

ナイアガラタイムス

2022年9月1日 第11号



目次

| | | |
|--------|------------------------|----|
| 名盤探検⑩ | 浜田省吾「J.BOY」(1986年9月発売) | …2 |
| シネマ滝⑨ | 「あん」(2015年6月公開) | …3 |
| THE 極み | 「畳の話」 萩原真澄さん | …4 |
| 美味しい話⑨ | ステーキのあさくま | …7 |

名盤探険隊⑩ 浜田省吾『J. BOY』（86年9月発売）

何故なのか分からないが、このコラムで取り上げるアルバムは、昭和に発売された作品ばかり、不思議だ。滝のCD収集癖は途絶える事はなく、今も昨日発売の山下達郎のアルバムがアマゾンから届くのを待っているところだ。それにしても何故だろう。その時代の作品になか趣きを感じるからだろうか。

浜田省吾の作品はそんなに聞かない。この「J. BOY」と、96年の作品「青空の扉」だけだ。

前にも書いた事が986年。滝が高校界が開けたような感が楽しかった年。それが、この「J. BOY」

これは浜田省吾の枚組90分28秒と「OY」とはジャパニ。チャート的にはしている。

このアルバムが完間達と食事に行き、「僕のことを歌って浜田も「そうだよ。んだよ」と答えたそうだった。



あるかもしれないが1を卒業した年。一気に視覚を味わい、なにもかもんな時に流れていたのだ。

10枚目のアルバム、2という大作である。「J. BOYZボーイの略語であ4週連続1位を獲得し

成した頃、レーベルの仲これを聞いた尾崎豊がいるみたいだ」と言い、君のことを歌っているというエピソードがあっ

タイトルのおり、日本の男達を描いているこの作品。「もうひとつの土曜日」は女性に人気があり、様々なアーティストがカバーしている。

だが、このアルバムは男達の心を描いているナンバーが多く、その象徴的なのは、やはりタイトルトラックの「J. BOY」だ。36年前の日本は豊かだと言われていても、心の空洞の埋め方が分からない。そんな若者達の心を歌った曲。豊かになっても、なにかが満たさない、夢が持てない。そんな若者が多かったのだろうか。

大作だけあって、バラエティーに富んだ曲が収録されている。その中でも「19のままさ」という甘いラブソングは、浜田の青春時代が浮かんでくるようなナンバーだ。

そしてラストは「滑走路一夕景」というインストゥルメンタル。夏の夕焼けを感じさせるナンバーで大好きだ。

シネマ滝⑨ 『あん』(2015年6月公開)

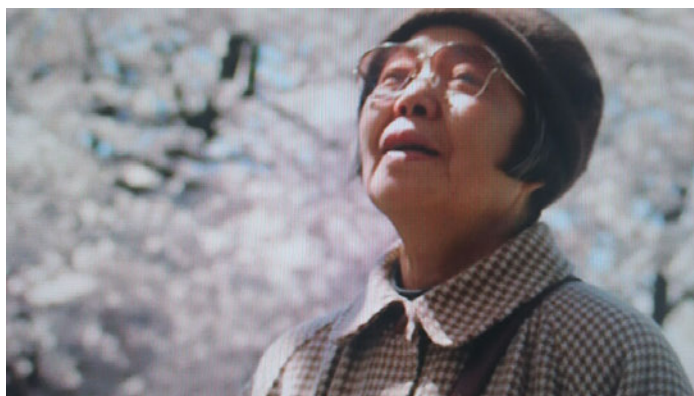
桜が咲き誇る中。千太郎(永瀬正敏)が営むどら焼き屋「どら春」がある。毎日、中学生達で賑わっているようだ。

ある日、満開の桜の下、徳江(樹木希林)という70代半ばの女性が現われる。「時給300円でいいから働きたい」との事。千太郎は「その年令では無理です」と断る。彼女はニコニコしながら帰っていく。後日、もう一度自分が作ったあんを持ち「どら春」を訪れる。それを食べ千太郎は、あまりのおいしさに驚く。彼女はあんを50年作り続けてきたのだ。千太郎は徳江に「もし、よろしければ、ここを手伝ってもらえませんか」とあん作りを頼み、そこから徳江との「どら春」が始まる。

小豆を水に漬し、煮出し、ざるに開け、徳江は赤い瘡(コブ)がある少し不自由な手で小豆に語りかけるように丁寧に、あんを作っていく。それを作るほどだ。

お客さんにも、評判となり、千太とした時、行列がろう」と思った事

店は大繁盛。常ワカナも徳江と穏やかな時間がんからも「あんが



ように丁寧に、あんれは千太郎も見惚

あんがおいしいと郎が店を開けようできていて「なんだもあった。連だった中学生の毎日、言葉を交わし、流れていく。お客さおいしくなったと

評判よ」と言われ、千太郎も鼻が高かく、誰もが店の順風満帆を確信していた。

そんな時、オーナー(浅田美代子)がやってきた。「徳江はライ病(今で言うハンセン病)という噂がある。そんな事が広まったら、この店は終わり。今すぐ徳江を辞めさせろ」と。

千太郎はオーナーの言葉に耳を貸さずに、そのまま徳江と働いていく。そのうち噂が広まったのか、行列が出来るほどのお客も途絶え、それを察し徳江は辞める。

その後、千太郎とワカナは徳江がいるハンセン病患者を隔離している施設を訪れる。

この映画「ハンセン病が描かれている映画」だと思われる方が多いだろう。もちろん、この作品の終盤には、徳江からのメッセージ等ハンセン病の事が描かれ、心にしみる。

だけど滝は、あんに寄り添う徳江の姿、桜、黄色い電車が走る映像がとても好きだ。

『畳の話』

萩原製畳有限公司 萩原 真澄さん

本誌のこのコラムを編集していたら、「車」とか「図書館」という当たり前のように身近にあるものを掘り下げていく事が面白いと思った。そこで今回は「畳」に焦点を当てる事にした。

仕事の魅力、苦労、畳の歴史、今の畳がどうなっているのか、そしてこれからのことを萩原さんは一生懸命に語って下さった。

藺草（いぐさ）の香りがたまらない畳。それがどのような歩みをしてきて、今の現状はどうなっているのか。是非、触れてみて下さい。



【何故、畳屋になろうと思ったんですか？】

私の父親がここで畳屋だったんです。本家は、東京の大田区蒲田でおじいちゃんがやっていたんです。今はおじいちゃんは亡くなって、いとこが三代目として、そこを継いでいます。家業が畳屋だったので、「畳屋になるんだよ」と言われ育てられて、畳屋になったということですね。

私はコンピューターが好きだったのでプログラマーになりたいと思って、勉強していた時期もあったんですが、頭があんまりよくなかったので、結局、畳屋になったという感じです。

【仕事の醍醐味は？】

ほかの仕事もそうだけど、やると喜んでもらえる。畳を変えて怒る人はいない。レストランに行って食事をして「おいしいね」って、おいしい物を食べると嬉しいでしょ。

畳もそれと同じで「畳を変えて下さい」と言われ、変えに行くと、ちゃんとしたことをちゃんとやっていたら、すごく喜んでくれる。

そうやって喜んでもらえる仕事に携われるという事が一番。

【仕事の大変なところは？】

大変なところというのはいろいろな面がある。技術面だと、お寺などに入っている畳というのは、紋縁（もんべり）と言って、畳の淵に紋が入っている。その丸い紋を横に合わせた時に紋と紋をぴったり合わせないといけない。畳同士の引っ張る力が全く一緒にならないと合わない。住職さんとか神主さんが座る畳がある。今でも亀が池八幡宮などに行くと、神主さんが座って神様にお願いする畳で二乗台（にじょうだい）という物がある。それは普通の畳の倍の厚さの畳がある。それにも紋縁というのが周りに付いている。

何故それが難しいかという、大きさが決まっている訳ではなくて「この大きさに作って下さい」と言われ、それを加工する時に紋を角にピタッと合わせないといけない。

私の伯父がお寺の仕事が得意で、私もそこで修業していたので携わることが出来る。それが難しいけれど技術面では面白いところでもある。

一般的な仕事で大変な事は、今の畳は発砲スチロールが畳底になっていて軽いのだけど、昔の藁の畳は重さが30キロから40キロぐらいある。今も市営住宅はその畳が残っていて、

それを階段で団地の3階とか4階に上がったたり降ろしたりするのが肉体的には大変。

それからお客さんの家に行った時に、ごくまれに、ワンちゃんとかの汚物がいっぱい散らばっている畳を運ばないといけない時は汚くて辛い。もっと言えば、アパートの畳を入れ替える時、そこで人が亡くなってしまった物を入れ替えなければいけない時。人が死んでしまった畳は匂いがすごい。それがキツイ。

【畳の歴史】

「ムシロ」と言って藁で編んだゴザがあって、そういう物が一番最初に出てきた。ムシロ（米俵にまいてある藁のような物）自体が二段三段に重ねてあり、それが元々の畳の原型だと言われている。それが時代が進んでくるにつれて、今の形に近くなっていく。最初は「まわり畳」と言い、お城は板張りなので板の間は座るのに痛いから偉い人達だけが厚い畳の上に座るようになった。

昔の天皇家に使われている畳はウンゲン縁と言われ、縦のラインが黒と赤の柄が入っていて階級によって柄が決まっていた。

庶民の家に使われるようになったのは、明治になる頃で一般の家にも普及していった。

当時「畳奉行」というものがいたぐらい、畳というものは本当に大切なものだった。お城の全面に引かれ、そこから家の中に畳が引かれる事が広まっていった。戦後、建った家には畳がどんどん普及していった。

昭和40年代に建った公営住宅のキッチン以外は畳だった。今は畳がどんどん減ってフローリングになってきている。

現在の畳は、縁がないのが主流。それを半分にして互い違いにただけで色が違って見え市松敷きになる。それが今のおしゃれらしい。今は人工の物が主流で傷が付きにくい。また、今の畳の原料は藁草ではなく、和紙が主流。傷が付きにくく、草の匂いはしない。その代わりにカラーの畳が作れる。



【今の畳業界の現状は？】

現状はどんどん衰退している。原因のひとつとして、新しい住宅に畳がない。

昭和40年代は全室畳だったのに、近年建てる家は、畳がないか、藁草を使ってない和紙の畳。それも部屋の全部に敷き詰める場合と10畳の部屋に真ん中に4個ぐらいしか入れない場合がある。

一番分かりやすいのは、藁草農家が（熊本が一番多いのだが）、1970年代は4万5千軒あった。それがどんどん減って、去年（2021年）には326軒（約、百分の一）。

日本の藁草の産地というのは、元々、広島や岡山というのがびんご畳。福岡とか熊本は肥後畳。びんごは高級で肥後は格下だった。今の国産藁草のシェアの98%が熊本。あとの2%のうち1%が福岡。残りの1%をバラバラ割ったのが岡山とか高知とかで、ちょっとずつ作っている。けどほとんどが熊本。それも3万5千軒あったのが326軒まで減っている。国産藁草の危機を感じられずにはいられない。

相模原だと、畳屋の軒数は、昭和の終わりの頃がピークで100軒。組合加入が60軒ぐ

らい。今は組合い加入が16軒、それも津久井が合併してからの数。旧相模原地区で言うと12軒ぐらい。

これは神奈川県全域でも言える事だけど、どんどん畳屋も辞めている。これは後継者の問題ではなく、需要と供給のバランスの問題。

たとえば新築の家に畳があれば、10年後に畳を入れ替えたいという需要が出てくるが、それが無い訳だから、無い。今の畳も傷がつきにくいし色もあせないから、今までの畳より交換するサイクルも長い。

一昔前は年末に畳の入れ替えというのがあったが、それは正月に人が集まっていたから。今は正月に人が集まって泊まる事なんてないし、親戚が集まって宴会をしても外食で済ませる。だから大きな部屋が必要なくなっている。そういう時代の流れの中で、畳屋はどんどん減ってきている。

【これからのこと】

畳は日本の文化。今ある日本の文化を最低限、残してもらい、皆さんに使ってもらいたい。「和室」には、組合や藺草農家さん、茶道、着物など、たくさんの人々が携わっている。

今はフローリングの部屋が多いが、日本の文化として国を巻き込んで、たとえば、和室減税や住宅ポイントをつけるなど、なんとかして歯止めをかけたいと思っている。



美味な話⑨ 『ステーキのあさくま』

このコラムは、一から百まで堂の近くで個人経営している飲食店を紹介したいと思っていた。けれど何軒かにお願いしても、なかなかいい返事がもらえない。何故だろう。今後どうしたら交渉がうまくいくのか考えていく必要があるのかもしれない。

そこで今回は、滝の自宅から歩いて10分のところにある「ステーキのあさくま」を勝手に紹介(宣伝)したい。

この「ステーキのあさくま」は、戦後、名古屋で創設されたステーキハウスである。今でも東海地方を中心に人気が高く、神奈川にも8店舗ある。読者の方の中には「行ったことあるよ」という方もいらっしゃるかもしれない。

自分の誕生日など、なにか特別な時に行きたくるのが、この店だ。

もちろんハンバーグもおいしいのだが、魅力的なのはサラダバイキングである。このサラダバイキングは料理をオーダーするだけで付いてくる。

メニューを選び、オーダーをしたらサラダバイキングのパラダイスへ。さまざまなサラダと、ライス(ガーリックライスもあったと思う)、パン(の横にはトースターもある)。その中でも滝が大好きなのはカレーだ。少し甘めだが、しっかり煮込んであり、とてもサラダバイキングにあるとは思えないほどのクオリティだ。

スイーツも充実している。ワッフルはホットプレートとタイマーが置いてあり自分で焼くのだ。順番待ちをしている事もあった。そしてソフトクリーム、ひとくちシュークリーム。もう甘党の滝にはたまらない。

大手のファミレスに比べると少し高いかもしれないが、ランチなら1500円もあれば、たっぷり食べられる「ステーキのあさくま」。味は高級。サラダバイキングではワクワク感も味わえる。

書いていたら、お腹がへってきた。あのハンバーグが食べたい。

皆さんも是非、一度足を運んでみては・・・



編集後記

先日、ヘルパーさんと晩ご飯を食べながら思わず「いつまで頑張ればいいんだろう」と言ってしまった。ヘルパーさんには「死ぬまでだよ」とあっさり言われてしまった。

たしかに仕事を辞めてもどうしたらいいかわからない。毎日遊んで暮らすにしても、お金が尽きる。もし宝くじが当たったとしても、自分が行きたい場所は限られているし、毎日映画を観に行ったとしても飽きるだろう。

結局、コツコツ働きながら、小さな幸せを見つけていくことが大切という事で話は終わった。

このナイアガラタイムスも気が付けば11号。文章がうまいとは言えない滝が「自分に出来る事はなんだろう」と思い始めたのが本誌。今でも、ボランティアの方やスタッフに直してもらいながら、やっとひとつのコラムが出来上がっていく。自分でも「オレって文章が下手なのに、よくこんな仕事しているな」と思う程です。

読者の皆様もよく付き合っていて下さっているなと思い、本当にありがたい限りです。

「シネマ滝」で取り上げた「あん」。見直してから何週間も経つのに、今でも、じんわり心に染み渡り、本当にいい映画なんだなと思っています。皆さんも配信などで是非チェックしてみてください。

そして「THE極み」。分かりやすくまとめたつもりですが面白かったでしょうか。ひとつ書き忘れていたのですが、萩原置店は神奈川県で一番大きな置屋さんだそうです。お店の前には「ご自由にお持ち下さい」とゴザが置いてあり、地域に密着していこうとする萩原さん。取材にも一生懸命に協力して下さい、記事を作る事ができました。本当にありがとうございました。

信じられない事が起こったりするこの頃だけど、毎日を自分らしく精一杯生きていけば、きっといい事がある。そう思って暮らしていきましようかね。

発行所

〒252-2042 神奈川県相模原市中央区横山 4-5-4-107

発行責任者 大滝英史

MAIL nb060234-1625@tbk.t-com.ne.jp

☎ 042(755)9105

発行協力

社会福祉法人アトリエ 一から百まで堂

〒252-0235 神奈川県相模原市中央区相生 4-13-5

感想などのメールはこちらまでお願いします



振込先

フク)アトリエ

ゆうちょ銀行 ○九八(098)店

普通 1208349

記号番号 10960-12083491

読んでみて『面白い』と思ったら振り込みをお願いします。

これはメンバーの工賃になります。