

# 江東のひと

伊藤 洋子さん  
芝浦工業大学  
工学部教授



## 建築物を「復原」することで 現代に活かす知恵が見える

建築史という学問をご存じだろうか。古代から現代までの歴史的建築物(たとえば登呂遺跡、法隆寺など)を学術的に研究し、それを復元(失われた建築を復す)・復原(現存の建築を昔の姿に復す)する作業も行う。伊藤洋子さんは、江東区豊洲の芝浦工業大学でこの建築史を教えている。伊藤さんの専門は日本建築史で、主に東京近郊の近世・

近代を対象としている。最近では江戸時代の大工の設計手法を研究したり、門前仲町の旧深川食堂など東京に残る近代建築の活用について知恵を絞っている。また埼玉県等の文化財保護審議会委員を務めており、富士山の世界文化遺産登録のために富士浅間神社を中心とした建築物の研究にも取り組んでいる。「大学の研究室で実測実習

### プロフィール

1955年 東京都渋谷区生まれ  
85年 東京大学大学院にて工学系博士課程満期退学  
東京職業訓練短期大学校教員  
87年 工学博士号取得  
91~94年 明治大学兼任講師  
92~00年 職業能力開発大学校(旧職業訓練大学校)講師・助教授  
00年~ 芝浦工業大学教授

に行く民家に立花大正民家園(旧小山家住宅)があります。この建物は、季節によって入れ替える建具など、快適に住むための知恵がいっぱい。昔を体感することは、現代のエコを考える大きなヒントになります」と話す伊藤さん。旧深川食堂も来年には改修が完了し開放される予定だ。これまで女性であるために最も苦労したことは、3人の子どもの育児だったとのこと。「大学教員の仕事は定時で



▲かつて大島にあった五百羅漢寺をCG復元(学生の卒業研究作品例)

終わらないことが多く、子どもを寝かしつけて終電で大学に戻り、保育園に連れて行く時間にも帰宅することが何度もありました。夫も同業で、家事や育児の分担を「当然のこと」のようにしてくれなかったことが苦勞を切り切るうえで大きかったですね」と振り返る。現在は李氏朝鮮時代に日本へ派遣された「朝鮮通信使の道」をテーマに、残された建築や史跡の研究を推進中。「研究室の作業に、学生たちが熱心に取り組んでくれるのがうれしい」と伊藤さん。若いパワーを指導しながら、意欲的に活動を進めている。

## 輝く「江東の星」たちをご紹介 地域でイキイキ活動グループ 江女会

### 区内の263町会・自治会に聞き取り調査を実施 「まちづくりアンケート調査報告」完成

各まちで社会的に女性がどんな活動をしているのか、男女共同参画への意識はどうか、その全貌がわかる調査報告書を男女共同参画活動登録団体「江女会」がまとめました。

問合せ 江女会 ☎(3699)5212

#### 江東区女性大学でスタート

「江女会」は、平成5年に女性の社会参画の促進を目的として江東区が開講した「女性大学」(現「バルカレッジ」)の第1期生によって結成された会です。行政と協働で、地域に根ざした男性も女性もいきいきと暮らせる「まちづくり」の推進活動を15年間続けています。平成18年、町会・自治会活動で女性が地域の街づくりなどのように関わっているのか、263町会・自治会の団体長あるいは婦人部長に直接会って聞き取り調査を行いました。「江女会」会員が直接町会長、自治会長を訪問

会員たちは、担当地域の団体長に会って話を聞き、女性に対する役割や期待度にもさ



▲報告書への思いを語る日高会長とメンバー

さまざまな意識で運営している現状を把握、同時に地域における男女共同参画推進への課題を改めて考える機会になったそうです。地域差がある女性のまちづくり参画期待度 調査の結果、短期間に45万都市に変貌した本区の東西南北で区民意識の地域差を感じたそうです。さらに、女性の参画度や、期待度においても1 すでに女性は率先していきいきと参画している。2 女性には女性にしか出来ないことをしてほしい。3 男女の性別に関係なく適材適所で参画している。と3タイプに分かれることがわかりました。

「町会のプライバシーだから回答できない」等断られた例もありますが、答えをもらった163団体(全体の63%)には、完成した報告書を届けることができました。この報告書は、男女共同参画社会実現のための土台に役立ててもらいたいとのことです。

# 男の料理談義

今回の料理人  
「男の厨房」受講生  
中村 幸雄さん、加納一彦さん、  
座間 雅志さん



## 自分も家族もうれしい 男の料理は幸せの素

今回は男女共同参画推進センターで毎月第2土曜日に開かれている、学習講座「男の厨房」を訪ね、受講生の3人にお話を伺いました。みなさん「今までほとんど料理を作ったことがなく、基本から本格的に料理を習いたかったので参加した」とのこと。「調味は教えられた通りすればあまり間違いないが、野菜など素材がうまく切れない」「今回のように魚をおろすのが難しい」「煮る焼く火加減に慣れていない」など、苦労話もいろいろ。でも作った料理は少し残しておみやげに持って帰り、家族に食



簡単 レシピ  
■材料(4人前) / いわし=中8尾、小麦粉=適宜、油=大さじ1~2、粉山椒=少量、甘酢生姜=粗切り30g、ご飯=4人分(たれ)醤油=大さじ3~4、みりん=大さじ3、砂糖=大さじ1、酒=大さじ1~2

- (下準備)  
●うろこを取り、腹ビレの下に包丁を入れ頭を落とす。  
●腹部分を肛門部まで切り、包丁の先で腹わたをかき出す。  
●よく水洗いし、水気を拭き取る。  
●片身を開き、中骨を身からはがす。  
●腹の部分の薄身をかいて、腹骨を除く。  
(調理)  
①フライパンに油を引いていわしを入れ、ゆすりながら焼き色をつける。  
②裏返して同じように焼き色をつけ、いちど皿に取る。  
③フライパンの余分な油を拭き取り、たれを入れて少し煮詰める。  
④その中に焼いたいわしを入れ、からめる。  
⑤丼のご飯の上に甘酢生姜をちらし、いわしを盛る。好みで粉山椒をふる。

べてもらうのだとか。「妻や子どもたちは、私が料理するのをもっと喜んでくれます。料理をきっかけに話も弾むし、家族の幸せも作っているようなもの」と、みなさん料理づくりを本当に楽しんでいる様子でした。