

武蔵野市グリーンパーク商店街にある MIDOLINO_ (武蔵野市緑町 1-5-20 第一根岸ビル1階) にて、3月18日~20日に、キャンドルホルダーを作るワークショップイベントを行いました。

ワークショップ

商店街に行くと、家に帰ってきたかのような、懐かしい雰囲気が漂っているのを感じます。家族団欒の中心にある、「あかり」をテーマに、今回のワークショップが誕生しました。



いらっしゃい!



何描いたの?



どうしようかなあ...

好きな空き瓶を選んで、自由に装飾します。

空き瓶は、武蔵野クリーンセンターから譲っていただきました!



気まぐれライブ

むチュー君 PR 中



スタッフも。

仕事せう...

点灯式

皆さんに作ってもらったキャンドルホルダーをお預かりして、夜に点灯式を行いました。

瓶の中に水を入れて、キャンドルを浮かべます。



きれい!



スタッフのみんな!

今回私たちは初めて、いちからイベントを企画しました。時には大きな壁にぶつかりましたが、そのぶん、点灯式でキャンドルホルダーが灯った時は、達成感でいっぱいでした。これからも様々な形で武蔵野市の商店街を盛り上げいきますのでお楽しみに!

商店街 NOW ~ぐーぐー子ども文庫~

ぐーぐー子ども文庫って?

ぐーぐー子ども文庫とは、ぐーぐーらいぶが運営しているもので、自分の居場所を選択することが難しい子どもたちのために、読書環境のサポート・居場所づくりを行っている。居場所の提供に加えて、読書環境があるのは、本は様々な世界や人生の追体験ができ、これからの人生をサポートしていくのに役立つ、とてもよい媒体だから。そんなぐーぐー子ども文庫が活動する「ぐーぐーさん家」が武蔵野市西久保にある(写真参照)。中に入ると1部屋の和室があり、壁沿いには本がずらりと並ぶ。ここでは、自分で読みたい本を選んで読んでも、遊びに来た子たちと話してもOK。もちろん職員の方に読み聞かせをリクエストしても、一緒に遊んでも大丈夫。登録すれば本も貸し出している。



同じ学年との交流が多い学校とちがって、他の学年の子たちと触れ合えるのが、このぐーぐー子ども文庫のよさ。子ども達だけでなく保護者の方も、他の学年のお子さんをお持ちの方と話すことで、いろいろな情報を得られるはず。

学童が休みの日、家にいても退屈な日、少し立ち寄ってみませんか?

子どもの居場所は、大人たちが考えるべき重要な問題です。子どもの有無や年齢性別に関わらず、関心のある方はご支援宜しくお願いします。

(お問い合わせは下記のホームページにて)

<http://www.goo-goo-libe.jp/>

開放時間: 火・日 11時~18時

特定非営利活動法人ぐーぐーらいぶ
武蔵野市西久保2-3-12
電話: 0422-27-8062
FAX: 0422-27-8063



発刊月: 2017年8月

発刊元: 武蔵野市中央地区商店連合会

制作: MAUちゅー

HP: <http://mauchu.wixsite.com/home>

Mail: infochimatan@gmail.com

* 当誌に掲載の文章・画像使用を禁止します。

【制作スタッフ】

制作進行: 久米

表紙/裏表紙: 久米

4コマ制作: 志田

MAUちゅーdialy: 原田

気になるあの店見てみよう: 神谷・岡野

アンケート: 宮入

むさしの途中下車の旅: 関口

その他: 宮入・久米・原田

MAUちゅーメンバー紹介

武蔵野美術大学2年

久米 冴子

好きなこと: 無心で何かを作ること

できること: 少林寺拳法

したいこと: 日本の伝統工芸を

これからの時代に

合わせつつ伝えて

いくこと



* むさしのにむちゅーvol2で、訂正箇所があります。「気になるあの店見てみよう」のまるよし魚店さんの住所が、武蔵野市「中野」ではなく、「中町」でした。お詫びして訂正いたします。

むさしの に むちゅー Vol.3

僕らの町の、いいところ

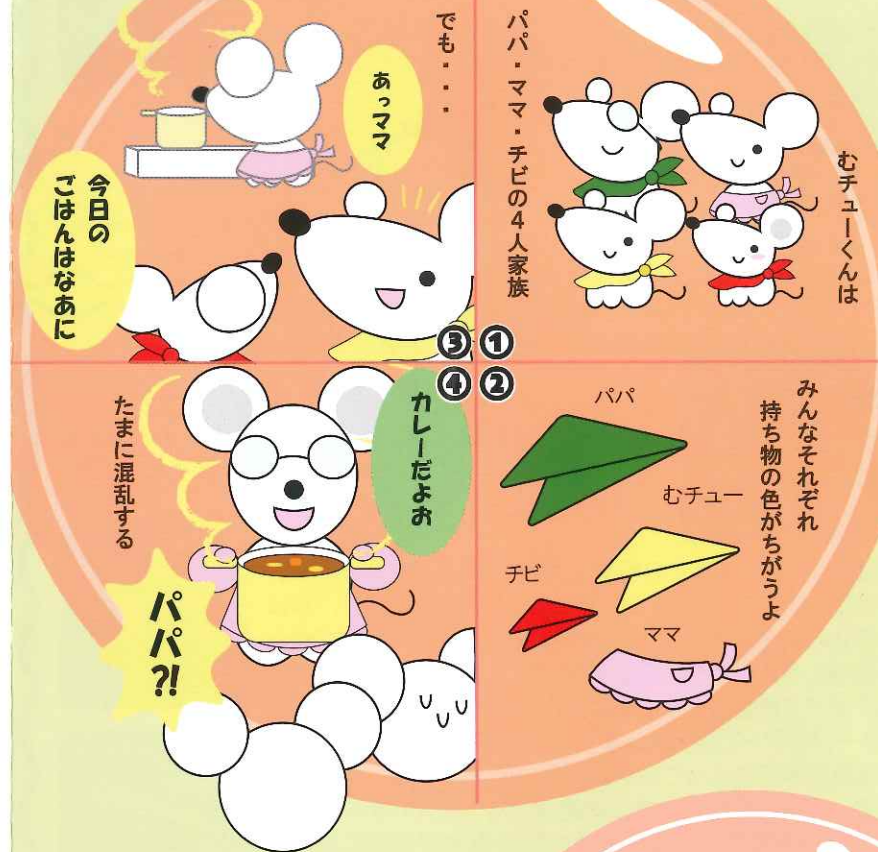
武蔵野市商店会の協力のもと、

MAUちゅーが発行する地域情報誌第3弾

vol.1,2 からさらに

武蔵野市の魅力にフォーカス!

今日の むちゅーくん③



contents

- 今日のむちゅーくん
- MAUちゅー diary
- 気になるあの店見てみよう
- 特集 商店街アンケート
- むさしの途中下車の旅
- 商店街NOW
- MAUちゅーメンバー紹介

気になるあの店 見てみよう



知ってほしい、甘いしあわせ

A.K Labo

三鷹駅外れにあるパティスリー。無機質なトタンがまさに「Labo[作業場]」らしい外観からは意外な程、店内は温もりのある雰囲気。

庄司さん

私は、以前就いていたレイアウトデザイン関係の仕事で、よく料理書を手がけるうちにこの道に惹かれ、パティシエに転職しました。その後、本場フランスのポワチエの街や東京各地での修業を経て、2003 年に開業。今では、まだ日本で注目されていないようなフランスの郷土菓子を中心にやっています。材料は、とりわけフランス菓子の要であるバターにはこだわっていますね。ここの名物とさせて頂いている「プロワイエ・ポワトヴァン」という大判のサブレも、その素朴なバターの味わいが特徴です。また、通常の販売の他、店内のカフェスペースでは、定期的に様々なジャンルの講師をお呼びしてのイベントやワークショップを開催し、その時々テーマに沿ったお菓子を出しています。こちらは、普段販売できないような繊細なお菓子も、その場限定でお楽しみ頂けます。近頃は甘いものが敬遠されがちですが、本物を使ったフランス菓子のおいしさを是非ご堪能あれ(笑)。

日曜ともなれば朝から客足の絶えない人気のお店。季節ごとに違ったメニューをいただけて、旬の味を楽しめるのもまた魅力的だ。

販売概要：ケーキ・喫茶
営業時間：10:00~19:00
(水曜・第1及び第3木曜)
住所：武蔵野市中町 3-28-11
連絡先：0422-38-9727
創業：2003 年
店主：庄司 あかねさん



インタビュー 神谷・宮入
文責 宮入



お客さんとの関わりを大切に

ミタカ電器

シンプルな店頭「Panasonic」の文字、ここは武蔵野市の商店街にある電器屋さん「ミタカ電器」。一体どんなところなのか、話を聞いてみた。

田中さん

ミタカ電器は昭和 45 年 4 月 2 日設立、今年で 47 年目になります。私は元々サラリーマンでしたが、20 年前にミタカ電器に入り、今は 2 代目として父の後を継ぎました。店内の商品は、実際に家で使う時のことが想像しやすいよう、部屋に見立てた空間に陳列、雑貨や小物・ハンドメイド作品などとともに販売しています。他にも、季節ごとのイメージカラーで店内装飾をし、季節感等も演出しています。よく売れる商品は季節によって違い、梅雨時期は除湿器、夏はエアコンや冷蔵庫、年末はテレビ、春には洗濯機などが売れます。新商品については、外部で行われるメーカー研修会や展示会に参加し、そこで良いと思った商品を仕入れたりしています。店頭販売以外にも、エアコンの据え付け工事、修理、電球交換、電池交換も行っています。こちらの営業範囲は主に武蔵野市ですが、三鷹市・小金井市・西東京市の一部でも行っていますので是非ご利用ください。ご来店もお待ちしております。

製品を実際に家で使う時を想像させる演出作りには好感がもて、お客さんに対するこのような気配りは、ミタカ電器ならではの感覚だ。

販売概要：電気製品
営業時間：9:00~19:00
(日曜定休)
住所：武蔵野市西久保 2-27-13
連絡先：0422-51-1504
創業：1970 年
店主：田中 賢一さん



インタビュー 久米・宮入
文責 久米

グリーンパーク商店街に咲き続ける花

グリーンショップヤナギヤ

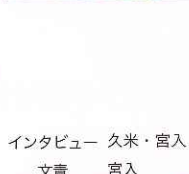
訪れたのは、商店街を通る人もまばらになった薄暮れ時。それでもここは、色づきのいい青果と気のいいお店の方で明るい雰囲気。



柳さん

ここでは、常時 200 種、年間 400 種程の青果に加え、無農薬米を扱っています。この店を引き継ぐ以前、果物問屋や生産現場にいたので、その経験を生かし、安全でおいしく鮮度の良いものを提供すべく、温度管理の徹底や、販売環境を収穫直前の自然状態に近づけることに努めています。さらにお米の場合は、通常精米後 1 週間ほどで味が落ちるといわれているので、お買い上げ頂く際に精米しています。とはいえ、力を入れているのはやはり果物。春は苺、夏はマンゴーやハウスみかん、秋はぶどうや梨、冬はみかんや柿など、産地や栽培方法を厳選した旬の果物をとりそろえているので、遠方から発注を受けることも少なくありません。特にうちで夏に扱っている「菊みかん」は、通常みかんが糖度 12 で甘いと言われる中、糖度が 15~18 もあるので、冬のものよりおいしくお召し上がり頂けます。お中元・お歳暮の発送も全国へ行っていますので、ぜひご利用ください。

収穫時の味や鮮度が最大限保たれているというのは、買う側として信頼がおけるのはもちろん、生産者にも喜ばれていることと思う。



インタビュー 久米・宮入
文責 宮入

販売概要：青果
営業時間：9:30~20:00
(不定期休業)
住所：武蔵野市緑町 1-4-11
連絡先：0422-51-2027
創業：1965 年
店主：柳 茂良さん



本格ネパール、インド料理のお店

レストランヒマラヤ

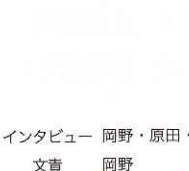
中央通りを進んでいくと、隠れ家のような扉を見つける。扉を開くと、カレーの香りと笑顔の店員さんが出迎えてくれた。



ビジャヤさん

私たちはネパール料理を通してネパールの文化を伝えたいと思い、このお店を開業しました。メニューは、お店のスタッフみんなで試行錯誤を重ねており、他では食べることのできないここだけの味になっています。そのためにはネパールの企業とやりとりしたり直接自分たちで仕入れたりして、材料にも手は抜きません。また、よりネパールの雰囲気を感じながら料理を楽しんでもらうために店内のランプやテーブルクロス、天井にかかる布などの調度品もネパールで購入しています。また自家製のナンが当店の自慢の一つになっていて、窯の温度や伸ばし方などを変えてお客様のお好みに合わせたナンを提供しています。平日は主に会社員の方、休日は家族連れのお客様が多く来店されます。たくさんの料理を食べていただきたいので、毎回同じものを頼まれるお客様にはいつもとは違うメニューをお勧めしたりと、お客様が新しい料理にチャレンジできる機会も作っています。

壁に貼られている「ヒマラヤ」にちなんだ雪男の足型の感想カードには「おいしかった!」の言葉がたくさん。お客様の笑顔が浮かんでくる。



インタビュー 岡野・原田・宮入
文責 岡野

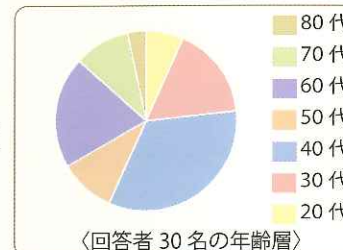
販売概要：インド・ネパール料理
営業時間：ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:30~22:30
住所：武蔵野市西久保 2-2-14 西久保ビル 1F
連絡先：0422-55-0306
創業：2007 年
店主：シュレスタ ビジャヤさん



商店街アンケート

この町の商店街、どんな人がお店をやっているの？
もっと知りたい探りたいー!

ということで、アンケートを実施。こんな回答が返ってきました。



Q この町には幼い頃からいる？

はい 66% いいえ 34%

Q 商店街の中でオススメの店、もう一度行ってみたいお店は？

様々なお店を挙げていただきましたが、やはり地域としては店舗の多い中央通りや三谷通りのお店が多く見られました。中でも複数票を獲得したのは、右の 4 店。
最も多くの票が集まったお店は、中央通り沿いにある和食居酒屋「酒と肴 磯や」さんでした。



Q 最近ジェネレーションギャップを感じたことは？

- ・「競争心」 (40 代男性)
 - ・「SNS 関係」 (20 代女性 / 他 1 名)
 - ・「考え方」 (40 代男性 / 他 2 名)
 - ・「安易に入れ墨をする若者」 (50 代男性)
 - ・「小さい子供がスマホゲームを難なくこなす」 (60 代男性)
 - ・「20 代の子がカラオケで歌う曲が全く分からない」 (30 代女性)
 - ・「お笑い番組を見ていても何が面白いかわからない」 (60 代男性 / 他 1 名)
- などなど...

Q この町のいいところは？

- まとめると その 1 清潔で緑が多い
- その 2 便利だが都会過ぎない
- その 3 のんびりゆったり人情



アンケートにご協力いただいた商店街の皆様、ありがとうございました。

むさしの途中下車の旅

～西窪稻荷神社編～

西窪稻荷神社境内にある神楽殿の中には、市の郷土資料に指定される、35枚の『絵馬』が飾られています。これらは1852年から大正末期頃にかけて、人々が祈願成就のためにこの神社に奉納したもの。

家内安全や夫婦和合を表した絵が多く、当時の人々が神様に対してどのようなことを祈っていたのかが伺えます。西窪稻荷神社では大切に保管されてきたため、今でもその色鮮やかで多様な画風の絵が、とても綺麗な状態で見ることが出来ます。

神社のお祭り際には神楽殿が開くそうなので、ぜひ見に行ってみてはいかがでしょうか？

