

港区無形文化財に認定された湯山富士雄さん(左)と伊藤良雄さん(右)

## 江戸表具



いつまでも伝えていきたい  
日本の伝統技術

### 江戸表具の歴史(誕生)

書や絵画を紙や布で裏打ちして補強し、それらにふさわしい装飾を施して、掛軸や額に仕立てる技術を「表具」あるいは「表装」と言います。その代表は掛軸で、屏風・衝立、巻物・手鑑・画帖のほか襖などがあり、書画の鑑賞だけでなく保存も目的としています。

日本に表具・表装がもたらされたのは、奈良・平安時代の頃であり、中国から仏教とともに伝わった経文の書き写し、経巻の制作などから始まったと言われています。当時職人は「装潢師」「経師」「表補絵師」などと呼ばれていました。

絵巻物が流行した平安時代に、表装の技術は向上し、鎌倉時代から室町時代には、水墨画が多く描かれて掛軸が発達し、「床の間」文化が完成したことで、床の間を飾る装飾品として掛軸が広まりました。また、茶の湯の隆盛とともに、掛物表具は洗練され種類も豊富になり、日本独自の美意識の結晶とも言うべき芸術品の域にまで到達しました。



表具制作の作業風景

その後、徳川幕府の時代、元禄年間(1688-1704)に、町人文化が花開き、書画が一般庶民にも身近になったことなどを背景に「江戸表具」が確立。第二次世界大戦以降、住まいの洋式化にともなって、床の間のない住宅が増加し、表具・表装の需要は減ってはいるものの、表具師は創意工夫を重ねながら、その伝統技術を守り続けています。「江戸表具」は、平成元年(1989)7月に東京都の「伝統工芸品」に指定されました。

この芝地区には、港区文化財保護条例にもとづき、平成24年(2012)10月に「港区無形文化財」に指定された2人の江戸表具師がいます。

### 日本の伝統を愛し、時代の変化を自分のものにする

— 伊藤良雄さん —  
伊藤良雄さんは、大正の終わりに創業した「装潢堂」の2代目です。

伊藤さんのご自宅兼仕事場にお伺いすると、和紙による裏打ちが終わり「からし」と言って、乾燥させるために「本紙(書画が書かれた作品)」を貼り付けた「仮貼り」が、高い天井から数多く下げられています。

表具・表装の道に入ったきっかけは「兄が2人とも継がなかったから、自分に回ってきた」そうで、10代の半ばから修業を始めたとのこと。「表装って手間がかかる仕事ではあるけれど、とても面白い。もともと物を作るのが好きだったからね」

この道61年の伊藤さんですが、ご自身の仕事に対する評価は大変厳しく「何十年やってたって、どの作品にも反省点はあるね。ほかの人が見てもわからないかもしれないけど、自分が見ればあそこをああすれば良かったなあ…とか思ってしまう」と穏やかに話される中にも、妥協を許さない職人気質を感じました。

「昔と違って今の家には床の間がないでしょう。だから掛軸を掛けなくなった。でも床の間がなくなると、リビングや玄関にでも掛けられるし『デザイン表具』といわれるものもあって、今の住宅事情を考えるとそれが主流だと言えなくもない」と、時代の変



伊藤さんの作品



「仮貼り」された作品

化も取り入れ、さらに研鑽を積んでいます。東京都認定伝統工芸士でもある伊藤さんは、その確かな伝統技術を次の世代にも伝えていきます。

### 日本の伝統を守りながら挑戦し続ける

— 湯山富士雄さん —

幕末に創業した「湯山春峰堂」の3代目湯山富士雄さん。今では企業として従業員20数名を抱え、作品の多くは大和工房(神奈川県大和市)で制作されています。

「親が『やってくれ』って言うからこの道に入ったんだけどね。兄も表具をやっていたし、私は大学でアメフトに打ち込んでいたから、本当は後を継ぐつもりはなかったんだ」と、この世界に入ったきっかけを話していただきました。



湯山さんの作品

「昔と今とでは、日本人の生活様式や環境がかなり変わってきているからね。こちらの技術もそれに合わせて変えていかなきゃならない。昔ながらの技法を維持していくのは難しいよ」

「今はデパートで作品を展示する機会も多いからね。空調機器が効いている会場で、展覧会用の表具に昔ながらの糊を使うと作品が暴れちゃう」

表装の制作工程の中で、糊は作品の仕上がりを決定します。小麦粉デンプンから作られる「正麩糊」、大寒前後にこれを炊いて5~10年ほど熟成させて作るコシの取れた「古糊」など、糊は表具師・工房の秘伝です。糊は乾燥させることで縮み、その粘度が強ければ縮み具合も強くなります。強い暖房の下では、糊の縮みにより表具が反ってしまったりして、掛かり具合が悪くなるのです。

先人は裏打ち紙を変えたり、糊の粘度を調整したりして研究を重ねてきました。その後、表具・表装の世界にも化学知識が取り入れられて、温まると軟らかくなるというビニールの特性を利用した「化学糊」を使用するに至ったとのこと。

伝統技術を守りつつ、より良いものを作り出すために新しいものを取り入れていくこと、時代の変化に対応していくことは必要ではあるけれど、表具・表装の需要が減り、興味・関心が低下しつつある中、伝統技術を伝えていくのは難しくなっています。湯山さんは経営者として、伝統文化を継承していく職人として、江戸表具を守りながら、挑戦し続けます。

江戸表具は日本の生活様式の多種多様化に合わせて、新しい発想の表具・表装を追求し続けています。その土台となる伝統工芸の精神・伝統技術は、これからも受け継がれていくことでしょう。

【文・写真(※以外) ■ 菊池 弓可】

●参考文献  
『墨』編集部編 教えて先生! 書のきほん 芸術新聞社  
NHK「美の壺」制作班編 表具 日本放送出版協会  
京都表装協会編 表具の事典 京都表装協会  
東京都伝統工芸士会ホームページ

**Information**  
装潢堂 湯山春峰堂  
三田2-11-3 芝1-12-9  
TEL 03-3451-5984 TEL 03-3451-6002





# 三島正吉さん 鉄道をこよなく愛する

数多くの「記念乗車券」「使用済み乗車券」や「鉄道関係資料」を前に、三島正吉さんは目を輝かせて話してくれました。

「自宅の前を東京市電気局の市電が走ってましてね。それを見て育ちましたから、小学生の頃から鉄道に興味を持ちましたね」

当時は、桜川町(現虎ノ門1丁目)の方に住んでいたそうです。「電車も速くないので、飛び乗ったり飛び降りたりして、虎ノ門から神谷町までの『ひと駅』を、行ったり来たりしました。さまざまな「記念乗車券」「使用済み乗車券」を前にして、それを収集する

ための努力を聞かせてくれました。

「創業50周年などの記念乗車券、東京オリンピック開催記念乗車券、新路線開業記念乗車券などを発売する情報を、目を皿のようにして探しました」

使用済み乗車券もたくさんお持ちです。どうして手に入ったのかをお聞きすると、「駅員さんと仲良くなりましてね。趣味を熱っぽく話すと、たくさんくれました。うれしかったですね」と。

地下鉄工事のことになりますと、まるで技術者のように「工事方法には、シールド工法と開削工法の2種類があってね。現在はシールド工法といって、地中にシールドという鋼鉄の筒や枠を押し込んで掘り進んでいく工法。一方、開削工法は、鉄杭を打ち込んで、土留めしてから、野面板張りして掘削開始。防水措置を施して構築するから時間がかかったね」と話してくれました。

戦後、日本も復興してくるとモータリゼーションの発達に伴い、交通渋滞の解消が社会的な課題として浮上しました。その解決手段として、路面電車の廃止が決定されました。三島さんはその「廃止」を伝える東京都交通局作成のチラシも大切に保存していました。「廃止とは、寂しいね。路面電車をよく利用していたからね」と、ポツリ



路線図 旧町名のついた駅も見つけることができます



昭和25年(1950)当時の料金表

と一言。

東京メトロ東西線「葛西駅」にある「地下鉄博物館」には、三島さんが寄贈した「パンチ・片道乗車券・戦前の渋谷一浅草間の切符」の3点が展示されています。それを目にした来館者が「懐かしいね。当時のことを思い出したよ」と、聞かせてくれました。

これからも三島さんは、電車に夢を追い求めて行くに違いありません。

【文・清田 和美】

## New 芝のコミュニティ

昔ながらの面影が残るまちに新たな息吹をもたらす人々が増え、芝地区の魅力の一つとなっています。

今回は、芝地区に飲食店を開いた2人に芝地区の印象について伺いました。

「賑やかな商業地区にもかかわらず、暮らしている人もたくさんいるのが芝の魅力です。落ち着いたまちの雰囲気もとても気に入っています」と話すのは、平成24年(2012)に、芝3丁目でイタリアンダイニング・ワインバー「ヴィーネリアルーナルーチェ」をオープンした、オーナー兼ソムリエの大橋明代さん。お店を始めてから気づいたことのひとつに「来店されるお客様は、お互いにマナーを守



イタリアンダイニング・ワインバー「ヴィーネリアルーナルーチェ」芝3-32-13 1階 TEL 03-3455-1104

り、ゆったりと過ごされる人が多いのも芝ならではの教えてくれました。カウンター席が中心の店内は、大橋さんがイタリアで集めた小物や料理の本が並びます。「芝は大使館が多く、近くにはホテルがあるので、英語やイタリア語でお客様とお話する機会が多くあります。本場の味を知る方にも満足いただけるよう、料理はもちろん、イタリアワインを多種多様に揃えています。おいしい料理とワインを通じて、イタリア料理の素晴らしさを芝に住む人々や訪れる方に伝えられれば」と笑顔で話してくれました。

一方、「芝の方々との情報交換などのコミュニケーションをとることで、お店も自分自身も支えられていると感じます」と話すのは、焼鳥専門店「大助」の店主、瀬上武司さん。瀬上さんはホテルのサービスマンを経て、好きだった焼鳥屋で修業を始め、平成22年(2010)に独立。「東京で店を構えるならば、東京タワーがあるところ」という思いから、芝大門2丁目に店を構えました。芝地区の印象については、「最初は、商業地だから在勤者のまちというイメージがありましたが、実際は、この地で長く商売をしている方、暮らしている住民も多いということが分かりました。店には在勤者はもちろん、在住の方など、さまざまなお客様がお見えになります。



焼鳥専門店「大助」芝大門2-1-4 TEL 03-3436-7660

皆さんが焼鳥を食べて、『おいしい』『おかわり』という声を聞くのが一番うれしいです。いつかは地元の人に愛される老舗店になれるよう、これからも精進します」と、瀬上さん。

大橋さん、瀬上さんともに、最初は商業地としてのイメージを芝地区に持っていたようです。しかし、芝地区をより深く知ることで、人と人との温かいつながりや交流のあるまちという印象が変わったことがうかがえます。

これからも食を通じて、それぞれのお店が集いの場となり、地域のコミュニティの輪が広がっていくといいですね。

【文・写真■早川 由紀】



歌川広重 初代 安政4年(1857)作「名所江戸百景 金杉橋 芝浦」(港郷土資料館提供)

## 金杉浦の漁業

芝浦の漁師たちは海路で江戸へ入る際に難儀をしていた徳川家康を助けた褒美に、幕府から全国操業可のお墨付きを与えられました。また、金杉浦は幕府に御采の魚などを月4回上納する漁場として御采浦と呼ばれた由緒がありました。名所江戸百景に歌川広重の浮世絵「金杉橋 芝浦」などが残されています。

芝浦は本芝町の東の海浜をさし、芝口新橋より南、田町の辺りまでの総称で、この地を雄魚場と名付け、この海より産する魚を芝肴と呼んで江戸っ子は賞味したとのこと。

昭和37年(1962)に東京湾の埋め立てにより芝金杉は漁業権を失いましたが、今も許可漁業・自由漁業の範囲内で辰春は羽田沖まで行き漁業を続けています。近年、海が再生し、浅瀬にカレイなどの底魚や時にアイナメ、黒ダイが戻り、秋から冬の江戸前アナゴを始め、冬から春のシジミやアサリ、春から秋にかけてスズキ、コノシロ、ボラ、ギマなどの魚介類がいます。明治時代の後半は増上寺大門大通に金杉魚市場がありましたが、今は魚を築地市場や品川の市場に卸しています。金杉浦の江戸前アナゴ漁は延縄漁で、午後11時、翌朝に揚げにいけます。夏場はアナゴが海の深場に移るので、漁



屋形に上る8代目 鈴木 啓介さん

屋形船で古川に架かる新浜崎橋をくぐり抜けると東京湾に入り、水の都の景観が突然全方位にひらけ、前方右手にレインボーブリッジ、緑のお台場、左手の隅田川の先にスカイツリーを眺望し、振り返れば東京タワー、現代建築技術の粋を集めた超高層ビルが連なっています。

海上からの四季の景観は、秋の刻々と暮れ

なずむ黄昏が美しく、冬の透明な寒気のなかに夜景が煌めき、春は隅田川堤や浜離宮に咲く桜が華やき、そして夏の海を渡る涼風がさわやかだそう。

金杉橋近くは、漁船、屋形船、釣り船などの船溜まりで、そこで伝統を引き継ぐ辰春6代目、父 鈴木春男、娘 晴美、孫 啓介さんをお訪ねしました。

# 屋形船 辰春

辰春は金杉浦で漁業をし、江戸の粋な遊びの屋形船の船長です



屋形船から東京タワーを眺める

期は秋の池上本門寺お会式の10月11日頃から始まり、初夏の品川神社例大祭の6月7日くらいに終えるのだそうです。

昔は金杉浦もノリの養殖や心太となる原材料の天草なども仲買をしていました。これらの記録を残すために、7代目の晴美さんは東京海洋大学東京湾アーカイブスに写真を提供し、また同大学と港区の協働講座の「江戸前みなど塾」にも協力しています。

## 屋形船

儒学者、荻生徂徠(1666-1728)は、元禄、宝永年間(1688-1711)の江戸の四季の行楽は「上野の花見、両国の納涼、品川浦の月見、向島の雪」と書き、また俳諧師、榎本其角(1661-1707)が江戸の景勝を「池上の塔に増上寺の茂みを列ねて海原を彩り」と一望して景観を楽しんだように、漢詩、俳句や和歌を詠み、舟遊びする人達が多くいました。

そのために、宝永3年(1706)に隅田川屋形舟数を百艘に制限せよとの触れ書きが出たほどでした。天保14年(1843)に江戸に來た武家伝奏役の公家徳大寺実堅大納言らを隅田川舟遊びでもてなしたとの記録があり、屋形舟は江戸の文化の代表のひとつでした。

辰春の屋形船はお座敷、トイレ、カラオケなど付いていますが、旧来の屋形の船形を維持しています。乗合船ではなく、10人から20人程の予約で東京湾に屋形船を出し、父、娘、孫の三代で操船、おもてなしをしています。昼でも夜でも2時間30分程隅田川の河口やお台場の周囲を回遊しながら、東京の景観、四季の風情、お料理を楽しむ船遊びです。春男さん、啓介さんが漁をした時季の魚に晴美さんが腕を振るい、調理しているのが特徴で、冬場にアナゴの天麩羅や夏にはスズキのカルパッチョなどの一皿も入れ、料理にも工夫を重ねています。

白頃、都会のビル群の中で暮らしていると、東京が水の都でもあることを忘れがちです。近くの金杉橋のたもとに江戸時代から続く「粋」の文化があり、楽しめることを知りました。地元を新しい目で見、江戸の文化を観光に活用すれば東京活性化の道のひとつになるでしょう。



左から鈴木啓介さん、春男さん、晴美さん

【文■森 明 写真■早川 由紀】

- 取材協力 辰春 鈴木 春男、晴美、啓介さん
- 参考文献 市古 夏生・鈴木 健一校訂 新訂江戸名所図会 I p280-281 筑摩書房 港区立港郷土資料館 Ukiyo-E 一名所と版元-p44 木下 達文著 江戸の海民-芝・金杉浦の記憶-p12-16 港区教育委員会 東京都編 東京市史稿 市街篇第83 p254 東京都編 東京市史稿 遊園篇第1 p812・第3 p876

### Information

屋形船 辰春 芝1-4-4 TEL 03-3451-1944





# 秋色の新作デザートスイーツ・便り

## 第一ホテル東京



### モンブラン

残暑で疲れた体を癒すべく、くつろぎのティータイムは、いかがでしょうか。

今回は、ほっとする秋のひとときにふさわしいデザートスイーツ「モンブラン」をご紹介します。

第一ホテル東京の製菓長である岩川和弘さんから、「家庭でも作りやすい材料や道具を使用したデザート」とアレンジした「モンブラン」のレシピを教えてくださいました。

スーパーマーケットなどでも購入できる栗の甘露煮、マロンペースト、マロンクリームを使用します。それでは作り方です。



製菓長 岩川和弘さん



#### アングリーズソース(お皿上のソース)

- ミルク……………100ml
- グラニュー糖……………20g
- 卵黄……………1個
- コーンスターチ……………3g
- 生クリーム……………30ml
- バニラエッセンス……………少々

- ① ミルクとグラニュー糖少々を鍋に入れ、沸騰するまで温める。
- ② 卵黄に残りのグラニュー糖を加え擦り合わせる。
- ③ コーンスターチを加え、①で温めたミルクを加える。
- ④ 鍋に戻し、中火(80℃)でとろみがつくまで煮上げる。

**POINT** 沸騰させるとソースが分離してしまうので、沸騰する前で火を止める。

- ⑤ 裏ごしして、氷水につけ冷やしてから生クリーム、バニラエッセンスを加える。

#### シャンティーマロン

- 生クリーム……………200ml
- グラニュー糖……………15g
- バニラエッセンス……………少々
- 栗の甘露煮……………50g

- ① 栗の甘露煮を5mm角に刻む。
- ② 生クリームにグラニュー糖とバニラエッセンスを加え泡立て、刻んだ栗の甘露煮を加え、混ぜる。

#### モンブラン レシピ(10人分)

##### マロンクリーム

- マロンペースト……………200g
- マロンクリーム……………100g
- 無塩バター(常温で戻しておく)……………50g

- ① マロンペーストをよく混ぜる。
- ② マロンクリームをあわせ、ダマにならないように滑らかになるまで混ぜ合わせる。
- ③ 無塩バターを加え、混ぜ合わせる。

**POINT** 無塩バターを入れた後は混ぜすぎると空気が入り白くなるので、気をつける。

#### 仕上げの手順



シャンティーマロンを丸く絞る 外側にマロンクリームをのせる 粉砂糖をふる アングリーズソースを飾る

##### モンブランの組立て

- スポンジケーキ(直径5cm)……………10個
- 栗の甘露煮……………10個
- ブランデーシロップ……………少々
- 粉砂糖……………少々

- ① 直径5cmに丸く抜いたスポンジケーキにブランデーシロップを塗り、マロンクリームを真ん中に少し塗り、その上に半分に切った栗の甘露煮を置く。
- ② 栗の甘露煮の上から大きめの丸口金でシャンティーマロンを丸くなるように絞る。
- ③ 細い丸口金でマロンクリームを絞り、粉砂糖をふり、半分に切った栗の甘露煮を飾る。
- ④ 皿に移し、周りにアングリーズソースを飾り付ければ、完成。

#### Information

第一ホテル東京  
新橋1-2-6  
TEL 03-3501-4411(代表)  
パティスリー「ル・ド・ブリク」(1階)

#### 概要

昭和13年(1938)4月29日、新橋で誕生。  
平成25年(2013)4月に創業75周年を迎えた。

#### 創業75周年記念イベント ジャズの無料ライブ

「Groovin' Friday」ジャズの無料ライブを実施。  
12月までの第2・4金曜日 1階「ロビーラウンジ」  
1st Live午後7時～7時30分 2nd Live午後8時～8時30分

【文・写真 ■ 桑原 庸嘉子】

とうふ三五の看板が目印



## 旨い豆腐は豆腐屋で 新橋 小松屋商店

新橋駅前のSL広場を背にして新橋通りを少し歩くと左手に「とうふ三五」の看板が見えてきます。豆腐(絹・木綿)に油揚げ、がんもどき、厚揚げと、その日作られたできたての品々が店内に並びます。新橋で唯一の豆腐店である小松屋商店の3代目齋藤孝弘さんにお話を伺いました。



左から3代目、齋藤孝弘さんと母すみ子さん

昭和6年(1931)の創業以来、82年もの間、豆腐を作り続けてきた小松屋商店。毎日、絹と木綿合わせて300~400丁の豆腐を作ります。豆腐をはじめとする商品の約9割が新橋を中心に赤坂、虎ノ門、銀座、京橋界隈の飲食店に配達されますが、店頭販売もしています。中でも、豆乳はとて人気があり、毎日40ℓを完売します。原料は大豆と水だけ、濃厚でほのかな甘みのある豆乳は入社前の通勤者にも人気です。

そんな豆乳を使い、自然な甘みの特徴の豆腐作りのモットーは「よそ行きじゃない豆腐」だそうです。豆腐を毎日

食べても飽きのこない、親しみのある食材であってほしいという思いも込められています。



濃厚な大豆の味わいがある豆乳

小松屋商店は、齋藤さんの祖父の代に、銀座にあった豆腐店からのれん分けをし、開業した店です。周辺で長年同じ商売を続けているお店はほとんど残っておらず、今では豆腐屋は小松屋商店だけになってしまいました。店の周りを見渡すと飲食店が多く、入れ替わりも激しいそうです。そんな環境の中で、どのように豆腐店を続けてこられたのでしょうか?

齋藤さんは「1年中、毎日作り続けてきたことが良かったのかもしれない」と話してくれました。現在でも2代目の弘さんと母のすみ子さんも毎日お店に出ています。齋藤さんは朝の3時30分に起き、4時にはお店で仕込みを開始します。1年を通して同じ味の豆腐を作るために自身の体調管理を特に気をつけているそうです。

店頭で豆乳を一杯いただいて、栄養を補給しつつ新橋の昔の風情に思いを馳せてみるのもいいですね。

【文 ■ 作田 宗子】

#### 小松屋商店 店主 齋藤さん おすすめの食べ方



油揚げ

中を開いて、とろけるタイプのチーズを詰め、オープンで焼く。軽節をまぶし、醤油をたらして食べるのがポイントです。



胡麻油でさっと炒めたじゃこを豆腐に乗せ、醤油をほんの少しかける。冷奴にはこれが一番だそうです!

#### Information

小松屋商店 定休日 土・日曜・祝日・年末年始  
新橋2-11-2  
TEL 03-3591-1028  
●ホームページ  
http://www.shinbashi.net/shop/202044

## 食のみやこ鳥取プラザ

「東京にいなながら鳥取を感じられる場所」をコンセプトに、鳥取県の魅力を情報発信しながら、旬の農林水産品、加工品の販売や県産の食材を活かした料理も楽しめる鳥取県東京アンテナショップ「食のみやこ鳥取プラザ」が新橋2丁目にあります。

「食のみやこ鳥取プラザ」での観光物産情報発信について、鳥取県東京本部販路開拓チーム 福田さん、食のみやこ鳥取プラザ 清水副店長にお話を伺いました。「銀座・汐留地域に近く、集客効果や情報発信力が期待できる新橋に本店し、今年の8月29日でオープン5周年になり、ショップの利用者は一日約600~800人になります。足を運んでいただく多くのお客さんに鳥取を知ってもらえるよう鳥取の生産者が大切に育んだ約



900種類の商品を揃えています。1階物産ショップには、鳥取の豊かな風土で培われた新鮮な野菜が毎日届き、県産の『らっきょう』も約20種類が店内に並びます。木綿豆腐7割・魚のすり身3割を主原料とする『豆腐ちくわ』、魚介類や水産加工品等も多数あります。9月には二十世紀梨、11月上旬になるとほぼ毎日松葉ガニが地元から届きます。季節問わず人気のあるのが名峰・大山の麓で作られるソフトクリームや乳製品です。県出身の漫画家、水木しげるさんの『ゲゲゲの鬼太郎』グッズや青山剛昌さんの『名探偵コナン』グッズも充実しています」

また、平日午前10時30分から午後5時まで(金曜は午後4時まで)観光案内員が常駐し、鳥取県への観光が気軽に相談できます。鳥取の食材を存分に味わうなら2階にあるレ



ストラ「トトリリーネ」と勧めしてくれるのはレストラン店長の水谷さん。「レストランでは、旬の食材や地酒・ワインだけでなく、ショップでは購入できない鳥取地どりピヨや鳥取和牛を堪能できます」とのことです。皆さんも新橋で鳥取を体感できる「食のみやこ鳥取プラザ」へ足を運んでみては、いかがでしょうか。

【文 ■ 日沖 剛】

#### Information

1階物産販売  
食のみやこ鳥取プラザ 定休日 年始  
新橋2-19-4 SNTビル  
TEL 03-5537-0575  
●ホームページ http://www.pref.tottori.lg.jp/plaza/  
2階レストラン  
トトリリーネ「鳥取いいね!」 定休日 日曜・祝日・年末年始  
TEL 03-5537-2558





後列左から、井上 奈々先生(音楽担当)、高場 菜々子さん、佐藤 江里子さん、小俣 有さん、潮瀬 拓歩先生(2年生担任)、瀧本 亮人君、豊 雄大君、甲 慎平君

# 港区立赤羽小学校 運営代表委員会の皆さん

「一人ひとりの個性や能力を伸ばす」「健康と体力の向上」「安心・安全」「保護者・地域と共に歩む」を学校目標とし、人間性豊かな児童の育成をめざす港区立赤羽小学校。6人の運営代表委員会の皆さんから、そんな学校の魅力を語っていただきました。

で楽しめる大縄跳びやじゃんけん列車などのゲームを決めて、毎月の集会でやって行っています。他にも、開校記念集会では、同窓生のお話を聞いたり、クイズや共同作品を作ったりしています。7月のふれあい祭では、3年生以上の各クラスがお店を出して、みんなで遊びます。地域の方もたくさん来てくれて、毎年大盛り上がりです。

## Q2 環境問題についてどう考えているの？

**高場さん** 自分が着られなくなった洋服などをアプリカの恵まれない子どもたちへ寄付しました。あとは、環境のことを考え、できるだけ歩くように心がけています。

**小俣さん** 私は、電気をこまめに消したり、エコバッグを持ち歩くなどしています。レジ袋をもらった時は、ごみ袋として活用しています。

**佐藤さん** 私もごみの分別は自主的に行っています。

す。家族や近所の人にも正しい分別について指摘したこともあります。

**甲君** ボイ捨てをしない、電気をこまめに消すことは本当に大事だと思います。

**豊君** 環境破壊が自然災害を引き起こすことを知ったので、改めてエコバッグや道路のごみ拾いなど、小さなことの積み重ねが大切なのだと思います。

**瀧本君** 日本では原発事故などもあったので、自然エネルギーが必要だと思います。自然エネルギーの開発は、世界と協力してやるべきだと思います。

皆さんしっかりした考えを持っていて、とても感心しました。それにしても赤羽小学校の児童の元気に圧倒されました。彼らの成長がとても楽しみです。

【文 湯原 信一】

## Q1 赤羽小学校の自慢できることを教えてください

**甲君** 給食がおいしいところです。都心なのに緑が多いところも。

**佐藤さん** 大きな木がたくさんあるから、夏はとても涼しいです。

**高場さん** 講堂と体育館が分かれているのも自慢です。校庭は狭いけれど、見渡せばみんなの顔が見えるのもいいと思います。

**瀧本君** 2クラス制だからみんな仲がよくて、先生との距離も近いからいじめがないのが自慢です。

**豊君** みんなの仲がよいため、行事や企画などにも積極的に取り組んでいます。ペットボトルのキャップを集めるエコキャップ活動やユニセフ募金は、ずっと取り組んでいるものの一つ。今年6年生は、「三田名物を作ろう」という企画で、地元和菓子屋の大坂家さんに協力していただいて、一緒に商品を作っています。来年の1月には販売できる予定です。

**小俣さん** 1年～6年生までの児童の交流も活発に行っています。集会委員が、全校生徒

 <b>佐藤 江里子さん</b> ①書記 ②国語 ③英語を活かした仕事	 <b>高場 菜々子さん</b> ①エコキャップ回収 ②国語 ③弁護士	 <b>小俣 有さん</b> ①家庭科・図工・理科 ②薬剤師	 <b>瀧本 亮人くん</b> ①玄關の掲示 ②社会 ③水泳の選手	 <b>豊 雄大くん</b> ①議長 ②体育 ③登山家	 <b>甲 慎平くん</b> ①エコキャップ回収 ②算数 ③サッカー監督
---	---	---	---	---	--

●運営代表委員会 ●得意教科 ●将来の夢

# 芝地区の三つの小学校で、防災イベントが開催されました!

会」では、緊急電話のかけ方や暗闇体験、牛乳パックを使ったホイッスル作り、そして学校での宿泊体験など、各校とも盛りだくさんの内容で、当日は多くの子どもたちの笑顔が見られました。実際に体験しながら防災について学ぶことで、子どもたちにとって充実した学習になったことでしょう。

各小学校のイベントには、芝地区のキャラクター「芝次郎」が登場し、防災〇×クイズを行いました。芝次郎が登場した時やクイズの正解発表の際には、会場が大きな歓声に包まれ、防災クイズは大盛況



初期消火訓練に取り組む子どもたち

のうちに終了することができました。子どもたちが元気に楽しくクイズに参加したので、芝次郎もとても喜んでいました。

子どもたちにとって、夏休みの最後の登校日は、印象に残る1日になったのではないのでしょうか。こうしたイベントを通じて、日ごろから防災について関心を持ってもらい、10年後、20年後の芝地区の防災力向上につながることを願っています。

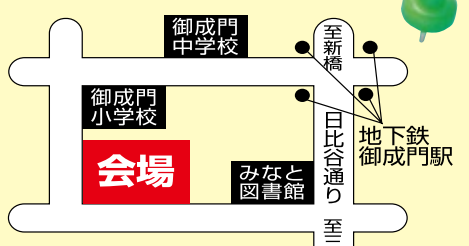


防災講演会も行いました

## 総合防災訓練のお知らせ

**日時** 10月6日(日)午前9時30分から  
**場所** 都立芝公園4号地(みなと図書館隣) 芝公園3-2

起震車による地震体験や炊き出し訓練、応急救護訓練など毎年実施している訓練に加え、親子で取り組める訓練も実施します。いつ起こるか分からない災害に備え、「自らの命は自らが守る」、「自分たちのまちは自分たちで守る」ため、防災訓練に参加してみませんか。



芝次郎の防災クイズは各小学校とも大盛況

赤羽小学校の「防災子ども大会」では、消防署や消防団からのお話や消火器ゲーム、放水体験など、子どもたちは水着で大はしゃぎ。御成門小学校の「親子で遊ぼう会(防災体験会)」では、消火器を使った初期消火訓練や煙体験ハウスでの煙中避難訓練、ロープの結び方教室などを親子で体験しました。また、芝小学校の「被災体験宿泊

## 芝にある風景

# 塩釜神社

絵・文 大野正晴



M. Chino 塩釜神社(港区新橋五丁目)

仙台藩伊達家が所有していた400坪の敷地を、関東大震災後に伊達興宗が町会に寄付し、昭和5年(1930)に東京唯一の町立公園として開園したのが塩釜公園です。敷地内の奥には、塩釜神社があります。

私が小学生だった頃は、塩釜神社や塩釜公園は絶好の遊び場でしたよ。夏休みのラジオ体操の場所もここでしたね。高学年のお兄さんが、ラジオ体操の時間前に自転車で鐘を鳴らし、町内を周回してくれてね。その音で起きて、徒歩5分の公園まで毎朝通っていました。ラジオ体操が終わったら、「母の会」の人たちがハンコを押してくれるんです。当時は、ハンコと一緒に菓子ももらえてね。せんべい1枚とか、バター1個でしたが、それがとてもうれしかったものです。

今でも、会社帰りや休憩時に塩釜神社へときどき出かけます。だから祭りでは、鳥居のすぐ脇がお神酒所になるから、かならず行きますよね。これから秋が深まってくると、塩釜神社は銀杏の木が色づく紅葉が楽しめます。その後の銀杏拾いも欠かせないですね。

**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 湯山春峰堂→P1
- ② 装演堂→P1
- ③ 大助→P2
- ④ フィーネリア ルーナーレチェ→P2
- ⑤ 辰春→P3
- ⑥ 第一ホテル東京→P4
- ⑦ 小松屋商店→P5
- ⑧ 食のみやこ鳥取プラザ→P5
- ⑨ 赤羽小学校→P6
- ⑩ 芝小学校→P6
- ⑪ 御成門小学校→P6
- ⑫ 再発見事業拠点「芝の家」→P7
- ⑬ 塩釜神社→P7

## 芝の家から

# だれかのホームムービープロジェクト

緑側を通る人々と挨拶を交わすたび、ガラガラと玄関の戸が開くたびに、その日の「芝の家」の出会いの場がつけられていきます。風通しのいい大きな窓のそばにあるちゃぶ台を囲んで話していると、頭の中も何か風通しがよくなるようです。「今度ここでこんなことができたらいね」、「あれをここで一緒にやれたら楽しいかも」。誰もが出たいように出たいように、つながりたようにつながれる場所にいると、自然とそんな光景が思い描けるのかもしれない。

そんな「芝の家」でまた一つ、小さなプロジェクトが動き始めました。タイトルは「だれかのホームムービープロジェクト」。昔懐かしい8ミリフィルムなどに記録されたまま押し入れに眠っている地域の人たちの映像を掘り起こし、フィルムの持ち主の話を聞かせてもらいながら上映会をしよう!というものです。

ごく個人的だったはずの家族の映像が、時を超え、観る人たちの間にも自身の家族への想いやノスタルジーを誘い、共感する会話が生まれます。関西から「芝の家」にやってきた一人のアーティストの呼びかけ



芝の家のプレ上映会の様子

に、早くも映像の提供者がぼつぼつと現れ、上映会の準備が今ゆくりと進んでいます(ホームムービーをお持ちの方は、「芝の家」までご連絡ください)。

ホームムービーに限らず、一人で楽しむのもいいけれど、だれかと一緒に体験すると何かが違います。いつもと違う発見、別の見方や感じ方。一つのことを共に体験しながら、同時にそれぞれの味わい方・楽しみ方も大切に「芝の家」という場所の性質が、ここを訪れる人々を自

然に結びつけていこうです。どうぞあなたにとっての、今日の「芝の家」に遊びにきてください。

## 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.shibanoei.net/

## 夏にばいばい

甲子園のおわり

へらなひ 麦茶

早めのまたあした

むしじやない むしのこえい



eco design ねえ・まふもとがさす





## 芝会議からのお知らせ

区民参画組織「芝会議」は、地域の皆さんと芝地区総合支所が地域の課題を抽出し、解決する仕組みとして発足しました。現在は、「まちの魅力発掘部会」「まちづくり部会」「地域コミュニティ部会」「地区版計画推進部会」の4部会で構成され、各部会を月に1回程度開催しています。

# 地域コミュニティ部会メンバーを募集しています!

### あなたの地域がより好きになる活動をしてみませんか

地域コミュニティ部会は、芝地区により一層の興味と愛着を持ってもらうことや、地域のコミュニティを活性化させることを目的とした活動をしています。「こんな活動がしたい!」「イベントが大好きだ!」「知り合いを増やしたい!」など、あなたの思いを実現してみませんか。



現在7人のメンバーで、楽しく議論や企画・検討をしています。イベントでは、参加者も主催者もニコニコしてしまう、そんな笑顔が溢れる部会です。「ふれ愛まつりだ、芝地区!」では、みんなが大きな声であいさつができるよう、大声コンテストを実施しました。

【問合せ先】芝地区総合支所協働推進課協働推進係  
TEL 03-3578-3126 FAX 03-3578-3180

### ●これまでの活動



#### 講演会 「江戸しぐさと芝しぐさ」

部会メンバーで作ったご近所づきあいのコツ「芝しぐさ」の完成を記念して、講演会を開催しました。当日は、NPO法人「江戸しぐさ」から講師を招き、その後開催した参加者同士の意見交換も白熱しました!



#### 「オリジナル☆ メンコづくり&対決」

メンコで遊んだことのないお子さんからメンコ世代の方、外国の方などさまざまな人とお互いに交流を図りました。イベント会場には、昭和の温かい雰囲気が流れました。



#### 「手作り釣堀」

子どもたちに「自然に触れる楽しさ」を模擬体験してもらおうと、手作りの「釣堀」ブースを出展しました。大人も子どもも「このお魚なーに?」とさまざまな魚に興味津々でした!

今後の地域コミュニティ部会の活動  
9月7日(土) プラザ神明フェスティバルに参加します。

このほか、さまざまな活動を企画しています。地域コミュニティ部会で一緒に活動してみませんか。



## 芝地区 掲示板

### お知らせ

## 芝地区高齢者買い物支援 出張販売 神明マーケット

8月21日から、神明いきいきプラザで毎月第1・3水曜日に開催しています。「食料品、雑貨、日用品、薬」などを出張販売します。皆さんのお越しをお待ちしています。



- 実施区域** 東新橋、海岸1丁目、芝大門、浜松町、芝公園
- 対象** 65歳以上の一人暮らし高齢者・高齢者のみの世帯
- 内容** 野菜や米などを中心とした商品の注文を受け付け、区内商店街に発注。神明いきいきプラザで商品を受け渡し。  
※ 希望者には自宅まで購入品と一緒に運ぶ同行支援も承ります。
- 費用** 商品の注文: 1回50円 商品の運搬・同行: 1回50円  
※ 商品代金と費用は受け渡し時に実費をお支払いいただけます。  
※ 商品代金は区内共通商品券(寿商品券)もご利用できます。
- 実施場所** 神明いきいきプラザ 浜松町1-6-7

開催日時  
9月 4日(水)  
9月 18日(水)  
10月 2日(水)  
※正午～午後2時



【問合せ先】芝地区総合支所協働推進課 まちづくり推進担当 TEL 03-3578-3104

### お知らせ

## 「らくらくウォーキング教室」 参加者募集

ポール(ストック)を使って、楽しみながら、負担が軽く、運動効果の高い全身運動ができます。芝地区の歴史や文化スポットを巡るので、新たな魅力も発見できます。



前回のらくらくウォーキング教室(6月実施)

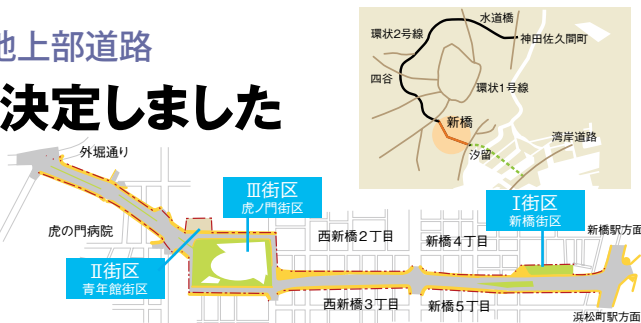
- 日程(全8回)  
10月9日(水)・16日(水)・23日(水)・30日(水)  
11月6日(水)・16日(土)・20日(水)・30日(土)
- 時 間 午前10時～正午
- 開催場所 港区芝地区内  
神明いきいきプラザが集合場所です
- 対 象 港区在住の65歳以上の人  
※集合場所までご自身でお越しいただける人に限ります
- 定 員 15人 ※申込み多数の場合は、抽選となります
- 参加費 無料
- 申込み締切 9月20日(金)

【申込み・問合せ先】  
芝地区総合支所区民課保健福祉係  
TEL 03-3578-3161

### お知らせ

## 環状第二号線(新橋～虎ノ門)地上部道路 愛称名「新虎通り」に決定しました

環状第二号線(新橋～虎ノ門)地上部道路愛称名選考委員会\*が広く募集した環状第二号線(新橋～虎ノ門)地上部道路の愛称名を「新虎通り」に決定しました。



「新虎通り」は、(1)新橋と虎ノ門を結ぶ道路であることが分かること(2)地域に密着した親しみやすい表現で、発音しやすく誰にでも受け入れられる愛称であること、などの理由で選ばれました。「新虎通り」が末長く愛されることを願っています。

【問合せ先】環状第二号線新橋・虎ノ門地区再開発事業施行者  
東京都都市整備局市街地整備部再開発課 TEL 03-5320-5464  
\*愛称名選考委員会は地域の皆さんを中心に組織された委員会です。  
\*応募総数579件、応募案509件

●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/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。  
H25.12.1発行(第29号)、H26.3.1発行(第30号)、  
H26.6.1発行(第31号)、H26.9.1発行(第32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込みください。
- その他** 報酬、交通費等の支給はありません。



港区芝地区総合支所協働推進課

〒105-8511 港区芝公園1丁目5番25号(港区役所2階)  
TEL 03-3578-3193 FAX 03-3578-3180

ホームページ

<http://www.city.minato.tokyo.jp/>