

えくてびあん

3

立川と語ろう 立川に生きよう

MARCH 2001

EKUTEBIAN Vol.19 No.200

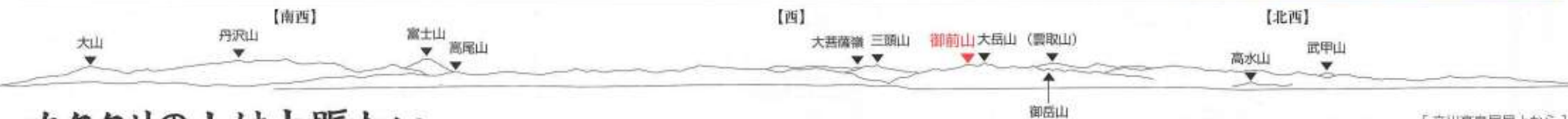


表紙の人 / 清水たみ子 (若葉町)

撮影 / 細江英公

立川から見える山 ② 御前山 (1405m)

案内人 守屋龍男



[立川高島屋屋上から]

カタクリの山は大賑わい

奥多摩湖のすぐ南に、ご飯を盛ったような山容で悠然と聳えている山が御前山である。もともとは「御膳山」だったのが「御前山」に訛ったとも言われている。

近年、カタクリなどの山野草が咲き乱れる「花の名山」として知られるようになり、大勢の山野草愛好家が登るようになった。

春の盛り、奥多摩側の栃寄集落から、ほころび始めたコナラやカラマツの新芽が春の陽光を浴びて銀色に輝いている中を登り始めた。ほどなく赤紫色の可憐な花を咲かせたカタクリが登山道のところどころに現れた。

山頂付近の尾根道はそれぞれ両側にびっしりと咲いており、まさに花の名山の名に恥じない光景である。覗き込んで感嘆の声をあげているグループもある。ただ、保護のためかロープが張り巡らせてあるのは興ざめである。

ゆっくりと心ゆくまで眺めたいところではあるが、なにせ周りは都会の雑踏のような人の波である。早々に山頂を辞し、檜原村側の湯久保尾根に足を向けた。先ほどの喧噪が嘘のような静寂の世界になった。こちらにもカタクリが群生している。時折吹く風に揺れながら人知れず咲くカタクリは春の妖精のようである。長い長い尾根も楽しみながらのんびりと下った。

山道を少し外れたところにも見事な群落。カタクリの咲く斜面は北向きでもなぜか暖かく感じる。

[行程]

JR青梅線奥多摩駅=西東京バス15分=鳩橋バス停=40分=栃寄集落=15分=分岐=1時間20分=大ブナ尾根鞍部=15分=御前山(往路を戻る)歩程約5時間。山頂から避難小屋をへて湯久保尾根を下るコース(帰路2時間10分)、惣岳山から大ブナ尾根、サス沢山をへて奥多摩湖を下るコース(帰路2時間10分)も。



私と御前山

戦後まず登ったのが電車の切符がとれる奥多摩の山々。なかでも御前山、三頭山は経験者向きとされ、御岳から縦走した達成感と眺望は格別。50年の登山歴でも青春時代と重なる山です。

佐伯政雄さん(造園業・羽衣町)





「三三号雑誌」なんて云いましたっけ。

立川印刷所会長 鈴木閣郎さん

前編

啓介 今月は、えくてびあん創刊二〇〇号記念でね、原点に還る意味から、閣郎さんの例の「三三号雑誌」の話から始めようと思ってるんですよ。

鈴木 二〇〇号っていうと、どの位になるんですか。

啓介 十七年ですね。十七年間、よくやって来させてもらえたなあと本当に不思議ですよ。実は、創刊にあたって立川印刷所を訪ねたとき、閣郎さんが一番最初

に仰ったことは、「企画力がないくせに、あると思ってる」と三三号くらいでもう尽きちゃうよ」という話だったんですよ。鈴木 いやいや、もう、「三三号雑誌」云々っていうのは、今思えば甚だもって申し訳なく慚愧に耐えない。その点はお詫び申し上げます。ただ、地域雑誌というものは、大体すぐにタネが尽きちゃうので途中でドロップダウンしていくのが圧倒的に多いという実感があつた。練りに



■鈴木閣郎(すずきひろお) / 昭和5年創業、立川で最も古い印刷所(立川印刷所:富士見町)の二代目会長。営利ばかりを求めず風通しよく、一印刷人としてその魂を絶やさないで燃やしている。ボイスカウト立川第七団の育成会長を務め、印刷所敷地内に野営器具や工具を保管する倉庫を無償で提供、地域の青少年の育成に一方ならす力を注いでいる。落語、歌舞伎等、趣味の世界への造詣は深く重い。まさに粋を地でいく人。小説「月刊えくてびあん」は、この立川印刷所で発声上げた。■立井啓介(たていけいすけ) / えくてびあん編集人。

子定規だと思っただけです。一種の警戒感があるとしても云つたらいいんでしょか。自分の立場だとか云つとかないといけないという風に、立場でものを云つてしまふんじゃないかと。反対に下から行く、と、人生の本音の部分が滲み出るんじゃないかなあという感じがしたんですけどね。僕らのような庶民には、そつちの方がよっぽど生活感に満ち満ちてて新鮮な面白さが出るんじゃないかっていうのが、発端なんですけどね。

啓介 仰る通りでしょうね。でも、立場上、こう発言せざるを得ないというふうな部分も多少は出てくるというのは当たり前のことなんです。しかし、敢えて裾野の方から行ったというのは、編集方針というか考え方が非常に立派だったのだと思えますよ。

鈴木 やは、この方法で間違いないかなあという実感はありますか。十七年間、毎月、毎月、えくてびあんを出し続けていく中で、実に活き活きと個性溢れる「立川人」と知り合いになれた。閣郎さんの叱咤激励とともに、こうした方々のお力添えなくして、今日の二〇〇

号発行は成し難かったんじゃないですかねえ。立川にはまだまだ素晴らしい人材が沢山いるんですよ。あつ、そうだな、想えば初期の頃、僕は毎月、立川印刷所に行っていましたよ。

鈴木 ああ、いらしてました(笑)。こつちはなるべく早く下版して貰いたい、でも立井さん側はここは疎かであつてはいかんとなる。だから、私は立井さんと工場長の間に入って自分の工場とは随分と喧嘩をしましたねえ。でも、最後には「云い分はあるだろうけど、相手はお客さまなんだから」と説き伏せましたけど

ね。でも工場長は良く対応してくれたと思つてますよ、今でもね。

啓介 発行の度に閣郎さんの所へ行って工場長と喧嘩をして帰ってくる。良からうと思かろうと、とにかく行く(笑)。

鈴木 でも、当然、発行日が決まってる訳でしょ。それがどどんと押せ押せで来られる(笑)。そうするとこちらは、これは半徹夜しないと上がらないだろうという風なことにまでなってくる。で、「これでもう良いんじゃないの」、「これ以上直す必要はないと思うんだけど」という考

え方をやる訳ですよ。すると、そこへ来た当然の如くダメ出しが出てくる。「ここは直さなくても判らないと思うんだけどな」、「虫メガネで覗く訳じゃないんだから」というようなね。これは、編集と印刷屋の業みないなものでないですかねえ。だから、私の所はえくてびあんさんの仕事をやらせていただいで、いわゆる印刷屋としての取り組み方や技術的な面で非常に進歩したんですよ。やっぱり印刷物というのは、命を吹き込むようなものですからね。そうした細かな所まで神経を使わなければダメだということですね。それが非常に難しい。例えば、印刷で表現しにくいところを何回も何回も試し刷りして、これでOKが貰えるだろうというところまでやる。こうした丁寧なものを私どもに教えていただいで、逆に業者として有り難く思っていますよ。

鈴木 そんなことはないでしょう(笑)。

啓介 いやいや、本当ですよ。これはほんとに思つてました。印刷技術の難しとか、難しくないというの、どう印刷物と対峙して、どんな姿勢でやっていくか

鈴木 それで午後二時ということだったんですか(笑)。少し思い出しましたけど、二時という時間は、二時丁度なんであつてね、二時を五分過ぎてはいけない。指定された時間までに荷物を運び入れなければいけないことですよ。そのため、車も空けておかなければダメだよと。そういった面でも、色々勉強をさせていただきましたねえ。

鈴木 僕が最初に逢つた立川人は閣郎さんなんです。鈴木 あつ、その「立川人」って、えくてびあんさんが最初に云い始めたんですよ。鈴木 まあ、云い始めたというより、ねつ造したんですよ(笑)。「日本人」っていう云い方があるんだらしたら、「立川人」だつていいじゃないかって。

啓介 えくてびあんの創刊にあたって僕の中では、上から行くのか下から行くのかっていうのがテーマだった。上からというの、例えば、なんかの役員をしていたり、世間的な要職に就いておられる方とか。まず、そういう方々に登場していただくという手法は雑誌のひとりの形としてあると思うんだけど、敢えて下から行くっていうやり方を何時か使ってみたいなと思つてたんですよ。誰も振り向かないけれども、人間としての生き方が面白いじゃないかというものを手がけてみたいというのがひとつの夢だったんですよ。

鈴木 閣郎さん、素直にそう云つていい気がしますが、どんなに助かったか知れない。これが、商売一点張り、印刷費さえ稼げれば良いと思つている人なんかと出逢ってしまったら、ほんとに「三三号雑誌」になつてしまったなあと気がしますね。

鈴木 そのお考えは正しかったんじゃないでしょうか。私も、上から行くっていうのは、そう興味が湧かない。読者の人も、「ああ、またお偉いさんが出てくるわい」くらいにしか思わない。ところが、例えば、スポーツで優秀な成績を出された方、あるいはその道で何十年も包丁を握っている人だとか、そういう方が登場してくると、「あつ、これ隣の嬢ちゃんだ」、「あそここの親父さんじゃないの」という風に、とても親近感が湧く。あの狙いは素晴らしいですよ。

鈴木 上から行つていくのは、なんだか約

啓介 今だから云いますけど、あの当時、納品は二十日の午後二時と決めていた。で、午後二時には何の意味もないんですよ(笑)。二時と決めることによつて二十日というラインが守られるんじゃないだろうかと、漠然と二十日とするよりも何かこう制限力が出るんじゃないかという発想なんですけどね。

鈴木 それで午後二時ということだったんですか(笑)。少し思い出しましたけど、二時という時間は、二時丁度なんであつてね、二時を五分過ぎてはいけない。指定された時間までに荷物を運び入れなければいけないことですよ。そのため、車も空けておかなければダメだよと。そういった面でも、色々勉強をさせていただきましたねえ。

啓介 えくてびあんの創刊にあたって僕の中では、上から行くのか下から行くのかっていうのがテーマだった。上からというの、例えば、なんかの役員をしていたり、世間的な要職に就いておられる方とか。まず、そういう方々に登場していただくという手法は雑誌のひとりの形としてあると思うんだけど、敢えて下から行くっていうやり方を何時か使ってみたいなと思つてたんですよ。誰も振り向かないけれども、人間としての生き方が面白いじゃないかというものを手がけてみたいというのがひとつの夢だったんですよ。

焼肉 木浦館	羽衣町 1-18-1 527-3006
中島豆腐店	羽衣町 2-12-34 522-5732
珈琲屋らうむ	羽衣町 2-27-9 526-3643
和風レストラン 蔦屋	羽衣町 2-27-14 526-3698
フレッシュフルーツ 立川商店	羽衣町 2-30-6 522-3565
本・事務用品 泰明堂	羽衣町 2-31-1 522-3353
文具の ないとう	羽衣町 2-33-1 522-3677
赤松タバコ店	羽衣町 2-42 524-7852
カフェ べる・こむーね	柴崎町 2-2-7 529-7800
味乃寿司 由	柴崎町 2-2-8 522-3733
すがの歯科	柴崎町 2-2-16-2F 540-2675
関田酒店	柴崎町 2-2-18 524-2960
ピストロすぎ浦	柴崎町 2-2-23 525-9929
ステーキ&和風料理 クワトロ	柴崎町 2-3-3 528-2983
casualrestaurant ラ・パンパ	柴崎町 2-3-3 524-5800
コミュニティストア はなむら	柴崎町 2-3-9 522-2491
キャラクターグッズ専門店 ファンハウス27	柴崎町 2-3-10-3F 548-8618
不動産 ユウ都市企画	柴崎町 2-3-13 528-2566
不動産 コマツホーム	柴崎町 2-4-6 525-5811
喫茶 キャリー	柴崎町 2-4-7 528-2630

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！

今月は羽衣町・柴崎町のお店です。

かみゆい処 わ	柴崎町 2-4-8 522-8202
芹沢ガラス店	柴崎町 2-4-8 522-3065
お茶・海苔 小室園	柴崎町 2-4-8 522-2894
ジョイフルプラザ アネックス	柴崎町 2-4-14-1F 521-1228
ファッションハウス ホマレヤ	柴崎町 2-4-15-1F 525-2788
焼きたてパンオーロール 立川店	柴崎町 2-4-15 527-9473
日向地鶏 鳥 幸	柴崎町 2-4-18 528-0558
純中国料理 北京大飯店	柴崎町 2-4-19 522-6393
和食の店 ななや	柴崎町 2-4-22 525-6980
田中星美堂薬局	柴崎町 2-5-3 522-3913
特選銘茶・海苔 菊川園	柴崎町 2-5-6 526-2035
cafe COLORADO	柴崎町 2-5-8 526-2285
西欧厨房 グランディール	柴崎町 2-5-8-2F 522-0729
マエダ文具店	柴崎町 2-6-2 525-6584
スタジオ269	柴崎町 2-8-10 527-0269
写真の エース	柴崎町 2-9-2 523-0851
石原薬局	柴崎町 2-10-3 523-4067
サイクルハウス 輪輪館	柴崎町 2-12-17 522-8100
ビジネスHOTEL クボタ	柴崎町 2-12-23 522-1122
いなげや 立川南口支店	柴崎町 2-12-24 526-2947

春を呼ぶサラダ

さあ、待ちに待った春がやってきました。お皿の上に……。
 萌黄色の菜の花、アスパラガス、食用タンポポの葉はいかが？
 見た目も鮮やかな彩りが一足先に春の到来を告げています。題して「春を呼ぶサラダ」。
 一流の誉れ高い「都ホテル東京」の総料理長・早野 充さん（高松町二丁目）の作品です。
 早野さんが料理の世界に目覚めたのは学生時代のこと。そのあまりの美しさに心底魅了されてしまったのです。
 24歳にしてフランスに渡り、一流レストランで料理の基本を身体に叩き込み、
 世界の名だたるレストランの厨房を任された後、洋々と凱旋帰国。
 爾来、基本に裏打ちされた技能と独創豊かな感性を武器に四季折々の宴を飾る数々の料理を創造し続けています。
 早野さんは自らを「食物加工人」と位置づけます。食材に対する畏敬の念が伝わってくるようですね。



「菜の花のサラダ 生クリーム入りマヨネーズソース」

◆
 菜の花を茹でて、冷ましておきます。
 生クリームを軽く泡立て、マヨネーズソースと合わせておきます。
 固茹で卵は白身と黄身別々に粗く裏漉しします。パセリの微塵切りを用意します。
 菜の花をお皿に並べ、茎の部分にソースを流し、其の上に卵、パセリ、唐辛子を散らします。



タイタニック号一等船客最後の食事の
 「アスパラガスのサラダ サフラン風味のシャンパンヴィネグレットソース」

◆
 アスパラガスは皮を剥ぎ、塩茹でにして冷水で冷まし、水気を切っておきます。
 赤、青ピーマンを菱形に切ります。
 サフランの香りと色を付けたヴィネグレットソースを用意し、ピーマンを混ぜます。
 器にアスパラガスを並べ、上からヴィネグレットソースをかけて供します。

「タンポポのサラダ 帆立貝柱添え」

◆
 タンポポの葉を塩、胡椒で下味を付け、胡桃油のドレッシングで和え、
 器に盛ります。帆立貝柱に塩と胡椒で味を付け、オリーブ油で軽く焼き、薄切りにします。
 帆立貝を焼いたフライパンにエシャロットの微塵切りを入れて炒め、白ワインを加えます。
 火を止めてパセリの微塵切りを振り、冷ましておきます。
 トレビスの中に帆立を入れ、タンポポの葉の上に置き、エシャロットの白ワイン煮をかけます。



協力：都ホテル東京

早野 充（はやの みつる）

1942年生まれ。帝国ホテルを経て、1967年、渡仏。24歳のとき、料理コンクールで冷製魚介料理部門で金メダルを受賞。当時、同じレストランで働いていた仲間に、ミシュランの3ツ星を受けているルカ・カルトンのシェフ、サンドランス氏や、スーパーシェフ、ロブション氏などがいる。27歳のとき、マルタ島のホテルに招聘され、28歳で副料理長に。その後、フランス人シェフの招きでロンドンに渡り、ローヤルガーデンホテル、ザ・リッツの副料理長を勤める。帰国後、沖縄都ホテル総料理長を経て、現在、都ホテル東京総料理長に。世界厨師協会連盟で、アジアただ一人の国際審査委員を務め、その他、各種協会の役員を歴任している。

表紙の人 清水たみ子さん (若葉町)

立川でと云わず、日本で屈指の童謡詩人。作品に『雀の涙』『雨ふりアパート』『戦争とかぼちゃ』などがあり、詩集に『あまのじゃく』『かたつむりの詩』など。

第二次「赤い鳥」に昭和6年以降、14編が入選している。のちに童謡同人誌「チチノキ」に参加。

児童文化功労者、芸術祭文部大臣賞、日本童謡賞などに輝く。

小誌でも1988年8月号から、翌99年7月号まで「たみ子さんのうた」を連載して好評を得た。日本児童文学者協会、日本童謡協会などの重鎮。

(於・清水邸/撮影・細江英公)

東風

今年は暖冬だという予想は見事にはずれて、雪の多い寒い日が続いた。立春を過ぎてからも雪がちらつき、こういうのを「春の雪」といって、歌人、俳人、詩人の胸には何ものかが宿るらしい。日本人は、と云うよりも詩ごころのある人はどういう天候、気候もことごとく作品化してしまう不思議な人々であるらしい◆今月「えくてびあんの眼」で「春を呼ぶサラダ」を掲載させていただいたが、早野充さんと本誌編集人とは30年来の知己で、最初、巴里で知り合った。それが何あろう、先年、曙町の交差点でばったりと出会ったのだ。驚きと同時に、お互い道は違えど、まあよくぞ無事でいたなあという感慨に打たれたものだ。高松町に住んでおられるというので早速取材のお願いをしようかと思っていたが、延び延びになって今月号になってしまったが、作品を見るとさすがは早野さんだという思いが強い◆今月の表紙は清水たみ子さんが、この日本の存在の重鎮を、これまた世界的な写真作家、細江英公氏が撮影という一地域誌を飾っていただくにはあまりにももったいない号となった。こんなに皆さんが協力してくださいとは創刊当時の17年前には考えられなかったことだ◆春の雲綿あめに似て えくてびあん

【第三次えくてびあんの同人】

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 石崎幸治 / 五井孝平 / 櫻木典幸

えくてびあん 3月号

第19巻 通巻200号
平成13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2-17-15 杉田ビル3F
TEL 042-528-0082 FAX 042-528-0065
編集人 立井啓介
発行人 瀬尾勤三
印刷 (株)大廣社

最新表紙を載せます。

Topics トピックス

伝統の日本泳法で
見事「教士」合格
～立川市水泳協会の藤城睦子さん(68)～



日本古来の伝統的な泳法「日本泳法」。その資格試験において、この程、難関の「教士」資格に、立川市水泳協会に所属する藤城睦子さんが合格した。藤城さんは御歳68歳。50代以上での合格は困難とされるこの資格試験で、68歳での資格獲得は全国でも稀。大きな話題を呼んでいる。

日本泳法はもともと剣道などと同じく、武道の一種として伝承された泳法で、全国で12の流派が存在する。一般の競泳とは異なり、目付・頭持ちといった「形」の美しさを重んじるのが特徴だ。今回合格した「教士」は、全四段階のうち上位二番目の資格。技術だけでなく精神の鍛錬も重んじる日本泳法は、最上位の「範士」までは順当にとれても最低



20年はかかる、まさに武道ならではの厳しさだ。

幼い頃から泳ぐことが好きで、日本泳法を本格的に始めたのが18年ほど前。健康づくりは勿論のこと、何よりも「友だちに会えるのが喜び」と語る藤城さん。ちなみに藤城さんは、一昨年に大きな話題を呼んだ、女性だけのドーバー海峡横断チームの最年長メンバーでもある。大きな資格を獲得した藤城さん、更なるステップに踏み出すべく、練習に余念のない日々を送っている。

撮影協力: 横河スイミング・クラブ

■お詫びと訂正

先月号の本誌記事内に誤りがありました。「えくてびあんの眼」内人名の表記中「立野マリ」さんは「高橋恵美子」さん、「アトリエだより」内本文5行目「国交一〇〇年」は「国交四〇〇年」の誤りです。関係各位にご迷惑をおかけしましたこととお詫び申し上げ、訂正させていただきます。

真味百撰 47

スパゲッティ専門店 はしや
●曙町2-11-2 フロム中武4F ●528-2338
●10:30～22:00 オーダーストップ21:00
●フロム中武休館日 定休
●カウンター9席、テーブル18席

流れるような動き
その手早さが味になる

昼時ともなれば、店の前に行列ができるスパゲッティ専門店がある。オーナーの坂本寿一さんが、代々木八幡の本店から暖簾分けを受けた「はしや」がそれだ。昭和59年、フロム中武のリニューアルとともに営業を始め、今や、立川でその名を知らぬ者がいないほどの有名店となっている。オープン当時から、変らぬ味を提供し続けているのが、統括店長の矢澤雅夫さんだ。テーブルに通されたら、まず、オープンキッチンの厨房の中の動きをご覧あれ。お世辞にも広いとは云えないスペースの中、スタッフの気配がピタリと合っているのが見て取れ、小気味良いことしきりなのだ。茹で釜からもうもうと立ち上る湯気越しに、矢澤さんの手から次々と幾多のスパゲッティが生み出されていく。「このリズムが味に反映されるんです。リズムを作るための下準備は万全を期します」と矢澤さんは云う。流れるようなその動きを覗いているだけでお腹が鳴る。さほど待たずして、茹で立てを手早く調理したお皿が目の前に運ばれてくる。いつもと変らぬこの味。リピーター比率が高いというのが、その証明だ。予定調和にも似た感覚を味わいたくて、お客は「はしや」へと足繁く通う。



エビとほうれん草のスパゲッティ (写真) 1,300円
日替わりランチメニュー (平日のみ) 1,000円
・平日の10:30～15:00は、全品、サラダ付き
・終日、大盛りサービス中



ゴロさんの独断毒語

学校

毎年、入学試験の時期を迎えると、私は一つの「事件」を思い出します。私が通っていた中学から入れる高校で一番いいのがU高校でした。そこは無理とはじめから承知しておりましたら、担任の教師がH高校かN高校なら推薦すると云うのです。H高校は元「第一高女」と云われた高名なところでしたが、女学校へゆくというのはいくらも気が進みませんでした。N高校は都会の喧噪の中にあり、これも気に入らない。さあ、どうしよう。自分でも迷っているとき、友人のお兄さんがK高校の出身だと聞いて私もそこへなら行ってみようと考え、すぐにその高校へ願書をもらいに行きました。駅を降りると下校時だったのでしよう、高校生が群れをなして対向から歩いて参ります。下駄履きの人がほとんどで、腰に手拭などぶらさげていて、なんだか話に聞く昔の「一高」とか三高の生徒のような雰囲気を感じ出しているのです。学校は田圃の中に建っているような田圃の空気に満ち、学校の前には川が流れておりました。校庭からは野球の練習でシートノックをしている音が響き、校舎の奥からはグリークラブでしようか、合唱が聴こえてきます。

私はすっかり満足してしまい「此処」と一人決めてしまいました。翌日、中学へ帰って担任の先生にそのことを話しますと、意外や意外、答えはNOだったのです。あの高校はお前には無理だ。と、二倍もありません。でも、私の気持ちはもうK高校のことではいっばいで、合格したらどんなに素晴らしい高校生活が送れるだろうかと、胸をふくらましていたので、先生の云うことなんか耳に入りません。落ちててもかまいません。



藤三郎装束

一年浪人するか、中卒のままどこかで働きます。私のこの応答に負けてくれたのか、担任の教師はようやく内申書を渡してくれました。さて、試験当日です。こんなにアガッたことは生涯にもあまりないのではないのでしょうか。なにしろ、中学の方から、お前では無理だと云われているのですから、最初から劣等感にさいなまれていたのです。今いる受験生の中で最低の成績は自分ではないだろうか。そして、早春のある日、合格発表がありました。大きなベニヤ板に合格者の受験番号が貼り出されていたのですが、なんと、私の番号があるではありませんか。春の優しい日差しが、私のうなじにあたってとても気持ちよかったです。もう四十年も前の思い出です。(やまだこう・詩人)

連載 四字熟語 (38)

孟母断機

「孟母、断機の戒め」という。物事や勉強は途中で放棄しては何にもならないという教え。孟子が、学業半ばで帰省した際、母は織りかけの機(はた)の布糸を断ち切り、「お前が、学問を中断するのは、これと同じことだ」と云って戒めた故事による。



「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。

立川に育てられて六十五年

真如苑

柴崎町1-2-13 Tel. 527-0111(代)

世界の主要通貨、トラベラズチェックはもてるん、ご要望の多いアジア通貨もその場で両替可能。

たましん
ワールドキャッシュセンター

ルミネ立川9Fバスポートセンター前
営業日 月曜日～金曜日
(土・日・夜は休業)
営業時間 午前10時～午後4時
TEL 042-523-0057



デジタルえほん
メモリーブックにどうぞ...

デジタルえほんの紹介。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。火度社 042-527-1911

造形作家・友安 昭

(上砂町)



「白い風」



蜜蠟（みつろう）って、ご存じですか？

ミツバチの巣を煮固めたもので、そこに松脂を混ぜて「鋳物」の原型を作るのに使います。鋳型鋳造の魅力に惚れ込んだ私は、作品を手掛ける際、蜜蠟で作った原型から鋳型をとる技法を実践しています。この技法、調べてみるとその歴史は紀元前まで遡るとか。法隆寺の釈迦三尊像もこの蜜蠟鋳造で製作されたそうです。ハチミツは貴重な栄養源としてだけでなく、様々な分野で重宝されていました。蜜蠟を使用する作品を手掛ける度、ミツバチの恩恵を授かりながら素晴らしい文化を築いていった、いにしえの民の姿を思い浮かべます。大きなものは建築物の色彩計画や環境造形、小さなものではアクセサリーのデザイン等、いろんな仕事をさせていただけますが、造形のきっかけはいつも自然からの触発。そして

心底にあるのは「膨大な自然の法則と人間との共存」です。

