

会員だより

新名神工事現場は山の女神様に守られて

新名神高速道路の高槻北... 部・原地区の工事現場の見学会に参加してきました。高槻の JCT と IC が日吉台・成合で殆ど出来あがっているらしいのですが、原地区はまさに只今進行中。今年5月の原の街歩きの時、原大橋のバス停から頭上に見えた長い廊下のような所です。バス停から北に向けて約100mに工事現場の入口があり、さらに広い坂道を200m程上ると建設事務所がありました。

この日は日曜日で工事はなく静かで、目の前の丘には3頭の鹿がこちらの様子をシカと見ているようでした。工事のある日は姿を表さないそうです。目の前の切り開かれた斜面の土手は草の根っただけが見えていましたが、鹿が草をすつかり食べてしまったと話されていました。

残りますが...

内部のドームの部分はコンクリート壁で、足元はまだ砂利石、天井には空気坑の太いチューブが張り巡らされています。トンネル工事の工程は①ツメのあるパワーシヤベルが岩を砕く ②砕いた岩を集める ③さらに小さく砕く ④外に運び出す ⑤茨木側からも掘り進め、いつかドッキングするそうです。その時の貫通石は努力の賜物ということになるらしいです。

トンネルをでて、外部から廊下のように見えていた部分に案内されました。それは橋梁部(長大橋)の自動車道の下部に当たる所です。通常長い橋は橋柱にワイヤー吊りさいますが、今回は世界でも初めてのバタフライウェブ箱桁



高速道路芥川橋

橋形式が採用されたそうです。それは工場で作られたバ

タフライ形コンクリート板

現場で繋ぎ合せ、六角の窓のある部屋になった内側にワイヤーが張られて、これが上部の自動車道を支えているのです。建設コストの軽減と景観の向上、重力低減による施工の省力化にも役立つとか。

原から神戸への高速道路開通は平成30年度、新名神の全線開通は平成35年度の予定で、それまで元気に生活出来ていれば、橋の上から原を見降ろせるかもしれません。想像も出来ない高度の技術と関係者の熱意のある工事現場を見せてもらいました。

この人達こそノーベル賞でなくとも、しかるべき賞をあげてほしいとの感想を持ちました。只々工事関係者の安全こそ山の神様によつて守られることを祈るのみです。

記: 上村サト子

古今東西

これがカメラ屋さん!! "京都ライカ店"

8月20日わがまち紹介の活動中に自分の愛用のカメラを手からすべり落とし故障していることが帰ってからわかりました。早々にヨドバシカメラに修理を頼みに行きましたら、「京都ライカ店」に持って行かれた方がよいと言われ、地図を書いてもら

い行ってきました。

まず場所が、京都祇園の花見小路の建仁寺の近くと聞き、そのようなところに「カメラ屋さん」と驚きながら行きました。地図を見ながら行つたのですがわからず、交通整理の方にお聞きしたら、「三軒ほど通り過ぎましたよ、あの薄い柿色の暖簾の家です」と言われました。

花見小路通の四条通以南はもともと建仁寺の領地であつたものが明治以降発展し、由緒ある茶屋や料理屋が立ち並ぶ古くから続く京町家、石畳の道で、情緒ある町並みのところですよ。

暖簾の前に立ち止まりよく見ると、足元の小さな灯籠に、英語で「ライカ」と書いていました。

暖簾をよく見ると、右下にライカのマークが付いています。

暖簾をくぐると

玄関の前に古い堀井戸があり、格子の玄関の引き戸を手動で開けて中に入り、声をかけると奥から店員の方が「いらっしやいませ」とあいさつされ「こちらが京都ライカ店ですか」の

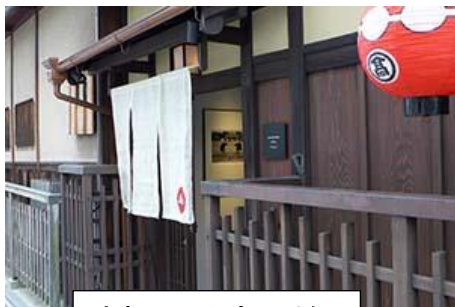
会話から始まった。

平成26年3月15日に開店したとのことですよ。

伝統と格式のある町・祇園で店舗を構えた外資系の企業は、ライカが初めてだそうです。

築百年の2階建て町屋建築を、当時の構造をそのままに梁や柱など使える木材を活かして匠の技で再生したそうです。

店舗内部も長く奥へと続く町家らしさを残し、2階へ



京都ライカ店 外観

は木製の階段が有ります。坪庭(敷地の一部にある小さな中庭)も残されており、石灯籠は改修前のものをそのまま使っているとのことですよ。

壁面には元の町家にあつたかまどのふたが残されています。蓋を開けると中にカメラが展示されています。

ライカの現行製品をフルラインアップで取り揃えてあつたり、京の錦織を外装にした京都オリジナルのカメラなどもあります。

「どのようなお客さんが多いのですか」とお聞きすると海外からの渡航者や外国の観光客が「ライカ京都店にしかない物を」と言つて買われるとのことですよ。

このようなお店の展開も「世界のライカ」と言われる理由かもしれません。

記: 大岡成一

味WAY

さつま芋のツルの佃煮!!

蒟の煮物のように、歯ごたえがある佃煮です。"とってもおいしい"

記: 辻丸洋子

下準備は筋をとる	ゆでて冷水中で洗って水切り
鍋に砂糖・醤油など調味料を全て入れ煮る	はじめ強火・中火、一度火は止め味をなじませる
冷めきつたら、もう一度水分がなくなるまで煮る	出来上がり

詳細は、V G 観輪のHPをご覧ください。