

つ
な
が
り

ま
ち
と

Sun¹⁰

茨城県
東茨城郡
茨城町

Spring 2020



三月 卒の折節

了いと始り 各々を見届け

春霖 風に舞う花々 芽吹く新緑

礎 季の流に因らず そこに在り 時が続く

Sunは 茨城町と ゆるやかにつながる いくつもの縁を

人々の暮らし 情景と共に 綴り伝えていきます

撮影場所:旧石崎小学校 体育館



Cover
撮影場所/小堤地区
“この場所の礎とは”
休耕中の田へ足を運ぶと
農地整備により地が撓られ
土が誇張する様に積み重なる。
柔らかさ 包容力 そして生命力
礎としての土の存在を垣間見た。

Contents 目次

03 特集一土の匂い

09 まちで暮らす人
まちを想う人

15 花ノ港
方々で咲く花たち

17 連載 マチのケンキ

18 編集室から

茨城県
東茨城郡
茨城町
Sun¹⁰
Spring 2020



眠った畑を掘り起こし

微かな土の匂いが

鼻をかすめる

早春町に広がる

日常の風景

土の匂い

特集

構成 - 石川聖太
文 - 二川ナオミ
写真 - 竹内慎

春、農道に落ちた生乾きの土の塊と遠くに聞こえるトラクターの音。土の匂いで春を感じたことはありませんか？

どこまでも広がる見慣れた田園風景はこの町の半分近くを覆っています。町の農業産出額は年間約二二三億円(平成二十九年)。農業を営む規模はさまざまですが、平らで広大な耕地を活かし企業体として大規模農業に取り組み動きも見られます。流通面でも地形面でも恵まれたこの町では多種多様な農業経営が行われ、町の基幹産業となつています。東京から約二〇〇キロという立地は流通にも適しており、日々たくさんさんの農作物が出荷されています。町の土でできた農作物はやがて首都圏をはじめ多くの人々の命を支える礎となつているのです。

そんな地の「土」とはどんな存在なのか。町内で農業を営む方のお話を伺いました。

お話を聞かせてくれたのは、駒場地区に事務所を構える有限会社丸エビ倶楽部の代表海老沢衛さん。かつて町で最も早くトマトの加温促成栽培に取り組みしましたが、石油価格の高騰を機に、野菜づくりの本質を考えるようになり、ハウス栽培から露地栽培へと転換しました。その後、地域循環型・環境保全型農業を実践する丸エビ倶楽部を立ち上げ、生協を通して安心・安全で美味しい野菜を全国の消費者に届けています。

農業を営む中で

私が農業を継いだのは昭和四〇年代半ばのことでした。高校を卒業してから一年、千葉で鉄骨ハウスを使用したトマトの加温促成栽培を学び、地元に戻ってハウストマトの栽培に取り組みました。鉄骨のハウスを建てたのは地元で一番早かったと思います。暖房機を使えば一年中作物を作ることができるので、露地栽培の少ない時期に合わせる作れば高く売ることができます。当時としてはとても先進的な農業で、私もそんな百姓を目指していました。しかし中東情勢の変動による石油の高騰を経験したことをきっかけに、石油に頼る農業の持続性に疑問を感じるようになって露地栽培に切り替えることになりました。

自然に大きく左右される露地栽培は、天候に恵まれば品質の良い野菜をたくさん収穫することができる一方で、需要と供給の関係でその市場価格は安くなってしまうし、不作の年は供給量が減るので市場価格は高くなります。生産調整が難しい露地栽培で収穫量を安定させ、見た目を良くするために化学肥料に頼るのは農家にとって当たり前のことでした。そんな中、私は本当に良い野菜づくりとは何なのか考えるようになりました。

本来、野菜は太陽と水、そして土の力を借りて育つのが自然の姿であり食べても安全で安心なはずですが、それなのに市場の中では価値が低くなってしまうのはおかしいことだと思いません。需要と供給の中で翻弄される農業に疑問を感じたことで、次第に本当に美味しい野菜づくりや野菜の売り方を考え直すようになりました。当時としては馴染みのなかった有機農業なども勉強し、平成七年に丸エビ倶楽部を立ち上げました。

土を守り生活を守る

丸エビ倶楽部の農業は全く化学肥料を使わないということではありません。なるべく化学肥料に頼らずに環境に負荷の少ない肥料を上手に使った持続的な農業を目指しています。とても不思議なもので養分の少ない土に植えられた野菜は生き残るために根の先から根酸を出し、土中の少ない養分やミネラル分などを溶かして吸収しようとします。厳しい環境で育つ野菜は収量がそ多くないものの自然と味が濃くて美味しい野菜になるのです。そうした野菜本来の力を引き出しながら安心・安全で美味しい野菜づくりを行うのが私たちの考える農業なのです。

確かに、窒素・リン酸・カリを主成分とする化学肥料を使用すれば簡単に生産性を上げることができます。しかし、何回も使用することで地中に硫酸や塩基などが蓄積し連作障害が起こりやすくなり、最終的には土が悪くなってしまう。一代限りであれば良いかもしれませんが、それでは次世代に健康な土を残せなくなってしまう。土は農家にとって大切な財産なのです。

しかし、考えばかり立派でもそれがお金にならなくては仕方ありません。そこで、私たちの農業に対する価値観に共感してくれる消費者が多く利用する生協へ出荷を行っています。市場出荷と違い価格が安定した取引ができることで、倶楽部会員の収入の安定にもつながりました。

長年にわたる苦勞が報われてきたことで、土を守ることと併せ、農家の生活を守るような土壌ができてきました。



1本1本手作業で人参を選別。育ちすぎたものは畑へ戻され、土の養分へと生まれ変わる。出荷される野菜には生産者のメッセージが同封される(右ページ)。

土のおい

土の匂いには色々あると思っています。
あくまで農業に関わってきた私の感性なのですが、例えば、トマトの栽培が上手な人のハウスに入った時にはまるで森の中にいるような匂いを感じる時があります。ハウス全体にマイナスイオンを感じるというか、確かに堆肥は成分的にマイナスの電気を持っています。科学的に詳しいことはよくわかりませんが、森の中にいるような土の匂いは土の中に鋤き込んでいる堆肥のバランスがいいのか？と考えたりしています。町に広がる土は一部黒土のところもありますが、私の耕している畑は火山灰土のところが多いと思います。私が野菜を作る際には畑に植える野菜によって土に鋤き込む堆肥の種類や量を変えているのですが、火山灰土は肥えすぎではない分、堆肥のブレンドがしやすい土だと思っています。倶楽部の畑では年間五〇種類以上の野菜を作っていますが、作る野菜や人、畑の個性の分だけ、土のおいがあると感じています。

未来のための土づくり

この辺りでは私たちのような農業をやっている農家は多くないと思います。ひと昔前は変わり者だとよく言われていました。

しかし最近では、食の安全性への関心が高まってきたことや、適正な値段で取引できる販売経路ができたことで安定した経営ができるようになり、少しずつ評価されるようになってきたと感じています。現在倶楽部に関わる六〇人ほどの生産者の中には新規就農を目指している若者もいます。会社で農業の考え方や一通りを覚えさせ、彼らが独立をする際には会社の経営規模の一部を持たせ、一定の収入を保障させようと考えています。農機具も個人で買うととても高いので、倶楽部で購入したものを共有していきます。

このように企業的な考え方で無駄を省き、効率を上げ、安定した取引ができる環境を整えることで、若い世代の農家であっても、人並みに生活できる環境を作ることが、この地域の将来にとって大切なことだと思っています。若手が農業で当たり前前の暮らしができる仕組みを作り、土に根を張れるように育てるまでが、私にとっての「土づくり」なのかもしれません。

長い年月の中で幾重にも重なり、命を育む基礎となってきた町の土。この土で土器が焼かれていた遠い昔も、同じ土の匂いを感じていたのでしょうか。

今も昔もそしてこれからも、この地に暮らす人々にとって、土こそかけがえのない財産なのかもしれません。



たつみや支店



お店とともに育った子ども時代

茨城町奥谷十字路の近くに建つ「たつみや支店」の創業は、昭和三十三年。私はその二年後、ここに生まれ、ここで育ちました。本や文房具、日用雑貨などを扱うお店で、自宅が「階」にあり生活もしていたので、よく店内をチロチロとしていました。

幼稚園のころ東京オリンピックがあり、国道六号を聖火ランナーが走つて。みんなで日の丸の旗を振ったのを覚えています。小学校低学年のころの遊びといえば、着せ替え人形やあやとり、かくれんぼでした。小学校は近くの分校に通っていましたが、三年生から本校へバスで通学することになりました。帰りのバスに乗り遅れると学校から歩いて帰ることになるのですが、友達とお喋りしながら歩いて帰る時間が楽しくて。当時私は、のんびり屋ののんちゃんと言われていて、遠足の自由時間の集合時に、先生が私がいるのを見つけることで全員が揃ったことを確認する…そんな子どもでした(笑)。

中学ではテニスをしていましたが、お店には本がたくさんあったので、よく本も読んでいました。同級生には「いいな、お前の家は」と言われていました。

今思うと、たっさんの本に囲まれていたのは恵まれた環境ですよ。高校は隣の市へバスで通学。昔はバスの利用者が多く、二〇分おきに出ていましたね。卒業後は実家を出て東京へ行きたくて都内の短大へと進学しました。

将来は安定した会社員に

子供のころ忙しくて休みのない両親を見て、将来仕事をするときには商売は絶対に嫌と思っていました。日曜日が休みで毎月定額のお給料をもらえる会社員がいいな(笑)。就職は東京で探していましたが、母の体調があまりよくなかったこともあり、茨城町に戻つて両親を手伝うかたちで働き始めました。五年後、兄の元に嫁いだ義姉と一緒にお店に立つようになりました。

たつみや支店の創業と 商店街の賑わい

たつみやは茨城町の長岡に本店があります。叔父と叔母が昭和二八年前後に始めたお店で、そこに両親が手伝いに行っていました。その後独立を勧められ、奥谷に支店を出しました。お店では本や文具のほか、パンや駄菓子などの食料品、化粧品などの日用品、手芸用品などなんでも扱っていました。コンビニエンスストアがまだない時代で、昔でいうよろずやみたいな感じでした。町の中心地にあり、役場や銀行、郵便局に来たついでに立ち寄ってもらうなど、とても恵まれていました。

学校や町の行事があると、みなさんが買い物に来てくれました。夏休みには宿題の準備、遠足といえはおやつ、運動会や文化展の準備、卒業シーズンにはお祝いの万年筆など、お店の中で季節を感じることもできたんです。当時は人通りもたくさんあって町がちゃんと生きていたというか…。魚屋、肉屋、小料理屋、薬屋、写真屋、洋品店などがあり、まさに「商店街」という感じでした。



時が経ち、町の様子も変わり、歩く人の姿も少なくなりました。東京から毎日トラックで運ばれていたパンは、周りのお店がなくなっただけのため、雑誌も同様に扱うことができなくなりました。でもそれ以外はお店で扱っているものは昔と変わりません。最近では幼稚園生が買い物体験に来てくれます。二〇〇円で店内の好きなものを選び、自分で計算してお金を払い、買い物を学びます。その子どもたちが今度はお父さんやお母さんを連れて来てくれるんです。子どもたちの親がお店で駄菓子を見て、懐かしいねなんて話をしていってくれます。

おかげさまで

昔は化粧品販売のために人を雇っていました。化粧品を販売するには、ある程度の知識が必要です。急に担当者がやめることになってしまうと、その人の穴埋めがすぐにはできません。母が大変な思いをしてやっているのを見て、私ができるのかなと思いついて、講習会に出て仕事をしながら知識をつけていきました。女の人の肌はすごく大事。化粧品を買いに来てくれるということは、大切なものをうちに選んでくれるのだと、若いころは責任を感じて不安でしたが、勉強や経験をもとに、たんだんとアドバイスができるようになっていきました。お客さんがきれいになっていくとやっぱり嬉しいし「おかげさまで」と言われると、やってよかったと思います。

はじめは両親のお店を甘えながら手伝っていました。両親やお客さんとお話をするうちにお店のことだけでなく、町のこともわかってきて、町や人のつながりの中で仕事の経験を積み、やりがいを感じるようになりました。

その後、父が他界したとき、東日本大震災でお店が壊れてしまったときなど、節目節目でお店の存続について話をし、「続けたい」という母の気持ちを尊重してきました。その母もすでに亡くなりましたが、想いを受け継ぎ、今は義姉と二人で協力しながらお店を守り続けています。



お世話になったこの町の人たちに

目的もなく買うものもないけれどお店に来ちゃった、という昔馴染みのお客さんがいます。こんなに嬉しいことはないです。会話ができる時間と空間は大事だと思うんです。雑談の中で必要なものがわかったり、困りごとがお店の中で解決できたりすることもあるかもしれません。買い物じゃなくても何か役に立つことがあるのかもしれないと思っています。

町の中で商売をさせていただいているので、自分の知らないところでお店がお世話になっていたりと、長い付き合いの中でお客さんから学ばせてもらったり。今までお世話になったこの町の人たちの役に立ちたい、町の人に幸せに年をとっていつてもらいたいと思っています。

茨城町は自然と生活のバランスがいい町。観光地のように華やかじゃなくていい。いつも見守ってくれていて、いつも包んでくれるように当たり前前にそこにある、それが私にとっての茨城町です。

子どものころからお店を通して私は町に育てられたようなものです。町の人とお話をして、町の人が必要なものを取り入れながら、両親の代からお店を続けてきました。いつまでやれるかはわかりませんが、支えてくれたこの町の人に、恩返しをしていけたらと思っています。

普遍を追い求めて

まちを想う人
美食家 来栖けい
写真 アラタケシ 文 二川ナオミ

Essence & Universal



輝いて見えた一皿

実家の家業は食とは関係なかったのですが、祖父は昔から和食より洋食が好きな人で、影響を受けた両親や僕も食べるのが好きになったのだと思います。特別な日には皆でレストランへ足を運び、美味しいものを食べる、そんな家庭に育ちました。僕が初めて食べることにワクワクしたのは五歳くらいでした。あるレストランで目にした鮎細工のデザートが幼心にとってもキラキラ輝いて見えたのです。あれを食べてみたい、と強く思いました。今となってはなんてこないデザートなのでしょうが、当時はとても特別な一皿のように感じたのを覚えています。

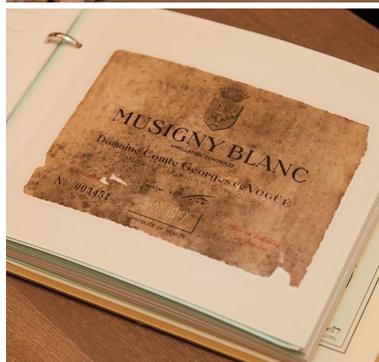
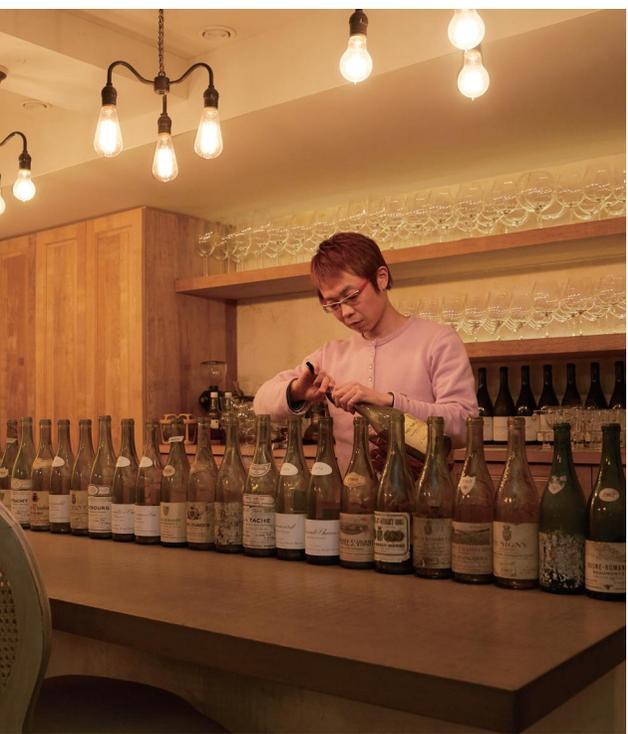
良いと思ったことを

あれは僕が中学校三年の時、学級目標を皆で考える中で、僕は「磨斧作針」「まふさくしん」という熟語を提案したことがありました。どんなに困難なことでも忍耐強く取り組みれば成功する、という意味なのですが、あまり馴染みのない言葉だったのではじめのうちは誰も賛成する人などいませんでした。それでも僕はなぜこの言葉が目標としてふさわしいか説明することで、最終的には学級目標に採用されたのを今でも覚えています。自分が良いと思ったことを伝え、納得してもらおう、その基本的なスタンスは昔から変わらないように思います。中学卒業後スポーツ特待で進学し、茨城を離れました。高校時代も食べることは大好きでしたが時間的にも金銭的にも食べ歩く余裕はありませんでした。大学生のころには、実家に禁止されていたアルバイトをしながら食べ歩きを楽しむようにはなりませんが、やはり金銭的に限界はありました。

それが劇的に変わったのは二〇歳の時。偶然宝くじに高額当選しまして。それからというもの、友人とは一切遊ばず、アルバイトを続けながら、ひたすら全国の美味しい店を食べ歩く日々を送りました。どこに行つて何を食べようか、寝る間も惜しんで考えては、朝が来るのを待ちわびていました。今考えると

「美味しい」料理の方程式

美味しいとされる料理を食べ歩きながら、僕は自分自身が「美味しい」と考える独自の基準を作ってきました。僕が考える「美味しい」料理というのは、素材の個性を二二〇%活かした唯一無二の料理を指します。言葉で表現すると簡単に聞こえますが、単なるシンプルな料理とも違うのです。一般的に料理とは食材に対して何が合うのか組み合わせを考えるものだと思うのですが、僕の店で提供する料理は全く違う考え方をしています。経験をもとにした明確な完成形のイメージに近づけるために、どんな調理が必要なのか方程式を解くように考えていきます。理想とする「美味しい」料理から逆算していく考え方はです。店舗目の店エキュレのメンバーが育ったころ、僕は店を一度閉めることにしました。そしてエキュレのベストメンバーをそのままに、場所と名前を変え、二店舗目の『ボニユ』を開いたのです。



精神的にかなりハイになっていたのだと思います。興味のあることにのめり込む性格でしたし、食べるのが何より好きでした。加えて、一度に異常な量を食べられる体質なので、全国の美味しいものを人よりもハイペースに食べ歩くことができたのだと思います。宝くじで当てた資金も五年でほぼ使い果たす勢いでした。我ながら極端な性格だと思いますが、この経験がなければ今の僕はなかったと思います。

ただ美味しい料理への疑問

そんな僕ですが、二九歳のころになるとただ美味しいだけの料理には興味が湧かなくなっていました。美味しいとはどういうことなのか疑問に思うようになったのです。世の中で評価される料理はその調理法にはかりスポットが当てられがちで、素材本来の個性に対するリスクは二の次になっています。そんな食の現状を変えたいと思い、若手料理人育成を目的とした店「エキュレ」を開きました。本来、食べ手は批評する側ですし、店を持つべきではないと思うのですが、僕はあえて自分の店を作りました。矛盾していますよね(笑)。それでも僕は自分にできることをやりたいと思ったのです。店を開いたことで自分が考える「美味しい」と世間一般の美味しいとの板挟みに悩むようになり、それまで抱えていた一切の連載をやめ、料理を提供する側に専念するようになりました。

百年後に残る料理を目指して

かつて食べる側だった僕が今、この店を開いているのは、世の中の食に対する考え方を少しでも変えたいと思ったからです。お金を頂いている以上美味しいものを提供するのには当然であって、ボニユに来てもらうお客様にはなぜこの料理が「美味しい」のかを理解してもらおうののも併せて重要なことだと考えています。百年後も変わらない食の普遍的な美味しさを伝えたいと思うのです。

僕はワインも好きで、かなりの本数を所有していますが、中でも一九六七年ものの「ミュジニブラン」という白ワインは特別な一本でした。ワインは作られた瞬間からどんどん熟成が進むので、開けるタイミングによっても味わいの変化します。僕がコルクを開けた二〇一七年は、そのワインにとつて熟成がベストなタイミングを迎えた時だったのでしよう。一口飲んだ瞬間、造り手が表現したかったことが一気に伝わってくるような感覚になりました。言葉なくして伝えるというのは、僕の考える料理の理想形でもありますし、限りなく困難なことでもあります。死ぬまでに経験できるかどうかのとても貴重な体験だったと思います。

地方の可能性

僕が語るとどうしても食のことになってしまうのですが(笑)、今は昔ほど東京で店を構えるメリットは少ないように思います。東京だから人が来るという時代でもなくて、良いものさえあればわざわざ足を運ぶ人も少なくない世の中になつてきていると思います。茨城には空港もありますし、遠方から人を呼び込むことは不可能ではないはずです。市場になかなか出回らない大粒のじじみが茨城町にもあるように、地方にはポテンシャルを秘めた食材が豊富にあると思います。もし僕が地元で店を構えるなら、茨城の食材を究極的に見つめ直し提案する店を考えますよ。地元の素材をどのように料理するか、提案次第では人を呼び込むコンテンツとしての可能性は十分にあると思います。●

花港

～方々で咲く花たち～

写真 | 竹内慎 文 | ホシカワリエコ



茨城県内の鉢花農家さんのつくった花たちが茨城町に集められ、全国に出荷されていることをご存知ですか？北海道から九州まで、茨城町から運ばれた鉢花が各地で花を咲かせています。春はアンサイやカーネーションが、冬はシクラメンやポインセチア、プリンセチアなどが代表的な鉢花です。

生産者の苦勞と効率化

その昔、鉢花農家さんは昼間に花を生産し、夕方に花をトラックに積み込み、自らが市場に持ち込んでいたといっています。今のように高速道路もまだ通っていないような時代に、五時間ぐらいかけ東京近辺の市場へ運んだそう。昼夜働き続けた上、お金や時間もかかり、休み時間もなかなかとれない。そこで組合をつくり、県内の花を集め専門の運送業者を利用して効率よく出荷をしよう、とはじまったのが「茨城花き流通センター」です。

センターは平成八年に設立し、一〇年に業務を開始。茨城県内の県北・中央・県南・県西・鹿島と五つのエリアで生産される花を集荷するので、茨城県のへそであり、高速道路が利用しやすく効率のよい場所である茨城町につくられました。

パソコンが普及して間もない時代に

当時はウィンドウズ95がリリースされたばかりで、まだ一人一台のパソコンがなく、インターネットも今のようには普及していないころ。そんな時代にオンラインで集出荷を行うシステムを導入。二年ほどで軌道に乗せ、現在のシステムが確立されたといえます。鉢花農家さんが自身のパソコンを用いて出荷先や数量などを入力するため、

何をどこに出荷するかを自分で決められることがポイント。前日の夜二時四五分までに入力し、そのデータを元にとれぐらいトラックに積めるかを判断。なんと翌朝には集荷が開始され、運送会社が生産者のところまで集荷に来るそう。その後センターで仕分けされ、茨城町から全国七五の市場へとトラックが走っていくという、効率化されたシステムです。「パソコンが一人一台もない時代にネットワークを導入したというのはすごいこと。配車には高い能力が要求されるなか、合理的な集荷システムで、ここでのオペレーションは非常に効率的である」と、所長の諸川博文さんは言います。

旅立つ花たち

繁忙期は母の日。全国でカーネーションが約四〇〇万台鉢つくられているのですが、ここではその一〇％程度を扱っています。四トン車で一日約四〇台を受け入れ、同じ台数分が出荷されていくことになるので、合計約八〇台の車の動きがあります。これが約五日間も続くそう。倉庫には花を五段乗せられる大きな台車があり、その台車ごとトラックに積み込めるようになっていきます。また、倉庫の両側にはジャッキがあり、トラックが発着できる仕様になっているため、集荷してきた車と積み込む車を分け、仕分けが終わった花をすぐに出すことができるような工夫がされています。

「はなぽ」という愛称を持つセンター。たくさんの花たちが集まる「花の港」が茨城町にはあります。

今日も鉢花農家さんの想いを乗せたトラックが全国へと旅立っていきます。それぞれの場所に到着した花たちは人々の暮らしや心に彩りを添えることでしょう。



茨城町プロモーションビデオ 「つながりとひと」が 広報コンクールに入選!!!

茨城町のプロモーションビデオ「つながりとひと」が
茨城県広報研究会の主催する
“茨城県広報コンクール 映像部門”にて入選しました。
これも、撮影に参加していただいた
町民やサポーターのみなさんをはじめ
制作に関わった多くの方々のおかげです。
今後も多くの方に「つながりとひと」が
広がっていくことを願っています。



茨城町プロモーションビデオ
“つながりとひと”

From Sun -編集室から-

Sun 第10号をお届けします。

今回は「礎」というテーマですが、役場の隣ではまさに今後の稲作の礎を作るような田んぼの整備が行われています。この整備が終わった後の田んぼの様子が楽しみです。[ひで③] / どんなにいい種であっても、良い土壌がなければ芽は出ません。人も同じで、良い環境でこそ人も育ちます。礎が大事なものは人も同じです。[KABA3] / 今年もまた新年度が始まる季節がやってきますね。一年があつという間に去って行くのを感じますが、移りゆく季節を楽しんだり感じたりして、気持ちよく春を迎えられたらな...と思います。[243] / 小さなころには好きだった泥遊びや土遊びが、いつの間にか「汚れるから」との理由で敬遠していました。素直に自然を感じられた子どものころの感覚をできるだけ忘れないようにしたいです。[がっきー3] / 揺らぐもの下で、動きをしっかりと支える礎。色々な物が揺らぐ時にこそ、揺らぐことのない磐石の礎が必要なんだと思います。Sunもおかげさまで10号目。今後も町の文化の礎となる、様々な物事を取り上げます。[YANNA3]

紙面に載せきれなかった写真、取材のお話など、いば3オフィシャルWEBサイトにUPしています。

いば3ふるさとサポーターズクラブ オフィシャルWEBサイト town.ibaraki.lg.jp/iba3

次号は、2020年7月発行予定です。

Sun 第10号 春号 2020年3月15日発行

企画・発行：いば3ふるさとサポーターズクラブ事務局

[茨城町 町長公室 秘書広聴課]

〒311-3192 茨城県東茨城郡茨城町小堤1080

TEL:029-240-7126 MAIL:iba3@town.ibaraki.lg.jp

編集・アートディレクション・デザイン | i,D

取材・出筆 | 二川ナオミ ホシカワリエコ 石川聖太

写真 | 竹内慎 アラタケンジ 絵 | やまなかももこ

印刷・製本 | 株式会社光和印刷

本誌内容の無断転載、記載、複写を禁じます。 ©Sun all rights reserved.



お申し込みはこちらから
town.ibaraki.lg.jp/iba3

“いば3”ではサポーターを 募集しています!!

“いば3ふるさとサポーターズクラブ”は
いば3まちなかづくりのあたらしくて
ゆるやかなつながりの場。
設立から3年目を迎え、
会員数は800名を突破!
ますます盛り上がる“いば3”と
みんなであつなろう!!!



いば3 WEBサイト

絵:やまなかももこ

画家。絵本作家。女子美術大学卒。

絵本や挿絵を中心に創作活動を行っている。
主な作品に「田んぼのいのち」(くもん出版)、
「億万智3・11短歌集 あれから」(今人舎)など。

momokomo.net

登校班列に合わせ

ぶかぶかと揺れる様子が初々しいです。



春の清々しい朝。
通勤途中の信号待ちをしていると、車窓の奥で小学生のお兄さんお姉さんたちに連れられ、新一年生が大きいランドセルを背負い元氣よく手を上げ横断歩道を渡つていきます。なんだか微笑ましい風景だなとあたたい気持ちになりかけたところで、ふと違和感が。よく見ると皆、頭に黄色い帽子ではなく白いヘルメットをかぶっているではありませんか。小学生といえば、発色の良い黄色い帽子をかぶるものだと思っていたので、時代は変わったのだな...と思いました。
聞くところによると、町内では自転車で通学する中学生のように、小学生がヘルメットをかぶり通学する決まりが十年ほど前からあるそうです。打ち合わせなどで町外からいらした方々からも、「小学生なのにヘルメットをかぶつて通学するなんて珍しいですね」と言われることも少なくありません。
安全色とされる黄色い帽子から、シンプルかつ耐久性のある白色のヘルメットへ移り変わっていく。正直少し物足りなさもありますが、マチのケシキの一つであることは間違いありません。子どもの成長はあつという間です。歩くたびに揺れているランドセルとぶかぶかのヘルメットも、あつという間にびつたりサイズになることでしょう。

連載

マチの ケシキ



第10回 ぶかぶかのヘルメット

絵 | やまなかももこ 文 | 石川聖太



茨城町は 北緯36度17分 東経140度25分
茨城県のほぼ中央部に位置します
日本有数の汽水湖である潮沼を湛え
豊富な水と里山に育まれた風土です