



Kitamoto city &green

都心から JR 高崎線で 50 分。埼玉県北本市は一見すると典型的なベッドタウンですが、近年では地域づくりの分野で少しずつ注目を浴びています。まちなかにシェアキッチンがオープンし、市役所の芝生広場では、人と地域をつなぐ新たなマーケットが生まれています。市内にある大型団地『北本団地』では、シャッター街化した商店街を舞台に、コミュニティ拠点となるお店が続々とオープン。移住者が若者とお年寄りをつなぐハブとなり活躍しています。



出合いが「想い」を加速させる

北本市が目指すのは、住んでいる人が地域の魅力を知り、参加や応援を通して「自分のまちを好きになる」こと。北本らしい地域の魅力は「他と比べて優れている」ということではありません。普段の生活の中にある、誰かの思いやりや共感を生む市民活動、こだわりの野菜を精一杯育てる農家さん、地域で愛されるお店、困りごとを楽しみへと変え「人と人・人と地域」を繋げるステキな人たちが北本の魅力です。「小さなチャレンジ」を応援し、あなたらしい暮らしを実現する出合いが北本にはあります。

＼北本の暮らしに会う／



北本市シティプロモーション
公式 WEB サイト
『緑と深める、北本発の
ローカルメディア。&green』



公式 LINE
『&greenfanclub』

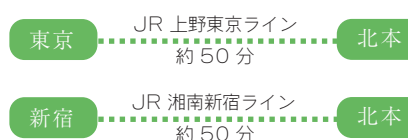


公式 Instagram
『andgreen_kitamoto』

移住相談やローカル起業についてなど、気軽にお問合せ下さい。

埼玉県北本市へのアクセス

電車でお越しの場合



2023 年 3 月発行

発行：北本市

埼玉県北本市本町 1 丁目 111 番地

TEL 048-511-9119

編集・撮影：合同会社 暮らしの編集室

この事業は埼玉県ふるさと創造資金の補助を受けています。



中庭での対談の様子。明るい店内にはレコードなどがあり、ゆったりとした空気が流れています。



地域のつながりについて話す伊藤さんと小倉さん。それぞれの活動を振り返りながら、これからチャレンジしたいことに熱が入ります。

のは「中庭」でジャズ喫茶を営む落合カナコさん。2021年3月、北本団地に夫婦で移り住みました。

「手話べりかふえ」は、耳の聞こえない人が、周囲に気兼ねせずに手話や会話を楽しめるコミュニティ喫茶です。喫茶メニューは手話や指差しで注文ができ、時間を気にすることなく、それぞれが会話を楽しめます。お客さんだけでなく、スタッフとしても耳の聞こえない人が担っています。

出会いがきっかけに

このプロジェクトは、手話通訳士の小倉あけみさんがカナコさんに相談を持ち

掛けたことでスタートしました。耳の聞こえない人が、気軽に集まれるお店が身近に作れたらと、何年も前から思い描いていたそうです。「中庭がオープンしてカナコさんと出会い、話をするうちに、思い切つて相談しました」と小倉さん。カナコさんは、その時の気持ちを思い返しこう教えてくれました。「北本に来る前のことですが、都内のカフェで働いているときに、耳の聞こえない方達が一度来店されたことがあるんです。その人たちは手話を巧みに使い、表情も本当に豊かで会話を楽しんでいました。手話と表情であんなに楽しそうに表現できるんだって、その時にハッとしました。それ

が心に残っていて、ぜひやりましょう」と。話を聞いて嬉しかったです」

気持ちを重ねていく

店先に並ぶ野菜は、北本団地から徒歩5分ほどの場所にある伊藤ファームで育てられています。代々北本で農業を営み、年間120種類以上の野菜を栽培する老舗農家です。野菜販売は、カナコさんが以前より交流のある、伊藤ファームの伊藤わかこさんに相談して実現しました。「カナコさんから話をもらったときに、とても素敵な企画だと感じました。毎回たくさんの方が楽しみにして下さり、本当に励みになります」わかこさ

んは、その時々旬の野菜を少しずつ詰め合わせて中庭に届けています。

北本団地に移り住んで約2年となるカナコさん。「来る前は、何か自分で始めないといけないような気がして、変に気を張っていました。でも来てみると、様々な出会いがあり、自然とやりたいことが生まれてきます。素敵な人が周りにいて、みんなのやりたいことに自分の想いを重ね、色々なことをやらせてもらっていると感じています」北本団地を舞台に、皆の想いを重ねた取組が、未来へ走り始めています。



小倉 あけみ さん

落合 カナコ さん

伊藤 わかこ さん

北本市にある約2000戸の大型団地「北本団地」。近年続々と新たなお店がオープンし、様々な活動が行われている注目のエリアです。全国的な注目を集める団地再生の取組は、2021年にオープンしたシェアキッチン『中庭』からスタートしました。「人と人が自然体でつながる」中庭の日々を紹介します。

月に一度の心地よい時間

毎月第一木曜日の昼過ぎ。団地の一角にあるシェアキッチン「中庭」に、続々とスタッフが集まっています。シャッターを開けて湯を沸かし、テーブルには手話のイラストやメニュー表。店先には、その日の朝に採れたピカピカの野菜が並びます。作業の合間にも、スタッフ間では手話が飛び交い、手際よく準備が進んでいきます。14時のオープンを迎えると、大勢のお客さんがスタッフと挨拶を交わしながら、にこやかに席についていきます。

北本団地の一角にある「中庭」は、一日ごとにレンタルが可能なシェアキッチン。何かやりたい人が集まり、喫茶やライブなど様々な活動が行われています。月に一度開催している「手話べりかふえ」も、一年以上続く大人気のイベントです。メンバーとしてキッチンに立つ

episode
01

想いを持ち寄る場所

information



シェアキッチン「中庭」/手話べりかふえ

北本市栄7北本団地1-26-102
毎月第1木曜日14時から16時
https://www.instagram.com/nakaniwa_danchi/



北本市のまちなかにある「ケルン」は、日替わりで魅力的なお店がオープンするシェアキッチンです。何かやりたい人の背中をそっと押す。その取組が共感を生み、ゆるやかなつながりの輪が広がっています。

まちなかに若者がチャレンジできる場所を

北本市役所近くにあるシェアキッチン「ケルン」は、自分の好きを表現できるシェアスペースです。地域づくりのチーム「暮らしの編集室」が、2020年3月にオープンしました。人と人・人と地域を繋ぎながら、北本らしい共感を育んでいくことを目指しています。1階のシェアキッチンでは、料理を提供したい人が日替わりでお店を運営。2階のリビングは、写真スタジオやハンドマッサーサロンとして利用されています。「今ケルンが入っている店舗には、数年前まで有名なパン屋さんがありました。20年以上営業していて大好きなお店でしたが、

移転しちゃうことになって。それが寂しくて。何かできないかなって。友人たちと色々話して、やりたい人の背中を押せるような場所を作りたいと思いスタートしました」暮らしの編集室の江澤勇介さんは、ケルンオープンに向け、友人たちとプロジェクトを始めます。しかし、開店当初は中々利用者が集まらず、営業している日もまばら。運営面でも、江澤さんの本業であるカメラマンと二足のわらじで、中々時間が割けない状況が続きました。そこで、ケルンのお客さんとして交流があった安野さんに「一緒にやらない？」と声をかけたそうです。



喫茶ケルンのおはぎには北本産の食材が使われています

相談しながら、一緒に歩んでいく

北本市出身の安野里美さんは、利用者のサポートやスケジュール調整など、ケルンの現場管理を担っています。週末にかけては自身でも、おはぎやスイーツが楽しめるお店「喫茶ケルン」を運営するなど、食を通じた表現活動を行っています。ケルンも現在では月のほとんどが利用者で埋まり、カフェや焼き菓子のお店として、日々たくさんのお客さんが訪れます。「なにかやりたい人の想いをかたみにする」安野さんは、自身のケルンでの役割をこう表現します。「利用が初めての人とは、私が経験した範囲で相談にのりながら進めていきます。やりたい気持ちはあるけれど、最初の一歩って難しい。私もそうだったから。話をしながら、それならできるかも！って、目線が合ったときは嬉しいです」安野さんのサポートで、シェアメンバー同士の心地よいつながりや、交流が生まれているのもケルンの魅力となっています。

つながりを表現すること

安野さんが運営する喫茶ケルンでは、夏はかき氷、秋冬はおはぎや米粉の焼き菓子が店頭に並びます。そのほとんどの商品に、地元の食材が使われています。おはぎには、北本産の無農薬古代米を使用し、米粉も北本産です。ケルンを始めてから、地域への向き合い方が変わったと安野さんは言います。「ケルンに携わる前までは、友達と遊ぶなら大宮や市外に出ることがほとんどでした。でもケルンができてからは、友達を誘ってご飯を食べに来ることも多くなりました。そこで誰かに会ったりして、つながりが目に見えて広がっていくのが楽しいです」ケルンに関係する様々な人と接することで、元々そこにあった知らない北本の良さに気付くことが沢山あるそうです。「素敵な農家さんに出会ったり、気持ちのいい田んぼに遊びに行ったり。私は自分が好きな北本での暮らしを、ケルンを通して伝えたいのかもしれない」安野さんはケルンを舞台に、地域の魅力とつながりを、多くの人に伝えていきます。

information

シェアキッチン「ケルン」

北本市中央 1-109-105
https://www.instagram.com/_tsumishi/



右：安野 里美 さん

左：江澤 勇介 さん





episode
03

いくつになっても自分らしく

北本市の西端。荒川のほとりでお米作りと里山の再生に取り組む市民活動団体「荒川わらの会」。季節ごとの共同作業を大切に、食を中心とした昔ながらの農ある暮らしを今に伝えています。

桑の実ジャムが、
忘れられない味

「NPO法人 荒川わらの会」は、休耕田となっている田んぼの活用を通して、里山再生と景観保全を行う市民活動団体です。荒川周辺の休耕田を会が借り、会員それぞれが様々な栽培方法でお米を作っています。「わらの会」に初めて来た時、桑の実を収穫してジャムにし、食べさせてくれました。それがとびきり美味しかった。この感動は今でも忘れられません」こう話すのは、約6年前に北本市へ移り住んだ西村一孝さん。約3年前に知り合いの紹介でわらの会に出会い、そこから毎週木曜日の活動に参加しています。

「都内勤務を卒業した時にコロナウイルスが流行り始め、北本に居る時間が長くなりました。そこで、健康管理と地域の宝探しをするために自宅周辺を歩きまわっているうち、改めて北本の魅力に気が付いたんです」と西村さん。今では自身のライフワークとして活動に取り組み、2022年度からは会の理事を務めています。

里山の再生を自分たちの手で

わらの会発起人であり「蕎麦阿き津」を営む小山佳明さん・千草さん夫妻が、活動をスタートしたのは2009年のこと。当時は周りに休耕田が広がり、あぜ道は藪で荒れ放題となっていたそうです。「とにかく不法投棄がひどかった」と佳明さん。ゴミ拾いなどを続ける中、自分たちなりのやり方で里山再生ができないかと「荒川わらの会」を立ち上げました。

おばあちゃんに教わった、
農の営みを今に伝える

会では米作りだけでなく、共同田んぼでの古代米や大豆栽培、採れた大豆での味噌づくり体験など、年間を通して様々な活動を行っています。「私たちがこの場所にお店を開いたのは約25年前になります。農家のおばあちゃんたちにとっても



西村 一孝 さん

小山 千草 さん

小山 佳明 さん

お世話になって、その方たちに、保存食の仕込みとか、昔話とか色々教えてもらいました。とても大切な思い出です」と千草さん。会では、脱穀した後の稲わらも無駄にせず「しめ縄づくり」や「わら細工」など、参加者も交えて体験イベントにしています。昔から続く農の営みを今に伝えることも、活動の大切なテーマとなっているのです。イベントでは、小さな子供たちも多く、田んぼや畑を縦横無尽に走り回っています。

教え教えられ、
自分が出来ることを

会では作業やイベントの際、合間に皆でテーブルを囲んで賄いご飯を頂きます。メンバーからは愛情をこめて「野良飯」と呼ばれています。「主にその季節に採れた野菜が食卓に並ぶんですけど、これがどれも抜群にうまい。太陽の下、皆で食べる賄いは最高のご馳走です」と西村さん。土づくりから収穫まで、西村さんは田んぼ未経験から会に入り、メンバーに教えてもらいながら、それぞれの工程を楽しく学んでいるそうです。会では随時参加者を募集しています。気になる方はぜひ木曜日の共同作業へ。素敵な野良飯が待っているかもしれません。

information

NPO 法人 荒川わらの会

北本市高尾6丁目 蕎麦阿き津西側田んぼ
活動日：毎週木曜日 9時から12時頃
<https://www.facebook.com/npowaranokai>

