

VOICE
芝人

区立御成門中学校 生徒会の皆さん



平成21年(2009)に創立40周年を迎えた御成門中学校は、芝地区唯一の区立中学校です。文武両道の精神を養い、活力ある学校づくりに力を入れ、地域の皆さんやPTAの協力のもと生徒が主体となり様々な活動を行っています。生徒たちの中心として、学校行事からボランティアまで、精力的に活動を行っているのが生徒会の皆さん。あたたかな日差しにあたる芝公園で、彼らに御成門中学校の魅力を語ってもらいました。



御成門中学校の生徒会の皆さん。
後列左から 小引 大輔君(生徒会会長 得意科目:数学)
今野 宏洋君(生徒会副会長 得意科目:国語)
國松 高志先生(担当教諭)
前列左から 石田 奈緒さん(バスケットボール部主将)
近藤 瑞穂さん(生徒会副会長 得意科目:数学)
大澤 紗帆理さん(吹奏楽部部長)

Q1 御成門中学校が他校と比べて誇れるところはどこですか？

小引君 部活を通じて、隣接している御成門小学校と交流を行っています。先日は、中学校に進学することに関する不安を少しでも解消できるように御成門小学校の6年生に中学校生活について説明をしました。また、募金などのボランティア活動も行っています。



近藤さん 温水プールがあって、施設が充実しています。
大澤さん 東京タワーが間近に見られるところです。
石田さん 6月の運動会では全校生徒全員で一丸となって頑張っています。
今野君 「生活委員会」で挨拶を積極的に行っているクラスの表彰をしています。

Q2 友達とよく行くところはどこですか？

今野君 浜松町にあるエコプラザ。木のいい香りがして勉強には最適です。



Q3 ボランティア活動についてどう考えていますか？

小引君 増上寺で毎週日曜日にボーイスカウトの活動をしています。
近藤さん 今回の募金活動は、3月5日～11日まで6日間行いました。被災地の中学校に向けて新橋駅などで街頭募金も行いました。このような募金活動に参加できることは、自分自身にとっても、気持ちがよく嬉しいことだと思っています。
小引君 地域ぐるみの協力があって気持ち良くやっています。



Q4 環境問題についてどう考えていますか？

石田さん ボランティア活動のほか、御成門中学校では「整美委員会」を発展させた「環境委員会」を発足させ、学校の清掃のほかに芝公園の清掃も行っています。



Q5 将来の夢は何ですか？

今野君 その一つが「美化ピカコンクール」です。学校全体で美化を意識できるような環境委員会から最優秀クラスを発表しているんです。
大澤さん 生徒だけでなく来校者にも清潔感あふれる気持ちの良い学校とじてもらえるよう心掛けています。
今野君 甲子園出場を目指し、野球の練習を頑張っています。
小引君 僕は教師になって、子どもたちに自分の経験を伝えたいと思っています。
大澤さん 近い将来なのですが、目前の吹奏楽の大会で金賞を取りたいです。
近藤さん 国際的な場所で、法律を活かした仕事をしてみたいです。
石田さん 人に喜んでもらえる仕事に就きたいです。



学校の魅力や夢を笑顔で語る生徒会の皆さんはとても輝いていました。充実した学校生活とともに、自分の夢に向かって一直線！健闘を祈っています。
【文■湯原 信一】

生徒会が募金活動を行いました



3月5日～11日までの6日間、御成門中学校前、都営地下鉄三田線御成門駅、新橋駅周辺で行われた募金活動。最終日の11日は新橋駅前SL広場で行われました。2年前の3月11日に当時の中学3年生が卒業旅行先で震災に遭いました。募金活動は、その生徒たちが被災地のために何かできないかを話し合い、自主的に

始めたものです。生徒会の皆さんが一丸となり、大きな声で募金を呼びかけることで、この日だけで4万8,023円もの募金が集まりました。期間中の募金は、合計15万6,267円。集まった募金は、東日本大震災被災地の学校に直接送ることができる全日本中学校長会の「全日中義援金口座」に入金しました。



新橋SL広場の募金活動では多くの方に寄付をいただきました。

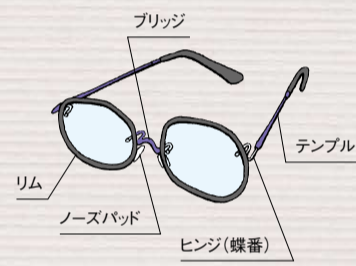
心も豊かにする メガネ

西島眼鏡店

西島眼鏡店は大正8年(1919)に初代西島邦衛さんが創業し、94年の歴史があります。今は二代目の西島勇作、薫さんご夫妻と三代目の達志、理佳さんご夫妻がお店を経営しています。創業地は東京市芝区桜川町四番地(現虎ノ門一丁目25番地)で現在のお店の道路を挟んで北側でした。

西島眼鏡店の創業時の冊子に「正直を最良の商略(※商売上の知恵)」と宣言し、「学理にもとづき、技術をもって」と書いています。この伝統は検眼コーナーの広さを見ても、今も引き継がれているようです。さらに、その冊子に当時の眼鏡の縁には金縁(18金か20金が適し、22金はヤワラカ過ぎ)、赤銅、銀などがあるとし、そのほか色々とメガネについて書いてあります。また、冊子欄外に「金相場高騰に付き金縁眼鏡に限り1割3分値上げ仕り候」とゴム印で押されていて、今と同様に当時も金価格の高騰で眼鏡の縁にも影響していた記録が残されています。

眼鏡はレンズとフレームのテンプレ(つる)、ブリッジ、ピンジ、ノーズパッド、リムなどの部品で出来ています。また、眼鏡はレンズの形状で、アメリカの喜劇役者ハロルド・ロイドが掛けて有名なまん丸のロイド眼鏡、他にオーバル、ボストン、そしてマッカーサー元帥で有名なティアドロップなどの型に分かれています。また、フレームの素材



はセルロイド、金、銀、チタンなどがあります。さらにフレームの形状で、幸相吉田茂で有名な鼻眼鏡、一山眼鏡、つる付、柄付、他に片眼鏡などあります。さらに、レンズコーティング、サイズも色々あり、リム、テンプレ



Information

西島眼鏡店
愛宕1-2-2 第9森ビル
TEL 03-3431-1641

の形状によっても色々眼鏡は分類されます。元々眼鏡は目を補うなどの実用目的があり、その上にデザイン化された眼鏡は小品ではありますが、なかなか奥行きが深い様です。

レンズ(LENS)の原義がレンズ豆から来ているのも面白いのですが、「眼」と「鏡」と書いて、なぜ「メガネ」と読むのか不思議で辞書を調べてみましたが語源は謎でした。また、「伊達眼鏡」という言葉を検索したら、その「伊達」は、「好みか癖である」とか「意気を鏡う」ことを意味していました。すると、メガネは実用ばかりではなく、メガネをかけることは「こころ意気」とも関わっていて、西島さんの持論の『心豊か』にしてくれる作用がメガネにはあるのかもしれない。



西島達志さん

「お顔に似合うメガネの見立ては」と西島さん曰く、お顔の気に入らない部分を気にならなくするように見立て、かけ心地を大切に、デザインもカラーも自然な気持ちで似合うかを見立て、そして自分に合ったもので装うとワクワクと気持ちも前向きになっていただけることがポイントだそうです。

併せて、西島さんはお客様にご来店を楽しんでいただけるように工夫され、店内もイタリヤ製のデザイナーズ・チェアをセットしています。また、お店とお客様、またお客様同士の交流を大切に、お客様がお読みになって推奨したい本を持ち込んでいただいて他のお客様に貸し出す「西島文庫」を作り、お店を中心にコミュニティ創りに力をいれています。

西島眼鏡店は、創業以来、お客様と共に、お客様の「眼鏡にかなう」メガネを探し求めているようです。

【文】森明

●参考文献
広辞苑 第6版 及びジーニアス英和辞典 英和辞典 シェア電子辞書所収
新版 広辞苑 三省堂発行
西島眼鏡店冊子とテンプレート
※著者注記

新橋を語る

上坂桂子さん
軽妙・洒脱に



長年、新橋2丁目で花屋「花定」を切り盛りしてきた上坂桂子さんに、賑わいと躍動の地・新橋を語っていただきました。

「小学校の思い出」

明治10年(1877)4月、第二大学区二十六番公立小学校として桜田小学校が、新幸町5番地(現在の第一ホテル東京付近)に開校しましたが、大正12年(1923)9月1日の関東大震災で学校は焼失。昭和4年(1929)、桜田公園に「鉄筋3階・耐震耐火構造」の新校舎が建設されました。当時としてはめずらしく「裁縫室」がありましたね。

昭和5年(1930)に私は、この新校舎の小学校に入学しました。当時の校長先生は、草野榮先生で、とても良い先生でした。

そうそう、小学校時代で忘れられないことがあります。昭和11年(1936)2月26日のことです。この日は、朝から大雪。何だか知りませんが、学校は休校との連絡を受けましたので自宅にありました。周囲の様子が、いつもと違うなど子どもなりに感じましたね。それが二・二六事件でした。



桜田小学校。真ん中の写真は草野榮校長先生

娯楽は映画館

私は映画鑑賞が好きで、よく父や友人と一緒に映画館に行き楽しみました。「新橋キネマ」をはじめ、銀座「全線座」、浅草「大勝館」、田村町「日比谷日活」などです。ことに、洋画が面白く、外国文化に触れることができる良い機会でした。

新橋は、俳優さんの憩いの場

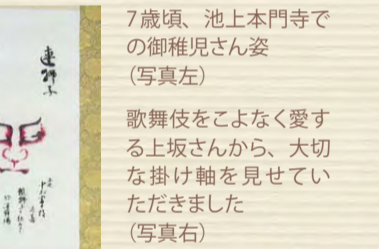
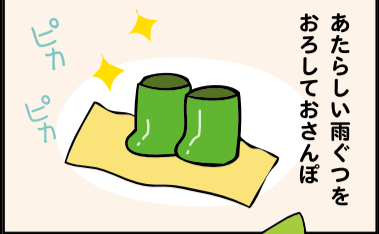
昭和8年(1933)～11年(1936)の頃ですかね。松竹大船撮影所の帰りに、俳優さんたちがよく新橋駅で降りて、新橋2丁目にあった「お好み焼き屋」に寄ってましたよ。「御座敷」がありましたから、目立たなかったと思いますね。当時の人気俳優「上原謙」「佐野周二」「佐分利信」などもお見かけしました。

戦後の新橋

昭和20年(1945)、戦後の新橋は、瓦礫からの出発でした。でも、人々の協力・支援のお蔭で、「躍動的な地域」に変貌しました。

ことに「賑わい」という点で、新橋駅西口広場の「街頭テレビ」を見に大勢の人が詰めかけたことを思い出します。テレビ放送が始まったのは、昭和28年(1953)。テレビが高価でなかなか買えない時代でしたから、街頭テレビを見に人が集まってくるんです。昭和29年(1954)2月の

雨の日のおきにいり



「力道山のプロレス中継放送」には、新橋駅西口広場に

2万人もの方々が押し寄せ、大変な混雑でした。それほど広くない広場なのにね。

上坂桂子さんは、記憶をたどりながら、言葉を選んで丁寧な語り口で、淡々と話してくれました。ここに、上坂さんのお人柄が、垣間見れました。

移り変わる新橋とともに歩んできた上坂さんは、これからも新橋の「賑わいと躍動」を見つめていかれると思います。 【文】清田和美

●参考文献
「港区教育史」港区教育委員会編

芝商店街を笑顔で

まちを泳げ! たい焼きくん!!

都営地下鉄三田線三田駅方面から「芝商店会」と書かれた一方通行の細い路地を入ると、左手にたい焼きのお店「芝乃寿堂」があります。「およげ! たい焼きくん」の懐かしい曲が流れる店先で、カタカタと小気味良い金属音を響かせながら、店主の金子さんが「いらっやいませ」と笑顔で迎えてくれました。

店の創業は明治42年(1909)。元は和菓子屋で、金子全宏さんは3代

目になります。金子さんの父、2代目が店をまかされた昭和35年(1960)頃、金子さんのお爺さんである初代が店の片隅でたい焼きを作るようになりました。時は流れ、和菓子屋を閉店してからも、ずっと評判だったたい焼きを、自社ビルの一階で作り続けています。

先代からの一丁焼で焼き上げるたい焼きの技術を守り続け、吟味した材料を使った自家製あんこは、品よく程よい

甘さの中に僅かな塩気を感じるように仕上げます。一丁焼のたい焼き器を開き、薄く皮をしき、あんこをのせたらその上にまた皮をのせ、すばやく閉じて、焼きあげます。表裏をまんべんなく焼きあげるために、一丁焼を上下に回転させます。この時の金属音はとてもリズムミカル。皮はパリッとして少し甘みがあり、なかはもちもち、甘さ控えめのつぶあんがぎゅぎゅ詰まった、たい焼きができあがります。店先には「天然物たい焼き」とあります。



天然物とはどういう意味ですか?

金子さんの使っている一丁焼は、昔ながらの手焼きのたい焼き器で、一つ一つ職人が手作ります。ですから、鯛の顔もそれぞれ。この一丁焼の魚拓を集めていたカメラマンの宮嶋康彦さんが、何匹も同時に焼くのは「養殖物」で、1匹ずつ焼くのは「天然物」ではないかと思い、命名したそうです。金子さんは注文があれば和菓子も作

ります。お茶会等の先生として「和菓子の作り方」や「和菓子の歴史」を教えているそうです。早朝からあんこを準備し、注文の和菓子を届けたら、午前11時からたい焼き屋を開きます。お昼の休憩をはさみ、午後2時から再び販売をして、午後4時にお店を閉めます。暑い夏はたい焼きの他にかき氷も販売します。夏の間閉店してしまうと、もう

店を辞めてしまったのかなと思われることや、店の前になると近所の方や商店街を歩くいろんな人々と交流ができるからだそうです。



芝商店会の会長を務める金子さんは、まちの活性化のために、日々努力を惜しみません。まちのお祭りでは、たい焼きや、かき氷のテントを出し、町会の運営にさまざまな趣向を考えています。まるで、常に笑顔で泳ぎ続けるたい焼きくんのようにです。

【文・写真】早川由紀

Information

芝乃寿堂
芝2-30-11 TEL 03-3453-1616

夏色の新作デザートスイーツ・便り

ホテルオークラ東京



新緑の眩さから、初夏の気配を感じる季節になってきました。皆さん、いかがお過ごしでしょうか？今回は、夏に楽しめる新作デザートのレシピを、一足早くお届けしたいと思います！

ご紹介するレシピは、ホテルオークラ東京（虎ノ門2丁目）本館「シェフズガーデン テラス」と別館「シェフズガーデン カメリア」で提供している新作スイーツのレシピを、ホテルオークラ東京のシェフパティシエである中村和史さんに教えていただきました。



シェフパティシエ 中村 和史さん



ベリーヌデザート ココエキゾチック

ベリーヌとは？

小さな透明なガラスの中にジュレやムースなどを幾層にも重ねたデザートで、見た目涼しげで、いろいろな素材を楽しむことができます。それでは、さっそく作り方を。

ココエキゾチック レシピ(1人分)

ジュレ・エキゾチック(下層)

ゼリー粉 (アガー)	3.5g
グラニュー糖	17.5g
マンゴー果汁	30g
パッションフルーツジュース	22g
水	51g

- ゼリー粉とグラニュー糖を先によく混ぜておく。
- 水、マンゴー果汁とパッションフルーツジュースを加え、約半分のジュースを80℃以上で加熱。加熱したジュースに、事前に混ぜておいたゼリー粉とグラニュー糖を先に加え、残しておいたジュースを加え、再度よく混ぜる。

POINT ジュースは全部を沸かさず半分程度は後から加えることで風味がより残ります。

- 粗熱が取れたら、ガラスに流し込み冷蔵庫へ。30分ほどでジュレ・エキゾチックのできあがり。

ココナッツプマンジェ(上層)

牛乳	90g
グラニュー糖	20g
板ゼラチン	2g
ココナッツビュールまたはココナッツミルク	66g
ココナッツリキュール	4.4g
生クリーム(乳脂肪分45%)	30g

- 牛乳に少量のグラニュー糖を加えて沸かす。
- 沸いた牛乳にグラニュー糖を加え、事前に5倍量の水で戻しておいたゼラチンを混ぜて裏ごしをする。
- 裏ごしができたら、ココナッツビュールまたはココナッツミルクに、ココナッツリキュールを加えたものと混ぜ合わせ、粗熱が取れたら生クリームを加える。
- ジュレ・エキゾチックの入ったガラスに流し込み一晩程度冷やし固める。
- 仕上げにホイップクリームをのせ、粉砂糖をふり掛け、フルーツなどを飾り付ければ、ココエキゾチックの完成。



仕上げにホイップクリームをのせる



粉砂糖をふりかける



ラスベリーや、フルーツなどを飾り付ける

できあがりです

概要

ホテルオークラ東京創業者 大倉 喜七郎
開業以来の経営理念は、「親切と和」。
平成24年(2012)5月20日に開業50周年を迎えた。

Information

ホテルオークラ東京
虎ノ門2-10-4
「シェフズガーデン テラス」(本館1階) TEL03-3224-6653
「シェフズガーデン カメリア」(別館1階) TEL03-3224-6654

【文・写真(※以外)】 桑原 庸嘉子

芝の食文化 羊羹

日本の伝統が生きている 和菓子の王様

鎌倉～室町時代の日本では、中国に留学した禅僧がいろいろな文化を持ち帰って来ました。その一つに羊羹があります。当時の羊羹は字のごとく、羊の肉を羹(スープ)に入れて食べる点心でした。肉食を禁じられていた禅僧たちは米や小麦粉、小豆などを粉にして練り、鳥獣肉に見立てて汁を添えていただくいわゆる“もどき料理”を作りました。

戦国時代になると茶席にも羊羹が出され、やがて菓子として変化し発展していきます。江戸に幕府が移ると独自の羊羹が生まれてきて、餡と砂糖に小麦粉またはくず粉を混ぜて練り、蒸すという蒸羊羹で板状の形になっていきました。

寛政年間(1789～1801)に寒天が登場すると、さっそく羊羹の材料に取り入れられ、溶かした寒天に餡と砂糖を混ぜ、よく練って固めた練羊羹が生まれました。これが今の羊羹の原型となります。日持ちがして食感も味わいも良いことから、参勤交代で江戸から国に戻る大名が土産として持ち帰り、やがて地元の産物を混ぜ合わせたご当地羊羹が銘産品として定着します。

当時から羊羹を竹皮に包んでいましたが、これは竹の皮に殺菌力があり保水性に優れている

江戸羊羹の伝統と技術を受け継ぐ中村大地社長



からで、昔の人の知恵が今も生きているわけです。明治時代に入ると、西洋文化が急速に広まり、羊羹などの和菓子より洋菓자에興味を持つ人々が増えてきましたが、夏目漱石は小説「草枕」(明治39年(1906)発表)に「……あの肌合いが滑らかに、緻密に、しかも半透明に光線を受けける具合は、どう見ても一個の美術品だ。ことに青味を帯びた練り上げ方は、玉と蠟石の雑種のようで、これほど快感を与えるものは一つもない。……」と、書いている様子から、夏目漱石を含む羊羹ファンが支えていたようです。札の辻交差点角に白いアーチ状の店構えが目目を引く「東京羊羹本舗」は、昭和23年(1948)中村宗四郎が創業した羊羹の専門店です。創業者の先祖をたどると200年ほど前の江戸時代には「あくぬきようかん」の名店として有名だったそうで、羊羹を献上している浮世絵が残されています。



昔からのお得意さんやサラリーマンが連物用に買う商品が並ぶ店内

あくぬきようかんは今も受け継がれているこの店だけのオリジナル羊羹です。砂糖から出るあくを卵白を入れて取り、とても時間と手間をかけて丹念に手作りに近い方法で作られます。舌に残る甘さがなく、すっきりと上品な味わいです。商品は全て板橋区の工場で作られた小豆本来の美味しさを引き出すために餡から作り、それに砂糖、水飴、

寒天をベースに、塩は一切使っていません。3代目の中村大地社長は28歳。「子供の時からずっと羊羹と接してきて、全然飽きないんですね。私は社交ダンスをしていますが、踊る前に羊羹を一口食べると汗をかかないのです。最近では、スポーツの栄養補給になると見直されています」と羊羹の魅力が語られました。

中村さんは何か面白羊羹を作りたいと日々研究を重ねた結果、冷凍にして食べる「一口羊羹」を商品化しました。冷やすことで糖度が高くなり餡のような甘さと固めの食感が味わえるのです。

これからの季節はつるんとした爽やかな涼感の水羊羹が人気となります。こちらの水羊羹は甘さを控えめにして缶に入っています。缶は光を遮断して風味も色彩も保つからなのだそうです。

羊羹は植物性食材だけを使ったヘルシーで植物性繊維も栄養も豊富な健康食品です。何より日本独自の伝統を誇るスイーツなのです。

【文】千葉 みな子/写真】町田 明夫】

●参考文献
渡邊信一郎著「江戸の庶民が拓いた食文化」三樹書房
夏目漱石著「草枕」岩波書店



お店の看板商品となっている栗羊羹と本練羊羹

Information

東京羊羹本舗 札の辻本店
芝5-29-16 TEL 03-3452-8411

大使館で 教えてもらった レシピ

今回は大使公邸を訪問して、アッサ・アベル・ジョナゼ・グアンベ駐日モザンビーク共和国大使夫人に「ニャンガナ」と呼ばれる緑豆の葉を煮込んだカレーを作っていただきました。モザンビークではターメリックなど香辛料が入ってなくても、煮込んだ料理のことをカレーと呼びます。カレーは緑豆の葉やキャッサバの葉、カボチャの葉など栄養価の高い葉をピーナッツとココナッツミルクで煮込んだ伝統料理です。シマというトウモロコシ粉をお湯で練ったものやお米と一緒にいただきます。

モザンビーク共和国の郷土料理 ニャンガナのピーナッツ・ココナッツミルクカレー

【材料】(6人分)

緑豆の葉	1kg	生ピーナッツ	1/2~1カップ
ココナッツミルク	400ml(1/2~1缶)	玉ねぎ	1個
トマト	2個	塩	適量

【作り方】

- 下準備として、緑豆の葉を塩水で30分ほど茹でます。生ピーナッツをミキサーにかけ、粉末状にして400mlの水を加え5分待ち、ピーナッツミルクを作ります。ピーナッツミルクは、こしてから使います。
- 緑豆の葉と玉ねぎをみじん切りにします。
- 鍋にみじん切りにした緑豆の葉と玉ねぎを入れ、ひたひたになる程度の水を入れ10分煮込みます。
- 下準備で作ったピーナッツミルクとココナッツミルクを加え、沸騰しないように弱火で煮ます。
- 皮をむいてみじん切りにしたトマトを加え、弱火でさらに煮込みます。水分がなくなるまで2~3時間程煮込めばできあがり。煮込めば煮込めば旨味が凝縮されて美味しくなります。

※日本では手に入らない食材があるため、忠実に再現することはできませんが、茹でたニャンガナはカシワの葉の香りが出て、お茶の葉の食感がしました。できあがったカレーは、ホワイトシチューのような味でした。

モザンビーク共和国 アッサ・アベル・ジョナゼ・グアンベ 駐日大使夫人に聞きました

夫：モザンビーク共和国ベルミロ・ジョゼ・マラテ駐日大使

大使夫人って どんなお仕事？

夫人は現在、モザンビークの女性・子供たちを支援するプログラムを行っています。また、AWAAJ(駐日アフリカ大使夫人の会)の一員としてチャリティイベントを主催するなど多忙な毎日を送っています。

大使と結婚してからマラウイ共和国、アラブ首長国連邦、ボツワナ共和国と駐在して日本で4ヶ国目になります。マラウイで生まれた長男は成人してモザンビークにいるそうです。夫人はモザンビークとイギリスの大学で経済学の修士号を取得し、専門は統計学になります。大使夫人となる前はモザンビークの国家統計院やSADC(南部アフリカ開発共同体)の事務局などに勤務していました。「モザンビークに関心を持っていただきありがとうございます。今まで夫とともにモザンビークのために努力してきました。これからも頑張ります」と話してくださいました。

【文・写真】 作田 宗子

「水辺の事故ゼロ」を目指して

— 特定非営利活動法人 日本ライフセービング協会 —



よいよ、夏のレジャーシーズンの到来です。夏のレジャーと言えば、海水浴、サーフィンなどのマリンスポーツはもちろん、釣りにプール、キャンプ、バーベキュー…。海や川など、いろいろな水辺のスポーツやレクリエーションが思い浮かびます。

しかし、全国の水辺での事故は年間1,400件近く発生し、死者・行方不明者は800人近くにもなります。これらの事故の多くは、水の安全に関するちょっとした知識や技術があれば防げるものなのです。

ライフセービングは、そうした水辺の事故をなく



すことを目標に行われている活動です。ライフセーバーは、海岸などの監視・救助活動のほか、水の安全に関する教育活動、ライフセービング技術向上のための競技会など、「水辺の事故ゼロ」を目指して全国各地で活動を行っています。

ライフセーバーのトレードマークは赤と黄色のパトロール・キャップ、ユニフォームも赤と黄色です。夏の海水浴場で見かけたことやお世話になったことがあるかもしれません。

日本ライフセービング協会（JLA）は平成3年（1991）に設立されました。その原点は、昭和36年（1961）神奈川県藤沢市・片瀬西浜海岸で、日本赤十字社水上安全法救助員の有資格者が水難救助員として監視・救助活動を始めたことにあります。現在は特定非営利活動法人として、3万人を超えるライフセーバー有資格者を養成しています。また国際ライフセービング連盟の日本代表機関として、国際的な視野からライフセービング活動の普及および発展などに関する事業を行っています。

JLAの活動はライフセーバーの養成だけではなく、「自分自身が水辺で事故を起こさない」「自

分の命は自分で守る」ための教育・啓蒙活動にも力を入れています。

小・中学生を対象としたジュニアプログラムでは、「ビーチクリーン（海辺のゴミ拾い）」「ビーチフラッグス」「応急手当」など、さまざまな体験プログラムから、水辺活動の楽しさ、自然や人との関わりあい、命の大切さを学びます。JLAが主催する「JLA ACADEMY（アカデミー）」では、一般向け（12歳以上）に、ライフセービングの最も基礎となる知識と技術を身につけることを目的とした「Water Safety（ウォーターセーフティ）資格認定講習会」や、CPR（心肺蘇生）・AED（自動体外式除細動器）を用いた、一次救命の技術を身につけるための「心肺蘇生資格認定講習会」などを、全国各地で定期的に開催しています。

水辺の事故は、不注意や油断によって引き起こされていることが多いです。夏のレジャーを満喫するために、私たちにも水や安全の知識を身に付ける—自分の身は自分で守る—ことが必要とされています。

【文 ■ 菊池 弓可】

セルフレスキュー

自分の身は自分で守ろう！

- 海で泳ぐときは、ライフセーバーの監視しているところで泳ぎましょう。
- 海で泳ぐときは、赤と黄色の旗と旗の間で泳ぎましょう。
- ライフセーバーがいないときは、誰かが監視しているところで泳ぎましょう。
- 海の安全のルールを守りましょう。
- 海で泳ぐときは、事前に危険な場所をライフセーバーに聞きましょう。
- 食後や睡眠不足のときはすぐに泳ぐのはやめて、しっかり休養を取ってから泳ぎましょう。
- ビールやお酒を飲んで海に入るのは絶対にやめましょう。
- 海の状況は時間ごとに変化します。海に走って飛び込むのはやめましょう。
- 炎天下の海岸では、水分をしっかりと取り、日焼けにも十分注意しましょう。
- 潮流や風に流されて、沖で戻れなくなったり、足がついた時は片手をあげて「助けてサイン」を出しましょう。
- ゴミを持ち帰りましょう。全ての生命のために…

●参考文献 日本ライフセービング協会ホームページ
「ジュニアライフセービングテキストブック」日本ライフセービング協会
「THE RESCUE Vol.42」日本ライフセービング協会
「ANNUAL REPORT 2010-2011 Highlight」日本ライフセービング協会
「平成23年中における水難の状況」警察庁生活安全局地域課

Information

特定非営利活動法人 日本ライフセービング協会
浜松町2-1-18 トップビル1階 TEL03-3459-1445
●ホームページ <http://www.jla.gr.jp/>

芝の家から

食を通じた交流で、目に見えない大切なものをシェアする

大人数でわいわい食卓を囲み、いろんなことを話したり教わったりする。ひと昔前まではありふれていたことが、核家族や一人暮らしの人が増えた現代ではなかなか難しいこととなっています。

芝の家では毎月第3土曜日、作ったものや買ったものを持ち寄って、みんなで食べる会「もぐもぐ」を開催しています。回を重ねるにつれ「一人で食べるよりみんなで食べるほうが楽しい」というシンプルな楽しさをはじめ、さまざまな顔が見えてきました。

持ち寄られるものは、自慢のレシピ

や郷土料理、季節の果物、近所で買ってきた惣菜などとさまざま。一人一品持ち寄るだけで、目移りするほどバラエティ豊かで豪華な食卓になります。料理を紹介しながら、その料理の背景を知ることもしみのひとつ。「どこで買ったの?」「レシピを教えてくださいな」など、初めて参加した方もいつの間にか会話が弾んでいます。

3月の「もぐもぐ」では、菜の花の和えものが食卓に並びました。それをきっかけに70代の参加者から、日本全体が貧しい終戦時に菜の花を食べて

いた話を聞くことができました。こうして楽しく美味しい食事ができることへのありがたさ、豊かさを再確認できました。「若い人は戦争の話は嫌がるわね」とのことでしたが、そういった話を聞く機会がだんだん減ってきています。普段から、さまざまな世代が集まる芝の家。昔話をそれぞれが、それぞれの受けとめ方で心の中に受け継いでいくということが自然形でできるというのも、良い面のひとつだと感じました。

いろんな人と、つながる、話す、やってみる。それが楽しみとなり、目に見えない大切なものが新しい世代に受け渡されていくのではないのでしょうか。今後も楽しみを通じて交流ができるような活動を生み出していきたくと思っています。どうぞお楽しみに!



Information

芝の地域力再発見事業拠点「芝の家」
芝3-26-10
TEL 03-3453-0474
月・火・木曜 午前11時～午後4時開室
水・金・土曜 午後1時～6時開室
●ホームページ <http://www.shibanoinet/>

芝にある風景

芝大神宮(だらだら祭)

絵・文 大野正晴

毎年9月に芝大神宮で行われる「芝大神宮例大祭（だらだら祭）」。9月11日から21日の11日間という長い期間かけて行われるめずらしい祭りとしても知られています。「だらだら祭」と呼ばれるようになったのは、この期間の長さからだとされています。

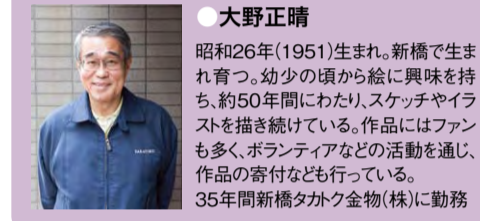
「だらだら祭」では、生姜市や、タンスに入れておくと衣装が増えるという縁起物の千木箱など、名物がたくさんあります。特に、隔年で行われる各町神輿連合渡御は活気に満ち、神輿を担ぐひとりとして、私もその賑わいを楽しんでおります。

私が「だらだら祭」で初めて神輿を担いだのは、小学3年生の頃。当時の芝地区には数多くの小学校があり、子ども神輿と言っても担ぎ手は高学年のお兄さんばかりでした。低学年の子どもにとって、神輿を担ぐ人は憧れの存在です。だから、初めて担いだ時は本当に嬉しかったものです。

神輿を担いだ後は、緑で綿あめを買ってもらったり、金魚すくいをしたりと、楽しい思い出がたくさんあります。そんな思い出がいっぱい詰まった祭りに、現在に至るまで参加できているのはとても光栄なこと。「今年もできれば神輿を担ぎたい!」と思っています。



め組の纏(まとい)は、祭りの時には出ませんが、「だらだら祭」の粋でいなせな雰囲気表現したいと思い、描きました



●大野正晴

昭和26年(1951)生まれ。新橋で生まれ育つ。幼少の頃から絵に興味を持ち、約50年間にわたり、スケッチやイラストを描き続けている。作品にはファンも多く、ボランティアなどの活動を通じ、作品の寄付なども行っている。35年間新橋タカク金物(株)に勤務

芝地区MAP

本誌に掲載した記事に出てくる施設などをまとめました。ウォーキングマップとしてご利用ください。



1-10は旧町名由来の設置場所 ※11は現在、欠番となっています。

- 1 御成門中学校 → P1
- 2 西島眼鏡店 → P2
- 3 芝乃寿堂 → P2
- 4 ホテルオークラ東京 → P4
- 5 東京羊羹本舗 → P5
- 6 モザニック共和国大使館 → P5
- 7 日本ライフセービング協会 → P6
- 8 芝の地域力再発見事業拠点「芝の家」 → P6
- 9 エコプラザ → P7

エコプラザ



充実の講座やイベントを行うエコ発信基地へ



エコプラザの玄関前と奥にはビオトープを設置。木々に囲まれた小さな池には、おたまじゃくしやカエルが生息し、多くの子どもたちが鑑賞に訪れています

地域の人が自由に利用できる多目的スペースとして開放。環境・エコについての本や講座のパンフレットなどが置かれています

浜

松町1丁目にある区立エコプラザ。地球温暖化問題について考える「低炭素社会」の実現、生物の多様性や緑と水の保全に取り組む「自然共生型社会」、3R（リデュース（Reduce）、リユース（Reuse）、リサイクル（Recycle））を理念とする「循環型社会」の3つのキーワードをコンセプトに、環境を学ぶ場として開設して今年で5周年。より一層地域の皆さんが気軽に環境を学べる場となるよう、さまざまな活動を行っています。

新しい活動では、NPOや各種団体、企業などと連携し、多数の講座やイベントを開催。地域の皆さんが気軽に参加できるよう、その活動日は1年間で110日以上を予定しています。特に、藤村館長が力を入れているのが、「エコdeみなと歴史さんぽ」。港区の歴史や文化を通じて環境保全を考える講座です。藤村館長は、「多くの方に参加して欲しいです。さまざまな世代が交流し、港区の環境について考える特色ある講座になると嬉しいです」と、話してくれました。

その他の講座やイベントも、アートTシャツの展示、英語と日本語で学ぶアロマ講座、シェア狗狗子ども交流会、映画鑑賞会など、バラエティ豊かに揃っています。興味のある内容に参加し、港区の環境を再発見し、環境にやさしいライフスタイルを実現してみませんか。



芝区南佐久間町(現:西新橋)生まれの、館長の藤村優香理さん(右)と広報交流チームリーダー・繁園利恵さん(左)

6月講座

イベントカレンダー

- 5日(水) 港区内のエコな店をみんなで探そう!
- 6日(木) アロマのカフェ・ストレスフリー
- 9日(日) 企業も自治体もLet's社会活動
- 15日(土) ワンちゃんどふれ合おう! シェア狗狗子ども交流会
- 16日(日) グリーンマップをつくろう!
- 17日(月) 生き方講座:人生の3Rについて考えよう
- 19日(水) オーガニック農業入門講座
- 20日(木) 発電所から節電所へ〜地域と未来を救う方法
- 22日(土) コケ玉でグリーンライフを楽しもう! コケ玉作り講座
- 24日(月) 休館日
- 27日(木) 「ミッドウェー環境の生きものを脅かす海洋ゴミ!!」
- 29日(土) 映画鑑賞「地球交響曲第七番/GAIA SYMPHONY No.7」& 高野孝子さんによるトークショー
- 30日(日) 海のさかながへっている! みかなさかなのことをかんがえてみよう!

定員に達している講座もありますので、詳しくはエコプラザホームページをご覧ください。

エコプラザ開館5周年イベントを開催します

8月3日(土)・4日(日) イベントを開催します。文化放送前でのマルシェ(市場)ほか、3日はエコなヘンテコ実験室や丸太の早切り体験など。4日は、英語による「江戸前を考える」講演会や「そらべあ」と一緒にミニライブなどを行います。皆さんぜひご参加ください。

Information

エコプラザ 浜松町1-13-1
開館時間: 午前9時30分～午後8時
休館日: 毎月4日曜、年末年始(12月29日～1月3日)
TEL 03-5404-7764 FAX 03-5404-7765
●ホームページ <http://minato-ecoplaza.net/>



芝レポート

「芝地区クリーンキャンペーン ～路上喫煙ゼロのまち!～」に参加しませんか

芝地区では、年に10回、町会・自治会、商店会、PTA、事業所、警察、消防など、地域の皆さん約200～350名が協力し、「芝地区クリーンキャンペーン～路上喫煙ゼロのまち!～」を実施しています。このキャンペーンでは、みなとタバコルールの周知・啓発活動をはじめとして、地域の清掃活動、放置自転車や路上看板への警告札貼り付け、ガム痕の除却などを行っており、平成24年度は延べ2,700人以上の方が活動しています。



また、地域の皆さんの交流を促進し、お互いに助け合えるまちをつくることも活動の目的としています。参加を希望する人は、当日、直接会場までお越しください。

●今後の実施予定は以下のとおりです。

実施予定日	活動場所	集合場所
6月13日(木)	虎ノ門駅・神谷町駅周辺	虎ノ門36森ビル広場
7月25日(木)	内幸町駅・御成門駅周辺	南桜公園
9月19日(木)	新橋駅・内幸町駅周辺	桜田公園



「芝次郎」

- ※年間スケジュールは、港区ホームページをご覧ください。
- 午前8時30分から、約1時間の活動です(午前8時受付開始)。
- 必要な用具等はすべて貸し出ししています。
- 参加された方には芝地区マスコットキャラクター「芝次郎」の記念品を差し上げます。

「芝の語り部」と一緒に 芝地区を散策しませんか

魅力の宝庫、
芝地区を散策してみませんか

「芝の語り部」が芝地区内の歴史・文化スポットを皆さんにご案内します。芝地区を散策する際は、「芝の語り部」にぜひご依頼ください。



●申込方法

港区ホームページから芝地区ツアーガイド申込書をダウンロード。必要事項を記入し、ツアー希望日の3週間前までに「芝会議まちの魅力発掘部会」事務局(芝地区総合支所協働推進課地区政策担当)へファックスまたは郵送でお申込みください。

「芝の語り部」とは、芝地区に多数ある歴史・文化スポットを発掘・発信していくことを目的として、養成講座を受講し修了した皆さんのことです。「芝の語り部」について詳しくは港区ホームページ(サイト内検索「芝の語り部」で検索)をご覧ください。

【問合せ先】 芝地区総合支所協働推進課地区政策担当
〒105-8511 港区芝公園1-5-25
TEL 03-3578-3193 FAX 03-3578-3180

お知らせ

第8回「ふれ愛まつりだ、芝地区!」を開催します

地域の皆さんが参加し、出店やコンサートで地域の交流を深めます。スタンプラリーや平和への願いをこめた折り鶴を折り、楽しい1日を過ごしましょう。

- と き 6月8日(土) 午前10時～午後5時(出店は午後3時まで)
- と ころ 区立芝公園 ※小雨実施・荒天中止の場合あり

【問合せ先】 芝地区総合支所管理課管理係 TEL 03-3578-3191

「ふれ愛まつりだ、芝地区!」で「芝会議」による催しを行います

芝地区総合支所区民参画組織「芝会議」の3つの部会が催しを行います。

- まちの魅力発掘部会 …… 「芝公園付近を巡るまち歩きミニツアー」 正午、午後1時(1時間程度)
- まちづくり部会 …… 防災についてのパネル展示
- 地域コミュニティ部会 …… 「オリジナルめんこ作り、大声コンテスト」他

【問合せ先】 芝地区総合支所協働推進課地区政策担当
TEL 03-3578-3192

お知らせ

平成26年(2014)芝地区総合支所 カレンダーを作成します

カレンダーに掲載する写真として、あなたが芝地区で撮った四季折々の風景や思い出の場所、心に残る場所などの写真を募集します。作品には住所(在勤、在学の方は所在地も明記)、氏名、電話番号、撮影月、撮影場所を添えて、写真またはデータ(CD-R等)で8月23日(金)必着までに、「〒105-8511港区芝地区総合支所管理課」まで郵送、または持参によりご応募ください。

※人物を特定できる写真はご遠慮ください。採用作品は港区が無償で使用できるものとします。応募作品はお返しできません。

【問合せ先】 芝地区総合支所管理課管理係
TEL03-3578-3191

まちづくりレポート

芝地区まちづくり 組織の活動

ホームページを開設しています。「環状2号線新橋地区環境・まちづくり協議会」の紹介や活動内容を掲載しています。また、「環2まちづくりニュース」もダウンロードできます。ぜひご覧ください。

URL <http://k2machikyo.com/>



犯罪被害による こころの悩み相談

TEL 03-3597-7830
FAX 03-3592-6840
愛宕警察署 TEL03-3437-0110

犯罪被害者 ホットライン

犯罪被害によるこころの悩み相談
TEL 03-3597-7830 FAX 03-3592-6840
受付時間 平日9時30分～午後5時15分(土・日・祝日、年末年始を除く)



●本誌の制作には以下の編集委員が参加しています。
菊池弓可/清田和美/桑原庸嘉子/作田宗子/
柴崎郁子/柴崎賢一/千葉みな子/早川由紀/
日沖剛/藤原敦子/町田明夫/森明/湯原信一
(五十音順 敬称略)

●今後の発行スケジュールは次の通りです。
H25.9.1発行(第28号)、H25.12.1発行(第29号)、
H26.3.1発行(第30号)、H26.6.1発行(第31号)

芝地区地域情報誌の配布について

芝地区総合支所【芝、海岸1丁目、東新橋、新橋、西新橋、三田1～3丁目、浜松町、芝大門、芝公園、虎ノ門、愛宕】内の地域の方にお届けしているほか、地区内各施設等で配布しています。

芝地区地域情報誌編集委員を募集しています!

芝地区の話題を発掘、取材し、執筆していただく地域情報誌編集委員(記者)を募集します。

- 対象 芝地区管内に在住、在勤、在学で取材に携わりたい人
- 内容 地域の話の収集、取材、写真撮影、原稿作成など(年4回発行予定)。発行予定ごとに平日の昼夜間に2時間程度の取材と、平日夜間に2回程度編集会議への参加があります。
- 申し込み 氏名、住所(在勤、在学の方は所在地)、連絡先、在住・在勤・在学の区別を明記の上、下記の芝地区総合支所協働推進課まで、ファックスまたは郵送でお申し込みください。
- その他 報酬、交通費等の支給はありません。

