

4月の「こすぎこども探検隊」行事

3月行事 JR武蔵小杉新駅開業イベント参加

「こすぎこども探検隊」便り



昨年の多摩川ジャブジャブ水辺の生き物さがし

「こすぎこども探検隊」は、四月二十九日... 多摩川の生き物調べと、春の野草を観察し、採集した野草をてんぶらにしましょう!



子ども横須賀線御輿

三月二三日(土)に横須賀線武蔵小杉新駅の開設を祝う式典が行われました。交通の便が飛躍的によくなり、小杉周辺が



三二南武線と子ども乗客

分けて、練り歩きました。又、午後には、県立川崎工業高校の協力で、三二南武線が、子どもたちを乗せて、駅前広場脇の線路を走りました。

ども御輿に仕立て、その窓には子どもたちの描いた絵を展示しました。そのお御輿を子どもたちが担いで(小さな子どもは綱を曳きました)マンション街を、午前と午後二回に



大人気の[射的]

両方とも子どもたちが沢山参加し、大人も見物し、大変な盛況で、その様子の写真二枚は、翌日の東京新聞川崎版のトップを飾りました。そして、もう一つ、イベントの中で、子どもたちに変人あつた催しは「射的」です。こうして、「こすぎこども探検隊」はこのイベントを大きく盛り上げ、そして、自分たちも大いに楽しむことができました。

申込締切 四月十五日午後五時 先着二十名 集合 四月二十九日朝九時 JR南武線武蔵小杉駅北口駅前広場 参加費 一人(三歳以上)二百円(保険代等) 持ち物 お弁当・飲み物・帽子・着替え・替え靴・タオル・おわん・箸・濡れタオル・じゃり川に入れる靴(ウォーターシューズ又は上履きの上に滑り止め用大きな古靴下) 長靴・サンダルは好ましくありません。 申込・お問合せ NPO法人小杉駅周辺エリアマネジメント事務局 電話 四三三 九一八

ゴミ分別の川崎市ワークショップ開催



横須賀・武蔵小杉新駅開設前3月7日(日)に地域の有志の方々による「こすぎ大そうじ大会」を開催する予定でしたが、雨天のため中止となりました。お集まり頂いた皆様には、中原区生活環境事業所の協力により、ゴミ分別などのワークショップ(専門家の助言による参加者の研究会)に参加していただきました。



醤油づくりが行われた醸造工場

醤油づくりが行われた醸造工場... 朝三時から昼頃まで十人位の人が醤油を造り、午後になると、大八車やリヤカーで大田区の方などへ売りに出かけたものです。昭和八年頃にはトラックを買って運ぶほどでしたが、戦後になると人手不足が主な理由で製造をやめてしまいました。と語ってくれました。 東京からこやしを運んで通る農家の人や、付近の人たちも買いに来たよつです。たいいていの農家でも醤油を造りましたが、塩からくて美味しくないものだったので、文山とまぜたり、種として使ったといわれています。

横須賀線・湘南新宿ライン・成田エクスプレスで武蔵小杉から行ける終点の駅 (色々なところに行けて、本当に便利になりました)

- 東京・千葉・高崎・宇都宮方面 東京/品川/君津/千葉/津田沼/佐倉/成田 成田空港/成東/鹿島神宮/上総一ノ宮/高崎/籠原/宇都宮/小金井/前橋
- 横浜・横須賀・逗子・小田原方面 横浜/久里浜/横須賀/逗子/大船/平塚 国府津/小田原

中原街道18

明治の醤油づくり 石橋醤油店

キッチン文山の商標で手広く商い

石橋醤油店という看板を出すこの家は、明治三年から醤油造りを始め、昭和八年に建てた醸造工場は今も残っています。

工場へ入ると、直径メートル、高さ三メートルもある大きな樽が二十個近くも並び、樽の上や横には、太いパイプが何本も通っています。別の建物に入ると、昔、石炭を燃やして大豆やその他の醤油の材料を煮た大きな釜が並んでい

昭和四六年に発行された「中原街道小杉から久末までをたずねて」を参考とした歴史研究を基礎に掲載しています



な釜が並んでいす。しかし、中は薄暗く、相当前から使っていない工場であるようです。かつて、先代ご主人の故・原泰造さん(大正七年生まれ)は、「明治三年の頃は、農業をしなから、近所に行けるぐらいの小規模な醤油作りでしたが、大正十二年頃からは、醤油造りが専門となり、昭和二十六年頃まで「キッチン文山」という商標で手広く商いをしていました。昔は、街道を利用して買

いに来る人がたくさんいて、丸子の渡しの船頭が「お前の所のお客が多く、それで船を出すよつなものだから、酒代をくれ」と言ってきたこともあります。 朝三時から昼頃まで十人位の人が醤油を造り、午後になると、大八車やリヤカーで大田区の方などへ売りに出かけたものです。 昭和八年頃にはトラックを買って運ぶほどでしたが、戦後になると人手不足が主な理由で製造をやめてしまいました。と語ってくれました。 東京からこやしを運んで通る農家の人や、付近の人たちも買いに来たよつです。たいいていの農家でも醤油を造りましたが、塩からくて美味しくないものだったので、文山とまぜたり、種として使ったといわれています。