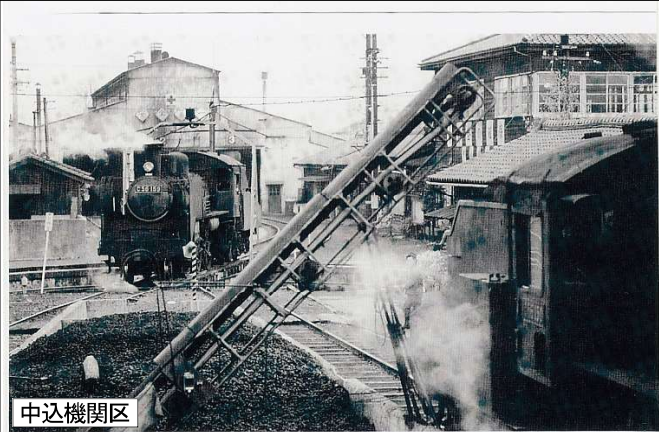




中込機関区

(前ページよりつづき)
さて、横田耕治さんは、昭和17年よりSLが姿を消すまでの間、中込機関区先任教導運転士として従事し、後輩の指導もしていました。横田さんは、機関車の運転技術が優秀で、名人機関士として塚本和也氏の写真集「高原のポニー・C-56」に紹介されているほどで、その筋では有名でした。機関車の運転はむずかしく、とくに小海線のような急坂やカーブの多い

線は機関士泣かせとして、運転の技術がものをいったようです。私たちが安心して乗っていたのも、横田さんのような運転士がいたからでしょうね。活躍した機関車も、煙害や、整備に手間がかかった。廃止を惜しみ鉄道マニアや住民の要望で48年にイベント走行した時、沿線には大勢のカメ

ラの放列が記憶に新しい。また機会があったなら是非小海線を見る。蒸気機関車が見たいのは私だけではないと思います。その後高性能なディーゼルカーが登場し、今では最新のハイブリッドカーが走り、赤



区画整理前の中込駅。駅舎の姿は変わっていません。

51(信越線でも走っていた)、日本一大型車両のC-62が有名だが、こで言う車両は昭和47年に小海線で見ることが出来なくなるまで、私たちの足となり、高原野菜などの生活物資や材木等の運搬をして佐久平の発展にも、おおいに貢献したC-56と言う型の機関車のことです。C-56は全国で165輦作られ、動輪が3基の比較的小型の部類に入る機関車だが、小回りがきき急坂やカーブの多い小海線ではその力を発揮す

シリーズ「中込あのころ」第5回
ちよつと昔の中込を顧みる「中込あのころ」今回は、元国鉄小海線で「高原のポニー」の愛称で親しまれた蒸気機関車C-56の運転士をしていた平賀にお住まいの横田耕治さんに当時の蒸気機関車の事や、中込機関区のことなどを、小海線の写真集等を見ながらお話を聞く

ことが出来ました。ボォー、シュ、シュ、シュ、動き出した蒸気機関車は佐久平の稲田を過ぎ山の裾野を行く。黒い煙、白い蒸気、石炭のにおい、すさまじい走行音……。蒸気機関車といえば、「ブコイチ」の愛称で有名な動輪が4基のD-51(信越線でも走っていた)、日本一大型車両のC-62が有名だが、こで言う車両は昭和47年に小海線で見ることが出来なくなるまで、私たちの足となり、高原野菜などの生活物資や材木等の運搬をして佐久平の発展にも、おおいに貢献したC-56と言う型の機関車のことです。C-56は全国で165輦作られ、動輪が3基の比較的小型の部類に入る機関車だが、小回りがきき急坂やカーブの多い小海線ではその力を発揮す

ることができた。今も中込の太鼓樓の横で展示しているから、見ることが出来るが、展示してある101号機は大糸線で運転をしていて、小海線での運転はなかった。小諸の懐古園の入り口に展示の141号機と清里にある149号機は、実際に小海線で走っていました。小海線では昭和10年に当時の佐久鉄道から国鉄に移管した時10輦ほどが配属になり、小諸から小淵沢までの区間79kmを運転していた。特に中込は佐久鉄道の本社が設立した時代より、重要な基地として蒸気機関車の整備や水、石炭の補給をし、従業員の休憩所としての「機関区」もあった。機関区には、40〜50人が常時いて、作業に当たっていたようです。また国鉄の官舎もあり、かなりの鉄道関係者が中込のまちを利用し、うるおし、発展に貢献したことは、言うまでもない。昭和11年に建築された機関庫等の一部はいまでも現存します。(次ページにつづく)

お知らせ

お待たせしました。土曜市・火曜市が再開します。今年もご愛顧のほどよろしくお願い申し上げます。

今日1月10日は土曜市。おなじみ野菜・果物の大特価市。お買得商品いっぱいです。

午後1時30分、駅前グリーンモール

おなじみ野菜・果物の大特価市。お買得商品いっぱいです。

午後1時30分、駅前グリーンモール

おなじみ野菜・果物の大特価市。お買得商品いっぱいです。

午後1時30分、駅前グリーンモール

地 方 発 送

ふる里〜宅配便〜

信州 佐久

全うすだ鯉店

tel/fax 0267-62-0538

たとえば「特製うま煮」店頭には置いてありません。お客様ごとに私の手造りです。“おふくろの味”とはいきませんが、一切れ一切れ心を込めてお作りします。ぜひ一度おためし下さい。半日ほどあれば十分まにあいますので、お気軽にご注文ください。

特製うま煮

Mサイズ1切 450円(税込)

●お土産に(パック/箱入り)

5切入り 2350円(税込)

10切入り 4650円(税込)

※なん切れでもok!

ごりやまたまげた。鯉の塩焼

1匹き丸ごと姿焼き

1700円・2100円

2500円・2900円

3200円・3600円

佐久市中込1-24-1 AM8:00~PM7:00(水曜定休)

ホームページ <http://nakagomi.jp/koi> なかごみ

Eメール koi@nakagomi.jp

◇うま煮Mサイズ5切れを作るのに1.6~1.7kgの鯉を使います。価格を比較してもとってもお得。【生の輪切2000円➡うま煮2250円】

※特製うま煮は日持はちしません。冷蔵庫で3日程度です。お早めにお召し上がり下さい。

中込駅

カム21

八十二銀行

長野銀行

当店(2F)

大好評!!

自家製カレー

1/10土曜日にあわせて(店内で)

カツカレー 780円

(30食限定、スープ付き)

★ボリュームたっぷりのオリジナル弁当(700円から)

☆1個からでも配達します

中込駅前 喫茶

AM10:00~PM10:00

★生地・ソース共に手作りのほえむ特製ピザ

(ミックス、ベーコン、サラミ、アサリ、シーフード等)

＋

サラダ・飲み物

980円

ほえむ Coffee & Pizza

☎ 62-8760

同級会・新年会 御予約承り中

料理3,000円より

鍋料理他 御希望により調理致します。

※ご宴会のお客様 展望風呂入浴無料

同級会・新年会 特別宿泊割引

12月1日より1月31日まで

シングルルーム

通常 5,200円

→ 3,800円

ホテル ナカジマ

TEL 0267-62-6200

御予約お待ちしております

佐久市中込2-14-30

たまにはイタリアンで

新年会 お食事会

ご予約承り中です

お子様のお料理もご用意できます

お料理の御予算 大人2,000円〜

営業時間 11:30~14:30 17:30~21:00

定休日 毎火曜日(御宴会は営業)

季節限定

ワタリガニと季節野菜のトマトクリーム…780円

スパゲッティ

ちよつと変わった みそ味のスパゲッティ…780円

スパゲッティ 納豆のスパゲッティ…780円

38種類のスパゲッティからいろいろな味をおためしください

●特製ブイヤベース(3人前より) 2,700円より

※冬にはうれしいあったかスープ料理。

魚介・お野菜がたっぷりで。

イタリアン・レストラン ペスカ

☎ 62-0838