



蒸気機関車をよみがえらせる

いしかわ あきら

石川 昭 さん

永覚町在住の76歳。自動車やバイクだけでなく、長屋門や蔵、鐘楼堂など様々な物を収集し修復。何でも1人でこなす技は圧巻。元料理人という経歴も。



映像はこちら

展示するんじゃない 動かすんだ！

「古い物の修復が好きです」。そう話すのは、長年展示品となっていた蒸気機関車を修理し、動かすまでによみがえらせている石川さん。製缶業^{*}の仕事をしています。趣味で年代物の自動車やバイク20台以上を収集・修復しています。

5年前、友人から滋賀県多賀町に動かない機関車の展示車両があることを聞いた石川さんは「動かすことに挑戦したい」と思ったそうです。その機関車は昭和18年製造のD51型1149号機。多賀町が国鉄から譲り受けていた、廃車した車両でした。

話を聞いた翌日、早速多賀町役場へ相談に行きました。その後、200人の署名を集めたり、竹やぶを購入し1人で開墾して保管場所を整備したりと様々な形で多賀町に熱意を伝えました。そして令和4年6月、ついに譲与が決まり譲与式が行われました。約4年分の熱意が伝わったのです。「喜びも束の間、次は機関車をどう運ぶか悩みました」と当時を振り返ります。

仲間とクレーンを使って2か月かけ機関車を

※金属の加工や溶接を行い、産業機械などをつくること

分離し、トレーラー3台で豊田市に運びました。



保管場所に線路を敷き、78トンの車両を置きました。さびついた車両は引っ張っても動きません。金属加工には慣れていても機関車の知識はなく、まず専門書を多く読み、独学で仕組みなどの知識を身につけました。そして車輪を動かすために圧縮空気の量や送り方を細かに調整するなど試行錯誤を重ねました。しかし動かぬまま8か月が過ぎ「さすがにやめよう」と思ったそうです。それでも決めた以上はやるという負けん気で挑み続け、昨年6月、ついに車輪が回りました。その後も少しずつ進む距離が伸びています。

「先人が苦勞し改造を重ねてつくった貴重で歴史的な物は、完全に壊してしまったら二度とよみがえりません。少しでも長く当時の姿で残していくのが私の生き方です」。そう語る石川さんは、今後も修復に挑戦し続けます。





今月の旬食材
イチゴ

基本的にハウスで栽培され、主に冬場に出荷されています。市内では酸味が少なめでやさしい甘みの「章姫」や、甘みと酸味のバランスがいい「紅ほっぺ」など、5品種が栽培されています。



今月のおすすめMENU

いちごのティラミス

地産地食応援店「ストロベリーパークみふねカフェ」の梁瀬さんに、とよたのイチゴを使った料理のレシピを教わりました。

材料(10個分)

A【イチゴゼリー】
イチゴ(今回は紅ほっぺ) … 100g
水 …………… 100g
グラニュー糖 …………… 20g
板ゼラチン …………… 6g
レモン汁 …………… 5g

B【カスタードクリーム】
牛乳 …………… 230g
卵黄 …………… 50g
グラニュー糖 …………… 61.5g
薄力粉 …………… 14g
コーンスターチ …………… 14g
無塩バター …………… 11.5g
バニラ …………… 適量

C【ディプロマットクリーム】
生クリーム …………… 100g
カスタードクリーム(B) … 200g

D【ティラミスクリーム】
生クリーム …………… 100g
グラニュー糖 …………… 6g
マスカルポーネ …………… 150g
カスタードクリーム(B) … 100g

E【組み立て用】
器の大きさのスポンジ … 20枚
イチゴジュース …………… 100g
イチゴ …………… 10粒

作り方

A【イチゴゼリー】

- 1 イチゴと水をミキサーにかけて鍋に移す
- 2 ①にグラニュー糖を加え、火にかける
- 3 沸騰したら、ふやかしたゼラチンを加えて火を止め、レモン汁を加える
- 4 ボウルに移し氷水をあてて人肌より少し冷たい程度まで冷やす
- 5 ④を10等分してカップに流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める

B【カスタードクリーム】

- 6 牛乳とバニラを鍋に入れ火にかけ沸騰直前まで温める
- 7 ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れすり混ぜる
- 8 薄力粉とコーンスターチをふるって⑦に加える
- 9 ⑧に⑥を加えよく混ぜたら、裏ごしして鍋に戻す
- 10 ⑨を火にかけよく混ぜながら炊き上げる
- 11 鍋の中心に大きめの泡が出てきたら火を止め、バターを加えて軽く混ぜ、別容器に移して冷やす

C【ディプロマットクリーム】

- 12 生クリームを泡立て器で9分立てにする
- 13 Bのカスタードクリームを少しほぐし、⑫に合わせる

D【ティラミスクリーム】

- 14 ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ泡立て器で8分立てにする
- 15 別のボウルにBのカスタードクリームを少しほぐし、マスカルポーネを加える
- 16 ⑮に⑭を加え、軽く混ぜる

E【組み立て】

- 17 イチゴゼリーの上にCのディプロマットクリームを絞る
- 18 スポンジにイチゴジュースを浸して乗せる
- 19 ⑮⑯をもう1回繰り返す
- 20 Dのティラミスクリームをスポンジを隠すように絞る
- 21 イチゴを乗せて、お好みでミントや粉砂糖などで飾ったら完成♪

POINT!

クリームを絞るときは、ビニール袋にクリームを入れて角を少し切ると、絞り器の代わりとして使えます。

今月のシェフ

ストロベリーパーク
みふねカフェ

やなせ 梁瀬
よしき 良紀 さん

御船町東山畑34-2
☎47・1570
定休日/月曜日
営業時間/平日 午前10時
～午後4時、土・日曜・
祝日 午前10時～午後5時

