みんなの広場

みんなのギャラリー

▲500人を超える子どもたちがドッジボールで盛り上がり、新しい友だちもたくさんできました「新所沢東地区・第30回少年少女球技大会」。
10月13日㈯／美原小学校
（撮影／市民カメラマン・中村　仁）

▲今年は昼間に披露されたサンバカーニバル。沿道のたくさんの市民とともに大いに盛り上がった「ところざわまつり」。
10月７日㈰／所沢中央地区
（撮影／市民カメラマン・谷　亮）

▲市内外から550人が参加。全力を尽くして次の走者にバトンを渡した「第８回所沢市陸上競技選手権大会」。
10月８日㈫／三ヶ島・早稲田大学
（撮影／市民カメラマン・中村　仁）

▲地元の有志の方と北野中学校の生徒約100人で、県指定文化財「小手指ヶ原古戦場」白旗塚の修復作業を行いました。
10月４日㈭／北野２丁目

試して楽エコ!!

～裂き編みにチャレンジしてみませんか～

身の回りにある使い古しの布や、着なくなった衣類を皆さんはどのように活用していますか？小物作りなどの手芸に利用したり、小さく切ってキッチン周りの汚れ拭きや掃除に使ったりするなど、工夫しだいでいろいろな場面で活用できます。

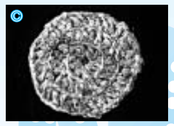
今回は古布の活用方法の一つとして、裂き編みをご紹介します。

①古布を細長くひも状に切って、裂いて、毛糸玉のように巻いておきましょう。（写真Ⓐ）

②木綿の古布を１㎝幅程度に細く裂いたものは、毛糸用のかぎ針で編んでコースターにします。（写真Ⓑ、Ⓒ、Ⓓ）

Ⓐ

Ⓑ



Ⓒ

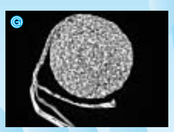
Ⓓ

③伸縮性のあるＴシャツやトレーナーを３㎝幅程度に切ったものを三つ編みにし、くるくる丸めてところどころ糸で留めていきます。

小さいものは鍋敷きに、どんどんつなげて大きくすれば座布団やマットのできあがり。（写真Ⓔ、Ⓕ、Ⓖ）

Ⓔ

Ⓕ



Ⓖ

裂き布をどんどん編んでつなげて、オリジナル作品を作ってみましょう。

問い合わせ　リサイクルふれあい館・エコロ（☎2994-5374・FAX2994-1118）

皆さんからの写真や投稿をお待ちしています

▶「みんなの広場」では、エッセイおよび市内で撮影した写真やイラストなどを募集▶写真には撮影日・場所・コメント（約60字）を明記▶エッセイはテーマにそって300字以内▶次のテーマは『クリスマスプレゼント』▶文章は添削あり▶締め切りは**11月６日㈫必着**▶掲載者には記念品を進呈

◎いずれも住所・氏名・年齢・電話番号を明記のうえ〒359-8501・並木１-１-１所沢市役所秘書広報課「みんなの広場」係へ郵送またはＥメール（アドレスhiroba@city.tokorozawa.saitama.jp）でご応募ください。

はつらつ野老（ところ）っ子

所沢市内を移動しているとき、何気なく通り過ぎてしまう公園や森、お寺やお店…、実は身近なところで所沢の歴史や文化を垣間（かいま）見ることができます。

そんな所沢の歴史や文化を紹介する30分ドラマ『とことことところざわ探偵社』（全９話）を制作した青柳瑞樹さんをご紹介します。

青柳さんは子どものころから子役として劇団で活動し、日本大学芸術学部在学中から俳優として自主制作映画や舞台を50本以上もこなしています。現在は、劇団「おしゃれ大学」を主宰するかたわら専門学校の講師、ＦＭ茶笛（ちゃふぇ）のパーソナリティーを勤めるなど、広範囲な活動で多忙な日々を過ごしています。

なぜこのドラマを作ろうと思ったのか伺いました。「中学生のときから所沢に住んでいるのに意外と地元を知らないことに気づき、もっと所沢のことを調べてそれを題材にしたドラマを作ったら面白いのではと思いました」と、また「ふるさと所沢の歴史や文化を、より分かりやすく、より面白く市民の皆さんに伝え、地域の和を広げて行ければ…」と、青柳さんは楽しそうに語ります。

ドラマで伝える所沢の歴史と文化

青柳　瑞樹さん（緑町在住）

ドラマのストーリーは、～所沢のことなら何でもおまかせ、困っている人がいたら助けずにはいられない探偵たちが集う「とことことところざわ探偵社」に、さまざまな依頼が飛び込んでくる。個性豊かな探偵の面々が所沢の街を駆け回り、毎回思いもよらない展開となる心温まるコメディー～と、わくわくする楽しい内容です。

企画立ち上げからの制作期間が５年、キャスト・スタッフの総勢は100人を越すビッグプロジェクトのこのドラマを完成させるまでには、何度も壁に突き当たりました。そのたびに「人生を振り返ったときにやり残した事があるのが嫌で、そう思ったら、絶対やりきってやる、そう心に決めて必死で乗り越えてきました」と、ドラマ作りへの熱い思いを語ります。

第７話より

ドラマ『とことことところざわ探偵社』は、ケーブルテレビ「メディアッティ所沢（９チャンネル）」で平成19年11月５日㈪から20年１月６日㈰まで毎日２回（①午前11時15分～11時45分、②午後９時15分～９時45分）放送されます。皆さん、お楽しみに！

歴史再発見 ところざわの文化財⑱

江戸時代の貯蔵庫～旧田中家穀倉（こくぐら）～

近世の村と領主の関係は、年貢の徴収にありました。領主は石高（こくだか）（耕地の生産高）を基準として農民の生産物・労働力のうち生活に必要な最低の分を残し、ほかのすべてを徴収していました。すなわち「生かさぬよう殺さぬよう」な状態が続いていたのです。

江戸時代に入って、治水技術の発達や新田の開発、あるいは農具や農業技術の進歩などにより収穫量が不安定だった農地も安定していきますが、それでも多くの農民にとって年貢の負担は容易なものではなく、冷害や大雨など天候の異変があれば、たちまち飢餓（きが）に直面したのです。

このため、年貢米の保管と凶作に備えて各地に納屋式の小屋が建てられました。そして、集落で共有した小屋を「郷倉（ごうくら）」と呼び、個人で所有した小屋を「穀倉（こくぐら）」または「コクバコ」「ヘエゴク」などと呼んでいました。

現在、中富小学校校庭に建てられているのは後者の方で、元は中富の田中家が所有していました。平成12年に所沢市に寄贈され、現在地に移築したものです。建築は200年以上前と推定されており、間口は約５m、奥行が約3.3m、正面に引き戸の出入口を設けています。土台や柱・桁などはすべて枘（ほぞ）や枘穴（ほぞあな）で結ばれ、外部は羽目板壁になっています。内部には杉板で３層に仕切られた取り外しも可能な種型（ひつがた）が作られ、異なる種類の作物を同時に収納できるようになっています。柱には溝がほってあり、仕切り板を上部から抜き差しできるようになっていて、貯蔵する穀物の量に応じて仕切り板の枚数が加減できます。

現代でも市内の各所に災害時に備えた防災備蓄倉庫が設置されています。「備えあれば憂いなし」その思いは、昔も今も変わりません。

問い合わせ　文化財保護課（☎2998-9253・FAX2998-9128）

誰でもエッセイ

◆テーマ「秋の味覚」

アップルパイ

林・川村　るみ子

私にとって秋の味覚といえばアップルパイである。紅玉（こうぎょく）が出始めるころになると心が浮き立ち、いつ焼こうか、いつ焼こうかと思うのである。

パイ生地を作るのは少し手間だけれど、年に一度のことと気をつけて扱う。

ふと、なぜ毎年作るのだろうと思い返すと、昔の母の手が見えてくる。

そうかアップルパイは母の味なのだ。

秋の一品

南永井・井上　みどり

私の家の庭先に栗の木があります。今年は栗の木に元気がありません。葉が大きくならないのです。心配しましたがなんとか栗を収穫することができました。

早速、渋皮煮を作ることにしました。鬼皮を包丁でむきます。刃がすべるので緊張します。ゆで汁を何回もこぼして甘く煮ふくめます。ぼくぼく感とねっとり感、そして渋皮の歯ざわり、栗独特の味は絶妙です。ついもう一個という気持ちに誘われてしまいます。

手間と時間がかかるけれど、できあがったときは格別のうれしさが湧いてきます。毎年作る私の秋の一品となっています。

松茸（まつたけ）の思い出

和ヶ原・田中　隆清

四国の讃岐の最も西の端に疎開した遠い日のこと、遊び仲間とその父親に連れられて松茸狩りに出かけました。

すぐ近くの山の尾根まで５００ｍほどを登り、頂上から降りながら松茸を探しました。おじさんは慣れた手つきで赤松の根元から松茸をとっていました。

友だちの家に着いて、庭先に七輪（しちりん）を出して炭をおこしました。とってきた松茸を手で縦に裂いて網の上で焼くと、なんともいえない香りが広がり、しょうゆをつけて食べました。

歯ごたえはシャキシャキとして心地よく、大口を開けてほおばるとロいっぱいに広がる味と香りはとても新鮮で強烈な印象でした。

初めて松茸を食べた思い出は、とても貴重な体験となり、今も忘れられない秋の味覚となっています。