



①木型に張り子紙をちぎりながら張ります。このあと乾燥させ、小麦粉で作ったのりを付けます②のりが乾いたら、切り込みを入れて木型から外します③取り出した際の切り口をつないで色を塗り、顔を描くと完成です

続木さんのだるまは、頭が小さく、胴が大きい▶額が広い▶鼻が高い▶彫りが深いなど、独特の形をしています



るま同好会代表の佐藤光興さん(72歳・小仙波町二丁目)のことは「川越だるま」と呼ばれている続木さんのだるまが、なくな

るまが売られていました。十五年前まで、川越で作られただるまが売られていました。続木徳一さん(72歳・小仙波町三丁目)は、市内唯一のだるま職人。日々農業を営んでいた続木さんの家では、農閑期を利用して、手作業による張り子だるまを作り続けてきました。やがて、型を機械で取る成型だるまが登場。大量生産ができない続木さんのだるまは採算が合わなくなり、だるま作りをやめてしまいました。二十年以上経過した平成三年、再開のきっかけとなったのは、川越だ

るま同好会代表の佐藤光興さん(72歳・小仙波町二丁目)のことは「川越だるま」と呼ばれている続木さんのだるまが、なくな

つてしまうのは忍びない」と、佐藤さんはだるま作りの再開を依頼。その熱意に続木さんが動かされるまで、時間はかかりませんでした。だるまの形は、木型で決まりました。でも、続木さんは「顔の描き方で、だるまの雰囲気は変わります。だから、ほんとうの特徴は、形より顔なんです」と言います。続木さんのだるまの顔は、まゆ毛と耳の部分に金色で寿の文字が入るのが特徴。特に、耳の部分の寿は、まるで福耳のように描かれています。また、目が小さく、しわを描かないため、おとなしい顔をしています。「顔を描くときがいちばん緊張しますね」と続木さん。一気に描き上げるため、やり直すことはできません。職人の腕の見せ所です。昔ながらの方法で作られる続木さんのだるま。表面に残る多少の凸凹が、手作りの温かみを伝えてくれます。作り続ける理由を「だるまをほし」といつてくれる人がいるから」と話す続木さん。昨年は百個程度作りました。そして、ことしもだるま作りが始まりました。

川越のだるま職人

まちのできごと 109パレット

川越市の面積は109.16km²

川越野菜を、召し上がれ

11月24日、川越産野菜を手軽に入手できる「伊佐沼農産物直売所」と、旧戸田家住宅を改修した食堂「伊佐沼庵」がオープンしました。50種類を超える取れたての川越産野菜が並ぶ直売所は、500人以上が来場してにぎわいました。一方、食堂では懐かしい雰囲気の中、けんちんうどんなどを楽しむ人々の姿が……。心もおなかも「あったかく」なる食堂が出来ました。



新鮮な野菜がたくさん!



田舎に帰って来たかのような食堂内

収穫の喜びも味わいました

大東東小学校では、平成元年から児童がもち米を栽培しています。5月に田植え、10月に稲刈りをして、11月26日の収穫祭は、いよいよもちつき。「食べ物の大切さと、食べられるようになるまでの苦労を理解してほしいですね」と子どもたちを指導してきた、農業を営む瀬戸弘一さん(61歳・池辺)。子どもたちにとって、おいしさ以外にも収穫があったようです。



うまく刈り取れたよ!



おいしいもちにな〜れ



最後の曲はみんなで手をつないで合唱しました

みんなで楽しむのが「歌声ホール」

昭和30年ごろから40年にかけて、日本中で流行した歌声喫茶。その雰囲気を再現しようと、「歌声ホール in 川越」が11月27日にクラッセ川越で開催されました。今回で3回目を迎え、「一体感を味わうことができるのがいいですね」「懐かしい歌ばかりでうれしいです」と来場者の評判も上々。かつて歌声喫茶で歌われていた歌を、ピアノに合わせて皆さんで気持ちよさそうに合唱していました。次回は来年6月に開催するそうです。



サツマイモが縁となり、交流が広がりました

交流を「サツマイモを宇宙食に」など、出演者からさまざまな意見が続出。今後、各市町のサツマイモにかかわる人々による「さつまいもネットワーク」を作り、まちづくりや観光客増加のために生かしていくことになりました。終了後には、来場者に抽せんで、各市町のサツマイモにちなんだお土産が手渡され、皆さんがサツマイモが生んだ新たな交流を喜んでいました。

「原産地であるメキシコ合衆国との交流を」

さつまいもフォーラム



四百年前の慶長十年(一六〇五)に、現在の嘉手納町(沖縄県)に伝来したサツマイモ。ここから始まった日本のサツマイモ文化を再認識し、観光の促進を図るため、十一月十九日にやまぶき会館で「さつまいもフォーラム」が行われ