

旅する 唐棧。

私たちの住む川越の街並みは
とっても着物が似合う街。

川越には、晴れの日のためだけではなく、
普段の生活に馴染む素敵な着物が
あることをご存知ですか？

「川越唐棧」
かわごえとうざん

かつて川越の産業を支えた美しい
縞模様の木綿の歴史、そして現代における
川越唐棧の現状に迫ります。

文 インタビュー＝櫻井理恵 写真＝SPRIS

江戸で流行した テキスタイル・デザイン

江戸時代後期、川越の経済を潤した産業のひとつに木綿商品があった。紺地に白や浅黄、茶のストライプを現した紬や、舶来唐棧を模して縞をより目立たせた和唐棧など、江戸町人の装いにかかせないものとして大流行していたのである。中でも人気を博した上級縞木綿の和唐棧と結城紬は、武州入間郡で生産され、いったん川越に集荷されたあと、江戸市場に送られたため、「川越唐棧」「川越結城」というブランド名が付けられていた。

江戸では歌舞伎や芝居が流行る一方、伊勢参りなどの長期旅行、近郊ヘレジャリーなどが庶民にも浸透し、それに合わせて軽装でファッション性の高い着物に関心が集まっていたのである。

縞木綿の 生産と市場

江戸後期に輸入が始まったインド産の唐棧などが特上品として扱われる一方、川越・入間地域では、細手の絹糸を他地域から移入して都市市場向けの縞木綿を積極的に生産、いっきに産地としての頭角を現していく。川越・入



協力＝川越市立博物館

川越唐棧と 織物市場の 歴史

間地域のほかでは、足利・佐野（栃木県）、尾西地域（愛知県）が幕末期の三大産地となっていた。幕末期になると、織物市場経済の活発化に伴い、機屋と問屋商人が行ってきた商取引の慣習を破って新興商人や小売業者へ産直が行われるなど、織物の流通は錯綜し始めるが、集荷拠点である川越の商人の主導で統制しようとする動きがあったという。

イギリス糸の輸入による 木綿の「高級化」

一八五九年（安政六年）に横浜が開港されると同時に、細く均質なイギリス製の糸（ミュール糸）と、発色が鮮明な化学染料が輸入され始める。全国に先駆けてこれらを導入した入間・川越地

域では、ファッション性が高く軽量薄地の高級縞木綿が本格的に生産されるようになる。特に従来の染色方法では色のくすみがとりきれなかったが、化学染料により明度の高いストライプが大人気となっていた。一方では木綿への化学染色技術の取得には困難を伴い、業界内ではしばらく生産に関する混乱が続き、化学染色の知識と技術指導が普及したのは明治二十年代頃だった。

明治時代の 川越と織物市場

埼玉県随一の経済中心地として川越商人の意気込みを体現するかのよう、一九〇〇年（明治三十三年）、埼玉県内で最初の商業会議所が川越町に設立認可

一九〇七年（明治四十年）には綿糸商も

兼業していた有力織物問屋が破産、川越だけでなく、当時織物産地のライバルとして成長を続ける所沢にも大きな打撃があり、金融面でも連動的な被害が発生した。

川越織物市場の建設は、このような慢性的な不景気のなかで竣工が延期されてきたと考えられるが、川越・大宮電気鉄道、また特設電話の開通など、流通や情報に関するインフラ整備が追い風となり、一九一〇年（明治四十三年）、鉄砲町（現松江町）が適地に選ばれ、建設が始まったのである。建設資金は川越織物市場株式会社が株式を募集して調達、上棟式からわずか三週間で市場

開場式が執り行われた。

織物市場では、毎月六回開場され、織物の現品取引が行われていた。小仲買のひとびとがまとまった量の織物を持ち込み、仲買商の店員は割り当てられた部屋で品定めをし、仕入客への荷継業務などを行っていた。しかし、織物市場は一九一五年から一七年（大正四年から六年）の頃に閉鎖を余儀なくされる。東京の都市問屋や百貨店との直接的な取引が行われるようになり、市場を媒介とする相対取引が成り立たなくなったのがその理由である。閉鎖後、二棟の細長い建物は、長屋として住居に転用された。

川越染織学校の設立と 研究プロジェクト

織物市場が建設された時期に川越商業会議所が重要課題として手がけていたのが、染織学校の設立である。すでに先進的な織物産地の八王子や桐生・足利では県立の染織学校が設立されていた。川越への県立工業高校の誘致が実現したのは一九〇七年（明治四十年）、埼玉県立川越染織学校が開校した。

川越染織学校は染織科と図案科の二学科からなり、染織や図案作成の技術習得を目的に掲げていた。さらに学校が中心となり、県下の染織業者を集めた講習会や図案展示を行うなど、生徒への教育活動にとどまらず、あらゆる面での具体的な研究・支援活動を積極的に進めていたことが大きな特徴といえる。

さらに織物業界の不況は、他産地との競争が激化するなかで県下の織物の品質低下に起因している、とする県知事の織物改良に関する明治四十一年の告諭の発布を受け、一九一〇年（明治四十三年）には、川越染織学校内に埼玉県図案調製所が設立された。ここでは専門技師による織物図案の研究開発、染織学校生徒との共同開発を積極的に進められ、染織業者へのデザイン指導と図案配布が始まった。

された。当時織物業界では、所沢などにその運営の中心が移り始めていたが、それでもまだ川越は県内有数の商業都市として栄えていた。商業会議所では地域経済振興計画に着手、実現にはいたらなかったものの川越経済圏の拡大をはかるための川越・我孫子間の鉄道事業構想や、現在でも跡地が残る織物市場の建設プロジェクトが進められていった。

織物市場の建設に際して、商業会議所は桐生・足利の織物市場の視察へ出向き、調査を続けた。入間郡内で生産される織物商品を埼玉県を中心地である川越に集中させ、もう一度川越に織物業界をリードしていこうと考えたのである。

しかし明治三十年年代の後半には、川越の経済低迷が顕在化してきていた。

注目に値するのは、明治後期から川越では「産・官・学」のコラボレーションが積極的に試みられていたことである。業界支援と後継者育成の教育・研究プロジェクトがおよそ百年前に試みられていたのは、まさに産業都市川越ならではの歴史的事実なのである。

川越の織物産業の 衰退と、現在

川越唐棧をはじめとする織物産業が盛んであった川越だが、大正以降徐々に衰退していく。織物市場は閉鎖され、多くあった織物問屋もいまはない。観光地として名を馳せる現代の川越においてその名残を探すことは困難のように思われるが、果たしてそうなのだろうか。私たちが住むこの地がいまここに在り続け発展していけるのは、織物産業に従事したひとびとの功績や努力ゆえであり、現代に生きるものとしてこの歴史を知ることが大切なことなのではないか。確かに現代において和装で生活することはなかなかハードルが高く、「着物」といえば購入にも少し身構える。しかし、代表的な川越唐棧の成り立ちとその機能美や意匠、旧織物市場の建築、そして川越の織物産業の歴史は、後世に伝え残しておきたい魅力的な川越の姿のひとつなのである。



にぎわう川越織物市場（川越市立博物館）



対談

川越唐棧のいま

かつて川越の産業を牽引した織物産業。

和装への馴染みが薄くなった現代において、

地元川越の名を冠した唐棧を扱う特約店は二店のみ。

「呉服笠間」と「呉服かんだ」、両店の

若旦那に、川越唐棧の現状、

そしてこれからのことを伺った。

協力＝NPO法人川越蔵の会（本町の長屋）

——本日はよろしくお願いたします。
早速ですが、川越唐棧を取り扱う呉服店として、川越唐棧の現況をどのようなように考えてでしょうか。

笠間 川越唐棧はかつて手織りで作られていましたが、その後機械織りになり、今ではこの近隣地域でも、唐棧を機械織りできる織元はほとんどなくなっていました。

神田 需要と供給の関係もあり、織元でも他の主力商品を作る合間に唐棧を織る、ということでない、なかなか織元自体の存続が難しいのが現状です。
——現在、扱っている唐棧については機械織りのものと伺いました。

笠間 そうなんです。今後の生産については他地域含め織元を検討していく必要があります。

神田 OEMという形をとっていくということですね。今、協力して様々な地域の織元にあたっているところですが。

笠間 そのためには、現在特約店として私たちの店がありますが、販売ルートの確保なども大切な課題になってきます。

ブランド力を高めること、生産現場の確保…
川越唐棧の現状は、大変厳しいものがある

神田 普段から気軽に着られる着物として、価格も上げるわけにはいきません。しかし、反物も作るからにはロットの問題もありますし、これからは川越唐棧をひとつのブランドとして確立させることが急務だと考えています。

笠間 そう、今はある大学との連携を通じて、川越唐棧の新しい形を模索しています。やはり川越唐棧とその歴史や文化をどのように次の時代に伝えていくかということが、大きな課題ですね。

神田 若い人たちのアイデアを通じて、時代にあったアプローチで川越唐棧の市場を確保していきたいと思っています。

——観光客が増えてきている川越ですが、商品を購入する人が増えてきたなど、変化はありますか？

笠間 着物を仕立てる人は少ないですが、小物類は地元の人を含め、とても人気があります。外国人観光客にはまだまだ浸透していないような気がしますが。

神田 外国人は着物にとっても興味がありますが、仕立てがあるので短い滞在

ストライプ柄は万国共通。
生活にじっくり馴染みます

時間で着物を購入するということはなかなか難しい。なので、今後は気軽に買える川越唐棧を使った商品をもっと増やして行きたいと思っています。

笠間 江戸好みの縞柄は粋でとても日本的に感じると思いますが、唐棧のストライプは万国共通。どの国でもストライプの柄は存在していますし、生活のなかでもしっくりくると思いますよ。

神田 とにかく今は、生産現場と市場

を確保していくことが第一優先。当店でレンタル着物も展開していますが、購入前、お試しもできるように川越唐棧もご用意しています。

笠間 体験してもらえばわかるけれど、とても着やすいんですね。特に女性なら地味な柄でも、明るい色の帯と合わせるととてもかわいくなりますよ。

神田 男性が着ていると、今で言えばスーツのような感じかな。粋ですよ。
——今日のお二人の装いもとても素敵ですね！

笠間 ありがとうございます。本当に川越は着物が似合う街だと思います。
神田 地元の人にこそ、川越唐棧に触れてもらいたいですね。

——ありがとうございます。

呉服笠間
川越市仲町5-10
049-222-1518
9:30～18:30
水曜定休
<http://park10.wakwak.com/~kasama/kawagoetouzan.html>

呉服かんだ
川越市幸町3-1
049-222-1235
10:00～19:00
水曜定休
gofuku-kanda.net

旅する
唐棧。



モデル＝宮岡奈津 衣装＝RENTAL KIMONO かんた
協力＝本のお店 太陽堂 写真＝SPAIS



僕と散歩と

気ままなレシピ

【第四回】

染谷 悟

Daily Stand Copoli

Daily Stand Copoli
川越市南通町16-5
ヨシダビル1F
080-5932-1650
17:00-24:00
火曜定休



「今日もまた、きてしまった…」

のれんをくぐると、奥さんは接客中。ちらっと目が合うと、なんだか気恥ずかしい。僕がいま病みつきとっていいほどはまっているのが、ここ、いわたさんの大学芋なのだ。僕は産まれも育ちも川越っ子で、小さい頃からさつまいもを食べてきた。その中でも一番大好きなのが大学芋。さつまいもの甘みと、キャラメルのような少し塩っぱいタレがたまらない。もちろん、今でも変わらず好きではあるが、小さい頃に食べていたのとは少し違って、お酒と一緒に大学芋を食べるのが今のマイブーム。なんといっても、赤ワインと大学芋の相性は最高ののだ。

いわたさんはいつも観光客で賑わっている。お土産や食べ歩きとして人気だけど、今の僕にとっ

てはそう、「夜に食べたい大人のおやつ」だ。少し空いている平日を狙ってちよくちよく店にいき、昼寝から覚めた娘ともぐもぐ食べながらふと思いついたのが、「大学芋+マスカルポーネチーズ」。なんせワインと一緒に食すのが最高ののだから、マスカルポーネチーズが合わないわけがない！大学芋をタレと一緒に軽くつぶして、グラタン皿へ。マスカルポーネチーズをかけて、オーブントースターで4〜5分軽く焼く。ちよっとチーズが溶けるくらいが僕の好みだ。ワインはイタリア産の赤だ。オーブンから漂う甘くなつかしい香りに、思わずキッチンで頬ばる。棚に少しでも余っていたバゲットと一緒に食べればお腹もいっぱい、ワインも進む。

ああ、これぞ至福の時！

「ワインを片手に、大学芋を楽しんでみる」

※大学いも 川越いわた
049-298-5164
水曜定休

新富町本店
川越市新富町1-8-17
10:00-19:00
時の鐘店
川越市幸町15-26
10:30-17:00

【材料】1人分

マスカルポーネチーズ…130g

大学芋…100g

「いわた大学いも」は200g(380円)
～量り売り

第五回 越話



絵師

江野煤雪・梅青

文〃川越市立博物館 宮原一朗

江戸時代後期に活躍した川越町の絵師で、江野煤雪（一八一二〜七三）・梅青（一八三五〜六八）親子を皆さんはご存じでしょうか。前回の川越四方山話で紹介した「石原のさくら獅子舞図」を書いたのは父の煤雪になります。

煤雪がまだ亀次郎と名乗っていた二七歳の時、天保十一年（一八四〇）に比企郡松山町（現東松山市）から川越喜多町に引っ越してきました（『川越喜多町名主御用日記』第二巻）。この記録によると、「絵師渡世」とこの時点で絵師を生業として、川越町の十か町の一つ喜多町に居を構えたことがわかります。もとは松山町の曹源寺の檀家でしたが、喜多町への転居にあたり、菩提寺を喜多町の広済寺に移しました。

江戸時代には現在の戸籍にあたる宗

門人別改帳というものがありません。これは町や村の住民がどの寺の檀家であるかを記したものです。全ての人がどこかの寺の檀家になり、キリシタンなどの幕府の禁教を信仰していないことを菩提寺が証明するという、いわゆる檀家制度に基くものでした。

煤雪の代表的な作品として氷川祭礼絵巻（川越氷川神社蔵）などがあります。かつ、喜多町の広済寺を菩提寺としたため、その作品の多くが同寺に残っています。そのみならず、多くの川越町人を描きました。

この図は、江野煤雪・梅青親子が描いた、喜多町名主の水村与右衛門忠信とその妻わきの画像です。

水村家は、代々与右衛門と名乗り、江戸時代の前期から喜多町の町名主を勤めた家です。例えば宝暦十二年（一七六二）の喜多町の宗門人別改帳（市



水村忠信画像（梅青筆・水村清氏蔵）



水村わき画像（煤雪筆・水村清氏蔵）

立中央図書館蔵）によれば、喜多町の町人四三家のうち、土地の持高が一番多いものは綾部利右衛門家の一四三石で、次は間坂伊兵衛家の一二〇石で、水村家は五番目の八〇石を有していました。

この肖像画の作成年代は不明ですが、煤雪とその養子の梅青が共に作成したものであるため、安政四年（一八五七）以降のものと考えられます。

梅青は、もとは煤雪の兄の子で、安政四年に煤雪の娘たけの賀養子として川越に来て以来、煤雪と共に活躍した

人です。残念ながら慶応四年（一八六八・明治元年）に三十三歳の若さで亡くなりますが、安政六年に越辺川氾濫の様子を描いた赤尾村出水之図（坂戸市・林家蔵）などの作品が残ります。

幕末の慶応三年（一八六七）の記録（埼玉県立文書館蔵）によれば、川越町にいた職人一六七人中絵師は一名とあり、この絵師が江野煤雪だと考えられます。川越町の唯一の絵師であった彼の作品を通して、川越町人の気質が甦るようです。

参考文献：小澤弘監修『江野煤雪・梅青』

ホントに川越?!

— 素敵な専門店 —

みなさん、ご存知でしたか？

「こんなお店があったなんて！」

と驚くほど、川越には専門的なお店がたくさんあるんです。

ここが川越であることを忘れてしまいそう。

そんなちょっと不思議で素敵なお店を紹介します。

文＝櫻井理恵 角山祥道 大澤千穂 写真＝須賀昭夫 SPAIS

異国の雑貨がところ狭しと並ぶ店内。かわいいレイアウトも参考にしたい



ホントに川越?!

素敵な専門店

ベトナム雑貨

Sunny Side Terrace

出世横丁で出会える

異国のかわいいものたち

出世横丁を通るたびに、つつい立ち寄ってしまうベトナム雑貨専門店のサニーサイドテラス。異国ならではのかわいい色合いの食器や、普段の生活にすんなりとなじむデザインの服やかご。つつい隅から隅まで眺めていると、気さくに話しかけてきてくれるのは店主の佐々木彰子さんだ。

2001年に川越商工会議所が主催する川越チャレンジショップ「夢乃市」で雑貨店を始めてから、2009年にこの場所へ。川越一番街商店街では理事を務めるなど、川越のまちづくりに積極的に参加している。もともと雑貨が好きだったという佐々木さんに、なぜベトナムなのか聞いてみた。「仕入れも含めれば今までに30回以上はベトナムを訪れています。道路も整備されていないところが多かったりと、

水牛の角製フォーク
(1本216円)。昔からベトナムで作られてきたという特産品



日本より利便性には欠けるところはありますが、とにかくこの国の活気はものすごい。住むひとびとの「生きるから」には本当に圧倒されました」。

ベトナムはアジアの国でありながら、元はフランス領だったこともあり、アジア料理だけでなくパンやコーヒーも食卓にでてるし、建物などもヨーロッパの名残が残る。この国とひとびとに魅了された佐々木さん。彼女から、新商品入荷のお知らせが発信されるのを、常連さんはいつも楽しみにしている。かくいう私もさまざまな大きさの使い勝手のよいかごの入荷をいつも心待ちにしているひとり。

佐々木さんのセレクトするベトナム雑貨は、私たちの普段の生活にもすんなりと溶け込むものばかり。水牛や貝を使ったカトラリー、手書きで絵付け

ほうろうのチャイボット
(右上・Sサイズ734円)、
肌にうれしいベトナムのナ
チュラル石鹸 (左上・1個
378円)、小物入れにも使
えるインドのアルミカップ
(右下・1個378円)、パッ
チャン村で作られるパッ
チャン焼きカップ&ソーサー
(1客1,188円)



されたパッチャン焼きの食器、また現地のひとの温もりを感じられる、ていねいで細かい刺繍などが人気。コンデンスミルクを入れて飲むベトナムコーヒーや、現地のスパイス、フォーなどのベトナム食材も取り扱っている。いつもお店の前を通るとつつい覗いてしまうこのお店。奥のレジカウンターからニコニコ手を振ってくれる佐々木さんに、今日も会いに行こう。



サニーサイドテラス
川越市幸町3-15
049-226-2908
11:00-18:00
月曜定休



こじんまりとして落ち着いた店内。
カウンター席も数席あるので、一
人でランチという時も安心



店をカラフルに彩るのは、チラヌ
ットさんが作った貝殻のカーテン。
可憐な色使いが微笑ましい



タイの人はみな、自らの国の王様
を心から敬愛している



ラープムー950円。豚ひき肉のハ
ーブ炒め。別売のもち米と好相性



マッサマンカレー900円。タイ南
部の郷土カレー。じゃがいもと鶏
肉をココナッツミルクで煮込んで



クアタイ ビム・チャイ
川越市新富町2-33-8 2F
ランチタイム
11:30-15:00
ディナー
17:30-23:00前後

め「ラープ」。濃いめの味が特徴の東
北料理は、タイ料理を食べ慣れない人
でもどこか親しみやすい素朴な味わい
が魅力。とはいえタイの中でもスパイ
シーな味付けで知られる東北料理だけ
に、ここでは日本人に向けて、辛さを
少しだけ抑えているそう。

その一方でトムヤムクンや「世界で
最も美味な食べ物の一つ」とも称され
る「マッサマンカレー」など、タイを
代表する美食も幅広く。そのどれもが
ボリュームがあり、具たくさん。特に
飲み物、サラダ、スープ、デザート付
きのランチはリーズナブルでおいしい
と評判で、近隣オフィスの女性たちに
ファンが多い。そして休日ともなれば、
広く埼玉県中から故郷の味を求めてタ
イ出身者が訪れるのだとか。

店名の「ビム・チャイ」の由来は、
チラヌットさんの愛称「ビム」に、タ
イ語の「心」という意味の言葉を合わ
せた造語。その言葉どおり彼女の穏や
かな人柄に触れながら、上質なタイの
味をリラックスして楽しめる。

ホントに川越?!
素敵な専門店

タイ料理 クアタイ・ビム・チャイ

良心価格で具たくさん
アットホームなタイ食堂



タイの代表的スープ、トムヤムク
ン 1,400円。東北風にミルク入り
でマイルドに。キノコたっぷり！

本川越の駅前にある小さなビル。こ
の2階にあるのが、エスニック好きの
お客さんで賑わうタイ料理レストラン
「ビム・チャイ」。16年前に来日し、
大宮のタイ料理店で経験を積んだタイ
出身のチラヌットさんが、仕事仲間だ
ったシェフとともに開いた店だ。オー
プンは今から4年前。新たなスタート
に川越を選んだ理由は、この街が日本
人のご主人と一緒に暮らすホームグラ
ウンドであったことと、「当時まだタ
イ料理の店がなかった川越の街で、自
分の店を開きたかったから」。

ともに働くシェフのニントさんは、バ
ンコクの中心地サイアムの高級レスト
ランで約20年腕を振るった確かなキャ
リアの持ち主。対面キッチンこの店
では「お客さんのおいしいと喜ぶ顔を
見ながら料理できるのが何よりうれ
しい」とやさしく微笑む。

店で振る舞うのは、チラヌットさん
とニントさんの故郷であるタイ東北地方
の味が中心だ。例えば青パイヤのサ
ラダ「ソムタム」や、甘いひき肉炒