

川越の名刀

下写真の「拵え付太刀 長吉作 至徳4年」は、1387年に作られた作品です。埼玉県指定文化財で、川越藩主秋元喬房が三芳野神社に寄進し、永く社宝として大切に伝えられてきました。作者の長吉は備前(岡山県)の刀工で、南北朝時代に活躍した名工・長義の一派とされますが、長吉の在銘作は極めて少ないため、この太刀は歴史資料としてとても貴重なものです。このように、寺社の宝物として伝えられ文化財に指定されている刀剣が多いのが川越の文化財の特色の一つです。川越の名刀で有名な「太刀附糸巻太刀拵 銘友成」。この作品も、喜多院所蔵の国指定重要文化財です。

川越はかつて城下町だったこともあり、刀剣を愛好する人も少なくありません。また、幕末に活躍した藤枝太郎英義をはじめとする郷土刀工の作品も多く残り、美術刀剣を鑑賞する機会に恵まれているのも嬉しいことです。

*「拵え付太刀 長吉作 至徳4年」は、9月21日(土)から開催する名刀展で展示される予定です。この機会にぜひご覧ください。



農のあるくらし 17 マクワウリ

かわえもだち 農政課 ☎224-5939

マクワウリという果実をご存知ですか。その歴史は古く、縄文時代の初期には既に食べられていたそうです。川越では古くから栽培されている作物で、江戸時代の書物「本朝食鑑」には「濃洲の種を武州河越に移栽したものがいちばんよい」とあり、現在の岐阜県南部から種が川越に運ばれて定植され、質の良いマクワウリが作られていたようです。市内ではその後、昭和30年ごろまで多く生産されていました。

「果実は強い日差しと泥に弱いので、畑に稲わらを敷いたり葉やつるで実を隠すようにしたりし

ています。栽培を始めて2年目なので、まだ試行錯誤を重ねています」とマクワウリを栽培している戸田大輔さん(下松原)。西洋ナシに似た形をしている果実は、淡い黄色になると食べごろ。大きさはソフトボールくらいになります。冷蔵庫で冷やして食べるのがお勧めです。メロンのようなみずみずしい食感と爽やかな甘みが口の中に広がります。

かつて川越で食べられていたマクワウリは、伊佐沼農産物直売所などで買うことができます。



熟すともう少し黄色が増えます



早 い梅雨開けで、7月初めから暑い日が続いています。伊佐沼公園に行くと、子どもたちが水遊び。カメラを向けると元気に駆け寄ってきました。隣の伊佐沼では、ハスが満開。木道から花の写真を撮ったり、散歩をしている人の姿がありました。今年 は木道の周辺に多くの苗を植えたので、より身近に花を楽しめたのではないのでしょうか。ハスの時期が終わると今度はヒマワリ。沼の東側では、8月下旬頃に2反ほどの農地でヒマワリが見頃を迎えるそうです。

編集後記

どんぶり