

大学生から見た東林間 踊りのまち東林間の素顔



この冊子は「祭ゼミ」で、
大学生が取材・編集しました。

「祭ゼミ」とは

「地域の祭を盛り上げ、まちを盛り上げる」というミッションのもと、近隣の大学生が集まり、企画を提案・実行していくフィールドワークゼミです。学生ならではの視点を地域に反映し、地元の人たちと一緒にまちづくりを实践する、今年初の試み。

今回採集するのは「公益社団法人相模原・町田大学地域コンソーシアム」。今回は東林間商店街をフィールドに、第一弾として地域を深く知る為の広報誌を作成しました。

今後は、「ソーシャルメディアを使ったPR」「新規イベントの企画」「特産品開発」等、活動範囲を広げていく予定です。あなたも仲間になりませんか？

編集後記



大澤 恵聖佳 (相模女子大学 3年 富士山がある県出身)
普段知らない事を知れてよかったです。古き良き日本の文化を感じることができました！



加藤 良美 (相模女子大学 3年 東京都出身)
初めてお祭りのゼミに参加しましたが、商店街の方達と色々なお話が出来て嬉しかったです。



小坂 友梨恵 (相模女子大学 3年 神奈川県出身)
人も街も東林間最高！そして、今回おいしいスイーツを沢山食べることができて幸せでした！



佐木川 由 (横浜国立大学 3年 徳島県出身)
東林間は阿波踊りに熱く、いい人ばかり。そんな東林間が一ヶ月で大好きになりました！



城島 美穂 (相模女子大学 3年 神奈川県出身)
初めての取材は緊張しましたが、皆さん優しく答えてくれました。ありがとうございました。



樋口 香織 (相模女子大学 3年 新潟県出身)
知れば知るほど好きになる。東林間はそんな街でした。この企画に携われて本当に幸せでした！



20歳の学生が、 20歳の祭に出会ったら。

『阿波踊りのまち東林間』の素顔を、
女子大生が取材した。
はじめましての商店街と若者たちの45日間。

「例えば外から引っ越して来たとしてもさ、速に入れば大家族の一員になっ
たも同じ。何でも相談に乗るし、用がある時は子どもを預かる。祭ってそういう
機能もあるんだな」。毎年8月第1土日に開かれる阿波踊りの祭、「東林間サ
マーわぁニバル」。実行委員のひとりが言うように、東林間は、この祭を通して
地域の結束力を強めてきた。そして、20回目を迎える今年、「わぁニバル」は新
たな挑戦を始めた。それが「祭ゼミ」だ。

学生が地域の祭に入り新たな企画を提案・実行すること。まちを活性化
させる。「公益社団法人相模原・川田大学地域コンソーシアム」が提唱する実
践型ゼミで、今年初の試みだ。

集まったのは、祭と同じ20歳の女子大生6人。彼女たちは「祭の舞台裏や普
段の東林間の魅力を紹介する冊子を作ろう」と、まちに飛び出した。「会う人
会う人みんないい人で、東林間が大好きになった」「親戚み
たいに親しみやすく、一人暮らしの私には、このまちでの
保護者ができたみたい」。

まちの人たちは「よそ者」である学生の熱意に応え、学生た
ちは取材を通してこのまちに溶け込み、魅力を伝えようと必死
になった。そうしてできたのがこの冊子だ。文章は拙いかもし
れないが、20歳の目から見た20年の軌跡が詰まっている。

東林間は、新しい人、新しい試みを柔軟に受け入れるま
ち。あなたも、この冊子を入口として、東林間と繋がってほ
しい。普段のまちを歩き、お店の人に声をかけるだけでいい。
東林間一家は、いつでも扉を開いて待っている。

※ 速…阿波踊りのグループ

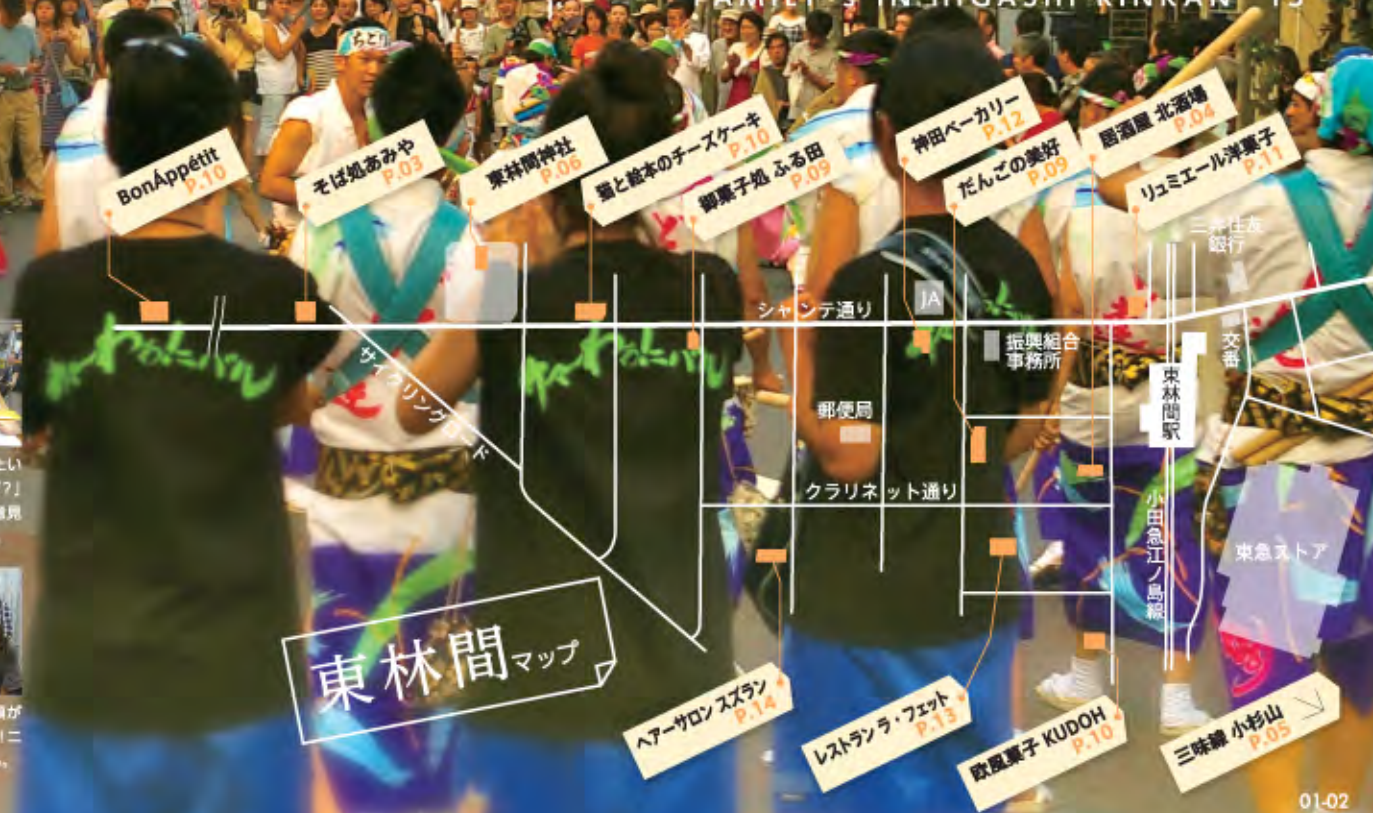


「こんなことを記事にしたい
んだけど、誰に取材すれば？」
「それだったら○○だな」意見
が飛び交う商店街事務所。



「いい話と話しているとなんか
柔らかくなるよ」と「わぁニ
バル」実行委員の松岡さん。

- 東林間魂 03
- 職人の仕事。 05
- 街を見守る柱。 06
- 突撃インタビュー！ 07
- 東林間ぶらりぶら〜り 09
- 東林間で見つけたうまうまグルメ 11
- FAMILY'S IN HIGASHI RINKAN 13



祭と生きる男

東林間
HIGASHI
RINKAN
SPIRITS



家族と共に つなぐ阿波

そば処 あみや

松岡 正博さん

なぜ俺はここに居るのだろう..

「毎日太鼓代わりにドラム缶を叩いていた」。8歳で初めて櫓(やぐら)に乗った松岡さんは祭大好き少年であった。東林間を変えたいという一心で「東林間わぁ！ニバル」を立ち上げ、20年間舞台に立ち続けている。しかしその間、トラブルがあり舞台に立つことができない時期があった。そんな時、外から聞こえる祭囃子に「なぜ俺はここに居るのだろう」と涙したこともあるそうだ。こんなエピソードからも松岡さんの祭への熱い想いがうかがえる。

人と出会おう！

辛いことも弾け飛ばすような笑顔と笑い声が印象的な松岡さん。そんな彼の元気の秘訣は新しい人との出会いだという。人と出会い、コミュニケーションをとることで新たな発見をし、それが元気の源になるという。「若い人たちには特にいろいろな世代の人たちとコミュニケーションをとってほしいね」。

まずは東林間へ足を運んで美味しいお蕎麦と共に松岡さんと話してみたいかがでしょうか？心も身体も元気になること間違いありません！！

樋口's ☆ SELECT

東林間は「熱い人」が多いまち！
そんな東林間で「わぁ！ニバル」
を立ち上げた7人衆の中から、
二人の熱い男を紹介します！



居酒屋 北酒場

田中 武さん

初舞台は娘と共に

長女が生まれた年に「わぁ！ニバル」が始まり、翌年には1歳の我が子を抱え、一緒に踊ったのだという。田中家では「夏になったら踊るもんだ」という意識が根付いている。まさに家族と共に祭を盛り上げてきた。

阿波でストレス解消！

27年間居酒屋を営んでいる田中さんの元気の秘訣は週1回の阿波踊りの練習だ。老若男女が集まって触れ合い会話をする、また大きな声を出して汗をかくことで、精神的にも肉体的にもリフレッシュできるのだそう。

「10年後も現役で踊っていたい！そのころには孫と一緒にできたらいいな」。そんなふうに話す田中さんはとても幸せそうな顔をしていた。

祭は家族はもちろん人と人を繋ぐ場でもあると思います。皆さんも「わぁ！ニバル」に参加し東林間と繋がりませんか？

INFORMATION



そば処 あみや
相模原市南区東林間4-42-8
【TEL】042-742-5658
【営業時間】11:00-20:00
【定休日】水曜日



INFORMATION



居酒屋 北酒場
相模原市南区東林間5-4-2
【TEL】042-749-7095
【営業時間】17:00-0:00
【定休日】日曜日



職人の仕事。

三味線修理士 小杉山 和男 氏

小杉山さんの仕事

皆さんは三味線の修理というのを思い浮かべられるでしょうか？ここ「三味線小杉山」では三味線の皮を張り替える作業をしている。三味線の皮は使ううちにどうしても破けてしまう。それをまた新しくするのが店主である小杉山和男さんの仕事だ。この道32年のベテランである。1つの皮を張るのに約3時間かかり、1日に2枚か3枚しか張れないという。

素早さ・正確さが勝負

新しい皮はどうやって張られるのだろうか？皮と胴を接着するのは、もち米を練って作られた糊。この糊を胴に付け上から皮を乗せる。そして張網で胴を作業台に固定し、檜でつくられた楔(くさび)を打ち込んで皮を張っていく。皮が乾かないうちに張らなければならないので、素早さと正確さが必要になるのだ。微調整をした後、約1時間糊を乾かす。乾いたら仕上げをして完成となる。



解ってくればくるほど、難しい

「お客さんによって好む音が違うので、その人に合った音を出すのが私の役目」。仕事への思いを聞いたところ、小杉山さんはこう話してくれた。また、「仕事は解ってくればくるほど難しい。三味線のことを解らなければ、仕上がった出来を見てもこんなもんかと思ってしまう」と長年この仕事をやってきているからこそその難しさを話してくれた。

大澤 s ☆ SELECT
阿波踊りを支える裏方にも注目！



三味線小杉山

和歌山市上鶴岡7-16-1
【TEL】042-744-7801
【営業時間】10:00-18:00
【定休日】なし



街を見守る柱。

大澤 s ☆ SELECT

地元の方に愛されている神社。祭事以外でも訪れてみて下さい！



東林間神社

東林間神社の歴史

東林間神社が建設されたのは今から55年前の1956年4月のことだった。この地には元々稲荷神社が鎮まっていたが個人の社だったため、多くの住民がまちの神社を欲しいと思っていた。そこで地域の人々が結束して東林間神社建設委員会を発足させ、このまちに新しい神様を迎え入れることにしたのだ。そして鎌倉鶴岡八幡宮より御分霊を受け、立派な神社が東林間の地に建った。現在は多くの住民に愛されていて、このまちを見守る柱となっている。

もう1つの神社

この東林間神社の境内にはもう1つ神社が存在する。それは秦野から分祀して建てられた白笹稲荷神社だ。東林間神社と比べればとても小さな神社で気づきにくいかもしれない。白笹稲荷神社は宇迦之御魂神(うかのみたまのかみ)を祀っていて、稲の神・食の神とされている。この神社は古くから東林間に住む旧家のものである。以前建てられていた土地に病院が建つことになり、代替地として1952年に今の場所へ遷宮した。



東林間児童館

境内を見渡してみると、そこには児童館と書かれた看板がぶら下がった建物がある。ここ東林間は神社の隣に児童館があるのだ。昼夜人の声であふれているこの場所は、子どもたちの稲古場だったり遊び場にもなったりして親しまれている。さらに児童館の隣には滑り台やブランコなどの遊具も設置されていて、外で元気に遊ぶ子供たちの姿が見えた。



神社を背負って

東林間には全部で5つの阿波踊りの連があり、毎年開催される「東林間サマーわぁ！ニバル」に向けて日々練習に練習を重ねている。その5連の1つである「あうん連」。実はこの衣装には東林間神社の遺いである狛犬が描かれている。一見神社と阿波踊りは関係ないように思えても、地元の人にとっては大切な神社を背負って祭りに参加しているのだ。

突撃インタビュー!!

～踊り子の見どころ!～

佐木川's ☆ SELECT

7月某日、東林間地域の5つの連の練習場に足を運んだ。そこには、流れ続ける阿波踊りのメロディー、踊り子の笑顔と真剣な眼差し。どの連も本番に向け熱心に取り組んでいた。そんな踊り子たちに突撃インタビュー!「東林間サマーわぁ!ニバル」の見どころや踊り子の意気込みを聞いてきた。「わぁ!ニバル」初心者必見!また、気になるあの子の姿もあるかも。そして本番メイクアップし、衣装に身を包んだ彼らの姿を見つけられるかな?本番彼らの華麗な踊りにもどうぞご期待!



練習の合間の楽しみ☆

お祭りのクライマックスが見どころ。最後まで熱のこもった踊りが待ってます!

阿波踊りで世界遠征!トルコでも評価を得た踊りをぜひ見てください!

踊りを見るなら小僧寿しから、ファミマの間がベスト!

部活でも先輩後輩の関係!踊りも息ぴったりに頑張ります!

あかちゃんからおじいちゃんおばあちゃんまで踊りを楽しめる!

他の祭りの演舞場よりも、踊り子と距離が近くて見やすいよ

いろんな連の踊りを見たいなら本部席の棧敷。しかも無料!

元気を発信!

やっこ踊りやってるよ!



ピース!

仲が良いからこそ、楽しめる。仲が良いからこそ、アドバイスし合ってより美しい踊りに!

踊り以外に鳴りものも味わって!知っている曲が流れるかも!

初めて来た人も是非『にわか連』で踊るべし!

休憩中~

毎週練習してるよ!

商店街の店が気に入ったら、「わぁ!ニバル」の後もぜひ東林間に立ち寄ってね!

東林間阿波踊りは商店街と踊り子、観客が一体となる2日間です!

神社の前から坂を見下ろすと、踊り子の迫ってくる感じが迫力満点!

出番まだかなあ~

本番に向けてマンツーマンの練習!

ママたちも練習を見守ってます!

保育園のときから踊ってるよ!

東林間

ぶらりぶら〜り

おいしいもの
みつけたっ!!



小坂's ☆ SELECT

私は、食べることが大好き! そんな私が東林間を巡り、独断と直感でおいしいものを見つけてきたので紹介します。そして、勝手にお店ごとに賞をつくってしまいました。和菓子と洋菓子でバランスよくみつけたので、好みに合わせてみなさんもぜひ食べてみてくださいー!

和

満足感はお値段の倍以上で賞!

50~60円という驚きの安さで、とってもおいしいお団子が食べられる。お団子は、もちもちでボリュームたっぷり! お店で販売している商品は、すべてお店の中で朝に作られており、毎日できたてを提供している。小腹が空いたときにどうぞ!

INFORMATION



相模原市南区東林間5-3-8
【TEL】042-743-7812
【営業時間】9:00-20:00
【定休日】日・月
(ただし第4月曜日は営業)



かりんとう團頭 ¥100



ずんだだんご ¥60

甘辛だんご ¥50

だんごの美好



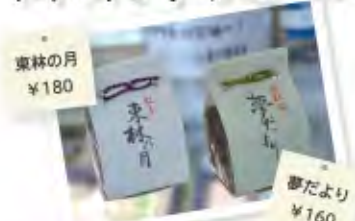
どら焼き ¥160

INFORMATION



相模原市南区東林間5-16-1
【TEL】042-743-2458
【営業時間】9:00-19:00
【定休日】第2、4月曜日

御菓子処 ふる田



東林の月 ¥180

夢だより ¥160

夢あじさい ¥140

納得の味の“餡(あん)”で賞!

和菓子の命である“餡”にはこだわり抜かれた国内産の豆を使用し、店内で一からすべて手作りしている。だからこそ、餡がとておいしい。東林間や相模原市をイメージした商品、月ごとに変わる上生菓子やお菓子はおみやげにもぴったり!



BonÂppétit

人の良さが
パンに出ているで賞!

相模原のお店大賞受賞。仏語で「たっぷり召し上がれ」という意味を持つボナベティには、その名の通りたくさんのおいしいパンが並んでいる。お店の方も、優しい方ばかり! 中には、「東林間サマーわぁ! ニバル」で囃り物隊として笛を吹いている方も。



パンダちゃん ¥110

スパイシー
ロングソーセージ ¥330

ダブルベリー
デニッシュ ¥220

INFORMATION



相模原市南区東林間3-19-7
【TEL】042-741-0338
【営業時間】7:00-19:00
(木曜日のみ7:00-18:00)
【定休日】第2月曜日

猫と絵本のチーズケーキ

通いつめたくなるで賞!

店主の好きなものを集めたという店内には、猫グッズと絵本がいっぱい! ゆったりとした2階のイートインスペースで、自家製チーズケーキやドリンクでのんびりとした時間を過ごすのにおすすめ! もちろんチーズケーキはテイクアウトもできる。

INFORMATION



相模原市南区東林間4-31-5
三浦ビル1,2階
【HP】<http://ameblo.jp/nekoehon/>
【営業時間】不定
【定休日】不定



猫めいぐるみ
小 ¥1,260
大 ¥2,100



週代わり
チーズケーキ ¥300

洋



マカロン
各 ¥157

お菓子の
ヨーロッパ旅行で賞!

モダンな落ち着いた雰囲気のある店内で、ヨーロッパのさまざまな国の焼き菓子やケーキを提供している。まさに欧風菓子店といえる。ちょっとリッチに自分へのご褒美、家族や友人へのおみやげにいかが?



ショートケーキ ¥399

欧風菓子 KUDOH

INFORMATION



相模原市南区東林間5-5-3
【TEL】042-747-5711
【営業時間】9:00-18:00
【定休日】なし

東林間で見つけた うまうまグルメ

妹尾's ☆ SELECT

無添加の材料で作っているパン屋さんと、素材にこだわっているケーキ屋さんへ取材に行ってきました！！

原田大二郎さんも来店！
テレビ東京1998年1月31日放映
テレビ東京2000年9月9日
アドブックス天国放映！

リュミエール洋菓子店

相模原市南区東林間4-9-3
【電話番号】042-741-2666
【営業時間】10:00-21:00
【定休日】水曜日



「リュミエール洋菓子店」は平成2年2月に開業され、リュミエールという言葉はフランス語で「光・光明」という意味を表します。ご主人が心がけていることは、「ケーキを売るということは真心を売る」ということ。手を抜かず正直に。また、素材にもこだわっています。来店されるお客様は、顔なじみの方が多い。来店されたお客様に「この前のケーキ美味しかった」と言っていたととても嬉しい。ケーキの中で、1番手間がかかるものはモンブランで、21種類の材料を使用していて3日間かかります。ご主人イチ押しの商品は紅茶の生チョコレートを使った「紅茶のいしだたみ」だそうで11月～5月の期間限定販売です。他店では味わえないスイーツの数々を是非ともご堪能ください！

人気メニュー

- 今の季節にピッタリ！
マンゴームース 380円
- 彩が鮮やか！
カシスームースと
紫芋のモンブラン 430円
- 濃厚なチョコレートの味わい
リュミエール 330円
- 店長のオススメ！
和栗のモンブラン 380円

ちょこっと情報

東林間阿波踊りの際に、ロールケーキ200本を販売しています。通常1本900円ですが、阿波踊りのときだけ1本630円で販売しています！

神田ベーカリー

相模原市南区東林間5-11-14
【電話番号】042-744-3144
【営業時間】10:30-20:00
【定休日】木曜日



神田ベーカリーは、昭和42年に創業され今年で45年を迎えます。お店の名前となっている、「神田」とはご主人が王子の「神田ベーカリー」で修業されていたからで、本店の名前をいただいて「神田ベーカリー」と名付けました。また、地名が東京の場所なので、東林間のお客様にインパクトが与えられると考え、名づけたそうです。来店されるお客様は、地元の顔なじみの方が大半をしめています。時々遠方から買いにいらっしゃるお客様もいます。広告は一切出していないので、口コミでお客様が増えています。タクシーの運転手さんや、運送会社のドライバーさんもよく買いに来ています。唯一出たのが11年前にテレビ出演し、その直後は大変混みました。ご主人は水にこだわっていて、NASAスペースシャトルで採用された、逆浸透水膜の技術を使った水を使用しています。いつまでもおいしさとお安心を追い続ける「神田ベーカリー」に今後も注目です！

人気メニュー

- 意外な組み合わせ？
ちくわパン 125円
- ハンバーガー風？
コロッケパン 125円
- サクサク感がたまらない！
メロンパン 105円

♥なぜ地元の人に愛されるのか♥

「神田ベーカリー」では、無添加の物を使い44年間営業してきました。特に子供たちには、無添加で安心・安全の物を食べてもらいたいと考えています。無添加な物を使っているから、地元の方々も安心して買いに来ます。

ちょこっと情報

女医でタレントの西川史子さんも、神田ベーカリーさんのパンを食べて育ったそうです！

加藤's ☆ SELECT

普段から自にする商店街…。今回は、ご近所さんでも知らなかったシェフや美容師さんの素顔を特別にご紹介します！

レストラン ラ・フェット

東林間駅の西口から程近いところに「レストラン ラ・フェット」はある。落ち着いた雰囲気の中で、シェフが振舞う自慢の料理は2,000円～8,000円までの単品とコース制。前菜、パスタ、デザート、コーヒーが付いても低価格で食べられ、シェフがその日に仕入れた食材をアレンジするので、おまかせ料理を選ぶお客さんも多い。普世 規之(ふせ ただゆき)オーナーシェフは、「東林間サマーわぁ！ニバル」実行委員会の広報部長である松岡 正博さんと同級生ということもあり、お互いのことについて何でも知っている仲良しさんです。同じ地元でお互い飲食店を経営するなんて思ってもいなかったご様子。また、シェフは、本場フランスやイタリアなどヨーロッパで本格的に料理を学んだ本格派。お店の地下にはBarもあり、食事をした後ゆっくり飲みなおすのもまた違った雰囲気を味わえて素敵！カウンター席やソファがあり、ゆったりとした空間の中でプロのjazz musicianが演奏することも。1階のレストランではこだわりの料理と雰囲気あるお店を、地下のBarでは音楽とお酒を。目的にあわせて堪能できる場所なのである。

オススメメニュー



定番でありながらも大人気！
キャベツとベーコンの
オリーブオイルスパゲッティ



一度でいるんな味を楽しめるデザート！
桃のコンポートのパニラアイスクリーム添え
&プリンとココナッツムースのケーキと
ヘーゼルナッツのチョコレート焼き菓子

INFORMATION

【レストラン ラ・フェット】
相模原市南区東林間5-4-8
ベイロックスリービル1
【TEL】042-740-0161
【営業時間】11:30-14:00
18:00-21:30

【定休日】毎週水曜日・第三火曜日

【ワイン&モルト V-A-R ラフェット】
相模原市南区東林間5-4-8
ベイロックスリービルB1
【TEL】042-740-0161
【営業時間】20:00-2:00
【定休日】毎週水曜日・第三火曜日
【HP】<http://www1.odn.ne.jp/lafete/>



ヘアサロン スズラン

商店街を少し抜けた通りに、お客様の髪型を素早い手つきでチェンジしてくれるお店「ヘアサロンズズラン」。ただ髪を切るだけでなく、まるで美容室に居ることを忘れさせるほどのアットホームな雰囲気が漂い、常に常連客で賑わっている。外観はガラス張りで、気持ちよさそうに髪を切ってもらっているお客様を、つい外を歩いている人は見てしまうものである。お店全体は広く、美容室(女性用)と床屋(男性用)に分かれており、無駄に待たされることもなく、買い物帰りの主婦の方でも何気なく立ち寄れるお店である。また、この暑い時期にでてくる自分では分からない体臭…。これを解消するために「ヘアサロンズズラン」では、全身用柿茶ソープを販売している。価格は100g 1,200円で、成分は柿渋タンニン、緑茶エキス、ヒアルロン酸、トレハロース、トリクロサンなど豊富で、汗、ストレスや加齢臭でお困りの方をお助けします。どんな髪型にしようか迷っているあなた！髪を切ろうか迷っているあなたも！！「ヘアサロンズズラン」に行けば、優しいご夫妻があなたにぴったりの髪型を見つけて、笑顔をお届けいたします。心機一転、心も髪もスッキリしたい方はぜひ、立ち寄ってみては？

美容師の須藤 馬司さん



生まれも育ちも東林間！もともと実家が美容室を経営していたそう。ディズニーランドが開園した年(1984年)にお店をオープン。「長い間、ここ東林間商店街で美容師として働いています。妻と協力することで現在のお店ができました。」

美容師の須藤 真貴子さん



常連さんになりたくなる気持ちがかかるほど、優しい声で出迎えてくれる真貴子さん。お客さんの中には、美容室だということも忘れ、つい眠ってしまうお客さんも…。「ヘアスタイル・カラーリング・シャンプーやリンスの選び方など、すべてご相談のりますよ〜。」

INFORMATION

相模原市南区東林間5-14-4
【TEL】042-742-4195
【営業時間】平日 9:00-19:30
休日 8:30-19:00
【定休日】毎週火曜日・第三月曜日
予約の方を優先させていただきます。
ただし土・日・祭日は除く

スズランへのコメント

「ラ・フェット」は2001年開業なので、今年で10年目になります。スズランさんは長く営業していて、さらに東林間は美容室の激戦区だということにもかわらず、常連客が絶えないのは本当に見習う部分が多いと思います。レストランと美容室の共通点は、お客様との距離が近いこと。お互い共感できることがあるのではないのでしょうか？

ラ・フェットへのコメント

以前、真貴子さんは「レストランラ・フェット」で食事をしたことがありますが、私はパスタを注文したのですが、クリームソースのバスタがとても気に入りました。お店の雰囲気も落ち着いていて、カップル、お友達、家族で気軽に来れる場所だと思いました。また、お店が経営しているBarが地下にあるため、夜になるとまた違った雰囲気を味わえると思います。」