

戦争の記憶を未来につなぐ

映画『長崎—閃光の影で—』

原爆投下直後の長崎で、被爆者救護にあたった看護学生の少女たちを描く映画『長崎—閃光の影で—』が8月1日より全国公開されます。監督・共同脚本の松本准平さんにお話を聞きました。



©2025「長崎—閃光の影で—」製作委員会



映画監督 松本准平さんに聞く

まつもとじゅんぺい 1984年、長崎県生まれ。NPO法人を設立し、映画製作を始め、2012年、劇場デビュー作となる『また、人間』を発表。『最後の命』(14年)、『パーフェクト・レボリューション』(17年)に続き、22年、盲ろうの大学教授・福島智とその母の半生を描いた『桜色の風が吹く』が話題を呼び、フランス・香港・台湾でも公開。

当時を知る人たちの声が届くよう

戦後・被爆から80年経っているいま、戦争の実相が伝わっているとは思えない状況だと思えます。僕自身、長崎出身なので原爆の映像や記録を見たことはあるし、原爆がどういった症状を引き起こすかは知っていましたが、この映画にとりくむまでは、原爆投下後、目を追うことなどのようなことがおきて、何がおこなわれていったかに関して知らないことだらけでした。

被爆地を訪れたことのない方々が被爆の実相に詳しくなくとも、当然と言えば当然です。僕も東京大空襲やほかの地域の空襲、沖縄戦について詳しく知りません。だからこそ、当

時のことを知る人たちの声が隔々に届くようにすることは、メディアに関わる者として、責任をもつてとりくむ必要があると思えました。

調べるほどに増えた描きたいこと

僕は祖父が被爆をした被爆3世です。そうでなかったらこの映画の監督を引き受けていなかったでしょう。被爆のことは安易に描くことはできません。祖父は僕に当時のことを一言も語りませんでした。僕にとって「あの日の長崎」を思うことは祖父のことを考えることで、個人的なアプローチでなら描けるのではないかと考えて引き受けたのです。



あらすじ 1945年、長崎。看護学生のスミ、アツ子、ミサヲは帰郷して、家族や友人と穏やかな時間を過ごしていた。しかし、原爆投下でその日常は失われる。彼女たちは廃墟と化した街で未熟ながらも救護に奔走。命の尊さと生きる意味を問いつける――

◆7月25日(金)～長崎先行公開／8月1日(金)～TOHOシネマズ日比谷ほか全国公開
出演：菊池日菜子 小野花梨 川床明日香 池田秀一 山下フジエ 南果歩 美輪明宏(語り)
原案：「閃光の影で—原爆被

爆者救護 赤十字看護婦の手記—」(日本赤十字社長崎県支部)
主題歌：「クスノキ—閃光の影で—」作詞・作曲：福山雅治 編曲：福山雅治/井上鑑(Am्यूズ/Polydor Records)

救護に携わる人の視点に力点を

主人公一人の視点だけで描くのは難しく、軍国主義が色濃く人格形成に関わっているアツ子、カトリック信者のミサヲ、そしてそのどちらでもないスミの三人の視点から描くことにしました。役を演じた三人には、原爆についてのドキュメンタリーをみんなで見る時間を設けたり、当時の遊びや、手記の朗読もしました。彼女たちが役と向き合う中で感じる思いを撮りたいと思いました。

原爆の強い映像をもつと入れたい気持ちはありましたが、それよりも救護に携わった彼女たちの視点を通して描かれる長崎に力点を置いていきます。今も戦争が絶えない中、破壊とは真逆の人の命を救う行為に、人間のありさまを感じてほしいです。

文化情報

美術

アボリジナル・アートとは、オーストラリア先住民による視覚芸術をさす。現代においてアボリジナルを



イワニ・スケース《えぐられた大地》2017年©Courtesy the Artist and THIS IS NO FANTASY

「彼女たちのアボリジナル・アート オーストラリア現代美術」

◆～9月21日(日)／東京・アーティゾン美術館／10時～18時(金曜日は20時まで)／休館は月曜日、7/22、8/12、9/16(7/21、8/11、9/15は開館)／一般：ウェブ予約1800円、窓口2000円他

独自の背景とする女性作家の表現には、伝統や儀式だけでなく、社会問題や環境、失われた文化の復興など幅広いテーマが含まれる。例えばイワニ・スケース《えぐられた大地》が伝えるのは、冷戦期の核実験に利用された故郷の大地の姿だ。彼女たちの創作からアボリジナル・アートのいまに迫る。



〈月1回〉
旬レシビ

韓国風タコじゃが

管理栄養士・料理家 金丸絵里加

ジャガイモを入れてつやが出るまで炒める。タマネギとAを入れ、煮立ったらふたをして10分煮る。

③ジャガイモに火が通ったら、キムチとしょうゆ、インゲンとタコを入れて再度ふたをして5分ほど煮る。最後にコチュジャンを溶き入れ火を止める。

■1人分239kcal、塩分1.9g

キムチの辛みがアクセント。冷やすと味がしみ込んでまた違った味わいになります。

材料(2人分) ゆでタコ(足)大1本(120g)、ジャガイモ2個(300g)、タマネギ1/2個、サイインゲン8本、白菜キムチ70g、ゴマ油大さじ1/2、しょうゆ小さじ1/2、コチュジャン大さじ1/2、A(だし汁150ml、酒大さじ2、みりん大さじ1)

作り方

- ①ジャガイモは皮をむいて大きめの乱切りにし、水にさらして水気をきる。タコはひと口大の乱切りにする。タマネギは6等分に切り、インゲンは3～4等分に切り、キムチは食べやすい大きさに切る。
- ②鍋にゴマ油を中火で熱し、ジ

編集部から

2面、太田さんの話。「不意に自分の悪口を言われる怖さ」の中で生きるのとは、どれだけ苦しいだろう。社会システムへの不満を弱者や他国への敵意に変えてはならない。この選挙で伝えたい。(佳)