

えくてびあん

10

並川と語る 立川に生きよう

OC KAMEI 2000 EKUTEBIAN Vol.19 No.195



表紙の人 / 橋本ライヤ (錦町) 撮影 / 細江英公

たちかわ名木伝 九

案内人・鈴木功

柿

【カキ】

学名：Diospyros kaki Thumb.
カキノキ科の落葉高木。中国から渡来したという説と、古来より日本に自生していたとされる説がある。

立川の古い農家の庭先には柿の古木が少なくない。いろいろと話を聞いてみると「先代が小さい頃から太さが余り変わっていない言っていた」とか「いつ頃植えられたのかわからないが、とにかく古いものらしい」と言う。話の内容からして、二百年以上たっているものがあるようだ。庭先にある渋柿は、この辺では「ずくし」といった。これは熟柿のことで、秋深く熟しきって渋が抜け甘味を増す種類の柿である。一方、甘柿の代表は何といっても禪寺丸である。禪寺

丸は神奈川県柿生村（現在の川崎市麻生区、王禪寺）の原産で、言い伝えによると建保二年、同地の蓮華藏院中興開山の等海上人が、本堂再建の用材選択のため山に入った際に発見。あまりの美味に持ち帰り境内に植えたのが始まりであるという。禪寺丸は昔から農家の副収入としてよく市場に出荷された。十ヶほど枝付きで葉でまらいたものは八百屋に並び、ハイキングや運動会のおやつとしてもお馴染みであった。市内での禪寺丸の名木は、中村功さん宅（柴崎町四丁目）にある木で、目通り百二十センチ、高さ十二米。太さ、古さは立川一といえよう。「昔は取って食べたそうだが、今では枝が高く取ることはない」と中村さんは言う。

梢の柿は鳥たちに、下枝の柿は旅人に……。こんな時代に実っていた柿の実。その美味しさは、今も変わらない。



※右写真は本文中のものとは異なります。



酔ぎめの熟柿が笑ふ卓の上

谷口ゆり女

所在地：中村 功氏宅
(柴崎町4丁目)



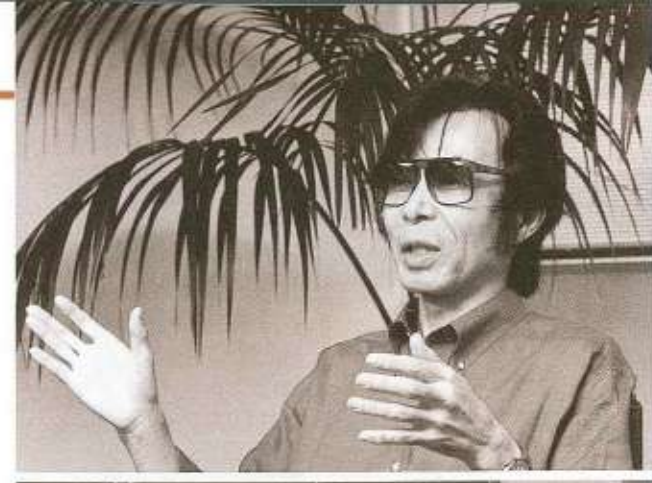
特別鼎談

やっぱり生にはかなわない。

童話作家 森 忠明さん 鈴木 武さん

「ヤマス・フォリーズ」主宰 立川に、立川らしい「サロン」はできないだろうか。そんな想いを持ちつつ...

今月はそれに先立ち、このトークさるん実現のきっかけを作ってくれた「ヤマス・フォリーズ」の若きオーガナイザー、鈴木 武さん（富士見町）。そして...



■森 忠明（もりただあき）／十代で寺山修司に師事。演劇実験室「天井桟敷」に参加し作家活動を開始。以降現在まで、発表する作品の舞台はほとんどが「立川」という、希有な創作姿勢を貫く不動の童話作家。

ろいろ活躍されてますよね。森 その時、賢作さんに会って感じたんですが、あの醸し出すエネルギーというか生命感みたいなものは、きっとお父さん譲りなんだろうなあと。啓介 あ、俊太郎さんに似ていた？

啓介 僕は以前からこの「トークさるん」の構想をずっと持ってたんです。それで先日、鈴木さんに「ヤマス・フォリーズ」で行われたDiviaのコンサートにご招待いただいて、そこでメンバーの一人が谷川俊太郎さんのご子息だったうかがって。鈴木 ええ、ピアノの（谷川）賢作さん。啓介 そこから話がトントン拍子に進んで、遂には俊太郎さんもお招きできることになった。これまでにいろいろな事情で実現できなかったことが、鈴木さんのおかげであつたという間にここまでできてしましました。鈴木 いえ、こちらこそお役に立てて嬉しいです。啓介 その後、谷川俊太郎の詩世界について語っていただく方はいないかなと思つて、森さんにあたつてみたら...

Table listing various shops and their addresses/phone numbers in Takamatsu City.

えくてびあんの輪 (Eki-tebi-an no Ring) logo and introductory text.

Table listing various shops and their addresses/phone numbers in Takamatsu City.

さよなら、藤太郎さん。

立川の大地とともに103年

8月26日、午後4時46分。

この街でいちばん長く生き、いちばん働き者だった人、鈴木藤太郎さん（富士見町）が逝った。

農業一筋、103年と3ヶ月と10日。

亡くなるひと月前まで、藤太郎さんの脚は畑にあったという。

その姿、その柔らかな笑顔にふれることで、

心に勇気を育んだ人がいったいどれくらいいるのだろう。

えくてびあんは藤太郎さんを「ベスト・ファーマー」と名付けた。

告別式の前夜は雨。おかげで当日は残暑も和らぎ、お別れの日は穏やかに過ぎていった。

それはきっと、天地の恵みを誰よりも識っていた藤太郎さんからの、

最後の贈り物だったに違いない。

ありがとうございました、藤太郎さん。どうぞ安らかにやすみください。



●平成12年9月1日。
立川斎場にて告別式。



●昭和19年頃、カボチャの苗を手に。

写真提供：鈴木 功氏



●大正13年（27歳）。結婚記念写真。



●大正8年（22歳）。
軍隊にて伍長勤務。



●昭和18年（45歳）。隣組で防空演習。



●平成9年、100歳のお祝いパーティー。
曾孫さんたちに囲まれて。



●平成3年3月（93歳）。立川市コミュニティ奨励賞授賞式。



●昭和61年11月（91歳）。丹精込めた柿の収穫



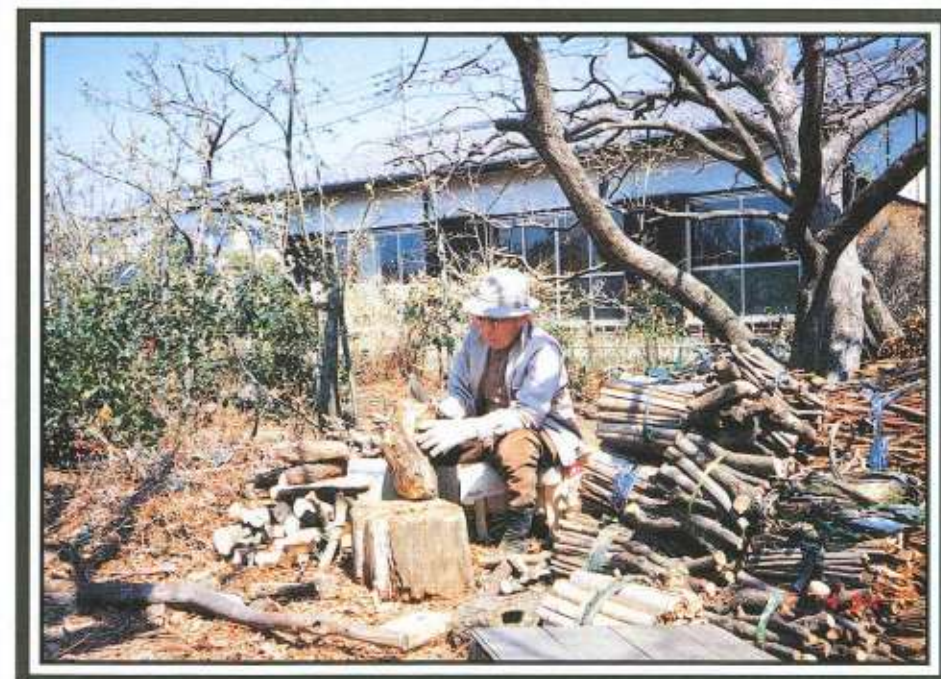
●平成11年9月。
NHK・ひるどき日本列島
「百歳自慢／農業一年生」
に生出演。



●平成元年（92歳）。ベスト立川人・展パーティーにて。



●平成8年、白寿の祝いに青木市長が訪問。



●平成6年（97歳）。薪づくりに勤しむ。

表紙の人 橋本ライヤさん (錦町)

北欧はフィンランドの生まれ。ご主人の正明さん(至誠ホーム・ホーム長)と結婚して25年になる。現在は大学講師、翻訳家などで活躍するが、至誠ホームのスタッフとして高齢者社会と真に向かい立ちむかい、濃密な日々をおくっている。もちろん日本語はペラペラ。在日25年とはいえ、妻として母として、この異国で活躍するバイタリティーには眼をみはるものがある。「福祉」という文化を育ててきた北欧の薫りを、この立川でも発揮していただきたい大切な人。

(於・至誠学園/撮影・細江英公)

東風

暑い夏もようやく去り、秋の虫たちが毎夜コンサートを催している。「炎帝」とはよく云ったもので、夏の帝王がデンと座ってしまっただけで残暑厳しい中、富士見町の鈴木藤太郎さんが亡くなられた。百三歳。明治、大正、昭和、平成の四代にわたって農業一筋の藤太郎さんだったが、ついに命尽きたかの感じが強い。通夜、告別式につきつぎと訪れる弔問客のなかには「この長命にあやかりたい」という人もいて、お身内の悲しみは勿論だが、どこかに明るさがあったのが救いであった。◆大変に惜越な表現ではあったが、えくてびあんで藤太郎さんを立川の「ベスト・ファーマー」と命名して、その業績を「ベスト立川人・展」で讃えてきたが、その業績とは一体何だったのだろうか。ズバリ「人間」である。財に執着せず、名誉に拘泥せず、ひたすら農に従った命の尊さ。土に生きて九十年、毎年が「一年生」と米寿の色紙に書いておられた◆自然天然を熟知しておられた藤太郎さん。立川最高齢者は単なる偶然ではあるまい。ふりかえって、われら編集者も「毎年一年生」でなければならぬ反省しきりである。百歳を越えられたかたの無言の教訓は大きい◆秋天に マスト高々 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/
芳賀敬博/山田五郎
デザイン 池田隆男/AMNET DF
写真 長坂洋平/五束幸平/井上義治

えくてびあん 10月号
第18巻 通巻195号
平成12年10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 芳賀敬博
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

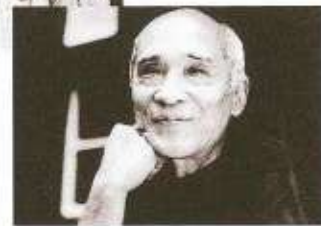
トクさん

第1回

締切りは10月7日です。

『俊太郎を聴く』

出演/谷川俊太郎 with DiVa
特別講演/森 忠明



本誌「月刊えくてびあん」は、各方面からのご支援により多くの愛読者を得ることができました。一年に一度くらいは何か御礼の催しをと考えておりましたところ、縁あって今秋、詩人・谷川俊太郎を迎えて、「えくてびあんトークサロン」を開催する運びとなりました。ご参集ください。

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

- 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



手づくり味噌の材料専門店 北島こうじ店

●錦町1-4-28 ●524-3190
●9:00~18:00 ●日曜定休 ●要予約

都内でも珍しい米こうじの専門店
甘みの強いこうじを使って
究極の手前味噌はいかが?



米こうじ1枚 350円。
無添加米こうじ味噌(500g) 550円。
無添加白味噌(500g) 600円。



味噌、甘酒などの食品は、何処でも入手できるが、その原材料の「麹」となると一寸難しい。幸いなことに、我らが立川には、都内でも珍しい「米こうじ」を専門に扱っている「北島こうじ店」がある。創業大正七年、こうじ一筋に歩んできた老舗だ。米こうじの他、手づくりの味噌なども販売している。今では想像できないが、南口は一面に桑畑が広がり、民家も疎らな閑散とした土地だった。田畑で採れた米や麦を近くの農家の人たちが持ち込み、ここで麹にしてもらっていたという。終戦後、急速に変わりゆく街を眺めながら、北島こうじ店は、黙々とこうじを作り続ける。現在、三代目の北島将裕さん夫婦が店を任せ、二代目のキヨさんが店に立つ。プロ御用達の店ではあるが、最近では本物志向の人たちが、味噌づくりの材料としてこの甘みの強い米こうじを求めにくる。中には、埼玉や千葉などから足を運ぶ人もあるという。味噌づくりに適した時期は、9月中旬から4月頃まで。少なくとも半年以上の熟成が必要で、一年ぐらいいが丁度食べ頃となる。自分の手で作った味噌を食す楽しみ、配る楽しみを味わってはいかがだろうか。作り方は、キヨさんが懇切丁寧に教えてくれる。

真味百撰 42

オペラ座、マドレーヌ寺院、ルーブル美術館など、ただただ驚きの眼を見張っているばかりでした。ほかの都市とどこか違う空気なのです。あ、ここが世界の都か。パリでの日程は四日間でした。私はこの都を



書三部委装II

「残る」と決めた瞬間は人生の分岐点でした。(やまだこうじ・詩人)

でも、パリの空港で皆人と別れる時は涙が出そうでした。昨日までの「大名旅行」とは決別しなければなりません。フランス語はボンジュールぐらいしか知らない。知己友人は一人もいない。懐は寂しい。この大都会で、どう生きようか。パリに残ろう。こう決心したのは瞬間の出来事。何の計画性もなかったのです。あれからは二年半滞在しましたが、その心労は青春期にしか味わえないものでしょう。振り返れば、あの

コペンハーゲン、アムステルダム、ロンドン、ベルリン、ローマ、マドリッドなど主要都市を巡り、最終地がパリでした。シャンゼリゼ、モンマルトル、モンパルナス、カルチエラタンなどを「見学」、ノートルダム、

翌日、恐る恐る添乗員の方に胸の内を話してみたら、その方は多忙を極める中で、私が団体の切符を手渡されました。最後の日に一枚の切符を手渡されました。パリ、東京間のチケットです。これがあれば、いつでも日本に帰ることが出来る。不安一杯の気持ちにや、安堵の色が射してきました。

ゴロさんの独断毒語

瞬間

東京オリンピックの翌年ですから、もう三昔も前の話です。縁があってヨーロッパに行ってみないかという話がありました。その頃の海外旅行というのは、今日とは雲泥の差でパスポートをとるのも庶民の私たちには大変に難儀な時代でした。まだ「餓別」というものが残っていて、親戚や友人からたくさんいただきました。まだ成田空港はなく、羽田からの出発でしたが待合室のそこら中で万歳、万歳の連呼が響いてまいりません。旅行者がチェックインをしてから見送りの方たちに最後の「別れの言葉」を交わす小窓があった程です。丁度、容疑者と弁護士が接見するときに穴の空いた丸い小窓があるでしょう。あの小窓は今、どこへ行ってしまったのでしょうか。まだ「海外雄飛」という言葉が残っていた時代でした。私たちがグループはホテルのオーナー、支配人、レストランのシェフといった方々ばかりで、私だけが異色の存在でしたが、何しろ宿泊、料理の専門家ばかりだったので、日程は詰まっておりますが、毎日超一流のホテル、それに豪華なレストランの連続で、まるで王様気分です。

連載 四字熟語 (34)

伯仲の間

伯仲は、兄弟の順序の呼称のこと。上から順に、「伯・仲・叔・季」と呼ぶ。「伯」と「叔」の間に「仲」がある。「伯」と「仲」の間は、それほど年齢が離れていないことから、相互によく似ていて優秀のないことをいう。日本では、そのうちの伯・叔を併せて、伯父・伯母(父母の兄弟)、叔父・叔母(父母の弟妹)としている。同義語に、「五十歩百歩」がある。

「営業我浄」の放送時間
スカイパーフェク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
電話 042-527-0111

心のふれあいを大切にします

ハートの銀行

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。

PLANNING・DESIGN・PROCESS・PRINTING
大廣社 042-527-1911
〒190-0022 東京都立川市錦町5-17-13
FAX. 527-1949
E-mail JD105215@nifty.ne.jp

レザーハンドバッグ作家 城戸節子 (柴崎町)



2000年の新作から



城戸節子

勉強はっかりしていた少女時代の反動からか、社会人になって以降、フラワーデザイン、木目込人形、貼り絵、手鞠などありとあらゆる手工芸にチャレンジ。そのなかでレザークラフトは、通産省後援の「日本皮革工芸展」に出展し、何度か入選。賞もいただきました。自分にとって一番しっくりくるなど思いつつ、いつの間にかその道専門。クラフトとしての伝統を踏まえつつも、現代的に洗練されたものを作りたい。もっと云えば「自分が持たたい」バッグを作りたくて、あっという間に二十年が経ちました。

個展を開くのは三年に一度。最初の一年は注文を受けたバッグの製作に費やし、次の一年は充電期間。そして最後の一年で新作の準備。このゆっくりとしたペースがとても気に入っています。そして今年は三年目。秋の深まりとともに、現在、新作の準備に余念のない日々を送っています。