

# ひとまち NAKAHARA

～ ジェクトがお届けする地域情報誌 ～

目次

- 02 [特集]  
わたしを輝かせる習い事
- 06 ● 施エギャラリー  
SOUND STAGE
- 09 ● ひとまち名鑑  
株式会社内藤商事(内藤金物店)
- 10 ● 中原街道を行く  
旧原家陣屋門
- 11 ● 3時のおやつ  
「ママのパンや」

手作り  
安全  
安全なもの!



【特集】  
わたしを輝かせる習い事

音楽は心身の  
ビタミン



プロ直伝の味はやっぱり違う。



私の部屋に彩りが  
増えました!



## 03 ステンドグラス Glass in (グラスイン)



◀ Glass in 生徒さんの作品

講師：小林 まゆみ／講座料金：約32,000円(10レッスン、材料費別)／講座日程：月木金土 13:00～16:00／場所：幸区南加瀬2-21-12／詳細は公式HPをご確認ください。



## “繊細なアート”を学ぶ

1つ置くだけでお部屋のアクセントになるステンドグラス。自分で作ってみるのはいかがでしょう？  
“創りたいものを創る”という気持ちを大切にしていると話す先生の教室はカリキュラムがなく、和やかな雰囲気にも包まれています。そのつど相談しながらその人に添ったレッスンを進めてくれるので、初心者でも安心して始められます。

## 04 プリザーブドフラワー フラワーアレンジメント LEAF (リーフ)



◀ 毎月季節に合わせて用意されたお花に囲まれるだけで幸せな気持ちに

講師：藤井 美千代／講座料金：5,000円～(※サイズや花の種類によって金額が毎回異なります。)／講座日程：毎月第4金曜日9:30～／講座イベントも開催(昨年は5月)／受講方法：レッスン情報や受講希望は公式Instagramにて。／場所：川崎市国際交流センター／※体験レッスン募集中



生花のような美しい発色とみずみずしさ、柔らかな花びらの質感を保ちながら咲き続ける「プリザーブドフラワー」。世界に一つ、あなただけのフラワーアレンジに挑戦してみませんか？  
横浜で23年のキャリアを持つ先生に教わって出来た作品は、プレゼントにも最適。イベントに合わせてオーダーも可能です。

## 05 ギター 伊藤紀彦ギター教室



◀ レベルに合わせた指導で楽しみながら上達できます

講師：伊藤 紀彦／講座料金：通常コース 60分×1回 5,000円 45分×1回3,500円の初心者応援コース、学割コース有り。／受講方法：044-812-7671 or HPお問合せフォームまで／休業日：月・金の午後／営業時間：11:00～17:00／場所：高津区末長4-27-27セザールガーデン武蔵新城302



## “音色の楽しさ”を学ぶ

ジャンル、年齢、経験を問わず、幅広い層から信頼を得ているギター教室。現役ギタリストによる優しくきめ細やかなマンツーマンレッスンで、長年通う受講生も多数！  
自分が弾いてみたい曲や好きなアーティストのリクエストにも柔軟に対応してくれるのも嬉しいところ。楽器やアンプのレンタルも行っています。  
無料体験レッスンも実施中！

特集：わたしを輝かせる習い事

# 自分の好きを見つける 春 習い事始めませんか？

習慣が変われば 人生が変わる。

オフタイムに 自分磨き！

心が体がリフレッシュしたり、趣味に没頭したり、あなたがいつかやってみたいと思っていたこと、新しく興味を持ったことを今春こそ始めませんか？  
いつもの毎日をもっと楽しくなるきっかけになるかも！

春が来た！  
私の心に花よ咲け！

## 01 お菓子とパン Sucre a la neige (シュクレ・アラ・ネイジュ)



▲教室終了後、パンの直販も行う事も。ラインナップは公式 facebook をチェック！

講師：山崎 美雪／講座料金：5,000円～／1回完結レッスン、コースレッスン等選べます。／受講方法：詳細は公式HPをご確認ください。お問合せはHPの電話orメールまで。／場所：中原区上新城2-7-1-105※体験レッスン募集中



おうちで作るパンって無添加だから本当に美味しい！教室ではしっかりとパン作りの基本を教わり、材料を理解して、料理に作用する科学を学べます。「なぜそのような材料を使うのか？」といったマニュアルには載らない知識まで伝えてくれるので、自宅でも手軽に美味しいパンが焼けるようになります。

## 02 手作り味噌 和ごころ食卓



◀ 先生が厳選した国産大豆は、WEB から購入も可能です！

講師：マユみそ／講座料金：約5,000円～(コースによる)／所要時間：約3時間／受講方法：4人以上のグループや団体向けには日程を相談、個人の申し込みはお問合せください。詳細は公式HPをご確認ください。／場所：レンタルキッチンスタジオ・カルチャーセンター他



手作り味噌から食卓と健康への気付きを目指し、和食文化の継承をモットーに、発酵食や和食の家庭料理・健康食の教室を開講。  
地域に伝わる希少な国産大豆を使用し、素材への愛情があふれる先生の講座は、リピーターになる生徒が多いのも納得です。味噌教室は10月～翌年5月の約8ヶ月がシーズンのため、予約はお早目に。

## 手作り石けん

手作り石けん教室 ninon(ニノン)



▲毎回かわいいデザインの石けんを提案してくれます

◀まるで理科の実験のような製作風景



### コールドプロセス製法って？

熱を加えずに作ることで、オイルの成分はそのままに、天然のグリセリンが生成され、肌に優しいマイルドな石けんが出来上がります。

ルイ14世も愛したマルセイユ石けん。4週間以上ゆっくりと熟成させるコールドプロセス製法とともに、石けんに配合する様々な植物オイルの特性を学びながら、自分に合ったレシピを探っていきます。

長男がアトピーだったことをきっかけに石けん作りを始めたという先生のレシピは、敏感肌の方はもちろん0ヶ月の赤ちゃんやワンちゃんにも安心して使えます。

講師：平松 景子／講座料金：約4,000円～(内容による)／所要時間：約2時間／受講方法：詳細は公式HPをご確認ください。／場所：自宅・出張・レンタルスタジオ・カルチャーセンター他



特集：わたしを輝かせる習い事

## 習い事を通して世界の文化を学ぶ

### フラダンス



Yukino Hula Studio LINOHANA  
(ユキノフラスタジオ リノハナ)



▲中原区民祭に参加した時の様子

◀川崎市生涯学習プラザのレッスン風景

### フラって？

神話によると、ハワイ諸島の一つ、モロカイ島のある洞窟で女神ラカが踊った踊りが、フラの起源とされています。

マウイ島のクムフラ(フラの師範)カマカ・クコナに師事、本格的なフラを学べる教室です。3歳～80代が在籍していて、健康維持のために始める方からショーや大会を目指す方まで様々なニーズに合わせたクラスが開講されているのも魅力。笑顔が溢れ幸せな気持ちになれるような教室でありたいと話す先生の明るい性格がアットホームで楽しい雰囲気を作り出しています。

講師：野橋 潔乃／講座料金：約5,000円～(クラスによる)／所要時間：90分／受講方法：詳細は公式HPをご確認下さい。／場所：武蔵小杉・元住吉近辺 詳細はお問い合わせ下さい。



### まめ知識

箏の歴史は古く、西暦700年代に日本に雅楽と共に伝来したと言われています。起源は中国の楽器ですが、日本に入ってきてから約1,300年もの月日をかけ、日本の風土と共に形成し、今では日本の伝統楽器として普及しています。

箏の魅力は、「合奏」による音の重なり的美しさ。心地よく優雅な箏の音色は、自分で弾いていても心が休まるのを感じられるはず。最初は譜面の見方から教わり、上達すれば先生の伴奏で楽しい音遊びを興じるひとときに。現代曲アレンジも楽しめるので、伝統文化にまずは一歩、足を踏み入れてみては？

講師：長戸 はるみ／講座料金：5,000円+材料費(箏の爪)／講座日程：原則月3回、毎週水曜日1時間程度(個人レッスン)、※講演会前は、時間の変更をお願いすることがあります。／受講方法：お問合せはメールまで。nagatoharumi2@nifty.com／場所：中原区下新城

### こと 箏



自国の文化も改めて学ぶ

### 長戸はるみ箏教室



毎年箏と他の楽器で異文化交流のような演奏会を開催。今年は6月11日(日)に高津区靴ホールにて開催予定。



ひとまち限定！おためし中華体験レッスン  
前菜からメイン、デザートまでの香りや見栄えも豊かに、家庭料理がより華やかとポイントを伝授！ 4品 6,000円/1人(3名～)

日本における四川料理の父と言われた陳 建民氏のもと、本格的な中華料理を学んだ西岡先生。気軽に本格中華を家庭料理に取り入れられるヒントやレシピが盛りだくさん。すてきな料理に加え、先生が提案するテーブルコーディネート、ゆっくりと庭を見ながら食事をする時間とそのどれもが魅力的で、クチコミで集まる生徒が多いのも納得です。

講師：西岡 治子／講座料金：4,5品で約6,000円／講座日程：月1or隔月 約3時間／受講方法：メールよりご連絡下さい。harukonishioka@yahoo.co.jp／場所：高津区武蔵新城駅より徒歩圏内

和食・洋食の教室も開催しています！

### 中華料理



haruko's cooking salon  
(ハルコズ クッキングサロン)



▲先生の素敵なテーブルコーディネートがご出迎えてくれます



サウンド  
ステージ  
賃貸なのに、楽器が弾ける SOUND STAGE



動画で遮音性能が分かる  
サウンドステージ  
配信中



SOUND STAGE 元住吉 中原区井田三舞町 2022年11月竣工

この物件はペットも飼えます。※諸条件あり

## 株式会社内藤商事 (内藤金物店)



店内にて。内藤勝紀社長（右）と、事務を担当する妻の恵美子さん（左）

**開** 店は朝7時。朝早くから職人さんが出入りし、その後、近隣のお客さんが自宅の小修理用に工具や脚立を買いに来たりします。創業138年の「内藤金物店」は今年、数年の準備期間を経て「内藤商事」へ。「あったら嬉しい」が取り揃えられている地域の便利どころが、より幅広いニーズに応えようと歩みを進めます。

創業は明治18年。田園や桃畑の中に家がぼつんとあるような時代に鍛冶屋の商いをはじめ、作った農耕具を売り歩いていました。以降、ニーズの増加に伴い品数も徐々に増え、専門的な金物や工具、そして一般家庭金物まで取り揃えていきました。現在5代目社長の内藤勝紀さんは「ずっと父の背中を見て育ちました。今は私が家業を引き継ぎ、これまで支えてもらったお客様への感謝を胸に、スピード配送と、欠品

のない在庫管理を心掛けています。」と優しい笑顔で語って下さいました。4名のスタッフは15年以上のベテラン揃い。2万点を超える商品を把握し、相談にも親身になってくれます。新商品の仕入れでは、お客様の「これありますか？」がヒントに。持参される品を見て地域のニーズを汲み取ったり、今後の売れ筋を見極めているそうです。「これまでの職人さんの要望に応えるのは勿論のこと、趣味で使用できるものなど、多くの方に愛される店になるように」と、内藤さんは言います。ディープなものから、こんなものもあるんだ！という便利道具まで、是非一度足を運んでみては。



【ところ】 中原区下小田中1-19-1(駐車場あり)  
【TEL】 044-777-5161  
【営業時間】 月～金 7:00～19:00 土 7:00～17:00  
【定休日】 日曜・祝祭日・年末年始・お盆・GW  
【URL】 <https://www.naito-syouji.co.jp>

※クレジットカード、電子マネー使えます。



# 選べるコンセプト賃貸住宅

プロジェクトは自社で設計・施工を行っており、特色ある賃貸住宅を企画・提案しています。お住まいになる入居者は自分のライフスタイルや趣味にあった賃貸住宅を選んで頂けます。また、賃貸を建築されるオーナー様にとっても他の賃貸との差別化ができ、安定した賃貸経営が可能です。



## J-マンション



**Point** 一棟ごとのオリジナルコンセプト。いろいろな間取り、内装、設備を選べます。



## サウンドステージ



**Point** 遮音室で楽器演奏を楽しめ、リモートワークや動画撮影にも適しています。(※楽器の種類など使用条件あり)



## ペットケア



**Point** ペットとの暮らしを想定し、トリミングルームやドッグランなどの機能が備わったタイプもあります。



## J-メゾネット



**Point** 1～2階で1世帯のため、上下階の騒音トラブルを回避。ロフトで天井が高くなり、開放的な空間に。



## ユニキューブ



**Point** 木造2階建ての戸建て賃貸。隣人との騒音トラブルも少なく、その多くが敷地内駐車場あり。



## デザイナーズ



**Point** 外観や内装にこだわった唯一無二ともいえる建物。自分の感性と合えば最高！

### 問い合わせ

▶ お部屋をお探しの方は……………プロジェクト不動産部

中原店 ☎ 044-741-6088

武蔵小杉店 ☎ 044-739-1101

▶ 入居者に選ばれる賃貸の建築は……………プロジェクト企画営業部まで

☎ 044-755-2525

※ 相続対策などで賃貸建築にご興味をお持ちの方へ、弊社のコンセプト賃貸ラインナップの詳細をまとめた冊子をお送りします。

ホームページはこちら



☀️ 土日のおでかけのおともに  
焼き立てふかふかの  
**ママパン!**

3時の  
おやつ

～ママのパンや～



ホカホカ陽気に誘われて、ちょっとお散歩し  
ようかな。そんな休日は、ころんと可愛い  
パンたちをお迎えに行きましょう。

「ママのパンや」は、中原で15年続くまちの  
パン屋さん。店主の鷹野原さんは、出産を機に  
趣味のお菓子作りから発展し、「子どもに安心  
なパンを食べさせたい」という一心で、パン作  
りに没頭していきました。材料と製法にこだわ  
り、お店は仕込みから焼き、販売までを一人で  
こなします。

特に「小麦本来のおいしさを味わってもらえ  
るように」と試行錯誤したのが生地作り。国産  
小麦を使った生地を2日間ゆっくり発酵させ  
ることで、押してもすぐ戻るほどの弾力が生ま

れ、小麦の自然な甘味まで引き出されるそう。  
また総菜やあんこなど、つめる具材も全て自家  
製。春には苺をジャムにしてカスタードに混ぜ  
込んだクリームパンなど、週替わりの商品が人  
気です。最近では地元の方のリクエストを受け、  
塩を使わない犬用のパ  
ンも事前予約制で販売  
しています。

健康を考え、地域に  
寄りそって歩んできた  
ママぱん。それはどこ  
か懐かしくて、優しさ  
に包まれるようなパン  
なのです。

お母さんが子どもに作って  
あげるような、シンプルな  
パン作りを心掛けています。



**ママのパンや**

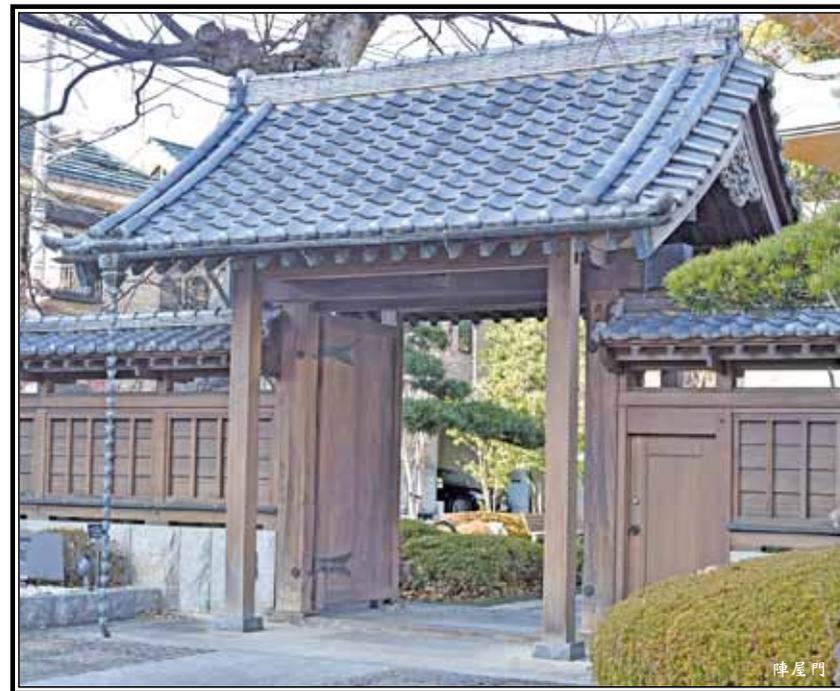
☎️ 中原区下小田中3-2-23  
☎️ 080-3445-7057  
🕒 8:00~18:00(なくなり次第終了)  
🗓️ 月～金曜日定休  
📍 JR南武線「武蔵中原」駅より  
徒歩10分



※パン教室も随時開催中！習いたいパンの種類や日時等、ご相談下さい。

中原街道に行く

旧原家陣屋門



陣屋門



稲荷社

年に川崎市の重要歴史記念物に指定されました。現在は川崎市  
立日本民家園に移築されています。(移築工事：ジェクト株式  
会社)

原家の陣屋門は、この地にマンシヨンが建築される際、当時の  
景観や雰囲気はそのままに、歴史的意義を保存継承する工夫を施  
し現在も当時のままの姿で残されています。その門構えが寺院の  
造りに似ていることから、かつてはお寺と間違われることも多く、  
時折お賽銭が投げ込まれることもあったという逸話もあるそうで  
す。同じく敷地内に残された稲荷社と共に、令和元年には国登録  
有形文化財に登録されました。

表門を中心とする屋敷南部は「陣屋  
門ブラザ」として一般に開放された広  
場となっていて、地域の歴史的資料の  
展示のほか写真展などが開催される  
こともあり街のギャラリーのような  
存在として地域の方々に親しまれて  
います。



小

杉陣屋町の中原街道沿いに、明  
治時代の面影を今に残す旧原家  
住宅の陣屋門(表門)があります。原家  
八代目・九代目の文次郎氏は、明治24年  
から22年の歳月をかけて、この地に母  
屋を大正2年に完成させました。

総ケヤキ造りの母屋は、当時の高度  
な木造建築技術を駆使した明治期を代  
表する近代和風建築物であり、平成13

開催準備中!

2023年

4月22日(土)

# コンクリートまつり



乗ってみる?  
工事現場の車



セメントで  
手がた作り



工具を使って  
いろいろ  
つくってみよう



中原工房  
ひろば  
川崎市中原区  
下新城 2-1-5

会場マップ



ご家族でのご来場おまちしています!

コンクリートのひみつを体験しよう!

多くのコーナーが事前予約制ですのでご注意ください。また、今後の状況によっては予定を変更する可能性があります。

詳細はジェクトHPまで→ ジェクトHP <https://www.jecto.co.jp>

## 学童クラブ AYUMI 武蔵中原

2023年度 入会説明会随時受付中



【対象学区】  
大戸小  
新城小



まなぶ×あそぶ  
放課後探検



自主性を育む  
プログラム



お問い合わせは AYUMIホームページへ >>>

学童クラブ AYUMI

♪ 賞賛でも楽器が弾ける♪



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)



ひと、まち NAKAHARA (Take Free)

2023年3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上小田中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。

