



暖冬の影響で桜の開花予想が変動し花にまつわる商売は大変の様子です。私も関連連載の次回

では桜が過ぎてしまふのではないかと話題の決定に悩み、少し早めのお話です。『熊野』や『西行桜』の能の時代から時を経て、数限りない邦画でも桜は重要なシーンを占めてきました。ワンカットに季節を示し登場人物の気持ちを表すことができ

### 桜降りしく下で

坂口安吾の同名短編小説を原作にしたこの映画は、他の映画が桜の美しさそれ自体を肯定的な意

味合いで描くのに比して、ちよと海水と淡水が混じりあう汽水城のように人智を超えた魔の領

域との接点として描かれていいます。平安時代末期、鈴鹿峠に住む山賊が旅人を襲い

6人を殺し、都に移り住み、女の玩具として人の生首を持つことになりま

確かに降り散る桜や、雪が舞う雪原で空を見上げていたりとうとうとてきます。能舞台を思わせるこの場面は「善」なるものかもしれない美しさがいつ人をも惹きつける誘いごとくも感じられないと感じさせます。

## コーポラティブズでツミ

家を建てたい人たちが組合形式で土地取得から、設計、工事発注を行う「コーポラティブハウス」という手法の住宅群がこのほど福岡県春日市に完成した。集合住宅では首都圏で普及しているが、九州ではまだ数件しか例がなく、戸建て形式は初めてという。価格は抑えながら注文住宅に似て、自由設計の度合いが高いのが魅力という。【小川敏之、写真は飯ヶ浜誠司】



### 価格抑え、より自由設計 街区に垣根や壁はなし

福岡に九州初

隣家との窓位置高く プライバシーは保護



共有空間が広く、モダンな建物が並ぶコーポラティブビルに住む人のこだわりが反映された室内。開閉りや仕様は自由に選べ、このリビングの床はナラ材の密ろうワックス仕上げになっている。右手窓位置が高いのは隣家との視線をさえぎるため

現地は全体の敷地が900平方メートルで6棟が建っている。シラスとコンクリートという自然素材の白系外壁で統一された住宅は、一見してシンプル、モダン、デザイン性に優れた印象だ。一般の戸建てと違って全体が一つの街区

として垣根や塀はない。共有部分として互いに見通しが利き防犯になる一方、隣家と接する部分は窓位置を高くしてプライ

バシーを守る構造になっている。コーポラティブハウスは70年代から例があり、これまではマンション形

式の集合住宅で主に取り入れられていた。一般の開発分譲と違い、設計から参加者がかわり希望に沿ってできる。また、開発業者の利益分がないため、コスト削減効果も期待できるなどの利点がある。

となるが、土地取得や建設発注は参加者で作る組合が主体となるため、6世帯は一般の分譲住宅・マンションとは違って入居前から「近所付き合い」が始まる。一方、企画会社が依頼した設計士と個々の住まいはそれぞれに開取りや水回りの仕様などを決める。施行は白い扉も取りを取って「工務店」にまかせた。

各区分画は約140〜170平方メートル、床面積は120平方メートル程度で購入価格は1戸あたり3000万円台後半から4000万円台後半。企画会社によると、周辺の戸建ては敷地がやや広い半面、価格も5000万円〜6000万円程度という。

3棟からなる別の街区を購入した女性は「夫と中高生の子とも2人の4人家族。近々の分譲マンションに住み、手狭になって住み替えを考えていた。戸建て志向があったが周辺は高くて手が出ないところだった」と話していた。

企画会社はこの戸建て形式を「コーポラティブビル」と呼んでいる。今回は九電が社宅跡を売却し、周辺環境になじむように戸建てを建てたことも一因。ほかに近隣の4カ所(計11棟)でも同様の計画が進み、さらに手掛ける予定という。

## 味めぐり十話

筒井ガンコ堂

アブラナ科の葉野菜である高菜は、西日本での栽培が多いのだが、もともと繊維が硬いため、生食や短時間の調理には

食べていた。高菜飯は熊本・阿蘇地方が特に名物にしている料理で、その古漬けを使う。発祥については「元祖たかなめし」を名乗る店に聞いたことがある。高菜漬は昔先に漬けるが、その際、桶に残っている古漬けを揚げなければ

がて一帯に広がり、阿蘇などで見かけることもある。阿蘇では「阿蘇高菜」を使っているがどうやらミンのようだ。阿蘇高菜という品種は現に高菜ライスというメニューを他所のスナック

れも、近在の農家に委託して作ってもらっている中から厳選して使っているとのことだった。食べてみると、予想と異なって淡く上品な味で、しかもきちんと高菜の味がしているのがさすがだった。熊本名物・たご汁とたっぷりホルモン煮込みの付いた定食で腹いっぱいになった記憶が蘇ってきた。

次回から元NHKアナウンサー、佐々木謙介さん福岡市在住の「日いき」本語、菜がく、十話」が始まります。

### 予想外に上品な味

向かず、主に漬物にされ、野沢菜、広島菜と並んで三大漬菜といわれている。高菜漬は九州人にはなじみのもので、博多のラーメン店に

ばいけない。揚げた分の半分のためもある。高菜漬は昔先に漬けるが、その際、桶に残っている古漬けを揚げなければ



だご汁なども付いた「たかなめし定食」＝熊本県阿蘇市の「あそ路」で、祝部幹雄撮影

次回から元NHKアナウンサー、佐々木謙介さん福岡市在住の「日いき」本語、菜がく、十話」が始まります。

