

TAKE
FREE

いま、行きたい 武蔵野市中央地区の生鮮食料品店特集！

武蔵野市中央地区タウンマガジン

・チュー

2025.3 March

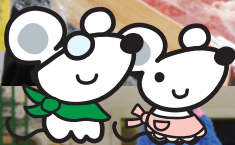
第 8 号

武蔵野市中央地区
商店連合会 広報誌

muchu



特集
地元の
食材



むチューエリアの生鮮三品
(青果、精肉、鮮魚)
を扱う食料品店をご紹介!
個性溢れるお店をご覧あれ♪



中央地区の 生鮮食品店にむチュー。

豆腐一筋、創業70年

都内に数十店舗あった恵比寿屋(渋谷区)の暖簾分け、1956年創業。二代目店主の関さんは色々なアルバイトを経験しながらも、大学卒業後豆腐屋の道へと進む。毎朝2時半起床、長年培った感覚で大豆の浸水時間を変え、昔ながらの製法で豆腐を製造する。午前中は保育園や高齢者施設・飲食店への配達、18時まで店頭販売も行う。店頭には豆腐・厚揚げ・がんもなどが並んでおり、客層は老若男女幅広く常連さんも多い。「手作りは量販店で売られているものとは味が違うと思います。小さいお子さんがいる家庭に食べてほしい」と関さんは話す。

1. 一押しは絹ごしの厚揚げ。表面がカリッとしていて、中の柔らかさが際立つ。



2. 店主の関さん。令和元年に武蔵野市から産業功労者として表彰された。

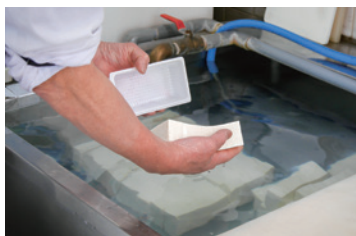
中央通り西祥会

恵比寿屋豆腐店

武蔵野市西久保2-2-14
TEL: 0422-51-3006
定休日: 日曜・祝日
営業時間: 9:00 ~ 18:00



3. 出来立ての豆腐を楽しめる



4 中央通り沿い。趣ある佇まい。

1. 武蔵野市と調布市の畑で年間通して60品目ほど栽培している。



2. 店主の鈴木さん。こびと農園が都市部での農業を身近に感じるきっかけになればいいなと話す。

4. こびと農園の畑。関前公園東側に位置する。



3. 農業の魅力や面白さを知ってもらいたいという思いから収穫体験も行っている。

食卓を彩る旬の野菜を届ける

店主の鈴木さんは、子どもの頃から世界の貧困や日本の食料自給率の問題に目を向け、「自分の言葉で食の大切さを伝えたい」という思いから農業を学び、2022年4月にこびと農園を始めた。現在関前の畑と緑町一番街で野菜を販売。夏のトウモロコシ・枝豆は特に人気があり、落花生・カラフル人参・晩秋に収穫するオタマボエムなど珍しい旬の野菜には年配からファミリーまでファン層は幅広い。「大規模ではない畑でとれた野菜を直接届けたい。取り組みを知ってもらいたい。ぜひ気軽に来てもらえたら。」と鈴木さんは話す。

緑町一番街(関前八幡町親交会)

こびと農園

武蔵野市関前3丁目8付近
TEL: 080-3202-8608
定休日: 関前の畑と緑町一番街にて不定期営業。(詳しくはSNSにて)



地場野菜で旬を感じる

武蔵野新鮮館は、2004年にリニューアルオープンし「生産者の顔が見える直売所」として、地域住民に新鮮な野菜を提供することで武蔵野市の農業をPRしている。約10年勤務している店長の奥山さんは「市内の農家さんたちは常に情報交換を行って、品質の高い農産物を生産している。」と話す。主婦が多く訪れるため、野菜の紹介文が書かれていたり、おすすめの調理法やレシピも置かれている。「季節を感じられる旬の野菜をたくさん置いています。ぜひ地元の野菜を買いに来てください。」と奥山さんは話す。



1. 端境期の時期でも、武蔵野市産の柑橘・葉物が多く並ぶ。

2. 店長の奥山さん。美味しいものをお客さんに紹介するのがこの仕事の魅力だと話す。

3 一押しは、武蔵野特産「東京うど」この時期、まさに旬を迎える。



4. 井の頭通り沿い。「i」が人参になっているかわいいう看板が目印。



三谷通り商店会

JA東京むさし武蔵野新鮮館

武蔵野市西久保 1-18-10

TEL: 0422-54-7150

定休日: 3月9月の最終平日・

年末年始(12/31 ~ 1/6)

営業時間: 10:00 ~ 16:00

MAP



1. おススメは日によって違うが、一押しは刺身・貝。この時期は自家製あん肝酒蒸しも。



2. 店主の吉田さん。じいちゃんの頃からのお客さんから若い方まで、近隣のつながりを大切にしていると話す。

むチュー唯一の魚屋さん

1949年創業。3代目店主吉田さんは、朝3時起床、旬の安くていいものを探り豊洲へ仕入れに向かう。一緒に店を切り盛りする従兄弟と協力して配達と仕込みを行い、刺身・焼き物・煮付け・粕漬味噌漬・干物などに加工・調理された魚がどんどん店頭と並んでいく。「兄貴たちが継がなかったから自然と後を継ぐことになった」と話すが、年に数回保育園で魚の解体ショーを開いたり食育にも熱心だ。「スーパーにはない珍しい魚も並んでいるから気軽に来てくれると嬉しい。仕事帰りに煮付けや刺身を買えば帰宅後すぐに夕飯にできますよ。」と吉田さんは話す。



3. 刺身盛り合わせや、魚の下処理、三枚おろし、焼き魚用、など客の要望に応えられる。



4. 中道通り沿い、扶桑通りとの交差点そば。

中道第二商店会

まるよし鮮魚店

武蔵野市中野 2-17-8

TEL: 0422-52-3131

定休日: 日曜・祝日

営業時間: 10:00 ~ 18:30



MAP



コミュニケーションを大切に

1959年長野県上伊那郡箕輪町から移住、先代が食料品店を始めた。店名は出身地に由来する。大学では理工学部で管理工学を学び、デザインの道を目指したいと思ったが、長男だから店を継いだと二代目店主の小平さんは話す。しかしむチューでのみのわ屋の存在感は絶大だ。根っからの交流好き、柔和で面倒見が良い小平さんには「みのわ屋なら全てもうまい」と、高校の文化祭や様々なイベント・会合など多方面から注文が入る。「大手スーパーにはできないきめ細やかさが売り。人とのつながり、お客さんとの関わり合いが楽しい。」と小平さんは話す。

西久保 NTT 通り商店会

みのわ屋酒店

武蔵野市西久保 3-9-13
TEL: 0422-51-4583
定休日: 日曜・祝日
営業時間: 8:00 ~ 19:30



1.一押しは塩鮭。この塩鮭だけを求めて買いに来るお客さんもいるほど。自家製ぬか漬けもオススメ。



3.店内のPOPは小平さんの手書き、見やすくデザインされている。信州味噌は、はかり売り。



2.店主の小平さん。みのわ屋オリジナル「彩」のラベルは小平さん発案。おすすめのお酒もアドバイスしてくれる。



4.西久保NTT通り、都営西久保三丁目アパートそば。



1.この季節一押しは木熟ぼんかん。このボンカン待ち望んでいるファンも少なくない。

2.店主の柳さん。お客さんからの「この前の美味しかったよ!」の声が嬉しいと話す。



3.創業当時グリーンパーク商店会に4軒、緑町10軒ほどあった八百屋も今はヤナギヤだけ。



4.スギ薬局武蔵野緑町店真向かい、緑の的外壁が目を引く。

美味しくて安全なものを届けたい

1965年創業。両親が一生懸命やっているお店をなくしたくないという思いで店を継いだ2代目店主柳さんは、どうすれば美味しくなるか、生産者はどんな努力をしているか、野菜や果物を育てるところから修行、今でも月に一度勉強会に参加しさらに学びを深めている。早朝から仕入れと飲食店や高齢者施設・保育園への配達、店頭販売は20時まで行っている。「野菜・果物は、天候・降水量など自然に左右されるからいつも同じというわけにはいかないが、お客さんの期待に応えたい。美味しいものが食べたかったらうちに来て!」と柳さんは話す。

グリーンパーク商店会

ヤナギヤ

武蔵野市緑町1-4-11
TEL: 0422-51-2027 定休日: 日曜
営業時間: 9:00 ~ 20:00



大型スーパーとの共存共栄

2004年創業。店主の吉田さんは2020年から店を継いだ。午前中は保育園や飲食店への配達、店頭営業は17時頃まで行っている。店内は左側に果物・右側に野菜を配置、POPはお父さまと吉田さん、奥さま三者三様の個性が光り、目を引くよう商品が陳列されている。お店は小さいが近所の大型スーパーとの棲み分けが出来ており、よしだやの魅力に惹かれ客が訪れる。「以前はお年寄りが多かったが、最近は客層が少し変わってきて若い方が多く来ると感じる。ゆるーく営業しているからぜひ気軽に来てくれると嬉しい。」と吉田さんは話す。

三谷通り商店会

よしだや

武蔵野市西久保2-12-6
TEL: 0422-55-2296
定休日: 日曜・祝日・水曜
営業時間: 9:00 ~ 17:00



1. 旬を取り入れつつ、いつも変わらない定番を意識して品揃えしている。



3. 店主の吉田さん。がんばったらがんばったけどすぐに成果が出るのがこの仕事の魅力だと話す。

2. POPがとてもわかりやすくお店の奥の商品も見やすく配置されている。

4. 三谷通り、店の前は人通りも多く賑わいを見せる。



1. 一押しはローストビーフ。モモ肉の特に良い部位を使用。肉質がきめ細かい。

2. 一緒にお店を切り盛りしている副代表。



4. 三谷通り沿い。宮前通りとの交差点にある。ブーシェリー（仏語）はお肉屋さん、シャルキュトリー（仏語）は食肉加工品の意味。



3. こだわりの肉・加工肉がショーケースに並ぶ



オープンしたばかりの肉屋さん

店主の河戸さんは高校時代飲食店でアルバイトし、柿安とマイスタームラカミ（武蔵境）に勤め食肉加工を学んだ。独立したい思いはずっと持っていたと言い、2024年10月念願の店KURO（クロ）をオープンさせた。店名は黒牛・黒豚に由来。デリカテッセン（総菜屋）ではなくシャルキュトリー（食肉加工品）というだけあり、おススメは腸詰・ベーコン・ハムで、マイスタームラカミで教わったスパイスとレシピで作っている。「まだオープンして間もない。長く愛される店になりたい。ぜひシャルキュトリーを食べてみてほしい」と河戸さんは話す。

三谷通り商店会

ラ・ブーシェリークロ

La Boucherie kuro

武蔵野市西久保2-22-1
TEL: 0422-38-9994
定休日: 月曜・木曜・仕込日
営業時間: (平日) 10:00 ~ 18:30 /
(土日祝) 10:00 ~ 18:00





武蔵野市中央地区商店連合会の中から、商店会員を紹介します！

☆ 今月の夢中人 Vol.09



西久保城山会／相続診断士
むさしの相続診断室 Smile

いけだ やすひこ
池田 靖彦さん

★ 人と人をつなぐ
要となる存在でありたい ★

2024年11月、武蔵野市中央地区商店連合会の事務所から3軒隣に開所した「むさしの相続診断室 Smile」。

新たに相続診断士としてのキャリアをスタートさせた池田さんは、武蔵野市に住んで22年。不動産の仲介業に30年以上携わる中で、お客さんから寄せられた相談事である共通点に気付いたという。

土地や家屋の売却は遺産を相続するタイミングが多く大きな金額が動くため、その際に何かしらの揉め事が発生するケースが少なくない。家族や親族など血縁関係にあ



えて子ども達も巣立ち、第二の人生を有意義に過ごすためにも、地域の方が気軽に相談できる居場所を作りたいと思い、不動産業の合間を縫って資格を習得。晴れて相続診断士となり、ここ武蔵野市に念願の診断室がオープンした。

平日は会社員で、休日に相続診断士として活動し多忙を極める池田さんだが、趣味は旅行で月に一回のペースで親や子どもを連れて、時には夫婦水入らずで知らない土地へ出かけることでリフレッシュできるそう。

少子高齢化の時代で親の思いをどうやって子どもに伝えるか。家族間

相談しやすい雰囲気、すっきり整頓されている



むさしの相続診断室 Smile

住所：武蔵野市西久保2-15-28 サンカースル103
定休日：土日祝（平日は応相談）
営業時間：10：00～17：00



で起こる争いごとをひとつでも減らしたいと池田さんは語る。

「不動産という職業柄もあり、これまで紹介で繋がってきた人生なので、これから人と人をつなぐ役割を担いたいんです。」幅広い相談にも対応できるよう相続診断士の他にも資格を取得するため、診断室の壁には習得中の問題用紙が無数に貼られていた。

「勉強会では司法書士や税理士など様々な業界の人と知り合えるので、その広がり大切に相談者につないでいきたい。」そう笑顔で話す、池田さんの挑戦は続く。

取材・文＝ユリイカ

むチューくんの Information!



総投稿枚数131枚から選ばれた10枚だチュ!

今回は直近のイベントを紹介するチュー!

むチュー冬のフォトコンテスト2024

muchu winter photo contest 2024

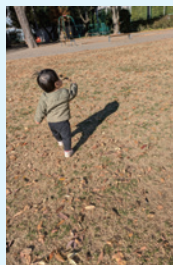
入選
10作品
発表!

むチュー de デジタルスタンプラリー第4弾と同時に開催されたフォトコンテスト入選写真をご紹介します!
投稿いただいた皆さま、ありがとうございました!



『満月と狛狐』

ペンネーム: まっさん さん



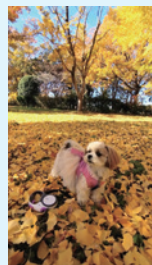
『むさしの市民公園』

ペンネーム: おみまる さん



『紅葉がすすだもみじ』

ペンネーム: ユリアンヌ さん



『12月の中央公園』

ペンネーム: むう さん



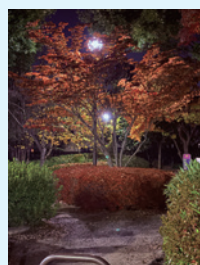
『三鷹イルミネーションロード』

ペンネーム: ムサマル. さん



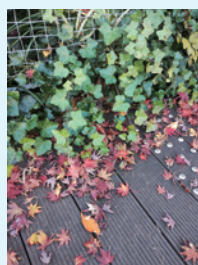
『冬晴れ』

ペンネーム: いろはる さん



『三谷公園の夜』

ペンネーム: 153 さん



『天然のアート』

ペンネーム: もちよこ さん



『今日はおつ鍋』

ペンネーム: じゅんちゃん さん



『オレンジ』

ペンネーム: 宇佐見 さん

たくさんの
ご応募
ありがとチュ!



武蔵野桜まつり 3/30開催!

「武蔵野桜まつり」は、市民のふるさとづくりや友好都市との交流促進を目的として、平成5年から開催している一大イベント。会場は、市立むさしの市民公園、市庁舎及びその周辺、緑町スポーツ広場など。メイン会場の市民公園には、むチューの6商店会も縁日を出店。その様子をご紹介します!!

第32回の様子 (提供: 武蔵野中央会)



第32回の様子
(提供: 武蔵野市)

第33回 出展予定一覧

中央通り西祥会

お好み焼き
焼きだんご
飲料

三谷通り青年部

焼き鳥
フランクフルト
生ビール

三鷹駅北口商店会

たこ焼き
飲料

グリーンパーク商店会

クレープ
ラムネ

武蔵野中央会

焼きそば
焼きとり

関前八幡町親交会

焼きそば
綿あめ



武蔵野市中央地区商店連合会

武蔵野市中央地区商店連合会は、武蔵野市の中央部分にあたるJR三鷹駅北口側の中町、西久保、緑町、八幡町、関前2～4丁目、吉祥寺北町4丁目(一部3丁目)に立地する13の商店会の連合会です。公式キャラクター「むチューくん」とともに、地域の皆さんとふれあい喜んでもらうことを目的に、さまざまな事業を行っています。

1 グリーnpark商店会

2 武蔵野中央会

3 三鷹駅北口商店会

4 八丁商和会

5 中央通り西祥会

6 中道第二商店会

7 大野田商店会

8 三谷通り商店会

9 西久保城山会

10 西久保NTT通り商店会

11 緑町商栄会

12 緑町一番街

13 関前八幡町親交会

14 武蔵野市中央地区商店連合会直属の会員

※近くに商店会がない会員が所属しています



武蔵野市中央地区商店連合会
公式キャラクター

むチュー

武蔵野市中央地区商店連合会の公式キャラクター。
武蔵野市の「武(む)」と中央地区の「中(チュー)」を
合わせて「むチュー」です。



公式LINEアカウント
「むチューくん」で最新情報発信中!



土曜日、むチュー事務所で開催

イベントインフォメーション

3月30日(日) 武蔵野桜まつり

...and more!



武蔵野市中央地区商店連合会 広報誌『muchu』第8号 2025年3月

発行：武蔵野市中央地区商店連合会 <http://www.mu-chu.com/> 企画・編集：株式会社むーなび 〒180-0013 東京都武蔵野市西久保 2-15-27 ☎0422-50-0828

むチューいきいきサロン

“多世代交流”をコンセプトに、いつまでも元気でいられる健康づくりをサポートしています!是非お気軽にご参加ください!

場所 むチュー事務所

時間 土曜10:00~11:00

土よう駄菓子屋 やってマウス

“多世代交流”をコンセプトに、子どもから大人まで楽しめる駄菓子屋を販売!

〓 成蹊大学の学生とコラボしたイベントも開催中! //

場所 むチュー事務所

時間 土曜11:00~17:00