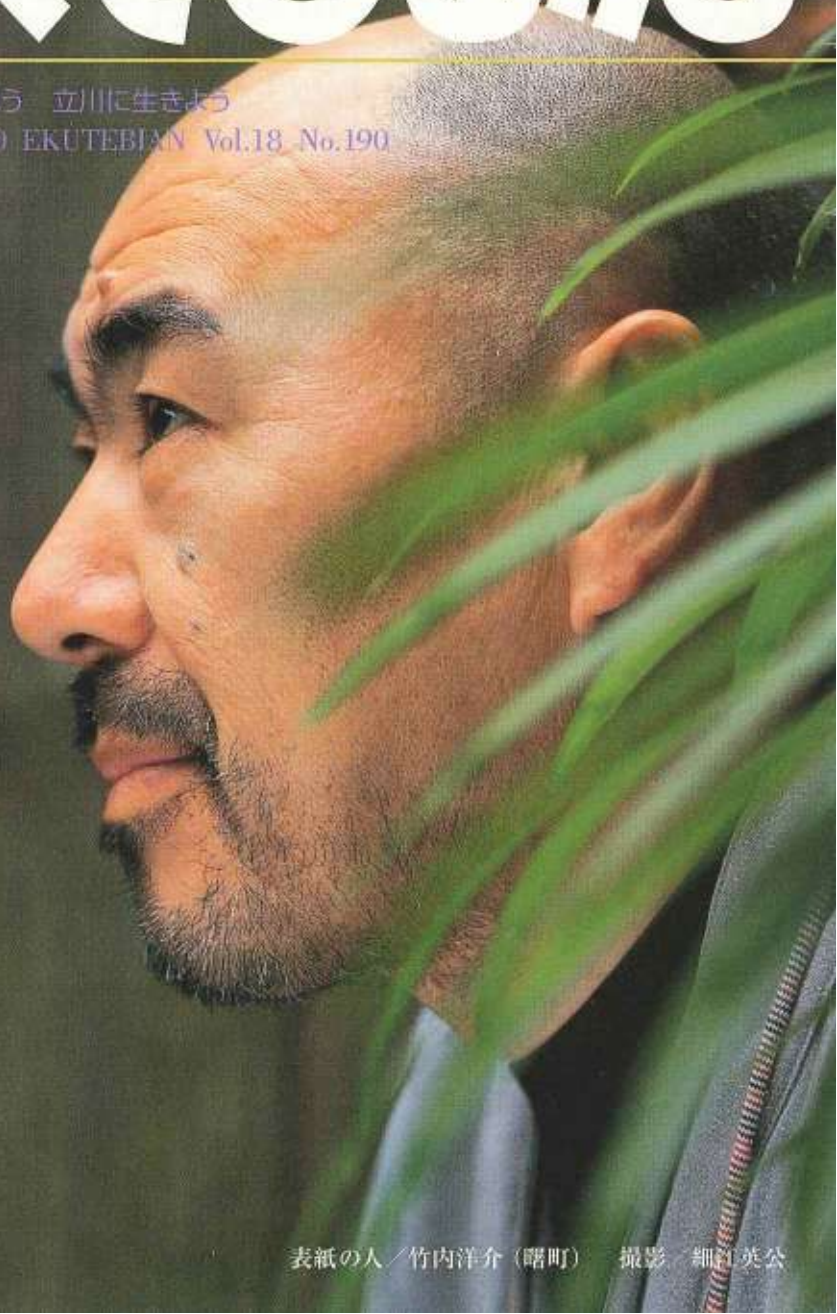


えくてびあん

5

立川と語ろう 立川に生きよう

MAY 2000 EKUTEBIAN Vol.18 No.190



表紙の人 / 竹内洋介 (曙町) 撮影 細野英公

【山法師】

【ヤマボウシ】

学名：Cornus kousa。
ミズキ科の落葉高木。別名ヤマグワ。果実は食用に、材質は樫の代用にも用いられた。

かつては太い杉の木立ちが参道を埋めつくしていた諏訪神社の森。毎年たくさんのゴイサギが営巣し、子育ての頃は大賑わい。台風などの後には、囲炉裏や風呂の焚きつけに使う「杉っ葉」を拾う人々の姿も多く見られた。

この美しい森も昭和を半ばにしてすっかり変わった。しかし、昔から生き続けて年輪を重ねた老木もないわけではない。クヌギ、コナラ、イヌシデなどは今なお健在で「諏訪の森」と親しまれてきた時代を思わせる。

諏訪神社の旧宮は、現在の中央公民館のすぐ南側にあった。その東側には立川でも珍しいヤマボウシの古木がある。忘れ去られた名木、その存在を知る人は少ない。樹皮が剥離し縞模様となり、根元はアオハダという木と一体となつて美しい根の張り具合を見せ、全体的にいかにも貫禄に満ちあふれた木である。

現在も樹勢よく、五月になると枝先一面、まるで雪をかぶつたような花を咲かせ、見事の一言に尽きる。花びらに見える部分は総苞。蕾の

丸い集まりを法師の頭に、白い苞を頭巾に見立てて、その名があるという。秋の紅葉も美しく、私たちの目を惹きつける名木である。



山法師咲きて市民の杜清し

吉沢野笛

所在地：諏訪の森公園
(柴崎町1丁目)

ムッシュ直伝の料理の極意は「基本の大切さ」です

パレスホテル立川・料理長 浅見和男さん



■浅見和男（あさみかずお）／パレスホテル立川・取締役料理長。平成6年同ホテルの創業とともに調理部門の最高責任者となった。若くして料理の道を志し東京會館、パレスホテルで名料理長・田中徳三郎氏のもとで働き、同ホテル系の料理長を歴任。趣味は年2回ほど親しいシェフ仲間と日本各地にグルメツアーをすることという根っからの「料理人間」である。田中徳三郎氏から直接薫陶を受けた現役のホテル料理長は浅見さんを含めてわずか4人だという。
■芳賀敬博（はがとしひろ）／えくてびあん編集人

芳賀 ホテルの調理場にかがうのは初めてなんですが、ガラス張りのシェフ・ルームはやはり料理の総指揮者の仕事場という感じがしますね。調理部門は何人くらいいらっしゃるんですか？
浅見 中華、日本料理などを含めて約四十人です。多いときは六十人くらいいましたからだいぶ少なくなりました。
芳賀 少なくなったとはいえそれだけのスタッフを統括されるんですから大変なことですね。
浅見 西洋料理については全て私がメニューを考え、レストランをはじめ宴会などでお出しする全部の料理を書き出してタイプ打ちし、それに従って現場が動きまわります。調理場にはあまり立ちまわらせませんけど味見はしないといけないですし、責任者として衛生面や火の始末に注意を払い……となかなか忙しいんですよ。
芳賀 グランシェフという威厳があつて格好いいイメージじゃないですか？
浅見 そうですね。

浅見 小さい頃から母親が台所で料理するのを見るのが好きでしたし、自然にですね。父親が東京會館におられた田中ムッシュを存じていて、高校時代からアルバイトで下働きをして昭和三十三年に高校を卒業するとそのまま東京會館に入りました。
芳賀 そうそう、今日はお話をお聞きしたいと思つていたんです。浅見さんがムッシュを付けて呼ばれる田中徳三郎さんは昭和初期に帝国ホテルから派遣されて三年間フランスで修業し、戦後は東京會館、パレスホテルで活躍された名料理長です。そういう方の下に入れてもらうこと自体難しいんじゃないですか？
浅見 実は父親は慶応大学に八年間在籍して相撲と柔道では相当知られていたよ

うなんです。名物男といいますが、学生時代から先輩たちを引き連れて東京會館や帝国ホテルに出入りして知り合つたんです。私が結婚するとき田中ムッシュが仲人をして下さったんですが、直前に足を悪くされたのにわざわざ車椅子でいらして、父親の若い頃のことなどを懐かしそうに話して下さいました。
芳賀 そうなんですか。でも当時の料理人の修業はものすごく厳しかったとか。
浅見 それはもう……。私が入った当時東京會館はまだ石炭のストーブを使っていましたから初めはストーブ当番からです。朝の四時に起きて出勤し、灰を掃除して磨いて、先輩達が来る七時までにストーブを万全の状態にしておくんです。眠くて辛いんですが、なにしろ怖い先輩が大勢いましたからね。あとは皿洗い、一年半くらいして野菜係になつてようやくコックといえる仕事が始まり、その後が肉を切るブッチャー。ストーブで火を使う一人前のコックの仕事は東京會館時代はさせてもらえませんでした。
芳賀 食材も今は飛行機で世界中から入りますが当時は違うわけでしょうか？
浅見 フランスの食材は生では全く入らなかったですね。フォアグラやトリュフ、キャビアは缶詰で、シェフ・ルームの机の下に金庫に入っているんです。それで「申し訳ありませんがフォアグラを一缶使いたいんですが」と言うと、田中ムッシュ自ら鍵を開けて出してくれるんです。文字通り貴重品でした（笑）。
芳賀 今でも東京會館、パレスホテルには舌ビラメを使ったソール・ボン・フアムなど田中徳三郎さん以来の名料理がありますね。名料理長の下で得たものは多いんじゃないですか？
浅見 個々の料理はもちろんです。基

本をきちんと押さえることは徹底してしました。料理長ですからふだんは調理場にはいらつしやらないんですが、何かの拍子に基本的なことを抜かしたりしますと、いつの間にかシェフ・ルームからツッカとやってきて「何をやってるんだ！」と大きな雷が落ちました。お若い頃はもつとすごかつたようです。私が入つたのは晩年になられてからですが、それでも怖かつた。しかしソール・ボン・フアムにしても田中ムッシュの基本を押さえて作るからあの味になるんです。今でもよそで食べて、やっぱりうちの方がおいしいと思つてますね（笑）。
芳賀 基本を大切にしている精神というのは素晴らしいですね。料理に限らずどんな分野でも最後は基本をきちんと押さえた人にはかなわないですね。
浅見 基本がしっかりしていれば後は応用でできます。ホテルの調理場というのは、魚なら魚料理、肉なら肉料理を何年間か集中的にやらされるから、基本から体たたくき込まれるんです。日々新しいフランス料理が出てきますが、基本を押さえてこそ新しいものを生み出せる。

今の若い人たちは一通りのことができるようになりますが、独立したいなどと考へますが、基本がしっかりしていないと行き詰まってしまうんですよ。
芳賀 料理人気質も変わつてきた？
浅見 勉強しなくなつたと思つてますね。われわれが修業していた頃は先輩が教えてくれるなんてことはなくて「盗んで覚えろ」ですから必死でした。先輩の仕事を見て夜遅く家に帰つてからノートに書き、フランス語も勉強しました。給料が出るのと高級な店に行つて料理を食べる。一月分の給料がなくなるんですが、味を知りたい思いの方が強かつたですね。今はちよつと難しいフランス語だと「これはどういう意味でしょう？」と聞きに来たりする。辞書を引けば分かるのにね。作り方にしてもレシピを書いて渡すのが当たり前です……。
芳賀 それは時代の違いや技術的なことだけじゃなくて、料理で人を幸せにしたい、感動させたいという「料理の心」みたいなもののような気がしますね。田中徳三郎さんは昭和五十二年に亡くなられましたけど、今も偉大な料理長として語

り継がれ慕われるのは、もちろん料理の素晴らしさもありますが、その心をお弟子さんたちにしっかりと根付かせたからじゃないでしょうか？ 心の熱さがあれば努力もしますしね。本当に伸びる人、将来料理長になるような人は、いつの時代でも一人倍努力した人ではないですか？
浅見 そうですね。今の人は勉強をしないなんて言いましたけど、なかには若くても熱心にノートを作っている人もいて、こつちが驚いたりしますしね（笑）。
芳賀 浅見さんが料理長としていて、田中徳三郎さんのフランス料理と「料理の心」が立川の地でしっかりと受け継がれていると思うとうれいんですね。
浅見 伝統を守るだけでは時代に遅れまますから、もちろん新しいものも取り入れますが、「料理は味」という田中ムッシュの姿勢はパレスホテル系全体に受け継がれていると思つてますね。ホテル業界にとつては厳しい時代ですが、幸いなことにオープン以来、料理に関して苦情をいただいたことはないんです。それに最近「あなたの料理のファンだ」と言つて来てくださるお客様がいらつしやつたり



（パレスホテル立川 シェフ・ルームで）

柴崎町	ロッテリア 立川南口店	電話 3-1-3 522-3928
柴崎町	割烹 紀の川	電話 3-4-3 525-5825
柴崎町	とんかつ専門 かつ亀	電話 3-5-2 525-7647
柴崎町	宝飾・時計・メガネ ヨシダ	電話 3-5-4 522-2448
柴崎町	おの語・英・数・簿記 イスパニスタ	電話 3-6-3 522-2969
柴崎町	サンカメラ	電話 3-7-22 522-3336
柴崎町	あさひ銀行 立川支店	電話 3-10-1 522-4161
柴崎町	松山堂薬局	電話 3-13-25 522-2550
柴崎町	こむろ酒店	電話 3-14-3 522-2613
柴崎町	矢沢歯科眼科	電話 3-16-2 525-6600
富士見町	ダイクマ 立川店	富士見町 1-24-9 528-1161
富士見町	手作りケーキの店 プティパニエ	富士見町 1-31-19 529-8364
砂川町	JA経済センター立川店	砂川町 2-44-3 536-1824
砂川町	JA東京みどり立川支店	砂川町 2-44-3 536-1821
柏町	ペーカリーリオンドール	柏町 3-3-5 535-4882
曙町	和菓子・甘味処 甘泉堂	曙町 1-14-12 522-4305
曙町	不動産 大晋商事	曙町 1-23-9 525-3110
曙町	蕎麦懐石 無庵	曙町 1-28-5 524-0512
曙町	ピストロシェ・タスケ	曙町 1-28-14 527-5959
曙町	ロッテリア ルミネ立川店	曙町 2-1-1F 524-7433

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。
そこにちよつとだけ、えくてびあん！
リストのお店にはいつでも、えくてびあん！

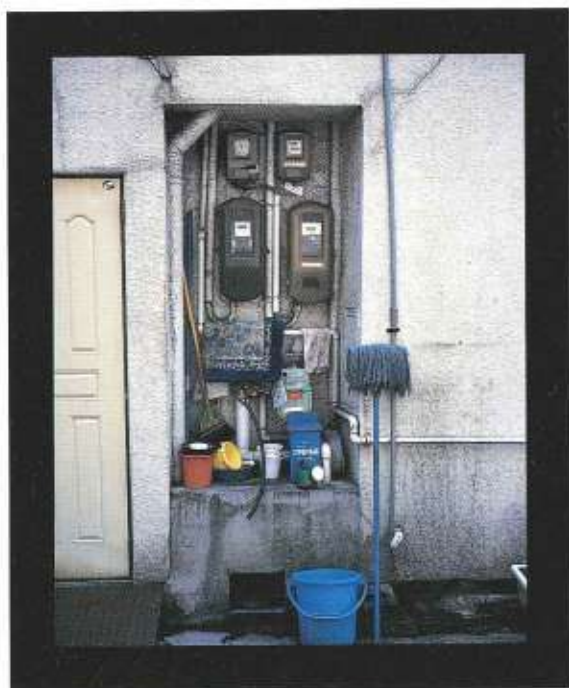
今月は柴崎町・富士見町・砂川町・柏町・曙町のお店です。

曙町	三田花店 ルミネ立川店	電話 2-1-1-1F 527-5587
曙町	ルミネ立川店 2F受付	電話 2-1-1-2F 527-1411
曙町	オリオン書房 ルミネ立川店	電話 2-1-1-7F 527-2311
曙町	印章 印徳 ルミネ立川店	電話 2-1-1-7F 527-1260
曙町	朝日カルチャーセンター立川	電話 2-1-1-9F 527-6511
曙町	東京赤十字血液センター	電話 2-1-1-9F 527-1140
曙町	和生菓子製造所 日の出屋 本店	電話 2-2-18 522-3308
曙町	オリオン書房 第一パート店	電話 2-2-25-3F 523-3311
曙町	オルゴール・雑貨 グーシーハウス	電話 2-3-7 525-2588
曙町	第一勧業銀行立川支店	電話 2-4-5 522-5151
曙町	富士銀行立川支店	電話 2-4-6 524-3121
曙町	さくら銀行立川支店	電話 2-6-11 522-2151
曙町	Italian Cuisine サヴィニ	電話 2-7-10 525-1682
曙町	オランダヤ ハイネケンフック	電話 2-7-20-8F 527-8045
曙町	Art & Coffee Room 新紀元	電話 2-7-21-4F 528-6952
曙町	多摩中央信用金庫 本店	電話 2-8-28 526-1111
曙町	三上鯉節店	電話 2-8-30 522-3259
曙町	フロム中武 1F受付	電話 2-11-2-1F 524-7111
曙町	輸入文具ホワイトハウスフロム中武	電話 2-11-2-4F 525-8558
曙町	ステンドグラスぱさーじゅフロム中武	電話 2-11-2-4F 522-1941

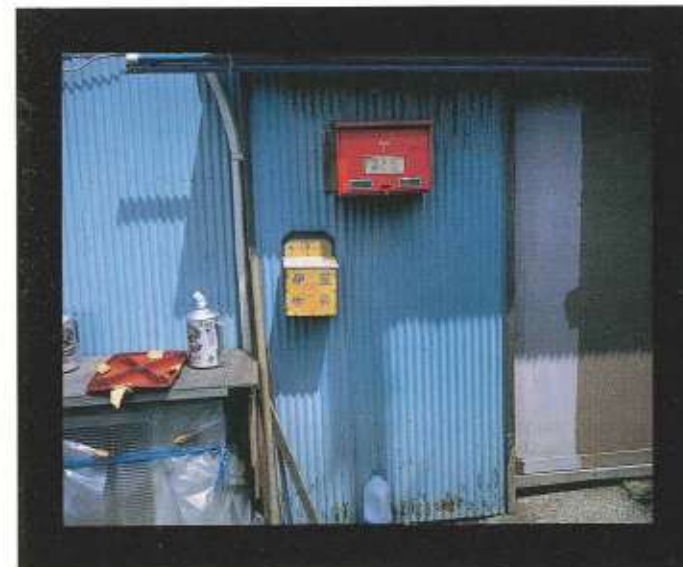
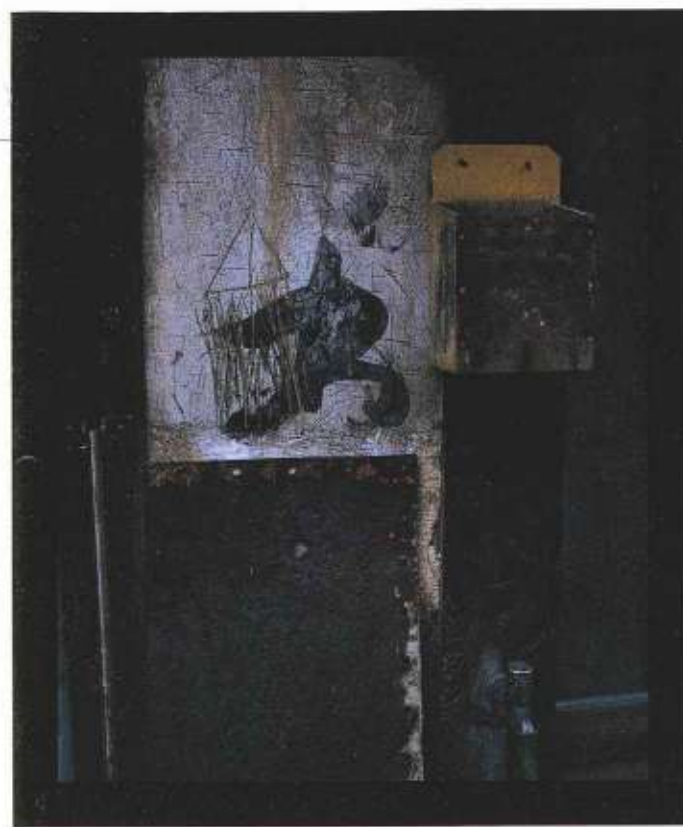
牛乳箱巡礼

「朝の記憶」をたぐる横溝健志さんの旅

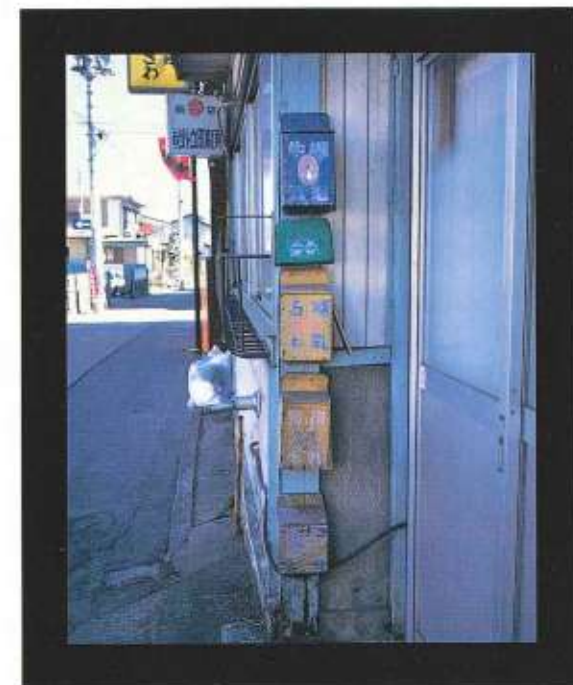
ずっと昔、ふとんの中で半ば夢のように聴いていた朝の音。
自転車のブレーキのきしみ、ガラス瓶が触れ合う鈍い音、木箱に瓶をカタンと入れる響き。
牛乳屋さんが毎朝配達してくれた牛乳をスーパーで買うようになって久しいが、
役目を終えても門や玄関にかかっている牛乳箱がある。
長らく若葉町に住んできた横溝健志さんは、そうした牛乳箱を日本各地に訪ねて撮影している。
北海道から九州まで途中下車し、街を歩き、写真に取めた数はざっと80。
塗装も剥げ落ち、朽ちてなお野仏のように鎮座する牛乳箱、
今も現役で働いているローカル・ブランドの牛乳箱……。
牛乳箱のある風景は、かつてはどこにでもあった生活と
一人一人の「朝の記憶」を呼び覚ます。
ノスタルジーと造形的魅力に惹かれて、横溝さんの牛乳箱巡礼の旅は続く。



黄色や青を中心にブランド名を印刷した派手な牛乳箱も、
年月を経ると千差万別の表情を見せる。
人影のない写真なのに、なぜか牛乳箱の周りからはその家庭の個性や
生活史のようなものまでじみ出てくるから不思議だ。



●配達牛乳の名残は箱だけでなくブランド名入りのベンチにも。地元の立川にほとんどローカル・ブランドの牛乳箱が残っていないのが残念というが、地方の牛乳箱の情報があると矢も盾もたまらず出かけてしまう。ローカル・ブランドの牛乳に出会えば必ず飲んでみるし「調査の手簿な日本海沿岸の地方も回ってみたいですね」。武蔵野美術大学教授(工業デザイン)の横溝健志さんが、写真家として牛乳箱のほかにも中東などの建物の間違った扉もモチーフとして撮り続け、写真展を開いている。写真作品はインターネット上のホームページ (<http://www.bunny.co.jp/yokomizo/>) でも公開している。



平成元年、41歳にして独自のそば懐石「無庵」を創設。立地の不利をものともせずに進展を続け今日に至っている。器、料理、空間、すべてにおいて創造的に取組み、雑誌、TVなどでも取り上げられる、いまや「全国版」の存在感を持つ。そば屋はフィールドを持つべき、という持論に従って小淵沢の畑で農家の協力を得て、自らそばの収穫にあたり原料吟味に力を注いでいる。「無庵」に一步踏み込めば、そこは全き「竹内ワールド」と化す。多くは話さないが内に秘めたものは大きく、深い。(於・無庵庭/撮影・細江英公)

木もれ日

この号がお手元に届く頃は若葉も出そろっているでしょうが、この春は寒暖の差が大きく自然の気まぐれが身にしみました。北海道では有珠山の噴火で多くの方が避難を余儀なくされています▼三月半ば、守屋龍男さんにご一緒させていただき大岳山に登りました。立川から見える掘りこぶしに親指が少し突き出したような特徴的な姿の山で別名「キューピー山」▼麓では梅が盛りなのに山の上は沢の水も凍った冬枯れの風景でしたが、頂上ではマンサクが可憐な花を咲かせていました。守屋さんから動物や植物、歴史などのお話をうかがいながらの楽しい山歩きでした▼立川駅北口のフロムでは今年76歳を迎えられる佐伯政雄さんが山の写真展を開かれました。誕生日は毎年山という佐伯さんですが、登るだけでなく重い機材を選び写真を撮られるのですからその気力、体力は並大抵ではありません。来年の満77歳の誕生日は北アルプスの槍岳か穂高岳と張り切っていらっしゃいます▼気まぐれで時に猛威をふるう自然に畏敬の念を持ちつつ自然に親しんでいる立川人の方にお会いすると、こちらまで元気をいただきます▼本号から編集人が芳賀敏博に代わりました。立井啓介同様よろしくお申し上げます。(賀)

【第三次えくてびあん同人】
編集 大久保清志/小林康史/芳賀敏博/山田五郎
デザイン 池田隆男/AMNET DP
写真 五菜幸平

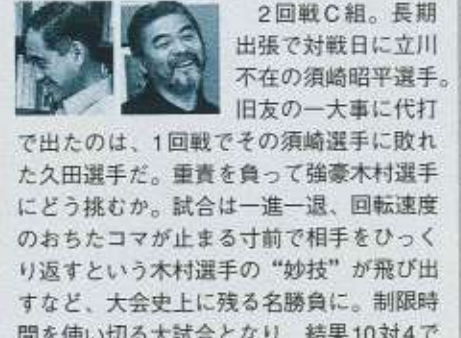
えくてびあん 5月号
第18巻 通巻190号
平成12年5月1日発行
発行 えくてびあん編集工房
〒190-0012
東京都立川市曙町2-17-5 杉田ビル3F
TEL. 042-528-0082 FAX. 042-528-0065
編集人 芳賀敏博
発行人 立井啓介
印刷 (株)大廣社

第7回えくてびあん杯争奪立川ベーゴマ選手権

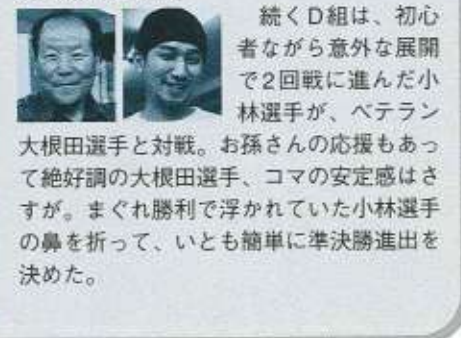
木村貴浩選手 第2回戦C組 久田雅夫選手
[木村橋蔵商店]店主 動物写真家(※須崎昭平選手代打)
大根田和美選手 第2回戦D組 小林康史選手
市青少年健全育成連絡会・会長 「月刊えくてびあん」記者



▲C組



▼D組



2回戦C組。長期出張で対戦日に立川不在の須崎昭平選手。旧友の一大事に代打で出たのは、1回戦でその須崎選手に敗れた久田選手だ。重責を負って強豪木村選手にどう挑むか。試合は一進一退、回転速度のおちたコマが止まる寸前で相手をひっくり返すという木村選手の「妙技」が飛び出すなど、大会史上に残る名勝負に。制限時間を使い切る大試合となり、結果10対4で木村選手に軍配。

続くD組は、初心者ながら意外な展開で2回戦に進んだ小林選手が、ベテラン大根田選手と対戦。お孫さんの応援もあって絶好調の大根田選手、コマの安定感はあるが、まぐれ勝利で浮かれていた小林選手の鼻を折って、いとも簡単に準決勝進出を決めた。

入口前にキンモクセイの大木がある白壁瓦葺きの落ち着いた建物。一見何の店かわかりにくいですが、日本では数少ないナポリ風ピッツァ(ピザ)を出すイタリア料理店なのだ。このピッツァに魅せられたご主人の高橋明さんが一年前に郷里の立川で開店した。特徴は生地にある。本格的ピッツァという北イタリア風の薄いバリバリとした生地が多いが、ナポリ風は周りの生地にモチモチしてなんともいえない食感がある。それが一番わかるのが何ものせずに生地だけを焼いたフォカッチャ。これに何種類かの料理をのせて食べるランチ・プレート(1,000円から)もお勧め。よく寝かせた生地を麺棒を使わず手で伸ばし、高温の薪釜で一気に入に焼き上げる。その間約1分。ピッツァは生地の食感と香ばしさ、チーズや具の持ち味を大切に、チーズとバジリコ、トマトの「マリゲリータ」、ガーリックがきいた「カプリチオーザ」などシンプルなもののみ。たっぷり使う水牛のモッツァレラ・チーズは10日に一度空輸、ハーブも専門農家から仕入れるほかに自分でも栽培したりと高橋さんのこだわりが行き届いている。ほかにパスタ類など、2,500円からのパーティーメニューも。



とろりと溶けたモッツァレラ・チーズに生ハムの風味、ルッコラの香りが引き立つピッツァ「プロシュト」(1,500円)。



真味百撰 37

7番のピッツェリア チャオ
柏町3-8-1モノレール砂川七番駅近く
五日市街道沿い/534-8120
平日 11:30~14:30、17:00~23:00
土・日・祭日 11:30~23:00/無休

ナポリの味に魅せられて薪釜で一気に入に焼く絶妙のピッツァ

ゴロさんの独断毒語

燃える

ものを創造するということは、どんなにささやかなことであっても、それなりのエネルギーが要るものです。自分一人で創る時もそうですが、複数の人間が創る時、私の張合いをしてなかなか進展しない時があります。しばしば「会議」という名目で話し合いをするものですが、会議から生まれるものもいつも創造的かというと、そうとは限らない。よく「会議は踊る」と云いますが、踊る時が少なからずこんな表現がされるのでしよう。むしろ、その会議が終わって、一服しているような時に誰かが突拍子もない発言をして、そのことがきっかけになって素晴らしい企画が生まれたりするものです。いままでも煙っていたものにパッと火がつくことがあるものです。ケンケンガクガクとかチヨウチヨウハッシとかいうような時に、その場の空気が燃えて、ある方向づけがなされる。困ったことに、その「燃える」時がいつかは人間には解らない。今日かも知れないし、明日かも知れません。夕食を摂りながら話に「火」がつく時もあるれば、多忙を極めている時に、「火」と話し掛けられて、そこから「火」がつくこと

もありません。一つ云えることは「義務感」で仕事をしている時には、創造的な能力は急速に衰えをみせるということです。「義務」と「創造」は対極にあるものなのかも知れません。優れた創造者は「待つ」ということを知っているのです。燃える時を待つ。よくあることですが、例えば三人がある時に燃えて、さあ、これで行こうとしている。翌日四人目のひとが現われても何のことかさっぱり

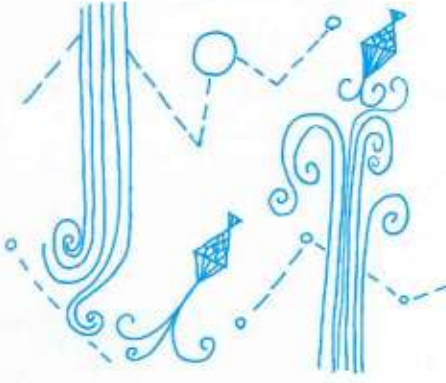


イラスト 蔵幸子

り解りません。昨夜の「燃え方」を知らないとその発想についてこれられないのです。ところで、複数の人が頭を集めて何かを創るのを、コ・クリエティヴと云いますが、一人で創るのは別の苦心が要るものです。己がじし、いつ燃えるかを限らない興味と深い不安のうちに待っているのです。そして、クリエイターは常に「燃焼度」を問われているのです。詩人が一詩を成すということは、燃焼した一瞬の炎を捉えた、その時を指す。第三者と話をしている時に、炎があがるかも知れませんが、究極的にはやはり己れ一人の仕事です。ひとつの作品を創りあげることには、多分、数学者が難解な方程式を駆使して解きあげた、その瞬間と似ているように思えます。ひとりりで創る人は、いつも、もう一人の「自分」と対話して燃える時を待っているのです。出来ることならば、いつも燃えていたい。完全燃焼したい。欲張りかも知れませんが、そうありたいと希うものです。それにしても、いつも燃えている、完全燃焼をする毎日。疲れるだらうなあ。(やまだこうろう・詩人)

風薫る
新緑が鮮やかに映える季節になりました。
スカイパーフェクTV216ch、マイテレビ84chでご覧いただける真如苑の番組「常楽我浄(じょうらくがじょう)」をご存じですか? ヒューマン・ドキュメント「イキイキ地球人」をはじめ真如苑の活動を多面的に紹介しています。

放送時間
土曜 午前9時~9時15分
午後7時15分~7時30分
再放送 火曜午前9時~9時15分
午後7時45分~8時
放送時間は予告なく変更する場合がございます。

立川に育てられて六十四年
真如苑
柴崎町1-2-13 TEL.527-0111(代)

立川産 朝採り野菜を食卓へ

5月~9月 12:00~18:00
10月~2月 12:00~17:00
休日 日曜・祭日

JA東京みどり 幸町店売所
〒190-0002 立川市幸町1-14-1
Tel. 042-536-2439

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。

PLANNING・DESIGN・PROCESS・PRINTING
火度社 042-527-1911
〒190-0022 東京都立川市錦町5-17-13
FAX.527-1949
E-mail JD05215@nifty.ne.jp



気がつけば、僕の作品が南口に置かれるのは初めて。立川では最新作となるこの像は、産婦人科病院の院長先生の依頼で造りました。少女の像を造るとき、僕は傍らに動物を添えることが多いのですが、この犬は院長先生のお嬢さんの愛犬をモデルにしました。

街づくりの一環として手掛ける公的な作品と、個人的な依頼をもとに造るプライベートな作品。制作のきっかけは全く違いますが、僕の作品はいずれも「街」に置かれるもの。

造る過程や創作の姿勢に大差はありません。ただひとつ云えるのは、後者の場合、依頼者の思い入れが少なからずあるということ。作品に込める気持ちは制作者を上回ることもあり、俄然、コミュニケーションの密度は深まります。この作品の場合もお互いにアイデアを出し合い、まさに二人三脚で造られたといっても過言ではありません。意気に感じる出会いは、時に僕の原動力となります。

(2000年制作・赤川政由)



「Love Song」

立川市富士見町

赤川作品
十二撰
10