

文化

3

立川と語ろう 立川に生きよう
March 2005
écoutez bien Vol.23 No.244



新陳代謝を促進する海藻

【わかめ】

海藻に含まれる栄養成分。

生活習慣病予防はもちろん、抗がん効果、骨粗鬆症予防も期待される。

ヨードの力で新陳代謝が促され細胞は活性化、老若男女を問わず摂取したい。



幸町の直売所は例年、2月半ばになるとお休みになる。品薄になってくるからだ。営業再開は春も本番のゴールデンウィーク頃。そのころには野菜の種類も量も出そろってくる。野菜に旬のあることを思い出させて



くれるのが、このお休みだ。お休みしているのはお店だけで、もちろん生産者は春野菜の準備に忙しい。一番町の森谷一郎さんもその一人。ハウスの中のオータムポエムは2月中旬に終わりを迎える。その頃には西武拝島線南側の陽だまりに春野菜作りのしたくが整う。「サラリーマンのように毎週休みがあるわけじゃないからね。一年中なにかしらやってるよね」。庭には紫芋が干され、ネギの束が一輪車に積まれてあった。



森谷一郎さん (一番町)

野菜の少なくなるこの時期は、海の野菜を使うのが日本人の知恵。卒業などお祝いの多い春。「わかめを彩りに使って、お寿司にしましょうか」と、豊富なレパートリーの中から季節感を考慮に入れてメニューを考えて下さった須田校長先生。あれよあれよという間に料理ので

きあがり。家庭料理のちょっとしたコツを教わることが料理上手になる近道だと、先生を見ているとよくわかる。「鯛や平目を乗せるともっと豪華になるけれど、これでも充分でしょ?」。ええ、もう。とっても美味しそうです。



須田享子さん

家庭料理のコツを教えてください = 日本クッキングスクール (錦町)

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

●親子ちらしずし

祝い事には欠かせない一品

レシピ

材料 (4人分)

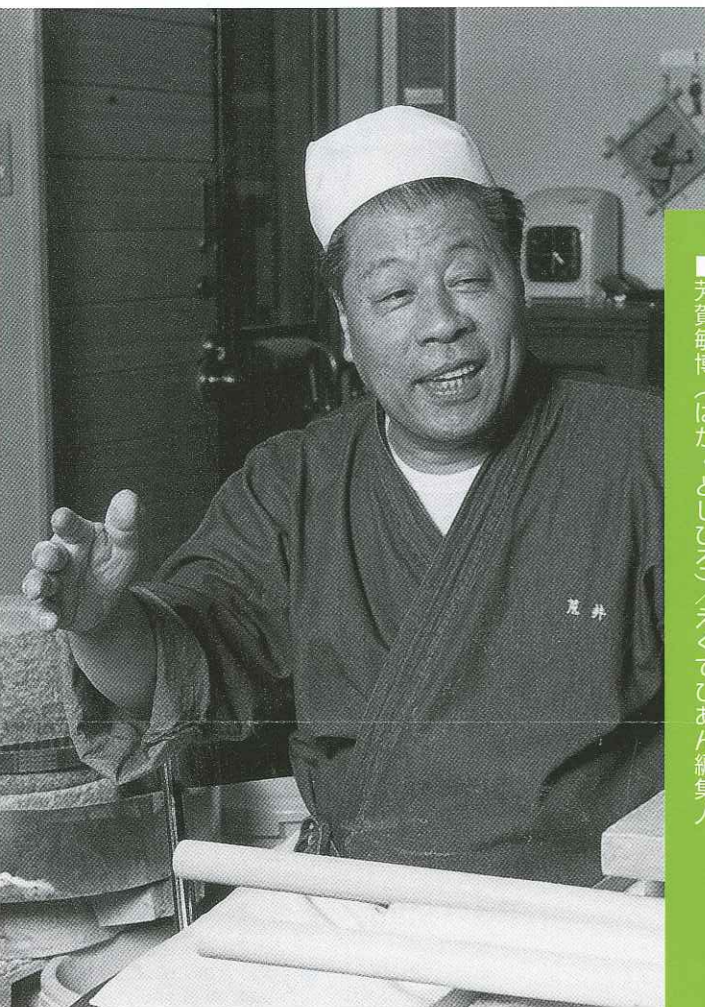
米 2カップ	酢 大さじ 2
水 2.2カップ	だし 大さじ 1
昆布 5cm	砂糖、塩 各少々
合わせ酢	甘塩鮭 100g
a 米酢 1/4カップ	ほたて貝、いくら 適宜
	砂糖 大さじ 1
塩 小さじ 2/3	青しそ 1把
えび 8尾	卵 1個
	生わかめ (もどして) 50g
	きゅうり 1本

作り方

- 1 米は炊く30分前に洗いザルに上げる。分量の水に米と昆布を入れて30分待つてから普通に炊き、5分蒸らす。
- 2 (a)の合わせ酢を作り(1)を飯台に移し平均にまわしかけて、うちわでさます。
- 3 えびは背わたをとり酒洗いで水少々を入れて蒸し煮にし殻をむいて(b)につけ半分に切る。
- 4 鮭は電子レンジで2分加熱し、皮と骨を取り除きほぐす。青しそはせん切りにする。
- 5 卵は砂糖、塩少々を混ぜて薄焼き卵を焼き、錦糸卵を作る。
- 6 わかめはもどし1cmに切って醤油少々で下味をつける。きゅうりは板ずりにし、水洗いで縦半分に切って斜め薄切りにする。
- 7 (2)に(4)を混ぜ器に盛り、わかめ、錦糸卵をちらし、えび、きゅうり、ほたて貝、いくらをのせる。

※すしめしに白胡麻、しらす干し、ひじきを混ぜたり、わかめの代わりに刻みのりなども。

男が仕事以外で夢中になれるのがいいんだよ



蕎麦を打ちうどんをこね食文化を考える 荒井 安広さん

■荒井安広（あらい やすひろ）／昭和24年砂川生まれの砂川育ち。農家の次男坊で学生時代は合気道に打ち込む。自宅と隣り合う工場で化粧箱の製造をする一方、趣味の蕎麦打ちから、砂川食文化研究会（茂木久雄会長）の仲間たちと地域の伝統食を通じて歴史、文化を見直す活動を行う。手打ちうどん教室や子どもとお年寄りの交流会など、活動は広がっている。

■芳賀敏博（はが としひろ）／えくてびあん編集人

於：上砂町ご自宅隣の工場で 写真：中村 伸

荒井 今日は写真を撮るの？ じゃあ着替えなきゃ。これは、われわれ砂川食文化研究会の厨房着。手打ちうどんを披露したりするときにお揃いで着ると、なかなかサマになるんですよ。

芳賀 いいですねえ。見るからに本職っぽい（笑）。

荒井 お料理教室と違って、食を通じて砂川の歴史、文化を探っていくというのが会の目的だから、それぞれのうまい下手はあまり問わないの（笑）。それでも男ばかり集まって、わいわい冗談を言いながら蕎麦やうどんを打って、なかなかないでしょ。

芳賀 砂川食文化研究会は、地域の行事

や子どもたちの学習活動と、いろいろなところでうどんやすいとん、団子の作り方を教えたり、蕪玉づくりとか餅つきといった伝統行事も伝えています。そのきっかけが荒井さんの蕎麦打ちだったと聞いてうかがったんですが、仕事場の中に石臼の粉挽機や篩機、打ち台とかがあって、どっちが本業だか分からないくらい（笑）。しかも機械類や道具類のほとんどがご自分で工夫して作られたものだというから驚く。

荒井 自分で言うのもなんだけど、ここまでやると変わり者だね（笑）。昔から蕎麦が好きで、自分で打ってみようと思始めると原料の蕎麦から粉にするところ

までやらないと気が済まない。機械を作ったのは2年ほど前だけど、本を読んだりプロの蕎麦屋に教えてもらったわけじゃない。全部、自分が使うにはどういふものか試行錯誤しながら。失敗は発明の母と言うじゃない。最初は石臼を回すベルトに柔道の帯を使ってモーターが焼けてしまったり、篩を揺する仕組みも途中でかなり変えました。自信をもって言えるのは、メーカー製にこういうものは絶対ない（笑）。でも結果的に使う立場で工夫したからかなり合理的に出来ている。お金もそれほどかかってないしね。蕎麦打ちの仲間から自然発生的に、地域で活動をするならこの土地の伝統的な食を取り入れよう、もっと進めて食を通して歴史や文化を探ろうということになった。

芳賀 同じように粉から作る麺類でも、蕎麦とうどんでは雰囲気は違いますよね。

荒井 うーん。違いを言いたすときりがない。例えば、粉に水を加えてまとめる時にうどんはくこねる、蕎麦はくくくくと言います。うどんは良くこねて寝かすことでグルテンが全体をつないでくれる。蕎麦は強く押すとそこだけ硬くなってしまふから手早く均等に力がかかるように、とね。大雑把に日本の東は蕎麦文化、西はうどん文化といいますが、砂川の辺りは伝統的に蕎麦はないんです。蕎麦は山の方の食べ物で、平地では麦を作るからもっぱらうどん。われわれも小さい頃は、とにかくうどんでした。伝統的な食文化というのは基本的にその土地でできるものを食べるようになっていく。しかし関東なんだから蕎麦もい

だらうと（笑）。蕎麦って、今ではほとんど見なくなった江戸っ子の気風そのものみたいな食べ物ですから。

芳賀 僕も何回か手打ちうどん教室に出させていただいたことがありますけど、この辺りの伝統食という割に作ったことがないという方が多い。

荒井 そこなんです。本当は今のお母さんやお父さんたちにこそ伝統的なうどんの作り方を覚えて、家庭で子どもたちに作ってもらいたい。それが食文化の伝承なんです。でも、そうやってしまっは身も蓋もないから、子どもたちに教えましょうと（笑）。そこに親も巻き込んで自然に覚えてもらう。子どもたちが喜んで食べれば、じゃあ家でも作ってみようということになる。

芳賀 実際、子どもたちが実においしそうに食べますね。何杯もおかわりして……。

荒井 手間ひまかけたものは、子どもは必ず食べてくれるんですよ。以前のことになりますが、子ども会でうどんを作ったことがあるんです。そのときは機械で打った生地をお母さんたちに切ってもらったんですが、最初はそんなに作っても子どもたちは食べない、余ったらどうするって言われた。ところが作ってみたら、茹でて釜から上げたうどんに鰹節と葱とショウガをのせて醤油をかけたただけなのに、うまいまいと全部平らげてしまいました。お母さんが心を込めて作れば、子どもは食べます。

芳賀 食べることで生きることの基本ですし、親子とか人と人の絆をいちばん身近に確かめ合うことでもあるんですよ。今の世の中、そういうことがだんだん希薄になっているのかもしれない。

荒井 食文化は長い歴史のなかで培われてきたその土地の知恵なんです。今はコンビニに行けば何でもそろっていて、お金さえ出せば買えるけど、食糧が足りなくなってお金があっても買えない時代がきたらどうするのか。どうするか、素材をどう食べるのか。そう

いう知恵がないんですね。知識は教育で得られるかもしれないけど、知恵は生まれ育った環境や習慣で身に付く。ところが知恵を与えるはずの大人自身が知らない。その意味で今の子どもは可哀想です。だからといって上からものを言っても人は動かないし、文化だ歴史だといったら堅苦しいでしょ。みんなでうどんを作って食べようよ、というのが運動としてもいちばん自然でいいと思うんですよ。子どものときに食べた味覚は大人になってもちゃんと残ります。手作りのものを食べることで食べ物を大切にしたり、感謝する気持ちも生まれます。

芳賀 なるほど「食」というのは奥が深い。それでいて入りやすいですね。いちばんいいのは、食べることが嫌いだという人はほとんどいないこと（笑）。

荒井 うちの会のいいところはそこなんじゃないかな。蕎麦やうどんを打つにもそれなりの努力が必要ですが、食べてもらって「おいしい」と言ってもらえたら嬉しいし、励みになります。会員は18人で全員男性。現役で仕事を持っている人もリタイアした人もいますが職業とか肩書き、役職一切関係なし。男って若い頃は職業だとか会社の肩書きで生きていることが多いと思うんですよ。でも誰でもいつまでも現役でいることはできないわけで、遅かれ早かれ第一線を退く。そうなれば元〇〇という肩書きは意味がないんですね。そうなった時に、袴を脱いで素顔でつき合える仲間がいたら、いいじゃないですか。

芳賀 楽しくて、同時に人間としての「男」を磨く塾でもある。

荒井 そうそう。行事をしても毎回反省することはありますよ。反省なくして前進なしですから、反省会は毎回必ずやります。みんなでお酒を飲みながら（笑）。そこがまたいいんですよ。

西砂町	有限会社 東京きのこ社	西砂町2-32-2 531-5625
	パン工房 ゼルコバ	西砂町5-6-2 531-2392
一番町	CHINESE DINER 陶 桃	一番町4-57-1 531-3100
	フレッシュグリーン 八百賢	一番町6-17-9 531-5164
上砂町	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
	チーズ王国 本社	栄町4-16-1 525-9800
	やきものギャラリー 陶 庵	栄町4-18-1-1F 528-7761
栄町	手打ちそば 信 更	栄町5-12-1 537-0991
	FUKUSHIMAYA 立川店	栄町5-36-1 534-1700
	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
	立川農産物直売所	幸町1-14-1 536-2439
	いなげや 立川幸町店	幸町1-23-6 537-1820
幸町	中華レストラン SANFUJI	幸町2-3-5 536-3813
	西武信用金庫 幸町支店	幸町2-11-34 537-3101
	超こつりらーめん パワー軒	幸町2-35-3-1F 535-1665
	お菓子処 花奴万葉庵 すずかけ通り店	幸町3-17-3 536-8785

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 西砂町・一番町・上砂町・栄町・幸町・錦町のお店です。

幸町	江戸前・富山の魚と酒 緑 寿司	幸町3-28-24 536-4800
	至誠キートスホーム	幸町4-14-1 538-2323
	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
	めがね・とけい補聴器 カワハラ	錦町1-1-25 525-4427
	御菓子司 やな 瀬	錦町1-3-12 522-3969
	宮地楽器 MUSIC JOY 立川南	錦町1-3-21 526-1779
	中国料理 五十番	錦町1-4-5 522-7472
	手づくり味噌の材料専門店 北島こうじ店	錦町1-4-28 524-3190
錦町	new gyoza1059 餃子天国	錦町1-5-6-1F 526-2283
	イタリアンダイニング asa	錦町1-5-6-1F 529-5668
	ワインバー パル アラディ	錦町1-5-6-1F 523-3917
	テーブルウェア H.works	錦町1-5-6-2F 521-2721
	手うちそば なかさ と	錦町1-5-22-1F 524-5758
	中国気功整体院 立川院	錦町1-5-22-1F 529-1088
	日本クッキングスクール	錦町1-7-31 522-3440
	ステーキレストラン リブレ	錦町1-8-3 527-1630
	和菓子処 ゆうき	錦町1-8-5 525-0780

〈立川村十二景〉を

まもって

馬場寿子さんと語る

隣家から出た火は、瞬く間に白雲堂美術店を飲み込んだ。
昭和四十九年三月二十二日お彼岸のことである。
頭から水をかぶり火の中に飛び込んだ寿子さんが、家の中から抱えて出てきたもの。
それは入院中の夫 吉蔵さんの宝〈立川村十二景〉だった。

「あたしは五反田の生まれ。昭和十八年に立川に来たの。だから長いことは長いですよ。前の主人が丈夫だったのにいきなり死んじゃったの。悪いお酒飲んでね。あたしや男運が悪いって言われたの。易で。そしたらやっぱり二人持っちゃった。馬場寿子さんは前夫と死別したあと、人のすすめで〈立川村十二景〉の作者馬場吉蔵さんの後妻に入った。「たましんにお勤めしていただけど、もう四十にもなるし若い子とやってもねえ。先いつてどうしたもんだらうって思ってたね、嫁いじゃった」。寿子さんは龍生派の師範。北口のメイン通りという地の利を生かして、嫁いだ後はお花を教えていた。

吉蔵さんは先代が創業した「東屋旅館」を増築し「東雲園」と名前を変えて営んでいた。〈立川村十二景〉はこの頃から描き始められたという。戦時下の建物疎開で旅館業は廃業、寿子さんと縁談の持ち上がる頃は骨董品を並べて美術店を営むようになっていた。「うちの主人はお金より物の好きな人でね。中学の頃学校の帰りに古道具屋で掛け軸買って来ておこられたらしい。いいものがいっぱいあったけど、火事でみんな焼いちゃった」。入院中の夫が火事のことを知ったらびびりして死んでしまうかもしれない。寿子さんは寝間着のまま国立病院へ飛んで行き、看護師さんに口止めしたという。吉蔵さんは何も知らないまま二ヶ月後に亡くなった。明治四十三年生まれの気丈な妻のおかげで立川市文化財は焼けずに残り、今は市歴史民俗資料館に所蔵されている。

今も尚ひななき節句桃の花 ひさこ



「立川村十二景」の作者、馬場吉蔵さん (昭和42年夏撮影)



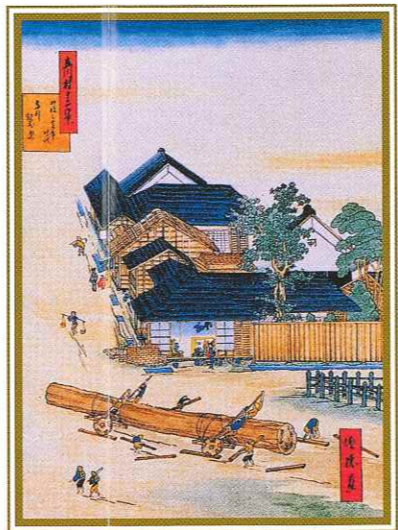
馬場寿子さん



「所沢街道八店」 (立川通りと芋窪街道の分岐点。現在のたましん本店北側)



「立川砂川街道」(現在の立川通り)



「立川駅前通り」(現在はバスロータリー)



「立川駅前千本桜」



「立川駅前茶亭」

写真・五来孝平

立川と多摩地域が
もっと楽しいホームページ

**多摩てはこ
ネット**

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

多摩て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<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。

立川に育てられて六十九年
真如苑
柴崎町1-2-13 Tel. 527-0111(代)

SEIBU
西武信用金庫

幸町支店
〒190-0002 立川市幸町2丁目11番地34
tel. 042-537-3101(代) fax. 042-537-3648

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

〒190-0022 東京都立川市錦町5-17-13
TEL. 042-527-1949 FAX. 527-1949
E-mail info@daikousya.jp

えてびあん流

年間キャラバンで悪徳商法撃退!

組織的な「振り込め詐欺」グループが逮捕されて話題になったが、高齢者を狙った犯罪はつきない。昨年警視庁立川署管轄内でおこった「振り込め詐欺」被害は35件、被害総額は6000万円を超えるという。「振り込め詐欺」だけでなく「座り込み」「上がり込み」などの被害を減らそうと、東京三弁護士会、立川市、立川警察署、立川市社会福祉協議会、自治会連合会、市民劇団でつくる実行委員会が「悪徳商法撃退キャラバン」を始めた。8月を除く全11回、市内各地域で被害に遭わないためのポイントを、寸劇をまじえてわかりやすく教えてくれる。だまされたいための勘所。知れば得する撃退法。

キャラバンの日程は右記の通り。開催時間はいずれも午後2時30分から午後4時30分まで。参加は無料。問い合わせ先：立川市社会福祉協議会・地域あんしんセンターたちかわ (TEL: 042-529-8319)



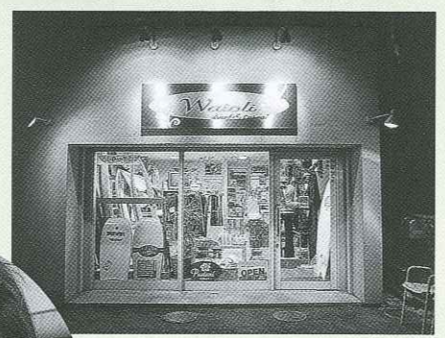
- 3月26日 高松会館
- 4月16日 若葉会館
- 5月14日 こぶし会館
- 6月18日 羽衣中央会館
- 7月 2日 天王橋会館
- 9月10日 柴崎会館
- 10月15日 さかえ会館
- 11月12日 西砂会館
- 12月 3日 上砂会館

この人この店

サーフショップ
Waioli

古屋かおりさん

立日橋近く、新奥多摩街道沿いにあるWaioliは古屋 進さんのサーフショップ。本業は設備関係会社 アクアを営んでいるのは奥さまのかおりさん。やさしい声と明るい笑顔で迎えてくれる。生粋の立川っ子。根川が音を立てて流れていたのを覚えている。いかにもサーファーといった雰囲気なのに「私はあまりやらないんです」。進さんの趣味が副業になって、結局奥様の本業になってしまったらしい。ご主人は日曜日になるとお客様たちと海へ行く。「波の快感は一度はまるとやめられないみたいです」とかおりさん。お店に並ぶRASHのロゴつきウェアはカッコよく、最近流行りのブランド Turtoise のウェアや帽子はタグまでおしゃれ。Waioliは海好きの集まるおしゃれスポットになっています。



Waioli 夜の外観
ボードやウェア、小物がずらり



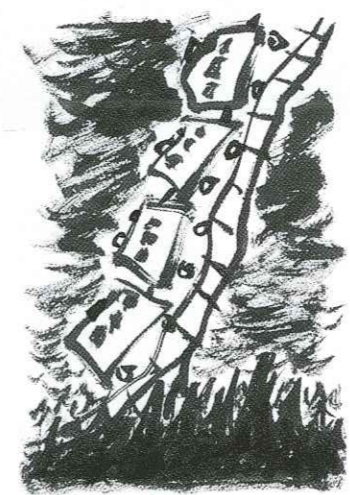
〒190-0023
立川市柴崎町5-17-14
TEL/FAX 042-522-7331
営業時間 14:00～20:00
定休日 月曜日

写真：五来孝平

◆ タチカワ誰故草 ◆
てめえごしらえ考

森 忠明

「すみません、モレそうなのでその貸してねっ。」
事務所につめていた職員諸氏に片手をあげて頭をさげ、通せんぼのバーをまたいだ。すると、茹玉子みたいにふるんとした顔の二枚目おにいさんが追いかけてきて、「駄目です、あそこで百三十円の切符買ってください。」
にらみながら言った。(お若えの、そりゃ殺生だぜ)。彼を無視した私は便所に駆け込み危うくセーフ。ほっと一息ついて出てくると、おにいさんは恐い面相で待っていた。「もう貸さないことになったんです。百三十円払ってください。」いい根性だ、と、その時点で胸にぐっと来るものがあった。
「国鉄時代はな、「はいどうぞ」って気持ちよく貸してくれたもんだぜ」。腹をさすりながら反論したら、彼は何と応えたいと思います。「だからツブレたんですよ」だと。しゃらくせー。
「ソボクレスつつう偉い学者が「人情あるゆえの倒産のほうが不人情で邪悪な勝利より気高い」って言ってんだ。三流成功のJ.R.東日本より一流挫折のほうが上等だってことさ。めっちゃウンコしたい同胞に同情もしねえで、自分たちだけそんな金モール銀モールの立



挿画：野崎義成

あの日、ひよいと口をついてたへてめえごしらえんという言葉は、「立川の方言」(鈴木為佐氏著・立川市教育委員会発行)の中で私が一番愛用しているボキャナのである。
鈴木功(本名)氏は「立川学」の権威。「自分ばかり良くみせる、って意味で、柴崎町あたりで使われましたけど、話し方によっては汚い感じ」等々、くわしく教えてくださったことがある。
清明心や無為自然の反義語だろうその荒っぽい語を、さらに憎々しいエロキエーションでやってみると、他者への揶揄や嫉妬をこえて、ある脅威に対する不安や悲恨がひそんでいることがわかる。共同体の一個体の「きたなき心」が多くの者に致命的な結果をもたらすことがあったのだ。
《身の伊達に下女が髪を逆結て遣り》という川柳や、本をだすことなど《名開り出る》卑しき心と断じた芭蕉ではないが、ダテやパニテによるてめえごしらえが個人レベルでさえ迷走感なのに、内外の国家レベルの権力者たちは、無恥で非情なてめえごしらえ路線を暴走し、地獄駅まで行く気らしい。

派すぎる制服ひっかけ、勝手に制度規則こしえらえて、つまんねてめえごしらえするんじゃねえっ。
私の剣幕にあんちゃん頻返しがつかぬたじろぎ。「じゃあいいですよ」。すこすこ引き下がった。

表紙の人

赤川 政由さん(高松町)

赤川政由さん、と言うよりBONZE(ボンズ)さんと呼ぶ方がしっくりくる。JR立川駅北口を歩行者専用デッキに出てモノレール立川北駅方向に行くと、大空を夢見るように飛行機を掲げた少年の像。多くの人が見ているこの像に限らず、立川市内や全国各地の公共彫刻も多く手がけている。銅板のほのぼのとした質感と、親しみやすく少年のような遊び心のある彫刻。昨年2月から3月にかけて米国ニューヨークで開かれた国際芸術祭「アート・エキスポ」に個人として出品。住まいのある高松町と若い彫刻家たちが一緒に仕事をする青梅のアトリエを拠点に、立川のBONZEが世界にはばたく。

自作「大きなケヤキ」のある幸公民館前
写真：細江英公

かたこと

他の街の方は、立川はいつ行っても変化していますねと言います▼立川駅周辺の歩行者専用デッキの工事はだいたい落ち着いて来ましたが、今は南口の再開発で大きなビルの工事が何か所も行われています▼それだけでなく年度末はあちこちで道路工事が多いように感じられますが、これに再開発が加わってなおさらざわついた早春です。落ち着かないといえその通りですが、これも街の活気ではあります▼VIEWでご紹介している馬場寿子さんのご主人、故馬場吉蔵さんが描かれた立川村十二景は現在の中央線、甲武鉄道ができた頃の旧き良き立川の姿を今にしのばせてくれる貴重な資料です▼街の外観とともに、人々の生活も大きく変わりました。対談をさせていただいた荒井安広さんたちの活動は、うどんやすいとといった砂川の食文化を伝えようとしています▼伝統文化の継承という堅苦しくなりますが、食べることの嫌いな人はあまりいません。肩肘を張らずに自分たちも楽しみながら続けられる秘訣を見るようです▼春風とともに、ほこりや杉の花粉も多くなる季節。つらい方もいらっしやるでしょうが、もうすぐ自然ののちが横溢する春本番。卒業や進学、就職、転職の季節でもあります。別れもある出会いもある。そのひとつひとつを大切にしたいと、えてびあんも思います。(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/中村 伸

えてびあん 3月号
第23巻 通巻244号
平成17年3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 芳賀敬博
発行人 加賀悦也
印刷 (株)大廣社

無断転載を禁じます。

風の上から

写真家 石崎幸治 の
昭和記念公園

2



花冷えの曇り空だが、風の上からの桜は七部咲き

まず風を揚げる

風にはカメラを付けて空から写真を撮るうと思いついたけれど、私のフィルム一眼レフカメラは重さが1.2キロもある。こんな重い物を持ち上げるためにどの位の大きさの風が必要なのだろうか。初めは「風にはカメラを付けて空から撮ることを考えるなんて何と頭が良いのだろう」と自画自賛していたがたちまち難題にぶつかってしまった。

風は、カイトフォトに適していて畳めて持ち運びに便利なパラフォイルカイトを購入した。早速喜び勇んで多摩川の河川敷に出掛けた。しかしそよそよ吹く風はこの風は全然揚がらなかった。このときは風の選び方を間違えたかな、いや風にはカメラを付ける方法自体に無理があるんじゃないかと思った。木の枝が揺れる位の風になつて、ようやく私の風は勢い良く大空に舞い上がった。

昭和記念公園のみんなの原っぱの北側は桜の木が多い。晴天で、風があり、桜が満開の3つの条件を満たす日はなかなかない。ここでご紹介する写真を撮影した日もあいにくの曇り空。すかっと晴れた空に鮮やかなピンクとはいかなかったが、花曇りらしくはなった。