

えびぞり

6

立川と語ろう 立川に生きよう
June 2005
écoutez bien Vol.23 No.247



表紙の人／古川ゆかり(曙町) 写真／細江英公

豆の常食で 元気を保つ



【豆類】

大豆のイソフラボンが乳がんや大腸がん、前立腺がんの予防に効果があると注目されて久しい。豆類は大豆に限らず健康維持に有効な成分を多く含んでいる。毎日少しずつでも食べて元気ハツラツ！

春から初夏、幸町の農産物直売所は活気にあふれる。冬の間の休みが開けて、また安心地場野菜をお手頃価格でいただける。待ちに待った開店の日、新しくなったレジスターに長い行列ができていた。

朝どりの野菜は水分を多く含んでみずみずしい。「トマトなんかは4時頃とらなきゃだめだよ。日中水分を使っちゃうでしょ。朝どりで出荷しないとおいしくない」と、おおきなハウスに

トマトを育てる金子波留之さん。すぐに食べるなら夕方収穫したほうが甘くておいしい。野菜作りは手間をかけるときはかけて、かけなくていい時は放っておく。支柱を立てる前のトマトも同じ。水をやりすぎないのが大事だとか。見守りながら放っておくから、やっぱり手間のうちだ。

初夏は葉菜もおいしい。金子さんと同じ幸町で小松菜やほうれん草をつくる豊泉 裕さんはこの土地で10代目。おばあちゃんのご両親、三代で作る畑にはやわらかそうなほうれん草がきれいに並んでいる。「6月になるとほうれん草は蒔いても溶けちゃうからね、小松菜や枝豆を作るんですよ。青々として、香り高い枝豆を味わえるのもうすぐだ。

「時期には枝豆をいれるとおいしいわよ」と須田校長はおっしゃる。今回は豆を使ったスープを紹介してくれた。豆のもつタンパク質は健康維持に欠かせない。中でも大豆は「畑の肉」とも呼ばれるほど。須田校長のお勧めは「酢大豆」。サラダのトッピングに使ったりそのままいただいたり、毎日摂り続けていらっしゃる。先生の元気のもとには「酢大豆」、かな？(酢大豆の作り方は5月号参照)



4月25日 開店の日は
大賑わい = 幸町直売所

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

●豆と野菜のスープ

刺激的な初夏の味

レシピ

材料（4人分）

ミックスビーンズ 1缶 (大豆、赤いんげん、ひよこ豆)	赤唐辛子 1本
セロリー 1/2本	トマト水煮缶 200g
ズッキーニ 1本	ベーコン 2枚
なす 1個	スープ (水 3C+コンソメ 1個)
にんにく 1片	ロリエ 1枚
玉ねぎ 1/2個	オリーブ油
	塩、こしょう、粉チーズ

作り方

- 1 セロリー、ズッキーニ、なす、玉ねぎは1cm角に切り、なすは水につけてアクを抜く。
- 2 にんにくはみじん切り、赤唐辛子は種を除き、小口切りにする。ベーコンは粗みじん切りにする。
- 3 鍋にオリーブ油少々とにんにくを入れて炒め、香りが立ったら赤唐辛子、ベーコンを炒める。
- 4 (3) に玉ねぎを入れて炒め、しんなりしたら他の野菜を入れて軽く炒めてスープ、ロリエを加えて煮る。沸騰したらアクをとり、トマト、豆を入れて10分位煮込み、ロリエを取り出し、塩、こしょうで味を調える。

※(4)を冷まし、ミキサーにかけてポタージュ仕立てにしてもよい。豆の他に押し麦、五穀なども美味。



金子波留之さん
(幸町)



豊泉 裕さん (幸町)

小さくても、地球の未来を変えられる



エコア株式会社 代表取締役 宮澤 公廣さん

■宮澤公廣（みやざわ・きみひろ）／昭和16（1941）年山梨県生まれ。中央大学卒業後、青年会議所や東京都公害監視委員の活動をきっかけに環境問題に取り組み、1981年にエコア株式会社（旧名・イカリ環境サービス株式会社）を設立。一昨年社名を変更し、工場やビル、住宅の企画・管理・環境改善、国際標準規格のISO、HACCP認証取得サポートやコンサルティングなど、環境を核にした事業を展開している。著書に「いきいき環境白書」「酸欠地球」への挑戦（TBSブリタニカ）。全国から依頼され講演も多い。

■芳賀敏博（はが・としひろ）／えくてびあん編集人

於：羽衣町 エコア株式会社で 写真：中村 伸

芳賀 こんにちは！ たまたま宮澤さんが書かれた「いきいき環境白書「酸欠地球」への挑戦」という本を読んで、地球規模の環境を考え、それをビジネスにしている方が立川にいらっしゃるのを知ってぜひお会いしたいと思っていました。会社名の「エコア」というのはどういう意味なんですか？

宮澤 本を読んでくださったんですか。書いてから10年近く経ってその後状況が変化しているところもありますが、環境が21世紀の主要課題であるということはますますはっきりしてきました。会社も創立して四半世紀近くなり、2年前に社名を「エコア」に変更しましたが、エコロジーのエコとコアを組み合わせ

環境を核にした会社という意味を持たせたつもりです。

芳賀 お仕事はビルや住宅、工場などの管理、環境改善、環境アセスメントなどの調査・分析、ISOなど国際標準規格のコンサルタント……と、専門的に僕にはちょっと難しそうなことが多いのですが、出発点は公害問題からだそうですね。

宮澤 1970年代の東京は空を見ればスモッグで青空が見えない、道路は車で渋滞し、川はヘドロがいっぱいで悪臭がする、土壌の汚染もあちこちで見つかり、水俣病やイタイイタイ病などの悲惨な実態もクローズアップされました。そういう時期に東京青年会議所で環境委員長となり東京の環境実態を把握するためにセ

ーナ機を飛ばしたり俳優の森繁久彌さん、建築家の清家清さんをパネリストにシンポジウムを開いたりしました。さらに東京都公害監視委員として活動しましたが、実態を知れば知るほど空しさのようなものを感じるようになったんですね。経済主導で利便性や快適性を追求しても未来に向けて環境を維持することへの関心は必ずしも高くない。行政もカネのかかることはできない。このままでは大変なことになる。長期的な環境の指南役になるような、環境を多くの人に理解してもらいたいような会社があってもいいじゃないか。若いこともあったんですが、使命感というか、そんなことでスタートしてしまっただけなんです。

芳賀 ご本を読んで感銘を受けたのは、地球の誕生から生命の誕生といった壮大で長い射程で環境を考えながら、持続可能で豊かな環境を維持していくために身近にできることから実現していこうとされていることです。環境問題というと、とかく理想論と現実論がぶつかり合っ

て平行線ということが多いでしょ。
宮澤 そう言っていたらどうでしょう。大きなところから始めようとすると結局何もしないで終わってしまうじゃないですか。かといって目先のことを考えていたのでは何の価値もない。大局的にものを見、考えながら現実に即して発想していくことが大事だと思うんです。私、環境カウンセラーも長くしていますが、総論賛成各論反対ということによく直面します。総論に賛成なら各論である程度目をつぶらなければ全体が進みません。何でも法律でダメ、ダメとがなじがらめにしてしまうと、自由な発想の芽をつぶしてしまいます。持続し快適で豊かな環境のためには、環境について

の知識や知恵を事業者も市民も行政も持ち、一緒に考えていくことが大切だと思います。

芳賀 そうそう、本の中で「環知創快」ということを提唱されていましたね。

宮澤 ええ。21世紀の豊かさを求めるとすれば「環知創快」です。つまり、環境を良くするためにいろいろなことを知り、創造を行って、快適に生きましようということをやっている言葉にしてみました。以前ゴミと環境について講演をしてほしいと言われて、日本のわらべうたやことわざを調べたことがあるんですが、環境とかゴミに関連する言葉は見つかりませんでした。つまり言葉を伝承する必要がなかった。私もそんなに詳しいわけではないのですが、江戸時代の日本は非常に優れたリサイクル型社会だったんですね。だからといって現代の利便性や快適性を捨てて江戸時代の生活に戻れというのは無理です。欲のために乱開発をして環境を壊してしまう浅はかな知恵でなく、より深く自然を知り、便利さや快適さと豊かな自然や心づくりといった人間の幸福のバランスをとっていくのが、いま求められる人類の知恵だと思うんですね。ゴミということでは、ゴミはいつからゴミになると思いますか？

芳賀 捨てた時、それとも使わなくなった時……ですか？

宮澤 持ち主がこれは要らない、捨てようと言ったり考えた時からです。子どもが使わなくなったおもちゃが箱に詰まっていたり親は捨てたいと思っても、子どもが大事に思っている間は、それはゴミではない。「もう要らないから捨ててよ」と言った瞬間ゴミになるんです。骨董品には骨董としての価値がありますが、現在国宝となっているようなものでも過去にゴミとして捨てられたものがたくさんあるはずなんです。文化によっていろいろな価値観があるわけで、自然の価値だったり土地の価値、

衣類の価値、食べ物の価値……いろいろあっていいのですけれど多くはそれに気づかない。今はゴミも資源やエネルギーとして利用されますが、その価値を知らしめていくことが難しいんですね。そうした価値を知っていただくこともわれわれの仕事のひとつではないかと思っています。

芳賀 立川という地域に、そういうスケールの大きな理念を持った企業があるというのは、なんだか嬉しくなりますね。

宮澤 うちの事業は大きく分けて、ビルや工場、住宅といったハード部分と、環境や品質管理に関するISO、HACCPなどの国際標準規格のサポート、コンサルティングといったソフト部門があります。従業員55名の小さな会社ですが、保有している専門資格は小さなものを入れると50以上になるんですよ。核になる専門分野で高い水準の技術を持っていれば大企業に負けない。以前、当時の通産省の依頼で北海道旭川の中小企業大学で国際的食品安全規格であるHACCP認定について14時間の講義をしたことがあります。経済的に落ち込んだ地域で瀬戸際の中小企業経営者の方は必死です。かなり高度な内容でしたが、みなさん徹夜でがんばってついてきた。この時受講した企業の何社もがHACCP、ISO認証を受けていまや世界を相手に仕事をしています。こういうことが一番うれしいですね。21世紀は、企業に限らずそれぞれが自分のいいものを出し合って協調して生きて行く共生社会にならなければならない。地球上のいろいろな地域でそのように考え、そのように行動する人が増えていけば、穏やかで夢のある豊かな地域ができ、ひいてはすばらしい地球になっていくと思うんですよ。小さな会社でも大きなことを考えながらやっていると世界も変わっていく。そう信じています。

カフェテリア 木の葉	柴崎町2-17-23 522-9251
カレーショップ 砂時計	柴崎町2-18-10 525-2414
ビューティーサロン ウィスタリア	柴崎町2-21-15 527-1116
オリオン書房 サザン店	柴崎町3-2-1 525-3111
とんかつ専門 かつ亀	柴崎町3-5-2 525-7647
西武信用金庫 立川南口店	柴崎町3-5-15 529-1311
多摩中央信用金庫 立川南口店	柴崎町3-5-22 528-2211
りそな銀行 立川支店	柴崎町3-6-29-1F 522-4161
ほっとすべす 中屋	柴崎町3-6-30 522-2932
サンカメラ	柴崎町3-7-22 522-3336
Coffee Shop LARGO	柴崎町3-7-22-2F 525-6704
バックージプラザ カサイ	柴崎町3-8-7 522-8601
手打ち ぎょうざ工房	柴崎町3-11-25 522-4770
こむろ 酒店	柴崎町3-14-3 522-2613
喫茶 ギャラリー 花	柴崎町3-14-6-1F 524-3668
矢沢 歯科眼科	柴崎町3-16-2 525-6600
株式会社京王ストア 立川店	柴崎町3-18-10 540-1131
サーフショップ Waioli	柴崎町5-17-14 522-7331
ジャガー 立川	柴崎町6-15-23 524-5859
NPO法人 東京 賢治の学校	柴崎町6-20-37 523-7112

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 柴崎町・富士見町のお店です。

株式会社 浅見 酒店	富士見町1-2-7 522-2823
伊藤 接骨院	富士見町1-4-29 524-7861
ディサービスセンター Aso	富士見町1-4-29 524-7231
スーパー 肉のハナマサ	富士見町1-18-10 548-2970
手作りケーキの店 プティパニエ	富士見町1-22-30 529-8364
さえき 西立食品館	富士見町1-23-13 529-5333
(株)ヤマダ 電機	富士見町1-24-9 526-1099
株式会社 ダイクマ 立川店	富士見町1-24-9 526-1046
井上レディスクリニック	富士見町1-26-9 529-0111
中華レストラン 東華園	富士見町1-27-10 529-0458
榎本 調剤薬局	富士見町1-31-18 526-2322
うさぎ専門店 ラッキーラビット	富士見町2-11-7 524-6054
一級建築士事務所 株式会社 ホーミー	富士見町2-12-3 522-2220
家庭料理の店 つくし	富士見町2-12-10 526-6016
有限会社 白洋舎	富士見町2-12-10 526-6016
波多野 米店	富士見町2-32-34 522-2884
桜井電材株式会社	富士見町3-2-13 523-5281
立川歴史民俗資料館	富士見町3-12-34 525-0860
室内装飾専門店 株式会社 アイアイ	富士見町4-9-8 522-5972
多摩中央信用金庫 富士見町支店	富士見町4-9-22 528-1741



茶の若芽が伸びてきた小笠山の茶畑

夢の茶園

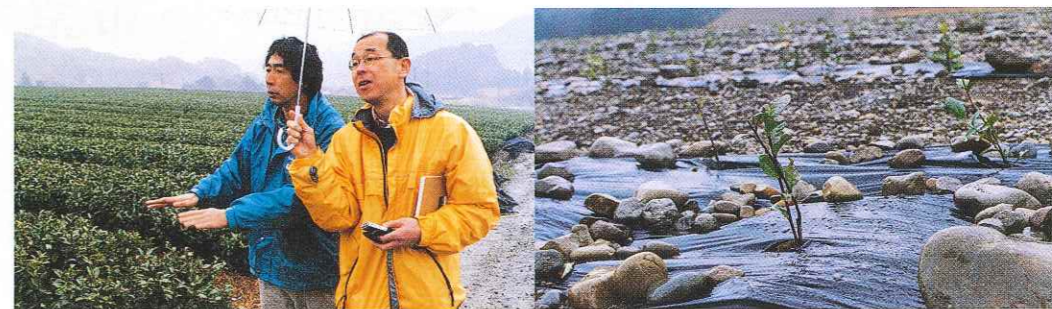
立川のお茶屋が惚れた掛川の無農薬茶農家

新茶の季節。お茶産地はどこも大忙しだが、静岡県掛川市のある茶園で、今年初めて収穫される新茶に特別な思いを寄せる人が立川にいる。無農薬栽培にこだわる生産者の心意気に惚れ込み、オリジナルブランドとして、そのお茶を売る池谷健治さん夫妻だ。

羽衣町で「まごころ銘茶 狭山園」を営む池谷さんが、掛川市で仲間数人とお茶の無農薬栽培に取り組む「松下園」松下芳春さんを知ったのは平成十一年のこと。本当に無農薬栽培が可能なのか疑問を持っていたが、茶畑を訪ねた松下さんのお茶づくりへの情熱と農業哲学に共感した。

池谷さんの店で売っている「ひより（陽和）」は、松下さんの畑で作られたお茶のオリジナルブランド。毎年、新茶前の時期に必ず茶畑や松下さんの製茶工場を訪ねて交流を重ねてきた。今年も松下さんにとっても池谷さんにとっても特別な年だ。松下さんが四年がかりで小笠山という小高い山を切り拓いて作ってきた約四・五ヘクタールの茶畑が完成し、最初に植えた苗から初めて新茶を摘む。例年は年一回の訪問だが、今年三月に一度訪ねた後、四月十日に茶畑の完成を祝う「春風茶会」を開くと聞いて、店を休み夫妻で駆けつけた。

石の多い土地を耕し十萬本の苗を植えた。無農薬でも茶が元気に育つ土づくりのために入れた堆肥は一万トンになるといふ。採算がとれるのは二十年後という新たな茶畑作りは松下さんの長年の夢。同時にその心意気を感じて応援したり、つらい苗の移植を黙々とこなし地元のシルバーク（松下さんは「ゴールドさん」と呼ぶ）のおぼちゃんたち、多くの人の力と夢の結果でもある。たくさんのお茶が集まった茶畑でとれた初めての「新茶」どんな味わいだろうか。



今年植えたばかりの茶の苗木



石だらけの畑に鎌も曲がる

3月、雨の中で作業をしていた松下さん



無農薬栽培に欠かせない大量の堆肥

池谷さんが扱うオリジナル茶「ひより」を作る池谷（いけがや）の茶園



畑が茶会の会場。



苗を植えた（ゴールドさん）たちも今日は茶会のお客さま

松下さんのお嬢さんたちが点てくれる抹茶を待つ



新茶の時期のチラシには毎年松下園の訪問記が載る

池谷健治さん、和子さんご夫妻

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.ne.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

真如苑提供番組組じょうらくがじょう

スカイパーフェクTV 21.6ch、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

築碁町1-2-13 Tel.527-0111(代)

JTB

For Your Travel & Life
世界をつなぐ旅と心

JTB立川支店

〒190-0012 立川市曙町2-42-1 パークアベニュー8F

営業時間：09:30～17:30 (土・祝日休業)

組織旅行・グループ旅行・研修旅行のご相談は

TEL:042-521-5550 FAX:042-521-5558

海外・国内個人旅行のご相談は

TEL:042-521-5585 FAX:042-521-5558

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で行っています。

PLANNING・DESIGNING
PROCESSING・PRINTING
〒190-0022 東京都立川市曙町5-17-13
TEL 042-527-1948 FAX 042-527-1948
E-mail info@daiokousya.jp

えくてびあん流

支え合うから希望が生まれる 「立川マック」設立

氾濫するアルコール飲料の宣伝、立ち並ぶ自動販売機。安価なアルコール飲料が簡単に手に入る時代。なにげない日常をふつうに送れるようにがんばっている人たちが

いる。アルコール依存症の克服を目指す人たちだ。

この6月アルコール依存症リハビリテーション施設「立川マック」が、富士見町にオープンする。自らアルコール依存症を克服したスタッフが運営を支える通所施設。オープンに先がけて4月23日「第1回立川マックセミナー」が開かれた。昼食をはさんで午前と午後、出入り自由な空間に多くの人が集った。治療に携わってきた関係者や同じ悩みを持っていた仲間の話が



えた先輩たちの言葉は心強い。立川マックではミーティングやスポーツなどを通して飲まない生活習慣を身につけることを目指す。

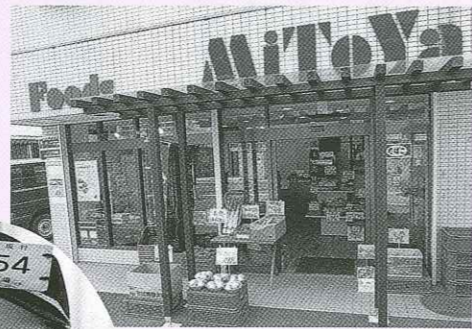
アルコール依存症者は近年女性や若年層にも広がり、全国で240万人いるといわれている。「マック(MAC)」とは「メリノール・アルコール・センター」の頭文字。自らアルコール依存症を克服した神父が荒川区に初めて設立した。現在では全国各地に開設され、依存症者の回復に役立っている。

この人この店 23

フルーツ&ベジタブル 三登屋

坂村 宗紀さん

あまりにも八百屋さんらしくないので、八百屋である証拠にバッジのついた帽子を持って来てもらいました。「これがないと市場に入れないんですよ」とかぶっていただいたら、サマになります。本当に八百屋さんなんだ……と納得してお話をうかがうと、やっぱりただものじゃない。過去の肩書きは二桁を超え、現在は立川たばこ商業協同組合専務理事、西立川児童会館評議員、立川観光協会会計理事、立川商工会議所商業部会副部長という重責を担っていらっしゃる。早朝から市場のせりに出かけ、仕入れた品物を袋詰めしたりポップを書いたり。値段は相場だから毎日変わります。配達に出かけて店番もして、午後からは渉外活動へと出かけて行くタフガイ。このほどご結婚され、光り輝く笑顔に幸せがあふれています。お話しするだけでパワーをもらえる坂村さんのお店は、西立川駅近く、富士見町です。



三登屋外観



〒190-0012 立川市富士見町1-32-17
TEL 042-522-3021
http://www.annex-tachikawa.com/mitoya/
営業時間 午前9:30～午後7:00
定休日 日曜・祭日

写真：五来孝平

たれゆえぐさ 23
タチカワ誰故草

更ニ参ゼヨ三十年

森 忠明

「えくてびあん」の四月号に、三十余年間一日も欠かさず日記をつけてきたって書かれてますけど、その証拠を見たいというか読みたいんです。わたしは一九八一年十月十六日生まれなので、その日に森せんせえが何をしていたのか知りたい。ちなみにその日は大昔フランス革命でマリ・アントワネットがギロチンにかけられた日です。水戸市在住の兼子阿弥さんは電話でそうおっしゃった。彼女は昨年、「森忠明の自道文学」という論文を提出して昭和女子大学を卒業した奇特きわまる人である。要望に副ねばなるまい。

昭和五十六(一九八二)年の我が日記には、私の下手っぽいなでかい字で「餐霞録」と書いてある。カスミヲタベテイキテイル記録という意味だ。

さて、兼子嬢が呱呱の声をあげた十月十六日、私は何を? 原文通りひきうつす。

〈鈴木出版「仏教説話集」刊行推進委員になってほしいとTELあり、諾。増田書店、東西書店で立読み。立花屋昼食。ロージナにて夕食、アイスレモネードとナポリタン。北炭夕張炭鉱ガス突出、30人以上死すと。夜、バツハ無伴奏チェロ。岡本かの子の子の太郎への手紙面白し。寒風。〉

四半世紀前、三十ちよい男の無味乾燥の一日。それもそのはず、不当逮捕されて冤罪に陥った時の心覚えゆえ、日記というよりアリバイメモというほうが正しい。犯行現場に私が不在だったこと



挿画：野崎義成

とを証明してくれる人と場所の記載が主だ。性生活の感想なんて皆無。つまらんこと甚だしいが、若い女性に読まれても羞ずかしくない。内容について少し解説してみよう。

増田書店は現在のグラデュエオ通用口のあたりであって、文具なども売っていた。赤ら顔の女店主が何故か忘れられない。東西書店は失念。立花屋は南口駅前、たしかマクドナルドの所で営業していたカッツ屋さん。その鶏カツ定食は美味かった。ロージナ、とあるから電車で隣町に出たのだ。一橋の学生向けか、ナポリタンは安くて馬に喰わせるくらいの量。たまに山口瞳氏を見かけた。阿弥さんが誕生した日、北国のコルマイナーが沢山亡くなったんだね。

本稿は六月号に載せてもらう予定なので、ちよと三十年前の六月には何をしていたのか、埃をはらって読んでみた。すると、東京キッドブラザース主宰・東由多加(故人、当時三十歳)に作詞を依頼されて、苦心惨憺しているのだった。過年、「命」なる映画で東に扮した豊川悦司氏は、実物の東より十倍カッコよかったけど、演出しているシーンには本物の東のほうが百倍カッコいいの。

顧みれば、小動きと生兵法の集積のような私の一万一千日。虚労感におそわれた。

無外流剣法のをしへ——更ニ参ゼヨ三十年、ということなのだ

表紙の人

古川 ゆかりさん(曙町)

昨年モノレール下サンロードに面して外観も斬新なくシネマ2>がオープンして、合計11の映写室を有することになったシネマコンプレックス<シネマシティ>の若き女性広報担当。各地に大型シネコンができたり計画される中で「映画の都」立川の熱さを伝える窓口を見事につとめている。映画好きが嵩じてこの世界に。平成6年にオープンしたシネマシティの支配人代理に抜擢された。最近雑誌の映画特集対談に登場したりと、注目度も急上昇中。本業である映画上映はもちろんのことだが、映画を核にしたイベントなど、文化活動にも取り組んでいる。

曙町シネマシティ前のデッキ上で
写真：細江英公

かたこと

最初にお詫びと訂正です。5月号本欄で裏表紙連載「凧の上から」のタイトルと石崎幸治さんの名前を間違えていました。不思議なもので何度も読み返して見逃した誤植が刷り上がって来たことたんに見つかる。愕然とします。言い訳は不要でした。ごめんなさい。▼原稿を読むことに限らず視点の取り方はむずかしい。鳥のように空の高みから全体を見るか、地べたを這う虫の目線で見るとか。常に両方の視点を意識しながら大局のかつ細やかに目配りができるのが理想ですが、私のような凡人にはあくまでも理想。▼対談をさせていただいた宮澤公廣さんとお話ししていると、地球規模で環境を考えながら身の回りから行動されている。それをビジネスとして成功させてしまおう。なかなかできることではありません。▼VIEWでご紹介している静岡県掛川の無農薬栽培の新茶。本号がお手元に届く頃には味わえるでしょう。育つのはお茶の力。人間は農民も消費者もその命をいただいている。そういう松下芳春さんの考え方と行動力には池谷ご夫妻だけでなく、惚れてしまします。▼色とりどりの新緑がどんどん濃さを増し、若葉青葉を風が吹き渡ります。梅の実が太り紫陽花の花が咲けばそろそろ梅雨も気になります。葉のすっきり繁った桑樹に吹く青嵐——蚕を飼う家はほとんどなくなりましたが、養蚕が盛んだった昔の数少ない名残でしょうか。(芳)

スタッフ

編集 大久保清志/清水恵子/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

えくてびあん (C) 6月号

第23巻 通巻247号
平成17年6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。

風の上から

写真家 石崎幸治 の
昭和記念公園

5



原っぱに人の多い季節は風を揚げるのにも気がつかう。

無理に写真を撮らなくても

上空から風を使って写真を撮るうえで一番難しいのは、風を揚げることだ。風さえ安定して揚がっていればデジタルカメラに内蔵されている装置が一定間隔でシャッターを切ってくれる。

下手な鉄砲数撃ちや当たる。連続撮影モードにしたら3分で100枚くらいの写真が撮れた。あまりたくさん撮れてありがた味がないくらいだ。

風がカイトフォトには強すぎるときや、吹いたり止んだりしているときは無理にカメラを付けずに風揚げを楽しむことにしている。すると、いろんな人が話しかけてくる。人の輪が広がる。同好の士に公園で出会うのも楽しみのひとつである。

カメラはめったなことでは落ちないが、万一のことも考えて直下に人がいない場所で揚げるようにしている。しかし子どもは好奇心旺盛だ。「おじちゃん、何してるの」と言いながら大勢が寄ってきた。「ここに来ちゃダメ、ダメ」。大声で叫んだらバタバタと逃げて行ってしまった。脅かすつもりはなかったのだけれど……。