

タイムがぶせる50

証言 = 水野錠太郎さん (83) = 和泉本町4丁目、藤嶋勲さん (82) = 同

風呂おけと釜は自己負担で設置

◆倍率がすごく高かったのですが、地元枠で申し込んで一発で当たり、昭和43年に入居しました。それまで6畳1間に流しやガス台が付いた狭い台所だったので、6畳と4畳半に台所、風呂場があり「広いというよりすごいな」という印象でした。
◆入居の応募要件が1種と2種に分かれ、1種は所得に下限があったので、当時としては生活レベルが高かったと思います。うちは妻も働いていて月収約3万円で、1種でした。家賃は約8千円で民間より割安でした。低所得者向けの2種の家賃はほぼ同じ広さで5,900円でした。
◆第1期の42年春に転居しました。前の家より部屋は広がりましたが、「洗濯場」という名前の1畳ほどのコンクリートの床にトイレがあるだけで、風呂の設置は自己負担でした。おけと釜合わせて約6万円もするので、2、3年の間銭湯へ通いました。第2期は名前が「風呂場」と変わり一歩前進しましたが、風呂はやはり自己負担でした。
◆入居当初は八百屋と魚屋が1軒しかなく、藤塚第

狛江町から狛江市へ

三公園に毎日露天商が来ていました。卵を売る軽トラもありました。42年の暮れに慈恵医大第三病院の横にOKストアもオープンし、翌年には団地内の商店街に肉屋、パン屋、本屋が開店して便利になりました。
◆市制施行の時、住所が変わったため運転免許証の住所変更の手続きが必要になりましたが、調布警察署が藤塚第三公園へ出張してくれました。ほとんどの人がその時に手続きしましたが、順番待ちの長蛇の列ができました。
◆45年頃の団地の人口は49棟合わせて約5,500人で、短期間に人口が増えて、市制施行を早めるのにひと役買う一方で、商店や保育所が足りないなどの苦労もありました。それでも住民たちはみな若くて、いきいきと暮らしていました。
●市制施行50周年を迎える狛江市。昭和45年頃の街の様子や暮らしを市民の証言や写真でつづります。市制施行当時の街の様子や体験談、写真などを募集しています。詳細は☎3430-6617「わっこ」編集部へ。



都営狛江アパート（昭和46年、『写真で見る昭和の狛江』より）

課題解決へ市民提案で2事業

地域社会の発展や市の課題解決のために、市民が提案して市と協働で行う「市民提案型事業」の採択団体を紹介する。ただし、新型コロナウイルス感染症の影響により両事業とも縮小または次年度の実施となる。

乳がん検診率向上へ講演会や献立開発

「狛江市における乳がんの早期発見・早期治療を広め、乳がん検診率向上を目的とする事業」は、市内の乳がん経験者ら8人で昨年6月に発足した「狛江市乳がん経験者会カモミール」（三上みく会長）が提案したもの。市内の乳がん検診率を改善するため、講演会の開催

と食の改善、健康寿命を延ばす献立の開発を企画した。講演会は「ある日突然妻から乳がんと聞かされたら（仮）」をテーマに、市内の乳がん経験者夫婦の体験談、昭和大学病院乳腺科外科医による最新の乳がん治療事情、市の乳がん検診の状況などを紹介する予定。調理実習は、現在治療中の患者などが前向きに社会参加をすることで生きる力を取り戻すために行い、内容は検討中という。同会では5月22日缶から患者の情報交換や親睦、相談窓口となるフェイスブックを始め、さまざまな情報を発信している。また、運動啓発のため公共施設にピンクリボン運動に協力する飲料自販機の設置を市に



あいとぴあセンターに設置されたピンクリボン自販機

働きかけ、4月にあいとぴあセンターに設置された。

防災にアレルギー対応講演会や缶バッジ配布

「新しい時代の『参加型防災セミナー』アレルギー防災編」は「こまえ親子防災部」（渡部やすこ代表）が提案した事業。同会は災害弱者になりやすい子どもがいる家庭の防災意識を高めることを目的として平成30年に市民14人で設立。災害が増える中

で、避難所でアレルギーへの対応が足りないことに危機感を抱き「アレルギー防災」も活動のひとつとしている。今後の予定は、LFA食物アレルギーと共に生きる会代表の大森真友子さんを招き、アレルギー防災講演会を開催。また市内の小学生を対象にアレルギーの有無がすぐわかるような「こまえオリジナルアレルギーマーク」デザインを募集。缶バッジを作成してアレルギーに悩む親子へ無償で配布する。このほか、防災リュックのワークショップや子どもと女性を守る防犯ブザーを避難所で配布することも計画している。問い合わせ Moyoako bosai@gmail.com こまえ親子防災部。



伝統の味と製法守る狛江で唯一の豆腐店

◆89◆
林豆腐店（中和泉5-6-20 多摩川コーポ1階）は半世紀にわたって豆腐の製造・販売を続け、いまでは市内で唯一の豆腐店となった。創業者の林徳一さん（71）は、新潟県十日町市の農家の次男として生まれた。狛江駅近くで豆腐店を営んでいた同郷の親戚に請われて、地元の学校を卒業した後、昭和40年に上京、住み込みで働き始めた。その店はそれほど大きくなかったが、新潟県出身の従業員3人だけでは手が回らず、林さんに声がかかったという。林さんは6畳ほどの部屋に先輩従業員と住み、早朝から豆腐作りを手伝い、午前と午後の2回ラッパを吹きながら自転車で豆腐の引き売りをした。始めは先輩について歩いたが、慣れてからはひとりで回った。その後はバイクや車で狛江町（当時）だけでなく世田谷区喜多見にも足を伸ばした。当時は狛江に豆腐店が数軒あり、同様に引き売りをしていたが、まだスーパーマーケット



林さん



が少なく得意先も多かったため、よく売れたという。林さんは就職直後から独立するつもりで貯金していたが、22歳の時に店が市外へ移転することになったのをきっかけに独立を決心した。引き売りをしながら物件を探し、現在の場所に店舗付き賃貸住宅を見つけた。同じ頃、知人の紹介で同郷で農家出身の朝子さん（73）と見合いをして、46年に結婚と同時に独立した。店名は勤めていた店と同じで、得意先も引き継いだ。近くに数軒の豆腐店があったものの、店頭販売のほか、午後に車で移動販売を数年間続けた結果、順調なスタートをきった。また、すぐ近くに、41年から入居が始まった多摩川住宅があり、付近一帯は住宅やアパートが建ち、人口が増え続けていた。店の周辺には精肉店、鮮魚店、青果店があり、同店がある店舗付き住宅にはトンカツ屋、洋品店、クリーニング店、美容院がオープンし商店街を形成、どの店も繁盛した。林さんの店は毎日長い行列ができ、売り切れることも多かった。朝子さんも前日に大量の豆を水につけて準備したり、早朝か

ら豆腐作りを手伝うなど、子どもを育てながら二人三脚で働いた。ただ、郷里のなまりが抜けず、しばらくの間接客が苦手だったという。大変だったのは第一次オイルショックの時、前年の47年から豆腐の原材料の大豆が世界的に不作で、価格が高騰し入手も困難になった。なんとか豆腐を作り続けたが、値段をすぐ上げられず、苦労したという。最盛期には市内に11軒あった豆腐店は、スーパーなどで販売される工場生産の豆腐に押されて売り上げが落ち、早朝からの力仕事も難しいなどの理由で次々と廃業、いまでは同店だけになった。同店は独立当時から学校や保育園の給食にも豆腐を提供し、多い時は1日500丁作ったこともあるという。現在も伝統的な製法で、木綿と絹ごし豆腐合わせて約150丁のほか、油揚げや厚揚げ、がんもどきを作っている。また、豆乳も人気が高い。林さんは「豆腐はシンプルな食品だけに手を抜けません。店に来る客は最盛期よりは半分減りましたが、開店当時から支えてもらっているお客さんもいるので、できるだけ長く続けたいです」と話している。林豆腐店☎3480-9240、営業時間＝午前9時～午後6時、日曜休み

昭和46年に開店／市内の学校や保育園の給食にも提供



訪れた子に弁当を手渡し

染予防のためそれぞれが家へ持ち帰って食べる方式にした。弁当はカレー、ビーフシチュー、おにぎりとかからあ

げ、サンドイッチなど子どもの人気メニューで、店を訪れた子どもたちはうれしそうに持ち帰った。保護者や子どもたちからは「とても助かった」「おいしかった」などと感想が寄せられたという。関係者たちは「子どもたちの笑顔に励まされた。また機会があれば、もっと多くの飲食店で実施したい。今後も狛江が困難な状況になった時、みんなで助け合って支えていきたいです」と話していた。