

すずいち 広報室



初級グライダー訓練
(WFB版航空と文化より)



本地ヶ原を飛ぶ
グライダー



本地ヶ原飛行場とグライダー
(昭和18年頃)

本地ヶ原を飛んだ赤トンボ
(昭和18年頃)



本地ヶ原飛行場 七十二年前の父の記憶



明治の頃、尾張旭市本地ヶ原一帯は、陸軍の演習場になっていました。昭和に入り、第二次大戦中は千人を超える兵隊が訓練を受けています。やがて演習場は飛行機の不時着場となり、後に飛行場が造られました。昭和十八年頃は、現在の瀬港線(国道三六三号線)の晴丘から四軒家の辺りが滑走路となり、機体を橙色に塗った、通称「赤トンボ」と呼ばれた陸軍の初歩練習機による離着陸訓練が、繰り返して行われていました。

現在八十五歳の義父(ここでは父と書きます)は、瀬戸市上品野町で、夫婦寄り添い元気に暮らしています。昭和二十年四月、父は高等小学校二年現在の中学二年当時十三歳の年に、陸軍が召集した「幼年兵」に志願し、本地ヶ原にて軍隊教育とグライダーの飛行訓練を受けました。終戦までの数か月でしたが、未だ忘れ得ぬ父の記憶を書き記します。

連帯責任「ビンタ」で体が横に飛ぶ 次も飛ぶ 次は自分だ

各地から集まった幼年兵は約百二十人。兵舎で共同生活をしながら、辛い精神修業の日々が続きます。兵舎は細く長い通路の両側に、下士官室に挟まれるように板の間が並び、扉などありません。六畳の部屋に十人分の毛布を敷く空間と、棚板一枚あるだけ。分刻みで決められた日課は常に時間厳守です。教官の号令で、起床、着替え、毛布の整頓、洗面所では競うように歯を磨いて、駆け足で格納庫の前に整列し点呼です。これを五分以内で行い、もたついて整列に遅れると、だだっ広い飛行場を走らされます。父の一日は、教官の靴の音が迫る前から、毛布の中でそーっとズボンと靴下を履く作戦で、起床前の緊張から始まります。毛布の乱れ、ボタンの掛け違い、その都度連帯責任と称して、全員に「ビンタ」がとぶ。「何くそー」と痛みを堪えて励まし合うのです。

初級グライダー訓練 気の緩みで墜落 気絶した友人

初級グライダーは、「ゴムパチンコで弾き飛ばす玉」と同じ原理で、ゴム策を動力としてV字型に引つ張り、放つことで飛び上がります。帽子の顎ひもをしつかり結び、膝と肩を機体のベルトで固定します。友人は、帽子の顎ひもが緩んでいたのか、機体が突進したショックで体が後ろに流れ、その弾みで帽子が顔に覆い被さったのです。友人は慌てて操縦桿を強く引いてしまい、急上昇そしてすぐに急降下、そのまま墜落すると、機体は逆立ちした状態で地面に突き刺さってしまいました。支柱に頭を強打して気絶した友人は、教官の容赦ない平手打ちと怒鳴り声で、意識を取り戻し、訓練は再開されました。飛行開始から、地上を滑空し、接地(着陸)までわずか数分間ですが、ゴム策を引く、放つ、飛ぶ、どの訓練も気の緩みは許されなかった。

航空兵がくれたキャラメルの味 今でも忘れられない

厳しい訓練が続く中、成長期でもある幼年兵にとって、唯一の楽しみは食事です。一杯ずつの大豆「飯」と味噌汁だけでも、食糧難に苦しむ家族に詫言の思いで食べた。航空兵に、「飯はうまいか?」と聞かれ、迷わず「うまいです!」と答えると、「そうか、明日は食えんという日が来るから、残さず食べておけよ!」と言うと、「シー」と人差し指を口元に立て、キャラメルを父の手に握らせました。急いでポケットに隠し、頭を下げ、誰にも気づかれないようにトイレに籠って食べました。「その時の嬉しさとキャラメルの味は、今でも忘れられない」、父は懐かしい味を追想するのです。

皆、毛布をかぶり声を殺して泣く そしてまた朝がくる

夕方からは、小高い山で手旗信号の訓練です。遠くに見える線路に瀬戸電が走ると、トローリーポール(今でいう菱形パンタグラフ)が、夕暮れの中にピカツ、ピカツ、と光る。「あの電車に乗れば家に帰れるんだなあ...」。胸を締め付け、こみ上げてくる寂しさに涙がこぼれた。その夜は毛布をかぶって泣いた。

両親が訓練を見に来ることを許された「面会日」という日が一度だけあり、整列しながらも、離れた場所から自分たちの方を見ている人だかりの中に、父親がいた。遠路はるばる自転車で来てくれた父親の姿に、とめどなく涙が流れた。

神風特別攻撃隊の精神 「一機をもつて、一艦を葬る」

「特攻隊の精神は、一機一艦!」日本国を守るために命を捧げる覚悟で、片道分だけの燃料を積んで操縦桿を握る。隣の棟にいる航空兵たちの内緒話が聞こえてくる。「いずれは少年飛行兵となり、明日の軍を背負って立つのは自分なんだ!」、そう奮い立たせ、「特攻」という恐怖を脳裏から追い払う、そういう時代だった。貴重な一機をたった一人の命とともに失う、だからこそ真剣に訓練を受けなければならぬ。「敵機だ!」、米軍の追撃機P51が接近してくると、幼年兵らは必死で木陰に逃げた。物凄い爆音と恐怖で体が震えた。暫くして高射砲の陣地が爆撃されたと知った。

先生との悲しい別れ 戦争は二度と繰り返してはならない!

父たち幼年兵の指導をしていた先生は、戦地へと向かわせるための指導をしていた責任に苦しみ、自分自身を責め続け、終戦の翌年に自らの命を絶つたそうです。「戦争は如何なることがあっても、二度と繰り返してはならない。」「特攻」でも、多くの若者たちが死んでいった。その殆どが次の時代を担う筈の十代、二十代の、本当に優秀な若者たちだった。これが戦争というものなんだよ」と、父は声を震わせた。終戦があと半年遅かったら父は...、その先には一体何が待っていたのだろう...。本地ヶ原での精神修業の日々は、「どんなに苦しい事にも耐えられる自分になった」と、七十二年が経った今でも、「ビンタ」の痛みとともに鮮明に刻み込まれた記憶でした。命の尊さや、平穏な暮らしの大切さを、あらためて感じて頂けたら嬉しいですね。



写真の一部は、本地ヶ原「今と昔」から掲載しました。本地ヶ原連合自治会長の神原様、掲載のご承諾を頂き、ありがとうございます。心よりお礼申し上げます。





◆たまちゃんキッチン◆ ★ 9月号は、かぼちゃと鶏ひき肉を使った2品をご紹介します。



♥ かぼちゃは、抗酸化作用があるβ-カロテンやビタミンCなどの栄養成分を豊富に含む緑黄色野菜です。
栄養豊富なかぼちゃを食べて、夏の疲れを吹き飛ばしちゃおう！ ♥・°・°♥



◎ かぼちゃと鶏ひき肉の炊き込みご飯！ ◎

* かぼちゃの栄養成分は、皮にたくさん含まれているんですよ～！



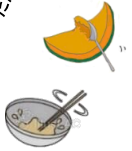
【材料】(2合分)

米	2合
かぼちゃ(中・1/4個)	200g
鶏ひき肉	200g
味噌	大さじ2
醤油・酒・みりん	各大さじ1
サラダ油	大さじ1
水:2合の目盛りまで	
生姜(千切り)	1片分
ネギの小口切り	適量

【作り方】

- ①米は洗って30分程水につけ、ザルに上げておきます。
 - ②かぼちゃは種とワタを取り、皮付きのまま一口大に切ります。
 - ③ボウルに、鶏ひき肉とAを混ぜ合わせておきます。
 - ④フライパンにサラダ油を熱して、③を入れ、中火でそぼろ状に炒めます。
 - ⑤炊飯器に米・水・かぼちゃ・④・生姜の千切りをのせて普通に炊きます。
*米の上に具材をのせたら、熱の対流を邪魔しない様に、混ぜずに炊きましょう。
 - ⑥炊き上がったら、底からかき混ぜれば完成です。
茶碗によそいネギの小口切りをのせれば、彩りよくなります。
- *味噌風味の鶏そぼろが、ご飯とかぼちゃに絡んで美味しい1品です！

スプーンで中身
だけをくり抜きます



◎ かぼちゃと鶏ひき肉の煮物！ ◎

* お弁当のおかずにもなる1品です！

【材料】(2人分)

かぼちゃ(中・1/2個)	400g
鶏ひき肉	200g
酒	大さじ2
水	1カップ
醤油	大さじ2
みりん・砂糖	各大さじ1
水溶き片栗粉	適量

【作り方】

- ①かぼちゃは種とワタを取り、皮付きのまま大きめの一口大に切ります。
- ②鍋にひき肉と酒を入れて、弱火にかけながら菜箸3~4本でかき混ぜ、そぼろ状になってきたら、水を加えて中火にします。
- ③Aとかぼちゃを加えて弱めの中火にし、途中、アクを丁寧に取りながら、アルミなどで落とし蓋をして、15分程煮ます。
- ④かぼちゃに竹串を刺してみて、スーッと通るくらいの固さになったら、水溶き片栗粉でとろみをつければ出来上がり。

* 弁当用パックに小分けして冷凍すれば、そのまま弁当箱に入れれます。



「かぼちゃの選び方」

皮の表面に艶があるもので、形が綺麗に左右対称に丸くなっているものを選びましょう。
カットされている物は、果肉の部分が厚く黄色が濃くて、種が膨らんでいるものを選びましょう。

「保存の仕方」

丸ごとの場合は、風通しのよい涼しい所に置きましょう。1-2ヶ月は大丈夫です。
カットした物は、種とワタの部分から傷むので、必ずきれいに取り除いてから、ラップなどでピッタリと包んで、冷蔵庫の野菜室などに保存し、できるだけ1週間以内に使い切りましょう。
冷凍保存する場合も、種とワタを取って、使う大きさに切って冷凍すると、使いやすいですよ。



間違えやすい日本語 【潮時】× 引際、物事の終わり ○ 潮の満ちる時・引く時、物事を始めたり終えたりするのにちょうどよい時



リフォームや水まわり・水漏れなど、住まいに関する事なら、まずは鈴一にご相談下さい！



各種リフォームや水漏れ修理、
介護用品のレンタルなど、
安心してお任せ下さい。

* お見積りは無料です。各種リフォームは 0561-85-5212 伊藤 秀樹(いとうひでき)

鈴一物産株式会社

または 090-6800-5519 たまちゃん までお電話下さい。

