



にしかわみわ 広島県出身。2002年に『蛇イチゴ』でオリジナル脚本・監督デビュー後、『ゆれる』（06年）、『ディア・ドクター』（09年）などを発表。21年、佐木隆三の小説「身分帳」を原案として『すばらしき世界』を映画化。その制作過程で知った戦争孤児の歴史が今作をつくるきっかけとなった。

今、戦争をえがくこと

戦争で孤児となり、性別と名を変えて生きた12歳の少女と、彼女を探し出す元教師の女性を描いた映画『わたしの知らない子どもたち』が今秋公開されます。戦争を知らない世代が戦争をどう描くことができるのか、考えてきたという西川美和監督に、作品に込めた思いを聞きました。

映画『わたしの知らない子どもたち』

監督 西川 美和さん

戦争で何が残ったのか

音楽好きの一家に生まれ、ピアノを弾き、幸せに暮らしていた琴子（小八重葵美）。1945年8月の終戦で疎開から戻った琴子は、両親と戦地から戻った兄を失い、焼け野原でひとり生きることにになりました。

西川監督が考え考え、語ります。「戦後の日本には、親をなくし孤児と

なった子どもが12万人以上いたといえます。名もない彼らは、多くが路上で生活し、過酷な現実を生きてきました。今作には、戦火や死体といった直接の惨禍は出てきません。戦争の後に何が残るのか、それを描こうと思いました」

琴子は同世代の女の子が大人に買われていくのを見て、髪を切ります。そして「茂男」と名乗り、将吉やマー坊といった男

の子たちと路上で暮らし始めました。戦後の混乱のなかでは、靴磨きだけでなくかつばらいやスリなどなんでもありでした。子どもたちはさまざまな大人と出会い、たくましく生き抜きます。

いかに人々が軽んじられたか

一方、琴子の担任教師だった曾根文美子（二階堂ふみ）は、戦地に行つた婚約者と職をなくし、生まれた子どもと生きていかざるを得なくなりま

す。戦中は外国の音楽を弾いた琴子を「問題を起さないで」と叱咤していた文美子。「多くの女性が生活手段を失い、文美子や路上の女の子と同じように自らの体を売って、生き延びました。実は戦後直後から国策のようにして進駐軍相手の慰安施設で働く女性」が募集されたといいま

今を生きる人に届くものに

2020年から企画をすすめてきました。その頃は、ここまで戦争が身近な時代になるとは予想



戦争が終わって疎開先から戻るが…

「現実、映画よりもっとつらかったと思うんです。誰からも手を差し伸べられず、自らの体験を隠して生きてきた。だけど、お話を聞いた人は、人生のふとした時に誰かが優しい言葉をかけてくれたとか、

していなかったと言います。「本当に戦争を語ることができるとか。これまで多くの人が語り継いで、それでも新しい戦争が起こっているのですから。でもだからこそ今、戦争を描くならば、今を生きる人に届くものにしよう、これから大人になる人たちに覚えてもらえるものにしようと思

いました」

長い時間をかけ、あの戦争が何だったのかを調べ、戦争体験者に話を聞いてきたとい

います。

「小さな言葉や行動が、人を生かすことができるのだと。私たちは一つひとつそれをつないでいくこと。それが、これから生きる子どもたちに、大人ができることなんだろうなと思います」

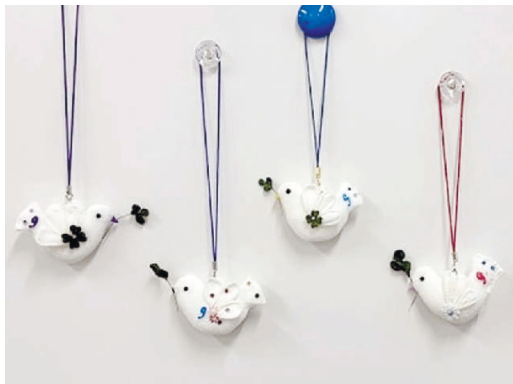


海で遊ぶ子どもたち

『わたしの知らない子どもたち』
10月16日（金）～全国公開
配給：K2 Pictures
©2026 K2 Pictures・AOI Pro.

編集部から

熊本取材。避難所、車中泊をする会員、自身も被災しながら地域のために走り回る会員がいる。話を聞き、支援を模索したい。（か）



鳩のストラップ

茨城・つくばみらい市 都田奈津子
戦争反対、憲法9条守れ、平和の思いを込めて、こもの作り小組で作りました。

（☆風景、人物、動植物、9条グッズの写真をお寄せください。Eメールでも可）



〈月1回〉

旬レシビ

鶏手羽中とマンモスのナンプラー煮

管理栄養士・料理家 金丸絵里加



火で熱し、手羽中を皮目から焼いて焼き目をつけ、レンコン、ニンニク、ショウガを加えて炒める。Aを加えて煮立て、ふたをして中火で10分ほど煮る。
③ふたを取り、火を少し強めて大きく混ぜながら煮詰め、オクラを加えてひと煮し、煮汁が照りよく絡んだら、薄切りのレモンを加えて軽く混ぜ器に盛る。
■1人分294kcal、塩分1.9g

ナンプラーの旨味にレモンの爽やかさをきかせた、暑さ残る9月にも食べやすい一品です。
材料（2人分）鶏手羽中8～10本（約250g）、レンコン200g、オクラ6本、ニンニク1片、ショウガ薄切り1/2片、レモン1/2個、オリーブ油大さじ1/2、A（水100ml、酒大さじ2、ナンプラー小さじ2、しょうゆ小さじ1、はちみつ・レモン汁各大さじ1）
作り方
①レンコンは1.5cm幅の棒状に切り、さっと水にさらして水気をきる。ニンニクは半分に切ってつぶす。オクラはガクをむき、大きければ斜め半分に切る。レモンは3～4枚を薄い輪切りにし、残りは果汁を絞る。
②フライパンにオリーブ油を中