



めじかじ通信

航海一七六

めじかじ市民記者ネットワーク

市民記者の目から見た「こもろ」を発信していくページです。ちょっとへんてこりんな名前「めじかじ」。意味は「め＝目」と「じ＝耳」を使って、発見への「かじ＝舵」をとろう。こうご期待！
またガッツのある取材記者を募集します。

▼問い合わせ先 企画課 市民協働推進係



完成したミニチュア「三の門」の前に立つ丸山雄弘さん

ニレケヤキで「三の門」のミニチュアを完成

丸山 雄弘さん（70歳） 〓 鶴久保 〓

元大工の丸山雄弘さんは電動工具を使わずに、飾り用に少しの鋳と銅版を使った以外はすべてニレケヤキで、縮尺十分の一の「小諸懐古園三の門」を完成させた。幅が約百六十cm奥行きが約七十五cm高さ約百二十cmで、重さは「大人四人でやつと持ち上げたので百kgほど」という。

上田にあった職業訓練校木工科卒業後に工務店傘下にあった時期もあるが、独力で建てた家は隣家も含めて五軒ある。37歳の時に腰を痛めて廃業、プラスチック加工工業に転じた。「今ならクレーンを使うから大工を続けられたかも知れない」廃業は残念だった。

65歳でプラスチックの仕事からも引退した時、知人に「趣味を持って」と言われたのがきっかけで、しまっておいた印半纏を

着て木工に取り組むようになった。驚いた。30年振りににもなるのに身体が技を覚えていたのだ。楽しくて篆刻、表札作り、神棚や小社作りと続けて自信を持った。「建具や家具も大工時代にかじったからね」作品のほとんどが友人に貰われていった。

今回大きなミニチュアに取り組んだのは訳がある。子供のころ背負われて医者に通う時、小諸の祇園祭やえびす講に連れて行ってもらった時には必ず、懐古園の沢を抜けて三の門を目指す近道を通った。大きな門は頼もしかった。青年時代には同級会の集合場所でもあった。「あまり小さく作ると感じが出ないからね」と丸山さんは言う。正面の大扉は無論のこと、二階の板戸まで開けられる造りにした。木戸にはケヤキの模様が美しく出ている。天井の梁もそのままに作った。

「手が入らないと内部までは正確に作れない」とも話す。

三の門に取り掛かったのは、一昨年の夏。小諸図書館蔵書からコピーした三の門設計図と小諸市誌編集委員会の『小諸城郭絵図』だけでは足りずに、何



ミニチュアの台座はキャスター付き

回も通って実測しては写真に撮った。石垣も実物どおりに模して木で表現した。一番の工夫は屋根瓦だという。縦一列のパーツをノミで作って並べた。掛かりきりではなかったのが、正確な制作日数などは不明だが対のシャチホコの片方に丸一日掛かったことは覚えている。

設計図には描かれているシャチホコだが、今の三の門には乗っていない。丸山さんがミニチュア作りを始めたとき聞いて、友人が持つてきてくれた三の門の古い写真に写っていたので、作って乗せた。「あるほうが見事」と思っている。

丸山さんは次に、「足柄門」や「布引山釈尊寺」を作りたいと考えている。仏像も彫り始めた。「三の門のミニチュア」については、寄贈を考えている。できれば公共の場所に置いて、大勢に見てもらえたらうれしい。「俺はたまに、そこへ会いに行けばいいものだ」。

（取材・文 佐藤 万千子）

ゆらさんの四季の薬膳

女性の強い味方「なつめ」

なつめの実、食べたことありますか。初夏に小さな緑の花をつけるクロウメモドキ科のなつめは、果実を乾燥させて、菓子や果物として中国や韓国では人気のおやつです。なかでも、大きな実を乾燥させた「大棗（たいそう）」は、気を補う漢方薬として大活躍。というのも、大棗は気を補うだけでなく、血も補い、消化器系を整えてくれるため、中国や韓国の女性たちは健康や美容のために日常的に取り入れているからです。

代表的なのが「なつめと生姜の漢方茶」で、なつめ20コとしょうが50gは、なつめの実と種を別にし、しょうがは薄切りに。これらに1・6ℓの水を加えて1時間煮出します。疲れを癒やしリラクゼーション効果があり、新しいなつめと生姜を足していけば何回でも飲めます。もうひとつぜひ試してほしいのが「なつめの赤ワイン漬け」。種を取り除いたなつめ150gを400ccの赤ワインに漬けこむだけ。1週間後から食べられ、疲労回復の妙薬です。お試しを。

（国際中医薬膳師 小清水由良）