

えくてびあん

3

立川と語ろう 立川に生きよう
MARCH 2002
EKUTEBEAN Vol.20 No.3



表紙の人 / 高木美代子 (錦町) 撮影 / 細江英公

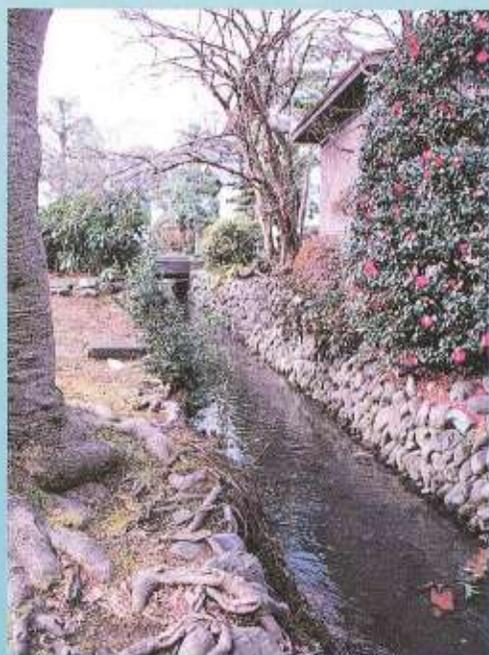
砂川深層

2

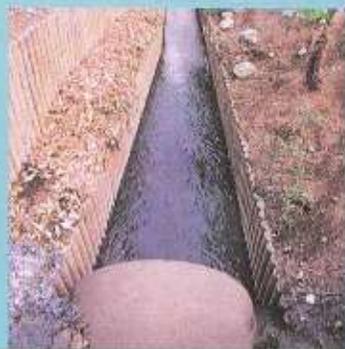
案内人・豊泉喜一
写真・五来孝平



◀ 玉川上水の
砂川用水取水口
(中央：橋の根元)



◀ 今でも砂川三番付近で昔の姿がみられる



◀ 砂川用水の始点

砂川の母なる川

江戸時代の初期、砂川村に初めて六人の百姓が入植して三十年目の明暦三年（一六五七）、玉川上水から「砂川用水」が通水、それから三四五年経過した今ではこの川の存在を気づく人は少なくなかった。

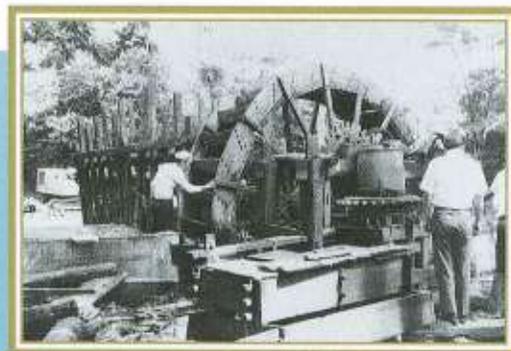
この「砂川用水」は当時「伊奈道」と云われていた今の五日市街道に沿って開削され、その両側に新田開発の農民が入植し、一面の柴地であった原野を整然とした街村に形作り、同じころ開発された青梅の新町村、小平の小川村とともに典型的な新田集落を形成し、今日の砂川を育んだ「母なる川」である。

人々はこの川の水を炊事、洗濯、風呂水等の生活用水として使い、およそ三百年に亙り砂川の人達には欠くことの出来ない命の水であった。

明治三年、国分寺、小金井、深大寺など、玉川上水南側の用水はすべて砂川用水に統合されて水量が多くなり、この水を利用した水車が九カ所も出来、精穀、製粉や一部製糸にも使われていたが、昭和五十年頃には砂川三番の「玉車」を最後に全て姿を消してしまった。

かつてこの川に春はメダカが泳ぎ、夏の五日市街道には螢が乱舞し、四季折々砂川に風情を添えてきたこの川も昭和三十年代になり水道が普及し、砂川用水の役割が終わった。

その頃から五日市街道の交通量が増え、歩行者の安全のため、昭和四十二年、砂川用水に覆蓋して歩道が設置され、砂川の歴史を見守ってきた「母なる川」は地下に埋没して五日市街道歩道の下をひっそりと流れている。



解体中の水車「玉車」【昭和53年9月】
(立川市歴史民族資料館提供)



たまには味わってみよう

日常の贅沢

注文紳士服専門 安武紳一郎さん

啓介 ひと昔前は、洋服といえは「注文」にきまっていたけれど、この頃じゃ既製品とか、少しマシなものでイージーオーダーが主流ですね。

安武 社会の推移とか経済状況もあるのかもしれませんが、すっかり様相が変わってきただですね。

啓介 安武さんの仕事は、まるで「反社会的」みたい(笑)。

安武 私の場合は親の代からやってきて



■安武紳一郎(やすたけしんいちろう) / 羽衣町2丁目に店を構える日本屈指の技能をもつ「テーラー安武」店主。ご祖父の代から注文紳士服に携わり、50年の歴史をもつ。紳一郎の「紳」にこの仕事を継いでもらいたいというご祖父の願いが込められている。技能グランプリ賞(労働大臣賞)、労働省検定特級技能士。この大衆生産・大衆消費の現代社会の中で、自らの技能を生かして、少し止まり、日常の贅沢を味わってみてはのびは新鮮。

■立井啓介(たていけいすけ) / 本誌編集人。

ますから、これしかなかったんですけれど率直に言えば大量生産、大量消費の時代はもう去っていいのではないかと。洋服でいい服を長く着る。三年着るところを九年着て、その分、品質にかけるという考え方もあっていいのじゃないかと思えますね。ゴミも三分の一に減るとだし。

啓介 注文服といえは、今日ではとびきり贅沢品になりましたが、それだけに難

しいところがあるでしょう。

安武 いくら技術を修得しても、マニユアル通りにはいかない点でしようかね。人間の駆って、個人個人が微妙にちがうので、おまかたってわけにはいかない。その反面、縫いあがって納めさせていただき、喜んでいただけました。これはもう最高ですね。他の仕事ではちょっと味わえないものでしょう。

啓介 そういう、かつては多くの人が味わっていた「日常の贅沢」を久しぶりに味わってみよう。値段でいうと今、どのくらいするんですか。

安武 一概にはむずかしいですが、昔から大学出の初任給と同じくらいですね、工賃が。オヤジがはじめた頃は一万二千八百円、歌にもなってますよな。

啓介 そういえば、蕎麦のもりとか米の値段、それに銭湯(今の公衆浴場)なんか、長いこと物価のメジャーにされてきた。あれ、案外あたってんですよね。

安武 不思議と的を得ている場合が多いです。

啓介 私のオヤジが着道楽で、よく洋服屋に入りりしていましたが、私にも何年一度かは作ってくれました。あの「仮縫い」の気分というのは何ともいえずいいもので、他の事ではちょっと味わえないのではないかと。大体、昨今では欲望がひろがりすぎて「本格」を味わうという余裕がないんですかねえ。そこそこのものを、あちこちから集めてきて喜んでみるみたいです。そこへゆくと安武さんの仕事は、安武さんにしか出来ない。他の人とは微妙にちがう点があるでしょう。

安武 「洋装作家」といったような。いわば「洋装作家」と「技能」は少しちがうと思うんです。技術というのは団体とか会社、つまり組織に属するもんですね。

これに対して、技能というのは個人に帰属します。私の場合なんかは「技能」に属するわけですけど、「作品」とまでいわれると面映いところがあります。根本的に洋服は日常的で、消耗品ですから。

啓介 それでも「技能グランプリ優勝」で労働大臣賞に輝いたんですから、一流の技能者としてタイコ判を押されたようなものです。ところで「技能グランプリ」というのは、どういう人に授けられるんですか。

安武 一級技能士だけが集まって競技大会があるんです。東京代表で出ていってそこで優勝したんですな。

啓介 それで日本一。労働大臣賞ってわけですね。

安武 一度、受賞してしまおうともう出られないんです。ですからオリンピックのように何度も勝つというわけにはいけません。ただ、三十代での受賞ということはこの記録はまだまだ破られていないです。

啓介 それは生涯の「金星」じゃないですか。そうやって高い技能をもった人が作ればこそ「旧い」のをむしろ自慢する。イギリスなんかじゃ、そうでしょう。おじいちゃんの代から着こなしているなんて自慢のタネになる。

安武 カシミアのジャケットなんてね。こういう仕事をしてますと、一種の理想像ですが、現実の世界では「童話的」理想像かも知れませんね。マレな話です。衣・食・住、なんでもが簡便化してきましたからね。

啓介 これだけインスタント化が進むと「三代」なんて発想は根こそぎなくなってしまうのかも知れません。

安武 ただ現代人はTPOに合わせて、そのパリエーションを楽しむということ

には長けているんじゃないですか。

啓介 それでも、現代人もクオリティに対するあこがれは少しは持っていると思いますけどねえ。相撲は「一枚敷」とか、料理は「マキシム」「吉兆」とか。一度は行ってみたい。

安武 生活の中のパリエーションでしようね。それには経済的なもの、それに何よりも「教養」の裏打ちがないと。

啓介 教養ねえ。こりゃ、まいったな。付焼刃じゃだめだ。見掛け倒しになっちゃう。

安武 「見掛けで人を判断してはならない」ってよく言われますよね。ところが一方では「見掛けで人を判断できないのは愚か者だ」という言葉もあるんです。

啓介 見掛け論になってきましたね。

安武 洋服によって、人は変わるんだ。これも一面の真理だと思っんです。洋服に自分をゆだねてみようか、という気持ちでしようね。洋服が人品を包むものだとすれば、おのずから洋服を含めて人格を語る場合がありますね。歴代の総理を見てみると面白いですよ。総理大臣になると、人間的にも大きくなっているん

しょうが、洋服もリッパになってきていますね。

啓介 たしかに、人品とそれを包むものがありますね。日本中がカジュアルになってしまつては、節操がなくなる。あるパティでこんなことがあったんです。その方は俳人なんですけれど、壇上でスピーチをしている、そのスピーチも素晴らしいんですけど、着ている紺の背広はなんと上品で似合っておられる。ほれほれする程でした。そのことを、俳人をよく知る人に話したら、あの人はいつも紺の背広で、紺だけで三十着はもっておられるでしよう。

安武 そういふ方は、その場だけの見掛けではなく、立居ふるまいとか、お育ちとか、全て兼ねそなえられているでしようね。

啓介 安武さんのところにも、多くのお客さまの中には、そういう人がいる。

安武 おりますすね。その方も「紺」ばかり。そうなるも、もう「生き方」の問題になってきます。

啓介 その紺が、微妙にちがっているん

でしよう。

安武 揃えている私どもの方が判らなくなつてしまふ。覚えに番号つけておくんです。

啓介 そうでもしなければ、さすがの口も覚えきれませんものね。先ほど「立居ふるまい」という言葉が出ましたが、現代の、特に都会生活では「粋」がすっかり消えてしまいました。イキなんて言葉は根こそぎ、どこかへ放りなげられた感がありますね。話とはびますけど、亡くなった古今亭志ん朝師、この方なんかは高座の「出」からしてイキのかたまりみたいな方だった。あの方とは一度、上野の蕎麦屋の二階で対談したことがあるので、特に親しみを感じてたんですけれども、断つていうのは高座だけ一流といううことはないですね。日常の、それこそ「立居ふるまい」がピシッと身につけている、落語家にしておくといい借しい(笑)。

安武 あそこまでいくと、私なんかトヤカクいえる立場じゃありませんけど、氏育ちという



ことありますし。

啓介 安武さんも、お父さまの仕事を継がれて、創業からすると五十年、半世紀にもなるんですよ。

安武 それでも十年ばかり「他人のメシ」を食って修業させてもらってるとは。父は熊本から出てきて、初めのうちは「下職」で、それから国立へ出て、羽衣町にきたようなわけで。最初は都営住宅の一室からはじまったんです。長いといえば決して短くはない商売ですね。しかし道がなかった父子ですから。

啓介 いやあ、歴史だなあ。

- 御菓子司 やな 瀬 522-3969
- 手づくり味噌の材料専門店 北島こうじ店 524-3190
- new gyoza 1059 餃子天国 526-2283
- ステーキレストラン リブレ 527-1630
- 和菓子処 ゆう き 525-0780
- ザ・クレストホテル立川 521-1111
- 美容室 アリス 525-1100
- 献菓子・ファンシー むぎばたけ 526-0210
- 海が見えるカフェ シーマンズ 523-7407
- 美容室 FALCO 528-2389
- 接客公務員専用・日用雑貨 池田屋 522-3731
- しゃぶしゃぶ・鍋料理 しゃぶ・りん 527-2228
- スペイン料理 TAPAS 529-0733
- Bakery Cafe Crown 526-2226
- 三田花店本店 524-4187
- にしやま薬局 525-9212
- アミューたちかわ 526-1311
- そば処 高尾亭 522-2710
- レストランテ ラ・ボボラリータ 527-3880
- 高齢者総合施設 至誠ホーム 527-0031

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！

- 焼肉 木浦館 527-3006
- Cake Studio 35 527-6808
- 林 齒科 522-5657
- 中島豆腐店 522-5732
- フレッシュフルーツ 立川商店 522-3565
- 本・事務用品 泰明堂 522-3353
- 文具の ないとう 522-3677
- 赤松タバコ店 524-7852
- まごころ銘茶 狭山園 527-0146
- 蕎麦処 かめ井 524-8101
- パスタビーノ はしや 521-3386
- 明誠書房 523-6700
- 味乃 寿司 522-3733
- すがの 齒科 540-2875
- 関田 酒店 524-2960
- ピストロすぎ浦 525-9929
- ステーキ&欧風料理 クワトロ 528-2983
- Casual Restaurant ラ・バンバ 524-5800
- コミュニティストア はなむら 522-2491
- 不動産 ユウ都市企画 528-2566

豆腐屋の豆腐

近年、良質な蛋白質に富んでいるとして「豆腐」が見直されている。その歴史は遠く奈良時代にさかのぼり、中国から伝えられたと云われる。江戸時代には料理書「豆腐百珍」がもてはやされるなど、日本の食卓には欠かせないものだが、あまりのポピュラーさにその存在価値を見逃しそうになってしまう。冬の湯豆腐、夏の冷奴。思うだに郷愁を誘う。食卓の温もりとは別に「豆腐屋さん」の一日は早朝から恂々とした労力の積み重ね。寒厳しい朝、取材班は「豆腐屋さん、有難う！」を云いにお店を訪ねると、そこは既に湯気のなかであった。



豆腐の原材料「大豆」左が国産、右が輸入物
煮上がった大豆に圧をかけ搾る「豆乳」の出来あがり
豆乳に「にがり」を加える



刻々と固まっていく
木型に移し、水分を抜く
完成した木桶豆腐は水の中へ
こちらは鍋ごし豆腐
ステンレスの容器に流し込み固める

中島豆腐店オリジナル
「味噌豆腐」



大豆を搾った残り
「おから」



豆腐屋さんの定番
「油揚げ」「厚揚げ」



協力／中島豆腐店
山越屋



フランスで、お料理上手のひとを「コルドン・ブルー」というが、さしずめ、立川のコルドン・ブルーといえどこの人になるう。

取り立てて名のある料理を作るわけではないが、手もとの材料で手際よくもてなしてくれる。趣味が昂じてと云うべきか、自宅を改造して、平成2年から7年間、レストラン「たかぎ」を開店、評判をよんだ。

家の都合でやむなく店を畳んだがその技は今日、西砂公民館の料理教室で立派に生かされている。料理のほかコーラス、気功など趣味多岐。

(於:高木邸/撮影:細江英公)

東風

肌を刺すような寒風に見舞われた日もあったが、3月の声を聞けば、やはりお約束の「水温む」候で、ようやくマフラーをとる季節となってきた ◆すっかり恒例になった「ベスト立川人・展」には、大勢の読者、そしてまだ「えくてびあん」を知らない「明日の愛読者」も含めてご覧いただき、感謝にたえないところ。正直のところ、こんな企画をなぜ立ち上げたのだろう、と思う瞬間もないわけではなかった。立川人を評価するのに、何がベストなのかと問われれば答に窮してしまう。第一、人を評価する立場ではない編集者。こんなことを17年も続けていいものかと考えることもあるが、「人間」の存在は重層していて、多面的である。その一面を切り取って、一年に一度、ご覧いただくのも「立川の愉しみ」かと考えてきた。倅にも大方のご支持をいただけたからには、あとは続けることの方が大切な季節に入ってきているような気がする ◆朝早くに豆腐屋さんへ行って、店内をひと通り眺めてみるとお解りになるであろうが、豆腐とは「養沢品」である。あれだけの手間暇かけて、あの値段だもの、一寸、この日本には類似品がないのではないだろうか。豆腐に頭をぶつけよう ◆えくてびあん 上のぬくみや 菊根分

【第3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/AMINET DF
写真 石崎幸治/小林洋治/五来孝平

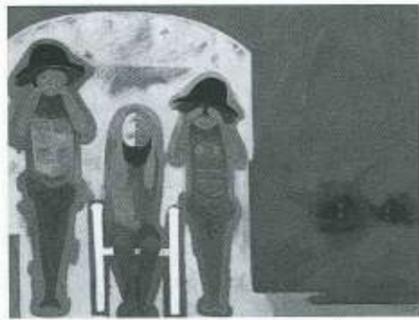
えくてびあん 3月号

第20巻 通巻212号
平成14年3月1日発行
発行 えくてびあん編集工房
〒190-0012
東京都立川市錦町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 瀬尾勤三
印刷 (株)大廣社

無断転載を禁じます。

Topics トピックス

5,214人が来場 ルミネで第15回 WILL50人展



1月29日～2月3日、立川駅ビル・ルミネ1F マグノリアホール、6Fルミネギャラリーに於いて「WILL 50人展」が開催され、期間中、5,214人という多くの人たちが会場を訪れた。

「WILL 50人展」は、多摩地域で活躍している画家、彫刻家が地元において会派などに与らねず制作発表が出来る場をとの願いのもと発足、今年で15回を数える。出展者には以前、本誌に連載された「アトリエだより」でお馴染みの作家たちが顔を連ねている。

今回も100号を超える絵画や高さ2mほどの彫刻など大作群が揃い、ギャラリー内は迫力あふれる空気に満ちていた。鑑賞する人たちは、微に細に個々の作品に興味あふれる眼差しを送った。

回を重ねて17年 吉例「ベスト立川人・展」開催

今年も「ベスト立川人・展」の季節がやってきた。恒例となったルミネ6Fルミネギャラリーに於いて2月5日～11日まで開催。今回で通算17回目となるこの写真展には連日、100名を超える人たちが訪れた。会場内には、「この一年、華やいだ立川人」15名の写真が各人の人物紹介を添えて並べられていた。併せ、写真家・細江英公氏撮影による過去一年間の「えくてびあん表紙の人」展も行われ、訪れた人たちは、「えくてびあん」の表紙と写真原版とを熱心に見比べていた。また、「あなたも立川人」と銘打ち、来場者のポラロイド写真を飾ったコーナーには、日に日に写真点数が増え、まさに華やいだ壁面を演出。いずれ、あなたの顔写真が「ベスト立川人・展」を飾る日が来るかも……。



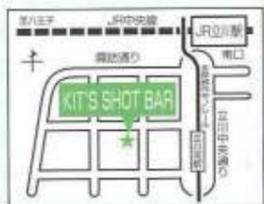
キッツ ショット バー KIT'S SHOT BAR

- 柴崎町2-3-20 ●522-8718 ●日曜日定休
- 営業時間 17:00～23:00
- カウンター12席、テーブル20席 ●Pなし

お客との会話の中から
生まれる最高の1杯



マンハッタン(写真) 510円
ブラディーメリー 490円
ウィスキー、ジン 270円



ゆっくりと時間が流れてゆく。自分だけの大事な場所、まさに隠れ家のようなお店だ。此処には系統立ったプロのバーテンダーが居る。

店主の北城清雄さんは20歳のとき東京。アルバイトが縁となり銀座のお店で伝説のバーテンダーに師事した。爾来、ひたすらにバーテンダーの道を歩み続けている。各地のバーを渡り歩き、定年を迎えた後、立川に自分の店を開いた。今年で15年を数える。

バーテンダーとはBar(酒場)のTender(看護人)の意で、お客に優しく接するカウンセラーのこと。経験豊かなバーテンダーはいつもお客に気配りをし、絶妙なタイミングでオーダーの頃合いを見計う。「カクテルは客とバーテンダーとの合作」と北城さんは云う。お客がどのような嗜好や感性を持っているか、一寸した会話を糸口にお客の人となりや成りを判断、よりの確で楽しい空間を演出する。その間の北城さんの物腰は極々自然。これは様々なバーで様々な人々と接してきた深い経験が裏打ちするもの。この店の持つ居心地の良さは、北城さん自身から滲み出ているのだろう。カクテルの名にまつわる物語に耳を傾けるのも楽しい。

真味百撰

59

というので、友人がエントリーしてくれていました。本場・ノールウェイのことです。まさに国際的といえる技術の持ち主が自由自在に滑っているではありませんか。こんな人たちの中で伍してゆくなんで、とても適わぬことです。私

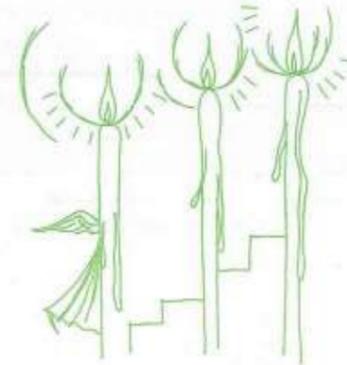


イラスト: 藤 幸子

は怖気付いてしまいました。しかし、エントリーはもう済んでしまっているのです。エントリー名は「ゴロチャン・ヤマダ」。友人がいつも呼んでいる名前で登録してしまったのです。種目は大回転。
スタートラインで私はうち震えるような緊張を覚えました。誰を見ても超一流の選手ばかりです。まな板の鯉とはこのことでしょうか。私は首減法に滑って、規定の関門だけは辛うじて通過したのです。全員が滑りました。
結果、第五位入賞! ニッポンのゴロチャン・ヤマダ、驚異の入賞です。
その夜、表彰式がありました。立派なディプロムが手渡されました。ちゃんと「国際スキー大会第五位」と謳ってあります。イギリスの学生さんはじめ、多くの「国際人」が夜を徹してお祝いしてくれ、祝杯をあげ、踊りあかしました。その時に解ったことなのですが、今日の大会では、地元の選手たちは全部、審判や役員に回り競技に出場したのは、私と同じ「観光客」だけだった。と。私はこのユーモアに感嘆してまた、祝杯をあげたのでした。
(やまだこうろう・詩人)

ゴロさんの独断毒語

32

国際的

ソルトトレイクシティ・オリンピックをブラウ管を通して眺めておりました。日本は予想よりもメダルの数が少なく面白くないという人もおりましたが、国を意識しないで見ると存外に華麗で繊細。冬の華を愉しみました。
アルペン競技の大回転などは、日本はあまり強くないし、時代おくれなのか人気がいまひとつ無いようですが、私は競技を見ながら、ある感慨にふけておりました。
若き日の、ある冬のことでありました。
冬のノールウェイを旅しようということで、友だちと話がまとまりました。貧乏旅行のこととしてデンマークからスウェーデンを抜けてヒッチハイクで北上したのです。ある、小さな街に差掛かりました。自動車に乗せてくれたイギリスの学生さんが、此処で泊まってゆくといいです。仕方無く私たちが降りて、学生さんたちはユースホステルです。私たちは、そこで学生さんたちとお別れして、慣れないノルディック・スキーに挑戦しておりました。ノルディックというのは履き慣れないと踵がばかばか浮いて滑りづらいのですが、ようやく慣れたころ、ひょっこり学生さんたちが再会に現れたのは吃驚

しました。
明日、この地で国際スキー大会があるので出場しないかというお誘いです。私たちは尻込みしましたが、これも話の種かと思ひ、荷物を纏めてユースホステルへ移動。誰でも参加できる

立川と多摩地域が
もっと楽しいホームページ

多摩ではこ ネット

http://www.tamatebako-net.jp/

多摩ではこネット編集工房
〒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.jp

常楽我浄

真如菩提供養組くじょうくがじょう

スカイパーフェクトV 216ch、マイテレビ 64ch

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。

立川に育てられて六十六年

真如苑

柴崎町1-2-13 TEL.527-0111(FU)

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 メモリーブックにどうぞ...



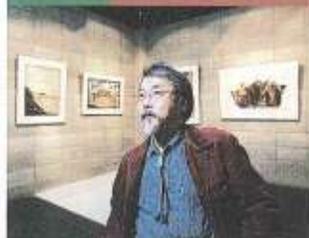
PLANNING・DESIGN・PROCESS・PRINTING
大廣社 TEL.042-527-1911
〒190-0022 東京都立川市錦町5-17-13
FAX.527-1949
E-mail dikosya@nifty.com

いつも、旅

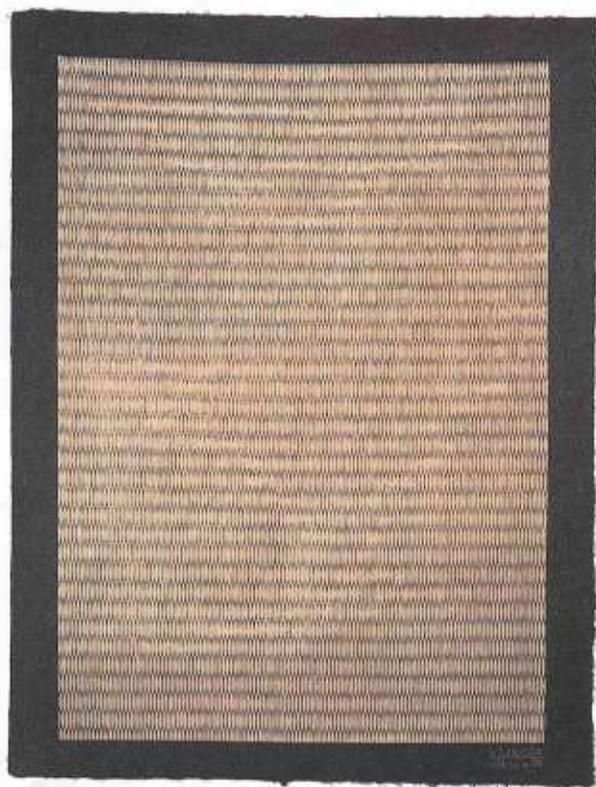
型染版画家・田中清の世界 ⑧



多摩の新景より
「稲城大橋」
(稲城市)



この「畳」は、精神的に迫込まれていた時期の作品であることが昨日のように回想されます。「畳の上で死ぬ」という言葉がありますが、日本人にとって畳は心身にしみ込んだもので、他人の評価を全く気にかけなかった最初の作品。気の遠くなるような単純な作業の繰返しですが、その間に、不思議な緊張を迫られた、作家として貴重な体験となった一作として個人史に残るものです。



「畳」