

「太陽の塔」を見に行ってきた

総務課 稲本 たか子

10月13日で大阪関西万博が閉幕しました。

皆さんは、万博行かれましたか？ 私は、6月9日に行ってきた。6月に行った時は、1泊2日で1日目は万博、2日目はどこに行こうか家族で話し合い、夫は鶴橋、息子は心斎橋、私は太陽の塔を見に行きたいと言って、みんな行きたい所がバラバラでした。そして私の意見が通り、万博記念公園に太陽の塔を見に行ってきた。

実は1970年の万博も私は赤ちゃんだったのですが、両親に連れて行ってもらっていました。万博の写真があるのですが、大人になるまでその写真はひらパーでの写真だと思っていたのです。そして小学校、中学校と家族で遊びに行くとなれば、よくエキスポランドへ連れて行ってもらってました。太陽の塔の写真もあるのですが、全く記憶に残っていません。遊園地で遊ぶことに夢中になっていたでしょう。

2日目は、万博記念公園です。

万博記念公園にはEXPO70パビリオンという展示館もあって見学もしてきました。

太陽の塔とは

太陽の塔は、芸術家の岡本太郎さんがデザインし1970年に開催された日本万国博覧会のシンボルゾーンのテーマ館として、母の塔、青春の塔、大屋根（長さ292メートル、幅108メートル、高さ約40メートル）と共につくられました。

塔の頂部には金色に輝き未来を象徴する「黄金の顔」、在を象徴する「太陽の顔」、去を象徴する背面の「黒い太陽」という3つの顔を持っています。

「太陽の塔」は過去・現在・未来を貫いて生成する万物のエネルギーの象徴であると同時に、生命の中心、祭りの中心を展示したもので、博覧会開催中、博覧会来場者（約6,400万人）に多くの感動を与えました。

太陽の塔とテーマ館

テーマ館は、地上、地下、空中の3層にわたる展示空間で、博覧会のテーマである「人類の進歩と調和」を最も表現する場でした。テーマ館の中心「太陽の塔」は博覧会会場の象徴として、人類の尊厳と無限の進歩を表現したもので、高さは約70メートルにもなり、大屋根を貫いてそびえ立ち、左右に腕を広げて会場を訪れた人々を迎えました。

EXPO70パビリオンには、大阪万博当時、太陽の塔の頂部に設置されていた「黄金の顔（直径10.6メートル）の正面部分を展示してあります。想像以上の大きさで圧巻でした。

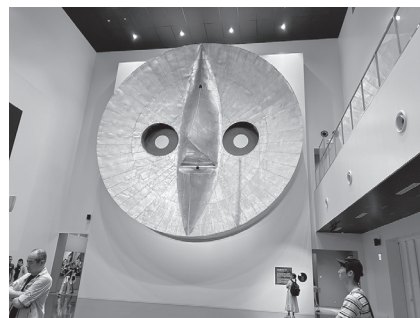
そして、太陽の塔とのご対面です。

想像以上の大きさにビックリ!! もう感動して泣きそうでした。太陽の塔の周りを1周して、初めて裏の「黒い太陽」も見ました。何かを訴えているような、見据えているような目がとても良かったです。

万博公園に行って太陽の塔を見たことがある方、まだ見たことが無い方、ぜひ行ってみて下さい。感動間違いなしです。



太陽の塔



黄金の顔



黒い太陽

<https://www.expo70-park.jp/>

新春特集

全国の珍しい御雑煮

ホームガス課 中岡 誉明

皆様、新年あけましておめでとうございます。新しい年を迎える朝、家族そろって食べる「御雑煮（おそうじ）」。三重県では地域によっても少しずつ違いはありますが、すまし仕立てのだしに焼いた丸餅、鶏肉やしいたけ、かまぼこを入れた上品な味わいが一般的です。伊勢地方では伊勢えびのだしを使う家庭もあり、海の恵みが感じられる贅沢な一杯です。

そんな私たちにとって馴染み深いお雑煮ですが、全国に目を向けると「えっ、これもお雑煮？」と思わず驚くような個性派もたくさんあります。今回はその中から、特に珍しい3つをご紹介します。



島根県・出雲地方の「小豆雑煮」

出雲地方では、なんと“小豆を使った甘いお雑煮”が正月の定番。煮た小豆を汁ごと使い、丸餅を入れて仕上げます。見た目はお汁粉にそっくりですが、れっきとした祝いの膳。赤い色には「魔除け」、小豆には「健康長寿」の願いが込められています。ほんのり甘く、やさしい味わいが寒い朝にぴったりの一杯です。

香川県の「あん餅雑煮」

白味噌仕立ての汁に“あんこ入りの丸餅”を入れるという、全国でも珍しい雑煮が香川県の定番です。甘みと塩味が絶妙に混ざり合い、食べるたびに不思議と癖になる味。江戸時代、砂糖が貴重だった頃に「年の初めに甘いものを食べて豊作を願う」という思いから生まれたと伝えられています。現在も家庭ごとにだしや味噌の配合が異なり、「うちは少し甘め」「うちは濃いめ」と、それぞれの“家の味”が受け継がれています。

福岡県・博多の「ぶり雑煮」

博多では、新春の縁起物として“ぶり”を使ったお雑煮が親しまれています。焼いたぶりの切り身をすまし汁に入れ、かつお菜や丸餅を添えるのが定番。ぶりは「出世魚」と呼ばれ、「今年も運氣上昇」の願いを込めて食べられます。脂ののったぶりの旨みがだしに溶け込み、深くまるやかな味わいが楽しめます。

このように、日本各地の御雑煮は味も見た目もまったく違います。土地の風土や食材、そして人々の願いが一椀に込められた“文化の味”。同じお正月でも、地域によってこれほど多彩なのです。

今年のお正月は、いつものお雑煮に少しでも冒険を加えてみませんか？ いつもと違う味を楽しみながら、日本各地の文化に思いを馳せるのも素敵な新年の過ごし方です。