

PRESENT

アンケートに答えてプレゼントをGETしよう!

応募締切

4/1~4/30

A 和菓子処 かんだ和彩
琥珀羹yuzu(柚子)



1名様

※写真はイメージです

6、14ページで紹介したかんだ和彩の「琥珀羹yuzu(柚子)」を1名様にプレゼント!

B 四季咲く菓子処 亀沢屋
秩父銘仙 貯古齡糖
薔薇(みるく)



2名様

6ページで紹介した四季咲く菓子処 亀沢屋の「秩父銘仙 貯古齡糖 薔薇(みるく)」を2名様にプレゼント!

C 梅林堂 行田向町店
やわらか4種MIX4枚入



2名様

7ページで紹介した梅林堂 行田向町店の「やわらか4種MIX4枚入」を2名様にプレゼント!

PALETTE
30号記念

読者プレゼントWチャンス

4月号読者プレゼント応募者の中から、惜しくもはずれた方へWチャンス!
PALETTE30号発行を記念しまして、読者プレゼントをはずれた方の中から
オリジナルペンケースを30名様へプレゼント

デザインは
お楽しみに!

秩父鉄道ホームページ内の
応募フォームからお申し込みください。

秩父鉄道 検索 または



当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。また、重複応募は無効とさせていただきます。※皆様の個人情報は、個人が特定できない範囲での統計データ作成・プレゼント当選時の発送の連絡のみに利用します。ご本人の承諾なく上記目的以外に個人情報を利用又は第三者に提供することはありません。なお、賞品発送業務は㈱コアに委託をしています。また、賞品の発送は提供元からお送りすることもあります。

秩父鉄道
公式アカウント

旬な情報を配信中!
お出かけ前に
チェックしてみてください

@paleo_palena

chichibu_railway

秩父鉄道公式チャンネル

編集後記

今号は、春のあたたかい陽気に合わせてお花見スポットや花をモチーフにしたお菓子を特集!取材中はまだ肌寒い季節でしたが、パンケーキのお花を食べるうちに、だんだんと春が近づいているのを感じて嬉しくなりました。次号は、かわい動物が大集合!今後ともお付き合いいただければと思います。



今月号の表紙:かんだ和彩(P6掲載)

SLパレオエクスプレスは蒸気機関車の
全般検査のため、2020年はお休みします。

またみなさまにお会いできるのを
楽しみにしています

SL全般検査とは、車両すべての機器類を取り外し、全般にわたり細部まで検査を行うことで、略して「全検」とも呼ばれます。定期検査としては最も大がかりで、様々な修繕及び分解・検査・整備のほか、車体の再塗装なども同時に行い、運用に戻れるようにしています。蒸気機関車の場合、現在は半年近くの時間を要することがほとんどですが、今回は修繕に時間を要するため約1年がかりとなる予定です。



秩父・吉田の
ワイナリー&イチゴ狩りツアー

秩父の甘いイチゴとワイナリー見学が
楽しめるバスツアーです

出発日 4月25日④、26日⑤、29日⑥⑦⑧
5月2日①、3日②、4日③④、5日④⑤

出発時間 西武秩父駅9:30発

参加料金 小学生以上3,500円/2歳~未就学児3,000円

申込方法 4月1日⑧~秩父鉄道HPにてWEB受付

旅行企画・実施・お問合せ 秩父鉄道 埼玉県知事登録旅行業 2-219号
048-523-3313(平日9:00~17:00)

※詳しくは、秩父鉄道HPをご覧ください

きぐり ストーリー

第30回

沿線でかがやきつづける方に
インタビュー!

神田武治さん
(かんだ和彩 店主)

今年でオープンから
5年目を迎える、
和菓子店「かんだ和彩」の
店主、神田武治さんに
インタビューしてきました!

長い下積み生活で培った
確かな技術と対応力

想像することを楽しむ
「京菓子」の文化

老舗であることが大きなブランド価値となる和菓子の世界で、一代目の和菓子店主として、あえて「京菓子」を看板に、熊谷で挑戦を続けているのが、神田武治さんだ。

神田さんは製菓学校卒業後、千葉の和菓子店で5年、京都の和菓子店で11年間の下積み生活をしてきた。厳しいイメージがある住み込み修行は現在、職人の世界でも減ってきているが「16年間、本当にたくさんのお客さんのことを学ばせてもらいました」と振り返る。

「職人の世界は絶対的な上下関係があり、上司が右と言ったら右、左と言ったら左に従うのが当たり前ですが、素直に聞くからこそ、素直に成長できたとも言えます。おまけに日々変わる指示に対して答え続けなくてはならない。おかげで、どんなお客さんにも対応できる自信ができました」

中でも、京都の和菓子店での修行は今の神田さんが作る和菓子に大きな影響を与えた。

「関東と京都では和菓子に対する考え方が大きく違うんです。関東は写実的、京都は抽象的に表現するのが良しとされます。京都の人は、一見して分かりづらいデザインでも、商品名と合わせてイメージを膨らませ、この季節の、こういう状態の花を表現しているんだな」と想像することを楽しんでいます。また、食べやすさという観点では「丸」が最高の形とされているので『凝った形にしたり、余分な装飾を加えることは美しくないとされています」

熊谷で生まれ育ち、千葉の和菓子店でも修行してきた神田さんにとっては、こうした姿勢はとても新鮮で、頭を切り替えていくには相当苦労したのだとか。

「でも自分自身はこの考え方が好きで、熊谷で店を出すに決めた時も、関東の和菓子に合わせるのではなく、京都のお菓子を知ってもらうことを選びました」

地元で支持されるか不安な部分もあったが「皆さんは京菓子が嫌いな文化ではなく、今までこういったお菓子の文化がなかっただけ。だから、まずは知ってもらえるように、目に触れたり試食したりする機会を持つようにしています」と語る。

現在、地元の熊谷市星川で毎月第2土曜日に行われる星川夜市のほか、フードイベントなどにも積極的に出店している。

「若者の中には和菓子が苦手な人が少なくありません。でも、それは子供の頃に食べた和菓子がきつとあまり美味しくな

子どもや若者が感動する
和菓子の入り口でありたい



あぶり団子(みたらし)
90円(税込)

「かんだ和彩」については、6ページで紹介しています

KANDA WASAI

