

えくてびあん

2 立川と語ろう 立川に生きよう
FEBRUARY 2002
EKUTEBIAN Vol.20 No.211

第17回 ベスト立川人・展

平成14年2月5日～11日

於・川口メッセギャラリー



表紙の人／石田哲也(富士見町)

撮影／細江英公

砂川深層

1

案内人・豊泉喜一

写真・五来孝平

立川人は案外に「砂川」の歴史を語る機会が少ない。砂川生まれ、砂川育ちの頼学・豊泉喜一さんが書き下ろす一年にご期待ください。



◀ 工事後、現在の残堀川



◀ 工事前の残堀川（昭和61年3月）
（武蔵村山市歴史民俗資料館提供）



◀ 昔の面影を今に残す残堀川の流れ



◀ かつて残堀川に群生していた菜の花
（三田鶴吉氏提供）

砂の川

今ではこの川は「残堀川」と云い「砂の川」と云う人はいない。まだ武蔵野台地に開拓の鉄が入らない頃、瑞穂町の狭山池を水源とする一筋の細い流れが、一望の草原の中を東南へ向かっておよそ十キロ、今の国立市青柳付近で多摩川につながっていた。

武蔵野台地は火山灰土壌の乏水地帯で狭山池から流れ出す僅かな流れは大地が食欲に吸収し、少し好天が続くとたちまち干上がり、砂だけが目立つ川であったことから人々は「砂の川」と呼びこれが砂川の地名の起りりと云われている。

江戸時代の初め砂川村はこの残堀川に沿って開発が進み、現在の砂川三番四番付近に六人の芝分けと云われる百姓がはじめて住み着いたところである。

承応三年（一六五四）玉川上水開削とともにその助水となりそれ以南は廃川になったが、明治三六六ころ水路を大きく西に変え一番組で玉川上水を渡り富士見町で根川に入り、およそ二五〇年振りに再び多摩川に接続された。

昭和三十年代周辺の開発が進み、流入する雨水が周辺に溢れて洪水被害が出て河川整備が行われ川底を深く掘り下げたため、元々水量の少ないこの川の水は砂利層に浸透し、日常的には水の流れはほとんど見られなくなってしまった。かつて三田鶴吉さん等の手によりこの川岸に菜の花の種が蒔かれ、早春の残堀川に黄金色の花が一面に咲いていた頃が懐かしい。

武蔵野の原野に砂川の開発が始まって以来四百年、砂川の歴史を見守ってきた自然の景観は、今ではコンクリートの護岸に囲まれかつてを偲ぶようすがもない。

● 豊泉喜一（とよいずみ・きいち）

砂川生まれ、砂川育ち、生粋の「砂川っ子」。郷土にたいする愛着は深く、その研究に余念がない。「古文書研究会」の会長を永くつとめ鈴木平九郎の「公私日記」の研究にもたずさわり、後進の指導にも熱い眼を注ぐ。





雌伏四年「今でなく 明日を見てくだささい」

あら井鮎本店 新井康夫さん

新井 この新店の開店披露の時は、ハデにやりましたねえ。花輪がずらりと並んで、町内会からも、学校関係からも来ていた。

新井 うちは地域密着型ですからね。常連さまなんかも、住所を覚えていただいで、ご招待ということに。

新井 あれは去年の春でしたよな。

新井 そうです、4月でした。

新井 昭和32年、まだ米軍基地があった頃です。うちの父が立川・南口の「入船」さんで修業させていただいて、独立したんです。

新井 ああ、新井徳衛さん。立川じゃ名物男に入る。趣味の浪曲の方では相当な腕でしたもんね。「えくてびあん」でも取材させていただいたことあります。前の北口駅前近かった頃と、今の店では相当なちがいがあるんですか。

新井 素人からみると、今の店の立地は前の店と比べたらあまりよくないように見えますが。

新井 人通りは少ないし、建てる前は工事現場みたいな所でしたからね。

新井 「あら井鮎」が出来たから賑わってきた。

新井 そんなこともないですけど、立川は北口も南口も音をたてて変化していますからね。これからだと思ってるんです。それに、うちは「目的来店」のお客さまが多いですからね。少しくらい繁華街から離れていても、やっていけると多少は楽観していいんです。

新井 前の店を閉めてから、新店が出来るまで4年くらいのブランクがあったんですよ。その間、康夫さんは八百屋かどこかで働いていた。私はよく街で康夫さんが自転車に乗って配達しているのを見かけましたよ。エライもんだなあ、と思っちゃった。普通なら他のすし屋へ行っちゃって勉強してこようかくらいの色気を出すもんですが「あら井鮎」流のやり方に他の色を混ぜたくない。

新井 そうですね。一番の理由は、最近は大資本が参入してきていますから。いまの子供が大きくなると、すしというものは「廻る」ものだと思込んでいる時代が来るかもしれない。

新井 でもね、アパートの食堂街が一番成績あげているのは、大いこのところはすし屋だと聞いてますよ。やっぱり廻転ずしが普及してきたことと関係があるんじゃないですかねえ。



■新井康夫(あらいやすお)、昭和31年生まれ、昭和32年、新井徳衛氏によって創業された「あら井鮎」の2代目として、現在、神師指導をとっている。北口区画整理にもなって移転を余儀なくされ、4年のブランクを経て、昭和41丁目にビルを新築。独特な店づくり、味づくりで人気をよんでいる。「廻るすし」全盛の時代に、自店独自の営業方針で存在感を示そうと企画力、技術力を結集して立地の克服に打ち45歳は働き盛り。
■立井啓介(たていけいすけ)、本誌編集人。

新井 そうでしようね。前の店ではその日に仕入れたマグロを写真に撮って、すぐに現像に出して貼ってました。うちではこういうマグロを使ってるんだ、とお客さまに分かっていただきたかったんです。アルバムに何冊もたまって引き抜かれて持っていけましたけど。

新井 「高級感」って、店の造りなんかでも大切だけど、長い目でみると品質はごまかせない。特にすしの場合は生ものですから、直に舌に訴えるものがあるんです。店造りといえば、ある時、お客さまから、お前の店のカウンターは「土間」だ、って言われましてね。住宅の土間に使うような板だ、って。

新井 その人もよく言ってくれましたね。普通、本人を目の前には言わない、大抵、陰でこそ言われるでしょう。

新井 まあ、常連さまでしたからね。それで悔しくて、櫛の一枚板にしたんです。その時は経済的なことなんか何にも考えなかったです。

新井 櫛の新しいカウンターの上で、極上のトロをつまむ、これはもう醍醐味ですね。

新井 そうなると、他の魚もバランスというものがあって、「近海・天然」という素材にこだわってくるんです。あの当時は「行け、行け」でした。

新井 怖いもの知らずの、いい時代でしたね。

新井 お客さまも羽振りがよかったです。カウンターの内側から見えて、羨ましくらい。今は世の中がこういう時代です。からね、一人一人のお客さまを大切に。わたし、よく言うんです。一人一人のお客さまの後にどのくらい居るか。知らない。十人居るか、百人居るか。

新井 ただ、すし屋独特の「緊張感」は保っていききたいですね。対面販売ということもあって、ある種の緊張感があるんです。これは大事にしたいです。

新井 ステータス、ですか。

新井 お高くとまってるという意味ではなくてね。その「時代」に乗れるかどうかというところですね。長い目で見てやってください。

新井 正反對。すし屋には絶対なるまいと思ってたんです。大学出て、サラリーマンになったか、ごくごく普通の。当時はそんなに就職難じゃなかったです。

新井 銀座なんかじゃなくて「立川」というのが新鮮味があったのかも。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

新井 そうですね。

立川高島屋 サービスフロア	曙町2-39-3-7F 525-2111
オリオン書房 ノルテ店	曙町2-92-43-3F 522-1231
和菓子舗 花奴万葉庵 工場売店	高松町1-22-8 0120-398785
多摩画材 (景品交換所)	高松町2-1-25 522-6031
丸助青果店	高松町2-4-18 522-3542
スーパー やなぎや	高松町2-5-17 522-4322
肉の専門店 伊勢屋	高松町2-6-20 524-2734
ケーキ&カフェ マリアン	高松町2-10-22 524-3912
米穀・食料品 横町屋	高松町2-11-23 522-2609
山梨中央銀行 立川支店	高松町2-16-13 526-1571
レストラン 榎	高松町2-22-2 526-2276
Cafe-Restaurant & Bar TIP-TOP	高松町2-27-27 525-2030
書籍・雑誌 フレンド書房	高松町3-18-2 527-1555
活魚割烹 きよみず	高松町3-19-2 526-3885
HAIR MAKES たしろ	高松町3-26-16 525-2175
ふとんの 青木寝商	若葉町1-8-1 536-8833
Beauty Salon リラ	若葉町1-11-1 536-3048
みふじサイクル	若葉町1-12-4 536-7166
Fresh CIRCLE 紀ノ国屋	若葉町1-13-2 536-1604
浅見内科医院	若葉町1-11-20 537-0918

えくてびあんの輪

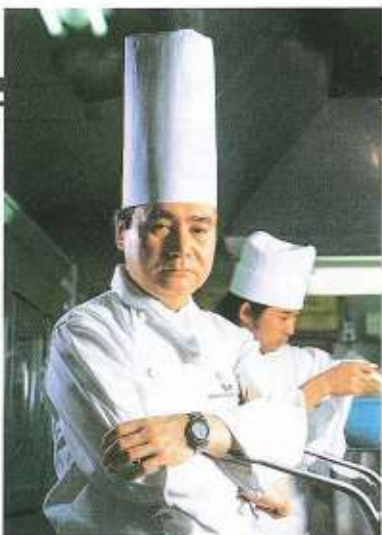
人があて、街があります。
あなたがあて、立川があります。
そこにちょっとだけ、えくてびあん!
リストのお店にはいつでも、えくてびあん!

いなげや 立川若葉町店	若葉町3-21-1 537-4119
パティスリー プルミエール	西砂町1-36-11 531-4835
自己実現広場 ぎやらりー 蘭	西砂町5-6-2 531-2392
いなげや 立川一番町店	一番町6-2-3 531-4925
fresh shop スーパーはしもと	上砂町3-2-1 536-2331
多摩中央信用金庫 栄町支店	栄町2-59-8 536-9711
いなげや 立川栄町店	栄町3-7-1 523-7201
手打ちそば 信更	栄町5-12-1 537-0991
相模屋 酒店	栄町5-61-8 536-2476
メンズカット ヤザワ	栄町5-61-31 536-8738
森田接骨院	栄町6-6-25 535-6240
いなげや 立川華店	華町1-23-6 537-1820
中華レストラン SANFUJI	華町2-3-5 536-3813
越つてりらーめん パワー軒	華町2-35-3 535-1665
お菓子処 花奴万葉庵 すずかけ通り店	華町3-17-3 536-8785
とんかつ・割烹 かつ亭	華町4-59-3 535-4611
和洋菓子 たちばな	華町5-2-16 537-0347
BSタイヤショップ 佐藤商会	華町5-10-2 537-0912
古楽の小屋 ロバハウス	華町6-22-32 536-7266
ブックス しんあい	錦町1-2-13 527-8701

この一年、華やいだ人たちと

吉例「ベスト立川人・展」

こんなにも個性ゆたかな人たちが集う。こんなにも華やいだ人たちがいる、この一年の立川。活躍の分野はちがっても、われらがタチカワイズム高揚の旗手が、ここに集いました。立川は、今年も元気です。



●早野 充さん（高松町）
日本人がまだ稀な頃のヨーロッパ。単身乗り込んだ包丁一本の修業からいまや都ホテル東京総料理長へ。



●石井篤子さん（曙町）
時代はいまやバイリンガル。ならば零歳から英語に親んでもらおうと「すすくワールド」を開設。



●山下洋輔さん（上砂町）
フリー・フォームのエネルギッシュな演奏でジャズ界に衝撃を与え続けた巨匠が、たちかわ夏の音楽祭へ初出演。



●端 功一さん（富士見町）
屋上にプロ顔負けの天体望遠鏡をしつらえ、同好の士と共に「エコ一天文館」を開設した夜空の詩人。



●松本ゆき子さん（柴崎町）
不世出の箏曲家・宮城道雄の愛弟子。昭和16年、今日の芸大を卒業、爾来演奏家、作曲家として後進育成に。

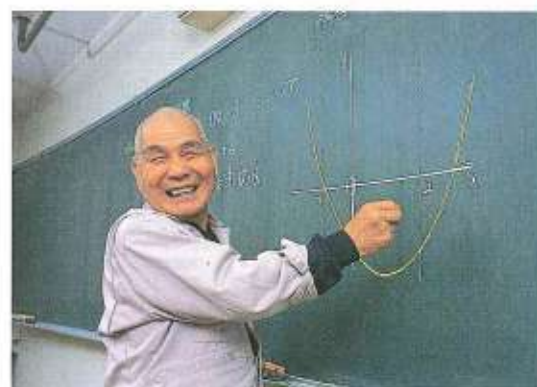


●久田早苗さん（栄町）
フランス国から授与された初の女性チーズ熟成士（ギルド・デ・フロマージュ）。いまや「チーズ王国」の女王たらんと。



●蒲生 忍さん（幸町）
杏林大学教授。慶応大学の医学部分子生物学教室から、なんと今日ではミミズの研究に転身。そのわけは？

●高木紀男さん（立高OB）
高校時代からの、自称カーキチ。旧き佳き時代のアメリカ車を活写して、いまや、その「文化論」は貴重なものに。



●原田義道さん（立高現役）
82歳にして、華の高校三年生。先生は子供、生徒は孫のような中で泥刺者が、いま、大学進学を考える超ヤング。

第十七回「ベスト立川人・展」
●平成十四年二月五日（火）～十一日（月）午前十時～午後八時
●立川駅ビル・ルミネ6F「ルミネギャラリー」

表紙の人 石田哲也さん (富士見町)

4歳から、柴崎町お誂訪さまの練成館に通い相撲の稽古に励む。立川市相撲連盟の中では年長の方が、これだけの体格を持ちながら、さほど大きい方には属さないという。体位よりも「技」で勝負の力士であろう。昨年、埼玉栄高校へ推薦入学。

2000年8月6日、都道府県の47箇所から4名づつ参加した「第11回全国都道府県中学生相撲選手権大会」において、見事に優勝し、その名を全国に知らしめた。

立川の少年「相撲王国」の健在ぶりをしめした一瞬であった。

(於・諏訪神社練成館/撮影・細江英公)

東風

2月号は正月に接するので、なんとなく新年号のような気分がただよう。特に、例年、1月に催す「ベスト立川人・展」(於/駅ビル・ルミネ6F「ルミネ・ギャラリー」)が2月5日からになったので、その準備に追われていると、正月気分が連続のようである◆正直に云うと、この「ベスト立川人・展」をはじめた頃は、そんなに長くは続かないだろうと考えていた。立川人を眼前にして、ここに立川人あり、と胸を張ってご披露できる人がそんなに毎年誕生するはずもない、と高をくくっていたきらいがある。それが、なんと17年も連続して催すことが出来たことは、不思議のようでもあり、今から振り返ってみると当然のようでもある。いま、音をたてて変化をしようとしているのが、他ならぬ立川であってみれば、その器のなかで活躍している人、活躍しようとしている人々の志にもまた、新しいものが生まれてくるのは当然であろう◆豊泉喜一さんの「砂川深層」がはじまった。同じ「立川市」でありながら知られざる側面をたくさん秘めている地域に、土地の碩学・豊泉さんがその歴史に光をあてようとするもの、そのペンは自在に走り続けるであろう。初回が「砂の川」◆置きたればたちまち明かし えてびあん

【第三回えてびあん同人誌】
編集 大久保清志/小林隆史/杉山清純/
芳賀敬博/山田五郎
デザイン 池田隆男/AMNET DF
写真 伊沢巧/井上義治/小林洋治
五木幸平/長坂洋平/宮保大輔

えてびあん 2月号
第20巻 通巻211号
平成14年2月1日発行
発行 えてびあん編集工房
〒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 立井啓介
発行人 瀬尾勲三
印刷 (株)大廣社

無断転載を禁じます。

Topics トピックス

動物写真家・久田雅夫氏が「東京の野生動物」展 於/たましんギャラリー



1月24日(木)~2月19日(火)、多摩中央信用金庫本店9階・たましんギャラリー(土日・祝日休み)にて久田雅夫さん(栄町)の「東京の野生動物 定点撮影写真展」が行われている。東京は奥多摩、野生動物と人間の住処のボーダーライン(標高700mの地点)に棲息している野生動物の姿を定点撮影という手法で活写したもので、実に4年半にのぼる撮影の記録である。

ツキノワグマ、カモシカ、イノシシ……東京に未だこれほどたくさんの野生動物が棲息していることにまず驚かされる。だが、愛くるしい姿を見せている野生動物たちは本来、山林の先住者。今や彼らは私たち人間により確実に追いつめられている。久田さんの写真は物云わぬ動物たちを代弁して静かに語りかけてくる。この写真展の作品は、「奥多摩に生きる動物たち 山小屋の撮影日記より」(2000年、けやき出版)にまとめられている。

新春吉例 えてびあんパーティーがなごやかに

去る1月12日、パレスホテル立川に160名を超える立川人が参集、今年も「吉例・えてびあんパーティー」が催された。通算17回を数える。

パーティーでは2月5日~11日、駅ビル・ルミネ6Fのルミネギャラリーで行われる「第17回ベスト立川人・展」に展示の、この一年、華やいだ立川人の写真16点を紹介。これらの人々を迎え、「立川人・展」よりひと足はやお披露目となされた。同時に、昨年一年間、「月刊えてびあん」の表紙に登場した人たちが顔をそろえ、写真家・細江英公氏による撮影の際のエピソードなどを語った。

期せずして、昨年12月号の表紙を飾った横笛奏者の鹿恩さんが即興で演奏を披露。清涼感あふれる笛の音が心に染み、宴はさらに色鮮やかなものに。歓談の音があちこちから聞こえ、会場は終始なごやかな雰囲気包まれていた。



真味百撰 58

いっかん 一竿

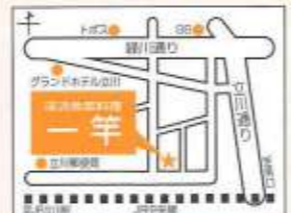
溪流魚菜料理

- 曙町2-22-23 木村ビルB1F ● 527-3640
- 第2・4土曜、日曜、祝祭日定休
- 営業時間 17:00~23:00
- カウンター8席、テーブル10席、奥座敷20席 ● Pなし

天然鮎、岩魚の骨酒が味わえる 野趣あふれる小料理店



(写真) 岩魚の骨酒(刺身2合) 1,500円(おかわり1合 400円)
(写真) 手打ちそば(せいろ 600円) (数限定 21:00~) 鮎(子持ち)塩焼き 1,200円



店の看板に「店主つりばか」と謳われている。風変わりな店があるもんだ、さぞかし頑固な主人がいるのだろうと暖簾をくぐった。さにあらず、笑顔で迎えてくれたのが店主の小倉則夫さん。聞けば、14歳のときに釣りと出逢い、趣味が高じて今や日本全国に漁場を持っているという。釣りの話を始めたら一晩では到底語り尽くせない。そんな小倉さんが、脱サラの末、小料理店を開いた。他にないもの、自分の趣味を活かせるもの、低料金でゆっくりとくつろげる店をと模索するうち、必然的に溪流魚を主体とする形となった。岩魚、山女、鮎といった姿の美しい溪流魚に伯方の塩を塗り、備長炭で熾した強火の遠火で40分ほど蒸し焼きにする。こうすることにより、独特の芳しい風味が加わるのだという。時間がかかることは承知の上で注文すべき。焼き上がり待つ時間もご馳走のひとつだ。岩魚の骨酒をチビチビやるのも良いだろう。秋から年末にかけて、天然の鮎が供される。これは全国にいる釣り仲間がその都度、送ってくれるから出来る技。この値段で天然物が味わえるとは嬉しい限りだ。また、田舎風の手打ちそばが人気で、これを目当てに通う客もあるという。

30さんの独断毒語

スキー

若い時分、ゲレンデで老スキーヤーが華麗とは云えないまでも、身のこなしよく滑っているのを眺めていると、その人の生き方までが透けて見えるようで、うっとりとして見入ってしまう。私が学生の頃は今日ほどスキーが普及してなくて、かなり「貴重品」であったように記憶しております。スキー板も今日のようにメタルでもなければプラスチックでもない、合板と云って板を幾枚か貼り合わせたようなもので、転んで折れるなんてことがしばしばでした。その頃、登山に熱中しておりましたので「山スキー」こそ本道だと考えていた有志四人が石打スキー場の丸山の鞍部にテントを張って我流で滑りはじめた。他の三十数人は旅館に泊まって優雅に滑っていたのですが、四人だけは頑としてテントから離れずしがみついていたのです。夕暮れになる。皆んなはすいすいと滑って宿に帰る。こちらは逆にテント場まで登ってゆくのです。そのテントも夏用なので生地が薄く、炬燵をいくらかもやしても暖かくなりません。食事は男所帯なので粗末を極めていた。旅館組はいいだらうなあ。今ごろ風呂に入っ

て、ビールでも飲んで、たらふく料理を食べている。思うだに、旅館組が羨ましくなります。しかし、山スキーには山スキーの自負もあったのです。一見、華麗に見えるゲレンデスキーも八貫目の荷物を背負ってはひとたまりもないであらう。それに、彼らは「下り」一方で「登り」を知らないではないか。ある種の自負をもって山から降りてきたのです。「スキーは力学である」という話を聞いたのです。あの長い板を練るので



「力学」のおかげである。ゲレンデには私もりも遠かに上級がたくさんいる。上手な人を見ていると、力学そのものだ。ときに老スキーヤーが眼前を走り去ってゆきます。體のどこにも力が入っていないように見えます。老人を眺めていると、生き方そのものが雪面を流れてゆくようで、うっとりとする瞬間でもあります。(やまだこうへい 詩人)

す。曲げるのではない、曲がるのだ。止めるのではない、止まるのだ。この理屈には適いません。遅ればせながら、ゲレンデ派に転向したのですが、テント時代に身につけてしまったヘッピリ腰のスタイルがなかなか直らない。スキー教室へ入って、斜滑降の練習に励むのですが、あのスタイルがなかなか身につかない。直滑降なら得意なんだけどな。私は嘯いている。その頃、直滑降のことを「チョッカリ」と呼んでいた。他人の迷惑も顧みず、弾丸のように一直線に転がり落ちるのである。止まる術を知らないから、転んで止まるのです。先年、私は何年ぶりかでスキーを履いた。登山力は衰えているのに、滑降することは辛うじてできる。

立川と多摩地域がもっと楽しいホームページ

多摩ではネット

http://www.tamatebako-net.ne.jp/
多摩てばこネット編集工房
〒190-0012 立川市曙町3-4-3 武蔵ビル2F
tel 042-548-9606 fax 042-548-9609
e-mail message@tamatebako-net.ne.jp

常楽我浄

真如苑提供番組(じょうらくがじょう)
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
曙町1-2-13 Tel. 527-0111(代)

首都圏に広がる とみん銀行

暮らしに、事業にお役に立つよう努力しています。

とみん銀行 東京信託銀行

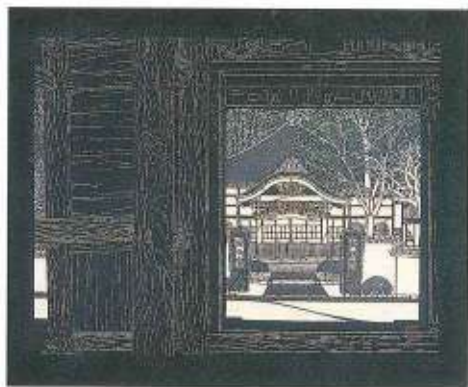
デジタルえほん
メモリーブックにどうぞ...

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。

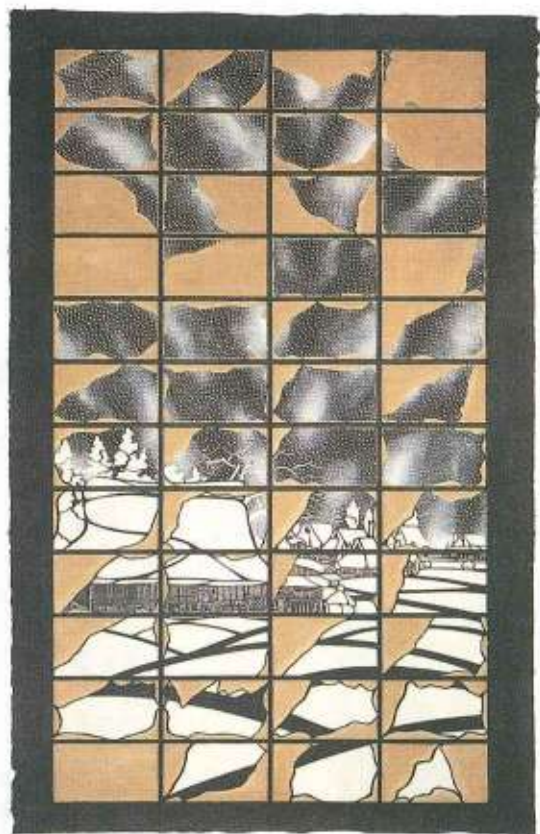
PLANNING・DESIGN・PROCESS・PRINTING
火成社 042-527-1911
〒190-0022 東京都立川市曙町5-17-13
FAX 527-1949
E-mail dikosya@nifty.com

いつも、旅

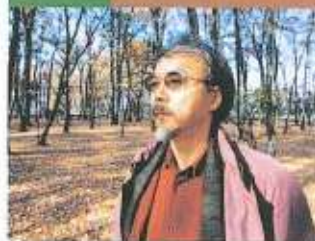
型染版画家・田中清の世界 ⑦



多摩の新景より
「万葉植物園附近」
(国分寺市)



「破れ障子」



破れ障子の向こうには、何が見えるのでしょうか。この作品は丹波の旅と信州の印象から起想した心象風景です。自分としても作品の制作上、曲がり角にきていて、情報つまり具象からの脱出を計っている頃でした。私の生家は代々表具屋で、日本文化の象徴美という誇りもありましたが、これが「破れる」ということに私は何かを予感しておりました。