットショップで販売予定。

草生人のコンテンツ

草生人本誌PDF、テキストは「草生人Web」で。【草生人】で検索!

草生人メールマガジン



応援してもいいかと嬉しい! 100円 1月号

草生人 facebook、市内で撮影したスナップ写真集



草加風景

草生人編集長コラム



「草生人」編集長による、イベントレポートなコラム

草加小話



本誌「さか小ばなし」執筆者による、草加に關するの「考察的」ブログ



あなたの生活と企業の繁栄をアシストします。

代表社員 税理士 長谷部 健一

代表社員 税理士 藤波 篤史

税理士法人 Life & Company Assist

L&Cアシスト

〒340-0014 埼玉県草加市住吉1丁目4-12-101
Tel:048-924-9244 Fax:048-924-2554 <http://www.townnavi.net/l&c-assist/>
e-mail: hasebe-ken@tkcnf.or.jp

ラーメン・中華料理・定食類

ウマニソバ 回鍋肉定食

中華 珍楽

048-924-0080

草加市氷川町2124-2
草加駅西口店
12時~2時/6時~10時
火曜日定休

出前承ります