

**SAGAMACHI** さがまち

町田仲見世商店街  
さがまち過去・現在・未来  
AROUNDさがまち大学生に聞くあれこれ  
各国料理食べ歩き  
さがまち！きれいにしてみ隊！  
パパロック  
さがまちスクランブル  
コンソーシアムからのお知らせ

2010 Autumn & Winter

私たちのまち さがみはら まちだ。  
今まで知らなかった大学や地域の情報が盛りだくさん。  
「さがまち」は大学生が企画・取材・編集しました。

Take Free PRICE ¥0  
ご自由にお取り下さい

## 事業紹介

### 学生情報局「さがまちバンバン」放送中！



#### 【放送時間】

月火金土 午後4時～  
水日 午後12時15分～  
木 午後8時15分～

コンソーシアム参加大学の学生が制作する地域情報番組「さがまちバンバン」。毎月、担当の大学がさまざまな視点で制作したオリジナル番組をお送りします。ぜひご覧ください。  
番組のバックナンバーはコンソーシアムのWEBでご覧いただけます。

**J:COM** 相模原・大和エリア、町田・川崎エリアで毎日放送中  
J:COMチャンネル(デジタル11ch、アナログ2ch)

放送時間はコチラ <http://ktmc.jcommunity.net/today/index.php>

### さがまちコンソーシアムについて

「さがまちコンソーシアム(相模原・町田大学地域コンソーシアム)」は、相模原市と町田市を生活圏とする大学、NPO、企業、行政など様々な主体が連携し、それぞれの特性を活かした協働を通じて、魅力あふれる地域社会を創造することを目的に、2007年(平成19年)6月に設立され、2010年(平成22年)4月に一般社団法人になりました。

加盟機関 (50音順)

【大学等】青山学院大学・麻布大学・和泉短期大学・桜美林大学・北里大学・國學院大學(人間開発学部)・相模女子大学・相模女子大学短期大学部・サレジオ工業高等専門学校・女子美術大学・玉川大学・多摩美術大学・帝京大学(薬学部)・東京家政学院大学・東京女学館大学・東京造形大学・法政大学・山野美容芸術短期大学・和光大学

【企業等】小田急電鉄株式会社・株式会社紀伊國屋書店・株式会社さがみはら産業創造センター・株式会社八千代銀行・株式会社横浜銀行・相模原商工会議所・町田商工会議所

【公益法人】財団法人相模原市都市整備公社・財団法人相模原市民文化財団

【NPO法人】NPO法人相模原エスティアート・NPO法人さがみはら市民会議・NPO法人CCCNET

【行政】相模原市・町田市

## お知らせ

### 第1回 さがまちシンポジウム～環境について考える～」開催

さがまちコンソーシアムでは、学生の情報発信の場として大学生によるシンポジウムを開催します。  
第1回目のテーマは環境です。是非ご参加ください。

#### 【内容】

- ・基調講演「里地里山と生物多様性」山本勝利氏(農業環境技術研究所)
- ・パネルディスカッション(学生が取り組んでいる環境活動の紹介)

#### 【参加大学】

麻布大学・桜美林大学・北里大学・相模女子大学・女子美術大学・玉川大学

#### 【会場】

相模女子大学マーガレットホール ガーデンホール  
(相模原市南区文京2-1-1)

【日時】10月16日(土)午後1時～3時45分

【定員】100名(先着順)

【申込方法】さがまちコンソーシアム事務局学生シンポジウム担当へ電話か電子メールで。

▶さがまちコンソーシアム事務局

TEL 042-703-8535

Mail [info@sagamachi.jp](mailto:info@sagamachi.jp)

URL <http://sagamachi.jp>

## ご意見・ご感想

「さがまち」へのご意見・ご感想をお寄せください。

ご意見・ご感想と情報紙の入手先、お名前・住所・年齢ご記入の上、  
はがきまたはEメールでお寄せください。

(郵送先)〒252-0383 相模原市南区文京2-1-1 相模女子大学内  
一般社団法人相模原・町田大学地域コンソーシアム事務局あて  
(E-mail) [info@sagamachi.jp](mailto:info@sagamachi.jp)

## 「さがまち」No.9

大学と地域の連携によるまちづくり情報紙

発行月：2010年9月

発行所：一般社団法人相模原・町田大学地域コンソーシアム  
URL : <http://sagamachi.jp> E-Mail : [info@sagamachi.jp](mailto:info@sagamachi.jp)



### 藤野やまなみ温泉

相模原市緑区牧野4225-1  
TEL/042-686-8073

【アクセス】JR藤野駅からバス「やまなみ温泉入口」下車徒歩2分  
【開館時間】  
(4~11月)10:00~21:00  
(12~3月)10:00~20:00  
(12/31~1/3)10:00~17:00  
【駐車場】有り(120台)

【休館日】毎週水曜日(祝日の場合は営業します)  
※当施設は、  
(株)牧野地域振興協議会  
との共同企業体です。

### 温泉の前は、スポーツの秋を楽しもう！

ふじのマレットゴルフ場  
相模原市緑区吉野1010-1 TEL/042-687-5700

【アクセス】JR藤野駅からバス「吉野」  
下車徒歩15分  
【開園時間】  
(通常)9:00~17:00  
(5~8月)9:00~18:30  
【駐車場】  
有り(100台)  
【休園日】  
年末年始(12/29~1/3)

【料金】  
コース使用(36ホール)1回  
相模原市民 100円  
相模原市民以外 300円  
用具レンタル1回(1セット) 200円



財団法人  
相模原市都市整備公社

相模原市中央区富士見6-6-23  
TEL /042-751-6623

テニスコートや室内体育館など、さがみはらにはまだスポーツ施設があります。  
詳しい情報は下記ホームページにて公開中  
[www.sagamiharashi-toshiseibi.com](http://www.sagamiharashi-toshiseibi.com)

# 町田仲見世商店街

アーケードをくぐり一歩足を踏み入れると、そこには昭和を思わせる懐かしい雰囲気が漂う。昔ながらの金物屋や鮮魚店などが常連客でにぎわう一方で、若者に人気の外国料理店やファッショング店など様々なジャンルのお店が軒を並べ、歩くだけで楽しい気分を味わえる。そんな町田仲見世商店街の魅力を探ってみた。



対面販売だからできる『気配り』がある  
石井さんは会長を務めながら、夫婦で市川豆腐店を営んでいます。石井さんご夫妻の一番のこだわりは、なんといっても『品質』だ。スーパーなどで見かける豆腐は幾日か日持ちがするが、

当時は日用雑貨や衣服、食料品など、生活に必要なものは何でも揃う。町田で一番賑やかな活気のある場所だったそうだ。JRの駅が移動して以来、人の流れが変わり経営が苦しくなってしまった時期もあったが、そんな当時も今も変わらずに大切にし続けているのが『人情』だそうだ。この商店街は老舗もある一方で、様々なジャンルのお店がどんどん入ってくる。若い人に人気があるお店が増えてくれたおかげで、色々な年代の人々が来てくれるようになつて楽しいですね。この商店街の良さは、人の温かさと人情にあると思うんです。』と石井さん。新旧入り混じっているお店同士が、商店街を盛り上げていこうと一体となって頑張っている背景には、人とのつながりを大切にする石井さんの存在がある。



手作りの新鮮な豆腐、なたね油を使用したこのだりの油揚げ、ファンが多い石井さん手作りの豆腐には、防腐剤や食品添加物は一切使用しておらず、毎日手作りした新鮮なものを作っている。そのため日持ちはしないが、品質と味には定評があり、遠方から1ヶ月に一回、必ず来てくれるお客様もいれば、口にするものに特に気を使う妊婦さんのお客さんも多い。

## 歴史と人情がある商店街

60年前。戦後間もない当時は闇市場として存在し、建物もバラックのような簡易な造りで出来ており、今とはまた違う雰囲気を持つていたと教えてくれたのは、町田仲見世商店街会長の石井道子さん。

本来、豆腐は生ものなので1日か2日経つと腐ってしまうのだという。市川豆腐店で作られる豆腐には、防腐剤や食品添加物は一切使用しない。それ原材料は高騰する一方だが、商品の価格はもう何年も変えていない。自分たちの儲けというより、品質を維持することが重要なんです。難いですがお客様から「おいしい」「やっぱりここじゃなきゃダメね」という言葉を頂いた時は本当に嬉しい。それが私のやりがいですね。』

石井さんご夫妻の賑やかで温かい人柄も魅力のひとつで、お店に立つ時はお客様とのコミュニケーションを何よりも大切にしている。対面販売の会話から生まれる「ちょっとおまけ」は、大型スーパーなどでは味わえないだろう。油揚げを買ってくれたお客様に、人数や用途に応じておすすめのレシピを教えてあげるのも対面販売の醍醐味だ。ここで、町田仲見世商店街の魅力にもう一歩足を踏み入れてみよう。



## さがみ風子教師塾

- 教師塾で教育の夢を語ろう
- 教師としてのやりがいを学ぼう
- 同志の輪を広げよう

Q 教師塾の概要／様子／詳細はウェブで！

相模原で、学ぶ、教える。



# 亀屋

8:30~17:00  
水曜定休  
TEL/042-726-8143

亀屋は、町田仲見世商店街と共に60年の月日を送ってきた。朝方や夕食時には常連客で賑わいを見せている。今時では珍しい、吊りカゴでお金のやりとりをする昔ながらの魚屋さんだ。



『うちの鮭は脂がのっていて最高においしいよ!』と気さくに話しかけてくれたのは、店主の藤曲芳夫さん。亀屋では創業当時から変わらず、魚はすべて昔からの信頼出来る市場で仕入れており、特に国産にこだわっている。その理由は、美味しい新鮮な魚を、お客様に安心して食べて欲しいからだ。ちまたでは外國産の魚を見かけることが多くなり、消費者の食品に対する意識は年々高まってきている。そんな中、わざわざ来てくれるお客様の信頼を裏切らないためにも、妥協をせず品質を維持してきた。こうしたこだわりが、60年もの間地元の方に愛され続けてきた所以だろう。買ってくれたものをお客様のリュックの中に入れてあげ、「気をつけて帰つてねー」の一言を添える。当たり前のことのようだが、都会ではこういった触れ合いは今や少なくなってきたように思われる。

読者の方にもぜひ一度ここ亀屋に立ち寄り、こうした人情に触れて頂きたいと思う。



## マルヤ製菓

年齢層を問わず人気の味



商店街の入り口にあるこのマルヤ製菓は、メディアにも取り上げられることが多い、美味しいと評判のお店だ。切り盛りするのはこの道40年の大ベテランの鈴木孝志さん。通りや流行の移り変わりに対応していく点は難しいが、それでも対面販売の面白さと、お客様がおいしいと食べてくれた時にやりがいを感じるそつ。

特に品質にはこだわり食品添加物などは一切使用せず、美味しい大判焼きをすべて手作りで販売している。なんといってもマルヤ製菓は大判焼きの種類が豊富で、定番のもの以外にもクリーミチーズ、抹茶やチョコレートなどを使用したデザート系があり、さらに卵を使用したものやラザニアといった食事系のメニューもある。昔からの常連さんはもちろん何度も何度もリピーターが増え、若者にもファンが多いのだ。定番の「小倉あん」は、番人気だが、最近はボーテーを使用した食事系のメニューも人気が高いそう。1月を除く毎月1日と15日はサービスで、「小倉あん」の大判焼きを70円で販売している。この機会にぜひ足を運んで、その舌で味わってみてほしい。

## ユニークで可愛い、こだわりのセレクトショップ neigh

平日 12:00 ~ 20:00 土日祝日 11:00 ~ 20:00  
不定休 (基本水曜・事前にブログ等で情報掲載)  
TEL/042-812-3918 http://www.omo-t.com/



ユニークなTシャツがたくさん置いてあると噂のセレクトショップ「neigh」(読み方:ネイ)を訪ねると、素敵な笑顔で迎えてくれたのは店長の川崎耕平さん。ここは昨年の11月にオープンしたばかりにもかかわらず、若者から注目を集めているお店だ。といつてもお客様の年齢層は幅広く、そこがこの商店街の良い所だと川崎さんはいう。そもそも川崎さんは、町田出身で幼いころから仲見世商店街には馴染みがあり、年齢などのジャンルを問わず幅広い人たちと接することができるこの場所に魅力を感じ、開店を決意したそう。値段も良心的なのは、町田という場所柄、色んな年齢層の人に手に取ってもらいたいからだそうだ。

Tシャツの多くは海外から輸入したり、デザイナーに依頼したり、中には自分でデザインしたものもある。『Tシャ

ツは自分が着て楽しむことはもちろんですが、着ているTシャツのデザインを見て、周りの人達が笑えたらもつとイイですよね。』と川崎さんは言う。Tシャツを通して皆がハッピーになつてほしいという一環したコンセプトがあるのだ。店内には数十枚にもなるユニークなTシャツ達がぐるりと飾られ、他ではなかなか手に入らないような珍しいデザインは見ているだけで楽しくなる。neighではTシャツ以外にも雑貨やアクセサリーなどがありどれも海外から輸入したということがわりようだ。秋や冬の時期には、ロングTシャツやジャージーなども仕入れる予定。

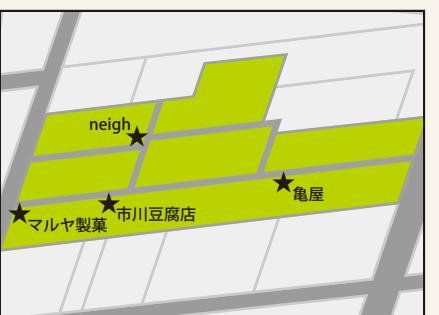
こちらのおすすめのTシャツは1枚¥2580。サイズはS M Lの3展開で、女子に人気♪



## 取材を終えて

この商店街の良さは、お店とお客様との距離が近い、「対面販売」にあると思う。ここに軒を並べるすべてのお店に共通して、温かさと人情を感じることができ、お店の人の笑顔や何気ない会話にほっこりさせられ、また来たいなと思わせてくれる。街の様子はどんどん変わっていくが、ここ町田仲見世商店街は昔のまま、古き良き町田の面影が残っている。この貴重な場所に、ぜひ多くの方に足を踏み入れて頂きたい。

### 町田仲見世商店街マップ



### 町田仲見世商店街アクセス



# さがまち 過去・現在・未来。

目覚しい発展を遂げてきた相模原・町田。相模原は政令指定都市になり、町田には新しいお店が次々と立ち並ぶ。さがまちはこれからもどんどん発展し続けていくでしょう。そんなさがまちの過去・現在・未来を知っていますか？意外と知らないものですよ。そこで、さがまちと共に成長してきた角屋・町田駅を通じてさがまちの過去・現在・未来を見てみましょう！

## 過去

創業当時は25坪の一軒家造りの定食屋であった。お店の周りには現在のような大きな建物はなく、草原やとうもろこし畑が広がっていた。もちろん自動車は物珍しいもので、道は砂利道でアカーダーだけが通るくらいだった。近くに米兵の病院があつたこともあり、米軍の人が多くお店に通っていた。当時は定食はあまりなく、彼らにウケるラーメンなどが主なメニューだった。平成元年に店舗の立て直しが行われた。その後平成2年、相模大野駅拡大により店舗はビルと合併し、敷地面積は以前の半分以下の12坪に縮小された。客層も米兵の病院がなくなり、米軍のお客さんが減少した。そしてかつては地元のお客さんが多くを占めていたが、駅の変化や時代の流れとともに他地域からのお客さんが増えていった。

## 角屋

相模大野駅北口を出てエスカレーターを降りたビルの一角に定食の「角屋」はある。昭和24年に創業された角屋は相模大野きっての老舗定食屋である。

## 現在

現在創業者の息子さんの奥さん、草薙敏子さんと娘さんと息子さんでお店の切り盛りをしている。お店の雰囲気はこじんまりとしていて、机やいすなどからどこか懐かしい昔を感じることができる。

## 未来

(質問・これからどのように角屋は変わつていくと思いますか?)



角屋食堂  
TEL:042-742-3705  
相模原市南区相模大野3-12-5  
営業時間 10:30~21:30  
定休日 水曜日



## 町田駅

沢山の人でにぎわう町田駅。その変貌には目を見張るものがある。

## 過去

約51年前、町田市は人口6万人ほどの町であった。それが現在では約42万人までに膨らんだ。

横浜線原町田駅(現在の横浜線町田駅)ができたのは横浜線が開通した1908年(明治41年)、およそ110年も前である。それに続き1927年(昭和2年)に小田急線新原町田駅(現在の小田急線町田駅)が完成。その後原町田駅が新原町田駅に接近するという形で少し距離を縮めた。

## 現在

2005年に町田駅の乗降客数は小田急線の中で新宿に次ぐ2番目の多さとなつた。また、ヨドバシカメラ、ルミネなどのショッピングビルの開店により町田駅は大きく発展し常に多くの人が行き交っている。

## 未来

(質問・これからどのように町田は変わつていくと思いますか?)

『40年前は町田駅から橋本駅の方まで、ずっと一面畑や森で、家は一軒二軒と数えるくらいしかなかつたんだよ。今ではバスや車の通りの多い町田街道も以前は砂利道で、旧道と呼ばれる道があり、そちらにバスが通り、家があつたってね。バスは町田まで20円…! (価値的には今と変わらない?) そんな町田も60年ほど前に区画整理の話が持ち上がり、反対していた人も土地の相続税やら、賛成せざるを得なくなり、整理が始まり、生活は大きく変わったね。森や畑が広がっていた頃は夜は電気が無いし、ヘビは出るし大変だったね。でも昔に戻りたいとは思わないよ。この辺りもまだまだ変わつていいだろうね。』

(質問・変化することに抵抗はありますか?)

そんなことない、やっぱ変わるべきだね。やっぱりさ、いつまでもさ、そうでしょう? どんどん変えなくちゃダメだよ。遅れちゃうよ?』

(そんな角屋は激しい時代変化の中であってもこの先も変わらぬ場所で愛され続けるだろう。)

取材・文 (吉國 / 山崎 / 伊丹 / 徳竹 / 宮竹) 05



味わいつくせ、さがまち!!

# さがまち×各国料理食べ歩き

## 旅人食堂【町田】

東京～タイ(バンコク)約6時間30分 旅費約7万円→JR町田駅から徒歩5分

賑やかな通り一本入ると姿を現す仲見世通り、独特な雰囲気を醸し出すそこで一際存在感を放つ『旅人食堂』は屋台形式でタイ料理を提供する。開かれた店内はまるで本場の屋台にいるかのような感覚に陥らせ、来た者をひと時の旅へと誘う。そのゆったりとした空間でわいわいと楽しみながら食事するのも良し、憩いの場としてくつろぐのも良し。定番メニューに加え、嬉しい日替わりメニューが記される店頭の黒板は要チェックだ。



Data 町田市原町市 4-5-9  
042-720-1370  
営業 11:30～15:30／  
17:00～24:00  
年中無休

- ①カオマンガイ。このメニューから旅人食堂は展開した。鶏肉に好みのタレをかけ、ライスとともに￥750
- ②空心菜のヌムチャクサラダ。空心菜をサラダでいただくのは珍しい￥500
- ③人気のスプリングロールはオリジナルメニュー。ジューシーなチキンにチーズがとろける￥350/1P



## Jamijami【町田】

東京～アメリカ(ロサンゼルス)約13時間 旅費約12万円→JR町田駅から徒歩5分

旅人食堂と同じく仲見世通りに店を構える。店内はカウンターのみで全3席といった小さなお店だが、こだわりのある内装に惹かれて足を止める人も多いはずだ。100%ビーフパティの手作りハンバーガーはファーストフードでは味わうことの出来ない肉のジューシーさに加え、バンズも分厚いので大満足のボリュームである。



Data  
町田市原町田 4-5-18  
042-722-0526  
営業 11:30～24:00  
定休日 年中無休

- ①イチオシのジャミジャミバーガー。肉の上にチーズ、そして大きなベーコンが乗っている￥880 ポテトセット M ￥120
- ②人気NO.1のアボガドバーガー。たっぷり乗ったアボガドが濃厚で女性にもオススメ￥680
- ③夜はバーになるためお酒の種類も豊富



## すべいん割烹 SOLEADO【矢部】

東京～スペイン 日本から18時間 旅費約20万円→矢部駅から徒歩3分

矢部駅南口を出て少し歩くとこの街には珍しい大きな看板が見えてくる。入口に回ると真っ赤なドア。闕牛になったつもりでそのドアを開け中に入るとそこには落ち着けるスペイン料理屋がある。スペインといえばパエーリャ!! 大きなパエーリャは仲間でワイワイ分ければより仲が深まることが間違いなし。毎月第四土曜日にはフラメンコがお店で見られる。おいしい食事とフラメンコを見てさらにスペインを感じよう。

Data 相模原市中央区矢部3-5-7  
042-752-3513  
営業：平日11:00～14:00 17:00～22:00  
<日祭>12:00～15:00 17:00～22:00  
■定休日 月曜日（月曜が祝祭日の場合は翌日）

- ①スペインではパエーリャが出来るまでタパスというおつまみとワインで会話を楽しむのだそうだ。パエーリャ￥3800 写真のタパス￥550～ 自家製サンギニア グラス￥550
- ②勝沼産のオリジナル SOLEADO ワイン 750ml ￥2200 (すべて税抜き価格)

憧れの海外旅行…だけどそんな時間もないしお金もない。

…ならば！ この街を深く知りつつ、あの国やこの国に短時間で格安トリップ！

取材・文（池田/勝間田/島田/渡邊）

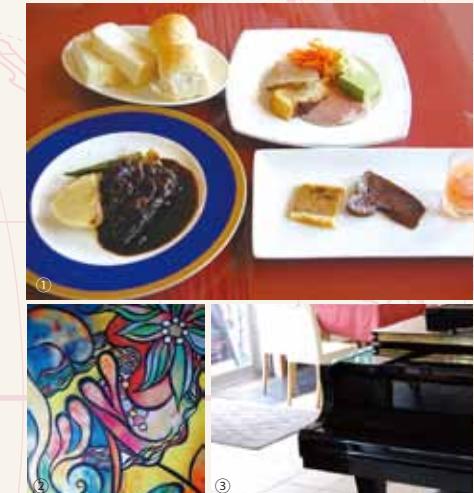
## Restaurant MELANGER【相模大野】

東京～フランス(パリ)約12時間 旅費約15万円→小田急相模大野駅から徒歩6分

洗練されたガラス張りが印象的なこのお店では、敷居も値段も高く、手が出しづらいと思われがちなフレンチを気張らずに楽しむことが出来る。ボリュームがあるのにリーズナブルで女性にオススメ。「日常的に、気軽に居酒屋に行くような感覚で来て頂けるようなお店を目指しています。」というシェフの言葉通り、カジュアルだが少し豪華な食事をしたいときにはうってつけである。



Data  
相模原市南区相模大野 2-22-13 スペースファイブ 1F  
042-765-5677  
営業 11:30～14:30(L.O.14:00)／  
18:00～22:30(L.O.21:30) 不定休



①右上から時計回りに前菜盛り合わせ、デザート盛り合わせ、看板メニューの牛肉の赤ワイン煮  
②インパクトのある壁画は美大生が描いたそうだ  
③プロのピアニストの生演奏が聴けることも

## インドの恵み【橋本】

東京～インド(デリー)約8時間 旅費約7万円→JR橋本駅から徒歩7分

大通りに沿って歩いていくとカフェのようなお洒落な外観が目を引く『インドの恵み』。落ち着きのある店内で腕をふるうシェフは皆インド出身であり、本格的な味を堪能できる。ランチ 880円～、ディナー 1800円～の充実したセットの一方、さまざまに取り揃えられている単品メニューも魅力的だ。数種類のカレーを味わいたい方にはハーフサイズをお勧めする。テイクアウト、デリバリーが可能。

Data  
相模原市緑区東橋本 1-21-12 ロードサイドヒルズ 1F  
042-860-7645  
営業 11:00～23:00(L.O.22:30) 無休



①タンドリーチキン。タンドール料理は溶岩プレートで提供￥580～  
②人気のチーズナン。生地はもっちり、チーズはとろり￥480  
③ほうれん草の緑が特徴的なサグラム￥690と、野菜やカッテージチーズがたっぷりの恵みカレー￥690。  
④店員さんおすすめのタピオカ入りラッシーは最近始めたばかり。インド産ローズシロップを使ったローズラッシーは美肌効果も￥380



