



特別増大号

奥の細道



町雑誌

VOL.9
から
頒価三〇〇円

■特集■

千住・手仕事—職人—の世界

PART2

■特集■

とびっきりの日本の暮らし PART1

千住の1年の楽しみ方



保存版

■連載■

千住藏の町⑤

千住逸品逸材②

千住明治の女伝⑦

せんじゅの名前ででています⑥

千住タイムトラベル③

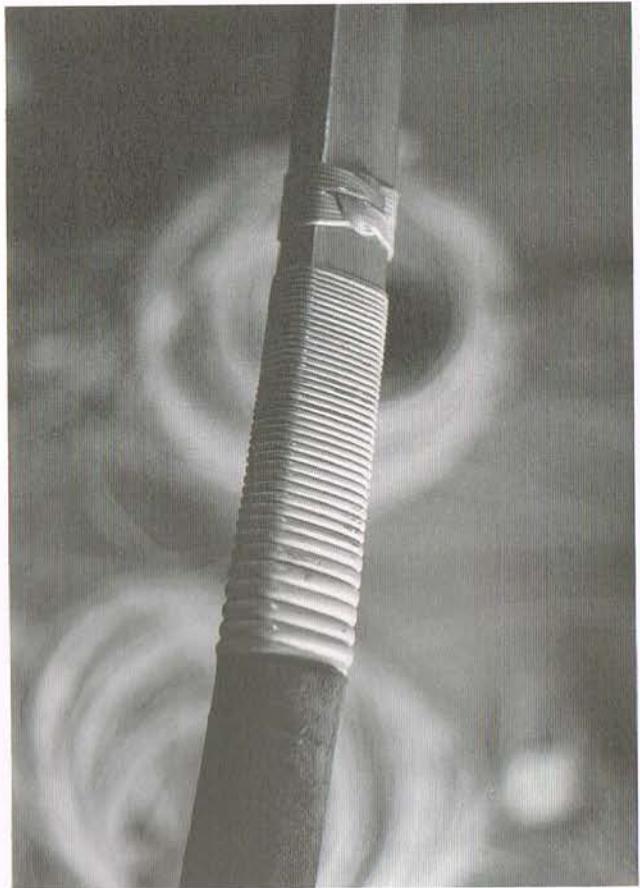
VOL. 9

MachiZasshi Senju



南国生まれの 籐は日本で花開いた。

南国生まれの



挽籐師

蜂谷誠一さん

0.5ミリほどの糸のように細いひも状の籐材が、釣り竿の柄にくるくる巻きつけられ、気の遠くなるような織細さで竿を補強し装飾している。目を凝らしても、人技とはとて

も思えないほど、籐材の太さはピシッと揃っている。この細いひも状の籐材を「挽籐」と呼ぶ。なかでも和竿、和弓、竹細工の細部、尺八や横笛などに使われるものは「細もの」と呼ばれ、これをつくり出す技術は日本独特の高度に洗練された技術であるという。和竿師、弓師、竹細工師

はちや せいいち
東京籐工芸・東京都伝統工芸士
昭和12年3月18日生まれ
屋号／蜂谷挽籐製作所
〒120-0034 千住5-1-31-9
03・3888・3351

：日本の伝統工芸を担うプロの職人技を、さらに支える技である。

太い籐の木を割り、削り、割り、削り：この工程を15～18工程もくり返して、挽籐が生み出されていく。切出しの刃ぎりぎりのところへ指を持つていつて籐を押さえ、ひっぱる。シユルルルツ、シユルルルツ、シユルルルツ。リズムよく籐が削られ、あつという間に極細の長い挽籐が一本仕上がる。丸太につき立てる切れ端の角度がほんの少し違うと、この織細なひもはすぐにブチン、と切れてしまう。根の詰まる仕事だ。

「細いものになりますと、機械では織維が切れちゃってものにならないですね。職人が一本一本指で感じて、挽いていかないとできません。一本一本籐の堅さが違いますしね、また1本の籐でも、厚いところ細い



ところがある。ですから手で挽いて調節するんです」

微妙な差で、幅と厚みを挽き分ける蜂谷さんの使う道具は、ちょっとした刃の違いで何種類もの使い分けがなされる。そこまで造り分ける道具職人がいつの間にかいなくなり、ご自身の手作りの道具も多いという。

蜂谷家は、浅草で挽籐を始めたお父さんが震災で焼け出され千住へ来た。蜂谷さんの記憶では、戦前は東京にも挽籐師が20～30人いたというが、現在は全国でも2～3人になり、なかなか蜂谷さんが最若手。そのため注文は北海道から九州まで各地から来るようになつた。今のところ後継者がいないので、日本独自に育て、磨き上げた伝統の技が、一体これからどうなるのだろうと不安に思う。

木を生かす勘と技

挽きもの師 竹垣 洋一さん

竹垣 洋一さん



ろくろに向かう洋さん



仕事場におじやますると、木屑の積みた室内にはケヤキやブナの心地よい香りがたち込めていた。道具と木で埋もれてしまいそうな作業場なのに、空気が柔らかく、不思議に居心地よいのは木の力だろうか。

竹垣洋さんは昭和14年、13歳の時に台東区三ノ輪の叔父竹垣兼吉氏に師事し、以降伝統工芸の木工挽物を幅広く創り作している。竹垣さんが

これらの道具によつて材木に再び生命が宿り、美しい木目が生み出される。竹垣さんにとっても木取りの段階で仕上りの木目を読むのは難しい。良木に見えても、幼木の頃傷を負つていれば、削り進むうちに傷があらわれる。良い木目が出て来ても、あと少しと挽き進め、その木目が消えてしまうこと

もある。仕上げの段階で美しい木目に出会えるのは偶然性もあるが、長年の勘が頼りなのである。

「一番難しいのは仕上げ、面白いのも仕上げ」とおっしゃる洋さんの隣でおかみさんのつきさんがあくまで手伝つた。昨年洋一さんの元

に嫁いだ小有里さんも「出来ることをさせてもらっています」と仕事場に入り、お二人を支えている。洋さんをはじめご家族の皆さんとの語り口に、挽物への思い入れを伺い知ることができた。

「家族で仕事の話が出来るのがいい」と洋さんは言う。家族で創る伝統工芸。最後に洋さんの趣味をお聞きすると、しばらく考えて、「仕事が趣味です」と静かな笑顔で答えてくれた。

（取材／文FJ・写真K）



木取りをする洋一さん

創作する茶道具は伝統工芸展で何度も入選しており、平成9年の第37回伝統工芸新作展では奨励賞を受賞した。（写真）

木工挽物

平成9年の第37回伝統工芸新作展では奨励賞を受賞した。（写真）

作業は、選木から荒挽きまでの木取り行程、割れや変型を防ぐための乾燥行程、中挽き・仕上げ挽きから漆拭きまでの仕上げ行程と大きく3行程に分けられる。一つの椀に1年以上もの歳月をかけることもあり、経験により育まれた技術はもちろん、大変な根気を要する仕事だ。

木工挽物には独特な道具が使われる。柄や机の足などになる角材をろくろで回し、一気に円柱状に荒挽きする「ラッパがんな」、木を挽く際に道具を支える台「うし」などネーミングも面白い。最も使われる「かんな棒」は仕事場の壁に数えきれない程に並べられている。その一本一本を自ら鋸つて作るそうだ。「道具が作れるようになれば一人前」と洋さんは言う。荒挽き・中挽き・仕上げなどの行程により、また木の硬さによって細かく使い分けられる。ろくろの横には砥石を置いて、たえず刃を研ぎながら木に向かう。

たけがき ひろし
大正15年1月10日生まれ

たけがき よういち
昭和32年1月7日生まれ

D A T A
屋号／竹垣木工挽物製作所
〒120-0042 千住竜田町30-20
03・3888・1410

職人衆の正装の 「粋」を縫い上げる



腹掛け股引き仕立て職

上田 寛さん

江戸の町づくりが始められた頃から、東京は職人の町だつた。大工や鳶職たちの正装は、ひとつつの江戸の「粋」の象徴であり、半纏・鯉口シヤツ・腹掛け・股引き・足袋、とい

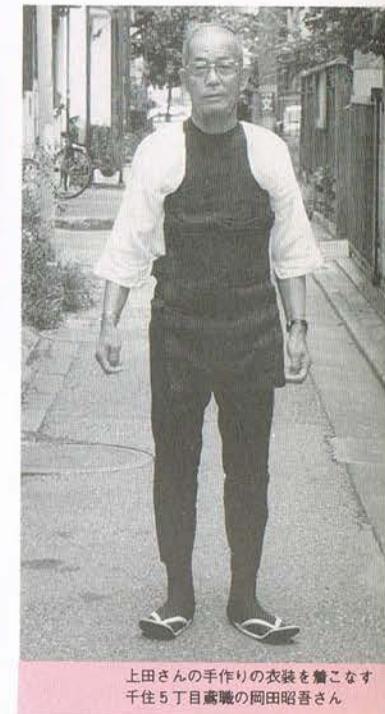
でなければわからない。そうやつて「仕事はお客様から教わつてきまし」と上田さんは言う。「曲尺※」を使つて寸法を取りながら、話しているうちに、この人はこういう好みだろ

う、つてのがわかつてくるんです」粋に着てもらえると、縫つていも楽しいとのこと。注文足袋なら3000~4000円位、木綿の腹掛け股引きセットなら2万円位のこと。特注と考

えると良心的な価格だと思う。

ところで屋号の「上田足袋店」というのは、初代のお父さんが日暮里で店を開いたときつけた名だ。戦災で焼け出されて千住へ来たが、2代目の寛さんは、高校を出てすぐこの道に入り足袋以外も手がけるようになり、後には職人の衣裳をトータルに請け負うようになった。「千住は職人も多く、ちようどあつてましたね」：我々のような素人にも、相手を気使ひながらおだやかにお話される真摯な姿を見ていると、この方になら大事な正装の衣裳も、安心して任せられるに違いないという気がした。

(取材／文F・写真K)



上田さんの手作りの衣装を着こなす
千住5丁目鳶職の岡田昭吾さん

DATA	
うえだ ひろし 昭和20年1月1日生まれ 屋号／上田屋足袋店 〒120-0041 千住元町38-7 03・3888・2506	

生半可でない。体型によつて、似合うスタイルも違うし、人によつて好みも違う。また、職業によつても微妙に違い、たとえば手をよく動かす畠職などは、半纏の手口を細く、植木職なら手先に硬めの手甲をつけるなど。

上田さんによると一番のポイントは、腹掛けの首まわりの詰まり具合と、股引きの長さ、足袋の長さの兼ね合いだという。一般には股引きは短くはくのが粋とされ、それに合わせて足袋の長さは変るが、足袋に股引きがかかるかからないかくらいの長さがいいという。「丈が一分長いと呼びつけられ、股引きを5回も6回も作り直したことあります」その加減は、からだの寸法を測つてわかるものではない。あくまでも好みの問題。仕上がりつて、着てみてから

※かねじやく：直角に折れ曲がった形の金属製の物さし

「根気」こそが職人にもつとも

必要な資質

蒔絵師 八木康雄さん

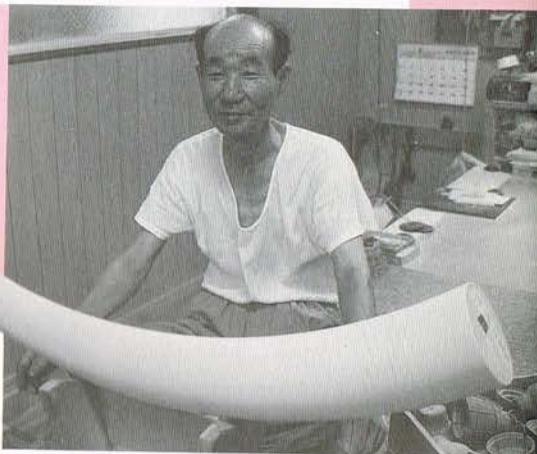
ずらりと並べられたかんざし、刀のさや…順々に金粉を蒔いていきながら、「くらたくさんの同じ品物を作つても、ひ違う人のところへ行くのですから」と八木さんが口を開く。ひとつひとつに気持ちを集中して臨んでいく。

初代のお父さんは、浅草で花嫁の雪下駄などに蒔絵を描いていた。戦争で焼け出され、戦後千住へ来たという。小学生の頃から手伝っていた八木さんは、3男だつたが高校を出てすぐ、自ら望んで家業に入つた。ところが思いもかけずお父さんが数年で亡くなる。

「その後は研究、研究、試行錯誤でした」教わる相手がいるにせよ、うまくいくまで何度もトライする。その「根気」こそが職人に一番必要な資質だと思うと八木さんは言う。

高価で貴重な天然素材を無駄なく生かす伝統の技

象牙細工職 林 平さん



戦後復興期の

昭和24年4月、

平さんは15才で

林家に弟子入りした。林家に子供がなかつたのでその後養子に入り現在に至る。出身は板木である。当初は弟子が4~5人いて木でマドロスパイプを作っていた。柳原は、

當時から職人の多い町だったそうだ。昭和29年頃、時代の要請に促されて、最初は簡単な紙巻きタバコをさして吸う、吸い口を象牙で作つた。太さや長さが何種類もあつて、みんなで一日に300本仕上げても

「万力に象牙を挟み小割りをする。向こうに鏡を置いて真直くなつていいか見ながらやります」

高価な材料を、腕ひとつで生かしも殺しもする緊張感が伝わってくる。材料の切れ端も無駄にできない。切れ端からも別な物を作るという。素材が高価なので気を使うものではどうかがつたら、

から、形を作つてゆき『パフ』をかけ磨くまで。象牙のきめ細かな肌が、乳白色にぬめつと重いつやを見せる、美しい作品であります。彫刻などは外注する。

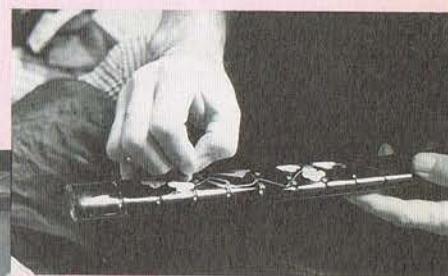


間に合わなかつた。ブームが去つて、色々なものを作るようになる。根付け、琴の爪、箸置き、靴べら、茶尺、お箸、香壺。掛軸の一番下に付ける『風鎮』といふ重り。堆朱のネクタイピンやカフスボタンなど、象牙を原料とするさまざまな製品を手がけるようになつていく。林さんの仕事は、材料の象牙から荒取りしたひとたま

「もう慣れてしまつますね。仕事場も狭いし、何百万の物に足を乗せて歩くんだもの。良い材料だと思ったら手が動かなくななるからね。あらためて材料はこれしかないとおっしゃる。また天然素材である象牙は乾燥に弱く湿気には強い。水分が無くなると『入』というヒビ割れが入つてしまふ。」「そうすつと、その材料はもうだめなんです。ヒビに汚れが入るともう製品にならない。それから、象牙には目があるので、よく見ないと割れるんだ。」

取り扱いにも細心の注意が必要。国際条約で輸出入の制限があり、今年3月10年ぶりに日本だけ今回のみという条件で輸入を許された材料だ。その前は条約前に購入した個人や業者からまわりで輸入を許さない。貴重な素材を適切に、丁寧に扱つておられる姿が印象的だつた。 (取材・文/A&F、写真/K)

DATA	やぎ やすお
昭和17年8月13日生まれ	
屋号／八木蒔絵加工所	T 120-043千住宮元町29-10 03-3888-2341
〒120-0022 柳原1-22-9	



紙に下絵を描き、その線にそつて小さな穴を開けこれを本体の上に置いて、色の粉で押さえ、線を写し取る(お書き)



八木さんが手にするのは、花嫁のかんざし、節句用の屏風、刀のさやなど、一般の方に喜んでもらえる「耐久消費財」だという。特に東京で刀の蒔絵をするのは八木さんのところだけだろうとのお話。

蒔絵筆は、筆先の長さを調節できるのが特徴で、線の太さは筆で調整する。代用漆をつけ下絵の線の上を滑らせる。繊細な仕事だが「からだと比べないと、考えて筆を動かしているようじゃ威勢がなくなる」という。そして代用漆が乾かないうちに鹿皮につけて金粉を蒔いていく。その乾き具合も「からだで覚えるしかない」という。今日は何分かかったと計つてみても、空気の状態が異なる明日には、同じにはいかない。

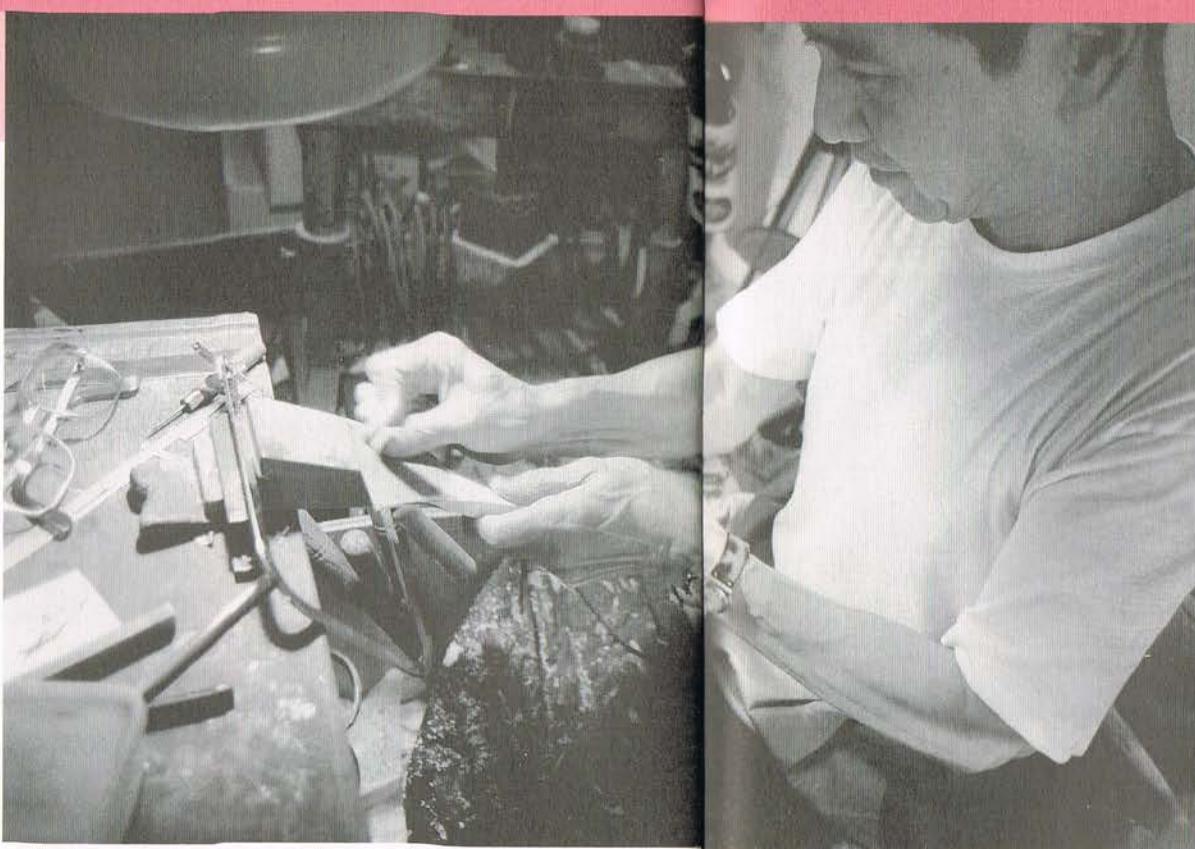
「これまで自分の作品に十分納得できたのは1度か2度。これでいいと思えるのは、死ぬときではないでしょ?」

(取材・文/A&F、写真K)

D A T A	はやし たいら
昭和8年11月14日生まれ	
屋号／林製作所	
〒120-0022 柳原1-22-9	

伝統の技が作る

美しい江戸鼈甲



鼈甲細工職人 星子秀雄さん



お父さんの使い続けた道具を受け継ぎ、跡を継いだ。今は、仕事場だけだつた家に、商品が並べられるワインドウを作り、店にして、その奥のすだれの裏で鼈甲細工に精を出す。星子さんが特に得意とするのは三味線のばち。風情の美しさはもちろんのこと、鼈甲のしなり具合がばちに合うのだそうだ。なかでも総鼈甲の

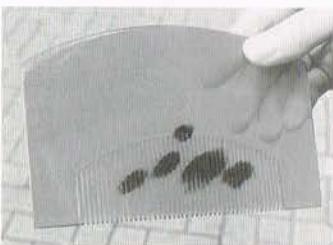
ばちは、星子さんが工夫して作られたもので、他では見ることができない。 龜甲細工は東京都の伝統工芸品に指定されているが、材料であるタイマイが減ってきており、ワシントン条約で新たな捕獲が禁止されているため、過去に蓄積されている材料を組合で融通し合つて少しづつ使っているのが現状だ。今は後継者育成な

どは考えないと星子さんはおっしゃつた。

(取材・文/F・写真K)

DATA
昭和6年11月10日生まれ
ほしごひでお
屋号／星子龍甲店
〒120-0034 住3-53

星子さんの三昧線のばち（左）とお父さんの手になる櫛（右）



星子さんは、熊本で生まれ、籠甲産業の盛んな長崎で修業、大正9年に自宅に居を構え、星子さんが小学生の父を亡くしたが、

は職人さんに頼んで磨きなおせば、またもとの美しさを取り戻す。

うのは、水と熱だけ。鼈甲とプラスチックなら卵の白身。素材により、微妙な温度の調節がむずかしいとうが、不思議とも思える天然工法に「昔の人はよく考えたもんだね」と星子さん。まつたくだと感動させられる。ただしその接着面には、チリひとつ、タバコの煙ほどの粒子さえも許さない。特に鼈甲の断面同士を貼り合わせる「いもづけ」という接着は集中力を要する職人技だ。しかし天然の素材である鼈甲は、虫さえ気をつけておけばいつまでも美しさを保つ。つやがなくなってきたとき

宿場町千住が生んだ、支える名職人

菅笠職人 山崎穎孝さん

ひと口に菅笠と言つてもその種類はたくさんある。現在では特殊なものも入れて全部で18種類あるが、山崎さんはそのうちの約半数を作っている



菅笠

「2年ぐらいで誰でも作れるようになりますよ。根気があり、かつ短気な人がいい仕事ができますね。1つの作業をしながら、それに没頭しきるのではなく次の段取りを考えることができるから。」



深緑笠

たときは最高の喜びだった」と山崎さんは振り返る。そして腕を磨いた。今では専門店としては国内ほぼ唯一というその腕の確かさを求めて多くの注文が来る。

舞台上で使われる菅笠は役者それぞれの体形や腰もん（腰の刀など）とのバランスを考えて作られる。役者さんも笠の形にこ

だわり、注文も多い。坂東玉三郎さんは体が大きいので「笠が映える」。自分の笠が生きるので作り甲斐があるという。女形の梅沢富美男さんに頼まれて作った特注の鳥追笠は今では大衆演劇で広く使われるようになっている。宮内庁から注文が来たこともある。使う和紙などを指定された特殊なものだった。「突然依頼の電話がきて、そのときはびっくりしました」となつかしそうに笑う。



市女笠

笠の種類が異なるれば材料や作り方も異なる。例えば、紙製のものなら紙を貼って糊粉を施し、カシュー塗料で色を付ける。竹で骨組みから作るものもある。市女笠は竹の皮を表面に貼って仕上げる。この笠は1つ仕上げるのに1日かかる。

舞台だけではない。お祭りの大名行列などのときにかぶる殿中一文字笠も作っている。周辺の神社で大祭が重なる年は、何か月も夜更け過ぎまで作り続けることになる。

多くの役者さんに、また、お祭りの場で頼りにされている山崎さん。取材当日も千葉県からお客様が訪ねて来た。「宣伝もしないんですけれどね。昔からあるから」「新しいお客様もどこからか聞きつけて来てくれるという。山崎さんは宿場町千住が生んだ、知る人ぞ知る菅笠の名職人なのである。

（取材・文/S・写真K）

「教わった中で印象に残っていることは耐久性を持たせるということ。それはいい仕事をするということ。普通に使うのなら10年はもたせられる。」

D A T A	
やまさき	ひでたか
昭和19年7月5日生まれ	
屋号／山崎商店	

〒120-0038 千住橋戸町39
03・3888・2570

商売とその土地には深い結びつきがあることが多い。例えば、昔ながらの宿場に数多くの旅館や歓楽街があるよう。町に菅笠と千住にもそんな関係がある。

ときは江戸時代、ところは日光街道へ

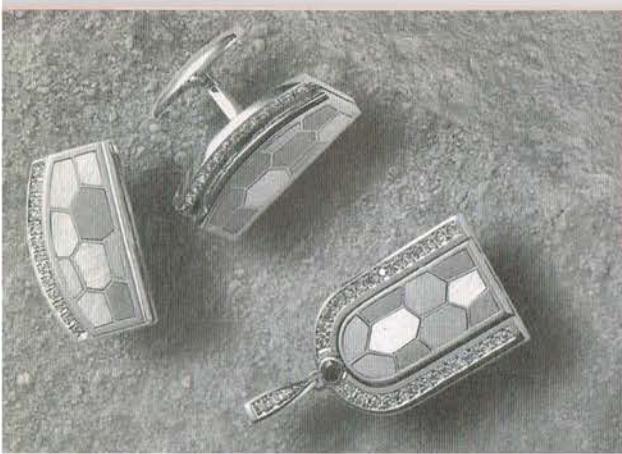
の玄関口、千住。往来には旅装束に身を包んだ人々が行き交い店の軒先きをのぞきこんでは旅の品々を買い揃えている。

季節は夏の盛り。鉄道や自動車などない時代のこと、照りつける強い日差しから身を守るために旅人が求めたのは、そう、菅笠である。菅笠は頭に載せて首紐で結わえるだけだから、今の帽子と違つてとても涼しい。陽炎に蝉時雨が響く千住の街を、菅笠姿の旅人が荷物を背負い歩く姿を思い浮かべていただきたい。江戸四宿として栄えた千住の街。千住大橋を渡つて江戸に入る前、旅人は千住宿で旅装束を整えたという話が伝わっている。

山崎さんの店は創業260年の老舗で、穎孝さんは10代目になる。もともとの家業はロープ中心であったが、その傍ら、か

自ら作つて売ることを目指した山崎さんは、得意先の舞台道具を扱う会社に行つて、いろいろな笠の作り方を学んだ。一番最初はきつかけ作りのために見よう見まねで作つて持つて行つた。ひどい作品を見て先輩は「何これ?」。相手がぼつりぼつりと教え始める。作戦勝ちだった。その後は甘くはなかつた。持つて行くたびに「まだまだ」と言われ、作りなおすことの繰り返しだったという。

そんなある日のこと。笠作りの師匠から「俺のより、いいんじやない」と言われた。うれしかつた。さらに「初めてお金になつた」となつた。さらに「初めてお金になつた」となつた。



集中力で

極細の技にチャレンジし続ける



貴金属工芸師

根岸雅明さん

鎌——「かざり」と読む。

根岸雅明さんは、昔から鎌職人と呼ばれてきた。金属を切り、磨き、小さな細工ものを作る。古くはかんざし、現代ではアクセサリー作りに代表される繊細な技が要求される分野である。

根岸さんが作るのは、ペンダント

ヘッド、ブローチ、カフスボタンな

このチップほどの板の中の作業に、ちよつとのすき間も許さない。基本的にすべて手作業で行なわれるため、作業には根気と集中力が必要となる。

「最近、年齢のせいか手に少し震えがあるつたりするんですが、仕事を始めると不思議とピタッとおさまるんですよ(笑)」

作業場でおもしろい話を聞いた。貴金属工芸の仕事場では、作業の後に素材の切り余りや粉が出る。いかに微細であつてもそれらは18金やプラチナであり、間違つてもクズやカスなどとは呼べないものである。

根岸さんの作業台には、切り余りや粉を受ける皿が付いており、また、作業後は手に付着した粉をバケツの中に丹念に洗い落とす。それもある程

度量がまとまるとき業者へ引き取られ、再び素材とリサイクルされるのだという。

父親のろくろで

何かできないか?



根岸さんが子供の頃、一家は台東区の竜泉寺に住んでいた。戦災を経て、昭和20年に現在の日ノ出町へ転居。父親は万年筆を作る職人で、エボナイトの棒をろくろで挽いて軸を一本一本手作りしていた。しかし、ある日、父親と根岸さんは大手万年筆メーカーの工場へ見学に行きショックを受ける。

「オートメーションで万年筆がどんどん出来てくるの見て、父と顔を見合させて、こりや、もうダメだ“つて”学校を出たばかりだった根岸さんは、父親のろくろで何かできないかと考え、思いついたのがプラスチックのイヤリングだった。カラフルなイヤリングは好評を集めた。やがて素材はべつ甲に変わり、さらに金属へと変わつていった。しかし、作っていたのは安価なアクセサリー類ばかり。根岸さんの創作意欲を満たす

ました」

根岸さんは、よりよい作品づくりへ意欲を燃やす。「儲かる仕事ではありませんし、いつまでやつていいかもわかりません。でも作品を気に入つてもらえる喜びは何ものにもかえがたいので、続けていこうと思います」

などのアクセサリー類。18金、プラチナなどの貴金属素材を組み合わせ、華麗な作品に仕上げていく。金属板を切り抜き、はめ込んで作る“切りばめ”的技法を使う鎌職人は日本では根岸さんだけとも聞く。

「手間のかかる仕事ですが、他の人がまねのできないものを、という思いでやつてきました」

独特の亀甲をモチーフとしたデザインは、根岸さんが長年テーマにしているもの。組み合わされた亀甲をよく見ると、ひとつひとつ形が異なる



集中力の仕事 ひたすら根気と

ラジオがかかる4畳半ほどの一室で、根岸さんはひとり作業台に向かう。

通常の作業では、まず貴金属の板を極細の糸ノコで切り抜く。切り抜いたパーツにヤスリをかけて切り口を整え、さらに表面を磨くバフと呼ばれる仕上げ作業を行なう。きれいに磨かれたパーツどうしをはめ込み、裏側からろう付け(溶接)をしてひとつ的作品がようやく出来上がるが、

つているものが多い。辺の長さが全部違ひ、手でしか合わせていけない。「不定形にしているのが、手作りの意気かもしれません」

根岸さんの作品はほとんどが一点もので、作品ごとにデザインが違う。

DATA

ねぎし まさあき	昭和12年11月22日生まれ
屋号／(有)根岸工芸社	T 120-0021 日ノ出町30-16
03・3882・1811	

からだにぴたり、
そわせる。

生まれながらの 洋裁師

洋裁師 江藏さく江さん



きたのが、東京に暮らすきっかけ。「東京に来たら、私が作ったこともないような華やかな洋服がいっぱいあつてびっくりしたの」：そして知り合いになったフジ子ちゃんと、洋装店に働きに入った。ところが1週間もするとフジ子ちゃんは「よお。あんたは明日から来なくていいよ」と言われクビに。東京つてところは、なんて怖いとこなんだろうとさく江さんは思った。2・3年過ぎた頃には店の稼ぎ頭となっていたが、父が迎えに来て一旦佐久へ帰る。東京のダンスホールで知り合つた江藏青年は大層な色男で、下町つ子で気つけだが、東京っぽい娘はやれぬと最後まで許さぬ両親との間で板挟みになつて、大きくなつたおなかを抱えて東京へ逃げた。無理やり一緒になつて子供を産み、千住で婦人服の洋裁店を開いたのが28才の頃。夫は3つ年下

だった。お義母さんに、息子がかわいそ
うだから仕事はやめてと言われるが、
次々と注文が来てやめられないうちに、
夫は33才の若さで脳つゝ血に倒れ、7年
後、亡くなる。しばらく親もとへ戻つた。
しかし前向きに受け止め食らいついてい
る。人を憎むとか妬むとかいう言葉が彼

の上下を見せてくれた。表にクロスのライン、裏側に星がついていて、生地の使い方が自由奔放でとにかく楽しい。飾られた洋服が、どれもこれもアイデアにあふれてかわいくて、しかも仕立てがきれい。すべて彼女が考案した一点ものだが、一点ものとは思えない値段で、遠くから買いに来る人も多いという。ここは一見普通のお店のようで、このかわいい洋服たちがどんどん生み出される、腕利き職人の仕事場でもあるのだ。

9つのとき、姉さんに習つて初めてセーターを編んだら、姉さんが胸にひとつ花の刺繡をしてくれた。それを真似してそこにもここにも刺繡をした。学校に着て行つたら美術の先生に「あら、ステキね!」とほめられ、自分が作つたといくら言つても信じてもらえたらしい。

父親は長野県の佐久で材木屋をやつていたが、深川に卸した木材の集金にときどき東京に出てきた。ときにはさく江さんを伴つて来て、あるとき浅草で少女歌劇を見せてくれた。「きれいできれいで、憧れちゃつてね」小学校を出たとき宝塚

「こんな着て、その路地を子どもたちが走り回つてると、かわいいなと思つて作つたの」そう言つて江藏さんは、シンプルなイギリス国旗柄の子供用普段着の上下を見せてくれた。表にクロスのライン、裏側に星がついていて、生地の使い方が自由奔放でとにかく楽しい。飾られた洋服が、どれもこれもアイデアにあふれてかわいくて、しかも仕立てがきれい。すべて彼女が考案した一点ものだが、

買ひに来る人も多いという。ここは一見普通のお店のようで、このかわいい洋服たちがどんどん生み出される、腕利き職人の仕事場でもあるのだ。

9つのとき、姉さんに習つて初めてセーターを編んだら、姉さんが胸にひとつ花の刺繡をしてくれた。それを真似してそこにもここにも刺繡をした。学校に着て行つたら美術の先生に「あら、ステキね!」とほめられ、自分が作つたといくら言つても信じてもらえたらしい。

父親は長野県の佐久で材木屋をやつていたが、深川に卸した木材の集金にときどき東京に出てきた。ときにはさく江さんを伴つて来て、あるとき浅草で少女歌劇を見せてくれた。「きれいできれいで、憧れちゃつてね」小学校を出たとき宝塚

の仕事の関係に、浅草で若い2号さんと一緒に仕事をやらせていた旦那がいて、彼女が佐久に遊びに来たとき、一緒にダンスホールに通つたりして仲よくなる。その彼女に気に入られ、私が面倒見るから東京へおいでと言つて出て

女性の辞書にはないのではないかと思うほど、どこまでも屈託なく、明るく語る彼女は、常人をどこか飛び抜けていて、こういう人を「天才肌」と言うのではないかと思つた。

しばらくブランクあつての再開だったが、「なお冴えちゃつたみたい」と言つた。「お勝手に立つよりミシンの前に座る方が、ずっと楽」なのだとそうだ。今はできないものはないと言う。「作つたものをピタツと着てくれる人に出会つたとき、一番うれしいの。スタイルじゃないのよ。どんなスタイルでも、それを生かすようにからだにピタツと作ると、似合うものなの」大人用でも子供用でも、からだのサイズをきちんと採寸して作る仕立てドレスが、彼女の一番の得意分野だ。話を聞いていると、彼女の仕立てなら自分にも、チャイナドレスを着こなせるかもしれないと思つてきました。

(取材/F・写真/TK)

えぐら さくえ
昭和3年3月27日生まれ
〒120-0026千住旭町21-10
03・3888・3964

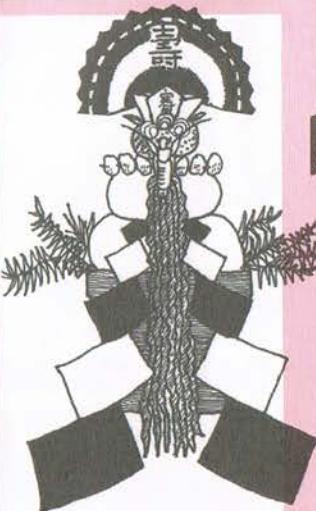
とびっきりの日本の暮らし

千住の1年の楽しみ方

千住の1年を追つてみたら、四季の移り変わりを楽しむ、昔ながらの年中行事に彩られていた。この特集は、少しき足を延ばして、千住の日々をもつと楽しんでいただくためのヒント集。まずは新春の行事からお届けします。

[PART1]

初もうで『ハシゴ』のススメ



2000年1月1日0時00分……。

今年は、どんな年越しを迎えますか？

明治神宮もいいけれど、

実は、年越しは、千住がおもしろい。

ほかのまちの人にはナイショの、

とつておきの『初もうで』に出発進行！

除夜の鐘は自分の手でつく

赤門寺（勝専寺）

江戸の頃から「時の鐘」として親しまれてきた赤門寺の鐘。千住宿のみならず、近在の町々、村々にまで朝昼晩の時を知らせていたので、明治中期に鐘つき堂が古くなつてつくるのをやめたときには近在の48カ村の人たちが寄付を募つて再建したという。現在の鐘は戦時供出後のものだが、鐘楼はそのとき（明治24年）に作られたもの。

時の鐘はつかなくなつて久しいが、除夜の鐘は今も続く。先着250名にチケットを配り、一人につき、させてもらえる。ご住職にお聞きすると、例年、大晦日の日の12時頃までに来ればだいたい間違なくつけるそう。つくコツは、焦らず前の人についた余韻を聞き終えてからつくことだとか。『ゴオーンンンン』：積立金や会費もなく、申込みもなしにつける由緒ある鐘、ここで1年の「煩惱」をスッキリ洗い流させてもらおう。

おでん？ それとも甘酒？

大晦日の深夜といえば、たいがいかなり寒い。しかし、家にこもるなかれ。各寺社は、そんな寒さにじへんとくるあつたかい振舞いを用意して迎えてくれるし、古いお札やお飾りを燃やす『お焚き上げ』の火が、凍えた手を暖めてくれるはず。

箭弓稻荷神社の初もうででは
甘酒が振る舞われるが、
甘酒がつかけたマグ
カップは持ち帰り
自由。路地奥に隠
れたなんとも太っ
腹のお稻荷さんだ→

縁起ものを集める

歩いていくつも回れる
千住の寺社。初参りで
もらえる縁起物は、な
んだか一年を守ってくれそう。ハシゴしてコレクションするのもご利益がありそうだ。同じ御宝鏡でも、寺社ごとに個性があって、ちょっとうれしい。



エピソード…
以前の千住消防署の署長が、夜9時頃から職員をよこした。聞けば9番目の鐘をつきたいと言う。3時間も前から待たなくていい大夫と言つてあげたが帰つず、ついに署長がやつてきて番目をついた。曰く「1月1日の9番目で119…この洒落のきいたこだわり派署長は間もなく大癆転して自治省の課長になつたとか。署長にならつて、赤門寺で自分ならではのこだわりの順番の鐘を打てば、出世間違ひなし！」



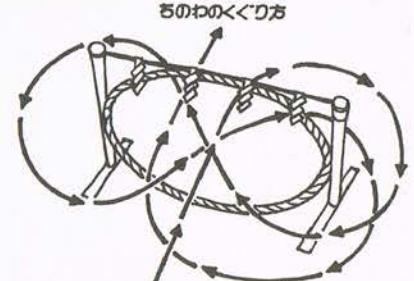
年越しの音を楽しむ

夜中の12時をすぎて、これほどにぎやかに生の日本の音を楽しめる夜は、1年中で最もこの日をおいてないだろう。かがり火に浮かび上がる神楽殿の上のドラマチックな組太鼓の演奏を聞きながら年越しを迎えるもよし、お囃子の笛や太鼓、神樂を楽しみながら新しい年をスタートさせるのもよし。千住の年越しには、元禄時代に端を発するといわれる箕輪囃子のほか、川田囃子、神田囃子と多彩なお囃子が繰り広げられている。



ち茅の輪をくぐって一年の汚れを落とす

こんな昔話がある。ある神が旅の途中で夜になってしまったので、兄弟の家に宿を乞うた。弟の家は金持ちだったが断つた。兄の家は貧しかったが歓迎した。兄の家の歓待に神は喜び、茅の輪を作つて腰につければ災いを逃れることを兄に教えたという。その後、神のはやらせた疫病のおかげで、茅の輪をつけた兄の一族以外の人々はみな死んでしまった。いつしか茅の輪はくぐるものになった。6月30日の夏越しの日と12月31日の大晦日の日、これをくぐることで疫病を払い、厄除けになるといわれる。千住でも本氷川神社と仲町氷川神社でくぐることができるほか、仲町氷川神社では腰につける茅の輪も入手できる。



初もうでが賑やかな千住の寺社

寺社名	住所・間先	聞ける音	頂ける縁起物	振舞い	注目点、行った人の感想など
千住本氷川神社	千住3-22 3881-2857	箕輪囃子	福豆、福守り	おでん、甘酒、焼き芋、お神酒	茅の輪あり
元宿神社	千住元町33-4 3888-0624	なし	なし	甘酒、お神酒	破魔矢の販売あり
千住神社	千住宮元町24-1 3881-1768	組太鼓	御宝銭	お神酒	神楽殿での和太鼓は迫力満点
仲町氷川神社	千住仲町48-2 3881-5271	江戸囃子	しおりつき5円玉の御宝銭	甘酒	茅の輪、かがり火あり、腰につける茅の輪購入可
宮元町八幡神社	千住宮元町3-8 3882-1588(鈴木)	なし	なし	甘酒、お汁粉、お神酒	お汁粉が、楽しみ(S)
大川町氷川神社	千住大川町12-3 3882-9870	川田囃子	なし	甘酒、お神酒	にぎやか(K)
千住4丁目氷川神社	千住4丁目31-1 3881-5859(花栗屋)	神田囃子	御宝銭	甘酒	町の人のあつたかさが感じられた(S)
河原町稻荷神社	千住河原町10-13 3888-6902	神田囃子	のど飴	特製お神酒	神主さんが金幣を振ってくれる。獅子舞あり
柳原神社	柳原2-38 3881-1589(高田)	箕輪囃子	神社の由来書	甘酒、ポップコーン	獅子舞が出ることがある
日ノ出町稻荷神社	日ノ出町37-9 3881-8455(原田)	なし	なし	甘酒、お汁粉、お神酒、さきいか	約500名の参拝が圧巻
橋戸稻荷神社	千住橋戸町25 3881-1887(小林)	なし	なし	甘酒	長八のこて絵のある神社で静かな年越し
元宿堰稻荷神社	千住桜木15-5 3888-3613(小林)	なし	なし	お神酒	赤い鳥居の連なる風景が神秘的
箭弓稻荷神社	千住大川町49-8 3882-2548(宮入)	太鼓	なし	お神酒、甘酒	甘酒を入れた瀬戸物のカッブがもらえる
勝専寺	千住2-11 3881-2358	除夜の鐘	なし	甘酒、酒、みそおでん	除夜の鐘を自分の手でつける
長円寺	千住4-27-5 3881-1976	なし	なし	般若湯(酒)、あられ	ご近所の人のおしゃべりの輪がほのぼの(T)
素戔雄神社	荒川区南千住6-60-1 3891-8281	葛西囃子	なし	お神酒	祈願のぼりに願いを書いて境内に立てると靈験あらたか(2本で1000円)。露店も出る

年末年始の謎を解く

見事！ハシゴ乗り

1月5日前後（2000年は1月4日）

鳶たちの初出の儀式、ハシゴ乗りを見たことがあるだろうか？実はこれ、もともと江戸の火消しの「デモンストレーション」だつた行事。まといを手にした火消しは江戸の花形だが、火事の現場でハシゴを縦横に乗りこなすテクニックと、高いところでの素早い身のこなしを必要とする危険なお役目だった。当時から、江戸では「鳶」たちが火消しを兼ねていたというが、今も鳶職が中心となつた『江戸消防記念会11区』が、仕事始めのご挨拶をかねて千住の町なかでハシゴ乗りを披露する。男たちの仕事歌『木遣り』の歌声、まといを振るキリツとした半纏姿の鳶たち、威勢のいい手締め……。時間は厳密ではないが、追つかけていつて見る価値あり。

問先：江戸消防記念会

第十一區総代岡田38
81-2718



ガサ小屋って知ってる？

ガサ小屋っていうのは、年末に町のあちらこちらに出現する、玉飾りやお供え飾り、門松などを売る出店のこと。薬を使つたものが多く、「ガサガサ」というからガサ小屋と業界で呼ばれているとか。店を出すのは千住の鳶たち。いつのころからか鳶の仕事納めの行事となつた。千住5丁目の鳶の岡田昭吾さんによると、昔から鳶は町の世話役で、特に祭りなど神社に関わることをやつてきたので、正月飾りも神事だから鳶の仕事になつたのではないかとのこと。

店によつて、つまり鳶によつて、お飾り利益ある？



■スケジュール■

- 10:30ごろ 慈眼寺
- (千住1-2-9) スタート→千住消防署
- (千住1-3-9) →千住警察署 (千住1-38-1) →旭町商店街ピックリヤ本店前 (千住旭町40-28) →北千住駅ルミネ東口エスカレーター前→宿場町通り白堀前 (千住3-72) →イトヨーカドー前 (千住3-2) →ワールドハンター前及び近辺 (千住2-16)
- 12:00ごろ



もちろん千住ロケの
金八先生
2000年の
年始スペシャル！

1月6日(木) 21:00~
22:54/TBS

久々に
99年秋にスター

トした金八先生。今まで
ない感じ、と評判も上々。もちろんこれまで通り屋外ロケは千住がほとんどだが、今回はロケ地もさらにエリアが広がって、千住のあちこちに出没中。うろうろしてれば会えるかも。さらに年始スペシャルでは、坂本家に三原順子、杉田かおるら卒業生が集まつくるとの噂もキャッチ。今のところまだ「噂」だけど、見応えあります。年始スペシャルのロケは、99年12月2~15日頃行われる予定だ。



「山東菜」って見たことがありますか？ 第一印象は、白菜とそっくり。でもご近所の八百屋さんに聞いてみると、鍋物には不向き。甘みは薄く香りもない。歯ごたえがいい。漬けるほど味が出て、古漬けになってしまっておいしい。すっぱくなるのが遅い。白菜とは全く違うよ…そう、山東菜とは「漬け菜」「なっば」などとも呼ばれるように、漬け物専用の菜なのだ。昔は白菜よりも安かったそうだが、今では4把ひとくくりで3500円ほど。ちょっと高価だが、今となっては希少価値だ。



「山東菜」は、明治初年中国の山東省より渡来（大辞林 第二版）。もともと都下では足立区が最大の産地だった。近隣では三河島が本場だったといふ話も聞く。ところが昭和40年代以降、東京では山東菜を扱うところが少なくなり、「山東菜」はほとんど千住地域でのみ「扱われるもの」となっていく。毎年12/10頃～12/20頃という年末のごくわずかな期間だけ、千住の八百屋の店先に山東菜が山積みになる。

そんな千住日ノ出町にある安室青果店。山東菜はもちろん自分で漬けてもいいのだが、千住の八百屋では、「樽いっぽいね。」「2把分ね。」と声がかかる。頼まれるや否や、そこに「なっばの神さま」が現れる。山東菜にうるさい安室さんを、八百屋仲間がそう呼ぶ。大正から昭和の初め、下町では「餅と漬け菜を漬けないと恥」と言われていた。しかし現在では、自分で漬ける人は減った。毎年クリスマスになると、一味ちがつたアレグリを求めて村山市から訪ねてくるお得意様もいるほど！！

ところでなっばの神さまの菜っぱがおいしいわけは…ひとつ、漬ける工程でてくる「あら水」をいったん捨て、漬けかえること。ひとつ、用いる樽は、自然素材の「木」。神

千住の山東菜



なっばの神さまと迎える年の瀬

曰く「木は呼吸をするからね」。ひとつ、山東菜の産地は、是が非でも「埼玉の吉川」のもの。値段は高めだが「吉川産のは、あがりがいい」。etc.etc…

なっばの神さまはあらためてこう言う。「なっばを漬けるのも、売るのも好き。お客様に漬菜を納めると、正月を迎える気持ちになる」。各家庭でも山東菜を正月から食べ始めるとき、きっと新春を感じることだろう。

問先；安室青果店 3888-4488



年末に千住を歩いて楽しいと思う理由の一つは、餅菓子屋が多いことかもしれない。『のしもち承ります』なんて手書きの紙が貼り出されたり、お供え餅が並んだり、つきたての餅がほかほかと、おいしそうな湯気を上げている風景に出会えるから。一升以上のお供え餅を注文すれば、松の内が終わってからつき直しをしてくれる店もあり、千住は餅で活気づく。もちろん、町会などの餅つきも見逃せない。

餅つき



④問合せ先

①日時②購入時の値段③場所
④ゆうやけ通り餅つき大会

①11月末この日曜日10時頃
②1パック200円③緑町商店街ゆう
やけ通り④3888-0847

④3888-3801(斎藤青果店)

①12月第1日曜10時頃
②無料③日ノ出神社④3888-18
455(源田)

①12月第1日曜9時頃
②無料③箭弓稻荷神社④3888-18
5379(信濃)

①12月第2日曜8時頃
②自由カンパ③千寿第三小前④3
8817449(東睦会)

①12月第2日曜9時頃
②無料③千住公園④3881-45
84(鳳雲)

①1月1日午前中
②無料③トボス北千住店前④3
825611(トボス)

①5月5日10時頃
②1パック300円(ヨモギ餅)③柳原
千草園④3881-1589(高田)

番外 千草の会餅つき大会

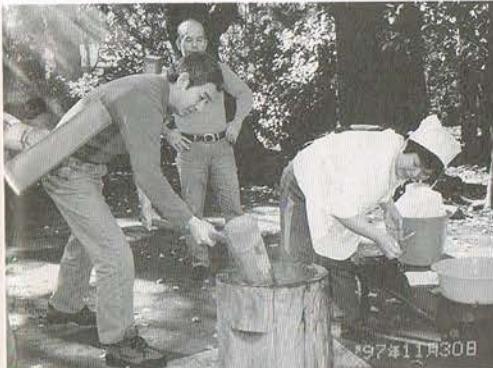
※いずれも、日時・内容が変わつたり、数に限りがある場合もありますのでご注意ください

考へて漬けてくれる。人呼んで「たくあんこじき」とはこの人のこと。(八百屋仲間は口が悪いなあ…)

こちらも12月中旬、千し大根が店頭に出た頃に頼みに行こう。

問先；横田商店 3881-3006

近所の餅つき大会へ出かけよう！



①12月第1日曜9時頃
②250円③中通り広場(来々軒前)

①11月最後の日曜10時頃
②無料③仲町氷川神社④3888-1
2442(橋本)

①12月第1日曜9時頃
②無料③箭弓稻荷神社④3888-1
12月第1日曜9時頃
②無料③箭弓稻荷神社④3888-1
5379(信濃)

①12月第2日曜8時頃
②自由カンパ③千寿第三小前④3
8817449(東睦会)

①12月第2日曜9時頃
②無料③千住公園④3881-45
84(鳳雲)

①1月1日午前中
②無料③トボス北千住店前④3
825611(トボス)

①5月5日10時頃
②1パック300円(ヨモギ餅)③柳原
千草園④3881-1589(高田)

番外 千草の会餅つき大会

※いずれも、日時・内容が変わつたり、数に限りがある場合もありますのでご注意ください

番外編：千住に住むあなたなら出会える！

千住東2丁目のたくあん



横田青果店の密かな看板、素朴な味のたくあん漬。風の強い地方でとれた干し大根を糠と塩だけで漬ける。しかも、ご主人の腕にかかるれば、食べる時期や好みにあわせて、糠と塩の分量を

寿老人■中国生まれ■延命長寿の神さま。福禄寿と同体異名であるとする説もあるが、寿老人は福禄寿と連つて均整のとた体をもつ老人で、鹿を従えていたといふ



弁財天■インド生まれ■学問と芸術の神さままで変な美人。インドで水、川を神格化した神さまだったので、日本でも水辺に奉



猿・鶏・白月を携えた弁天さま
仲町氷川神社(千住仲町48-2)
元禄2年(1689)につくられた仲町

の弁財天。300年のときを経て、
千住仲町を見つめてこられた神
さま。昔は、境にあつた大き

な池の中に奉られており、
いつも子供たちがまわりで遊んでいたといふ。こ

の塔でもある点が大珍珍しい。東京で見つかっているのはこの一基のみ。

本殿をとりまく門扉が美しい。

この



初もうが終わると同時に始まる。
千寿七福神は、2000年で8周年。

一見新しい七福神に見えるけれど、各々の神様や寺社には

相当由緒あるところも多く、見どころ満載の千寿七福神。

路地の多い千住の町をぶらぶらと、神さま探して歩いてみませんか?

千寿七福神と千住をあそぼう!

1月1日～7日

奥の細道



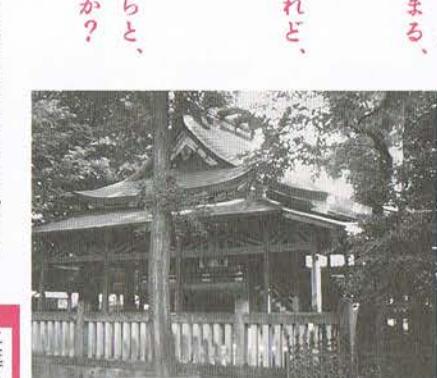
福禄寿■中国生まれ■道教の仙人で、頭が長く体が短いのが特徴の不老長寿の神さま。

福神、禄神、寿神の3つの神を意味するとも言われ、人徳の神の代表ともされる

恵比寿■日本生まれ■商売繁盛の神さま。鰯と釣り竿を持ち、網でなく釣り竿を使って魚を捕る(勝利を賣らない)清廉な心を象徴し、地道で着実な商売がいすれ繁盛に結びつくことを教えてくれる



★印は七福神参りのついでに注目したいポイント



長寿にゆかりある寺の寿老人
源長寺(千住仲町4-1)

長寿にゆかりある寺の寿老人
源長寺(千住仲町4-1)

ぐるぐるまるる恵比寿さま
千住神社(千住宮元町24-1)

千住神社にあった。本殿も含むほとんどが戦災で焼けたが、この恵比寿さまの社は焼けなかつた。そうで、不思議な力を感じさせる。ご本体は奥に鎮座するため、参拝者が触れられ、しかも『まわ

『無量寿仏』で、もともと長寿には縁の深い当寺。当寺を建てた石出掃部介は当時には珍しい97歳という長命だつたし、そのご子孫も千住に健在。惜しくも昭和40年の台風で折れてしまつた境内の大銀杏は今では幹の一部が残るのみだ



えられる。年代を感じさせるこの大黒さまは、1月1日～7日には本殿扉が開帳され、お目見えする。

★大黒さまが納められている本殿は、日光東照宮を手がけた職人の手によるとい伝えられており、軒まわりや内部の彫刻の美しさは見もの

毘沙門天■インド生まれ■仏法をまもる四天王のひとり、強い守護神。厄をはらい財を招くとともに、戦勝をみちびくとされる神さま



大黒天■インド生まれ■足の下に二俵の米俵、頭にずきん、手に打出の小槌という風貌。豊作の神さまであり、台所にいつも食べ物を満たしてくれる



布袋■中国生まれ■七福神中、唯一の実在の人物で禅僧。布袋と呼ばれたのは、いつも大きな布の袋に生活用具を入れて背負って歩いたからとか。右に執筆せず、楽天的に超然と生涯放浪の生活を送った。福德円満の神



★料理人達が魚を供養するために建てた包丁塚があつて千住らしい



まちと神様を守り続ける大黒さま
千住本氷川神社(千住3-22)

大黒さまは、江戸初期につくられたといわれる神社で、その利益をひくるめて今に伝えてくれているに違いない。

神戸の実家にとても大きな布袋さまが、その複製を小さめに作つて仲間に加わつていただいた。昔から長円寺にいたといわれる伝説の「子福さま」と縁を結んで、子供に福をくれる「子福布袋さま」となつた。

★山門に向かって左側に日病み地蔵さまがあり、「め」の字が描かれた千住絵馬が多数納められている。回して願う「輪廻車」も今では珍しい

宿場が集めたこ利益伝える福禄寿
不動院(千住1-2-2)

千寿七福神を作る動きの中で最後に定められたのがここ。ご

ばにあり昔から宿場関係の人の墓石が多い不動院に福禄寿という統括的な神さまやつて、宿場の方たちが集めた福(幸せ)に禄(財産)に寿(長寿)、その利益をひくるめて今に伝えてくれているに違いない。

料理人達が魚を供養するために建てた包

ときを重ねた毘沙門天
勝専寺こと赤門寺(千住2-11)

千寿七福神を作る動きの中で最後に定められたのがここ。ご

ばにあり昔から宿場関係の人の墓石が多い不動院に福禄寿

千寿七福神を作ることで、千住宿の問屋場のそ

大黒さまがつくつた理由を聞くと「神さまをもつと近く感じていただくために」と渡辺宮司。

★富士山まで参拝できない人々のために造られたという富士塚のひとつがここにある

大黒さまがつくつた理由を聞くと「神さまをもつと近く感じていただくために」と渡辺宮司。

千寿七福神を作ることで、千住宿の問屋場のそ

大黒さまがつくつた理由を聞くと「神さまをもつと

千住ならではの七福神グッズ、正月の縁起物を集めてみるのも一興。各寺社のご朱印や七福神人形はもちろんのこと、そのほかにもある、ある……

縁起物を集めよう

喜田家のあんころ餅牛住七福

500円（10個入） 福を呼ぶあんころ餅は、千寿七福神の定番みやげ。7人の神様のにこやかなお姿と「千住七福」の文字が印刷されたかけ紙が、正月の目出たさを倍増してくれる。→買える場所：北千住駅ビルルミネ1F喜田家（2000年は1月2日～仕事始め）、千寿七福神事務局（2000年は千住本氷川神社、1月1～3日のみ）



「歴史は作るもの」

～千寿七福神ができるまで～

千住に七福神を、という話は歴史上何度も出ては実現しなかった。これを現実のものとしたのは、現在千寿七福神事務局をつとめる駿前の居酒屋『千住の永見』のご主人とその仲間たち。千社札に凝るご主人は、若いころから七福神参りが大好きだった。ある年の初めに今年の夢はと聞かれ、「千住に七福神を」と答えてしまったのがコトの始まり。千住の地図を広げ仲間達と寺社を一つ一つ訪ねて頼んで歩いた。なかなかいい返事をもらえないで諦めかけたとき、赤門寺のご住職に「どんな歴史も最初はゼロなんだ。歴史は作るもの」と励まされ、目からウロコが落ちた気がして再チャレンジ。ついに歴史をスタートさせた! 「協力者にも恵まれ私は運が良かった」とご主人2000年はなんと8周年だ。のぼり旗を立てたり横断幕を張ったり、思いついたことをどんどん実行に移してしまうご主人は「七福神福袋とか、七福神弁当とか、七福神を利用した商売や遊びが町中にどんどん広がるといいな」「せんじゅなんだから次は十福神にしたい」と次々新しい夢を語ってくれた。

●ところで、七福神って？●

人間が欲しいと思うあらゆる福をぜんぶ集めてひとつの船に乗せた、七福神ってそんな欲張りな神さま。7人の神は、出身地もバラバラ、宗教もバラバラ、でもいいじゃん、福持って集まって～と集めたおおらかさが魅力。七福神を奉るのは日本独自の習慣だ。室町時代に始まったそうだが、7人の神さまがはっきり定まったのは江戸時代。江戸末期には、初もうでを兼ねて七

千壽七福神テレカ

千寿七福神チレカ 50度数1000円
毎年オリジナルの絵柄がとてもきれいなカードは、1000枚限りの限定品だ。千住の永見のご主人と二人三脚で七福神に取り組んできた、千住在住の扇絵師、板橋明さんの手による、織縷で豪華な図案はまさにコレクションもの。(表紙写真)
→買える場所: 千寿七福神がまつられた7つの寺社(1月1日~7日)、千住の永見(千住2-62、3888-2528、1月5日頃~仕事始め)



千住駿馬 1100円~

東京でただ一軒の手描きの絵馬屋さんが千住4丁目にある。絵木に胡粉を塗って描かれる絵馬は、千住独特で、絵柄がとても新鮮。新年の絵馬を毎年一つ買ってそろえるもよし、自分の干支の絵馬を買うもよし。お土産にも喜ばれる贈り物だ。一覧を見る場所：絵馬屋（千住4-15-8、3881-4505、1月1日～、但し不在のこともある）昔の通りの店構えなので、がらっと引き戸を開けて、こんちわ～と声をかけよう。



千尋電影 800円

財布の中に入れておくと財を増やすといわれる縁起物。千住の鼈甲聯人がひとつひとつ手作りでつくった小さな贅沢品。同じ手作りでも段階が違うのは、鼈甲そのものの違い。黒い部分の多いものは比較的安く、胎色の部分の多いものは少し高め。一買える場所：星子鼈甲店（千住3-53、3888-2376、1月4日頃～仕事始め）

福神を参るのが流行したという。宝船に乗った七福神絵図を枕の下に敷いて寝れば良い初夢を見られると言われ、玄関先に飾ると「入船」といって縁起がよいと言われ、またお参りしながら七福神の人形を集めて宝船に乗せたりと、日本人はさまざまな方法でその福をいただいてきたのだ。一度に七福とは、すうすうしいようだけど忙しい現代人にもぴったりの神さまかも。

千壽七福神のあそびかた(1月1日~7日9時~16時)

- ① 

② 

③ 

 - ① 通常版の色紙でまわる
(色紙代は¥1500、御朱印代各¥200)
 - ② 限定版の色紙でまわる
(色紙代は¥2000、御朱印代各¥200)
 - ③ とびだす七福神スタンプラリーを回る
(とびだすラリー用紙無料、スタンプ代無)
 - ④ 自分の納経帳（朱印帳）を持ってまわる
(御朱印代各¥200、納経代各¥300)
 - ⑤ 千寿七福神人形を集めてまわる
(1体¥700、敷き台¥100)



1月1日～3日の間に七福神をまわると、事務局が設置されている寺社では樽酒の振る舞いがあり、お土産袋がもらえるほか、甘酒やわたあめ、ポップコーンなどが販売されている。この甘酒が毎年、コクがあっておいしいと評判なのだ。実はこれ、事務局の面々が、寒い日に歩く皆さんに少しでも暖かく楽しくまわっていただけるようにと考え出した企画。商売に携わる面々が、仕事納めをしたその後、12月の30日から大鍋でじっくり煮込んで作っている。居酒屋を経営しているながら酒はあまり飲めないと、永見ご夫妻が『もらひ物の高級プランデー』などを惜しげもなくばどばと注ぎ込んでいるのが、そのコクの秘密かも……？ 風邪対策にと加えられたキンカンの香りもいい。お試しあれ。売上げは、足立区社会福祉協議会へ寄付されている。

神はもちろん、自分
こまわればいいのだ
ど、基本は5つ。
らをくみあわせて、
ってみよう。

①②③⑤は各寺社にあります。



とびっきりの
甘酒あり〼

節

分

2月3日または4日
(2000年は2月3日)

豆まき+口を楽しめる千住の神社

福をいっぱいにいただくもよし、
神社で高陞にあがつて星を数ぐも樂う、

豆以外にまかれるもろもろのお宝をいた
鬼も排除しない広い心の本氷川神社では
昌るる言葉は「口田ようう、ニギトニツ」。

なんとも工キサイティング。
まちまちの個性を楽しみながら、

豆まき+Dを



■千住本氷川神社 ■千住3-22
①13時 ②商店街寄贈の福袋

①13時 ②商店街寄贈の福袋



■元宿神社■
千住元町33-4 ①15時頃 ②みかん、
カップラーメン、菓子など



■ 河原町稻荷神社 ■
千住河原町10-13 ①15時 ②み
かん、福豆の小袋（当たり券入り）



千住神社 千住宮元町24-1
15時半頃 ②菓子、みかん



■仲町氷川神社■
住仲町48-2 ①17時 ②菓子

■あなたは捨う？それともまく？■

河原町稻荷神社で、豆まきをする人を求める案内文から抜粋してみよう。『前略～世の平和を願い豆を撒いて悪しきをはらい、財を散じて善根を培い、徳を積んで自家の幸福と多くの人達の幸せを神に祈る人を行事司と言い、この尊い役を奉仕する人を年男・女とも言います。～後略』……人に喜ばれ、我が家の幸福も祈りながら徳も積める？ 一石二鳥三鳥のいいハナシに聞こえる。しかし、

は、徳より幸福よりなにより、この豆まきは「一度やっ
たらヤミツキになる」面白さなんだそうだ。自分が投げた
にみんながわっと群がり、全員が子供に返って取り合う、
エキサイティング体験。河原町稲荷神社では、奉納金
1000円で、まく豆やみかんなどが用意されるが、もっと
きたいからと自ら菓子をいっぱい用意して来る人もいる
うだ。捨うのも楽しいが、まく方はもっと楽しい……？

②豆以外にまくもの
（奇数年）

■宮元町八幡神社■
千住宮元町3-8
①16時 ②菓子

■素盞雄神社■
荒川区南千住6-60-1
①15時、15時半、16時
②年男、年女が用意し
菓子など

★★★★★節分ってなに?★★★★★

節分は、立春の前日、つまり冬の最後の日。太陽暦では2月の3日か4日にあたるが、陰暦では年末の大晦日前あたりで、節分を年越しとする考え方があったようだ。この季節の変わり目、一年の区切りに、邪鬼を払う風習が中国にあり、豆を打って鬼を追う風俗は室町時代頃伝わったと考えられる。江戸時代には節分会は各寺社でさかんに行われたそうだ。



千住で見つけた

← ■ 虎斑稻荷神社 ■

千住中居町28-11（昭和会駅前通り）問先3881-7101（ブラザーミシン千住営業所）商店街で守るお稻荷さん。のぼりが立てられ、道行く人にほかほかの甘酒が振る舞われる。凍えそうに寒い初午の日、ここを通ると最高のしあわせ。

千住寿町17-2（大正通り沿い）問先3888-3670（宮沢）初午の太鼓をたたき、ご祈祷し、お供物や赤飯を配るという昔ながらの初午の風景が継続されてきたが、99年は事情により中止されている。2000年以降については未定。



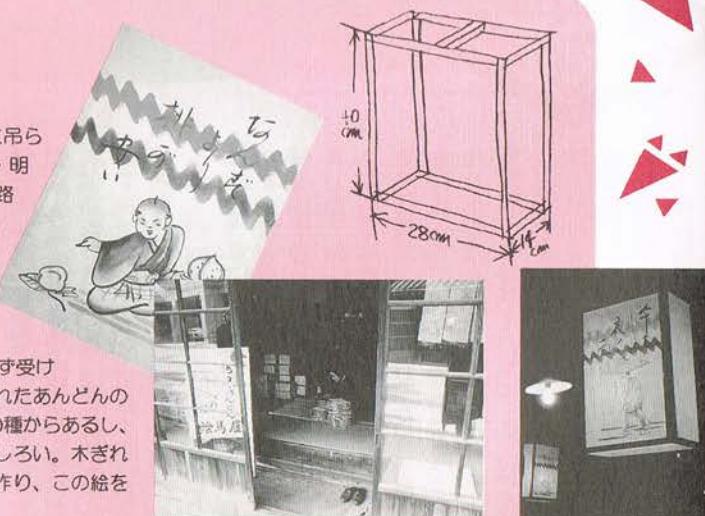
北千住西口を西へ歩き、国道4号線を渡って少し歩いた右側、昭和会駅前通りの虎斑稻荷の初午はあったかい。

地図あんどんを作つてみよう

昔は初午になるとあちらこちらに吊られたという地口あんどん。宝暦・明和の頃、初午に限らず祭礼のとき路傍に立てるのが大変流行ったそうだ。地口とは、ことわざなど誰もが知っている言葉に似た発音のしゃれ文句。もちろん自分で絵を描いてもいいわけだ

江戸時代からの絵と地図をめぐらす受け

継ぎ、贅沢にも1点1点手で描かれたあんどの絵が絵馬屋さんで買える。絵は100種からあるし、歌も昔の馴染落が楽しめ相当おもしろい。木ぎれを買ってきて、木工ボンドで枠を作り、この絵を貼ればいいだけ。



あんどんの絵は1枚400円（絵馬屋 千住4-15-8、3881-4505）

■ 虚诳稻荷神社 ■

千住寿町17-2(大正通り沿い)
問先3888-3670(宮沢)
初午の太鼓をたたき、ご
祈祷し、お供物や赤飯を
配るという昔ながらの初
午の風景が継続されてき
たが、99年は事情により
中止されている。2000年
以降については未定。

清世文集

初午を祝うお稲荷さん



↑山田家おいなりさんの社
←山田家のぼり旗

「おひなりさんのお祭り」初午の日

千住を歩くと、路地のあちらこちらにお稲荷さんを見つけることができる。(2000年は2月6日)

路地の中にあつたり、おうちの堀の中に見えたり。

これらお稲荷さんの最大の祭りが『初午』。
以前は千住の町じゅうのお稲荷さんで、
子供たちがどんどん打ち鳴らす太鼓の音色とともに、
初午が祝われ、振る舞いが行われた。

現在、太鼓や振る舞いが行われているお稲荷さんはごくわずかだが、大きな神社の祭りとはまた違って、まちの人達の心意気で守る稲荷の魅力に触れられる貴重なひとときだ。

むかし、むかし……

「稻荷大明神」の文字とともに、天保14年、嘉永7年などの年号と作つた先祖の名前が染め抜かれたのぼりが、千住5丁目で油問屋を営んだ山田家にはいくつも残る。ご当主の山田彰司さん（80才）に子供のころの初午の話を聞いた。「のぼりと、狂歌みたいなのを描いた地図あんどんを前夜から飾りましてね。神前にはお供え餅、野

菜などを飾りました。お赤飯とお粥を煮しめを舟形の皿に入れて出すんです。あまり大きな皿じゃなかつたな。足りなかつたら2杯でも3杯でも食べていい。子供たちが太鼓をどんどんとたたいて、おかめひよっこや悪者のお面をかぶり馬鹿踊りみたいな踊りを踊るんですね。あれも子供たちが代々受け継いできていたんだでしょうな。もひとつ昔はもつと盛大にやつたそうで、うちの前の道に飴屋なんかが並んだとも聞きました」5丁目では、山田家のほか、何軒かで初午の祭りを持ち回りしたという。お祭りの仕方は、家によつて少しづつ違つたようだ。

■■■ 初手 ってなに?

2月の最初の「午の日」を初午という。全国の稻荷神社の総本山的存在である伏見稻荷で、神さまが稻荷山から馬に乗って降りてこられたのが、和銅4年（711年）の初午の日だったという言い伝えから、全国の稻荷神社では初午の

日に祭が行われるようになった。お稲荷さんは最初、農業の神様だったが、後には商売繁盛、家や土地を守る神としても、庶民に親しまれてきた。千住の路地を歩くと、路地稻荷、屋敷稻荷が多いのが興味深い。



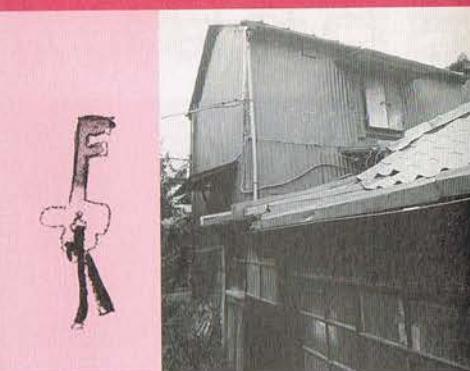
【名倉家の蔵】

今回は、「千住の名倉」として江戸時代から高名な整骨医院だった名倉家に残る蔵を探訪。



■外蔵■

敷地の外から見られる唯一の蔵。厚めの屋根、ツブと折れ釘、外壁の水切り瓦、腰巻など蔵建築特有の意匠が凝らされていて土蔵のように見えているが、実は煉瓦造。腰巻きは煉瓦が露出しているが、外壁は煉瓦の上から漆喰仕上げをしてあり、壁面上部の水切り瓦が取りついていた痕の部分に、わずかに煉瓦がのぞいていくようやく見分けられる。



■内蔵■

旧母屋から直接出入りできる内蔵は、外壁がトタンで巻かれていた。

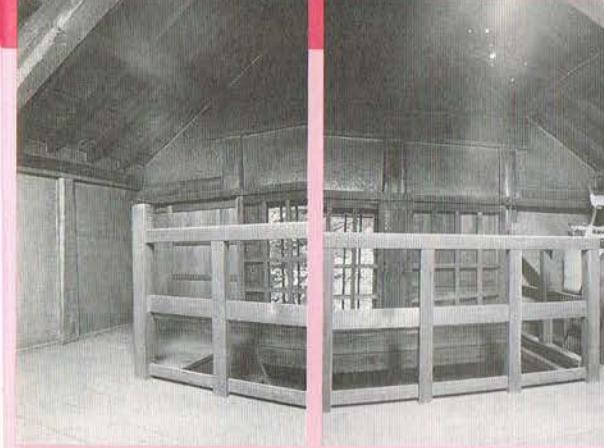


外壁は全体に金属板で覆われているので、正確な壁厚は不明。

今は米蔵も外蔵と同様に、家財の保管に使われているが、防鼠対策のため内壁はトタンで覆われていた。

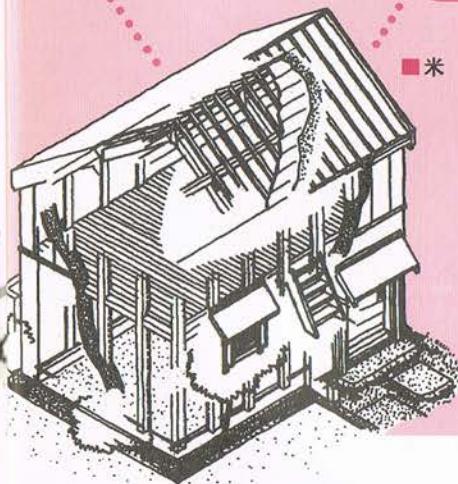
腰巻きが高くななく、土台の高さは一尺位。

外蔵が床を張ってあったのに対し、米蔵は土間で隅には水抜き溝が作られていた。

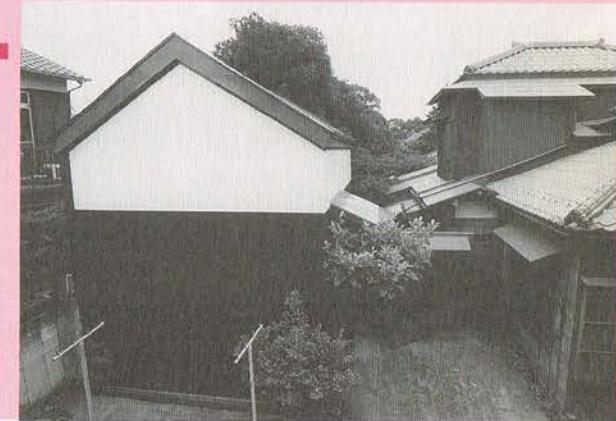


屋根を支える梁が登り梁になっていて二階の空間を充分活用できるようになっている。

二階への階段は一間の長さで約十尺も上がる所以かなり急。



■米蔵■



「医者の家」というのは肉体労働ですから、仕事をしないで、財産をもつてゐるというようなことはなく、蔵も生活の蔵でした。名倉家は、一部すでに建物がある所に来たし、途中で大改築をしたので、建物の由来についてわからぬことが多いところです。

名倉家は、一部すでに建物がある所に来たし、途中で大改築をしたので、建物の由来についてわからぬことが多いところです。

「母屋の一一番古い部分は三百年前のものと聞いています。家からそのまま入れる『内蔵』は当時一緒に作られた可能性はあるけれど、はつきりはわからないました」

以前は『内蔵』には年中行事のしつらえや、提灯、笠や道具類など家庭で使うものを入れていた。戦後はカルテを入れたりもしたという。

●外蔵（名倉家での通称 したぐら）

「外門のところに見える大きい『外蔵』は、昭和のものでしようか。瀬戸物等道具類を入れていましたが、内蔵で間に合わないから作ったのではないでしようか。今は従姉妹の長持ちとか、先代の人達が嫁に行ったり分家して行く時に置いていった大きな人形ケースや、箪笥、大正時代の電話帳なんかが残っています。私も父も何もしないから残つているだけなんです。父の弟の叔父は早死にしましたけれど真面目な人で勉強に使った書籍やノート等がそのまま残っています。叔父のこともみんな知つてます。軒に舟がつるしてあつた。薬の看板や薬箪笥もおいてあつたという。最近、骨接ぎに関する道具を置こうといふ予定で片付けたとのことで、今回食事は蔵に保管してある米を使つていきました」

●米蔵

さすが米蔵だけあって、ネズミよけに内側がブリキ張りになつてゐる点が興味深かつた。以前は蔵の横に物置があり、軒に舟がつるしてあつた。薬の看板や薬箪笥もおいてあつたという。最近、骨接ぎに関する道具を置こうといふ予定で片付けたとのことで、今回食事は蔵に保管してある米を使つていませんでした」



蔵の内部を実測させていただいた

いた『米蔵』には、昔の消防ポンプ『竜吐水』や各種の木桶等が整然と保管されていた。敷地奥には立派な庭園がありこれも見事なものでした。



美味しい豆は、さわればわかる

午住 通品・通材(2)

かとうあきひさ
加藤彰久さん

足立区壬生中居町19-8 3881-2934

●日休 ●8時～20時頃

いという。
うまい煎り豆を作る
のにいちばん大事なのは
は、やはり原料の選び
方。ご主人は、見た目
はもちろん、手で触つ
た感じや香りで良い豆かどうか
判るという。

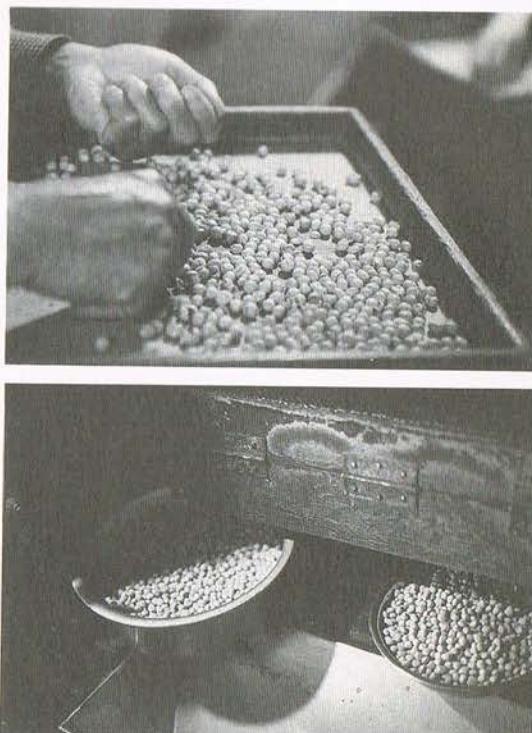
確かに解る。「機械むき」では豆に傷がついて脂肪分が出てしまい「手むき」に比べ、味も香りも落ちてしまう。「手むき」は煎り上がりがつた後やが出て、見るからにおいしそうだ。

お客さんが多いのも領ける。
豆という素材で苦労するのは、相場の変動が激しいところだ。天候によりその年の収穫量や品質が変わるために、産地の天気は1年中気になり、いつの間にか詳しくなる。たしそうだが、ご主人の国内外の気象についての博学ぶりには驚かされた。

振った「塩豆」と「落花生」が売れ筋だそう。千葉産の落花生は殻を手でむいた「手むき」と機械で取り除いた「機械むき」があるが、割高な「手むき」を扱う店は都内で数軒しかいない。加藤さんが「手むき」にこだわる理由は、食べ比べてみると

煎り豆には、量販されているものは違う、香ばしい香りと歯ごたえがあり、「こここのを食べたら他のは食べられない」と言う常連の

煎り上がりがつた豆の質が落ちないよう、店の温度や店頭での並べ方にも気を使うことだわりに、加藤さんの豆に対する愛情が感じられる。



北千住西口の駅前商店街を西へ歩き、国道4号線を越えると、風に乗って香ばしい煎り豆の香りが漂ってくる。開け放たれた店先からは、パチパチと爆竹のような音が聞こえてくる。豆煎り器の中でエンドウ豆が元気に弾ける音だ。奥では、裸電球の温かい光の下、煎り上がったばかりの豆を一粒一粒丁寧に手で選り分ける作業が行われている。

た加藤商店の煎り豆は、今では貴重な素朴で懐かしい味がした。

千住ロケがいっぱいの

2000年の

年始スペシャル!

1月8日(土) テレビ朝日
21:00~23:00



北千住周辺を中心にロケした2時間ドラマ『そして、友だち』。主演の深田恭子ちゃんの親友、野波麻帆ちゃんがお寺の娘という設定で、千住のお寺が使われる。現代の高校生を取り巻く社会が、これまでの山田太一路線ともひと味違う鋭い視線で描かれているとか。神社、路地など、千住の町があちこち舞台になっていて楽しめそう。

- 町雑誌千住の合冊セットが出来ました
VOL. VOL. VOL. VOL.
1~4 **5~8**
- 各おまけ付きで特別価格1,000円
(地方・小出版流通センター)

平成 8 年夏、奥さま
の誕生会で



ここで長谷川一夫と出逢う。長谷川は尾上菊五郎を崇拜していたので、菊五郎一座にいた寿雄さんを重用するようになる。このころ結婚。しかし、松竹に対抗して作られた東宝劇団は数年で「泡のように消えちゃった」という、それでも寿雄さんは東宝に残り、東宝書店で芝居のパンフレットを編集するようになり、文才を發揮し始める。戦争を経て昭和23年、長谷川一夫は新演技座を設立。その文芸部長として呼ばれ、しばらくは2足のわらじで過ごす2年後長谷川は何億という借金を抱えて大映へ移つたのだが、寿雄さんのご家族が戦時鳥取に疎開したまま離れて暮らしていることを気に病んで、引つ越してこいと3万円くれたという。こ

「ありがとうございました」と寿雄さんは言建て、奥さんと子どもたちを呼んだ
う。しかし前述のように「必ず迎え
に来るから」と言われ、待つた7年
間の浪人生活時代は苦しかったとい
う。子どもを5人抱えて、奥さんの内
洋裁や内職、寿雄さんがときどき踊
りの舞台を手伝つたり、奥さんの内
職を手伝つたりして何とかつないだ
という。昭和30年頃、長谷川が東宝
へ戻り、寿雄さんは約束通り呼ばれ
文芸部で踊りの台本を書くようにな
つた。昭和40年頃からは、綾部洸二
のベンヌームで、市川右太衛門の
「旗本退屈男」の脚本も手がけ、そ
の後昭和60年頃まで、里見幸太郎

歌舞伎のまねでもやらしたらうまいんだよ」寿雄さんをよく知る再従兄弟の石坂満さんは言う。アルバムの中にはおどけて柳の下で幽霊に扮した写真や、役者と一緒になつてちよんまげ姿で女優さんの隣におさまった写真などがいっぱい。奥様といつしょにアルバムをめくつづいてるうちに、サービス精神旺盛な寿雄さんが、長谷川一夫のみならずあらゆる芸人たちから愛されたこと、また寿雄さん自身もそれに答え、仕事でくるようだつた。

(取材
98.1.22、
99.6.22)



左端が春掛さん、右端が長谷川一夫さん

千住 人 人

脚本家 伊藤寿雄（1912—1999）

「借金を返したら必ず迎えに来るから。辛いだろうが辛抱してくれ。男の約束だから」：長谷川一夫と共に働いていた伊藤寿雄さんが、37才の頃、長谷川から言わされた言葉である

4号で紹介したことがあるが、伊藤寿雄はその実弟である。



まん中が毒薙さん、女優たちとホン読み由か

今もその名が残る千住の見番横丁に、父親が分江戸屋という芸者屋を開いていたことがきっかけとなつて寿雄さんの「芸」にまつわる人生は始まる。子どもの頃、絵がうまいと言われて、やはり見番横丁に住んでいた松竹関係の舞台美術を手がける数馬英一氏に舞台美術を教わる。そんな人のつながりで、そのうち6代目尾上菊五郎一座の

千住 明治の女伝 <7>

みんなの喜ぶ顔が生きがい

竹内はつさん 92才

男の人生は顔に出るなどというけれど、女の人生も顔に出るのだと、この人と会うと感じさせられる。清潔感があつて明るく、とてもきれいだと思う。終始おだやかな笑顔を絶やすず、記憶がシャープである。昔のことは覚えているけれど、最近のことが



思い出せないという人も多いが、はつさんの場合は昨年の出来事でも何月何日と言つてのけるので驚いてしまう。本誌8号で紹介した竹内政治さんの義母、功さんの実母である。

92才になる彼女は、今も毎日買物に出かけ、家族の食事を作

り、家計簿もつける。「じつとしてるのが嫌いな

の」と言う。一

緒に住む長男一家は、はつさん

の料理が大好き。煮物などの伝統料理からテレビの料理番組をヒントにしての新しいメニューまで、どれも手早く美味しくて、2人の孫娘も絶賛のこと。その秘密を伺うと「若いときから大人数の食事づくりをしてきたから」とにつづり。

はつさんは千葉県市川市の農家5人姉妹弟の長女として生まれた。昭和3年、21才のとき、隣町出身で、すでに根岸で刺繡職人として身を立てていた竹内平さんと結婚するが、器用でまめな働き者ぶりは娘時代からのこと。20才前には和裁の先生として15~16人の弟子をもつほどだったという。

根岸の2軒長屋では、2階に弟子たちが住み

込みで、男の子は2階、女の子は下に寝泊まりしていた。この食事づくりが大変だった。お手伝いさんも1人いたが、はつさんが切り盛りして、朝は4升、夕は2升5合のご飯を炊いた。「暮れにはお仕着せつていつて、みんなに着物、角帯を揃えるんですよ」が忙しい中でも弟子たちをかわいがり、ともにがんばってきた姿が浮かんでくる。戦災で家は一度焼けたが、戦後再開してまた、夫の仕事を徐々に着物の刺繡にも広がり、弟子たちを通して、稀少な日本の伝統工芸として現在にまで手技を伝えることになる。5女2男の子どもたちも親の仕事を見て育ち、うち5人はどんな刺繡もできたという。夫はおとなしくもの静かな人で、けんかをしたことなかった。

しかしその夫も昭和30年死去。末子がまだ7歳だったが、すでに長女が養子をもらい家庭を継いでいたので無事大学まで出すことができた。とはいっても夫の死後はつらく悲しい時期も長かった。「一緒にいたのが27年、その後も長かった。『あとが44年だから…』その後は多く語らず、つらい話は口が重い。苦労を口にせず、愚痴を言わない人だと思う。



せんじゅの名前 ででています

蔵乃街 千住宿

(有機米純米酒)

1升2200円

4合1100円(税別)

取材協力/高山商店

(柳原1-7-7、3881-0879)

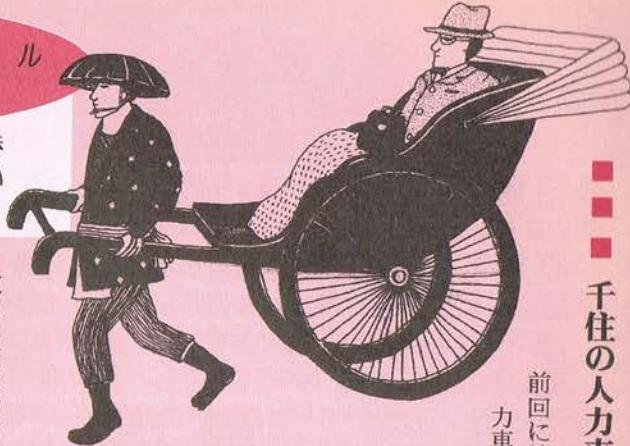
「2~3年前からオリジナルのお酒を作りたいと思って、企画を温めてきました」と話すのは、高山商店の3代目、高岡修市さん(29)。自分の納得のいく蔵元を捜し、沖縄から嫁に来たルミ子さんも一緒になって、図書館や千住宿歴プチテラスに通い、この酒にあう名前を考えた。「去年は蔵を回ってみたりして、ますます千住が好きになりました。千住に対してボリシーを持っているつもりです」とはにかむ。ルミ子さんも「都会は冷たいのではと心配していましたが、このあたりは自分が

生まれ育った沖縄と似ておだやかで人情が厚い」と、すっかり千住ファンに。ラベルの文字は修市さんが書き、店内のディスプレイには、ルミ子さんの故郷から取り寄せた布が、美しくあしらわれている。伏見の蔵元で作る純米酒は、やや辛口でコクのある味わい。「最初は地元の酒ってことで買ってくださる方が多かったのですが、このごろは飲んでみて美味しいからと、2度3度買っていただけようになりました」地方へのお土産にも、ぴったりだ。

もつとも悲しかったのは、一昨年3女が亡くなつたとき。「娘に先に逝かれるなんて本当にショックでした…」しばらくは毎月、命日にひとりで市川まで墓参りに出かけた。しかし「今が一番幸せ」とはつさんは言う。8月になれば練馬の次女の家へ行つて、毎晩豊島園の花火を眺め、季節が良くなれば那須の4女の開くベンションで縁を愛てる。歌が大好きでお風呂に入つては好きな歌を歌い、万歩計で計れば1日に5000~6000歩は歩く。長男夫妻が開く刺繡教室の生徒さんが来る日には、きんびらや煮豆を作つたり。きやらぶきを煮たり、梅を漬けては娘たちに配つたり。ご主人の「実家は本当にいい人たちで、今もつきあいがあつて野菜や梅をもらうそ�だが、アスレチックを経営するこの家のために何が喜ばれるかと考えてね」雑巾をたくさん縫つて持つて行つてあげたりするという。「喜んでくれるからね」:喜んでくれる。おだやかなその言葉を聞いたとき、ふつとつさんの90余年の人生に触れた気がした。お話をしていると、本当に不思議なのだが、こちらがリラックスしてしまう、その秘密はこれかなあ…。

感をとるつて何て素敵なことだろう、はつさんとお会いして改めてそう思った。お

この連載は、千住の町を西へ東へ歩くだけでなく、少しひきへも歩いていただくための道しるべです。



千住の人力車【下】

前回に続き今回はお抱え人

力車について述べてみた

い。お抱えの人力車

と言つても戦後生ま

れのものにはわから

ないだろう。今風に

言えば運転手付の自

家用車のことしさほ

ど珍しくはないが、

明治・大正・昭和初

期までは、上流社

会での実用と見

榮を兼ねたひと

つのパターンで

あつた。自分の屋

敷内に定紋(家紋)入りの立派な人力

車を持ち、専属の車夫を雇つて車庫

に起居させていたものもありあつた。

千住の町では、斎木、竹中の両医院で

しかお抱え人力車は見なかつた。車

夫の仕事はもちろん車をひくことだ

が、主人の外出、往診のないときは、

屋敷内の掃除、庭の手入れ、近所への

走り使い等、雑用全般にわたり、大

変な仕事だつた。車夫のこと第一

に思い出されるのが、映画『無法松

の一生』だ。板東妻三郎が演じた富島松五郎の物語だ。だいたい車夫といふのは純情で、侠気を持ち、一本気の人が多かつた。千住で斎木医院に勤務していた車夫、寅さんも、ご多分にもれず好人物の方だつた。働き者で奇麗好きで、立小便を見つけると、バケツに水と箒を持たせ、地位、身分

に関係なく掃除させたのをよく見た。先生を乗せていつた往診先で先生と諍いがあり、先生を置き去りにして勝手に自宅へ帰り、先生が車をひいて帰つて来たことがあつた。その後、先生と寅さんの間に立つて和解に努める、先生の奥さんの心労がしのばれる。明治・大正・昭和初期の小説の背景にときどき人力車が出てくるのも、その時代に似合つたものだつた。

服装が股引腹掛け、饅頭笠になつたのも、大正中期から昭和の始め頃だつたようで、それまでは各人それぞれの服装だつた。人力車は明治30年頃が最盛期で、その後、自動車オートバイ、自動車と、時代とともに移り変わつた。現在に至るが、これから果たし

てどう発展するのか、長生きして見たいものだ。(文 郷土写真家 岡本杏子 石坂満)

町雑誌「千住」 VOL.9 1999年12月発行

発行 千住・町・元氣・探険隊 〒120-0044 足立区千住緑町2-33-23 TEL 03-3870-7055

編集 町雑誌千住編集室 〒120-0034 足立区千住3-52 TEL & FAX 03-5244-2158

編集人 大野順子 舟橋左斗子 (郵便振替口座) 00140-4-103836

STAFF 取材・原稿 / 荒居康明 板橋陽子 稲垣香苗 加藤伸一 金澤昌代 川上佳子
川口登紀子 斎藤和郎 藤井紀章 村重秀彰 写真 / 川上佳子 熊谷永浩 斎藤和郎 武居厚志
舩又将文 松本康一 村重秀彰 特別協力 / 石坂満 デザイン協力 / 飯田みちる 渡辺あつ子
イラスト / 荒居康明 岡本杏子 中田江利 MOMO 協力 / 稲葉あや子 大江明俊 大野清士
鯨井博 篠崎啓子 鈴鹿圭 鈴木玲子 長野高志 原島陽子 村田操 穂原恵子 山崎正樹