

町雑誌

千住

SENJU

創刊準備号

● 千住は知られざる宝島 ●

抽選で10名に秋の味覚プレゼント

0号だから

0円

次号から
200円

(予定)

VOL.0

Machi-Zasshi SENJU

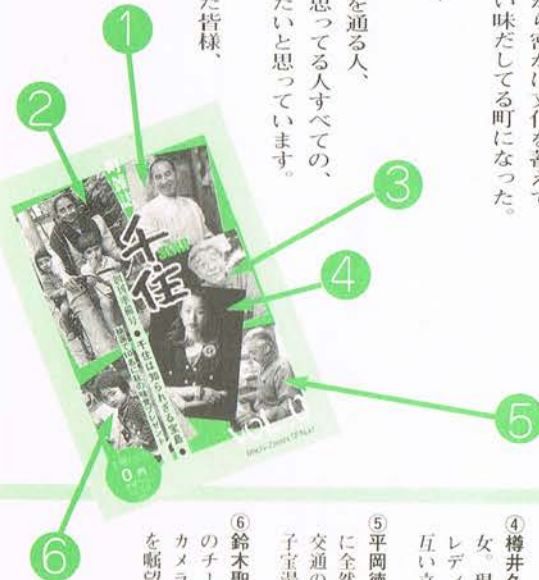
赤ちゃんも小学生も女子高生も働くおとな主婦もおじいちゃんも、東北人も関西人もウチナンチュウも外国人もジモティもノラ猫軍団も、あきんどもサラリーマンも社長も先生も職人もアーティストも、みんなみんな元気な町なんだな、千住って。

近ごろ若い夫婦ばかりの町や老人ばかりの町、若者しかいない町などかたよった町の多い中、色んな人たちがまんばなく生きてる、すぐあたりまえな日本の町千住。江戸ところばらいの町だよ、ハッハッハ、と江戸を笑い飛ばすおらかさ。他とは違う伝統ある下町なんだ、なんて偉ぶったりもしないナチュラルさ。そのくせ「ところばらい」なんていわれた遠い時代から密かに文化を蓄えて、古いものと新しいもの、どちらもちゃんともったいい味だしてる町になった。

千住っていいな、って思ってるメンバーが集まって、千住の町の雑誌をつくりました。

千住に住む人、千住で働く人、千住で遊ぶ人、千住を通る人、それに遠くに住んでいても、千住って面白そう、と思ってる人すべての、皆さんのお力を借りてこれから千住探険をしていきたいと思っています。ぜひお力を貸してください。

今回取材に応じてくださった皆様、情報をくださった皆様、どうもありがとうございます。これからもどうぞよろしくお願いします。



「表紙に登場いただいた千住の人たち」

- ①上野則光さん オムライスのおいしい洋食屋キッチンアントレのマスター。千住生まれ千住育ちで、17年前縁あって柳町に店を開いた。「当時は四畳半の学生アパートが多くて、よく食う学生のお客さんが多かったんですよ」
- ②シャイミーム・ペンさんとヒナ&サナちゃん か、かわいー。前に座るヒナちゃんは生まれも千住の千住っ子。8等身美人のお母さんは、知る人ぞ知るインドパキスタン食料店を寿町で開いている。「千住は住みやすいよ」
- ③加藤弘さん 「千住のキムタクって言われてんだ。雑誌に載ってファンレターがたくさん来ると困るよ。ハッハッハッハ」旧日光街道沿いの米屋ササヤの陽気なあるじ。千住で150年という歴史を背負う店内はしゅい
- ④樽井久美子さん 生まれも育ちも生っ粋の千住っ子の彼女。現在某ところインゲボルクで店長を勤めるキャリアレディ。「千住って、ご近所との行き来は楽いけどお互い立ち入りすぎない、そんな居心地の良さが好きです」
- ⑤平岡徳朗さん 「いい町ですよ。人情あってね。隣の家に全然気を使わずにごはん食べに行ける。物価も安いし交通の便もいいし土手もあるし」と千住べた褒めなのは、子宝湯の若旦那。風呂屋の方は今は江戸東京建物園に
- ⑥鈴木聖人くん もうすぐ2才。タフマンを握りしめ襟元のチーフを風になびかせながら千住の路地を闊歩する。カメラを向けるときにとらみ返してくる力強さが将来を展望させる。たのしい！千住を背負って立てよ



千住は知

られざる

宝島

目次

特集・千住は知られざる宝島

元祖江戸あきんどの町	2
「千」種の人々が「住」む町の秘密	4
才色兼備の町	6
食欲渦巻くアジアチックタウン	8
東京のヴェニス	10
ノリノリノリノレバノルトキ	11
千住の夏 日本の夏	12
お願い！	13

外から見ただけじゃわからないけど、ちよつとディープに千住を歩けば、ヒト、もの、コト……と面白そうなことだらけ。気づかなかつたよ、千住は知られざる宝島。隅田川と荒川の間に浮かぶエキサイティングアイランド。探険して、発見して、われらの小さな宝島で遊ぼう。

次ページから文中に①～⑩の番号がふつてあります。この番号の中から、あなたの興味のあるものを10個教えてください。はさみ込みのハガキで送ってください。町雑誌千住のこれからの企画のベースにしたいと思っています。いただいたハガキの中から、抽選で10名に「秋の味覚」をお送りします。詳しくは13ページを見てね！



ひとつ90円と札のついたプロ
ッコーリの前に立ち止まった途
端、「姉さん、プロッコーリ、
2つなら150円でいいよ」
という声が飛ぶ。「あ、そう？」
ちら、とおじさんの顔を見る
と、にこにこ人がいい。
「じゃ、一つもうわ」と、
つい答えてしまう。「果物



元祖江戸あきんど町



は今、何が美味しいの？「今度
はこちらが質問。「桃が今一番
いいよ。ものすごく甘いよ」
おじさんの自信ありげな笑顔に
勧められてまだ少し高い桃をも
らう。少し高くて店主のお勧め
めは間違いない。お勧めを買っ
て失敗した店では、もう二度と
買物する気になれない。向いの
豆腐屋でも80円のわらうと納豆



が2つで150円と言われ、2
つ買う。大した金額のことでも
なく、うまくせられてしまっ
ただけなのかもしれないけれど
何となく楽しい気分が家路につ
く。千住には、夕方ともなると
あちこちから威勢のいいかけ声
の響きあう活気ある商店街がま
だまだ健在だ。駅前はもちろん
少し離れて住宅街に入っても、
そんな賑やかな商店街が縦横に
走る。

さすが元祖やっちゃ場(市場)
の町、江戸の時代からの宿場町。
江戸と地方の間に位置し、16世
紀ともいわれる遙か昔からのもの
の中継地にもなれば、旅人の、
旅の初めで終わりの宿場となっ
た。江戸へ帰る旅人が、新しい
ものに替えて、旅の道具の一
切合切を売ろうとしたことから
始まるボロ市にも象徴的な、旅
人相手の様々な商売が発展した
のは当然のことだろう。
千住のやっちゃ場では、千住
だけにいた「投げ師」たちが品

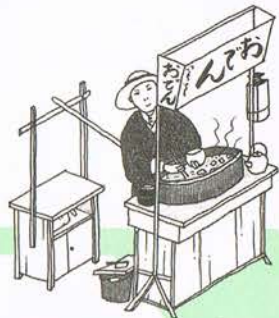
平成のおでん屋

ご存知千住のおでん屋さん。
屋台にも味があって洗い！
手ごろな値段で昼どき、夕ど
き、おやつにもうれしい



明治のおでん屋

明治には寿司屋、天麩羅屋
と並んで三露店食べ物屋の
ひとつになり立派な屋台に
なった。絵はやや粗末な方



江戸のおでん屋

江戸のおでんとは田楽のこと。
かん酒も一緒に売っていた。
幕末ごろ、現代の醤油で煮込
むおでんができた



物を他の市場へ運び、また売りもした。東
京のなかでもある意味では総元締的な役
割を果たし、他の市場より約2時間も早い
早朝4時からの大賑わいが日々の風景だっ
たという。形は変われど、今も朝賑わうや
っちゃ場まわりには、知る人ぞ知る安くて
うまい朝飯屋やラーメン屋が数多い。

さらに商売の原点、売り歩くあきんどた
ちが千住にはまだ多い。ラッパの音ととも
にやってくる豆腐売り、おでんのひき売り、
包丁の研ぎ師、牛乳配達はもちろん、冬に
なれば耕運機の焼芋屋、夏になればわらび
餅屋、野菜、魚…もともと商売は売り手の
側が動いて買い手に届けた。作り立ての豆
腐や今日採り立ての野菜を届けてもらえる
のはとてもベシシク幸せだし、重い牛
乳は、自分で運ぶより毎日鮮度のいいもの
を届けてもらえるならそれにこしたことは
ない。

かのイトーヨーカドーや上州屋も一戸店
は千住に出し、まず千住で成功してから他
の場所へ進出した。しかしながら千住では、
元祖庶民の商いが盛んであるためか超大型
店の出店は今のところない。千住住民は今
も商店街やひき売りの便宜をこうむり、そ
の良さを最大限理解している人種なのだ。

千種の人々が 住む町の秘密



「おう、元氣か」
小柄ながらがっしりと安定感のある図体を揺らし、あんちゃんがやってくる。あん

さんとはみんながそう呼ぶ「愛称」なのだ。もうだいぶん酒が入っている。普段は現場仕事が多いためラフな格好のあんちゃんが、今夜は白いシャツに黒いスーツをびしりと着こなしている。

「葬式があつてよお」

しかしもう驚かない。あんちゃんが千住新米の我が家に来てくる夜のうち、半分は葬式帰りである。そのまま、「うまい焼き鳥食わしてやる」という江戸弁の威勢のいい言葉に誘われて、一杯引っかけて出てごちそうしてもらったこともあるし、うちでビールを飲むこともある。一人暮らしのあんちゃんは酒好きで人好きで、もう50も過ぎていてというのに平気で朝4時まで飲



バキスタンから来日6年、千住在住のタヒル。右下ナビード。日本の炊飯器で本場のカレー

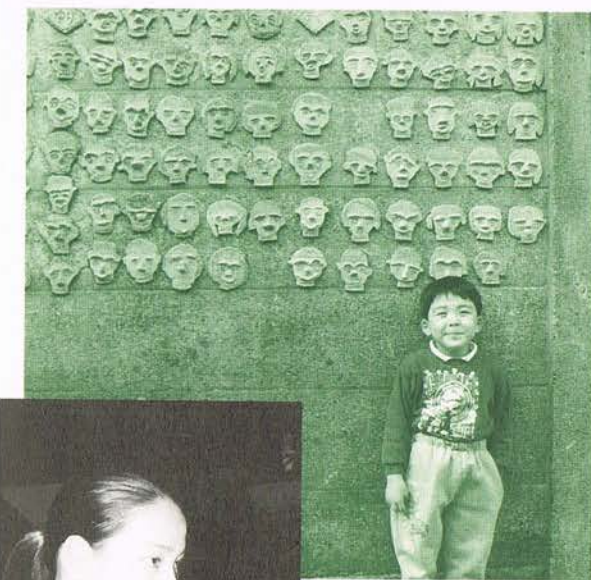
んだりする。すごい酒飲みで倒れるまで飲むくせにどんなに飲んでも紳士のまま、子供や女性には徹底してやさしい。「俺のこれ」と小指を立てて見せてくれた20才くらいの清楚な美人の写真は、黄色く焼けた白黒の世界。何十年前に死に別れて以来独身を通してという。一見ただけでは泣く子も黙るようなこわもてのかい顔に似合わぬロマンティストぶり。そうそう、葬式帰りにあんちゃんが人に会いたがる理由、その一はずばりスーツである。

「おう、かつこいいべ」
浅草生まれで千住育ちのあんちゃんはどうして「べ」なんて言葉を使うのかよくわからないが、黒い上着の裾に手を添えくりりとまわって見せてくれる。でもホントはスーツにかこつけて誰かに会いたいのかもしれない。

あんちゃんに限らず千住の住人は太っぴらで人なつこくて面倒見がいい。他の地方からやってきたよそ者にもオープンで親切な土地柄は千住の人たち自身が色んな地方にルーツのあるせいか、千住宿の時代からいろんな地方の人たちと接してきたせいか。山の手とはちよつと違い、由緒正しき下町ともちよつと違う。今や地方のみならずガイジン人口も多く、千住の住みやすさが見てとれる。日本各地の人々、おもしろいガイジンたちもいっぱいいる「千」種の人々が「住」む、千住はまさに多国籍、インターナショナルな町。すべてはオープンで太っ腹な千住住民の人柄あつてこそ。



祭りといえばこの人。あんちゃん▲





現代も、千住の女性のいきいきさ加減は受け継がれてきた千住の町。そして女性が働く姿も珍しくなくなった

女性たちが様々な職に就き、力強く生きてきた千住の町。そして女性が働く姿も珍しくなくなった



photo/千住の街角で出会った女性たち

女子20.4%と倍の開きのあった時代に、千住地区では男子34.8%、女子33.8%と微差である。そんななか、芸術家や記者に進出する女性、千住に女塾を開く女性もあらわれる。もちろん、医者、産婆、女教師と、当時職業婦人と言われた様々な分野に進出を始めている。

いる。さらに駅前でウオッチングしているとかわいいヤンママや主婦たちも千住地区では大いに元気。女の子たちの集まる駅周辺の何軒かの店では「お、イイ女ばっか」とうれしい悲鳴を上げさせてくれる。女性の美しさ、いきいき度は、町の「元氣」パワーのバロメーターだ。千住はちよつとイイセンかもしれない。

人に連れられて入った何ということのない外観のスナックのママが、もとバレリーナだったりする。言われてみれば気品のある顔立ち。北千住駅西口から始まる長い路地、賑やかな夜の町ときわ通りばかりでなく、千住のあちこちに見かける短い飲み屋横町、それにぼつぼつと住宅街の路地のなかに無数に出現する小さなスナックや小料理屋には、魅力的な女性がたくさん働く。女手一つで店を切り盛りする彼女たちには、家庭料理の美味さばかりでない何か人を惹きつける引力のようなものがある。馴染みのママの店に通う男たち、そしてときには女たちが一緒にあって、店々に独特のにおいと味をつくりだす。園に衣着せぬ、遠慮のない物言いが心地よい三味線好きのママにも、ふつくととした色白の顔立ちに和服の似合う京風美人のママにもそれぞれに通ってくる客がいて、千住のしたたかなママたちの店は、どんなに小さく町はずれにあっても今

日も健在。花街のあった千住には、色っぽい思ひ出話を持つ往時のいい男たちや、今も背筋のシャンと伸びた、花街の女ならではの人生哲学を持つすがすがしい女たちがたくさんいる。男のかわいさを十分に知り、女のずるさも純情さも全部わかった大人の女性は、現代っ娘たちにも共感を覚えさせる。

一方商家の多かった千住では、婿を取る女性も多く、娘に高い教育を受けさせる親も多かった。1885年(明治18年) 当時南足立郡全体の就学率が、男子38.6%

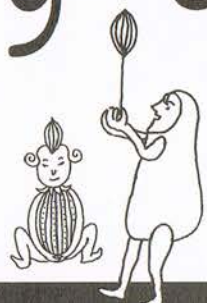


▲千住橋戸町、田辺たいさん(96才)の32才の頃。代々婿を取り、千住で商家を商う

才色兼備の町



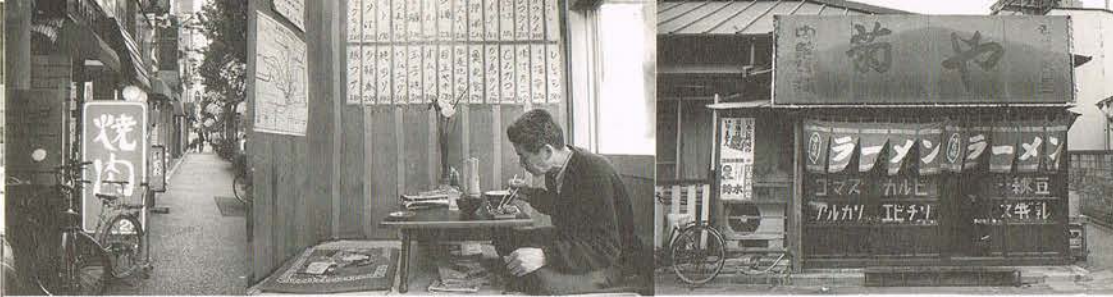
食欲 ずま ぐたく



photo/千住には美味しそうな風景がいっぱい



アジアチックタウン



夕方になると、千住の町のあちらこちらでモクモクモク：こうばしい煙が立ち上り始める。千住名物もつ焼きタイムだ。「もつ焼き」というのれんの下、おばちゃんがせつせと串を焼いてくれる。今日のネタがなくなったら店じまいの売り切れ御免。百円玉を握りしめたガキンチョたちのおやつに始まって、15本も20本も買っていく主婦連中。焼けるのを待つ間は大ダベリンゲタイム。風呂帰りのオヤジたちは数本の焼き鳥を買った足で豆腐屋に立ち寄りやつこを一下。見ているだけで野球を見ながらの冷えたビールが思い浮かび、思わずぐくんとのが鳴る。

見よ、男も女も子供たちも何とも楽しそうではないか。もつ焼きに限らず千住の街角は、そのまま口に入れられる手づくりのお総菜であふれている。奥さん連中は要領よく食卓に取り入れ、食べる子供や亭主たちもこれらを楽しむ。

④一膳飯屋やもんじや（千住ではぼったと呼ぶ店も多い）焼きの店⑤ラーメン屋も数多く、安くておいしい洋食屋や居酒屋が、駅前ばかりでなく、住宅地の中まで分布する。市場が近いせいか寿司屋の数も多く千住だけで百軒近くあるというし、外食の代表格⑥焼肉屋も激安店やメチャウマ店が結構ある。「食べに出たい気分」の日には店に事欠かない。

⑦食が豊富な千住の町は、熱気あふれる



屋台が並ぶアジアの町のひとこま。スーパーの冷蔵ケースに並ぶパックになじみ、日本がなくなってしまうた力あふれる食欲の渦が今も渦巻く。千住の町では出前も盛んだ。昼時や夕方は、どんぶりを抱えた自転車やバイクが行き交う。「食べ終わったら表に出しといてよ」とおやじは言い残して帰るが、ご近所の場合はちよつと借り物をしたお隣さんのまうに「ごちそうさま」と店までどんぶりを帰しにいく客も少なくない。

お母さんの愛情こもった手づくりでなければと思ひ込む肩ひじはつた母もなければ、手抜きするなど怒鳴る亭主もいない。買ってきたって愛はあるのだ。無理したって始まらない。楽しいことが何より夫婦円満、家庭円満の秘訣。それが証拠に千住の母たちは明るく天真爛漫だ。それに何といっても焼き立ての焼き鳥はうまいのだ。

グルメが何だい。良妻賢母が何だい。真面目すぎると肩凝っちゃうよ。気楽にいこう。働いて働いて、腹が減ったら思いっきり食べよう。今日の晩ごはん、何にする？

「さあ、ヴェニスみたい」

ある若い女性と一緒に千住を散策していたら路地に入り込んだ途端彼女が奇声を上げた。ヴェニス？ あの水の都の？ そう言われてあたりを見回すと、広い通りから十数歩入っただけなのにひっそりと静かな民家の裏側には、古い洋館風に粋な建物や木造の庭付の家などがあり、長い長い「時間」だけがじつくり作り上げることのできる落ち着いた、しかも生活臭のある空気を漂わせている。そうか、千住は東京のヴェニスだったか？あまりのイメージのギャップにクククと笑い声を上げながらも妙に納得して路地を歩き回った。下町らしく猫が案内して

東京の

くれる。言われてみてひいき目に見ると、水に囲まれたヴェニスに形すらも似ている。

荒川と隅田川にはさまれた中島の千住、空の広い土手の魅力もさることながら千住を横切るほんの2キロばかりの旧日光街道沿いには、ざっと百五、六十もの路地と横町があるという。この近辺の路地や横町は、旧街道に概ね平行してはしる側道との間をつなぐ比較的直線的な路地が多いが、街道を少しはずれると道々はいとも農地の中にあつたあぜ道をベースにつき足されていったらしい適当さをそのまま残す。計画性の全くない様子でくねくね曲がりくねり、途中からまたいくつものに枝分かれた細い道がニョキニョキと伸びる、まるで迷路のようなエリアがたくさんあつて探検心をかきたてられる。

「空襲にあわなかつたんだよ」と言われる路地エリアもたいへん多く、路地に入り込むと土道に面した古い渋い民家に出会うばかりでなく、突然のように銭湯が出現したり、こんなところか？ と思わせるまるで隠れ家のようなもんじゃ焼

き屋にぶつかり、見過ごしてしまいがちな小さな道が人々の生活にすっかり溶け込んでいくのがよくわかる。

そんな隠れ家のようなもんじゃ焼き屋の一軒に入ると、奥の方からおばちゃんがでてきて、一見客に

ヴェニス

突き放しめせずべたつきすぎもせずのちょうど良い対応をしてくれ、山盛りになったやけにでかいきりイカももんじゃを焼いてくれた。水かき機を珍しがる同伴の彼女に「この辺の人はもんじゃと一緒に氷食べるんだよ。だからうちは年中かき氷やってんだ」と説明してくれた。

御存知の通り、千住は町中に歴史があふれ、鯨の骨も発見されたという遠く遠い時代の産物に始まり様々な歴史の断片がそのまま残る。ものばかりでなく人が語り行い伝える風俗や昔話、惜しくもすでに消えてしまった懐かしい多くのものやことも忘れたくはない。

「サア！ サア！ サア！」神輿のかけ声には毎年身震いさせられる。何と言っても祭は見ているだけじゃつまらない。同じアホなら踊らにヤソソソ、は全国共通なのだ。千住の秋祭は、はつきり言

っていないという山車も千住にはある。毎年担ぎ出される神輿の台数も半端じゃない。宮入りの活

気は相当のもの、ちよとした喧嘩は祭の華。祭の後またまた祭り。根っからのまつり男、まつり女たち

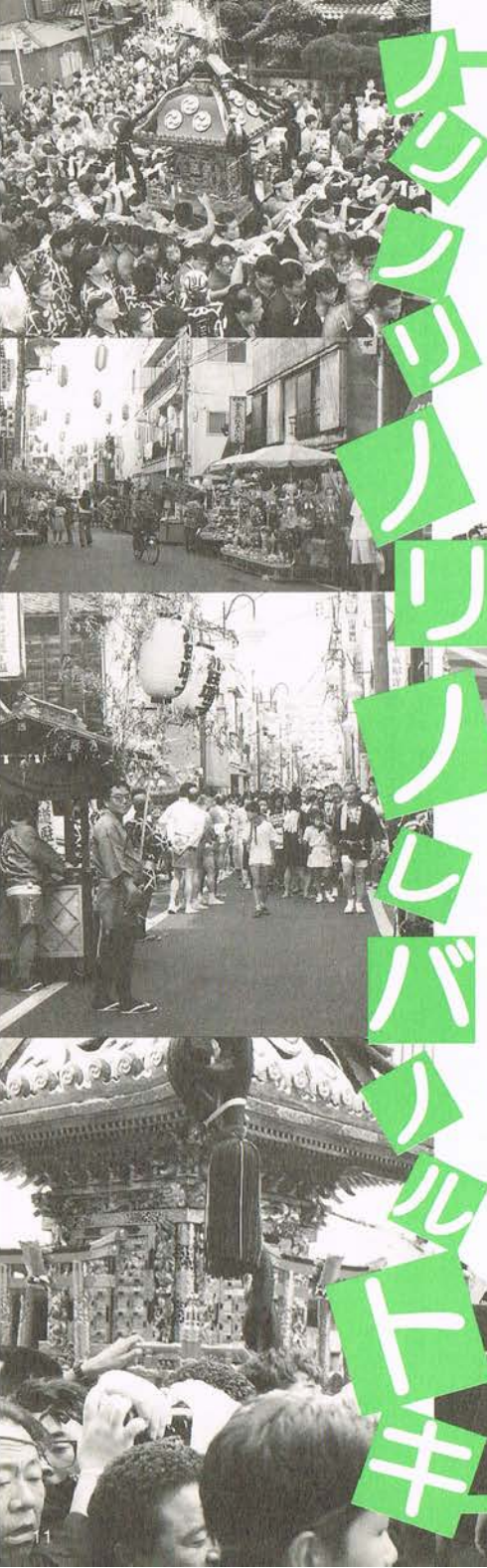
が氣つ風の良
い大盤振る舞いで盛り上がる。よたま
た女性中心の太鼓グループもあり、次世代を担う若い

担ぎ人たちもいる。そんな一方で、初心者にも門戸を開くおらかさが心憎いではないか。縄張り意識の強すぎる祭は内輪だけ盛り上がりがつて排他的で面白くないし、かといってあんまりこじんまりした祭も情けないのだ。

昔から、千住は祭好き。

お開魔様の日、ボロ市、酒合戦、正月の七福神、夏の縁日に、

小学校の校庭での夜の映画上映。真上に上がる迫力の花火を荒川の河原に寝っころがって見る幸せ。今も旧日光街道沿いに残る絵馬屋や紙芝居作家が多かった土地柄も、賑やか好き、イベント好きな千住っ子の氣質を象徴するかのよう。



千住の夏



日本の夏



板張りの広々とした脱衣場のひとときは、銭湯に通う最大の醍醐味である。さっぱりとした後の風呂上がりの時間は、どんなに忙しいときも胃の痛む悩みのあるときでさえも、しばし人生の至福の「とき」をくれる。至福の女たちが、おっぱいを出したまま畳の椅子で涼んでいる。もちろん男湯では至福の男たちのフリチンの楽園。至福の広場は裸のせいも他人同志の間の垣根が小さい。ほんの数年前まで、赤ちゃんを連れてくるとお母さんの入浴中面倒を見てくれるおばさんといった千住あたりの銭湯は、何かにつけてホントに 気持ちいい。 気持ちいい。

昔ながらの日本の暮らしは結構気持ちよかった。今も徒歩3分以内に豆腐屋が3軒もある千住の町には、何かと「日本の暮らし」が残っている。豆腐は、この親父がその手で今朝作ったんだと分かる鮮度感が気持ちいい。買って帰るとまだほんのり温かい日もあるうれしさ。毎日焼き立ての煎餅、ホカホカの団子や芋羊羹を並べる店、自家製餡や炒り立ての豆を売る店がそこら中にある楽しさ。散髪屋に情報が集まり、何かと世話を焼いてくれる散髪屋の親父が町内にひとりはいる安心感。元気一杯のおじいちゃんおばあちゃんからやんちゃな赤ちゃんまで、様々な年齢層と様々なタイプの人々がまんべんなく揃っているごくごくあたりまえな町の風景が東京から消えつつあるからこそ今、千住は宝島。それゆえ昔から色んな映画や小説の舞台にもなってきたけれど、まだまだもっと。ちよつと内緒にしておきたいようなお宝が密やかにザクザク隠れてる。

お願い！ その1 アンケートに答えて！

町雑誌千住は皆さんの興味あるテーマを扱っていく予定です。はさみ込葉書でご意見をお聞かせください。千住のアキタヤグループ様のご協力により抽選で10名の方に「秋の味覚」をお届けします。

お願い！ その2 千住応援会員になって！

町雑誌千住は現在皆様のご厚意とメンバーの出資とボランティアによって制作しています。千住を愛する皆さんにも、ぜひ応援していただきたいのです。

- 購読応援会員 年間3千円（各号2冊・送料、手数料、カンパ込み）
▽親しい方おひとりに1冊さしあげてくださる応援会員
- となり組応援会員 年間6千円（各号1冊・送料、手数料、カンパ込み）
▽お隣の方など3人にさしあげてくださる応援会員
- 心意気応援会員 年間1万円（各号5冊・送料、手数料、カンパ込み）
▽千住のためなら！ などなどどんな理由でも歓迎！ 心意気応援会員は紙面でお名前をご紹介させていただきます。2口以上の協力も歓迎します。
- 大口のパトロンも募集中！ 500円からのカンパも大歓迎
- 小部数お求めの方は別途ご連絡ください

会員になっていただける方は、お近くの郵便局から左記までご入金ください。入金確認次第、会員登録させていただきます。名前、住所等のご記入を正確にお願いします。

【郵便振替先】千住竜田郵便局 00140-4-103836（町雑誌千住編集室）

お願い！ その3 大募集！

スタッフを募集します！
経費も出ないボランティアスタッフですが、面白そう、この部分なら手伝えそう、と思う方、ご連絡ください。特に身軽に動いてもらえる人好きなスタッフを募集しています。

●千住の面白いひと、もの、こと、募集します！

- ▽明治生まれの素敵な女性。特に恋愛経験を話してくださる方。
- ▽千住の中の謎。不思議に思っていたこと、調べて欲しいこと。
- ▽千住の古い写真をお持ちの方、ぜひ掲載用に貸してください。
- ▽その他なんでも、千住の情報教えてください。
- ハガキ、手紙、FAXでいただけると助かります。こちらから折り返し、連絡させていただきます。

●町雑誌千住を置かせてくださるお店を募集します！

次号から町雑誌千住は200円（予価）で販売します。飲食店や一般の商店にも置かせていただければと思います。ぜひご協力ください。次号発行時に販売セットを持って伺います。

町雑誌千住は現在
あじやら美術館様の「ご支援を
いただき発行されています



やつら
次号（秋号）テーマは 粋な男女の 千住の祭
楽しくも奥深い千住の祭の歴史から路地を練り歩く独特の千住の神輿の現在まで。
祭大好きな千住っ子たちに出会える1冊です。お楽しみに！！（200円/予価）

千住 発見

煙突といえは千住でしょ。

ほら、あの煙突の見える場所、って、

今じゃ外人さんの方に有名な名画の中で、

四本に見えたり一本に見えたりする

不思議な煙突、通称お化け煙突は、

千住の隅田川べりにありました。

その当時は東京のシンボルでもあったんだ。

エヘン。

お化け煙突はもうなくなっちゃったけど、

お化け煙突にまつわる話はいっぱい残ってる。

それに銭湯の町千住には、

今も面白い煙突がいっぱいあるよ。

この煙突なんてちよっと神秘的でおどろおどろしくて、

かと思えばパリの街角のようにおしゃれだし、

ツタの葉一枚めくると、

不思議の国のアリスが飛び出してきそうに楽しくもあり、

白雪姫の森の城のように謎めいた雰囲気もあって、

想像力をかきたてられるなあ、もう。

取り急ぎ、

煙突・ド・マドモアゼル、と名づけましょう。

(写真／館又将文)

町雑誌「千住」(季刊) 創刊準備号／0号 1996年7月1日発行
編集・発行 町雑誌千住編集室 〒120 足立区千住元町14-18
TEL/FAX 03-5244-2158 (取材外出が多いため主に留守電が対応します)
編集人 大野順子・舟橋左斗子 (郵便振替口座) 00140-4-103836
STAFF 写真／遠藤杏子 館又将文 イラスト／遠藤杏子
MAC協力／愛洲裕崇 村田操
協力／大野清士 能勢千詠子 穂原恵子 山崎正樹