

えくてびあん

9

立川と語る 立川に生きよう

SEPTEMBER 2000 EKUTEBIAN Vol.19 No.191



表紙の人 / 佐藤徳昭 (柴崎町) 撮影 / 細江英公

【金木犀】

【キンモクセイ】

学名：O. fragrans Lour var aurantiacus MAKINO
モクセイ科の常緑小高木。中国原産。江戸時代に渡来。雌雄異株で、日本には雄株しかなく結実しない。

時季は早いが今月はキンモクセイの名木をご紹介しよう。

どこからともなく漂うあの香り。風に乗ってやってくる芳香に道を通る人たちは思わずその源を探す。秋の深まりを伝える一本の大きなキンモクセイが、中島英夫氏宅（富士見町）の庭先にある。こんな大きなものは見たこともないと誰もが賞賛するこの木は、目通り百八十七センチ、高さ約十二米。太い幹は二メートルぐらい

のところで三本の幹に分かれ、さらに多くの枝葉をつけて美しい樹型を作っている。一本の樹木が日陰を作る広さを「樹冠投影面積」というが、この木の投影面積は実に百四十平方メートル（約四十五坪）に達するから驚くほどである。大正十二年頃、現在の奥多摩街道が出来た際に今の位置に移植されたもので、当時既に数十年は経っていたと言われているので、もう百五十年ぐらいの年輪を重ねたものと推定される。

キンモクセイは中国が原産で、芳香を楽しむ木として古くから庭園などに植えられてきた常緑樹である。緑色の光沢のある葉の間から橙黄色の花を一面に咲かせ、季節風に乘ったり、通る車が引っぱる風に乗ったりして方々に香り運んでくれる。花の終わる頃には地表一面がオレンジ色の絨毯を敷きつめたようになり、深まる秋の訪れを伝えてくれる。



所在地：中島英夫氏宅
（富士見町3丁目）

木犀の匂ふ夜道の咲くあたり

片野良子



奴で結構、私はこうしか生きられない

和菓子郷「花奴万葉庵」代表取締役

長井 泉さん

啓介 長井さん、先日まで中国に行つてらっしゃったそうですね。
長井 ええ、そうなんです。お菓子の原料になる「蓮の実」を探しに行つてたんです。いろいろ見てきたら湖南省の方に良い蓮があつてね。今、安全性を検討中なんですけれども。今月は北海道に、小豆の様子を見に行く予定なんです。
啓介 お菓子の原料は、すべてご自身で足を運んで、農家から直接買い付けてく

るといふ話は本当だったんですね。
長井 普段は国内が多いんですが、やっぱり自分で見てみたいんですよ。農家の方もね、楽しみにしてくれてるんですよ。
啓介 実際に農家の方とお会いして？
長井 ええ、行ってじっくり話をしていますよ。皆さん妥協せず、丹精込めて作物を育てている方ばかりですから、生産者としての考え方や今年の作物の状況も含めて、じっくり話し合ってます。そう



■長井 泉 (ながい 泉) / 大企業の皆さんが製品管理が昔を賑わす。その対局にあるかのような会社がわが街にある。高松町に本社を置く和菓子郷「花奴万葉庵」。昭和43年、製造卸専門で営業を始めたか約20年前から卸業務を一切止め、自店舗を持ち小売まで行うという一大転換をはかる。その決断を下したのが創業者の長井泉さん。自ら全国に赴き、脚を伸べて探す原料は全て生産者限定。ほとんどが有機農法で育てられたものという徹底ぶり。その真摯な姿勢に裏打ちされた和菓子は着実にファンを惹き、現在多摩地区に7店舗を構える。64歳。
■立井啓介 (たてい けいすけ) / 本誌発行人。

すると私の方も「ああ、この人はウソは云わないな」とか「この人が作るものなら信用できるな」なんてことがわかって、お互いに信用を深められるんですね。
啓介 でも、わざわざ生産者を限定しなくとも、安い原料を多く仕入れるという方法もあると思うんですが。
長井 いやあ、それは絶対に出来ません。なにしろお客様の口に入るものですから、美味しく安全な和菓子を提供するんであれば、原料にウソがあつてはいけませんよ。



啓介 もともと製造卸専門だったのが、お店を持つて小売まで行うようになったのも、やはり自分の製品に対する責任感からでしょうか。
長井 最初はね、スーパーや大型店といった取引先から云われるままにやっていたんです。そうやっていくのが商売だと思つてた。しかしいつ頃からか、そのやり方に疑問を持ち始めてきたんです。私の考えと向こうの考え方の違いが、段々はっきりしてきたんです。

こうは「売れば何でもいいんだ」と？
長井 多少品質が落ちようが品物が回転さえすればいい。原料がどうか味がどうかとか、そんなことはどうだっていいと面と向かって云われたこともありましてね。それで自分で店を持つてことにしました。
啓介 でも長井さん、商売っていうのは利益を上げなきゃいけないのが前提ではないですか？ 生産者限定とか有機農法だとかリスクが多いことは避けて、安い原料をたくさん仕入れて、製品を大量に流通させて、たくさん利益を上げて、という考え方は、決して間違つてるとは云えないですかね。

啓介 その違いというのは、具体的にどういうことだったんですか。
長井 ……まあ、全部の取引先がそうだったわけじゃないんですが、いくらかウチがいい商品を作つても、向こうの考えひとつでどうにもなつちゃう状況が出来ちゃつてたんです。私は、それがどうにも我慢できなくなつてしまつた。
啓介 ぶっちゃけて云うと、要するに向

に一度は私の番なんです。
啓介 そうですか(笑)。…こうなると長井さん、最後は理論理屈じゃなく「生き方」のようですね。
長井 ああ、それはあるでしょうねえ。私にはこういうやり方しか出来ない。昔から馬鹿正直とはよく云われますし(笑)。まあ世の中の多くが、効率のいい華やかな道を目指して行つたとしてもね、私はそうは行けないんです。やっぱり最後は「心」に帰つて来るんじゃないかと。
啓介 長井さん、ちょっと気がついたんですけれど、ひょっとして「花奴」という屋号の「奴」の文字には、そういう長井さんの哲学が込められてるんじゃないですか。
長井 驚きました(笑)、おっしゃる通りなんです。「奴」という字を辞書でひくと、身分の低い目下の者という意味が書いてあるでしょう。「ああ、俺はこれでいいや。お客様に仕える奴でいい」と思つてつてたんです。…でも、店名の由来まで聞かれるとは思いませんでした。ええ、こんなこと、余所様にお話するのは初めてですよ…。(笑)。

できません。ちょっと格好つけた方がいいですが「心」がない仕事はできませんよ。
啓介 長井さんの場合、効率云々よりもまず「心」だと。
長井 私、思うんです。社員にも常々云つてるんですが「お客様の得になることをしよう」と。そう思い続けて仕事をしたいらば、必ずお客様はウチを必要としてくれるのではないかなと。
啓介 ええ、分かります。長井さんの云われていることは正論だし、正しい経営者の在り方だと思ふんです。でも正論が通らないのが世の中ですから(笑)。最近、ある大会社の製品管理に問題が出て、いろいろ騒がれた。その後も次々と似たような事故が起こつたでしょう。長井さん流に云うと、ああいう会社は「心」を失つてたわけですよ。

と云うんです。でも正論通りにやりたくとも出来ないのが現実であつて、その中で、どうして長井さんだけがぐんぐん理想を貫いていられるのか。
長井 うん(笑)。でもウチだけじゃないと思ふんですがねえ…。私は自分が「普通」で、こつちが本道だと思つてるんですが…。
啓介 きれいなことを云うことは誰にでも出来るけれども、その姿勢を貫き続けるというのは並大抵ではないでしょう。
長井 ……そう云えばこの前も、あるところから「一緒にやろう」と持ちかけられました。ね。「おたくとやると名前が上がるから」って。話してみたら、やっぱり全然かみ合わない(笑)。
啓介 (笑)。
長井 ウチは絶対返品がないようにするんです。だから各店の責任者も、注文は毎日毎日真剣なんです。だって返品をなくすことでロスが少なくて、原価を上げて、もっともつといい原料が入手できるでしょう。

と云うんです。でも正論通りにやりたくとも出来ないのが現実であつて、その中で、どうして長井さんだけがぐんぐん理想を貫いていられるのか。
長井 うん(笑)。でもウチだけじゃないと思ふんですがねえ…。私は自分が「普通」で、こつちが本道だと思つてるんですが…。
啓介 きれいなことを云うことは誰にでも出来るけれども、その姿勢を貫き続けるというのは並大抵ではないでしょう。
長井 ……そう云えばこの前も、あるところから「一緒にやろう」と持ちかけられました。ね。「おたくとやると名前が上がるから」って。話してみたら、やっぱり全然かみ合わない(笑)。
啓介 (笑)。
長井 ウチは絶対返品がないようにするんです。だから各店の責任者も、注文は毎日毎日真剣なんです。だって返品をなくすことでロスが少なくて、原価を上げて、もっともつといい原料が入手できるでしょう。

と云うんです。でも正論通りにやりたくとも出来ないのが現実であつて、その中で、どうして長井さんだけがぐんぐん理想を貫いていられるのか。
長井 うん(笑)。でもウチだけじゃないと思ふんですがねえ…。私は自分が「普通」で、こつちが本道だと思つてるんですが…。
啓介 きれいなことを云うことは誰にでも出来るけれども、その姿勢を貫き続けるというのは並大抵ではないでしょう。
長井 ……そう云えばこの前も、あるところから「一緒にやろう」と持ちかけられました。ね。「おたくとやると名前が上がるから」って。話してみたら、やっぱり全然かみ合わない(笑)。
啓介 (笑)。
長井 ウチは絶対返品がないようにするんです。だから各店の責任者も、注文は毎日毎日真剣なんです。だって返品をなくすことでロスが少なくて、原価を上げて、もっともつといい原料が入手できるでしょう。

不動産 大晋商事	瑞町1-23-9 525-3110
蕎麦懐石 無庵	瑞町1-28-5 524-0512
ピストロシェ・タスケ	瑞町1-28-14 527-5959
ロッテリア ルミネ立川店	瑞町2-1-1-1F 524-7433
三田花店 ルミネ立川店	瑞町2-1-1-1F 527-5587
ルミネ立川店 2F受付	瑞町2-1-1-2F 527-1411
オリオン書房 ルミネ立川店	瑞町2-1-1-7F 527-2311
印章 印徳 ルミネ立川店	瑞町2-1-1-7F 527-1260
朝日カルチャーセンター立川	瑞町2-1-1-9F 527-0511
東京赤十字血液センター	瑞町2-1-1-9F 527-1140
和生菓子製造直売日の出屋本店	瑞町2-2-18 522-3308
オリオン書房第一デパート店	瑞町2-2-25-3F 523-3311
オルゴール・雑貨 グーシーハウス	瑞町2-3-7 525-2588
第一勧業銀行立川支店	瑞町2-4-5 522-5151
富士銀行立川支店	瑞町2-4-6 524-3121
さくら銀行立川支店	瑞町2-6-11 522-2151
Italian Cuisine サヴィニ	瑞町2-7-10 525-1682
オランダヤハイネケンフック	瑞町2-7-20-8F 527-8045
Art & Coffee Room 新紀元	瑞町2-7-21-4F 528-6952
多摩中央信用金庫本店	瑞町2-8-28 526-1111

えくてびあんの輪
人があつて、街があります。
あなたがあつて、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！

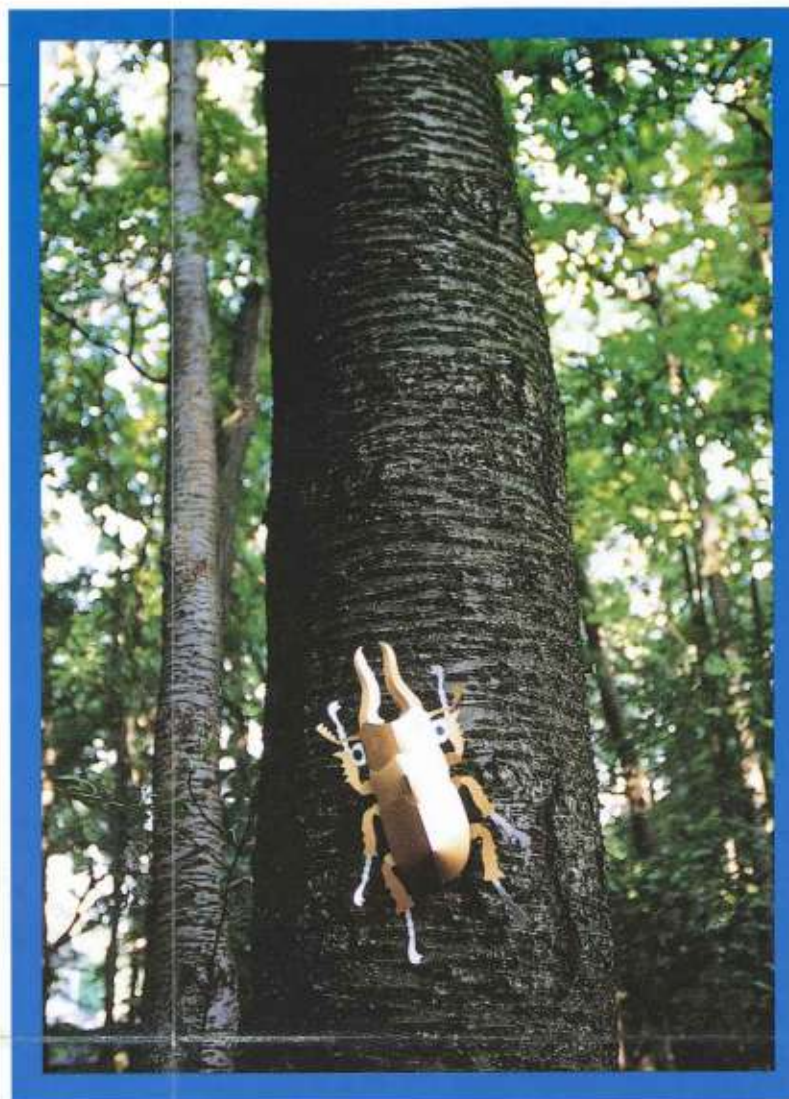
今月は瑞町・高松町のお店です。

三上鯉節店	瑞町2-8-30 522-3259
旬彩懐石 若草茶屋	瑞町2-8-30 526-0010
FROM 中武 1F受付	瑞町2-11-2-1F 524-7111
輸入文具ホワイトハウスFROM中武	瑞町2-11-2-4F 525-8558
スタンドグラスばさーじゅFROM中武	瑞町2-11-2-4F 522-1941
立川リージェントホテル	瑞町2-11-7-2F 522-1133
パティスリー パーゼル	瑞町2-11-8-1F 523-3746
cafe パーゼル	瑞町2-11-8-2F 523-3746
Wine & Dining るもん	瑞町2-12-13 527-3022
ケンタッキー・フライドチキン立川店	瑞町2-12-16 528-2636
住友銀行立川支店	瑞町2-13-1 522-6171
東京三菱銀行立川支店	瑞町2-13-3 5244121
カフェ アバン	瑞町2-17-15-2F 527-4479
トボス 立川店	瑞町2-18-18 525-0331
三井石油 フロンティア立川	瑞町2-19-9 527-3943
手打ちそば 閑	瑞町2-25-3 525-1400
三田花店 立川高島屋店	瑞町2-39-3-1F 526-4187
喫茶エミリーフロア立川高島屋店	瑞町2-39-3-3F 526-9788
立川高島屋ギフトサロン	瑞町2-39-3-7F 525-2111
多摩画材 (景品交換所)	高松町2-1-25 522-6031

誌上・昆虫採集

これ、みんな紙です——

今年は虫採り行った？ えくてびあんは行ってきました。
と云っても、ごらんの通り、これらはみんな「紙」の昆虫。
ペーパークラフト作家、神谷正徳さんが手掛けた作品群だ。
テレビのコンテスト番組で準優勝の経歴を持つ神谷さんは、
本の装丁などで活躍する気鋭の造形イラストレーター。
毎年夏にギャラリーフロム（曙町「フロム中武」内）で開く作品展で、
今年は昆虫をテーマに選んだ。
「かつては身近にいたクワガタが、今はお店で何万円という値段で売られている。
これって、おかしくないですか？」
可愛い表情にデフォルメされた昆虫たち、色とりどりの姿の奥に潜んでいるのは、
神谷さん流の“警鐘”だろうか。



●オウゴンオニクワガタ



●ミンミンゼミ（緑） ●クマゼミ（青）



●コーカサスオオカブトムシ（黒）
●ソウカブトムシ（黄）



●アゲハチョウ（左）
●オオムラサキ（右）



●コノハムシ



●神谷正徳さん
平成8年、テレビ番組「TVチャンピオン・第3回ペーパークラフト王決定戦」に出場。全国から集まった強豪たちをおさえ、見事準優勝に。以来、ペーパークラフトをモチーフにした造形作家として、各雑誌の表紙や本の装丁などの分野で活躍。毎年夏に開かれるギャラリーフロム（曙町）の作品展は、今年は7月20日から行われ、多くの来場者で賑わった。また会期中は夏休みの子供たちを対象に「ペーパークラフト講座」を催すなど、技術の普及にも励んでいる。昭和44年生まれ、29歳。

空手家と呼ぶには、あまりにも幼いが、父君の薫陶を受けて「おなかの中にいる時から」空手道を知っていたかのように自在の動作が身についている。父君は名にし負う世界大会での第1回チャンピオン、極真空手出身。その後、日本空手道「佐藤塾」を創設。徳昭くんは4歳の時から稽古に励み、現在6歳(小学1年生)ながら、基礎をしっかりと身につけている。一人っ子故、ヤンチャなところもあるが、毎日の空手の空気に触れている環境の良さから、父子相伝の王者も夢ではない。

(於・佐藤塾/撮影・細江英公)

東風

もちろん、書を読む楽しみはあるが朗読を聴く、あるいは話を聴くという楽しみもあるではないか、ということに着眼点をおいて『えくてびあんトークサロン』を開こうという発想を得た◆発想は発想として、さて、どなたをお招びしようかという段になるとハタと戸惑ってしまう。折も折、富士見町の鈴木武さんがやっている全ホールでDiVaの演奏会にご招待をいただいたので、聴きに行ってみた。リズム、旋律が素晴らしい。そのほとんどが谷川賢作さんの作曲で、詩は俊太郎さん◆その場で賢作さんが俊太郎さんのご子息であることを知り、よし、これ戴こうと決めた。俊太郎さんの詩の朗読、DiVaのあのメロディー。段々と空想がふくらんで、すっかりその気になってきて、タイトルを『俊太郎を聴く』に決めたのだが、さて、どうなることやら◆今月、対談をさせていただいた長井泉さんはとても魅力のある方で、漫然と話を聞いていると、どこにでもいるお菓子屋さんのようだが、開口一番、いい原料を仕入に中国まで足を運んでいるという。「有言実行の人」と呼ぶべきか。ひとつの仕事にここまで情熱が傾けられるということは努力もあるだろう◆秋暑し 色を選べぬ えくてびあん

【第三次えくてびあん同人】
編集 大久保清志/小林康史/杉山清純/
芳賀敏博/山田五郎
デザイン 池田隆男/AMNET DF
写真 長坂洋平/五葉亭平

えくてびあん 9月号
第18巻 通巻194号
平成12年9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

無断転載を禁じます。

えくてびあん

トークサロン

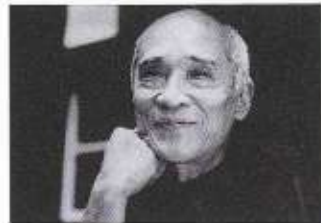
第1回

『俊太郎を聴く』

出演/谷川俊太郎 with DiVa
特別講演/森 忠明

2000年10月27日(金)
開場/13:30 開演/14:00
立川市女性総合センター
「アイム」ホール

主催 えくてびあんトークサロン実行委員会



立川誌『月刊えくてびあん』は、各方面からのご支援により創刊17年を迎えるに至りました。これを機に実りの秋にふさわしく、詩と音楽の祭典を催し、日頃の感謝の印とさせていただきます。

第1回目のゲストは、先頃『モービル児童文化賞』を受賞、現代を代表する詩人である谷川俊太郎氏。さらに気鋭の音楽ユニット、DiVa。また、立川市在住の童話作家、森忠明氏による講演「谷川俊太郎と私」をお届けいたします。ご期待ください。

●入場ご希望の方は往復ハガキに住所、氏名、年齢、電話番号、同行者名を明記の上、ご応募ください(1枚につき2名様まで有効)。締め切り:10月7日(土) 消印有効

●席に限りがございますので、応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

■申し込み先
〒190-0012
立川市曙町2-17-5 杉田ビル3F
えくてびあんトークサロン実行委員会 宛

■問い合わせ
えくてびあんトークサロン実行委員会
TEL. 042-528-3006



ジャン 真味百撰 41
串やきと牛たんの店 JEAN
●曙町2-32-14 スクエアコート1F ●529-6210
●17:30~24:00/ラストオーダー23:30
●日曜・祝祭日定休 ●26席

開店より20年間、据え置き値段 馴染み客の多さが 居心地良さの証



「串焼き おいそぎコース」(1,000円)。
串焼き5本は、女性の方にお奨め。
その他、串焼き10本の「串焼きのんびりコース」(1,700円)もある。



昭和54年、まだ平屋の建物が多く、駅ビルすらない駅北口、米軍基地のゲートに向かう通称フィンカム通り(現立川通り)にJEANはオープンした。当時としてはモダンな佇まいに、道行く人には、「何の店か判らず、入りづらい」と思われていたようだ。しかし、一度、店内に入ると、「自分だけの秘密の場所。誰にも教えたくない」となる。だから、馴染みの客も多い。この平屋建てのお店は今ももうない。ビル建設に伴い、通りより少し奥まった現在の場所に移り営業を再開した。ビル建設中には、仮店舗による営業も考えたが、「半端仕事になるから」とキッパリと休業を決めた。建物は変わっても、値段、メニューは当時とほとんど変わっていない。ここにもマスター・矢野 享さんの気風のよさがうかがえる。人気メニューは、アスパラ豚肉巻き、豚肉大葉巻き(170円)といった、いわゆる巻き物。「冷めたら美味しくないから」と持ち帰りを行っていないのはこだわりだ。食事の最後には、サービスのお椀が運ばれる。蓋を開けるとサッパリとした柚子の香りが口一杯に広がり、「今夜は良い時間を過ごした」との実感を得ることができる。

ごさんの独断毒語

14

ハチマキ

最近のことですが、ある若者から、——死ぬ気でやります。という威勢のいい言葉を聞きました。威勢のいいのはかまわないのですが、威勢が良すぎて何だか恐ろしい気持ちにもなりました。ちょうど、敗戦記念日が過ぎたばかりでしたので、音に聴くあの「神風特攻隊」を連想してしまっただけでしょう。

死ぬ気で事にあたる。これは若者独特の気概であり、立派な心掛けなのでしょうが、どこか、そらぞらしい。

私は学生時代に陸上競技部で長距離を専門にやっておりました。監督は小林末雄といって当時、十種競技で日本のランキング選手でした。練習はとて厳しく、今日ではどうかかわりませんが、当時は「インターバル走法」というものが盛んで、一万五千メートルを一気に走るのはなく、千五百メートルを十回繰り返して、一度全力で千五百メートルを走り終え、ゆつくりとグラウンドを一周して呼吸と脈を整え、二本目のスタートラインに立ちます。

五本目が六本目が一番つらく、残りの本数を計算して走ると顔つきや走り方に出てしまいうら

ります。自分の気も引き締まるし、ほかから見ても勇壮に映るという下ごころがあったのです。よう。そうすると、小林監督は私の気持ちとは裏腹に烈火のごとく叱りつけるのでした。

——それだからお前はいつまでたっても記録



藤三郎 安曇 1

が伸びんのじゃ。ハチマキなんかしたって血の巡りが悪くなるだけじゃないか。同じ持つならこ、ろの一番奥の引出しにしまっておけ。

監督の云いたかったことは、闘志をむきだしにして、私は一生懸命やっているのだとアピールするなんてアスリートの風上にも置けないということだったのでしょう。

私はそれ以来、一度としてハチマキ姿でスタートラインに立ったことがありません。「こ、ろの一番奥の引出し」にしまっ、今日でも大切に持っております。

そう云えば、最近のアスリートはあまりハチマキ姿の人を見かけませんね。オリンピックにしても、国際マラソンにしても、皆、それぞれに「こ、ろの一番奥の引出し」にしまっているでしょう。

ところで、初めに書いた若者の、——死ぬ気でやります。という言葉、どこかそらぞらしさが残ることを彼は、何時か気付くでしょうか。この言葉もまた「こ、ろの一番奥の引出し」にしまっておいてくれればとは、私の老練心でありましょう。

(やまだごろう・詩人)

科挙圧巻

最も優れた詩文、書物、催し物の中の傑作部分のこと。中国の官吏登用試験(科挙)で最優秀者の答案(巻)を他の合格者の答案の上に乗せたことから出た言葉で、「圧巻」の語源。圧は第一の、他を圧するなどの意。巻は、試験用紙を指す。



「常楽我浄」(じょうらくがじやう)放送時間
スカイパーフェクトTV 216ch、マイテレビ 84ch

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)

ふれあい、さわやか



山梨中央銀行

立川支店
〒190-0011 立川市高松町2-16-13
TEL 042-526-1571

デジタルえほん

お子さまが主役の絵本です!

お子さまのカラー写真と名前を載せて完成する絵本です。2か所に写真と名前が入ります。

ディズニーシリーズも好評発売中です。

PLANNING・DESIGN・PROCESS・PRINTING
大廣社
042-527-1911
〒190-0022 東京都立川市曙町5-17-13
FAX. 527-1949
E-mail JD05219@entel.ne.jp