

取扱説明書

古河トリセツ

Vol.6

桜のまちの「古」がわかる

企画・発行：古河市
制作：(一社) アユミル
取材：こがキラ photo クラブ6期生
表紙イラスト：けんぼー
発行日：令和8年3月28日



古河を
ものづくり
の街へ

㈱関口家具



三代続く、創業70年を越える
地元の家具屋さん

㈱関口家具さんは、現在95歳でご健在である一代目が旧三和町諸川で修行し、23歳の時に現在の場所に開業。当時は、桐たんすの製造販売や建具などの製作及び修理などを手掛けていましたが、二代目から、時代に合った家具の卸販売や婚礼家具などの販売、家具、建具の製造を通して、地元のお客さんを増やしてきました。家具だけでなく、工場などの配電盤のガラスやブレイカーの取り付け板なども手がけ、現在は三代目代表の隼平（じゅんぺい）さんに受け継がれ、地元で根付いた家具屋さんとして親しまれています。

木と木で組む
ものづくりへのこだわり

三代目の隼平さんは、18歳の時に東京の神田にある建具の専門学校で2年間学び、その後、黄綬褒章受章の建具屋で知られる東京の友國三郎氏のもとで10年間修行しました。そして地元古河に戻り、三代目を継ぎ、5年目となる隼平さんの家具へのこだわりは地域でも知られるようになります。現在、同じ専門学校を卒業した同年代の清水さんと一人で、修行で培った技術や木の目利きを活かして、「天然木の一枚板テーブル」をフルオー



手描きが紡ぐ
こだわりの技

手描き屋とも



職人のこだわりが
信頼へとつながる

手描き屋ともさんは、古河生まれ。浅草で修行し、現在のお店を15年前にオープンしました。古河市で行われている関東の奇祭「提灯竿もみまつり」の提灯のほとんどをともさんが1人で受注制作しています。描かれる一文字一文字は、ただ書いていただけではなく、職人の覚悟そのもの。ともさんはごく僅かな墨の滲みであっても妥協しない、その信念を貫き続けています。

古河市に残る伝統の技

祭りの夜をやさしく照らす提灯だけではなく神社仏閣に奉納される提灯や持つ人の想いを込めた木札。そこに描かれる文字は、人々の目に触れるだけでなく、その場の空気や記憶を形づくる存在です。ともさんは、提灯と木札を中心に、扇子や表札など全ての文字を筆と墨だけで手描きし、一点一点真剣勝負で向き合っています。提灯は、灯りを入れた時の文字のじみや輪郭の柔らかさまで計算し、木札は木目や板の反り、墨の染み込み具合を確かめながら描き進めます。その工程で、たとえ一般人には判別できないほど僅かな墨の滲みであっても、自身が「失敗」と感じれば、その作品は決して売られません。すでに完成して

ダーで作成販売しています。

テーブルと言っても、デザインや足の細部にいたるまで、職人の技術が用いられ、釘を使わない【木組み】もそのひとつ。一点物の商品は多くの方が魅了され、注文が絶えません。手間暇をかけて作る家具は作業に時間がかかるため半年待ちになることも多いそうです。

未来の家具職人へと伝えたい

取材した私自身も地元大工として仕事をしておりますが、職人として妥協のない技術をふんだんに取り入れて造る家具はとても魅了されるものがあります。そして、地域を盛り上げるためにも若い職人を育てて古河市をものづくりの街にしたいと熱く語る隼平さんの想いも素晴らしい。いろんな人を巻き込んで成長していく隼平さんのこれからがとても楽しみです。

関口家具

取材
つとむ

株式会社関口家具
住所：古河市下大野1993
営業時間：8:00~17:30
☎0280-92-0318
定休日：土(第2、第4)、日



Instagram@junpeidess

いても迷わず作り直し！結果としてお客様を待たせてしまうことがあっても最高のものを届けたいと言います。それは効率や量産よりも、「本心に納得できる一文字」を届けたいという強いこだわりの表れです。現在、提灯や木札を専門に手描きできる職人は全国的にも非常に少なく、北海道など遠方からもInstagramのDMを通じて依頼が寄せられています。口コミや紹介によって仕事が広がっている背景には、こうした姿勢への信頼があります。

技と心の文化を次の世代に

地域の祭りや神社へ奉納する提灯、店の顔となる看板。その文字は何年何十年と人の記憶に残ります。手描き屋職人のともさんが、文字を描くことで文化を守り、次の世代へと受け渡しています。その技と心を継ぐ後継者との出会いも、静かに待ち続けています。今回の取材でそんな姿をこれからも私たち市民が応援し、若い人たちにも伝えていきたいと感じました。

取材
HAL



手描き屋とも
住所：古河市女沼334-2
営業時間：8:30~19:00
☎0280-92-3233
定休日：不定休
mail:tegakiya.tomo7132@gmail.com



Instagram @tegakiya_tomo

取材
Maya

たたみ家

たたみ家
住所:古河市中央町1-7-25
☎:0280-22-2751
営業時間:11:00~14:30
17:00~20:15
定休日:火・水曜日
※不定休あり



Instagram@tatamiya_koga

なんと初代が畳屋だったことから名付けられた「たたみ家」。店内には生け簀があり、捌きたての鰻を醤油の効いたタレでじっくり焼き上げ提供されます。若い人にも来てほしいという四代目店主の想いのもと、ほろほろ鳥や野菜を使ったサイドメニューが豊富なのもお店の特徴。鰻屋さんで一杯ひっかけるなんてのも乙ですよ。



取材
かのん



地元のお寿司屋さん黒潮
住所:古河市中田1674-1
☎0280-48-7477
営業時間:11:30~14:30
17:30~21:10
定休日:毎週月、火(月・祝に営業の際、火・水休み)



Instagram@mawarusushikuyrosio

扉を開けると広がるのは、活気ある声と笑顔。そしてキラキラ輝く新鮮なネタ。お昼は板前さんが厳選した5種類のセットから選べ、市場買い付けの本まぐろを始め、豊富な鮮魚!どれも大ぶりなネタで満足感充分。その他、まぐろカマ焼きや馬刺し、なめろうなど居酒屋感覚で楽しめる一品も人気。夜はまた違った賑わいがあります!美味しさと一緒に「楽しい気持ち」を味わえるあたたかいお店です。



取材
Otty



ステーキ富士
住所:古河市東本町1丁目3-3
☎0280-32-5822
営業時間:
11:30~15:00(L.O.14:00)
17:30~22:00(L.O.21:00)
定休日:木
※月に2回別途休みあり
※Instagramの投稿内容を確認



@steak_fuji @steakfuji

古河駅から歩いてすぐの「ステーキ富士」は、古河市内の方だけでなく、県外の方からのリピーターもいるほど愛されています。27年目も変わらずお客様を大切に、美味しいステーキを提供していくと店主の鈴木さんは熱い思いを伝えてくれました。おすすめメニューは「富士ステーキ」。がつり食べたい日に是非!



取材
ヨッシー



BarPecora
バルペコラ
洋風居酒屋

仲良しご夫婦で営む美味しいイタリア料理店。古河市出身のオーナーは「地域の皆さまに安らぎや活力を与えられたら」という思いからカフェやイタリア料理店で経験を積み、2014年に自宅を店舗としてオープンしました。地場野菜をふんだんに使用したお料理で心を込めたおもてなしを届けています。夏季限定の「古河産とうもろこしのピッツア」は、暑さも忘れるほど、とびっきりの美味! 通年提供の「黒毛和牛グリルステーキ」に舌鼓を打つ時間は、まさに至福のひとつ。県境という場所柄、近県からも多くのお客様が訪れ、気の合う仲間や、大切な人との特別な時間を過ごされています。気軽に優しいご夫妻の人柄がにじみ出ている素敵なお店です。

BarPecora(バルペコラ)
住所:古河市古河544-242 ☎0280-51-4363
営業時間:18:00~22:30(L.O.21:30)
※予約制:当日電話予約可 定休日:月・水・木
ホームページ:https://barpecora.com/



Instagram
@barpecora



取材
ヨッシー

カフェそらいろ

家族で建てたログハウス調のお店は、木のぬくもりたっぷり。仲睦まじい姉妹が手際よく作るお料理には、愛情がギュッと詰まっています! 看板メニューの「とろとろ牛すじカレー」は、まさに絶品!! 笠間市の自園で収穫した栗を贅沢に使った「栗ごはん」は、季節限定。プレートには、具沢山のスープ、自家菜園の旬野菜や地場野菜も彩りを添えます。手作り柚子ジャムが香る「シフォンケーキ」や、自家製シロップに梅が一粒可愛く乗った「梅ソーダ」は、食後のお楽しみ♡ お料理を味わいながら仲よし姉妹とお話しているひとは、自然と心が和みます。2019年のオープン以来、地域に愛されてきた同店。「これからも細く長く営んでいきたい」と、お二人は笑顔で語ります。

カフェそらいろ
住所:古河市諸川1403-7 ☎090-4715-6418
営業時間:10:00~17:00(木、金、土)
10:00~16:00(日曜のみ)ランチタイム:11:30~14:30
※席数が少ないので、事前予約をお勧めします。
定休日:月、火、水



Instagram
@sorairo.1403



取材
Otty



LINDEN
住所:古河市西牛谷1638
OAKVILLEHOMES事務所内
☎0280-23-2892
営業時間:10:00~16:00
定休日:水 ※不定休あり
LINDENのInstagramを確認



Instagram @linden_hokuoh

人気の「marimekko」はじめ、アペレルやバッグなども取り揃える北欧雑貨ラインDEN。商品の販売だけでなく、定期的なワークショップも開催し毎回多くの方が足を運んでいます。「北欧」の穏やかな暮らしのように、雑貨を通じて日常に「小さな豊かさ」をお届けしたいというスタッフの思い溢れるあたたかな空間に是非。



取材
あみ



革工房K
住所:古河市上辺見2033-5
電話:0280-32-3089
営業時間:10:00~18:30
定休日:月・第3日曜日



HP <http://www.kawa.shop-site.jp/>

県道沿いにある革工房Kさん。創業からは20年を数え、今も手縫いで丁寧に製品を仕立てています。皮を裁ち、縫穴を開け、一针ずつ縫う繊細な手仕事は思わず見入ってしまうほどの美しさ。製作や修理、体験教室まで一人てこなしながら、妥協のないクオリティ。バッグや財布の修理はもちろん、ランドセルをキーホルダーや小物へ蘇らせるリメイクも好評。大切な思い出を新たな形にして贈りませんか。



取材
Maya

**中華料理
一平**

中華料理 一平
住所:古河市横山町1丁目
11-23
☎0280-22-0189
営業時間:11:30~14:30
17:00~21:00
定休日:月・第3火曜日



Googleマップ

住宅街の一角、細い路地裏を歩くと「中華料理一平」と書かれたネオンサインが出迎えてくれます。私が注文したのはかた焼きそば。木耳、白菜や海老などが入っていて嬉しい具材の餡が硬めの麺に絡んで美味しいです。他にも、人気のシュウマイや餃子、炒飯など様々なメニューを取り揃え、テイクアウトも可能です。昔ながらの回転テーブルがある席でいただく町中華、いかがでしょうか？



取材
mai



Boozy Baker
住所:古河市女沼391-7
☎0280-23-5848
営業時間:6:30~17:30
※9:30~10:00は清掃時間のためclose
定休日:月 ※2階にBarあり



Instagram@boozybaker2014

無添加食パンや米粉パンが人気のBoozy Baker。牛乳・卵不使用、生地は冷凍や作り置きをせず、毎日仕込んだものだけを使用。米油を使った、身体にやさしい味わいが魅力です。オンライン販売サイト(リベイク)では米粉パン部門1位を獲得。11月5月頃に登場する季節限定の苺フルーツサンドも大人気。毎日食べたくなる、からだに寄り添うパン屋さんです。



こがキラphotoクラブ6期生からメッセージ

Otty / 古河の更なる盛り上がり期待しています!



Maya / どのお店の方も「古河」への想いがアツかったです!ぜひご堪能あれ!



けんぼー / 写真が賞に選ばれ、トリセツの表紙も担当するなど、充実した経験を重ねた一年でした。



mai / お店の情報が沢山の方に届きますように...♡



つとむ / 魅力溢れる古河に触られた一年でした。これからも、古河の発展に貢献していきます!



ヨッシー / 古河で生まれ、古河で育った私...やっぱり私は「古河」が好き♡



HAL / 粘りと突破力で描いた渾身の一言!1年間楽しい活動でした。



あみ / 愛情たっぷりエピソードにたくさん触れて楽しい1年でした!



かのん / みなさんにとって、古河市のまだ見ぬ宝を発掘できれば嬉しいです。



取材
あみ



ちまこカフェ
住所:古河市下大野2236-1
☎0280-23-5580
営業時間:9:30~17:00
(モーニング・ランチ・ティータイムメニューあり)
定休日:月



Instagram@chamako_cafe

中央運動公園のそばに佇むちまこカフェ。店内の家具や装飾等、自ら厳選し、建物や窓等の一部を手作り。「ちまこ」はオーナーのあだ名が由来。美味しいお蕎麦を食べてもらいたいという思いから、自慢のお蕎麦をはじめ、陶器の食器にもこだわったカフェ風に。ペット同伴席もあり、ワンちゃんと遊びながらお食事ができます。夕陽を眺めながら飲む淹れたての一杯は最高です。

