えくてびあん

2

立川と語ろう　立川に生きよう
February 2005
écoutez bien　Vol.23　No.243

表紙の人／杜下袈裟太郎（羽衣町）　写真／細江英公

げんき産直 野菜は味方 7

免疫強化に乾物利用

【干し椎茸と切り干し大根】

**きのこ類に含まれている多糖類、
β - グルカンには免疫力を高める作用があり、
抗がん効果がおおいに期待される。天日に干して効果増大。**

調理指導：須田享子（日本クッキングスクール）
写真：五来孝平、小林達実

厳寒期に入っても直売所には色とりどりの野菜が並んでいる。菜の花に似たオータムポエムはさっぱりとした味と柔らかさが魅力。はやりのヤーコンはさつまいものような形で梨に似た甘みと食感の新野菜。低カロリーでサラダにおいしい。赤かぶやにんじん、だいこん、キャベツ、ブロッコリー、カリフラワーにうど。切り干し大根やゴマはていねいに小袋に分けられて陳列される。当たり前のように並んでいるが、これまでにする生産者は大変だ。砂川町の馬場正明さんの畑では、だいこんの畝の隣がブロッコリー、その隣はカリフラワー。ハウスの中には小松菜、ほうれん草、水菜。「一つもんじゃなくて、いろいろ欲しいと思うでしょ、買う方はさ」と馬場正明さん。なんでもできる立川だから、これといった特産がなかった。「関東ローム層を利用してできたのがうど室（むろ）だな」と柏町の園部隆康さん。いくつものうど室をもつ。足元からじんじんと冷える室の隣の小屋で奥さんと里芋の根を取っていた。冬の間出荷できるのはうどや芋類、加工品になる。「冷えには慣れちゃったけど、息子がいないともうできないよ」。

さて、加工品の切り干し大根を今回のテーマ〈きのこ〉と一緒にいただく。「食物繊維もたくさん摂れて、レバーを入れてあるので鉄分も充分でしょ」と須田校長。味も目さきもちょっと違う家庭料理ができあがった。ウスターソースが香ばしい焼きそば風。箸休めにしてしまうのはもったいない。

調理法など
わからないことには
気軽に答えてくれる
＝幸町直売所で

園部隆康さん
（柏町）

馬場正明さん（砂川町）

●椎茸と切り干し大根の焼きそば風

ごはんにもパンにも似合うマルチ惣菜

レシピ

材料（4人分）

- 干椎茸 4 枚
- 切り干し大根 30g
- にんじん 50g
- a
  - 豚レバー（薄切り）100g
  - 生姜汁、塩　各少々
- 酒 大さじ 1/2
- サラダ油 大さじ 1
- b
  - ウスターソース 大さじ 2
  - コンソメ 1/2 個
  - 水 大さじ 3
- 青のり 少々

作り方

1 干し椎茸はもどして石づきをとり、せん切りにする。
2 切り干し大根は、水につけてよくもどし水気を絞る。にんじんはせん切りにする。
3 豚レバーは、熱湯にさっと通し冷水につけザルにあげ、せん切りにして（a）で下味をつける。
4 鍋にサラダ油大さじ 1/2 を入れ、（3）を炒めてとり出す。
5（4）の鍋にサラダ油大さじ 1/2 を入れ、（1）と（2）を炒めて、レバーと（b）を加え汁けがなくなるまで炒めて、器に盛り、青のりをふる。

メモ

レバーの代わりに、ちりめんじゃこ、桜えびなど入れてもよい。

この人と⑲

音を楽しむから、音楽なのです。

於：曙町「マーレ」にて　写真：五来 孝平

歌い、声楽家を育て続けて41年

菅家 美保子さん

■菅家美保子（かんけ・みほこ）／静岡県生まれ。二期会会員の声楽家（メゾソプラノ）として歌い続けるとともに、大学院時代から昨年三月に教授を退官するまで四十年以上にわたって母校・国立音楽大学で指導にあたり声楽家を育て続けてきた。夫君は開業医で、歌い手・教育者・家庭人の三役をこなす。ふたりのお嬢さんは長女・奈保子さんが医師、次女・奈津子さんは声楽家。柏町在住。

■芳賀敏博（はが・としひろ）／えくてびあん編集人

芳賀　菅家さんとはいちどお話をしたいと思いつつ、なんとなく、ずっと気が引けていたんです。それというのも僕は歌がからきしダメでしてね。幼いころからずっと自分はオンチだと負い目に感じているんです。クラシックとなるとなおさら。

菅家　音楽がこうあらねばならないということはないと思いますよ。少なくとも私はそう考えています。ちょっとキザに言えば、音楽ってやっぱり心が発散して相手に何かを伝えていくことだと思うんです。むずかしい学問ではなく<音を楽しむ>んですから。クラシックというと皆さん構えてしまいますが、もちろん寝転がって聴くものではないですけれど、もっと自由なものなんです。その中にもこつこつと人には分からない努力は必要ではありますが……。

芳賀　でも、プロの声楽家とわれわれでは全然世界が違いますよ。やっぱり持って生まれた才能とか訓練の違いでしょうか。

菅家　ソプラノ、メゾソプラノといったパートを決めるのは大体が持って生まれたものですね。声帯の太さと長さが人それぞれ違いますし、音色も青空のように晴れやかな声も、しっとりとした声もありますから。ただ、音域は低い方は生まれつきで大体決まってきますが、高い音は訓練によってある程度出るようになります。この歌を歌いたいけどこの音が出ないという時、それが高い音なら生徒さんに「出るようにしましょう」と言います。努力し訓練すれば、その人の許容範囲の音域ならば十分歌えるようになります。そうなった時は楽しいですよ。

芳賀　菅家さんの楽しさにはご自分で歌うだけではなくて、指導されてきた声楽家が成長する楽しさもあるんですね。これまでに育てられた方は大変な数でしょ。

菅家　退官するまで41年間学校にいましたから。数をちゃんと把握しているわけではありませんが、それは多いですね。みんないい子ばかり。私の宝物です。

芳賀　昨年の退官記念パーティーに僕も出させていただきましたが、たくさんの教え子の方が集まって、しかも和気あいあいとしていて、ひとつの家族という雰囲気でした。

菅家　私が紫の色が大好きなので、ある卒業生が何年か前に<紫音の会>という名前を付けてくれたのですが、最初に受け持った生徒さんは私と2、3歳しか変わらないし、一番若い子は18歳。親子以上に離れてますね（笑）。人間、出会いが大切と言いますけど、いい出会いというのは、たくさんの方に会うことも大切でしょうが、同じものを志す人に出会えるって、すごく嬉しいことだと思います。私は長いこと歌ってきて、学校ではたくさんの生徒さんに会えた。ステージで歌わせていただいて自分も楽しみ、聴いた方から「いい音楽をありがとう」と言っていただいたり、生徒さんができなかったことを克服して、できるようになる。そういう時は嬉しくて、音楽をやっていてよかったなぁと。

芳賀　菅家さんご自身は、小さい頃から声楽をやろうと思ってらしたんですか？

菅家　いえいえ。実家は静岡県の三ヶ日という田舎で、周りがほとんど医者という家庭でしたから医者になるのが当然という環境でした。でも高校三年生の10月になって、医者にはなりたくないと父に反抗しまして、音大に行くことにしてしまったんです。小さい頃からピアノはやっていたので最初はピアノ科のつもりでしたが、恩師に声楽の方が向いているんじゃないかと勧められて。それはピアノがまずかったからかもしれませんけど（笑）、私としては正解だったと思っています。

芳賀　お医者さんになるのが嫌だったというのは……。

菅家　医師って自分の時間が本当に少ないんです。私は女性として家庭がほしいと思っていたので、それには医師はどうかなと。結婚をするときも反対もあったんですが、やっぱり家庭が持ちたかったんですね。歌い手として第一線で脚光を浴びて生きていくのも人生ですが、一度家庭に入って、できる範囲で音楽をやっていくのも人生。制約もありますし、主人や娘たちには迷惑を多々かけていますから大きなことは言えませんが（笑）、みんなが思いやれる範囲でやってきたのは、それも正解だったと思いますね。

芳賀　菅家さんが教え子の皆さんに慕われるのは、音楽も家庭も両方まっとうしている生き方そのものが、女性としての理想というか、ひとつのモデルでもあるからなんじゃないですか。

菅家　歌を勉強したからといってみんなが歌で生きていけるものではありません。私はむしろ、生きるための手段は別に持って、お金にならなくても音楽を続けるのが理想なのではないかと思っています。努力して、結果としてそれが認められてお金にもなるかもしれませんが、最初から食べることを目的にしない方がいいと。特に歌は、自分自身が楽器ですし歌詞という言葉から入りますから歌う人そのものが出ます。歌だけ歌えればいいというものではない。人間としての常識があって、その上での歌の勉強です。ですから、うちの生徒さんには行儀作法から、朝起きたら必ず挨拶をしなさいとか、割とうるさく言ってきました。私の父は、物品や地位名誉はいずれなくなるが自分で努力して身についたものはどんな世の中になっても生涯なくならない、だから努力しなさいといつも言っていましたが、歌の勉強もそういう無形の財産だと思うんです。まず自分が感激し喜んで感謝し、聴く方とそれが共有できるだけで素晴らしいことじゃないですか。

芳賀　歌の力ってそういうことなんでしょうね。それにしても、僕のようなオジサンは歌う機会ってないんですよ。学校にいる時は合唱とかをしましたが、それ以外に歌う機会というとカラオケくらい。それも歌える歌がない。

菅家　クラシックの歌でいちばん身近なものというとコーラスですが、六本木男声合唱団ってご存知ですか？ 首相をされた羽田孜さんとかそうそうたる方たちが作っている男性コーラスグループで、結構幅広く活動されているんですよ。機械の伴奏に合わせるカラオケと違う歌のすばらしいところはアンサンブルなんです。独唱でも最低ピアノという同志がいる。それがオーケストラになればもっともっと広がるし、オペラもあります。独りではなくみんなが心ひとつに何かを作り上げることができる。アンサンブルという和を紡ぎだすことができる。それが歌の素晴らしさじゃないかしら。

芳賀　そうか。カラオケじゃ本当の歌を歌ったことにはならない！

菅家　別にクラシックだけというわけではないんですよ。どんなジャンルでも、努力してきちんと歌に向き合ったものはみんな本物だと思うんです。私なんか美空ひばりさんが大好きですし自分でも歌います。音を楽しむから音楽で、歌は心の叫びなんですから。

芳賀　音大を退官されてもいろいろな活動でお忙しそうですね。

菅家　以前より忙しくなったみたい（笑）。でも、立川という地に根を張って地域の方たちと一緒に音楽や文化を考え、作り上げていくのは楽しいですね。これも父親から言われたことですが「継続は力なり」「稔るほど頭を垂れる稲穂かな」。この一生の教えに恥じないように、これからも「和」を大切に努力していきたいと思っています。

曙町	立川リージェントホテル	曙町2-11-7-2F 522-1133
曙町	フランス風家庭料理 ラ・フランス	曙町2-11-8-6F 529-5522
曙町	ビックカメラ 立川店	曙町2-12-2 548-1111
曙町	Wine & Dining るもん	曙町2-12-13 527-3022
曙町	東京三菱銀行 立川支店	曙町2-13-3 524-4121
曙町	いわしの たかね	曙町2-17-5-1F 527-5958
曙町	カフェ アバン	曙町2-17-15-2F 527-4479
曙町	トポス 立川店	曙町2-18-18 525-0331
曙町	55DPE Station トポス立川店	曙町2-18-18-B1F 528-7558
曙町	三井石油 フロンティア立川	曙町2-19-9 527-3943
曙町	手打ちそば しぇもと	曙町2-20-5 529-5468
曙町	渓流魚菜料理 一竿	曙町2-22-23-B1F 527-3640
曙町	園部肉店	曙町2-28-16 522-2901
曙町	立川市女性総合センター アイム	曙町2-36-2 528-6801
曙町	三田花店 立川高島屋店	曙町2-39-3-1F 526-4187
曙町	エミリーフローゲ 高島屋立川店	曙町2-39-3-3F 526-9788
曙町	立川高島屋 サービスフロア	曙町2-39-3-7F 525-2111
曙町	オリオン書房 ノルテ店	曙町2-42-1-3F 522-1231
曙町	ジェイティビー 立川支店	曙町2-42-1-8F 521-5550/5585
高松町	和菓子郷 花奴万葉庵 工場売店	高松町1-22-8 0120-398785

えくてびあんの輪

立川と語ろう 立川に生きよう

えくてびあんは

リストのお店にいつもあります

今月は 曙町・高松町・若葉町・西砂町のお店です。

高松町	多摩画材（景品交換所）	高松町2-1-25 522-6031
高松町	丸助青果店	高松町2-4-18 522-3542
高松町	米穀・食料品 横町屋	高松町2-11-23 522-2609
高松町	ふじ整体院	高松町2-25-2-2F 540-9155
高松町	ライブハウス Crazy JAM	高松町2-26-3-B1 529-9507
高松町	OBANZAI-YA 茄子菜	高松町3-14-2 521-2918
高松町	書籍・雑誌 フレンド書房	高松町3-18-2 527-1555
高松町	活魚割烹 きよみず	高松町3-19-2 526-3885
高松町	サロン・ケベクア美容室	高松町3-21-12 527-4716
高松町	HAIR MAKES たしろ	高松町3-26-16 525-2175
若葉町	ふとんの 青木寝商	若葉町1-8-1 536-6833
若葉町	シルバーレストラン サラ	若葉町1-10-1 534-0602
若葉町	Beauty Salon リラ	若葉町1-11-1 536-3048
若葉町	浅見内科医院	若葉町1-11-20 537-0918
若葉町	みふじサイクル	若葉町1-12-4 536-7166
若葉町	生鮮館 和光 立川店	若葉町1-13-2 538-3121
若葉町	いなげや 立川若葉町店	若葉町3-21-1 537-4119
若葉町	SHOP99 若葉町店	若葉町3-37-1 534-2941
若葉町	鮨処 舎利とねた	若葉町3-43-2 537-4120
西砂町	パティスリー プルミエール	西砂町1-36-11 531-4835

母屋裏の倉庫の二階が「西砂民具館」。館名の揮毫は三田鶴吉氏

畑作に欠かせなかった農具や養蚕用具がぎっしりと並ぶ

女たちの仕事だった糸繰り、機織りの道具類

VIEW

懐かしいものたちの棲み処

宮﨑光一さんの「西砂民具館」

宮﨑光一さんが自宅裏に「西砂民具館」を開いたのは2年前。
新しくした農業用倉庫の二階に古くからあった農具や生活用具を集めて展示した個人資料館だ。
昭和30年頃まで砂川の主要産業だった養蚕に関わる道具や、
作物の取引に欠かせなかったはかり、火鉢や石油ランプ、電灯かさ……
かつてはどの家にもあったものたちが、暮らしの匂いを残してひっそりと並んでいる。

宮﨑光一さん

宮崎さんの家は五日市街道に沿って並ぶ典型的な西砂の農家。江戸時代、現在の瑞穂町から神社を勧請して移り住んだ殿ケ谷新田の12代目になる。現在は13代目の息子さんを中心に苗木、芝生を作るが、その前は桑の苗木を作り、養蚕を営み、麦や薩摩芋も作った。

展示している農具や生活用具の多くは、実際に宮﨑家で使っていたもの。昔はどこの農家でも倉庫や納屋にあったが、建て替えなどで捨てられたり焼かれて失われた。今となっては貴重な民具を残しておいたわけは？「俺はおへだらだからよ」と宮﨑さんは笑う。

一角に夏場、囲炉裏にすっぽりかぶせて使った大火鉢を中心にした座敷が再現されている。柱時計、茶箪笥、石油ランプ、自在鉤にかかった鉄瓶……数十年ほどタイムスリップした感覚になる。

養蚕農家の女性たちが、仲買人に売れない屑繭から糸を引いた座繰り機、その糸で自分や娘の花嫁衣装用に布を織った機織機、小型の携帯用から、50、60貫目の重さまで計った大小の棒はかり、鍬や牛に曳かせた犂（すき）、唐箕（とうみ）、万石通し、石臼や藍染め用の藍甕（かめ）、桑を入れた籠、蚕の発生から上蔟（じょうぞく）までに使った養蚕道具など。

実際に使われていた、そして今も使おうと思えば使えるものたちが持つ不思議な存在感と、からだの一部のような懐かしさに包まれる場所だ。

公開は毎月第一・第三日曜日の午後。予め連絡が必要 (電話 042-531-2554)。

写真：五来孝平

発動機や耕耘機は、今でも動かせる状態にしてある

計量用の棒はかりの数々。はかりコレクションは特徴のひとつ

立川と多摩地域が
もっと楽しいホームページ
多摩てばこネット
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 武藤ビル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。
立川に育てられて六十九年
真如苑
柴崎町1-2-13 Tel.527-0111(代)

MIZUHO
みずほ銀行
豊富な
ラインアップで、
お客さまの
資産運用ニーズに、
〈みずほ〉はおこたえします。
●ご相談はお近くのみずほ銀行へ。

私たちは「と」のための会社です。
人と人、企業と企業、企業・商店とお客さま……
いろいろなコミュニケーションがあります。
私たち大廣社は、この「と」を的確に、迅速に、効果的に、
行なっている会社です。
と
大廣社は、企画デザインから
印刷加工までを自社内で行っています。
PLANNING・DESIGNING
PROCESSING・PRINTING
株式会社 大廣社
042-527-1911

〒190-0022
東京都立川市錦町5-17-13
FAX.527-1949
E-mail info@daikousya.jp

えくてびあん流

今年も吉例〈ベスト立川人・展〉開催

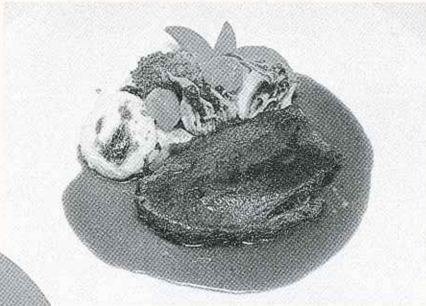
新春恒例のえくてびあん〈ベスト立川人・展〉を今年も開催いたします。この一年えくてびあんに登場していただいた人、輝いた方たちを一挙紹介する写真展です。毎号表紙を飾った立川人をオリジナルプリントでご覧いただく〈写真家・細江英公『えくてびあん表紙の人・展』〉、森忠明氏エッセー〈タチカワ誰故草〉の挿絵を展示した『野崎義成原画展』も同時開催。えくてびあんが選んだ「この人」たち。人がいて、立川は今日も元気です。

第20回『ベスト立川人・展』
●平成17年2月22日(火)～27日(日)
●午前10時～午後7時
最終日は午後5時で終了。
●会場 立川市女性総合センター・アイム1Fギャラリー

この人この店 ⑲

レストラン Lou Lou

シェフ　加藤一彦さん



和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み
2,940円のコースから

「安くて、おいしい」と評判のレストランは柴崎町のLou Lou。気取らないフレンチが人気を呼んで、ランチタイムは大賑わい。作っているのはこの人、加藤一彦さん。「ただおいしく食べてもらえれば」と、和牛ホホ肉の赤ワイン煮込みを出してくれました。実は〈ソースのためにこの料理はある〉と言われるほど美味なソース。これを作るのに3日はかかります。でも、そんな裏話はお客様には必要ない、とシェフ。身の回りにある食材をいかにおいしく食べてもらえるか、それがシェフのこだわりであり、自信です。フロアのスタッフもシェフと心ひとつに、終始笑顔でなごやかな会話。友達の家にでも来たような雰囲気に、おいしさも倍増です。料理はうんちくや文字で飾るものじゃないと心から感じて、ごちそうさま。

〒190-0023
立川市柴崎町2-5-8 堤ビル2F
TEL 042-548-0488
http://www.loulou-tokyo.com/
営業時間　11:30～15:00 (ラストオーダー)
17:30～21:30 (ラストオーダー)
基本的に年中無休

写真：小林達実

◆ タチカワ誰故草 ⑲ ◆

あのパステル画を

森　忠明

ほんとうは画家になりたかった。

北口のシティバンクがあるビルは、私が小学生の頃は伊勢丹で、よく絵画コンクールの発表展示場所になっていた。担任の先生が生徒に黙って応募していた絵が、ある日ぺんてる大賞とか立川市長賞とか読売新聞社賞とかになり、名誉欲などとは無縁だった子ども、つまり私に下品な優越意識を芽生えさせた。ために中学でも高校でも受け狙いの、屑のようなものしか描けず、遂に絶望した。

〈人間は認められた途端に堕落する〉というゴッホの言葉は真実なのである。

拙稿に毎回過分な挿画を贈ってくださる野崎義成氏と初めて会ったのは二〇〇一年の晩秋。井の頭公園においてであった。池に掛かる小橋を渡ってすぐの所に、葉書大からサムホールの絵が並べられていた。それらはすべて垂涎クラスの名品、買いたくなるものばかりで、（森少年が画家になれてたら絶対こういうのをかいてたはずだ！）と思った。私はふだん素寒貧であることを苦にしないが、欲しい絵が出現したときだけは無産を呪う。

「金があれば全部買うんだがなぁ。オレは文学は分からねえけど絵は分かるのよ」。

とかなんとか、ひとりで興奮しつづける初対面の、それも黒眼鏡の怪しげな私に、若き清秀画家は悠揚として迫らぬ態度。

挿画：野崎義成

昨年、米寿をお元気で迎えられた阿部中夫画伯の絵に一目惚れしたのは二昔前か、たましんギャラリーでだった。築四十年の小さなボロ家ゆえ、飾る壁面もないのに、月賦で買わせていただいた阿部作品は十二点。巨匠中の巨匠、曽宮一念と大沢昌助に師事されただけあって、両巨匠の純質を継承しつつ独特の詩情と芳香をただよわせ、まったく美しい。「今からでも僕んとこで絵をやればいい」とおっしゃってくださる。どうしよう。

一九八六年十一月、岩上智恵子画伯（故人・朱葉会）のスペイン風景、『クエンカ』という題の油彩と出会ったのもたましんギャラリーでだった。一万円おまけしてくださった上に童女のごとく微笑、「うれしいわ」と何度もつぶやいておられた。

平野要画伯は個展会場のどこにも経歴や能書を貼らない。私が知っているのは御住所だけ。太目の筆によるバロック風の油彩も素晴らしいが、水彩の『PRIMROSE HILL』などにみる知的な明耀は、日常の雑音を忘れさせ、レガート又はアダージョ境へ誘う。

時折、銀座の画廊から芸大出身画家たちの商品目録が届くけれど、曾て一度も欲しいと思ったことはない。「いい絵とは盗んでも自分のものにしたくなる絵」（洲之内徹氏の至言）。

私が本心から盗みたくなったのは、七、八年前、立川駅コンコースに展示された市内保育園・幼稚園合同作品展におけるパステル画、『イチゴとキュウリ』であった。

表紙の人

杜下 袈裟太郎さん（羽衣町）

一昨年5月に退任するまで、5期10年にわたって立川市自治会連合会会長をつとめた。長野県小諸市生まれで東京都庁に勤めていたが、退職後、推されて地元羽衣町の町会長を引き受けたのが地域活動にかかわるきっかけに。現在も立川・国立防犯協会会長、立川・国立防火協会副会長の要職をつとめる。平成元年に始まり夏の立川を彩る「立川よいと祭り」の実行委員長、立川長野県人会会長でもある。これほど似合う人も珍しい三つ揃いに懐中時計、あるいは祭りの法被姿で、立川の大切な催しのあるところ、トレードマークというべき豊かな髭をたくわえた、杜下さんの顔がある。

羽衣町矢川緑地で　写真：細江英公

かたこと

本号がお手もとに届く頃は寒のまっさかり。お正月で新春気分になったとはいえ、春立つ前の寒さは骨身にしみます▼そういう中でも梅の花が香しく匂い、山では冬枯れの間にまんさくが地味な花をつけます。野に出れば福寿草や水仙。寒さに耐えて命をつなぐ草木に、人は昔から力づけられてきました▼この寒い時期に農民は春の作付けとその年の稔りを思います。今よりもずっとずっと厳しく激しい労働をしながら人を養う食べ物を作り続けてきた農民と農村は日本文化の原点です▼VIEWでご紹介している「西砂民具館」には、農具や生活用具という形で、畑作と養蚕に生きた砂川の農家の暮らしと知恵が息づいていました▼相場に左右される農作物の価格とか、戦争やクルクル変わる農政や都市化……時どきの大波に遭いながら、砂川闘争もやり抜いて生きて来た土性骨。農はやはり国の礎です▼対談させていただいた菅家美保子さんは声楽家であり、国立音大教授として多くの声楽家を育てて来られた教育者でもあります▼歌うことは人間性豊かに生きること。退官されて一段と活躍される菅家さんご自身、豊かな稔りの時期を迎えられているように見えます▼＜えくてびあん流＞でご案内している通り、2月22日より恒例の「ベスト立川人・展」を開催いたします。ささやかながら、立川の人に支えられたえくてびあん一年の稔り。どうぞご覧ください。(芳)

スタッフ
編集　大久保清志／清水恵美子／中薫子
デザイン　池田隆男（WATER DESIGN ASSOCIATES）
AMNET design factory
写真　五来孝平／小林達実

えくてびあん (C) 2月号
第23巻　通巻243号
平成17年2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　芳賀敏博
発行人　加賀悦也
印　刷　（株）大廣社

無断転載を禁じます。

凧の上から

写真家 石崎幸治 の 昭和記念公園 1

冬枯れのみんなの原っぱ。ひと気のない風景に保温用ビニールシートが抽象模様を描く。

空から写真を撮る

ある日突然空から写真を撮ろうと思い立った。きっと見慣れない面白い写真が撮れるに違いない。しかしカメラに羽が生えていないので何かの道具で持ち上げる必要がある。

カメラを思い切って空に向かって投げる。竿の先に縛りつける。気球に付けて浮遊させる。ラジコンのヘリコプターに搭載する。いろんな方法を思いつくが、どれも実際に実行するとなると難しい。結局採用したのはカメラを凧に吊り下げる方法と竿の先に付ける方法だった。

冬は木枯らしが吹くので凧上げに向いている。昭和記念公園のみんなの原っぱは絶好の撮影スポットだ。画面右側に見える線は凧の糸。画面左の花壇を覆うビニールシートが白く光ってアクセントになった。

石崎幸治

いしざき・こうじ

1947年、東京生まれ。写真家。早稲田大学商学部卒業後、約1年の会社勤務を経てフリーランスのカメラマンになる。2000年、立川・ギャラリー新紀元で写真展「外人ハウスに住む人たち」、2003年に2人展「夫婦たち」を開催した。カイトフォトは風景を鳥の目で見てみたいという思いから始めた。また虫の目線で撮影できるデジタルカメラを開発して、昆虫の新しい撮り方を模索中である。

http://www.geocities.co.jp/Milano-Aoyama/5046/