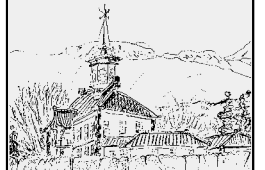


城北



平成 29 年 3 月 1 日 現在	
総世帯数	3,534
総人口	7,680
男	3,665
女	4,015

見聞地区 堂町町会

歴史ある町 活気づく町会活動

下級武士の町

堂町は元和3年(1617)戸田康長により、西町・御徒

士町・御旗町・同心町・口張町と一緒につくられた武家町で、通り沿いに南北に長く走っています。松本藩主戸田氏の菩提寺の一つである妙光寺の御堂があったことから御堂町と呼ばれていましたが、明治維新の時に古いしきたりを改めようという気運が高まり、御の字を取って堂町になったと

言われています。御旗町、御徒士町などと同様です。堂町には全部で54軒の家があり、102人の武士が住んでいたとされます。ほとんどは年に五石二人扶持(米約20俵)程度の俸禄しかなく生活は楽ではなかったようです。他の下級武士の町と同じように敷地の裏半分は畑にして自分たちが食べる野菜を作り、押し絵雛を作る内職をして家計を補っていました。当時松本は押し絵雛の大きな産地でしたが、そのほとんどがこの地域の下級武士によって作られ



通りの中央から南を望む

ていたとのこと。水は豊富で各家に井戸があり、家の周りに流れる湧き水のせいで洗い物や洗濯をしたというので、今でも湧き水が確認できる場所があります。

明治45年の北深志の大火による被害は甚大で、堂町もほとんどが焼失しました。土蔵づくりの家だけは焼け残ったので、その後は土蔵づくりの家を建てなおす人も多かったようです。



昭和40年頃 子ども会親子遠足

若い世代に期待!

昭和30から40年ごろは堂町にも子どもが大勢いて青山様ほんぼんも賑やかで、毎年親子遠足も行われていました。三九郎は女鳥羽川の河川敷まで行き、大きいのと小さいのをつないで作りしました。「他

の町会の子どもたちが火を付けられないよう寝ずの番をして見張っていた」という話は当時の子どもたちの共通の思い出です。

元旦の朝、通りの中程にある井戸の回りに町内の大人達が集まり、御神酒とスルメで新年の挨拶をするのが恒例で、井戸に蓋をしてテーブル代わりにして一杯飲みながら町のこれからについて話しをして、まさしく井戸端会議でした。

現在90戸180人。少し前まで住人の高齢化が進み、子どもの数が減り、空き家が目立っていました。この5年くらいの間に12軒が新築され、若い世代が入ってきました。今では小学生17人、乳幼児も入れるとかなり賑かです。

数年前から堂町では防災への取り組みに力を入れていきます。年に1回防災訓練を開催し、女性だけの防災テントの組み立て、危険箇所を点検しながらの避難訓練、防災用品の勉強会や非常食の試食など行ってきました。これからの課題として「防災に対するみんなの意識がアップし、もう一歩進んだ取り組みができるといいですね」と大久保さゆり町会長は語りました。

初回1月29日のフォークとグループサウンズから2回目のジャズ、3回目のロックと、選りすぐった曲は何れもポピュラーなものばかりでした。かぐや姫にタイガース、シナトラにパーシーフェイス、ひばりにデイランなどと懐かしいメロディーに酔いしれ若いあの日に帰り、軽快なマンボなどの曲にはリズムに乗って踊りだす人達もいました。

映像で綴る 60'70'を楽しむ夕べ!

公民館を一層楽しい集いの場にしようとし新しい試みが始まる。それが持ち寄りオツマミと好みの飲み物、事務局心尽くしの温かいおでんをいただきながら、2時間におたる貴重な想い出の音と映像を堪能しました。





文化部講座 台所の話

2月24日、後藤芳孝さん(田町町会)による、台所の移り変わりについての講演会が、35名の参加者で行われました。台所とは、「煮炊きその他、食物を調理する室」の事をいいます。原始時代には台所という言葉はありませんが、調理する為の場はありました。それは、地面を浅く掘ったところでした。平安時代になって、建物の中に「台盤所」という場所が設けられ、台盤は食物をのせる為の脚付きの台で、これが台所の語源とされています。平安後期の「信貴山縁起絵巻」にも囲炉裏部屋があり、台所には流し台もあり、女性が腕を洗っている様子が残されています。

松本城の二の丸には、北東に台所が位置し、味噌部屋もあり、賄所や台所があり、地蔵清水から水を引いてきた記録もあります。当時の台所は徒士町の高橋家のみる事ができます。明治以降欧米文化が入り台所は立ち仕事になり、水道が引かれ、ちゃぶ台が使われ、燃料の変化と共に、薪、石油、ガス、電気と大きな変化を迎えます。昭和30年代から、住宅問題解消のため団地が造られ、ダイニングキッチンが取り入れられ、食事はテーブルでとるように変化して来ましたが。これからの台所はどうなるでしょうか？

参加者からは、「何も作らなくてもいい時代になるかも、ロボットが全部やってくれるかも」「30年位前、祖母が東京に住む息子夫婦を訪ねたら、家に包丁がなく、シヨックをうけた」「おふくろの味が袋の味になったと一時話題になった」など様々な意見がでました。

調理器具がどんどん進化していますがやはり「物を作る楽しみは人々にとって大事とすることではないでしょうか」と後藤先生は最後に締めくくりました。

時間も忘れて 集中！集中！ 野菜カービングを学ぶ

今年度初めての講座が開催され2月14日から3回にわたり、元松南地区公民館長上條恒嗣さんの指導で、タイの王朝料理に由来する野菜カービングの基礎技術を学びました。

本職のシェフの技術を趣味の一環として習得する人も多く、野菜や果物の他、丸型せっけんなどにも応用できます。

第1回はカーティングの基礎をミニトマト、きゅうりで、2回目よりんごで白鳥を、最終回には大根でバラ作りに挑戦しました。初回は細かい作業に「難しい、失敗した」を連発していた参加者も次第に本気を出しはじめ、熱中するあまり講習時間を過ぎても気づかないほどでした。



披露宴会場、各界パーティーなどで見ることがある表面を花のようにカットされたスイカやメロンなどが有名です。これは、専用のカッターナイフ一本で完成させるのですが、

くつて子どもたちに披露した参加者もいました。「時間をかけた料理も、ひとくちで胃のなかへ消えた」そうです。この講座は来年度も開催予定です。

軽スポーツ大会

2月25日に城北公民館で公民館体育部・住みよい町づくり協議会健康の部会・子ども会育成会の共催で軽スポーツ大会が行われて、結果は以下でした。

⊗子どもの部 ⊗

- 1位 佐藤 陽奏(小6堂町)
- 2位 日下田風花(小6堂町)
- 3位 植田 春香(小4田町)

⊗大人の部 ⊗

- 1位 上原 武夫(堂町)
- 2位 大月 昭栄(堂町)
- 3位 太田美智子(蟻ヶ崎東)

