短編小説「モノレールストーリー」

母と秋子

吉成 庸子

木々の緑が、赤や黄色に色づくこの季節が秋子は大好きだ。五年前に他界した母が、「あなたが生まれた時、両親と4才年上の兄丁度紅葉の頃だったのよ。上が男の子だったでしょ、だから、お父さんが女の子でよかったってとても喜んだの。そして秋子という名前もお父さんがつけたのよ」とよく話していた。

当時一家が住んでいたのは市原市の真ん中、周囲を山に囲まれてる。季節がめぐるのは、強く感じられた。兄も職が決まり父が再び転勤となったから秋子は幼い時から自然に親しんでからどこかなく家の中をすきま風が吹くような感じになっていた。父も兄もほとんど家に帰ってこなくなってしまったのだ。

サラリーマンの父が九州に転勤になったのは、秋子が中学生になった時だ。兄も東京の大学に入ったたし、相手の両親に気に入られお婿さんに入ってしまったのだそうだ。母は親の承諾もえないでとびくちったので生活には不自由はなかった。ある日、学校から帰ってくると、暗い部屋の中で母が泣いていた。父からの長い手紙が来て、いきなり別れて欲しいと言ってきたのだそうだ。理由は九州に転勤していた時に知り合った女の人と今一緒に暮らしているのだそうだ。その人とどうしても別れられない。お前達には悪いが、これまでためた預金全額と家を渡すかわりに、俺の願いを聞いてくれるすぐに家を売った。兄には報告したが、母がいいから、自由にしていという電話だけで片付けられた。

母と秋子の千葉での暮らしがスタートした。明るく振舞う母が気の毒で秋子は出来るだけ母と過ごした。母が一番喜んだのがモノレールに乗った時だ。「こんな高い所から街が見下ろせるなんてステキだわ」と喜ぶ。二人の生活はつつましかったが秋子は大学を卒業し就職も出来た。おまけに同期入社の男性秋元宏君と仲良くなった。秋子にとって初めての男友達だった。

しかし、秋子の母は二人が仲良くするのを喜ばない。宏君は母に気をつかう千葉のイタリアンのお店に母と秋子を招待してくれ、三人でモノレールに乗った。さぞかし母が嬉しがると思ったのだが、食事中もほとんど口をきかなかったし、モノレールに乗って夜の千葉の街を宏君があちこち説明してくれても、ちいっとも嬉しそうではない。帰宅してから秋子を気に入ってくれない。宏の両親も秋子は「おかあさん、宏君に悪いじゃないのか、「陸軍」の文字が読み取れる。

こうした境界標は習志野線沿線に多数存在する。地中に埋もれていたり、民家の塀に取り込まれていたりして確認が難しい場合もあるが、店舗の出入口脇など意外に目立つ場所にポツンと立っていたりもする。散歩がてら探してみるのも面白いかもしれない。

しばらくハミングロードを進み、三山十字路を過ぎた直後、遊歩道の反対側に細長い空地が見えてくる。「三山駅」の跡だという。近辺にはかつて騎兵連隊があり、鉄道はその兵営に資材を運ぶための手段でもあったらしい。

路線跡はカーブを描いて南へ向かい、京成大久保の手前で西へ針路を転じると、京成本線と併走しながら津田沼に到着する。津田沼の地に広がっていたのは鉄道第二連隊の本営。往時を伝える遺構の一つは、新京成線新津田沼駅近くの小さな公園に静態保存されている「K2形機関車134号機」という当時の機関車である。戦後は西武鉄道に払い下げられたり、遊園地に展示されたりなど、紆余曲折を経てきた機体だそうだ。もう一つが第二連隊の正門で、現在は千葉工業大学の通用門であるとともに、国の登録有形文化財である。

第二連隊の建設した松戸線は新京成線として運用されている「現役」なので今回は触れずにおく。習志野線も現存していればと、つい惜しんでしまうが、失われたからこそ感じるロマンがあることも確か。それに、路線跡の大半が道路として活用されていたからだから、習志野線は今でも私たちの役に立ってくれているのだ。

（小針洋三）

橋梁を抜け習志野市へ入ると、路線跡の道路は「ハミングロード」と名付けられた。遊歩道に整備された桜並木が有名だ。入口ゲート下に立つ境界標は、犢橋で見たものよりも風化が軽度なのか、「陸軍」の文字が読み取れる。

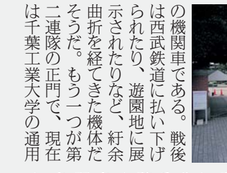
時代に埋もれた鉄道を訪ねて…③

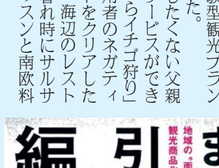
犢橋から作新台を経て習志野線は、京成本線の下をくぐる。京成の線路と道路が路切ではなく立体で交差しているのは珍しい。習志野線を跨ぐための高架化で、橋梁の名称も「元軍用線架道橋」というそうだ。

「習志野線」路線跡を行く ～東習志野・三山・津田沼

地域が誇る遊歩道として整備された路線跡

第二連隊の遺構が津田沼周辺に





ノスタルジー調査隊がゆく！　千葉市中央区新町

昭和レトロな世界 和食編 割烹 駿河

JR千葉駅から徒歩5分、中央区新町にある割烹駿河は昭和60年創業。「誰でも安心して食事ができる店」をコンセプトに、添加物や保存料を一切使用しない体に優しい料理が自慢の「オーガニック割烹」だ。

素材は市内の採れたて有機野菜や毎朝届く旬の魚介類。そして確かな腕を持つ板前が手間をかけて調理した高品質の日本料理を提供している。

暖簾をくぐり店に入ると、玄関口の蹲（つくばい）が聞こえるかすかな水音が風情ある空間をつくり出していた。昭和の香り漂う店内は創業当時のままだが、手入れが行き届き古臭さを感じさせない。静かに時が流れ、心ゆくまで旬の料理を堪能できる、この雰囲気が常連客をほっとさせるのだろう。2名～60名まで対応可能の座敷は、すべて個室のため忘年会も安心して楽しめるという。

ランチタイムは9百円～千5百円で本格的な和食をリーズナブルに楽しめると人気。夜はカジュアル会席コース5千円、お奨め会席コース6千円、会席コース7千円～1万5千円、精進料理は4千円から（※税別）。刺身盛り合わせや旬の焼き物など一品料理も充実。そのなかでも「駿河しゅうまい」は、その昔千葉の美味い物百選」に選ばれた駿河オリジナル。高級な白身魚、海老、有機野菜を使用した逸品だ。

二代目女将の伊庭潤子さんは「アレルギーや持病、宗教上など、様々な理由で外食をあきらめていた方にも、本物の日本料理を楽しんでいただけるようにいつも手づくりです」と話す。

割烹駿河は創業から36年以上、和食の良さを守りながら、ハラール・ヴィーガン・ヴェジタリアンにも対応し時代と共に歩んでいる。

◇割烹駿河◇千葉市中央区新町1～12◇℡043・241・6166◇営業時間【月～金】11時30分～14時/17時～22時30分【土曜日】17時～22時◇日・祝定休

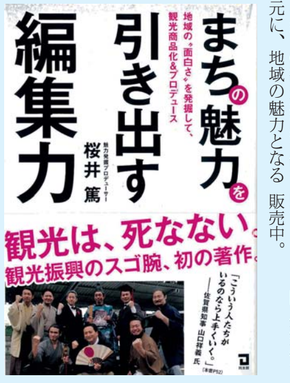
千葉市の観光振興に尽力　魅力発掘プロデューサー 桜井篤著

『まちの魅力を引き出す編集力』

千葉市の地域振興に力を注いできた魅力発掘プロデューサー、桜井篤氏の初書籍「まちの魅力を引き出す編集力」が話題だ。

桜井氏は大手旅行会社、㈱リクルートでの求人広告コピーライター、海外旅行情報誌「ABROAD」の海外取材・編集「じゃらん九州」編集長を経て、退社後は地域資源を観光コンテンツに磨き上げる魅力発掘プロデューサーとして活躍中。2013年から7年間、千葉市役所の観光プロモーション課長を務め、2000以上の体験型観光プランを生み出した。

早起きしたくない父親でも家族サービスができる「午後からイチゴ狩り」など、利用者のネガティブポイントをクリアしたプランや、海辺のレストランで夕暮れ時にサルサダンスレッスンと南欧料理を楽しむ「サンセットサルサ体験」では千葉みなとプロデュースのポイントを8つのプロセスで紹介。企画販売者、主催者、消費者の3者が幸せになる「三方良し」を根底に、地域振興には事業者や自治体だけでなく地域の総力が必要であること、住民の誇りと幸せの創出につながるものだという強い思いが詰まった一冊になっている。

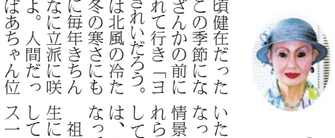


楽天ブックやアマゾンにて1760円（税込）で販売中。

随筆

さざんか

吉成 庸子



庭の隅に植えられているさざんかの花の紅色が美しい。寒さに負けず毅然と咲くこの花が私は大好きだ。私が子供の頃暮らしていた市原の家の庭にもさざんかの樹があり、おどろくほど沢山の花がある。

その頃健在だったおばあちゃんが、でもそれを祖母がこの季節になるとさざんかの前に私を連れて行き「ヨーコ、きれいだろう。この花は北風の冷たさにも冬の寒さにも負けずに毎年きちんと立派に咲くんだよ。人間だって、おばあちゃん位の年齢になるまでには、嫌な事もたくさんあるん、でもそれを乗り越えて、立派に生きていかなきゃダメなのさ。ヨーコも負けずに毎年きちんとこんなに立派に咲くんだよ。人間だって、おばあちゃん位の年齢になるまでにはは