

ところがこの作品は、完成当時は、突然理由も示さずに公開取りやめになつたのだった。

夕刊文化



「戦ふ兵隊」

べき眞実のためならヤラセもあえてやるという考え方だつた。当時国民がそう教しからなかつたといふは、やはり恥ずかしい。

(映画評論家)

川喜多賞に黒沢清監督、本映画の発展や海外への紹介などに寄与した個人・団体に贈られる第33回川喜多賞に映画監督の黒沢清氏が決まりました。2012年のフランスで開催式は27日、如水会館。

の回顧上映や今年のカンヌ国際映画祭の「ある視点」部門監督賞受賞など「日本を代表する映画監督として海外で高い評価を得ている」ため贈

建築家

伊東 豊雄

3



荒巻淳投手のファンだった

学4、5年になつて革のグローブをはめたバットをロープを買つてもらつた時は本当にうれしかつた。朝

野球漬けの毎日を送つた。1940年代末から50年代のこと、革のグローブは大変な貴重品。ボールがあたる部分だけ革を張つた。小学校の職業・家庭科の授業でも、布を切り貼りして作つた記憶がある。小

学4、5年になつて革のグローブをはめたバットをロープを買つてもらつた時は本当にうれしかつた。朝

の宿に泊する。僕は旅館と懇意にしていた父に頼んで何度かボールを持ち込み、選手たちにサインをしてもらつた。

一番の宝物は、水原茂率いる巨人軍のもので、4番の川上哲治、投手の別所毅彦、藤本英雄という豪華メンバー。毎日枕元に置いて寝るほど大切にしていたの

で、残つていれば間違いない。「こころの玉手箱」にまついた。ところが中学の時、野球仲間の悪ガキに見せたら、彼はなんと自分のサインを書き込んだ。頭にきた僕はボールを捨ててしまつたのだ。

さて、ここに掲げたのは「野球少年」の昭和25年5月号の復刻版。毎

「野球少年」昭和25年5月号

千葉の球場に足を運ぶのを楽しみにしている。

左腕の速球とりこに

僕が9歳のこの年、セ・リーグとパ・リーグが分かれ毎日オリオングループが始めた。主に阪神とソニプロの選手で構成されていた。パ・リーグで勝ち上がり、セ・リーグの優勝チームができた。主に阪神とソニプロの選手で構成されていた。パ・リーグで勝ち上がり、セ・リーグの優勝チームである松竹ロビンズと対戦。最初の日本一になる。

チームを日本一に導いたのが、新人王を獲得した投手の荒巻淳。自分と同じ左利きで、小柄な体が送り出され、残つていれば間違いない。「こころの玉手箱」にまついた。ところが中学の時、野球仲間の悪ガキに見せたら、彼はなんと自分のサインを書き込んだ。頭にきた僕はボールを捨ててしまつたのだ。

毎日オリオングループは1回勝つのが精いっぱいの弱小チーム。僕の選手時代はここで終わる。

立日比谷高校に入った。日比谷の野球部では主将も務めたが、東京都のリーグ戦で1回勝つのが精いっぱいの弱小チーム。僕の選手時代はここで終わる。

毎日オリオングループはその後合併などを経て、現在の千葉ロッテとなつた。僕は今までかなり熱烈なロッテのファンで、1年に2、3度、千葉の球場に足を運ぶのを楽しみにしている。

醤油味見どろ「福萬醤油」



イラスト・広野 司

九州めぐり

かつて天神3丁目は「萬町」といい、埋め立て地で豊富な水や良質な塩の恩恵を受け醸造街として発展したそうだ。全国約1500社の醤油蔵のうち福岡県には約110社あり全国で多く残るといわれるのも、こうした名残だろう。

店主の大浜大地さんはオリーブオイルの輸入でスペインを訪れ、旅先で食べたエビのグリルからたちこめる醤油の香りに驚いたという。「醤油は香りのスペースだ!」と魅

かれて天神3丁目は「萬町」といい、埋め立て地で豊富な水や良質な塩の恩恵を受け醸造街として発展したそうだ。全国約1500社の醤油蔵のうち福岡県には約110社あり全国で多く残るといわれるのも、こうした名残だろう。

店主の大浜大地さんはオリーブオイルの輸入でスペインを訪れ、旅先で食べたエビのグリルからたちこめる醤油の香りに驚いたという。「醤油は香りのスペースだ!」と魅

かれて天神3丁目は「萬町」といい、埋め立て地で豊富な水や良質な塩の恩恵を受け醸造街として発展したそうだ。全国約1500社の醤油蔵のうち福岡県には約110社あり全国で多く残るといわれるのも、こうした名残だろう。

店主の大浜大地さんはオリーブオイルの輸入でスペインを訪れ、旅先で食べたエビのグリルからたちこめる醤油の香りに驚いたという。「醤油は香りのスペースだ!」と魅

了され、醤油ティステイングバーをオーブン。醤油ソムリエとしても活動している。

バーカウンターで九州の醤油を始め200種類以上を試すことができ、大浜さんのお勧めも楽しみの一つだ。人気のランチは「鯛茶漬け膳」(980円)。玄海産真鯛は福

醤油秘伝の漬けだれで、そのまま食べても美味しい、お茶漬けでもあっさりと食がすすむ。ご飯をおかわりして卵かけご飯を食べる客も多いそう

で、鰯(わわ)だしつぶりの専用醤油がやみつきになる。

九州の醤油は全域で甘く、南ほどその傾向は強くなる。

「甘みは体を冷やすので、温

暖な気候に合っているのだと

思う。新鮮な食材が手に入りやすい九州では、さらっとした生醤油よりも、相性がいいのは甘くとろみのついたものかもしれないですね」と。

九州各地で好みの醤油があるように、自分好みのものが

あってもいいと語る大浜さん。マイ醤油を見つけてみてはいかが? (千葉 いづみ)

「ふくまんしょうゆ」福岡市中央区天神3の6の9(電092-7337-8920)

