



## マンスリーHOT情報

毎年、毎年暑さが厳しくなってきました。今年度は町会役員などを、仰せつかりまして、町のお祭りに裏方として参加しました。七月の十三、十四日の両日梅雨明けすぐの猛暑の時に、汗をかきかき、裏方の仕事に熱中しました。最初のうちは、少し厭々な気分で参加しましたが、お囃子や子供たちの歓声などをきいているうちに、気分が高揚してきて、時間の経つのを忘れていました。また、機会があれば、参加してみようと思った、今年の夏でした。

KISHINO



## はちさんぽ —今度行ってみよう！

八王子ならではの穴場や素敵なお店を紹介していくコーナー

### 第12回 埼玉屋本店 さん

八幡町(はちまんちょう)の甲州街道沿いの埼玉屋さんは創業から現在の場所でお店を構えます。「大昔は宿場が多かったなのでその周りに食べ処がならんでいて、そのお店に乾物を卸していたんです。店と倉庫の間には物を運ぶトロッコもあったのよ。」とおかみさんの長谷部さん。六代目のご主人を内助の功で強力にバックアップします。2Fのフロアには広いキッチンもあり、時間を作ってはお味噌やお豆腐などの手作り料理教室を開いています。「インターネットには沢山の料理レシピが載っているけど、細かい火加減や調味料を入れるタイミング、かき混ぜ方、微妙なころあいは直にお話ししないとわからないんです。」「乾物は栄養がぎゅっと詰まったとってもえらい食材、この材料を上手に使って日本ならではの美味しい料理を皆さんに味わっていただきたい。」小学校などにも出向いて子どもたちに教えている奥さん、小学生たちの豆腐を作る楽しい声が聞こえてきそうです。

YASU



息子たちとうふ教室に参加  
わいわい楽しみながら、上手に  
作れました。大豆の甘みを  
味わえました



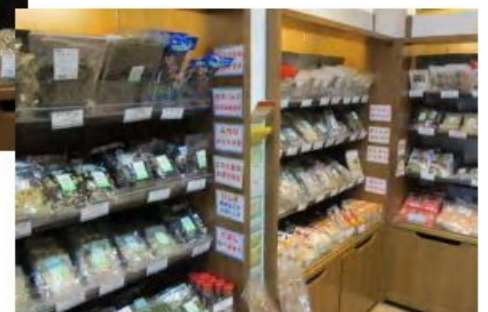
きれいに飾られた商品にふら  
っと立ち寄りたくなります



豆と乾物・お味噌の材料

### 埼玉屋本店

八王子市八幡町3-19  
042-622-1744  
毎週日曜日 休業



店内にはたくさんの無添加商  
品が！料理好きにはたまりま  
せん。