住んで良し、訪れて良しのまちづくり　宮前区観光協会

宮前の風

第12号
2012.10

人が好き
緑が好き
まちが好き

発　行：宮前区観光協会　編集・作成：宮前区観光情報取材記者
事務局：宮前区役所地域振興課
ＴＥＬ：０４４－８５６－３１３５　http://www.miyamae-kankou.net

あの人この人

私のコレクション　かえるグッズ
青柳和美（本誌記者）

山梨の田舎町で育った私は、季節になると田んぼや池から聞こえるカエルの鳴き声が今でも懐かしく思える。遠ざかった時期もあったがそんな思いで始めてコレクター歴３０余年になる。今では置物、本、シャツなどの小物を含めて２００点を超えた仲間と同居している。真ん丸目玉に大きなお口親しみを感じる顔は何故か眺めていると笑顔に見えてくる。不思議だなー。

好きなコーヒーを飲みながら眺めて過ごす時間は、明日への活力源とも言える。

ひとつがまたひとつ。

町で見つけた一体のカエルが始まりでした。その時購入したカエルは、引越しで行方知れずになり今でも残念でならない。若いころに、下見で品定めをしてお小遣いが貯まると買物した時の嬉しさは今でも覚えている。以前に粘土でジオラマを作りカエルを飾っている姿に家内は唖然としていた。思い出は次から次へと懐かしく思い出される。そんな家内もいつの間にか何も言わなくなり今では、友達と旅行などで出掛けても何か土産を買ってくる。感謝！感謝！ですよ。笑えない出来事だが二人で山口県に旅行した時、私はカエル探しでお土産屋さんを歩き回りふと気がつくと家内がいない。連絡も取れず１時間余り経って見つけた苦い思い出もある。実は一諸に外出しても私はいつの間にかカエル探しに出掛けてしまう。家内から還暦祝いに送られたカエルは、予期せぬ贈り物として一味違う思い出の品物です。私が「絆カエル」と呼んでいるカエルがたくさん並んでいます。現役で勤めていた頃、会社で話題になり同僚や上司、社長からもいただきました。誕生日やお買い物で見つけたり旅先で買ったりした心のこもったカエルたちが住んでいます。そんなカエルを見ていると、皆さんと会う機会も少なくなった今はどうしているだろうかと過ぎた日々を懐かしむ気持ちになる。定年退職時に同僚から送られたカエルの置物は身長９０㎝のセラミック製で実に見事なものです。驚きと嬉しさで我を忘れて喜んだことを今でも鮮明に覚えています。絆カエルたちが私に「エール」を送ってくれています。まだまだこれからの人生、元気に泳ぎまわりたいと願う次第です。

JAセレサ川崎 元気・笑顔・絆リポート
果樹園で味わうランチとドリンク

宮前区有馬の持田範雄さん、あけみさんの運営する持田果樹園では、ナシ・ブドウの直売が終了する 10 月から翌年の春にかけて、梅、しそジュースなどのドリンクや焼き菓子を味わう事のできるカフェ、Arika３１３が開かれます。もともとこのカフェはナシの直売所として建てたものですが、レストランにしても十分なほど雰囲気の良い建物になったため、農家の主婦仲間に声を掛け合ってカフェとしてスタート。野菜メインの簡単なランチも味わえるようにもなり、地域の話題になっています。

住所　宮前区有馬 4-7-10
TEL 044-866-6288（電話の受付は 10 時から 16 時）
営業日　水・木・金・土曜日の 11 時から 15 時
その他臨時休業有り

JAセレサ川崎
http://www.jaceresa.or.jp

宮前 花紀行

撮影場所：平瀬川

萩（ハギ）

秋の七草のひとつとされ、「万葉集」にも多く登場しています。男女ともにハギの花を頭に飾る習慣があったようで、「ハギの花をかんざしにしたよ」というような歌が多くみられます。どことなく寂しげなその風情から『内気』、『思案』といった花言葉が生まれたようです。（撮影：渡辺寛美）

10月21日（日）区民祭にて販売

宮前区誕生30周年記念キャラクター『宮前兄妹』ぬいぐるみストラップ!!

本部横観光協会ブースにて、1セット 1,000 円で販売。

数量限定ですのでお早めに！！

宮前区観光協会特約店

- 宮前平源泉　湯けむりの庄
- 駿河屋製菓
- チーズ＆プリン工房
- 高橋工務店
- DANDELION
- 森永宮前ミルクセンター蔵敷販売所
- 竹水園

編集後記

▼取材は酷暑の最中で難儀しましたが、取材先の方々には快く対応していただき、感謝です。本号刊行の折は、爽秋になっているでしょうね。▼「青空に浮かぶ真白な入道雲暑い暑いと思いながら近くの公園に出掛けた。炎天下の中を少年野球チームが元気な声で練習していた。若さの素晴らしさを教えられた思いだった。（青柳和美）▼食欲の秋、読書の秋、日本酒の秋、秋刀魚がおいしい季節になってきました。（平井番）▼区民祭にて販売されるモスも見ごろですね。平瀬川での草取りコスモスも日ごろのお手入れのお陰で美しく咲いてくれました。「宮前兄妹」の風みたよ！と気軽に声をかけてください。▼区誕生30周年記念キャラクター『宮前兄妹』のテーマソング『ラッキーフラワー』ができました！（渡辺寛美）▼涼しくなったら出合いを求めて、散歩道を歩いてみようと思っています。（高橋弘幸）

第２回みやまえＣ級グルメコンテスト プロの部・受賞店の紹介

季節限定や数量限定がありますので、各店舗に確認をしてください。

「宮前トマトのうま辛つけ麺」

中華四川料理　飛鳥
（川崎市宮前区菅生 2-16-1　聖マリアンナ医大病院下車　TEL.EL044-976-2323）

グランプリに輝いた作品「宮前トマトのうま辛つけ麺」は、トマトつけ麺の辛さの隠し味はラー油とブラックペッパです。とシェフが内緒でおしえてくれました。付汁にシャキシャキのパプリカ、きゅうり、しらがねぎ、かいわれをたっぷり入れ麺と一緒にいただきます。デザートの人参杏仁もほどよい甘さで美味しいです。
イケメン二人の食べてみての感想は「おいしー」の一言に尽きるそうです。
その後も、まだまだ食べ続けマーボー豆腐 750 円、春巻き 150 円、酢豚 1,100 円と、お腹いっぱいごちそうさまでした。すごい食欲にびっくりです。（パプリカ以外は宮前区産の野菜です。）
（取材　渡辺寛美）

手作り惣菜、お弁当、精肉の店「Delista スエヒロ」
（宮前区小台１－１９－５鷺沼駅前から徒歩1分、TEL044-855-1229）

「鷺沼コロッケ」の出来上がり

優秀賞に輝いた作品「おだしトマト」は、和風だしに、湯むきトマトを一晩つけ、素材を活かしたシンプルな料理。トッピングに水菜とタマネギの薄切りが乗り、酷暑に涼味が味わえる。その製作者「デリスタ　スエヒロ」の清水美和さんを訪ねた。「デリスタ　スエヒロ」は、元は肉販売専門店、今も店内の一角で販売、ブランドにこだわらず黒毛和牛の品質ランクのＡ５クラスを芝浦の肉問屋から仕入れ、毎月 29 日「肉の日」には「20%割引で販売しています」と清水さん。現在、「デリスタ　スエヒロ」のメインは、惣菜と弁当の販売。惣菜は約 50 種類、弁当は約 30 種類。全て手作りで、作り置きはしない。昼食用と夕食用と２回、その都度料理し、作りたてを販売。日に２度、３度と来店されるお客様もいらっしゃるとか。惣菜とお弁当は季節によって内容を工夫、それがリピーター招来の所以。その中で定番は「鷺沼コロッケ」、北海道のジャガイモをつかい、バターの風味をほんのりきかす。添加物なし、全て手作り。これまで十年以上、より美味しいものをと、不断に進化、今日完成に至ったもの。通常１個 80 円だが、毎週土曜日の「鷺沼コロッケの日」には１個 50 円で割引販売して 1000 個完売の日も、とお客様に好評。常に怠りなく新商品開発に努めているが、「ヘルシーメンチカツ」もその一つ。一般的にメンチカツの具材は豚肉とタマネギだが、新商品では鶏肉と豆腐、ヘルシー志向の今日の風潮を取り込んだ商品。こうした不断の研鑽が、お客様を、「デリスタ　スエヒロ」に、引きつけてやまないようだ。
（取材　坪井番）

「おだしトマト」も惣菜の仲間入り

ラミ・ド・クレープ
（川崎市宮前区菅生 3-45-1
菅生３丁目下車１分　TEL.EL044-977-1129）

「夏野菜のガレット」

優秀賞の「夏野菜（ラタトゥイユ）のガレット」は、パプリカ、ズッキーニ、なす、トマト、ピーマン、にんにく、タカのつめ、温泉卵（稗原、大木さんちの卵）がはいっています。グリュイエールチーズたっぷりです。秋からはなす、ズッキーニの代わりにかぼちゃを考えています。
タルトフランベ（アルザスの郷土料理）もお勧めです。380 円
玉ねぎ、ベーコン、水抜きヨーグルトにピザ用チーズをかけ、あっさりピザ風です。どちらもビール、ワインのおつまみに最高です。チーズ検定講師とワインアドバイザーの資格をもつ店主の智子さんとの話もおしゃれでたのしいですよ。
（取材　渡辺寛美）

「みやまえ　まるごとトマト」が店頭に

焼肉店「牛慶　USHIYOSHI」
（川崎市宮前区小台 1-19-5　B1F　鷺沼駅前から徒歩1分　TEL＆FAX044-853-2983）

笑顔でお客様応対の藤沢店長

優秀賞に輝いた作品「みやまえ　まるごとトマト」は、地元で沢山栽培されるトマトに、特製のトマト特製ドレッシングをもちいたもの。その製作者、焼肉店「牛慶」を経営するフジヤマジャパンカンパニーの小長井慶彦社長と藤沢心也店長を訪ねた。馬絹在住の小長井さんは、焼肉にあう地元産の野菜には何があるか、と地元の畑を見て回り、地元で一番とれるトマトに標準を絞ったという。トマトをいかに美味しく食せるか、トマト専用のドレッシングを開発するほどの、地元産トマトへの熱い思い。ドレッシングに秘められた旨味（うまみ）は企業秘密とか。「牛慶」では、地域のお客様に、安心、安全、衛生面を忠実に厳守して美味しい肉・専ら国産牛を提供するため、全国から仕入れていると小長井さん。カルビ、ロース、タン等々を品揃え。とりわけハラミが売りで、「カルビのように柔らかく肉厚で、一番人気のお肉です」と藤沢さん。取材は酷暑の最中だったが、「スタミナをつけるには焼肉、季節は問わないが、特に食欲減退の夏には、オススメ。当店はボリュームが多く、お客様に喜ばれています」と小長井さん。店の奥には掘り炬燵の座敷・半個室が４室、子供用アニメのＤＶＤが観られ、家族連れのお客様に愛用されている。テーブル席には、10 席の丸テーブル席もある。全 50 席。「肉の種類により異なる焼き加減や、ホルモンの種類について説明するなど、お客様に声をかけ、より美味しくいただけるよう努めています」と藤沢さん。店の奥の壁には地元在住の芸能人などの色紙がずらり、運がよければ、当店で芸能人に出会えるかも。（取材　坪井番）

生誕30周年に思う、宮前区の今は昔（その2）

宮前区は、東は高津区、西は麻生区、南は横浜市、北は多摩区に接する丘陵地帯。丘陵と丘陵の間には、平瀬川、矢上川、有馬川が西から東に流れ、これらの川に沿って縄文、弥生時代の大昔から集落が点在、丘陵の谷間を縫うように谷戸田があった。区内の丘陵地帯には、縄文、弥生の時代から古墳時代にかけて、鷺沼遺跡、黒川東遺跡、鷲ケ峰遺跡、東有馬遺跡、初山遺跡、第六天遺跡、長尾権現台遺跡等々多くの遺跡が発掘されている。

1.「郷土・川崎を掘る」展に宮前区の昔を探る

宮前区が生誕 30 周年を迎えた今年、絶好の時宜を得て「郷土・川崎を掘る―川崎考古学研究所の活動の軌跡」展が、川崎市市民ミュージアムにおいて 6 月 30 日から 8 月 26 日まで開催された。宮前区民はもとより川崎市民、神奈川県民その他多くの人々が観覧されたことと思う。川崎考古学研究所は、宮前区在住の持田春吉氏が、昭和 54(1979)年に私費で開設した研究所だが、詳しくは本紙 2 号と 3 号と、2 回にわたって紹介したので、ご参照。

同研究所を私が取材した 3 年ほど前、持田氏は一両年中に、研究所所蔵の考古資料を川崎市市民ミュージアムに寄贈すると語っていた。そして昨年秋、同研究所は 32 年の活動の歴史に幕を閉じ、氏は 2 万点に及ぶ考古資料を同ミュージアムに寄贈。これを記念して今般企画された「郷土・川崎を掘る」は、寄贈された考古資料のうち完形品 80 点を中心に、川崎の原始から中世までのものが展示され、川崎の歴史が解説されると共に、同研究所の前身である宮崎古代文化研究所、高津図書館友の会の活動が紹介されていた。

「郷土・川崎を掘る」展における展示解説風景

持田春吉氏は、昭和 20 年代、農業を営むかたわら 20 代から 60 年余りの歳月、発掘・調査・研究を続けてきた。展示会場の一角に設置のテレビに流れていたビデオには、持田氏が、発掘・調査・研究の同好の方と共に、川崎市長に、発掘した考古資料の収蔵・調査・研究のための博物館建設を陳情する場面があった。今般、約 2 万点の考古資料が川崎市市民ミュージアムに収蔵され、今展で氏の 60 年余りにわたる発掘・調査・研究を一堂に観覧することができ、また同ミュージアム学芸員新井悟氏による懇切な列品解説を伺い、更に同展図録には寄贈の考古資料が纏められており、かつて持田氏が渇望した博物館構想が、こうしたかたちで見事に花開き、氏の長年の労苦が報われたのでは、と感慨深い。

同展開催中の 8 月 5 日には、同ミュージアム映像ホールで、記念講演会「農民考古学者　持田春吉の仕事」が開催された。持田氏に、学芸員新井悟氏がインタビューするかたちで、持田氏の 60 余年にわたる川崎の地における発掘・調査・研究の軌跡が語られた。講演終了とともに会場を埋めた聴衆者から期せずして拍手が興り、有志から花束が贈呈された。

1979年8月野川南耕地発掘・調査に勤しむ持田春吉氏

肩書万能の今日、一農民考古学者の顕彰がこうした形でなされたのは、持田春吉氏の長年の労苦の賜物であるとともに、併せて郷土を慈しむ川崎市の取り組み、重ねて市民の郷土への深い思いがしみじみと感じられた。（写真提供：川崎市市民ミュージアム）

2. 神話時代の宮前区とその周辺

採集・狩猟の縄文時代及び、米の伝来による農耕社会の発生と発展の弥生時代における、宮前区とその周辺・川崎一帯の庶民の生活の様子が、前記のとおり持田春吉氏の、川崎の地における発掘・調査・研究によって明らかになっていった。一帯には、弥生時代はもとより縄文時代においても、想像以上に多くの人々の生活が営まれていたことが分かってきている。2009 年暮から翌年 3 月にかけて実施された野川神明社南遺跡跡第 2 次調査の現場見学会に参加して教えられたことは、此処一帯は多摩丘陵に連なり、丘陵の広葉樹林に降った雨が地に滲み込み、滲み出した泉（谷戸）が永い歳月をかけて丘陵を穿ち、幾筋もの谷が丘陵から多摩川へとかたちづくられていき、その浅い谷間は日当たりがよく、住まいに適し、地味豊かで畑作、稲作に適し、多くの集落が形成されていったことだ。

宮前区とその周辺には、倭建命（やまとたけるのみこと）の伝説がいろいろとある。これは、人家が稠密、地味豊かで農産物の収穫が多い当地を支配下におくため、大和朝廷、景行天皇が息子の倭建命を東征軍の総大将として派遣したことからによる。

倭建命伝説では、まず高津区千年の橘樹神社が挙げられる。同神社の祭神は倭建神と弟橘比売（おとたちばなひめ）。その縁起は、子母口の海浜に、弟橘比売の冠や櫛、衣などの遺品の一部が流れ着き、これらを村人達が丘陵の中腹に廟を建てて祀ったことによる。『古事記』には《（弟橘比売入水の）七日後、其（倭建命）の后の御櫛海辺に依りき。乃ち其の櫛を取りて、御陵を作りて治め置きき。》とあるだけで、具体的な地名の記述はない。そのため、三浦半島の走水や房総半島の木更津にも同様の伝説の地がある。その中で、当地名は永らく「橘樹」と、弟橘比売の「橘」を冠しており、一入縁が深い。尚、弟橘比売の入水の経緯については人口に膾炙していることから、ここでは割愛。

また宮前区内にも倭建命伝説がある。神木山等覚院の栞には、《昔、日本武尊、東夷征伐のおり、疲労困憊し激しき渇きを覚えたり。とき、たまたま鶴の舞い降りるを見たまえり。鶴は水辺を好むものなれば、探ねて、その冷泉を飲む。疲労忽ちに癒えて、英気まことに漲りたりと。武尊は、深く神助の霊水ならんと感じ、一本の木を植えたしと云ふ。》

神木の地名の由来。又その湧水は、長尾と平の境にあったといわれるが、今は宅地化の波の底に埋もれる。（注.『古事記』では「倭建命」、『日本書紀』では「日本武尊」の表記）

倭建命の当地と周辺における活動について、『古事記』には《悉に荒ぶる蝦夷どもを言向け、亦山河の荒ぶる神どもを平和（やわ）し》た、とある。すなわち倭建命は東夷を征服、平定して帰途につく。

本号では、縄文から弥生時代の当地の記述に終始してしまった。機会があれば、続きを認（したた）めたい。（坪井喬　記）

散歩道

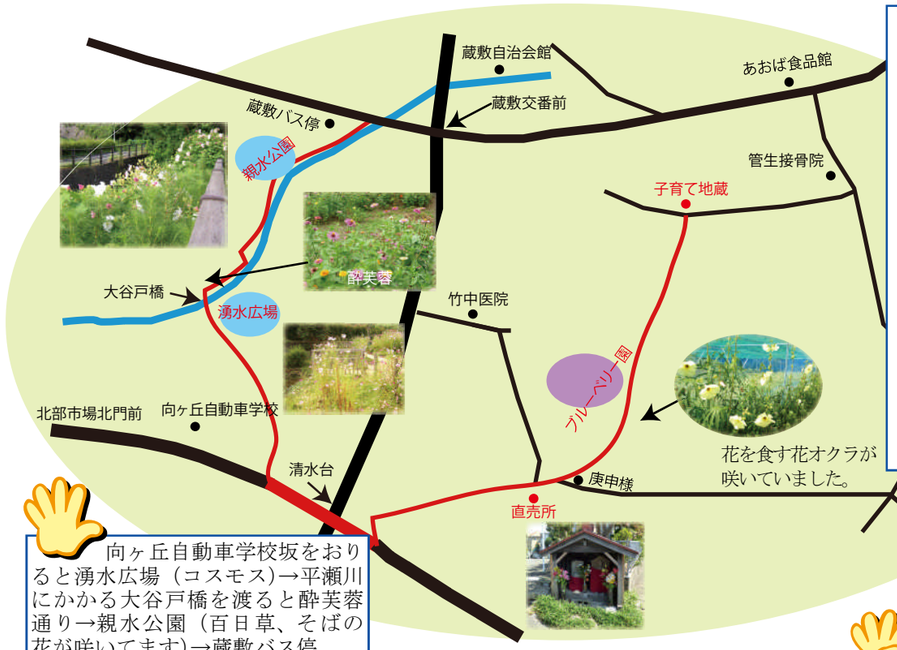
北部市場近く

取材　渡辺寛美

あおば食品館、向かいから入ったところの旧道を蔵敷方面に歩いて行くと『子育て地蔵』が見えてきます。昔は道の辻に地蔵塚があって道案内の役もしてくれました。

子育て地蔵（お地蔵様が２対並んで立ってます）から康申様（道の神）までコースと帰りはお花畑コースです。それでは子育て地蔵、向かいの道から出発です。

この道は、源頼朝の鎌倉幕府の時代、杉並に住む高井戸と言う豪族（狛江、世田谷、杉並あたりを支配していた）が鎌倉に通うとき通る道で、鎌倉街道と言われていました。この辺一帯は山で、山越えにはこの道しかなかったそうです、そして時代は流れ、江戸時代、江戸城を建てるとき、日本各地からこの街道を通って大勢の職人が江戸に集まりました。工事が終わり故郷に帰るとき、急いで帰ることもないし、ちょっとひと休みして・・・そのうち、村の娘と仲良くなり、長居をしてしまい、どうせ帰っても次男坊、いずれは出て行く身と帰るのをやめ、婿入りする人も多かったそうです。田んぼや農家の家、畑が続きます。



向ヶ丘自動車学校坂をおりると湧水広場（コスモス）→平瀬川にかかる大谷戸橋を渡ると酔芙蓉通り→親水公園（百日草、そばの花が咲いてます）→蔵敷バス停

花を食す花オクラが咲いていました。

しばらく歩き坂を上りきったあたりが杉田公男さん宅です。昔はここから先に家はなかったそうです。杉田さん宅の敷地の一角に摘み取りブルーベリー園があります。食べながらのもぎ取りでカップいっぱい（350 グラム位）1,000 円です。無農薬で糖度が高く甘いです。

杉田進さんの農園で収穫した野菜直売所があります。めずらしい野菜を売っていました。

金時草は、アントシアニン豊富な健康野菜です。味はウド、タラの芽の味に近いかな。

空芯菜は、最初に芯の部分を炒め最後にサッと葉の部分を炒めるとおいしいですよとアドバイスしてくれました。

水、土、日曜日に営業しています。お昼頃には売り切れるので早めにどうぞ。

施設と人物紹介

社会福祉法人セイワ　介護老人福祉施設　鷲ヶ峰
宮前区菅生ケ丘１３番１号

中央　平山みちる施設長

川崎市で初めて出来た特別養護老人ホーム（菅生鷲ヶ峰老人ホーム）です。昭和天皇・皇后両陛下が視察にお見えになられた時の写真（昭和 49 年 10 月 28 日）が残っていました。

バス通りからも見えるこの施設は桜の大木に囲まれ、館内どの部屋からも四季ごとに変化する風景を満喫することができます。一番の自慢は広いウッドデッキ、春には手を伸ばすとさくらの花びらが手のひらにひらり…

一人ひとりとの出会いを大切にする職員の丁寧な接客対応、平山施設長のゆったり話す口調、リゾート地の三つ星ホテルにでも訪れたような錯覚にとらわれました。

・平山みちる施設長のお話

昨年６月から施設長としてきました。33 年前大学を出てここは初めての勤務先でもあります。あの頃と建物は変わりましたが、緑が多く環境の素晴らしさは変わりませんね。何時も感謝の気持ちを忘れずに職員は頑張っています。