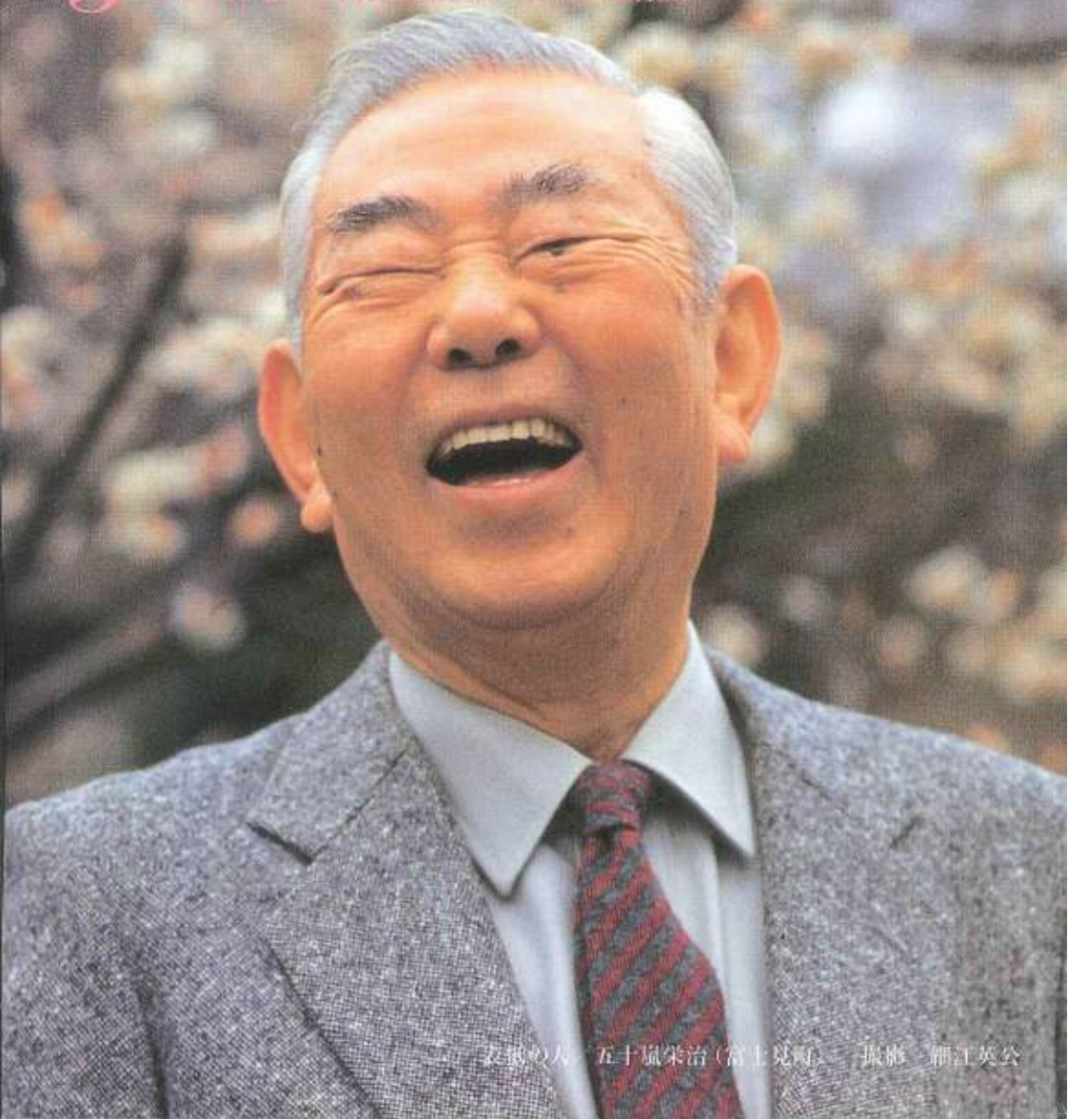


えくてびあん

3

近頃と語ろう 近頃と語ろう
MARCH 2005 EKI JIMBAN No.188



表紙の人 五十嵐栄治(富士見町) 撮影 細江英公

【辛夷】

【コブシ】

学名：Magnolia kobus DC.
 属名はフランスの植物学者、P. マグノルの
 名にちなむ。種小名は和名の「コブシ」から。

武蔵野に原生し、二〜三月頃に若葉よりもひと足早く白い花をつけ、花はかすかな香りを持ち、六枚の花弁は気品高く可憐な姿で春をつける――。このような理由からコブシを「立川の花」と定めた。まさに春の息吹のシンボルである。現在、玉川上水べりや屋敷林の一部にわ

ずか自生をみる程度、特に多摩川の河岸段丘の雑木林には数本の古木を見ることができ

る。常楽院（富士見町三丁目）のコブシは高さ約十五米の双幹の大木。住職によると、近所の古老の説では明治時代から余り太さは変わっていないとのこと。江戸時代に植えられた古いもので、

姿形とも、立川の名木にあげられる一つである。

コブシは蕾の形が赤ん坊の「拳」の形に似ているところからその名があるとされ、開花が田打ちの頃であることから「田打桜」の名もある。立川では昔から、コブシの花が咲けば里芋の穴出しも大丈夫とされ、今も農作業の指標になっている。また、蕾を取り陰干しにしたものを粉末にして飲むと、蓄膿症、鼻炎、頭痛などに効果があるといわれている。



所在地：常楽院
 （富士見町3丁目）

花辛夷高きに風の遊びけり

小室藍香



あのワイナリーの情熱を この土地に伝えたくて 「エスポアおぎの」シニアワインアドバイザー 荻野博之さん

荻野 せっかくですから、今日は飲みながら話そうと思ひまして（靴からワインの瓶を取り出す）。

荻野 あ、持ってきてくださったんですね。嬉しいなあ（笑）。

荻野 まだ陽のあるうちですから、赤よりもこっちの方が合うかなと思って。

荻野 ロゼですか。これはこれは（笑）。えーと、これは「シャトー・ドウ・ラングラン」というんですか。



■荻野博之（おぎのひろゆき）／幼い頃から卓球一筋。大学時代には日本代表として国際大会でも活躍していた荻野さん。平成元年、家業の酒造を継ぐため選手生活に終止符をうつ。その後、ワインの魅力を知った荻野さんは平成9年「ワインアドバイザー」の資格を取得。さらに平成9年、(株)日本ソムリエ協会主催「ワインアドバイザー全国選手権」に於て決勝進出を果たすなど、いまや「ワイン通」の追求とその普及に余念がない。富士見町のお店「エスポアおぎの」ではフランスから現地ワイナリーオーナーを迎えて試飲会を催すなど、斬新な企画も好評を得ている。

■立井啓介（たていけいすけ）／月刊えくてびあん編集人。

啓介 たえば今の動作ひとつとっても我々から見たら「あ、この人は通だな」という感じがある。そういうスノッブな雰囲気というのが、ワインにはどうしてもつきまとうでしょう。

荻野 いえいえ、僕のはただの職業病です（笑）。全然取らずにガブガブ飲めばいいんです。湯呑み茶碗で飲んだって構わないんですから。

啓介 昔、フランスに住んでた頃に、日本人の友人とレストランに行ったんです。そいつがおかしな奴でね、ワインをオーダーすると、ソムリエが一口、味見をさせてくれるでしょう？

荻野 ええ、テイスティングですね。

啓介 それを一度でいいから断ってみたい（笑）。「これはオーダーしたワインと違う」って。彼はそれを実行してね、とうとう押し切っちゃったんですよ。

荻野 テイスティングで味をみるのは、それがオーダーしたものでどうかの確認ではなく、中味が痛んでないかどうかという事なんです。頼んだものと違う物を持ってくるということは、まずあり得ない。そのソムリエ、とんだ災難でしたね（笑）。

啓介 彼は、その形式張った作法が嫌だったんでしょうね、気持ちはよくわかるんです。やっぱり我々は、根っから西洋コンプレックスなんです（笑）。

荻野 おそらくは東京オリンピック前後、日本の飲食業界は世界の料理をいきなり勉強し始めたでしょう。その際に上辺の部分だけ、ワインに関しても形式の部分だけを学んできちゃったんでしょね。それが延々と今につながってるわけ。

啓介 荻野さんから見れば、それはワインに対する「偏見」ということになるわけですか。

荻野 実際、ワインの普及の妨げになっていることは確かです。でも、フランスではこう飲まれてるから日本でもそうしなきゃいけない、なんてことはないと思うんです。

啓介 先日、荻野さんのお店で行われた試飲会にお邪魔した時、フランスからワイナリーの方をお招きしてたでしょう。

荻野 ええ。ギイド・ジャンスジェルさんというベルギー人の方です。七年前から南フランスのシャトーを買って、良質なワインを造っている。ギイドさんのワインは本国でも高い評価を得ているんですよ。

啓介 あの方も云ってましたよね。「このワインはうぶんに合うんだ」って。

荻野 そう考える方が自然だと思っんです。たとえば日本酒を海外に売りに行くとしたら、やはりその国で普段食べられているものに合うお酒を持っていくでしょう？ 僕もよく焼き鳥や、それこそ店屋物のレバニラとか（笑）それで飲んでますよ。

啓介 で、その試飲会の時に久々に荻野さんのお店に行ったら、ワインの量が多くてびっくりしましたよ。もう専門店といてもいいんじゃないですか。

荻野 いや、ちゃんと他の酒も扱ってますよ（笑）。

啓介 そもそも荻野さん、卓球やってらしたでしょ？ いつから「ワインマン」になっちゃったんですか。

荻野 ワインマンって（笑）。まあ卓球で食べていくなつていうのは考えてませんでしたし、ゆくゆくは酒屋を継ぐんだらうとは思ってたんですが、ワインにこれだけハマるとは自分でも思ってもみませんでしたね。

啓介 何かきっかけがあったんですか。

荻野 最初、都内のワインスクールに勉強に通ったんです。それはまあ、商売に役立つかなあといった程度の軽い気持ちで行ってたんですが、そこで「エスポア」という酒販店のグループを知りました。

啓介 ああ、荻野さんの店名にある？

荻野 ええ。良質な製品を独自に輸入したり、経営や販売のグレードを上げるために勉強会を開いたりしているグループなんです。そこに加盟することができまして、実際にフランスのワイナリーを訪ねて直接ワインの買い付けに行く機会を得たんです。

啓介 あ、実際に行っただけですか。

荻野 ええ、行きました。そこで初めてワインを造っている人々の姿に直接接して、僕は感激したんです。家族経営で小規模ながらも、情熱をもってワイン造りにうち込んでいます。こりゃ日本に帰ったら、より多くの人に伝えたいはられないな、と。

啓介 いわば、ワイナリーの代弁者になるう、と。やはり現地に行くとは行かないとでは大違いですね。

荻野 現地へ行って、見て、触れて、話を聞いて、飲んで、選んだもの。もうそれだけで世界が違っただけです。

啓介 しかし買い付けといっても元手もかかることだし、大変なことでしょう。

荻野 毎回、清水の舞台から飛び降りる感じですよ（笑）。その間、店を空けなければいけませんし。現地は現地で、のんびり観光なんかしてられない。移動の連続で食事もドライブインでパンを買って、なんていう状態です。それでもやはり、自分が行ってみたい、そこで何か起こるんじゃないかって。

啓介 やっぱ卓球選手としてグローバルに活躍されてたというのもあるんでしょうか。度胸というか、行動力が違うなあ。

荻野 ……どうでしょうねえ（笑）。

啓介 荻野さん、僕は最近ね、自分の店で扱っている商品のことを知らない店が多くなったなあと感じてるんです。昔前は、これを買った店であつたらあつた店、これを買った店であつたらあつた店、それがなくなっちゃった。

荻野 ええ、要は「人」なんです。啓介、そう、そう。荻野さんはそれをや

ろうとされているんじゃないかと。ワインだったら、ちょっと遠いけど荻野さんの店で買おう。荻野さんの薦めるものなら間違いない、と。

啓介 おこがましいことを云うようですが、商品には「並べる」商品と「並べるだけではない」商品があると思うんです。

啓介 ええ、わかります。もつと云うとそれだけの客も違うでしょう。

荻野 そうなんです。だとしたら、やはり「あの人から買いたい」と云っていたり「あの人から買いたくない」と云っていたりするようになればいいな。

啓介 いや、既に多くのお客さんが荻野さんの「熱度」を感じて、お店を訪れてるでしょう。熱度を持った店主のもとへは、やはり熱度のある客が集まるもんですよ。

荻野 自分としては特別なことをやっているつもりはないんです。極々自然にこなすっていったらいい感じ。ただ、どんな人にも美味しいと感じるワインはあるわけで、僕らはその人に合うワインを探して提供する。それで「旨い」と云ってもらえれば、それは本心に嬉しんです。



■1月23日に開かれた試飲会。この日は由フランスはラングドック地方のワイナリー、ギイド・ジャンスジェル氏が手掛ける「シャトー・マンスノール」のワインを味わった。（エスポアおぎののにて）

高松町	cafe-restaurant & bar TIP-TOP	高松町 2-27-27 525-2030
若葉町	書籍・雑誌 フレンド書房	高松町 3-18-2 527-1555
幸町	HAIR MAKES たしろ	高松町 3-26-16 525-2175
幸町	ふとんの 青木寝商	若葉町 1-8-1 536-6833
幸町	美容室 リラ	若葉町 1-11-1 536-3048
幸町	みふじサイクル	若葉町 1-12-4 536-7166
幸町	紀の国屋 立川支店	若葉町 1-13-2 536-1604
幸町	いなげや 立川若葉町店	若葉町 3-21-1 537-4119
幸町	パティスリーブルミエール	西砂町 1-36-11 531-4835
幸町	ぎやらりー 蘭	西砂町 5-6-2 531-2392
幸町	多摩中央信用金庫 栄町支店	栄町 2-59-8 536-9711
幸町	手打ちそば 倍 更	栄町 5-12-1 537-0991
幸町	相模屋 酒店	栄町 5-61-8 536-2476
幸町	メンズカット ヤザワ	栄町 5-61-31 536-8738
幸町	森田接骨院	栄町 6-6-25 535-6240
幸町	いなげや 立川幸町店	幸町 1-23-6 537-1620
幸町	お菓子処 花奴 すずかけ通り店	幸町 3-17-3 536-8785
幸町	ティールーム ブチフルール	幸町 4-16-1 535-6734
幸町	ロッテリア 立川砂川丸番店	幸町 4-38 537-4413
幸町	とんかつ・割烹 かつ亭	幸町 4-59-3 535-4611

えくてびあんの輪

人があて、街があります。
あなたがあて、立川があります。
そこにちょっとだけ、えくてびあん！
リストのお店にはいつでも、えくてびあん！

幸町	和洋菓子 たちばな	幸町 5-2-16 537-0347
幸町	BSタイショッ 佐藤商会	幸町 5-10-2 537-0912
幸町	coffee shop 遊 香	幸町 1-4-24 527-3840
幸町	ステーキレストラン リブレ	幸町 1-8-3 527-1630
幸町	和菓子処 ゆ う き	幸町 1-8-5 525-0780
幸町	美容室 アリス	幸町 1-15-21 525-1100
幸町	パンと洋菓子 うちのやブルマン	幸町 1-18-7 524-9280
幸町	駄菓子・ファンシー むぎばたけ	幸町 2-1-1 526-0210
幸町	美容室 FALCO	幸町 2-1-10 528-2389
幸町	徳富公庁御用達・日用雑貨 池田屋	幸町 2-1-10 522-3731
幸町	酒の寿 屋	幸町 2-1-13 522-3625
幸町	しゃぶしゃぶ・総料理 しゃぶ・りん	幸町 2-1-33 527-2228
幸町	スペイン料理 TAPAS	幸町 2-2-29 529-0733
幸町	振興信用組合 立川支店	幸町 2-2-32 524-1471
幸町	三田花店 本店	幸町 2-5-23 524-4187
幸町	セガミ薬局	幸町 2-7-8 525-9212
幸町	アミューたちかわ	幸町 3-3-20 526-1311
幸町	三井石油 フロンティア立川	幸町 2-19-9 527-3943
幸町	そば処 高尾亭	幸町 5-5-31 522-2710
幸町	レストランテラ・ポポラリータ	幸町 6-9-25 527-3880

刺すこと、六十七年。

『江戸刺繍』の伝統工芸士・齋木照吉さん

「この道に入ったのは十五ん時かな。丁稚奉公ってやつですよ。」
 栄町の齋木照吉さんは、江戸の昔から伝わる刺繍工芸「江戸刺繍」の第一人者。
 着物や帯に刺繍を施し鮮やかな絵柄を表出する、その技術はまさに芸術の域。
 昨年秋に開催された「第1回日本刺繍公募作品展」でも最優秀賞に輝いた。
 この技を持つ人は、いまや全国でも数人しかいない。



●「昔はこれ一つ持って、どこへでも飛んでったんだよ。」
 小さな木箱に針や糸などの刺繍道具。表面の鏡は作業中の採光に用いる。正装に紋付きが普通だった時代、
 冠婚葬祭時には各家庭から引っ張りだこだったという。



●齋木さん愛用の家紋帖。奥付を見ると昭和初期の発行。同じ姓でも家紋は同じとは限らず、意匠に微妙な差異がある。紋の呼称を聞いただけで、その差異がわからなければ一人前とはいえない。



●布を固定する木枠。左側が、家紋など比較的小さいものに。帯や反物など図柄が大きいもの場合は、右側の角材を組み合わせて用いる。50年以上も愛用、木肌のつやがその年輪を感じさせる。

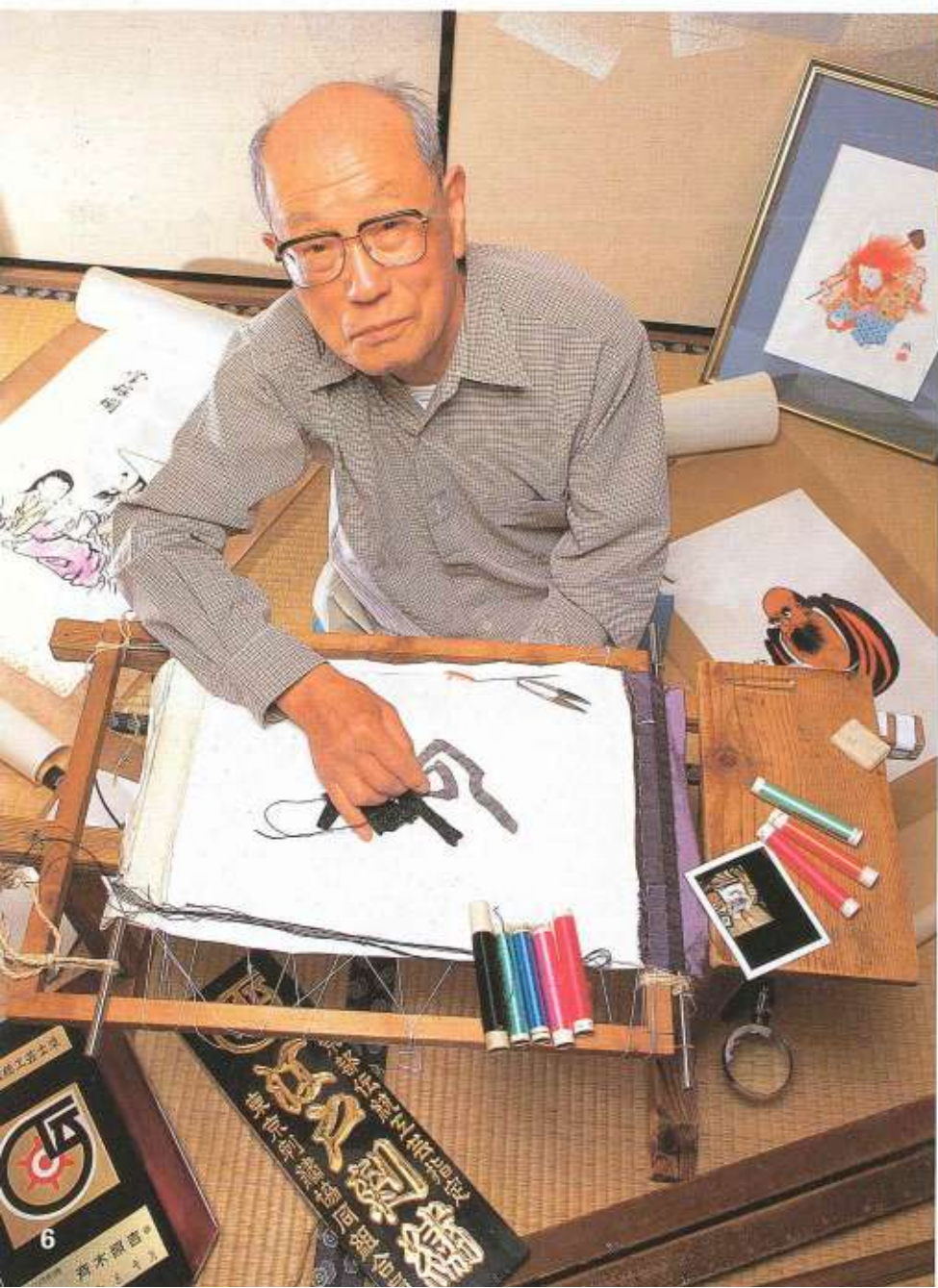
齋木照吉さん

江戸時代に確立された工芸技術「江戸刺繍」。
 齋木さんは15歳の時にこの道に入り、以来この道一筋。伝統を受け継ぐその技巧をもって、平成9年、東京都より「伝統工芸士」の認定を受ける。
 大正6年生まれ、御歳82才。
 いまだ現役の“職人”。栄町4丁目在住。

●草筒の引き出しは、刺繍糸の保管場所となっていた。
 色鮮やかな糸がぎっしり、同系の色ごとにきれいに整理されている。眺めているだけで飽きない。



撮影・小林洋治



(富士見町)

元立川市教育委員長。昭和49年から62年まで務めたというから長い。また、立川に「文化協会」が平成2年に発足しているが、これは「立川市文化連盟」と呼ばれていた各団体を新機軸の協会に前進させたもので、その初代会長として先年まで尽力されてきた。立川尋常小学校(現一小)から府立二中(現立川高校)という、まさに「立川育ち」の五十嵐さん。その人気度はますます高く、両書を数えたらキリのない程。商工会議所副会頭。

(於・東京都農業試験場
／撮影・細江英公)

東風

ベートーヴェンの第九交響曲をアミューたちかわ大ホールで聴いた。圧倒的な力強さに押された。演奏は、ロイヤルメトロポリタン管弦楽団、指揮・梶俊幸◆この楽団は創設されてまだ新しく、1997年という。だが、その精緻なアンサンブルとダイナミックな表現で世に知られている。ここまでは、どこぞの音楽堂に行けば聴けるかも知れない。が、「歓喜の歌」の合唱のところへくると、突如として「立川人」登場となる。身を乗り出さざるを得ない。「多摩モノレール沿線市民「第九」in立川」の面々である。旧知の人たちが登場して、普段、音楽など縁のなさそうな顔をしている人が、大きな口を開いて、それこそ「歓喜」の表情いっぱい歌っている。謳っている◆この催しは「多摩都市モノレール開業記念」に行われたもので、立川が多摩の中心、経済の要など自ら鼓舞してきただけに、大きな一歩を踏み出した感が深い◆中央線が横軸とすれば、いわば縦軸にあたるのが今度のモノレール全線開通の画期性であろう。世紀末の不況にあって「元気のある立川」を市民は望んでいる。出来ることなら「文化」にまでその声を届けたい、と思っていた矢先の「第九」であった◆えくてびあん たっぷり降れよ 春の雪

【第二次えくてびあん同人】
編集 新井紀美子/大久保清志/小林康史
芳賀敬博/山田五郎
デザイン 池田隆男/AMNET DF
写真 五来孝平

えくてびあん 3月号
第18巻 通巻188号
平成12年3月1日発行
発行 えくてびあん編集工房
〒190-0012
東京都立川市曙町2-17-5 杉田ビル3F
TEL. 042-528-0082 FAX. 042-528-0065
編集人/発行人 立井啓介
印刷 (株)大廣社

第7回えくてびあん杯争奪 立川ベーゴマ選手権



大根田和美選手
市青少年健全育成連絡会・会長

第7回戦H組

久住達夫選手
〔有〕クスマ不動産 代表取締役



1回戦最終試合。大根田選手、万全の勝利。



今回は本選手権の1回戦最終試合。2回戦への最後の席をかけて闘うのはこの2人。大根田選手は様々な企画を通じて子供たちの育成に励む、青少年健全育成連絡会の会長。一方、久住選手は、ボーイスカウト立川第7団・団委員長を務める。地域の子供たちにかける情熱は同じ、いわば「同志」の闘いである。まず大根田選手、

予定の30分も前に会場に到着。早速、スタッフを相手に練習を開始。久住選手が到着した頃には既に調子は万全。そのまま試合開始となったが、状況は圧倒的に大根田有利。コマの勢いや速度など、久住選手の実力もかなりのものだが、いかんせん「練習不足」。意気込みが勝って、大根田選手が8人目の2回戦出場者となった。



和菓子郷 花奴万葉庵

〈すずかけ通り店〉 幸町3-17-3
536-8785 / 9:00~19:00 / 無休

生産者限定、有機農法…
原料への徹底的なこだわりは
創業者魂の結実

「和菓子の原料は人間と同じ。苦勞して育ったものほど美味しくなる」。こう語るのは「花奴万葉庵」の社長、長井泉さんだ。もともとは製造卸専門だったが、20年ほど前に卸業務を一切やめ、自社で店を構えて小売まで行うという一大転換をはかった。大きな決断だったが、長井さんには「想い」があった。大量に流通させるのを目的とするのではなく「お客様の口に入るまで、さらには食べる人の健康まで考えて」お菓子を作ること。製造するものとして最後まで責任を持ち、自分のやることに誇りを持ちたかったと語る長井さん。その言葉を裏付けるように「花奴万葉庵」の和菓子は小麦粉、小豆、黒豆等、使用する原料のすべてが生産者限定、ほとんどが有機農法で育てられたものだ。季節限定商品の場合は、最良のものが見つかるまでスタッフと全国を巡る。ちなみに今春限定品のひとつ、よもぎ餅の蓮はアルプス山麓のある農村で、ゆず餅の柚は、四国は四万十川近くで入手したもの。いずれも「苦勞して」生長したものばかりだ。時代は逆行してでも——。長井さんの想いを礎に「花奴万葉庵」は現在、多摩地区に7店舗、市内では本店を含め3店舗を構える。



春期限定の三品。手前から「よもぎ餅」「さくら餅」「ゆず餅」。すべて1ヶ130円。



真味百撰 35

ごさんの独断毒語

8

うなじ

娘から工房に電話が掛ってきました。受かりました。これからも、何かとよろしく、お願いします。なんとという健康なことを言う娘でありました。私には彼女から「よろしく」なんて云われた試しは一度もございません。いつの間にか「おとな言葉」を憶えてきたのであります。おとな言葉は受験でありました。高校は私学にゆくというので中学からの推薦入学を希望してはいたのですが、それに通ったと云うのです。喜びが隠せないという風でありました。「よろしく」というのは、学費の件で、わが家が貧乏なことを娘は感じとって、私立へゆくにはお金が掛かる、それを承知で希望の高校へ進みたい。お金の件は「よろしく」というわけです。まあ、とにかく、よかったです。と、電話は短い会話で切れましたが、私は項のところにぼーっと温かいものを感じておりました。遙か昔の、私自身の高校受験の体験を思い出していたからであります。都立高校を希望してはいたが、担任の教師からはA校とB校なら合格出来そうなので、そのどちらかにしなさいといわれる。ところが、私は不幸にして

そのどちらにもこゝろ動かされるものがありました。その人がK高校の出たと知ってから、ずうっとK高校に憧れていたのです。とにかく、願書をもらいにK高校へ行ってみますと、そこは広々とした校庭、木造二階建ての校舎で、校庭からはシートノックの快音が響き、校舎からはコーラスが聞こえてまいります。丁度、下校時でありましたので幾人ものK高校生とすれ違いましたが、男子は腰に手拭、足元

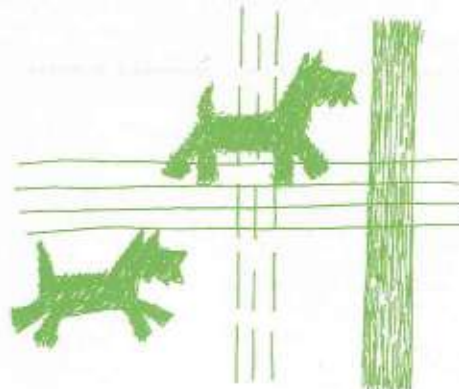


イラスト 綾 幸子

は下駄といった出立ちで、話に聞く昔の一高とか三高の高等学校のように私には映りました。校舎は畑や田圃に囲まれるようにして建てられて、前を川が流れています。昔のこととて時々オワイ舟がボンボン音をたてて通り過ぎてゆく。なんと、長閑な風景でありました。東京の下町にある中学に通っていた私にとって、まるで別世界でありました。早速に中学の担任の教師に、K高校へ進む旨を伝えましたが、答えはノーで、お前にはレベルが高すぎる、と取りあってくれません。あけくのはてに、私は——それなら高校には進学しません、義務教育は中学までなんですから。と、だだをこねる始末。ついに教師が折れてようやく内申書を手渡してくれました。試験は全部一斉に行なわれましたが、いやあ、緊張しました。短い人生の中でこんなに固くなった経験はありませんでした。結果、合格です。俄に設えられた合格番号発表の大きなボードに、自分の番号が乗っているではありませんか。早春の陽がやさしく私の項を包んでくれる。あの温かさは今に忘れません。(やまだこうへい・詩人)

春風化雨

「化雨」は植物の生長を促す適度の雨のこと。花々をほころばせるなごやかな春の風とほとほと雨ということ。この季節に似つかわしい。転じて、時期に応じて適切な指導を与える立派な教育に



立川に育てられて六十四年

真如苑

電話 042-527-0111

心のふれあいを大切にします



第一勧業銀行

デジタルえほん

メモリーブックにどうぞ...

ミッキーやキティちゃんと一緒に...!! あなたの写真と名前が絵本の中に入ります。

大廣社 042-527-1911
〒190-0022 東京都立川市曙町5-17-13
FAX 527-1949
E-mail JD05215@nifty.ne.jp



東京都武蔵野市

「はい！こころよ」

赤川作品 十二撰 8

吉祥寺。どことなくオシヤレで品があり、古いものと新しいものが上手に共存している街です。昔からアートを志す若者にとっては魅力のある街で、ご多分にもれず、若かりし頃の僕もよく足を運びました。この像はその吉祥寺駅の北口にある駐輪場の壁に設置しました。以前、この欄で紹介した武蔵境の「ここからアングランテ」と対をなす作品です。風を切って走らせた自転車をきれいな駐輪場で休ませる、そんなイメージで造りました。

見る位置によって表情が変わるのが彫刻の面白さ。この像はちよつと高いところに設置したので、下から見上げた時にいちばん良い表情が出るように心掛けました。

ヒューマン・スケールという言葉があります。そこに住む人の「スケール」がモノを云うということ。吉祥寺が今も昔も魅力ある街でいられるのは、そこに集う人々のヒューマン・スケールの成せる業でしょう。

(1995年制作・赤川政由)