

キッズコーナー

小学生、中学生に読んでもらいたい記事をおせています。読めない字があったら、おうちの人に教えてもらってね。

私たちの身近な文化財

玉川上水

今から430年前の天正18年(1590年)、徳川家康が江戸城を本拠地とし、慶長8年(1603年)に幕府を開くと、江戸は日本の政治の中心となり武家屋敷が数多く作られるようになるなど、人口が急激に増えていきました。

江戸は東京湾に面した海岸沿いにあり、井戸を掘っても塩分が多く混じって飲めないため、江戸の人たちは飲み水をもっぱら川の水にたよっていました。ところが、人口が増えるにつれ、江戸を流れる川の水だけでは飲み水が足りなくなりました。そこで幕府は、江戸から遠く離れたところを流れている川からも水路を掘って江戸に水を導き、飲み水を確保しました。そうした水路の一つが、小平市域の南の端を流れる「玉川上水」です。



〈玉川上水・多摩川・小平市の位置関係〉

より上流から水路を掘り始める必要がありました。

まず、青柳村(現国立市)に取入口を設けましたが、測量に間違いがあり、

府中で水の流れが止まってしまい、失敗しました。

そこで次に、もっと上流の福生村(現福生市)のところを取入口として水路を掘りはじめました。しかし、熊川村(現福生市)で急に水が地面にしみ込んでしまい、その先に流れていかず、この計画も失敗しました。熊川にはいまでも「水喰土」という地名が残っています。

そのため、さらに上流の羽村(現羽村市)から取水し、その先は福生村一砂川村(現立川市)一小金井村(現小金井市)を通して四谷大木戸に向かうように水路を掘ったところ、ようやく水が江戸まで流れつき、江戸の人たちに飲み水が届けられるようになりました。承応3年(1654年)のことです。こうした2度の工事計画の変更の結果、玉川上水の水路は小平市域を通ることとなりました。

玉川上水が流れる前の小平市域は、川がなく水が無いため人が住めない場所でした。しかし、玉川上水が掘られ多摩川の水が流れてくるようになったので、人が住める土地となりました。それに目を付けた岸村(現武蔵村山市)の小川九郎兵衛は、今の小川町に玉川上水から水を分けてもらう水路を作り(小川分水)、開拓事業を行いました。こうして小川村ができ、今の小平市につながる歴史が始まりました。

もし、玉川上水の工事が青柳や福生からの取水位置で成功していたら、玉川上水は今よりもっと南流れていたでしょう。そうして小平市も今とは違う姿になっていたかもしれません。



小平市 平櫛田中彫刻美術館

開館時間 午前10時～午後4時 ※なるべく午後3時30分までに入館してください。 休館日 火曜日
問合せ 平櫛田中彫刻美術館 ☎042(341)0098 小平市学園西町一丁目7番5号

夏休みは平櫛田中彫刻美術館で芸術体験

夏休みの自由研究や学習に、美術館を利用してみませんか。美術館では、夏休み期間を通じて、芸術に親しんでもらうイベントを開催しています。

◆夏休みわくわく体験美術館

夏休みの一日を美術館で過ごしませんか。期間中小・中学生は無料で観覧できます。(同伴の保護者の方は観覧料が必要)。また、来館の小・中学生には、平櫛田中の生涯を描いた漫画『田中彫刻記』をプレゼントします。(1家族に1冊) わくわく体験美術館の期間中に、美術館を楽しむためのヒントが詰まったワークシートを配布しています。漫画『田中彫刻記』とあわせて活用することで、平櫛田中についての理解が深まります。

とき 7月18日(土)～8月31日(月)
対象 小・中学生

◆展覧会「でんちゅうストラット」

平櫛田中の旧宅を会場に、武蔵野美術大学彫刻学科の学生を中心とした若手彫刻家の作品と、彫刻界の第一線で活躍するゲスト作家の作品を展示します。
とき 決定次第小平市ホームページでお知らせします。
ところ 平櫛田中彫刻美術館 記念館
観覧料 美術館の入館料で観覧できます。(夏休みわくわく体験美術館の期間中は小・中学生無料)

◆開催中の展覧会

花鳥風月—平櫛田中コレクションより—

平櫛田中は彫刻家だけでなく日本美術院の日本画家や、工芸家など同時代の作家たちと親しく交わりました。展覧会では平櫛田中コレクションのさまざまな美術品の中から「花鳥風月」をテーマとした作品をご紹介します。

とき 8月2日(日)まで
観覧料 一般…300円(220円)、小・中学生…150円(100円)
※カッコ内は、団体20人以上です。
※駐車場をご利用の方はご相談ください。

平櫛田中彫刻美術館・記念館 部分公開のお知らせ

平櫛田中が晩年の10年間を暮らした家・記念館は、建築家・大江宏の設計による名建築です。建築から50年を経過した記念館を、今後も長く保存していくために、改修工事を予定しています。このため、建物の見学範囲を限定して公開しています。(玄関のみの公開)ご理解、ご協力をお願いいたします。



学校給食調理員がおうち給食のレシピ大公開!!

学校給食は食育の観点から、生涯を通じて健康な生活を送るために、望ましい食習慣を養い、感謝の心や伝統的な食文化の理解を深めることなどを目標としています。各学校の栄養士が、カルシウム、鉄分など、特に不足しがちな栄養素を摂取できるよう工夫した献立を作成しています。衛生管理には細心の注意をはらい、おいしい給食を手作りしています。地場野菜を多く取り入れ、昆布・けずり節、豚骨・鶏ガラでだしやスープをとり、カレーやシ

チューのルーなどもすべて手作りで、子どもたちに大好評です。子どもたちが大好きな給食を、おうちで再現していただけるよう、給食調理員が家庭用にアレンジして、小平市ホームページでレシピを紹介しています。お子さんにはおなじみの、大人にとっては懐かしの給食の味を、ぜひご家庭で味わってください。

小平市ホームページ



〈おうち給食〉

スープカレーライス 本格的にルーから作ってみよう!

【材料】 4人分	★トマトケチャップ 小さじ2	玉ねぎ 中2個	1/3薄切り
お米 2.5合	★チャツネ 大さじ1	にんじん 小1本	残りくし形切り
◆塩 少々	★デミグラスソース 大さじ1	じゃが芋 1個	乱切り
◆カレー粉 小さじ1/2	★ガラムマサラ 少々	マッシュルーム 4個	スライス
◆ターメリック 小さじ1/4	鶏もも肉 200g	なす 小1本	乱切り
サラダ油 大さじ1	一口大に切る	ピーマン 1個	乱切り
★塩こしょう 少々	赤ワイン 大さじ1	パプリカ 1/2個	乱切り
★醤油 小さじ1/2	おろしにんにく 少々	水 600cc	
★ウスターソース 小さじ2	おろししょうが 少々	顆粒コンソメ 4.5gくらい	
★トマトピューレ 大さじ2と1/2	セロリ 5cm		
	みじん切り		

カレールウを作る

【材料】
小麦粉 大さじ1と1/3
サラダ油・バター 各小さじ2
カレー粉 大さじ1

【作り方】
フライパンでサラダ油とバターを熱し、バターが溶けたら小麦粉を加えて濃いきつね色になるまで炒めカレー粉を入れる



【作り方】

- ①お米に◆印の調味料を入れて炊く。
- ②鶏もも肉に赤ワインで下味をつけておく。
- ③なす・ピーマン・パプリカは、素揚げするか多めの油(分量外)で炒めておく。
- ④サラダ油を熱しおろしにんにく・おろししょうが・セロリを香りよく炒め、薄切りの玉ねぎを加えてきつね色になるまでよく炒める。
- ⑤②を加え、焼き色がついたらくし形の玉ねぎ・にんじん・マッシュルーム・じゃが芋の順に炒めて水と顆粒コンソメを入れて灰汁を取りながらコトコト煮る。
- ⑥野菜が柔らかくなったら★印の調味料とルーを入れてゆっくり煮込む。
- ⑦③を加えてひと煮立ちしたら、味を調える。

