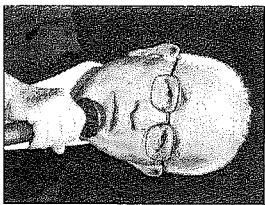


### 空和会創立50周年を 顧みて

(昭和40年卒) 田中 清春



昭和40年4月明治大学卒業と同時に調布市役所に入職、作業員が130余名の清掃事務所配属となる。真面目に勤務していたが、17時定時で帰宅しても明るく退屈で、6か月後に近くの空手道場に稽古に行く。生徒も少なく(5、6名位)、隣道場の様子であったが、道場主に指導を任せられ、週3回通っているうちに生徒も20人から30人と増えてきた。道場主に私が指導するからと追い出され、昭和42年4月に一緒に稽古していた同期の荒木氏・日齒空手部OB草地氏の4人で空和会(空手の空・和道会)を設立、週2回の稽古は、今日ではA小学校の体育館、次はB小学校の体育館・来週は児童館の遊戯室と転々として続けてきた。幸いにも役所に勤務していたので、比較的借りやすかったが、学校の校長・教頭・児童館の館長の毎月ごとの交渉を繰り返し返していた。昭和58年6月、当時市議会議員だった関口武久先生(役所の職員だった当時空手部の部員だった)が、土地を無償で貸してくださり、設立者の四人で資金を出し合いプレハブ道場(学校の一教室分の広さ)を建設。待望の空和会空手道場(道場内に神棚・名札掛あり)が完成した。外に巻き藁3本も立て、指導員・生徒も張り切って週3回の稽古に励んだ。生徒も40人位となり、日本武道館主催の錬成大会に常に2、3チームが出場していた。この当時からのお悩みは、小学校の時は楽しみにして稽古に参加するのであるが、中学校になると部活中心となり、止めていくことや運動神経抜群で熱心に稽古を重

ねれば強くなると思われる生徒達が、5、6年生・中学生になると野球・サッカー等のメジャースポーツに転向することである。

このような状況の中、平成30年5月31日、関口先生が隣接地に鉄骨2階建を建設し、その1階部分(約30坪)を空手道場(物置・更衣室・シャワールーム付)として貸して頂いた。駐車場3台分もあり、我々指導員も生徒もますます張り切って稽古に励んだ。

この当時は、和道会全国大会準優勝・都民大会でも優秀な成績を残すことが出来た。平成19年12月関口先生のお父様の死去に伴い、土地と建物を手放され、平成20年1月より、調布市立西調布体育館で週1回の稽古となった。このような紆余曲折を経て、今年創立50周年を迎えることが出来ました。

空和会の稽古の基本方針は、礼儀正しく・大きい声で挨拶出来ること・挨拶の角度・稽古に集中すること・先輩後輩の序列・靴履物等の整理が出来ること等、子ども達の健全育成であり、社会人になって通用する子ども達を育てることであり、空手の実技はこの次としている。この基本方針で今後とも、指導を続けていきたい。

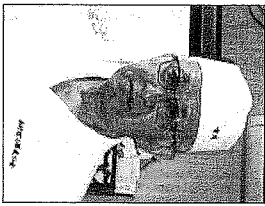


全日本空手道連盟調布道会  
空和会 創立50周年記念総会

### 俺は「柏」の 蕎麦打ち名人

「趣味としての  
「手打ち蕎麦」

(昭和42年卒) 市川 義和



蕎麦という食べ物に穀物の蕎麦の実を原料とする蕎麦粉を加

工した料理である。歴史は古く、日本への伝来は奈良時代以前と言われている。古くは粒のままか、粉を湯で練って作る「蕎麦がき」のような形で食した。蕎麦表を線状に切った物につゆを加えて味わう「蕎麦切り」は、十六世紀初めに生まれたと云われ、現在は、単に蕎麦と呼ぶことが多いが、「蕎麦切り」の呼称が残る地域も存在する。蕎麦切りの発祥地については諸説あり、伝聞の記録はあるが裏付ける資料とするには問題がある。蕎麦は十七世紀中期以降、江戸を中心に普及し、日常的な食物として定着していった。

私は蕎麦が好きで食べ歩いてきました。蕎麦屋の店頭で蕎麦打ちの実演を見て興味を持ちました。蕎麦粉「十割蕎麦」だけでなく「生粉打ち」と呼ぶ。また「生粉打ち」と呼ぶ。十割蕎麦は、香りが豊かで味も良いが細くて長い麺に仕上げるのが難しい。そこで、蕎麦粉八割に、小麦粉を二割ほど混ぜて打った。こうすると長くつながり易く、喉越しも良くなる。私が打つのは蕎麦粉と小麦粉(古くから蕎麦店では、つなぎとして用いる小麦粉を「割り粉」と呼ぶ)の比率が八割二、いわゆる「二八蕎麦」だ。蕎麦粉につなぎ(小麦粉)を加えて水を流し入れ、均一に混ぜ合わせて捏ねます。気温、湿度、水質に左右され加水率が微妙に違ってくるので注意が必要だ。蕎麦を打つたつぎには蕎麦つゆだ。蕎麦つゆは、醤油、味噌、砂糖など

を混ぜながら採る。が、個々方、寝かられる。「生返し」がある。ここで、鉢の中に、や、麵搥切る作業打ち蕎麦製麵機(江戸二代会「あはして、蕎麦打ち名人」の表打ちを美しい芸術の向上を通じて親睦しい人間関係を築いていこう。蕎麦は、調子を整えて、歩みを一歩をあげ腕をあ