

TAKE FREE ¥0

No. **25**  
2022 Autumn



ひと | まち  
**NAKAHARA**

～ ジェクトがお届けする地域情報誌 ～

[特集]

かわさきの“地産地消”って  
ちょっと奥深い。

目次

- 02 [特集]  
かわさきの“地産地消”って  
ちょっと奥深い。
- 09 ● ひとまち名鑑  
「サワディ兄弟」
- 10 ● 中原街道を歩く  
小杉駅と供養塔
- 11 ● 3時のおやつ  
「泉心庵」



自分たちで採った野菜に感動！

中原の農業が歩んだ  
歴史と地元の味  
詳細はP.4～5に！

★ 地元のレジェンド ★

「福来醤油」

川崎市で唯一存在する醤油製造所。一部の店舗やスーパーで販売されています。二カ領の水がきれいだったことから、小杉界隈では醤油製造が盛んだった時代も。

福来醤油株式会社

〒 中原区井田1-16-20

☎ 044-411-5238



ちょっと濃いめの味わいで  
ラーメンや卵かけご飯にピッタリ！

かわさきの“地産地消”って  
ちょっと奥深い！

「地産地消」と聞くと、地元のものってどんなもの？

川崎には個性豊かなおいしいものがたくさん！

地のものを知ることは、街の歴史に触れることにもつながります。

今回は、おいしいだけじゃない地産地消の楽しみ方をご紹介します。



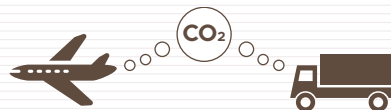
こまつなやほうれん草は、川崎市の各所で収穫されています♪(通年)



【どうして地産地消がSDGs?】

食材の運搬にはトラックや飛行機を使うため、遠方であるほど二酸化炭素の排出が増え、地球温暖化に影響が。

「地産地消」は、このエネルギー消費を減らし、地域の経済循環も生み出せる、地球にも地元にも優しい行動なのです。





★ 地域の魅力発信スポット ★

## 「新城テラス」



おいしくて種類豊富なドリンクとともに、地産地消を意識した地元フードを販売。ほっと一息つきながら、地元の味を堪能してみては。

### 新城テラス

〒 中原区上新城2-7-1 セシーズイシイ7 101

☎ 044-872-7391 ☎ 10:00~17:00

Ⓜ 不定休 (Instagramにてカレンダー提示)

URL : <https://terrace.seses-ishii.jp/>



隣接するパン教室のパンを使った  
ベーグルサンド等を販売

★ ふるさと納税で大人気! ★

## 「多摩川梨」



大正時代、川崎は関東における梨の一大産地。工業地帯になってその多くが伐採されましたが、現在も一部で梨の栽培が行われ、甘くて大きな梨が直売所で購入できます。

こんなところでも買える!

★ 自販機で買う不思議体験 ★

## 「川崎イイモノ直売所」

Made in 川崎が詰まった自販機が、川崎地下街アゼリアに登場。ボタンを押すと、農産物の加工品や名産品が出てくる。時期によって商品ラインナップの入れ替えも。



あなたは何品知っていますか?

## 「かわさき名産品」

川崎市の観光振興および「Buy かわさきキャンペーン」の一環として、川崎市内で生産・製造、または加工し販売されている品物の中から名産品を選び認定しています。ちょっとした手土産に話題性もあり♪



かわさき名産品の一つ  
「太郎の夢」。  
お店の詳細は11ページへ

TOPICS

毎年恒例の  
米づくり体験

市立新城小学校の5年生が校内にある50㎡の田んぼで、毎年、米づくりを行っています。

区内の農家の方に田植えのコツや苗の間隔について教わり、収穫までを体験。米づくりを通して、地域交流や食育、自然とのふれあいを学んでいます。



中原は「下小田中」や「井田」の地名があるとおり、もともとは稲作、畑作が中心の時代がありました。

今回は文献とともに、代々地元で農業を営む内藤様に伺ったお話から、中原の「農家の歩み」に迫ります。



お米を盛んに  
作っていた時代が！

徳川家康の命令で造られた神奈川県最古の人工用水である二ヶ領用水が完成し、大規模な稲作地帯ができました。多摩川の南岸に広がるこの地域は、良い米が豊かに実る地ということで有名だったようです。



1900

1600



まるで桃源郷、中原は桃の里だった



大正から昭和初期頃まで、全国でも有数の桃の生産地でした。中原の桃は非常に評判がよく、市場でも大変高値が付

いたそうです。南武線の車窓からの眺めは美しく

「桃源郷に行くようだ」と言われるほどでした。しかし、桃は病気になりやすく、栽培の難易度が高いことに加え、工場の進出や戦争中の作付け統制\*の影響を受け、中原の桃畑は消え、穀物中心の畑へと変わっていきました。

\*戦時中、果樹類を伐採して麦・芋などの主要食糧作物に転換するよう指導した政策



TOPICS

源平しだれ桃

中原区役所の庭に区制40周年を記念した桃が植えられているのをご存知ですか？

市民活動グループ「二ヶ領用水 中原桃の会」が、中原が桃の里であったことを後世に語り継いでもらおうと中原区と協同で植樹したものです。



名前の由来

江戸時代からあるモモの品種で、赤と白や斑入りの3色が、競い合うように咲くさまが、源平の合戦のようだということから名付けられたそうです。



かわさきの“**地産地消**”って  
ちよっと**奥深い!**



## 現在も 住宅街に残る農家

中原は東京のベッドタウンとして宅地開発が行われ、都市化が進みました。農家は大幅に減りましたが、現在も近隣の住民に配慮しながら中原区では約70戸で農業を続けています。

地元野菜は安心・安全・新鮮なことから、朝採れ野菜を販売する直売所はすぐに売り切れてしまうほどの人気ぶりです。



地元産の野菜は新鮮で栄養豊富。  
おいしくて、お子様にも安心!



ケール



のらぼう菜



大根



2020

住宅地の畑で  
有害なものは使用できる  
はずがない!

ピーク時にはうち(内藤農園)だけで12万本ものパンジーを育てていて、ホテル椿山荘や大学、公共施設にも納品していました。

お話をうかがったのは…  
内藤 松雄さん



1950



## 昭和中頃～ パンジーの一大産地に



粘質だった土壤は、昭和中頃に始まった土地改良事業と都内の宅地開発によって出た土が埋め立てられ、良質な柔らかい土壤に変貌しました。田んぼや野菜畑から花に転換する農家が増え、南関東で有数の花の産地となりました。特にパンジーは品質面で高い評価を受けていました。

平成10年には、区制25年を記念して、区民の投票により「パンジー」を区の花に制定。現在、区内の生産農家では、11月から12月にかけて直接地面を掘って花を摘む「地掘り」という体験型直売を行うところもあります。

## 建築資材おとく市

ジェクトでは毎年秋頃、建築端材とともに、地産品を販売するイベント「おとく市」を開催しています。(収益はNPO法人等に寄付しています)



※社会情勢の変化により予定を変更することがあります。



(中原区小杉陣屋町 2021年2月竣工)



## 中原区保育・子育て総合支援センター (中原保育園併設)

旧施設の中原保育園の建て替えに伴い、建物内に「地域子育て支援センター」を併設。国産木材利用を促進する市の取り組みに合わせて、室内は木の温かみ溢れる内装に仕上げました。園児たちはたくさんの木に触れることができます。





プロジェクトにおまかせ

プロジェクトの  
SDGs  
ACTION

S邸 1908年頃築



### 家族の団らんが絵になる景色

昔、家の真ん中にあった茶の間は、庭を眺めながら調理できる明るいキッチンと家族が集うくつろぎの場となりました。また、縁側を取り払い、庭との一体感が心地良い開放的な空間を実現しました。

住まいには、ご両親が守ってきたもの、積み上げてきた思い出があります。本当は次の世代に伝えたい。でも「古すぎるから…」とリフォームを諦めていませんか？

私たちは、先代が大事にしてきたものを残しながら、今のライフスタイルに合う形で次世代に引き継ぐリフォーム、「住みつなぎ」をご提案しています。

不便なところは最新の設備に置き換えて快適に。木の温もりを残しつつ、耐震や防蟻対策もしっかりと。

宮大工から始まりこれまで102年。建物を見続けてきたプロジェクトが、皆様の思いにお応えします。



断熱や明るさの調整も  
リフォームで

伝統も思い出もそのままに。

「住みつなぎ」  
プロジェクトの古民家再生リフォーム

「住みつなぎ」についての  
ご相談は…

プロジェクト株式会社 企画営業部

☎ 044-755-2525

[WEBでのお問い合わせはこちら]



### 【古民家リフォームの魅力】

古民家に使用されている木材は、ヒノキやケヤキのような日本を代表するもので、今では入手できない木材も少なくありません。貴重な資材を再利用することは、地球にも優しい活動です。

現代建築にはない日本家屋の魅力を取り入れながら、不便さを解消した快適な環境を作り上げられるのが古民家リフォームの魅力です。





## 酒とタイ料理 「サワディ兄弟」

タイの“おいしい”を追い求める、店主の奮闘酒場



子供連れに人気の畳スペース



อร่อยดีครับ

「パクチーや辛いものだけではない、タイ料理の奥深さを知って」と安村さん。現地で購入したタイの装飾品が店内を彩る

屋台で衝撃を受けたという思い出の料理「カオマンガイ」



タイ式豚グリルのハーブ和え



生ライムをベースにしたタイサワー(左)とパクチーレモンサワー(右)

初めての香り、見たことのない野菜。異国料理のドキドキ感を十分に味わえるお店が中原にあります。「**タイの人がおいしいと感じる料理**」をモットーに本場にこだわつつも、食べやすい料理も多く、ビギナーにも嬉しいお店。地元のママ友や家族連れでにぎわいます。

店主の安村さんは、趣味の海外旅行でふらっと入ったタイの屋台の味が忘れられず、一念発起。会社員を辞めて専門料理店で修行したのち、祖父母が暮らした民家を「**タイの古民家**」風に改装。2015年4月に「サワディ兄弟」をOPENしました。

料理の多くは注文を受けてから調理し、タイハーブの香り高い状態で提供されます。お酒と合うつまみも多く、今後は「よりタイープな料理を出してみたい」と、新たなメニューも温め中です。

最後に、皆が気になる「サワディ兄弟」の店名について。タイの「サワディカー(こんにちは)」の語尾「カー(丁寧語)」を取った造語から、「**HEY! ブラザー**」くらいの気軽さを表現したそう。タイと日本がうまく溶け込んだ心地よさに、あなたもぎっと兄弟の仲間入りをしたくなるはず。



【とこ】 中原区上小田中5-3-10 TEL : 044-777-6759  
 【営業時間】 月～木・日曜日:17:30～24:00 / 金・土曜日:17:30～27:00  
 【定休日】 火曜日  
 【URL】 <https://sawatdeebros.wixsite.com/thailand>



# 小杉駅と供養塔



写真左側が「中原街道」。供養塔や案内板は、気にしないとそのまま通り過ぎてしまいがち



供養塔の台座部分

## バ

ス停の裏にひっそりと建つ石塔。西明寺の前からカギの道を曲がったところに見つけることができます。「稲毛領小杉駅」と刻まれたこの供養塔の台座部分は道標になっており、「東江戸・西中原」と読めます。気になるのが「小杉駅」という表記です。

これは今の武蔵小杉「駅」とは少々意味が異なります。ここで休憩したり、荷物運搬の人馬を中継する「宿（しゆく）」があったという意味で使われるそう。鎌倉・室町時代にはあったとされる中原街道。小田原北条氏が軍用道として活用してから、東海道が整備されるまでは主要街道として利用されていました。そのため、平塚にあった中原御殿から江戸を結ぶ中原街道の中継地であった小杉御殿周辺は、大変な賑わいだったとか。『徳川実紀』によると家康、秀忠、家光、家綱などが鷹狩のあと小杉御殿で何回も休息していると記されています。

しかし、小杉村が宿駅に指定されたのは、東海道川崎宿から50年遅れた1673年。その頃にはすでに脇街道としての存在となり、もっとも賑わっていた時代からずいぶん後のことでした。





## 医師が認める「低カロリー和菓子」



法政通り商店街にある「泉心庵」さんは今年で創業から66年の老舗の和菓子屋さん。お店に入ると笑顔で迎えてくれる、店主の土井さんの気さくで明るい雰囲気印象的。一つずつ丁寧に作られた和菓子は全て一人で作業しているというから驚きです。

ショーケースを覗くと、「低カロリー和菓子」という文字が目を引きました。

糖尿病患者さんのためにお菓子を作りたいという思いから、県内の和菓子店が集まって生まれた「彩の会」。糖尿病の専門医と栄養士の指導のもと、カロリー30%減を実現。また、1個の和菓子にレタス2個分の食物繊維が入っているので、血糖値の急上昇を抑えることができます。糖尿病患者さんやダイエット中の方がお店に買いに来ることも。冷凍保存できるのも嬉しいポイントです。

肝心の味はというと、どの商品も「低カロリー」と言われないとわからない！優しい甘みで、生地はふんわり、餡はしっとり。他ではなかなかない食物繊維入りわらび餅は、柔らかくてとろける感じが心地良い。

低カロリーだからといって食べ過ぎにはくれぐれも気を付けつつ、食欲の秋を楽しみましょう！



おいしくて  
しかも低カロリー！



低カロリーどら焼き(右)は、普通のどら焼き(左)と見た目の違いはほぼなく、餡がずっしりとして食べ応えあり。甘さは少し控えめ。

太郎の考  
¥220



こちらはお店の人気No.1。川崎市出身の芸術家、岡本太郎さんをイメージしたもの。低カロリー和菓子に活用して、カロリー控えめにしています。パイ生地の中に入った栗と白餡の甘さが相性抜群！



せんしんあん  
泉心庵

〒 中原区市ノ坪66  
☎ 044-722-4628

☎ 9:30~19:30 木曜日定休

JR南武線・東急東横線  
武蔵小杉駅より徒歩5分



# 学童クラブ

AYUMI 武蔵中原



まなぶ×あそぶ  
放課後探検



多彩な  
カリキュラム



入会児童募集は  
9月末開始  
詳しくはWEBへ



サウンドステージ 1st  
グッドデザイン賞 受賞

(平野智司計画工房設計、ジェクト施工・所有)

JECTO

ひと、まち NAKAHARA (Take Free)

2022年9月発行

※NAKAHARA(なかはら)は、中原区とその周辺を含みます。

発行:ジェクト株式会社

<https://www.jecto.co.jp>

〒211-0053 神奈川県川崎市中原区小田中6丁目20番2号

編集:「ひと、まち NAKAHARA」編集室

お問い合わせ: ☎044-755-2525 (代表)



かわさき SDGs  
ゴールドパートナー

川崎市は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

