

越谷市伝統的手工芸品ガイドブック

KOSHIDEN

越 伝

越谷でつくる ⇒ 伝える

49

事業所掲載
MAP付



越谷市伝統的手工芸品ガイドブック

KOSHIDEN

越 伝



越谷でつくる ➡ 伝える

日光街道の宿場町として栄えた越谷では、
江戸時代以降さまざまな手工芸品が生まれ、
全国へとその名を広めていきました。

現代にもその伝統は脈々と受け継がれ、
今もなお越谷の特産として多くの人に愛されています。





CONTENTS -目次-



〃願いを伝える、	越谷だるま	P04-05
〃食文化を伝える、	越谷手焼きせんべい	P06-07
〃子どもへの想いを伝える、	越谷ひな人形	P08-09
〃子どもへの想いを伝える、	越谷甲冑	P10-11
〃品質を伝える、	越谷桐箱	P12-13

いとつなぐ	
伝統を継承し、革新してゆく者たち	P14-18

各組合事業所紹介	P19-23
事業所MAP	裏表紙





「願いを伝える、 越谷だるま」

Koshigaya Daruma

世の中を丸くおさめる、福だるま

全体的に丸みを帯び、球のようにまん丸の越谷だるま。世の中が丸くおさまリ、皆が幸福であるようにと願うだるまたちの顔は、一つひとつ手で描かれています。

およそ300年の歴史を持つ越谷だるま。江戸時代に、「だる吉」という人形師が、だるまのモデルとされる「達磨大師」というお坊さんの姿を起き上がり小法師に描いたのが始まりといわれています。それが魔除けとして、やがては縁起物として、全国へ広まっていきました。

現在、越谷だるまは年間40万個ほど作られており、川崎大師や柴又帝釈天など、関東を中心に全国各地へ届けられています。

鼻が高く、色白で優美な顔立ち

どこことなく上品な雰囲気を感じる越谷だるま。その理由は横から見るとよくわかります。鼻がずっと高いのです。これは越谷の「地の利」のおかげ。出荷先である江戸まで距離があると、道中でだるま同士がぶつかって欠ける恐れがあるため、形を平べったくする必要があります。その点、越谷は江戸に近かったため、越谷だるまは鼻を高くすることができたのです。やや色白なものも越谷だるまの特徴で、“美男子”と呼ばれることもあります。

↓眉の中に亀がいます。ほかにも鶴、寿の文字や鳥居など、縁起物がさりげなく描かれています。



いちょうの木型

かつて使われていた木型です。いちょうを彫って作られたもので、ここに和紙を貼り重ね、乾燥させて木型を取り出す「張子」という手法で作られていました。現在は、大量生産のために機械で成型された型が使われていることが多いです。

匠の手

塗っては乾かし、描いては乾かし…。時間をかけてだるまが作られています。

ここがポイント！

何よりも大切なのは筆。それぞれの職人がこだわりを持って、自分の手に合った筆を使いこなしています。



一つとして同じ顔はない

現在、越谷だるまを作っている工房は市内に数箇所。おおよその描き方は統一されていますが、眉に「寿」と入っていたり、鼻の輪郭が描かれているなど、表情は工房ごとにまったく異なります。また、同じ工房のだるまであっても、代替わりや時代の変遷に合わせて少しずつ顔は変わり、また一体一体手で描かれるため、同じだるまは世界に一つとありません。願いが叶うようにと祈りを込めて、一筆ずつ丁寧に描かれています。



①「下地塗り」

顔料とにかわ※を混ぜた下地を塗り、真っ白なだるまが出来上がります。

※動物の骨や皮から作られる
接着剤

②「上塗り」

下地が乾いたら、今度は全体を真っ赤に塗っていきます。



③「顔描き①」

顔は白、目の周囲はオレンジ色に塗っていきます。

④「顔描き②」

最後に眉、ひげを描き入れ、墨が乾いたら完成です。



〃食文化を伝える〃
越谷手焼きせんべい

Koshigaya Teyaki Senbei

米の味わいを噛みしめる手焼きせんべい

口に入ると、米の味をしっかりと感じることでできる越谷手焼きせんべい。
パリッとした食感と醤油の風味を堪能できるよう、手焼きにこだわっています。

越谷の手焼きせんべいのルーツは、江戸時代にまでさかのぼります。越谷は、かつて「江戸の米蔵」と呼ばれていたほどの米どころ。米農家が、余った米を団子状に丸めてからつぶして焼き、「焼米」というおやつにして食べていたのが越谷手焼きせんべいの始まりだといわれています。醤油のまちとして知られる千葉県野田市が近いこともあって、焼米に醤油を塗るようになり、やがて今のせんべいの形になりました。そのため、越谷市内のせんべい屋は、もともと団子屋だったというお店が少なくないのです。

天候を見ながら行う生地作り

せんべいの味を決めるのは、なんといっても生地です。越谷では米100%で作られているせんべいが多く、その生地は天候の影響を大きく受けます。そのため、天気や気温、湿度や風の有無をチェックし、最適と思われる日を選んで生地作りを行っています。生地が出来上がった後も、天日干しで2日、陰干しで1日ほどと、時間をかけて水分を飛ばしていきます。

ここが ポイント！

焼き加減や醤油の味は店
それぞれで異なります。食
べ比べて、好みのせんべい
を見つけてください。



一枚一枚、炭火で手焼き

出来上がった生地は、炭火で一枚ずつ焼き上
げていきます。生地が乾燥してしまうので、夏場
でもエアコンや扇風機は使うことができません。
時に過酷な状況でも、ただただ丁寧に。きれいな
円になるようこまめに裏返し、醤油をさっと塗り、
さらに乾燥させてようやく出来上がりです。パ
リッという音とともに、米の美味しさを味わうこ
とのできる越谷手焼きせんべいは、手間暇と心を
込めて作られています。

匠の手

乾燥の時間を度々取りながら、手間暇をかけて丁寧に焼き上げられていきます。



①「乾燥」

焼く前の生地は、焼き器
の上部に置いて温めて
おきます。



②「焼き①」

均等に火が入るよう、こ
まめにひっくり返します。



④「仕上げ」

醤油を塗ると途端に香
ばしい匂いが立ち上り
ます。

③「焼き②」

膨らんできたら、「押し瓦」
で平らになるよう押さえ
ながら焼いていきます。



「パリッ」食感の秘密

せんべい作りに、「乾燥」の工程は欠かせません。焼き上がりのせ
んべいにもまだ水分が残っているため、籠などに入れて、そのまま
しばらく乾燥させておきます。この一手間が「パリッ」とした食感
を作っています。



→米を練り、ふかし、つ
く…。生地作りは体力
勝負でもあります。機
械に頼らず、ほとん
どの工程が昔と変わら
ない手作業です。



「子どもへの想いを伝える」 越谷ひな人形

Koshigaya Hina Ningyo

人の手で積み重ねられてゆく繊細な美しさ

気品にあふれた優雅な顔立ちの越谷ひな人形。

その美しさは、たくさんの職人たちの、丁寧な仕事の積み重ねによって生まれています。

匠の手

繊細な人形作りは、たくさんの職人の手を経て進んでいきます。



①「胴体作り」

束ねたわらを削り、紙を巻き付けて胴体にします。



②「手足作り」

胴体に手足を取り付けると、少しずつ人形の輪郭が見えてきます。

④「頭付け」

出来上がった胴に頭を差し込み、小道具を取り付けて完成です。



③「着付け」

何枚もの布を実際に重ねることで、重厚感が出てきます。



京都で生まれたとされるひな人形。江戸へ伝わると、現在の日本橋付近に多くの人形師が集まるようになりました。越谷ひな人形は、会田佐右衛門^{あいだ さうえもん}という人が江戸で人形作りを学び、故郷である越谷に技術を持ち帰ったことが始まりといわれています。京都とも江戸とも少し違う、優雅な顔立ちが評判となりました。今でもたくさんの人形師が、会田氏の技を受け継いでいます。

多くの職人の技が一体の人形に

ひな人形が完成するまでには、何人もの職人が関わっています。髪付師、頭師、手足師、小道具師、着付師…。彼らが力を合わせることで、一体のひな人形が出来上がるのです。絹糸で作られた髪、一筆ずつ描かれた表情、何枚もの布が重ねられている着物。見つめるほどに引き込まれていく、芸術品ともいえる美しさは、職人たちの高い技術の結晶です。

ここが ポイント！

好みの色やデザインを伝え、オーダーメイドのように作ることもできます。



時代に合わせて変化する表情

人形師の繊細な手仕事によって生まれるひな人形の顔。目を凝らすと、一体一体少しずつ表情が異なることがわかります。以前は大人っぽい表情が主流でしたが、最近では、柔らかく、可愛い表情が人気です。



↑全国から集められた生地の中から、時代や流行に合わせたものを組み合わせて着物が作られます。中には、本物の着物に使われていた生地も。

離れた家族への想いを人形に込めて

女の子の成長を願って飾られるひな人形。子どもや孫と離れて暮らしている人が、もっと子どもを身近に感じたいとひな人形を購入することも珍しくありません。着物の柄は時代や流行に合わせて変わっていくものなので、最近では大人でもひな人形を飾りやすいよう、モノトーンなどのシックなデザインの着物も。

離れて暮らしていても、どうか健やかに育ってほしい。ひな人形は、そんな願いを小さな体でそっと受け止めています。



越谷甲冑

Koshigaya Katchu

“子どもへの想いを伝える”

匠が生み出す伝統技術の結晶

組み紐、金具、木工…。甲冑を形作るあらゆるものは、職人の手仕事から成っています。甲冑には、日本全国のさまざまな伝統技術が結集しているのです。

なぜ越谷で甲冑が作られるようになったのか、はっきりしたことはわかりません。かつて防具として使われていた甲冑は、平安時代には勝利祈願のために奉納されるようになり、江戸時代になると、子どものために端午の節句に飾られるようになったといえます。いつしか越谷には、甲冑を作る工房が増えていきました。

大きな甲冑を支える小さな手仕事の数々

甲冑の製作工程を見学する人が必ず驚くとい

うのが、細かな手仕事です。絹や組み紐や金細工など、大きな甲冑はたくさんの小さな部品によって成り立っています。これらのほとんどが人の手で作られているのです。どんな細工品を使うのか、紐をどこまで細かく編み込むのか、細部に各工房の特徴が表れます。使われている部品は、すべてが伝統工芸品だといっても過言ではないほど。全国各地の伝統工芸品を身にまとっているのが甲冑なのです。

子どもの健やかな成長を願って

甲冑には、「大願」「武勇」など一体一体に名前があります。祝いの言葉や、子どもへの願いなどを込めて付けられるものです。また、甲冑の色合いは時代や流行に合わせて変わっていますが、色によって願いごとが変わります。子どもの成長を心から願い、人々は昔から甲冑を飾ってきました。数百人にもものぼる職人が想いを込めて作り上げた甲冑を、親が子を思いながら選び、手渡す。一体の甲冑には、たくさんの人の想いが込められています。



↑気軽に飾ることができることから、兜のみを飾る家も増えています。小さくとも、職人の手間暇がかかっていることに変わりはありません。

ここがポイント！

甲冑は大きなものから小さなものまで、サイズはさまざま。気軽に飾ることのできる甲冑も増えています。



匠の手

一体の甲冑には、何百という小さな部品が集まっています。



①「金具作り」

金属を叩き、金具を形作ります。

②「小札作り」

専用の工具を使い、紐を通すための穴を開けていきます。



③「組み立て」

少しずつ鎧が組み上がっていきます。

④「仕上げ」

出来上がった部品を縫い合わせ、鎧が出来上がります。



人気の武将をわが家へ

織田信長や真田幸村など、人気の武将の甲冑を模したものは根強い人気です。家紋や好きな色を使い、オーダーメイドのように作ることもできます。散りばめられた美しい工芸品は、いつまでも見飽きることはありません。



「品質を伝える」 越谷桐箱

Koshigaya Kiribako

美しい桐が宝物をそっと包み込む

焼物や掛け軸など、とっておきのものを保存しておくために使われるのが桐箱です。桐自体の輝くような美しさに加え、親子3代で使うこともできるという品質の高さも自慢です。

江戸時代、流行作家の式亭三馬が「江戸の水」という化粧水で大成功をおさめました。化粧水が入ったガラス瓶は桐箱に収められており、そのほとんどが越谷産だったとか。以来、越谷には桐材の加工技術が根付きました。細かな加工や接着は今もすべて手仕事ですし、機械化された切り出しの工程も、作業自体は昔から変わっていません。200年以上も前から脈々と受け継がれてきた職人の技術が、今も越谷の桐箱に生きています。

どんなものでも最適な保存状態に

桐箱には焼物や掛け軸、最近ではメロンなどの果物が入られることも。昔から「大切なものは桐箱へ」と言われてきたのにはきちんと理由があります。桐の年輪には目に見えない細かい穴が無数に空いています。外の湿度が高い時には穴をふさぎ、乾燥している時には通気を良くし、常に中のものをベストの状態に保つ性質を持っているのです。湿気がこもることも、乾燥することもない㊦

ので、保存材のない時代からとても重宝されてきました。

子どもへ、孫へ伝えられる品質の良さ

かつて、桐材で作られた箱は、代々受け継がれるもので、親子3代で使うことも珍しくありませんでした。職人たちは、木材の裏表や年輪の様子を見て、自然の道理に沿うよう、最適な箇所に最適な木材を使っています。桐に決して無理をさせないその丁寧な仕事は、10年後、20年後も、中に収められている宝物を守っているのです。

ここがポイント！

桐箱作りは中に入れる焼物や掛け軸などの寸法を測るところから始まり、完全オーダーメイドで作られます。



匠の手

桐材加工の工程は、江戸時代からほとんど変わっていません。



①「木取り」

たくさんの桐材の中から最適なものを選び出し、厚みが均一になるように切り揃えていきます。



②「切りまわし」

箱の大きさにぴったり合うよう、桐を切っていきます。

④「仕上げ」

かんなで角に丸みをつけ、紙やすりで表面をなめらかにします。



③「組み立て」

接着剤で桐材を貼り合わせた後、ゴムを巻いて圧をかけ、しっかり接着します。



指に吸いつくような、なめらかな美しさ

桐は、爪で強く押すとへこむほど柔らかく、焼物を傷つけることはありません。ただ、その美しさを真に引き出すには、丹念な仕上げが欠かせません。いつまでも触れていなくなる柔らかくなめらかな触り心地は、職人の手仕事が生み出しています。



↑仕上げに使うかんなは大きなものから小さなものまで、数多く取り揃えられています。微妙な調整で、出来上がりに大きな差が。

《いまとつなぐ》

伝統を継承し、革新してゆく者たち

「FILE NO.」
01

伝統技術が 日常にとけ込むように

(株)柿沼人形 / (有)朝比奈 / (株)忠保

越谷には、ひな人形と甲冑を手掛ける事業所が加盟する「越谷ひな人形組合」があります。今回紹介する3名はこの組合の青年部のメンバーであり、伝統技術を現代に生かすべく、独自の作品を展開させています。

柿沼利光さんは、「木目込み」という技術を小物に生かしています(写真/左下)。「木目込みは、



↑木目込み技法を活用した招き猫と小物入れになるトレイ。招き猫は、「金運」など風水を意識したカラフルなシリーズや、スワロフスキーを用いた高級感のあるものが人気で、パリの展示会からも出展依頼がありました。トレイはギフトとして人気があり、都内の百貨店などに置かれています。

PROFILE:

[住所はP21]

(株)柿沼人形 柿沼 利光さん

公務員として勤務した後、家業を継ぐことを決意。人形師のもとで修行を積む。木目込みは、日本全国から織物などの素材を集めて作品を作るため、各地の伝統工芸を見て回る機会も多い。木目込みの招き猫は2016年の日本が世界に誇る「The wonder 500™」に認定され、海外でも話題に。



ひな人形や五月人形に使われてきた技術です。節句人形は飾る時期が限られてしまうので、もっと日常的な何かに活用できないかと考案しました。愛嬌のある招き猫と、部屋の彩りになるカラフルなトレイは、ホテルや百貨店で販売されており、木目込みの温かさが海外の方にも人気です。

「世界中の人に甲冑の魅力を伝えたいという想いでスタートしました」と話す朝比奈龍さんは、誰もが持っているスマートフォンに目をつけました。

PROFILE:

[住所はP21]

(有)朝比奈 朝比奈 龍さん

警備会社に勤務の後、祖父が亡くなったことを機に家業を継ぐ。家業とはいえ、甲冑に関する専門知識はほとんどなかったため、一から学ぶ。自らのアイデアが形となるもの作りには年々魅了されており、新商品開発は今後も積極的に行いたいと話す。「サムライフォンカバー」は、2016年の埼玉県新商品開発コンテストで最優秀賞を受賞。

伝統が長く続いていくためには、継承と革新が必要といわれます。これから登場する4組は、古き良き伝統技術を大切にしながら、一方では新たな試みに挑んでいる方々です。越谷に根付く伝統技術を後世に残すためには、彼らのように新たな道を切り拓くことが必要なのかもしれません。



甲冑の「威し(おどし)」という部分を再現した「サムライ フォン カバー」(写真/右上)は、手作業で糸を編み込んでいます。海外の方や女性など、これまで甲冑と縁のなかった方が甲冑を知るきっかけになればとの願いが詰まっています。

大越保広さんが考案したのは、兜のボトルキャップ「サムライ ボトル 兜」(写真/右下)です。「甲冑は、兜の紐ひとつとっても、糸を取り寄せ、それを一本ずつ手作業で編んでいます。節句

PROFILE:

[住所はP21]

職人保/大越忠製作所 大越 保広さん

化粧品卸の会社で2年勤めた後、手作りの良さ、ものづくりの魅力を改めて感じ家業へ戻る。その後、人形作りを一から学び、現在では代表を務める。甲冑の技術を生かしたボトルアーマーやボトルキャップなど、新たな試みを次々に打ち出している。「サムライ ボトル 兜」は、2016年の埼玉県新商品開発コンテストで優秀賞を受賞。

↓スマートフォンケース「サムライ フォン カバー」は、甲冑に用いられる「威し(おどし)」の部分を活用しています。網糸で一つ一つ丁寧に編み込まれており、触り心地は抜群。武将のカラーをイメージしたデザインにするなど、商品化へ向けてさらなる改良を考えています。



の時期だけでなく、もっと接する機会が増えれば一」。埼玉県が主催した新商品開発コンテスト「IMPACT SAITAMA」で朝比奈さんの作品とともに入賞し、商品化に向けて調整中です。

甲冑も木目込人形も、日本全国の伝統技術が詰まってできています。パーツの職人も含めれば、関わる人は何百人にもなります。これらの伝統技術がこれからどのような発展を遂げるのか、新たな道を切り拓く3名の活躍が期待されます。



↑ワインボトルが武将に変身する「サムライ ボトル 兜」。ボトルキャップに兜を取り付けられるようになっており、伊達政宗(上段左)、織田信長(上段中央)、徳川家康(上段右)、真田幸村(下段左)、上杉謙信(下段右)と、5人の人気武将の兜を模しています。

かつてない塗りの技術に 海外ブランドも注目

（株）栗原木工所



↑「K.TURA」ブランドのスマートフォンケース。「自分が欲しいと思うものを作る」が栗原さんのモットーで、どれも高級感のあるデザインに仕上がっています。

→「塗り」は刷毛を使って仕上げるのが一般的ですが、栗原さんはスプレーガンで行う技術を確立しました。おかげで汚れが張り付かず、曇りなく徹底的に磨き上げることができるのだそうです。



社名の通り、もともとは木材加工を行っていた栗原木工所ですが、現在では「塗り」、特に「鏡面塗装」を事業の中心に据えています。鏡のようにものが映る「鏡面塗装」は木工塗装

の最高峰といわれ、ピアノに用いられることでよく知られています。栗原木工所の独自技術である「かつてない鏡面塗装」は、一点の曇りもなく、くっきりとものが映ります。その美しさは、海外の高級ブランドから店舗の内装を依頼されるほど。

この技術を確立させたのは、栗原木工所の専務を務める栗原章人さんです。漆塗りなどの伝統技法を学びつつ、独学で塗装技術を高めていきました。そして2016年、オリジナルブランド「K.TURA」の立ち上げ。スマートフォンケースや名刺入れなどの小物が、鏡面塗装によって高級感あるものに仕上がっています。「やるのなら、この分野でナンバーワンを目指したい」という栗原さん。圧倒されるほどの美しさが、これからどう進化していくのでしょうか。

PROFILE:

（株）栗原木工所 栗原 章人さん

〔住所はP21〕

車やバイクの塗装を自身で行っていたこともあり、木材加工だけではなく、塗装まで手掛けられなかったかと模索を始める。漆塗りを学び、独学で鏡面塗装を追求。現在では海外ブランド店の内装を手掛けるほか、鏡面塗装を生かしたブランドも立ち上げている。

FILE NO:
03

繊細で華やかな切子をもっと身近なものに

GlassWear大和工房

↓砥石でガラスを削り、少しずつ模様が生まれていきます。砥石の大きさは大中小さまざまで、メンテナンスの際は力仕事も必要。デザイン画を描くことはあまりなく、彫りながら考えているのだそうです。



日差しがいっぱいに差し込む大和工房。ここを営む切子職人の佐藤薫さんは、お父様から花切子と江戸切子、二つの技術を学びました。花切子は模様がすりガラスのようになっており、柔らかな曲線で花や果物、動物などが描かれています。江戸切子は、びかびかに磨き込まれた伝統柄が特徴です。「どちらも根本的な技術は同じですが、江戸切子は彫った面をすべて磨いていくので、手間暇が掛かります。彫りの技術に加えて、根気も求められますね」



↑ドット柄のシリーズは特に人気が高く、店頭に出すとすぐに売り切れてしまいます。赤、青といったはっきりした色だけでなく、薄い繊細な色やシックな色使いがあるのも特徴的です。

工房には、ドットなど現代風の柄や、色とりどりの切子が並んでいます。「手の込んだ江戸切子はどうしても高価になってしまうので、若い方には身近なものではないと思います。切子に触れる機会が増えるよう、伝統柄だけでなくデザインの柄にも力を入れています。“普段使いできる切子を”という想いは、以前から変わりません」

その気持ちに応えるように、磨き上げられた切子たちがきらきらと輝いていました。

PROFILE:

[住所はP23]

Glass Wear 大和工房 佐藤 薫さん

会社勤めをしながら、切子職人だった父から技術を教わり始める。父から工房を継ぎ、現在は制作から販売まで一人で行う。可愛らしくモダンな柄やカラフルな色使いで、日常使いできる切子を生み出している。

越谷の伝統工芸をデザインの力で応援

ハナブサデザイン



←伝統的な和柄は、和室はもちろん洋室にもずっと馴染む「籠染灯籠」。灯りの色を変えるとまた印象が変わります。さらに、灯籠の中に文字や模様の付いた和紙を入れることで、柄をアレンジすることも。

↓越谷だるま独特の鼻が高いフォルムと、昔ながらの張り子製法の一部を生かした「アートだるま」。新聞や包装紙、千代紙などが張られていて、一つずつに「平和」「夢」といったメッセージが込められています。



地元・越谷の魅力を、デザインの力で発信したいとハナブサデザインを立ち上げた花房茂さん。最初のプロジェクトとなったのが、市や商工会議所、伝統工芸士・中野留男さんと協力して立ち上げたブランド「籠染舎」でした。

越谷では、藍染技術「籠染め」によってゆかた生地を生産していましたが、ゆかたの生産量が落ち込み、現在では生産を休止しています。使われなくなったゆかたの柄が描かれた「籠」という真鍮製の型を何かに活用できないか、と生まれたのが籠染灯籠です。灯りをつけると、美しい柄が浮かび上がります。

現在では、越谷に唯



一残る技術となってしまった「籠染め」。花房さんは、いつか生産を再開してほしいという想いを灯籠に込めました。「灯籠を購入した方が、その筒を使ってゆかたを染めることができるよう、余計な加工はしていません」。デザインの力で地元を元気に。花房さんの取り組みは、少しずつ、着実に、越谷から世界へと広がってきています。

PROFILE:

ハナブサデザイン 花房 茂さん

デザイナーとして店舗デザインに長く携わり、2010年に独立。デザインの力で地元・越谷を盛り上げたいと、さまざまな伝統工芸とのコラボレーションを行う。ゆかたの型を活用した籠染灯籠は、2015年経済産業省「The Wonder 500™」に認定。伊勢志摩サミットで来日したオバマ大統領へも贈られた。



各組合事業所紹介

MAPは
裏表紙へ！

越谷市の伝統的手工芸を今に伝える多種多様な

事業所が49事業所あります。

各事業所の特徴やこだわりを交え組合別に紹介します。

1 - 7 越谷市だるま組合

8 - 17 越谷米菓組合

18 - 37 越谷ひな人形組合

38 - 43 越谷桐箱組合

44 - 49 その他の協力事業所

 このマークのお店では商品を販売しています。

越谷市だるま組合 [7事業所]

年間生産量で全国2位を誇る「越谷だるま」は、組合の7事業所が協力して生産しています。イベント等で体験できる「顔描き」は子どもや外国人からの人気が高く、多くの体験希望者を受け入れています。

3 (有)島田達磨総業

 達磨製造

だるまを作り約100年の伝統を守り、手作りで真心を込めて製造しています。

〒343-0022 越谷市東大沢1-13-4

☎048-973-5061

☎048-973-5062

営業 9～18時 休業 日・祝日



1 遠藤商店

 達磨製造

顔に特徴があり髭は鬚、眉毛は亀。一つひとつ心を込めて丁寧に仕上げています。

〒343-0032 越谷市袋山89-2

☎048-975-8374

☎048-979-7979

営業 9～17時 休業 日・祝日



4 田口物産(株)

 達磨・達磨生地製造・卸売業

一筆一筆、祈願を込めて丁寧に手作業で仕上げています。

〒339-0021

さいたま市岩槻区末田2004

☎048-798-0329 ☎048-798-5329

営業 9～17時 休業 土・日・祝日



2 荻野ダルマ製作所

 達磨製造

創業100年。髪や眉毛に特徴を出し、丁寧に仕上げています。

〒343-0026 越谷市北越谷4-9-31

☎048-974-8531

☎048-977-3388

営業 9～18時 休業 日・祝日



5 はぎわら 穂原商店

 達磨製造

環境にも配慮しながら良質な商品を提供できるよう心掛けています。

〒344-0021

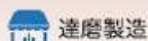
春日部市大場199

☎048-735-1272 (FAX兼)

営業 9～18時 休業 日・祝日



6 松崎達磨産業



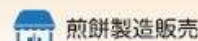
達磨製造

創業110年。当社の製品は顔立ちが優しく、古くから皆様に愛され続けています。

〒343-0045 越谷市下間久里1312
☎048-975-1121
☎048-977-9288
営業 9～18時 休 日・祝日



11 花見煎餅 吾妻屋



煎餅製造販売

「花見煎餅」のブランドは明治38年発足。米菓製品を得意としています。

〒343-0032
越谷市袋山2059-10
☎048-975-2634
営業 9～19時 休 無



7 (有)岩槻整型



達磨・達磨生地製造・卸売業

伝統的なだるまを大切に作っています。製法を生かし、オリジナル商品も承ります。

〒339-0021 さいたま市岩槻区
末田2258 ☎048-798-0945
☎048-798-2952
営業 9～17時 休 土・日・祝日



12 清水屋せんべい店



手焼煎餅製造販売

地元産の玄米から生地を製造し、炭火で一枚一枚丁寧に焼いた逸品です。大正13年創業です。

〒343-0813 越谷市越ヶ谷3-6-6
☎048-962-7850
☎048-962-8520
営業 8時半～18時 休 月



越谷米菓組合 [10 事業所]

組合のほとんどの事業所では、今も一枚一枚丹念にせんべいが手焼きされています。また、独自の技術により大量生産が可能な事業所もあります。イベント等では、自分で焼いたせんべいを味わうことができます。

8 ふじ見せんべい



手焼煎餅製造販売

真心込めて焼き上げた天日干しの昔懐かしいふじ見せんべいであなたに笑顔と元気を。

〒343-0025
越谷市大沢4-16-8
☎048-964-7958 (FAX兼)
営業 9～19時半 休 月



14 (株)中山煎餅総本舗



手焼煎餅製造販売

主に堅焼煎餅を一枚一枚押瓦で手焼きしています。煎りもちは昔ながらの製法で手作り。

〒343-0821 越谷市瓦曽根1-13-32
☎048-964-4131
☎048-966-4949
営業 9～19時 休 月



9 大塚煎餅



手焼煎餅製造販売

一枚一枚丁寧に手焼きしています。醤油とお米の香りをお楽しみください。

〒343-0025 越谷市大沢3-12-12
☎048-974-1323
☎048-984-7100
営業 9～19時 休 月



15 せんべい茶屋本舗 西山



煎餅製造販売

遠火で一枚ずつ丁寧に焼いています。香ばしく歯ざわりよく食べられます。

〒343-0838
越谷市蒲生3-7-40
☎048-986-2445 (FAX兼)
営業 8時半～19時半 休 無



10 大山煎餅店



煎餅・おかき・あられ製造販売

伝統の味を守り、丹念に焼き上げた職人の技をご賞味ください。越谷のガーヤちゃんの煎餅もあります。

〒343-0851
越谷市七左町7-270
☎048-962-1341 (FAX兼)
営業 9～18時半 休 不定期



16 松葉屋



手焼煎餅製造販売

江戸末期より生地から作り、一枚一枚丹念に押瓦と炭火で焼き上げています。

〒343-0025
越谷市大沢4-9-1
☎048-976-5931
営業 8～20時 休 月



17 (株)米菓 桃の家

米菓製造販売

越谷ブランドの人気商品・越谷ふりは、もち米とうち米をブレンドし、もちもちふんわりの食感が楽しめます。

〒343-0845 越谷市南越谷1-2-24
☎048-964-3322 (谷中工場)
☎048-964-0333 (谷中工場)
🕒 10～18時 📅 日
※年末年始・夏季休業あり



22 (株)柿沼人形

江戸木目込制作・卸小売

優美な造形の江戸木目込人形を製造しています。招き猫等と雑貨も製作。

〒343-0857 越谷市新越谷1-21-11
☎048-964-7877 ☎048-962-3126
🕒 9～18時 📅 土・日・祝日
※小売期間(11月中旬～4月下旬)は無休



越谷ひな人形組合 [20 事業所]

組合では、さまざまな技法が駆使されたパーツを組み合わせて完成するひな人形や甲冑、それを飾る美しい調度品の魅力を発信しています。また、各種イベントでは、ひな人形や甲冑の展示などにも協力しています。

18 (有)会春人形店

雛人形製造販売、正月・五月人形販売

伝統工芸師がいる製造直売店。宮前工房では人形作りも見学可能です(要予約)。

〒343-0813 越谷市越ヶ谷2-7-4
☎048-962-5897 ☎048-962-5945
🕒 10～17時 📅 日・祝日 ※11～5月は無休



24 木村展治房店

五月・鑑・兜製造

見て華やかな、人形用などのさまざまな飾り房を製作し、販売しています。

〒343-0033 越谷市恩間637
☎048-975-0938
☎048-975-0937
🕒 9～17時 📅 日・祝日



19 (有)朝比奈

五月節句用鑑・兜製造

コンパクトで良質な節句用鑑兜の製造。また、伝統技術を生かした一般製品の製造販売。

〒343-0852 越谷市新川町1-52
☎048-987-9144
☎048-987-9145
🕒 8時半～17時 📅 土・日・祝日



25 (有)人形キムラ本店

節句人形卸・小売、節句人形・提灯用部品製造卸

節句用の房や提灯用の房・組み紐の製造をしています。

〒343-0807 越谷市赤山町1-192-1
☎048-966-4125
☎048-965-6240
🕒 9～17時 📅 土・日・祝日



20 植木屋人形店

正月・三月・五月人形製造販売

安永年間に江戸で修行し、越谷に帰郷後、人形の組立て・取付けをして製造販売しています。

〒343-0813 越谷市越ヶ谷2-7-3
☎048-962-1783 ☎048-962-2802
🕒 9～18時半
📅 月 ※1～4月、12月は無休



26 (有)栗原木工所

節句用木工製品製造

三・五月節句用節台、屏風等を製造。漆の鏡面塗装、デザイン家具や小物、仏壇まで塗装全般。

〒343-0035 越谷市大道622
☎048-791-4450 (岩槻工場)
☎048-797-4850 (岩槻工場)
🕒 9～18時 📅 日・祝日



21 (株)忠保

五月人形・鑑カブト製造

創業70年余。初代から伝統を受継ぎ、一品一品心を込めて甲冑を製造しています。

〒343-0805 越谷市神明町1-39-2
☎048-962-1166 ☎048-965-4889
🕒 8～17時
📅 日・祝日 ※7～10月まで土曜も休み



27 人形の佐倉

木工工芸品製造・小売

三・五月節句用節台、屏風等を製造販売。小売期間中は工場内で節句人形を展示販売しています。

〒343-0826 越谷市東町3-205-1
☎048-961-6333 ☎048-988-1372
🕒 8～17時
📅 不定休 ※小売期間は12～4月末



28 (有)ソーコー島田人形

人形製造卸

明治末期創業。三・五月人形の製造・卸、販売業務を行っています。

〒343-0023
越谷市東越谷2-4-6
☎048-962-2336
営 9～17時 休 日・祝日



34 マルヤ人形店



雛人形製造卸・小売

正・三・五月人形の製造販売をしています。埼玉県指定伝統工芸士が製造しています。

〒343-0813
越谷市越ヶ谷1-9-16
☎048-962-2531 (FAX兼)
営 9～18時 休 火



29 (有)かざりや

雛金具製造

江戸時代より天冠、簪子、太刀等を製造。それらの等身大製品も製造しています。

〒343-0813 越谷市越ヶ谷5-4-56
☎048-964-1525
☎048-964-1526
営 9～18時 休 土・日・祝日



35 黒田人形製作所

雛人形製造

雛人形の胴体部分の製造。親王、立雛、15段飾り等、人形の仕上げを行っています。

〒343-0025
越谷市大沢2-15-15
☎048-975-8329 (FAX兼)
営 9～18時 休 日・祝日



30 鈴幸人形店



張子・練物玩具製造

張子、練り物、土、木等により伝統工芸品を製作。全国に幅広く販売しています。

〒343-0025 越谷市大沢4-6-52
☎048-976-2266
☎048-978-1866
※購入希望があればご連絡ください。



36 森製作所



人形部品・金属プレス加工

五月人形の部品を製造しています。その他、ブチ兜の製造販売も行っています。

〒343-0818 越谷市越ヶ谷本町5-8
☎048-992-4800 (松伏工場)
☎048-992-0992 (松伏工場)
営 9～17時 休 土・日・祝日



31 (有)高橋ケース製作所

ケース入り節句品製造

ケース入り破魔弓・羽子板・雛人形・兜飾等を製造し、全国の専門店へ出荷しています。

〒343-0032 越谷市袋山86
☎048-974-7431
☎048-975-7559
営 9～17時 休 日・祝日



37 (有)峯岸製作所

アルマイト加工

三・五月人形のアルミ加工表面処理、着色をしています。

〒343-0806 越谷市宮本町3-129-2
☎048-962-9059
☎048-962-4608
営 10～17時 休 土・日・祝日



32 中村挽物製作所

三・五月人形付属一式

人形製品はもとより、木工挽物50年の経験を生かし、どんな製品でも製作します。

〒343-0823 越谷市相模町5-415
☎048-986-6753
☎048-986-6754
営 9～18時半 休 日・祝日



越谷桐箱組合 [6事業所]

江戸時代から技術が伝えられてきた桐箱は、現在も日常生活用品としてさまざまな用途で使われています。小売店の大量注文から個人の特注品まで、用途に合わせた提案が可能です。イベント等では桐箱作りも体験できます。

33 ひな源



雛頭製造・雛人形製造販売

江戸時代から続く、越谷独自のお雛様や郷土玩具を製造・販売しています。

〒343-0808
越谷市赤山本町4-3
☎048-967-1117 (FAX兼)
営 10～19時 休 不定休



38 遠藤桐箱



桐箱製造販売

主に茶器、陶芸品、花器用の桐箱を製造しています。特注も可能。一つからお作りします。

〒343-0025 越谷市大沢3-5-14
☎048-974-3504
☎048-976-8500
営 9～16時半 休 日・祝日



39 河原桐箱製作所 桐箱・桐工芸製造販売

軸物中心に、細かな寸法に合わせた仕事を得意としています。特別注文もお受けします。

〒343-0002 越谷市平方126-1
☎048-976-3036
☎048-976-3080
営業 8～18時 日



44 小倉彫刻刃物製作所 彫刻刃物製造業

昔ながらの鍛冶仕事で彫刻刀など彫刻に関する刃物すべてを製作しています。

〒343-0825
越谷市大成町6-340
☎048-985-2610 (FAX兼)
営業 8～19時 日



40 小早川桐箱 桐箱製造販売

掛軸や陶磁器の茶器等をオーダーメイドで手作ります。本場の会津桐を使用。

〒343-0002
越谷市平方1200-2
☎048-976-5368 (FAX兼)
営業 8時半～17時 日・祝日



45 (有)桐工房都筑 桐筆筒製造販売

国内産桐材を使用し、一人の職人が精確に仕上げまで仕上げます。削り直しも承ります。

〒343-0803 越谷市砂原1550
☎048-976-0933
☎048-951-0325
営業 9～18時 無休



41 (有)ソメヤエンタープライズ 桐小箱製造販売

各種桐小箱の注文を受けています。

〒343-0022 越谷市東大沢1-27-3
☎048-976-5732
☎048-978-5513
営業 9～17時 日・祝日



46 (有)中野形染工場 ゆかた染色業

浴衣地の表と裏に違った柄を同時に染められる籠付けと呼ばれる技法の染工場。現在休止中。
※ハナブサデザインとのタイアップ商品有り (P.18)。

〒343-0844 越谷市大間野町
1-57-1 ☎048-986-5955
※見学希望がある場合はご連絡ください。



42 (株)中村木工所 桐箱・桐工芸品製造

桐箱および木工製品の製造。一つから大量生産まで対応します。すべて自社で生産します。

〒343-0001 越谷市平方南町6-8
☎048-976-2221 ☎048-974-0008
営業 9～17時半
日・祝日、第2・第4土



47 (有)美鈴屋 三味線製造販売

各種三味線製造、修理、販売をしています。長唄、お琴、津軽三味線の先生も紹介します。

〒343-0806 越谷市宮本町1-166
☎048-965-1767 (FAX兼)
営業 10～19時 ※土曜は18時まで
日



43 (有)山崎桐箱 桐箱製造

国内産桐、中国産桐を使用し、予算に合わせて各種桐箱を製造します。

〒343-0032 越谷市袋山586
☎048-976-2020
☎048-978-2222
営業 9～18時 土・日・祝日



48 都うち和 団扇製造業

手作りにこだわり、装飾と実用を兼ねたオリジナル千鳥型団扇の製造と販売をしています。

〒343-0832 越谷市南町1-22-23
☎048-989-1383
☎048-989-1390
※夏シーズンのみ百貨店にて販売。



その他の協力事業所 [6事業所]

越谷市の伝統的手工芸品を製造している職人で、「越谷市伝統的手工芸品振興協議会」の展示会等に協力している事業所です。
江戸時代からの匠の技を受け継いで、日本の文化を継承しています。

49 GlassWear大和工房 切子ガラス製造販売

切子ガラスを中心とするグラスショップ&工房。普段使いから贈答品まで品揃え多数です。

〒343-0031
越谷市大里346-14
☎048-975-1623 (FAX兼)
営業 11～18時半 月・土





越谷市伝統的手工芸品ガイドブック

KOSHIDEN 事業所MAP



発行：越谷市環境経済部 産業支援課

埼玉県越谷市東越谷1-5-6 越谷市産業雇用支援センター3階(ステップワークこしがや)

TEL:048-967-4680/FAX:048-967-4690

(協力:越谷市伝統的手工芸品振興協議会・越谷商工会議所)

