



めじかじ
通信

No.148

写真の魅力伝えて35年 カメラハウス小諸

柳澤勝彦さん 相生町

「経験のあるなしに関係なく、生まれながらの感性が生きる表現こそが写真」と語るのは、市内でカメラ店（カメラハウス小諸）を構えて35年になる柳澤勝彦さんだ。

ともすると自分の芸術論や表現法を熱弁しがちなこの分野で、いつも撮影者の自発性を促し、やさしく後押しするのが彼の流儀だ。だからであろうか、その店にはプロ級の写真愛好家から初心者までの老若男女が気軽に集う。

同時に、全国的に有名な写真誌の年度賞獲得者、個展を定期開催する写真家、複数の写真集を刊行しているベテランたちも彼に対して一目置いて来たのは、彼自身の

一瞬の風景をファインダーにおさめる研ぎ澄まされた感性と、多くの人の心を掴む作品を生み出すパランス感覚に多大な信頼を寄せられているからであろう。朝日新聞社主催の国際写真サロンで二度目となる審査員特別賞の受賞はその腕の確かさを伝え、四つの写真クラブでの指導は、彼が自ら撮るだけでなく教える力にも長けていることを物語る。

彼のカメラ店の歴史は、時代の流行を反映したカメラそのものの歴史でもある。荒町に店を開いていた当時はフィルムカメラ全盛期の時代だった。デジタルカメラはまだなく愛好家たちが週末に撮影した写真の現像や焼き増しの仕上

がりを楽しみに店に足繁く通った。そして出来上がった作品の出来栄を自分だけでなく他の客と肩を寄せ合せて吟味し、意見を交わし、また互いに刺激し合った時代だった。

「絵とは違ってあまり下手がないのも写真の魅力」と柳澤さんはユーモラスに語るが、とりわけ多趣味とも呼べない日本人にとって、手近に始めることの出来る自己表現としての写真の役割は決して小さくはなかったはずだ。美しい風景を前にして撮影にのめり込んでいる

ときは日常をしばしば忘れられる瞬間であり、フィルムに収めたその風景がどのように仕上がっていくか待つ数日間も胸の高鳴る時間であったに違いない。



時は過ぎ、いまや一部のマニアや写真家以外はフィルムカメラを使うことはなくなり、デジタルカメラやスマートフォンの内蔵カメラでの撮影が主流となった。撮影した画像も手元ですぐに確認でき

るため、現像のためにカメラ店に通う必要はなくなった。「そもそも（衣食住に関わるような）用事のないのがカメラ屋」と少々自虐的にカメラ屋の存在意義を語る柳澤さんの言葉は確かに的を突いている。そこには、人間の内面に潜む表現への衝動にぶささに応えてくれる写真というものの、変わることもない魅力を伝える場所、との自負がうかがえる。



ときに父たちは仕事から離れて雄大な自然と向かい合い、また母たちは日ごとに成長する我が子に愛に満ちた眼差しを向ける。そこにカメラがあったなら、ファインダーを通して対象と自分をさらに深く結び付けてくれるだろう。そしてその写真という行為に指南役の必要性を感じたら、カメラ屋に足を向けてみるのもまた一案かもしれない。

（取材・文 たかがきしげお）

ゆらさんの四季の薬膳

インゲン&サヤインゲン

インゲンとサヤインゲンの違い、わかりますか。両方ともマメ科インゲンマメ属で、中国語では「菜豆」。ところが、薬膳ではインゲンは豆類、サヤインゲンは野菜類に分類されています。違いは、インゲンは豆だけ食べるのに対し、明治時代、若いインゲンをさやまで食べるようになったことでサヤインゲンが誕生。他にもドジョウインゲン、モロツコインゲンなども仲間です。

さて、6月は梅雨の時期で、自然界も人間のからだの中も湿気が多くジメジメします。そこでサヤインゲンの登場。体内に湿が溜まると食欲が落ち、胃もたれ、だるい、むくみなどの症状が出てきます。そんなとき、体内の湿気を払ってくれるのがサヤインゲンなのです。さらに記憶力向上につながるアスパラギン酸は、自家のアスパラよりも多く含まれています。実はインゲンにも除湿効果があり、食物繊維に至っては豆類の中で最も多く、整腸効果も。インゲン親子（！）見直して下さいね。（国際中医薬膳師 小清水由良）

