

# みんなのひろば



▲親子で楽しみながら伝統文化を学んだ『新春学びノート親子で楽しむ百人一首』。参加した親子は、百人一首の競技の心得や方法について指導を受け、対抗戦を楽しみました。

1月19日(土)／教育センター  
(撮影：市民カメラマン・木村清貴)



▲市民体育館で準決勝・決勝が行われた『第65回全日本バレーボール高等学校選手権大会(春の高校バレー)』。厳しいトーナメント勝ち抜いた男女8校が頂点を目指して、熱い戦いを繰り広げました。

1月13日(日)／市民体育館  
(撮影：市民カメラマン・中村 仁)



▲所沢市消防本部・消防団員が一堂に会した『所沢市消防出初式』。消防職員による災害救助訓練の他に、消防団員による一斉放水や幼年消防クラブによる鼓笛隊のパレードなどが行われました。

1月7日(月)／所沢航空記念公園  
(撮影：市民カメラマン・佐藤清一郎)



▲茶葉の色・つや・形、香りや味で産地を当てる『第40回狭山茶所沢研究会闘茶会』。埼玉県や静岡県など5産地の荒茶を使用した闘茶で、41人の参加者が得点を競いました。

1月17日(日)／市民文化センターミュージアム展示室  
(撮影：市民カメラマン・津田資雄)

## おうちで食べよう! 所沢の学校給食 開拓井

20

### 開拓井

#### 全国学校給食甲子園入賞献立

栄養士さんが考えた学校給食のメニューの中から、所沢産の食材を取り入れたものや、特色あるレシピを紹介します。

#### ◆今回の献立

- 開拓井★
- ふわふわ野老汁
- 634のマリネ
- 牛乳
- みかん



#### ★開拓井

##### 材料(4人分)

- さつまいも…中1/4本
- にんにく…中1片
- しょうが…少々
- にんじん…中1/5本
- 玉ねぎ…小1個
- 乾燥ひじき…4g
- 油…小さじ1
- 豚ひき肉…160g
- 三温糖または砂糖…小さじ2
- みりん…小さじ2
- 酒…小さじ1
- 赤味噌…大さじ2
- ごはん…4人分

##### 作り方

- さつまいもは皮をむき1cmの角切りにして蒸しておく。
- にんにく、しょうが、にんじん、玉ねぎはみじん切りにする。
- ひじきは、水で戻しておく。
- 鍋に油を入れ、にんにく、しょうがを炒め香りが出たら、ひき肉を加え炒める。
- ひき肉に火が通ったら、玉ねぎ、にんじんを加え、さらに炒め火が通ったら④の調味料を加える。
- ひじきを加え、味を調えたら①のさつまいもを加える。
- 丼にごはんを盛り、⑥の具を上のにせて出来上がり。

#### ここがポイント

#### 全国学校給食甲子園入賞!

12月に開催された全国学校給食甲子園に関東ブロック代表として出場した第1学校給食センターの献立が入賞を飾りました。今回はその献立の中から開拓時代をイメージした開拓井を紹介します。そばろを赤味噌で味付けし荒れ果てた大地をイメージしました。やせた土地でもよく育つことから作られていた「さつまいも」を角切りにしたものが入っています。そばろの中からさつまいもが出てくると芋掘りしているような雰囲気が出ます。

問い合わせ 保健給食課 ☎2998-9249 ☎2998-9167

## はっらつ ところ 野老っ子



昨年公開され大ヒットした映画『宇宙兄弟』。その監督が実は所沢市出身だったことをご存知ですか? 今回は映画監督・森義隆さんをご紹介します。

高校まで野球漬けの日々を送っていた森監督。「野球しかやってこなかったんで、どうしようかと思ってときに、ある演劇に感銘を受け、役者になると思いました」昔から目立ちたがり屋だったことも助け、演劇を志し大学へ進学します。「役者を1年くらいやりましたが、向いていないと思って、演出や脚本を書く、つくる側にまわりました」と映画づくりに携わるきっかけを語ってくれました。その後、学生時代に撮った自主映画が評価され、本格的に映画監督への道を目指しますが、あえてドキュメンタリー番組の制作会社への就職という道を選びます。「学生時代の海外旅行で、つくられたものではない面白さに触れ、ドキュメンタリーの世界に魅力を感じていましたし、いったん映画の世界から離れてもいいから組織の中でさまざまな経験を自分のの中に蓄積する時期だと思いました。学生からそのまま映画を撮り続けられるような天才肌のタイプではなく、自分の中に蓄積したものしか撮れないタイプだとわかっていましたから…」と笑いながら当時を振り返ります。「会社では、南米アマゾンでの番組撮影のアシスタントや炊事

班などつらい仕事もたくさんやりました。でも、その蓄積したさまざまな経験と自分ならではのアプローチで映画と向き合ったことが今の評価に繋がっていると思います。『ひやくはち』『宇宙兄弟』を撮り終えて、やっと同世代の監督たちと肩を並べることができました。必ずしも自分の思いどおりの評価をされてきたわけではないけど、才能は他者が決めるものだし、他者が求めるものをつくることに対する抵抗感がなくなってきた、いい意味で角が取れましたね」とどこか自信に満ちた表情は、一見遠回りに思える道のりが、実は森監督にとっての一番の近道だったことを証明しているようでした。

### 自分にとっての一番の近道

映画監督 森 義隆さん(青葉台出身)

今後については、「映画監督の仕事は、人生でいま自分が一番考えているテーマについてとことんまで考えることだと思っています。それを形にして世の中に問い、観る人に共感してもらえることが醍醐味なので、常に新たなテーマを与えてもらえる存在でい続けられることが目標です。賞やヒットは後からついてくるものですから…」とプロセスを大切に、自分を見つめ直すことで結果を出してきた森監督らしい言葉で語ってくれました。

次回作を楽しみにしつつ、所沢が舞台の映画制作を皆さんで期待しましょう。



▲演技指導する森監督

### ところざわ

## 歴史まめ知識 32

所沢市域に関わる歴史的事項を50音順で紹介していきます。今号は「ま」です。

### ま

**曼荼羅淵** 山口地区に発し、吾妻地区久米を流れてきた柳瀬川は、西武新宿線をくぐり北秋津に入ったところで大きく蛇行します。この蛇行の北側、真上に持明院を望む崖下に、「曼荼羅淵」という深い淵がありました。曼荼羅とは仏教の教えを示した絵画の一種です。伝説では、この淵にはかっぱが住んでおり、淵の深みを通して伊草(川島町)や笹井(狭山市)と行き来していました。このかっぱが悪事の末に差し出した証文が、明治時代に火事で焼失するまで持明院に残されていたといわれています。



▲曼荼羅淵近くの柳瀬川

**松郷・新郷** 戦後は食糧難などの対策として各地で開拓が奨励されましたが、松井地区の松郷と柳瀬地区の新郷もその一つです。昭和23年、引揚者や地元農家の次男や三男を中心に入植者を募集し、24年、所沢市松井地区と柳瀬村にまたがる場所にくわ入れがなされました。26年、「開墾」にだけ呼ばれていた開拓地の松井分が「松郷」、柳瀬分が「新郷」と命名されます。このときの戸数は松郷が22戸、新郷は8戸でした。水には苦勞し、1km先の農家までもらい水に行ったり、深さ30mの井戸を掘ったりしたそうです。

**まいまいず井戸** 武蔵野台地の井戸は、水の面に達するまで深く深く掘る必要があります。垂直に深く井戸を掘り下げる工事が難しかった時代、上は広く、底に近づくにつれ狭くなるような形の井戸が作られました。水をくみに底へ降りるため内側の傾斜に付けた道の形状から、このような井戸を「まいまいず井戸」、あるいは「七曲りの井戸」と呼びます。まいまいずとはカタツムリのことです。西武新宿線入曽駅近くの七曲井は、鎌倉街道沿いに位置し昔の様子をよくしのばせてくれます。富岡地区の鎌倉街道沿いにも、「まいまいず井戸」と呼ばれる井戸の跡が見られました。

問い合わせ 生涯学習推進センターふるさと研究 ☎2991-0308 ☎2991-0309

## 誰でもできる野菜

### ◆テーマ野菜◆ にんじん

北有楽町 加納 知明  
去年の秋、ケチな僕は、ふと、にんじんの切れ端を見て、「土に埋めておけば、またにんじんが生えてくるんじゃないか」と思った。早速切れ端を植木鉢に埋め、栽培を開始した。にんじんの葉っぱは元気にぐんぐん成長した。

2カ月ほど育て「食べられるくらいになったかな」と思い、ふと植木鉢を見ると、にんじんの小さなかわいい花がたくさん咲いていた。にんじんの花、見たことはなかった。思いがけず、嬉しい出来事だった。

それから花も枯れ「大きくなったころだろうから食べてみよう!節約できたな!」と掘りおこしてみた。しかし、根っこばかりで、にんじんは1cmたりとも大きくなっていなかった。世の中なかなか予想どおりには行かないものだった。

### 家庭菜園

北秋津 比留間 澄枝  
田舎生まれの私は、ベランダと屋上で野菜を育てています。今は小松菜とらぼろ菜とネギです。

自分で種を取り、秋にまきました。のらぼろ菜は小松菜よりビタミンが豊富と聞き、兄から種を3年前に分けてもらい毎年育てています。友達に種をあげたり、苗をあげたりするのも楽しみの一つです。

せりもだいぶ大きくなりました。春になればシンも芽を出します。夏にはそのシンを使って私のふるさとの味である冷汁を作ります。唐辛子も毎年よくできます。今は花瓶にさしてドライフラワーのようにして楽しんでます。

夏場の水やりは大変ですが、それもまた毎日張りがあるようで楽しいです。

