

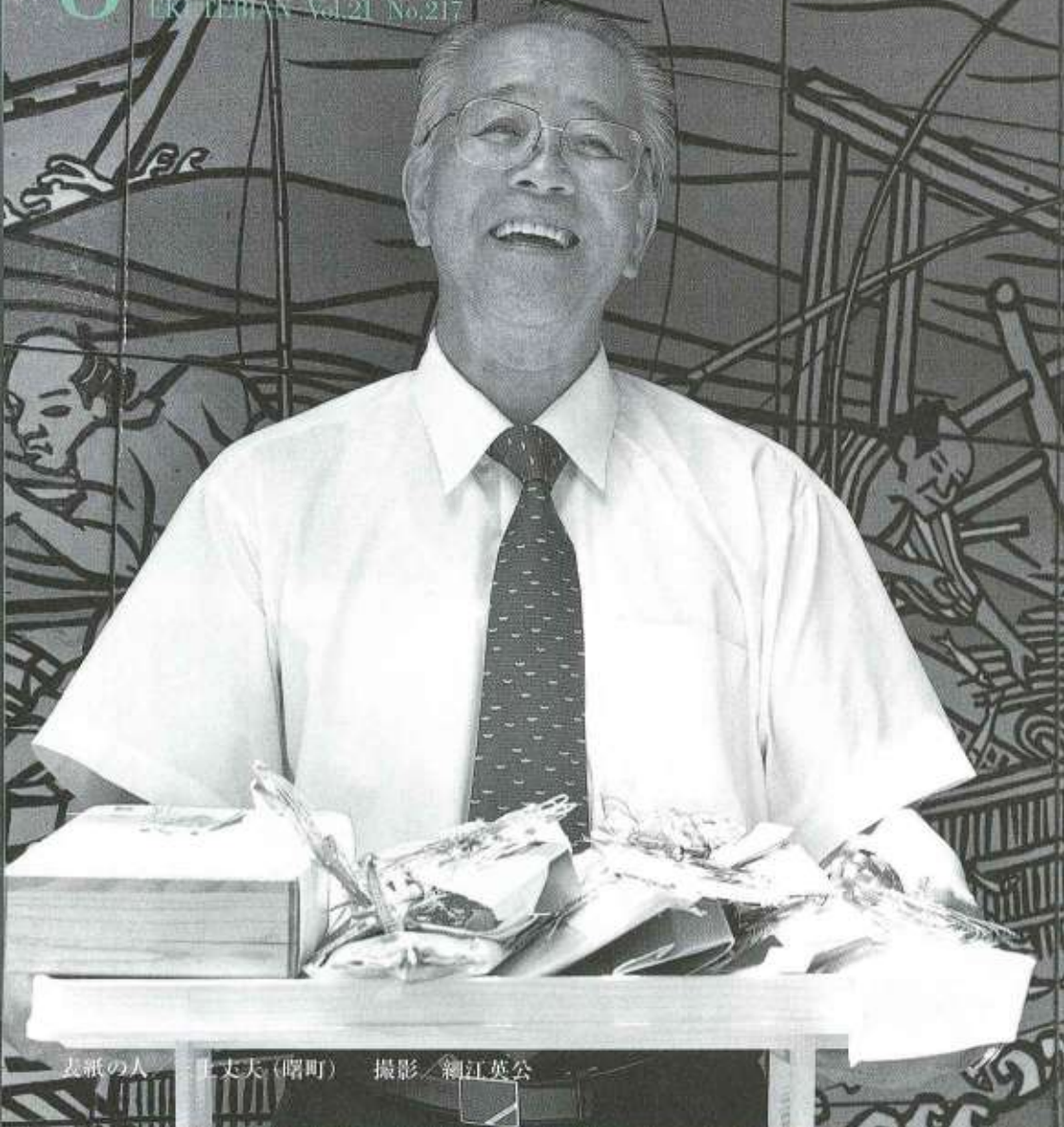
# えくでびあん

8

立川に語る 立川に生きよう

AUGUST 2002

EX DEBIAN Vol.21 No.217



表紙の人 王丈夫(曙町) 撮影 細江英公

# 砂川深層

6

案内人・豊泉喜一  
写真・五来孝平



測量を阻止しようとする反対同盟と警官隊は再三衝突した。  
(写真：清水秀雄氏提供)

砂川は江戸時代の初期、五日市街道の両側およそ二里八丁（約十キロ）に切れ目なく家並みが続く、俗にうなぎの寝床といわれた街村であった。三百年余り続いたその家並みは現在、中央部の砂川四番と五番にかけて、およそ三百メートルほど途切れている。此処は「立川飛行場拡張計画」により他の地域に移転を余儀なくされた人々の敷地跡であり、かつてそこには砂川の開発に営々と励んできた子孫たちの家並みがあった。

飛行場拡張計画は昭和三十年五月、国から砂川町の宮伝町長宛に通達があり、その内容は砂川を分断する形で滑走路を延長するというものであった。これに対して地元では直ちに「基地拡張反対同盟」が結成され、砂川町議会を先頭に町を挙げての反対闘争が展開された。翌六月には阿豆佐味天神社境内で「基地拡張絶対反対町民総決起大会」が開かれ、千三百人もの町民が参加、拡張阻止を決議して結束を固めた。

六月末より測量が始まり、これを阻止しようとする町民や支援団体と警官隊との小競り合いが続いた。だが、町民達の強硬な抵抗にも拘わらず、大地に数本の杭が打たれてしまう。この時、青木市五郎行動隊長の「土地に杭は打たれても心に杭は打たれない」という有名な言葉が生まれた。

やがて総評や全学連が全面的に参加、数度にわたって激突が繰り返され、多くの負傷者や逮捕者が出て測量は中止された。爾来、十三年にわたり法廷闘争や国との折衝など、粘り強い反対闘争が繰り返され、昭和四十三年十二月、ついに滑走路拡張は中止となり、昭和五十二年秋、立川基地はわが国に全面返還されることとなった。昭和五十年五月、砂川町基地拡張反対同盟は闘争の勝利を記念して、拡張予定地の一角に「平和之礎」と刻んだ記念碑を建立した。かつて激しい攻防が展開された場所は今、運動公園となり、子供たちの元気な声が飛び交っている。

## 砂川基地拡張反対闘争の軌跡



拡張予定地は今、運動公園として平和利用されているが、基地拡張計画の傷跡は消えることはない。



あの日からまもなく半世紀、この「礎」に  
名を運んだ人の多くは故人となっている。





# 紅茶の不思議 不思議な紅茶

エミリー・フロゲ 取締役店長  
服田 友和さん  
白武 光法さん

啓介 紅茶は不思議な飲み物だなあって思うんですけど、ストレート珈琲というのはあるんですけど、紅茶のストレートってあまり聞かないでしょ。ウバとか、キーマンとかいう飲み方は普通の店じゃ出来ません。エミリー・フロゲはそれが出来る数少ない店ですよ。こないだ、とあるレストランに行ったときに、「食後はコーヒーにのさいますか、紅茶にのさいますか？」って聞かれたので、「紅茶は



■服田友和(はったともかず)写真左上/昭和39年上京。電気設備の設計に8年間従事。脱サラの後、喫茶業に転向。昭和50年(株)美和ギャラリー設立時に入社し、立川に移住。同社社長・故崎崎成雄氏のもとでコーヒージャパン「クリムト」、紅茶専門店「アルビオン」、ケーキショップ「エミリー・フロゲ」を開店。現在、立川高島屋3階「エミリー・フロゲ」取締役店長。  
■白武光法(しらたけみつゆり)写真右下/昭和27年生まれ。昭和50年、(株)美和ギャラリー入社。昭和55年、服田氏とともに紅茶専門店開業スタッフとしてスリランカの農園を視察。紅茶専門店「アルビオン」店長を経て、現在「エミリー・フロゲ」本店店長。  
■立井啓介(たいていけいすけ)/本誌編集人。

啓介 紅茶の本場・英国にはたくさん専門店があると思うんだけど、日本は紅茶国じゃない。専門店をやるには、「私は紅茶を研究してやってきてるんだ」というようなある種の自負が必要なんじゃないですか。

白武 東京オリンピック以降、珈琲専門店ブームというのがありましたよね。それが去ったときに紅茶専門店のものが出てきたんです。その後、全国で紅茶がブームになったんですけど、ある時スバツと消えてしまった。うちはただそれを25年間、黙々と続けているだけですよ。

啓介 珈琲と紅茶は同質のものがあるけど、異質なところがあるでしょ。あれは何でしょうかね。昔は、珈琲は家で飲めないもの、紅茶は家で飲めるものという消費者側の心理があった。珈琲を豆から挽くんじゃ大変だ。やっぱり専門店じゃないと。それに今でも珈琲の需要の方が圧倒的に多いと思うんですよ、店も多い。

白武 珈琲の飲み方も、ペーパーフィルターが出てきたりとか随分と変わってきてますね。当時、紅茶はティーバックをお湯に浸せば飲めるという時代だったと思うんですよ。でも、実際はもっと奥が深いものでちゃんとしたルールがあり、それに則して点てないと本当の美味しさは出てこないっていうのがだんだん認められてきた。家庭ではちょっとそこまで面倒かというのがあると思いませんか。最近逆転してきてるんじゃないですかね。実際、珈琲ほど数はいないんですけど、茶葉のリピーターの方はいますね。紅茶が好きで、これぞとメッていう人がね。

服田 うちの会社が紅茶専門店を立ち上げるときに茶葉にこだわる意味で実際にスリランカの農園を視察に歩いたんです。啓介 どこに行かれたんですか。白武 キャンディとかヌワラエリアですね。文化の差があまりにもありすぎてカルチャーショックを受けました。服田 あそこは一つの農園の中に、村落があり、百年サイクルで畑を作っている。啓介 ほお、百年ですか。服田 暖かい国ですから、年に3回くらい茶摘み出来るんです。一回に三分の一ずつ葉を採って、次の畑に移る。そのまま木が枯れてくるので新しい苗を植える。そのようにして一つの農園の中をグルグルと回っていくんですね。それぞれの農園の真ん中には集落があって、そこで茶摘みの労働者たちが集団生活をし、英国人の開拓者はリッチな生活をしている。中には工場もあって、紅茶づくりのすべての工程ができるようになってるんですよ。その広さたるや一つの市町村が入るくらいですね。もの考え方日本と全然違うので驚きましたね。啓介 実にゆつたりとしているなあ。スリランカも英国も島国なんだけど、島国根性ってものがない(笑)。ところで英国が紅茶を自分の所で作らなかったという理由は気候ですかね。服田 そうでしょうね。紅茶は日本茶と同じエリアですから、暖かくてある程度湿度がある場所が適しているんです。啓介 これだけ日本にお茶の畑があるのに紅茶が出来ないっていうのはどうしてですか。服田 いや、出来ないってことはないんですよ。木自体は同じですから。工程を替えれば出来るんです、紅茶も。一部、静岡でやってましたね、試験的にね。白武 昭和30年代くらいまでは、日本で

も紅茶を作ろうという動きはあったみたいなんですけど、でも商業的に合わない。輸入した方がコストが安いからです。

啓介 日本で紅茶が普及したのはティーバックの簡便さからでしょうかね。あの茶葉は粉みたいになってますね。紅茶の屑を使ってるんですか。

服田 業界用語でダストって云うんですけど、屑ではなく、そういうのをわざと作ってるんです。

白武 葉っぱが大きいからいいとか、小さいから悪いとかっていうことはないんです。細かいのは短時間で出ますからね。一般的に大きい葉っぱの方がマイルドで奥の深い香りが出ますけど、小さいのだとパンチが効いていて爽やかな味わいがあります。

服田 中国茶などは茶葉が丸々として入っていますからね。広げてみるとかなり大きいのがありますよ。中国では小さな器でいいお茶を何杯も何杯も飲み、会話を楽しむ。紅茶でも、ポットを側に置いて継ぎ足して飲むという、会話のためのものじゃないですか。日本茶は茶室で釜を用意して茶筌でひいて話しをする。だから

何? って言ったら、「リプトンです」って。いわゆる「銘柄」を優先してしまってる、この茶葉を飲んでるんだという実感は日本人にないんじゃないかと思うんですよ。

啓介 紅茶好きの人が云ってたんですけど、英国では一日に5回くらい紅茶を飲む時間があるんですよ。だから日に5杯は茶葉で飲んでいないと味覚が鍛えられないんだと。白武 まず自分の中に基準を設けないといけないですね。他のものを飲んだときに、前と比べてここが良かったとかっていう基準。それをつくるためには一日何杯も同じものを飲み続けなさいと。



スリランカの茶園でのテイスティング風景

啓介 白武さんは相当、飲んでますか。白武 何杯もとまではいきませんが、試飲はします。香りを出すときには嗅いでからお出ししますよ。素材のいいものを選び一定の量の茶葉と沸き立てのお湯を入れて時間をちゃんと守れば、美味しいうものが出来るんですよ。酸素をたっぷり含んだ汲みだての水で沸騰したてのお湯を使う。汲み置きの水は全然ダメですね。そしてポットを薬缶の側に持ってきて火を止めてすぐに入れる。英国には「ポットを薬缶に持ってゆけ」という言葉があるくらいなんです。冷めないうちのお湯をポットに注ぐということですね。

啓介 日本の水ってのは案外、紅茶に向いているんですよ。

啓介 「お茶にしましよか」ってよく云うけど、最近ではこの「お茶」ってのは日本茶ですかね、紅茶ですかね。白武 珈琲だったりするんですよ(笑)。

西砂町	パティスリー プルミエール	西砂町1-36-11 531-4835
上砂町	自己実現広場 ぎやらりー 蘭	西砂町5-6-2 531-2392
栄町	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6-8-25 535-8240
	いなげや 立川幸店	幸町1-23-6 537-1820
	中華レストラン SANFUJI	幸町2-3-5 536-3813
	越こつりらーめん パワー軒	幸町2-35-3 535-1665
	お菓子処 花奴万葉庵 すすかけ通り店	幸町3-17-3 536-8785
	とんかつ・割烹 かつ亭	幸町4-59-3 535-4611
	和洋菓子 たちばな	幸町5-2-16 537-0347
	BSタイヤショップ 佐藤商会	幸町5-10-2 537-0912
	古楽の小屋 ロバハウス	幸町6-22-32 536-7266
	御菓子司 やな瀬	錦町1-3-12 522-3969
	手づくり職人の材料専門店 北島こうじ店	錦町1-4-28 524-3190
	new gyoza 1059 餃子天国	錦町1-5-6 526-2283

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!

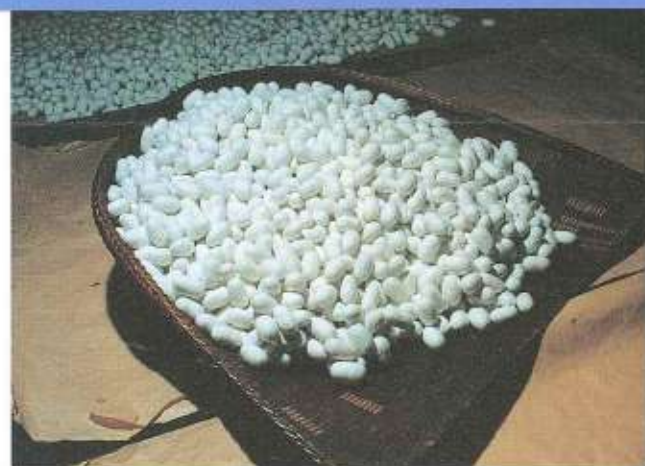
今月は西砂町・上砂町・栄町・幸町・錦町・羽衣町の各店です。	
ステキレストラン リブレ	錦町1-8-3 527-1630
和菓子処 ゆうき	錦町1-8-5 525-0780
ザ・クレストホテル立川	錦町1-12-1 521-1111
美容室 アリス	錦町1-15-21 525-1100
パンと洋菓子 うちのやブルマン	錦町1-18-7 524-9280
駄菓子・ファンシー むぎばたけ	錦町2-1-1 526-0210
海が見えるカフェ シーマンズ	錦町2-1-1-2F 523-7407
美容室 FALCO	錦町2-1-10 528-2389
高宮公行御用達・日用雑貨 池田屋	錦町2-1-10 522-3731
しゃぶしゃぶ・鍋料理 しゃぶ・りん	錦町2-1-33 527-2228
スペイン料理 TAPAS	錦町2-2-29 529-0733
Bakery Cafe Crown	錦町2-4-2 526-2226
三田花店本店	錦町2-5-23 524-4187
にしまや薬局	錦町2-7-8 525-9212
アミューたちかわ	錦町3-3-20 526-1311
そば処 高尾亭	錦町5-5-31 522-2710
レストラン ラ・ポボラリータ	錦町6-9-25 527-3680
高齢者総合施設 至誠ホーム	錦町6-28-15 527-0031
焼肉 木浦館	羽衣町1-18-1 527-3006
Cake Studio 35	羽衣町2-6-1 527-6808

M A Y U

# わが愛しの繭たちよ。

荒井賢次さん(上砂町)の養蚕日誌から——

江戸時代末期から昭和初期にかけて、立川・砂川地区では「養蚕」が盛んだった。当時、辺りには見渡すかぎりの桑畑が広がっていた。農家の生活は「お蚕さま」を中心に営まれており、母屋も「蚕室造り」という独特の様式で建てられるなど、人々はまさに蚕と寝起きをともにしていたのだ。農家の副業は専ら、繭からとった絹糸で織られる「砂川太織り」「村山がすり」であった。それほど盛んだった「養蚕」も今や風前の灯火、その伝統を護りつづけている農家は、立川にただ一軒を数えるのみである。荒井賢次さん(上砂町・87歳)は立川最後の「養蚕」をつづけている。昭和22年より延々と蚕一筋に打ち込んできた歴史の生き証人だ。



毎日2回、クワツケ(蚕に桑を与えること)を行う。蚕は桑の葉を食べてモリモリ太る。

当時、桑の木にたわわにみえる桑の実は子ども等の格好のおやつであった。

蚕は4回脱皮をした後、純白の繭をつくる。



回転マブシ(蚕に繭づくりをさせる器具)に乗せられた蚕は、上製(じょうぞく:蚕が繭をつくり始めること)を開始する。完全に繭になったらマブシから取り除く。

独特の光沢をもつ絹糸。(撮影協力:立川市歴史民俗資料館)



機織り機は、ほとんどの農家が所有していた。(撮影協力:立川市歴史民俗資料館)

ケバトリを行い、繭を精製する。これを袋に詰め、目方を計って出荷する。



表紙の人 三上 丈夫さん (曙町)

観音堂の老舗として、立川ばかりではなく、近隣都市にも知名度をもち、その存在感は大きい。ご尊父が昭和9年に自転車道を創り、11年には店舗を構える。ご母堂が網元のご令嬢であったというから、これも「ご縁」。

昭和40年から「代表取締役」。一方、地域貢献も大なること、ひとの知るところ。この4月まで4期8年にわたって「立川北口駅前大通り商店会」会長をつとめてきた。

現在のビルは、平成元年に建てられ、自身の意匠に満ちている。

(於・三上観音堂前/撮影・細江英公)

東風

7月の颯風は珍しい。しかも今年は5号、6号、7号と立て続けに日本を襲い、各地に大きな爪痕を残した。幸いにも立川はその難から逃れたが、被害地の皆さまには、遠くお見舞い申し上げます◆颯風一過、夏。宙には災帝が居座った感じで、先が思いやられる昨今。編集部にも「暑中見舞い」のはがきが増えてきた。有難く拝見いたしました◆立川人はどうも「砂川」への見識が薄いのではないかとこの声にこたえて「砂川深層」の連載を豊泉喜一さんをお願いしたが、予想通りの読者を得て好評の内に進行中。併せて、今月は「えくてびあんの眼」で「嵐」を掲載させていただいた。砂川では「お蚕さま」とあがめ、日常生活も江戸時代から昭和初期にかけて、蚕のライフサイクルに合わせた日々を送っていたという。上砂町の荒井賢次さんが「最後の一人」と聞いて、早速取材の申し込みをし、快く引き受けてくださったものだ。伝統を守る大切さを第三者は叫ぶが、これは当事者のご苦労とはまた別のものであるにちがいない◆紅茶対談は難しかった。「たかが、お茶」だからであろう。だが、そこに込める情熱は並大抵のものではない。紅茶を口にすれば◆炎焔に 手掴みで読む えくてびあんの眼

【第三次えくてびあんの眼】  
編集 大久保清志/小林康史/杉山清輔/  
芳賀敬博/山田五郎  
デザイン 迫田隆男/AMNET DF  
写真 伊沢巧/五来孝平

えくてびあんの8月号  
第21巻 通巻217号  
平成14年8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 立井登介  
発行人 瀬尾勲三  
印刷 (株)大廣社

Topics トピックス

あの、山下洋輔が再び出演  
たちかわの夏音楽祭 ジャズウェーブ2002



「たちかわの夏音楽祭」が今年も開催されている。同音楽祭は、1998年よりはじまり、今年では5回目となる。9月1日(日)には昨年に引き続き、日本ジャズ界の巨匠にして立川人の山下洋輔氏(砂川町)が、ホームタウンでの熱演を繰り広げる。アイムの小ホールならでは、間近に聴くことができる本物の音。熱く、贅沢な時間をお過ごし頂きたい。

- 日時 2002年9月1日(日) PM4:30開場 PM5:00開演
- 会場 女性総合センター・アイムホール(196席)
- 入場料 ¥3,500
- チケット前売り
- アミューたちかわ (526-1311)
- 主催 ジャズウェーブ実行委員会

立川で出会った若き感性  
四人展「ぼくら」開かる



立川美術学院(錦町)で知り合い、仲間となった四人の若者たち(伊藤拓郎・河原隼平・小西俊也・綿引正芳)。それぞれが美術大学に進学してより2年たった今、再び立川に集まりグループ展を開催することとなった。展示作品は写真、ビデオアート、サウンドアートなど、各人の感性を具現化したもの。立川で出会った四人の持つ、若々しく斬新な感性に触れることができるだろう。

- 期間 8月9日(金)～18日(土) 10:00～18:00
- 会場 「Fギャラリー」(522-3336/柴崎町)にて。



手打ち 更科もとおか

- 富士見町7-16-15 ●526-1035
- 営業時間 11:00～15:00、17:00～21:00
- 不定休
- カウンター4席、テーブル8席
- Pあり●禁煙

元キックボクサー 蕎麦の本道に入る



(写真)ホロ酔いセット(地酒、つまみ、もりそば) 1,500円  
田舎そば 800円  
天せいろ 1,500円  
会席(要予約) 3,500円～



更科もとおかの店主・本岡 進さんは元キックボクサーという経歴を持つ。なんと全日本ランキング1位になったこともあるという本格派だ。ところが、身体を壊してしまい現役を退かざるを得なくなってしまった。レフリーに転向する傍ら、戸惑う暇もなく飲食業の道に進み、縁あって立川に蕎麦屋を出店することになった。商いは軌道に乗っていた。しかし、徐々にこれだのこのだろうか、とのつたつたが心が生じているようになった。「あの頃は、蕎麦の持つ奥深さを知らなかった」。本岡さんは、当時をこう回想する。

蕎麦を志す以上、やはり本物を目指したい。その気持ちは日に日に強くなり、蕎麦の修業に出ることを決意。その世界ではつとに高名な山梨「翁」の高橋邦弘氏(現在は広島「達磨」)の門を叩き、蕎麦打ちの基本をみっちりとして身に叩き込んだ。

平成11年にはお店を全面改装。店名も「更科もとおか」と改め、名実ともに新しいスタートを切った。店で使っている器も自分で焼くなど意欲も旺盛だ。「いずれは自家製粉までも手掛けていきたいんです」。本岡さんの眼は、一歩先を見つめている。

ごろさんの独断毒語

36

ご、ろ

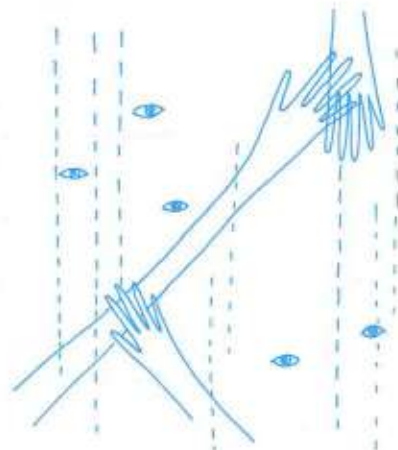
「ご、ろ」というものは、どうも得体の知れないものであります。「心の底から叫ぶ」とか「心を一つにして」とか云うが、底と云うからには鍋か釜のような物に入っているのかと思うと、そうでもないらしい。心を一つに束ねることが出来るとすれば稲穂のような物かとも思うが、これも見当ちがいであります。束ねるところか、わすか二人の心さえ探知出来ないことは、古今東西あらゆる恋愛小説が説くところでもあります。それにしても、私たちは「心」をいともたやすく使っているものですね。心臓。心痛。心中。心耳。心眼。無心。細心。勇猛心。関心。感心。疑心。小心。熱心。乱心。

しかし、言葉だけでも遊んでいればよろしいというものでもありません。先程「心同体」を神父さまの前で誓ったばかりなのに、ナリタで別れるなんて咄をよく聞きます。

一心不乱なんてのも、気をつけなければなりません。一億一丸がいつの間にか敗戦のうきめをみなければならぬ歴史がありましたし、ひとのやる事に一心不乱に随って行くと、いい

気持ちになっていたらバブル経済は瞬く間に崩壊、アワと化していたなんてことも、この日本にはありました。こういう過去に反省の色を見せたのでしょうか、最近では「ゆとり教育」というのが莫迦にも

てはやされていくようでありまして。が、これでも気をつけた方がよさそうなんです。——我々わあ、一心不乱に「ゆとり」と取り組まなければならぬので、あります。なんてPTAの総会で演説するエライ人が眼



イラスト：藤 幸子

に見えるようであります。一個人の中にある「ご、ろ」は、一つなのかそれとも複数なのか。これもしばしばモンダイになることでもあります。太陽のように一つ毅然として存在するものなのか、はたまた、胡麻粒のように無数に点在するものでありましようか。

「心を集中する」なんて言葉があるくらいです。胡麻粒を集めてオハギのように丸めると取れなくもありません。そう云えば「心が散る」なんて云いますから、枯れ葉のごとき物なのであります。ジキルとハイド氏のような二重人格者は二つの心を宿しているのでしょうか。牽牛星と織女星のようで、むしろ美しいではありませんか。

ところで、夏目漱石は「ご、ろ」という小説を著して夙に高名な文豪であります。最近の文庫本などでは「ごころ」と表記してあります。新版名づかいでは、もう「ご、ろ」の表記が正しいのであります。それとも「ご、ろ」の時代は疾うに去ってしまったのであります。か。

(やまだごろう・詩人)

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.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.ne.jp

常楽我浄

真如苑提供番組 くらげくらげくらげ

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。

立川に育ちて六十六年

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  
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 dtkosya@nifty.com

# いつも、旅

型染版画家・田中清の世界

[最終回]



多摩の新景より  
「東大農場」  
(西東京市)



向日葵は明るく、なによりも力強い花で、いつか描いてみたい対象でした。五日市に住んでいた時に向日葵を道に沿って植え、丹念に育てていた時期があります。それが八月の颱風で、萎えてしまったのです。根が案外に細いのですね。それを保護して描いたのがこの作品です。自ら光りを放つ向日葵の生命観で一年間の連載の最後を飾ることが出来たこと、嬉しく存じます、深謝。



ひまわり  
「向日葵」