

えひめ

10

立川と語ろう 立川に生きよう
October 2005
écoutez bien Vol.24 No.251



写真：五来孝平



農業体験

こもれびの里も「稔りの秋」。

ボランティアたちの手で武藏野の農家を再現するこの里は、いずれそこを訪れる人にも、土とのふれあいや伝統的な食べ物、伝承行事などを体験してもらう場になる。

その時に指導者となるのは彼らボランティアだ。

秋の一日、一般の来園者に里の稔りを収穫してもらう「農業体験」が行われた。

水田の刈り入れが終わった里にたくさんの人たちが集まつた。たまたまその日、国営昭和記念公園にやってきた人がほとんどだ。やってもらうのはサツマ芋と落花生掘り、そして稲の脱穀。一般の人にどのように農業を体験してもらうか、進め方もみんなで話し合い工夫した。最初に里のボランティアやアドバイザーが説明し、それから実際に作業をしてもらう。

参加した子どもたちは、見慣れたサツマ芋やピーナッツが畑から採れることに感動し、里人も自分たちが汗を流して作った作物を通じて、人に何かを伝えられることが自信と喜びになった。里の姿が次第に整っていくのと同じように、人も着実に成長していく。



廣戸三佐雄さん（立川市砂川町在住）

畑作班にいますが、ボランティアが話し合いながら農作業を進め、それが実際に作物として収穫される。この達成感はこれまで味わったことがないものですね。苦労を共にした損得抜きの友人ができる場でもあります。

109の作品はファーレという森の妖精なのです

アート案内を続けるファーレ倶楽部会長
中島 满喜子さん



於：曙町 えくてびあん編集工房で 写真：五来孝平

芳賀 ファーレ立川の再開発ビル街ができる10年以上経ち、そこに設置されている現代アート作品を修復し、未来に向けて本来の状態で引き継いでいこうという、ファーレ・アート再生プロジェクトが発足しました。中島さんたち「ファーレ倶楽部」はアートツアなどを開催していらっしゃいますが、どういうきっかけで始められたんですか？

中島 ファーレ立川が完成したのが1994年で、同時に日本内外36カ国、92人の現代作家による109の現代アート作品も生まれました。96年から3回にわたって立川市がその作品を案内できるアートコンダクターの養成講座を開き、修了者有志が集まっている現代美術作品が集まっていることと、ひとつひとつには作品名も作家名も記されたのがファーレ倶楽部です。年2回のアート

ツア企画のほか、要請があれば個別の見学も引き受けます。最近は学校活動の一環で市内の小学生も来ますし、昨年度末までに延べ4500人の方をご案内しました。3年ほど前からは、市の委託を受けて市所有のうち28作品の清掃も定期的に行ってます。それはそれでいいと思うんです。同じことを繰り返すだけなら、よく美術館の入り口で貸してくれる解説機で済むわけです。たまに間違えることがあっても（笑）、人間味が出た方が伝わるものがあるんじゃないでしょうか。

芳賀 現代アートって「何だかよく分からぬ」という意識がますあって、とっつきにくいんですが、小むずかしい理屈抜きで観てみると結構楽しい。それに、実は世界的に知られる作品もあるそうですね。そういうものが立川の街中にさりげなく棲んでいることは、もっと自慢してもいい！

中島 むしろ外部からの方が注目されてるかもしれません（笑）。個別の見学希望

されず、それぞれが街の中で機能を持っているということなんです。車止めであったり、ベンチであったり、ビルの排気口…。全体のコンセプトが、ビル街そのものをひとつ森としてとらえ、アート作品はその森にいきづく妖精なんですね。森を訪れることは「驚きと発見」もあります。

芳賀 先日（8月21日）の「夕涼みアートツア」に参加させていただきましたが、え？ こんなところにあったの？ という発見がありましたし、中島さんの説明で作品を新鮮な眼で観ることができました。その場所に作品を作るにあたって、作家は立川の歴史とか風土を含めて、それぞれに思いを込んでいる。そういう思いというのは、作品プレートとかパンフレットではなく、やはり人が肉声で語って伝わる。中島さんたちはファーレアートの「語り部」なんだと…。

中島 説明しているのは市の図書館にあるファーレアートの記録集に書いてあることですけど（笑）。説明にあたってボランティア個人の好みは挿まないことにしているんですが、人によって力を入れて説明してしまう作品もあるし、作家名と国、素材などを説明するだけの作品があります。それはそれでいいと思うんです。同じことを繰り返すだけなら、よく美術館の入り口で貸してくれる解説機で済むわけです。たまに間違えることがあっても（笑）、人間味が出た方が伝わるものがあるんじゃないでしょうか。

芳賀 現代アートって「何だかよく分からぬ」という意識がますあって、とっつきにくいんですが、小むずかしい理屈抜きで観てみると結構楽しい。それに、実は世界的に知られる作品もあるそうですね。そういうものが立川の街中にさりげなく棲んでいることは、もっと自慢してもいい！

中島 むしろ外部からの方が注目されてるかもしれません（笑）。個別の見学希望

妖精なのです

では自治体関係の方も多いんです。アートによるまちづくりのモデルとしてとか、山口県岩国市のように米軍基地のあった街として参考にしたいとか。小学生たちを案内していくすごいなと思うのは、子どもは変に考えないんです。そしてイメージが思いがけない言葉として出てきます。そういう時はこちらまでうれしくなります。子どもたちと一緒に保護者の方も来て、後からPTAの行事としてまた来てくれたり、たまたま親子でファーレにやって来たとき子どもがアートについて「この作品はこうなんだよ」と親に説明するんですね。これもうれしい話です。そういうところから、立川の多くの方がファーレのアート作品に興味を持って下さるようになったらいいなと思っています。

芳賀 先日の夕涼みツアは暗くなつからご一緒させていただきましたが、本来つくべき灯りが消えていたり、ずいぶん傷んでいる作品が多いことに改めて気がつきました。その修復プロジェクトが、今年から始まりました。

中島 ファーレの場合、109の作品のうち約半分が市の所有で、あとはそれぞれのビルのオーナーの所有という事情があります。ビルに付属した作品のメンテナンスは各オーナーさんの考え方次第だったんです。出来てから一度も清掃も補修もしていない作品もあり、修復にかなり費用のかかるものもある。やはりファーレ全体で、作品がもともと持っていた輝きを取り戻そうと、市とオーナーさんたちで作るファーレ協議会、私たちボランティア、市内の団体や個人が参加して「ファーレ・アート再生プロジェクト実行委員会」が発足しました。広く寄付金を募って2年間で作品の修復などを行うことになっています。

芳賀 10年ぶりのお色直しというわけで



ですが、一度やればいいというものではありません。将来にわたって維持していくには、お金に換算できるかできないかは別にして、ここにこれだけの現代アート作品が集まっていることそのものが街にとって大きな財産なんだという共通の認識が必要になるでしょうね。僕は、中島さんたちのようにアートに関わるボランティアがいることも含めて大きな財産だと思いますけど……。

中島 今回のプロジェクトが終わった後も、管理委員会のような組織で継続してメンテナンスをしていくといらいいですね。私たちが年に2回、作品の清掃をする時に、小学生以上なら参加できる清掃ボランティアを募集するんですが、清掃だけだったら会員だけでもできます。しかし、多くの方に清掃に加わっていただくことで、作品を大切に思ってほしい。特に子どもたちが大きくなったら、このアートを守ってくれるんじゃないかなと…。ファーレのアートたちは妖精ですから（笑）、人間よりは長生きするでしょうけど。

芳賀 そう期待しましょう。ところで、先日の夕涼みツアでは全部の作品は回れなかったんですが、全部を観て回るどこのくらいかかるんですか？

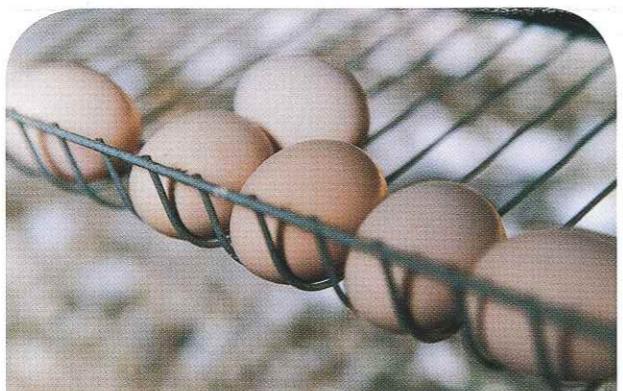
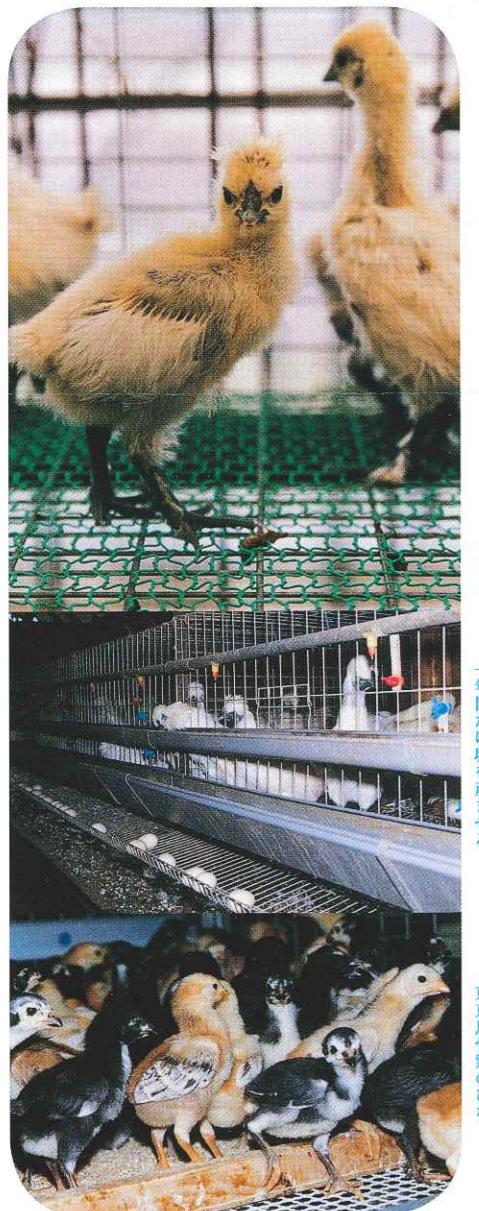
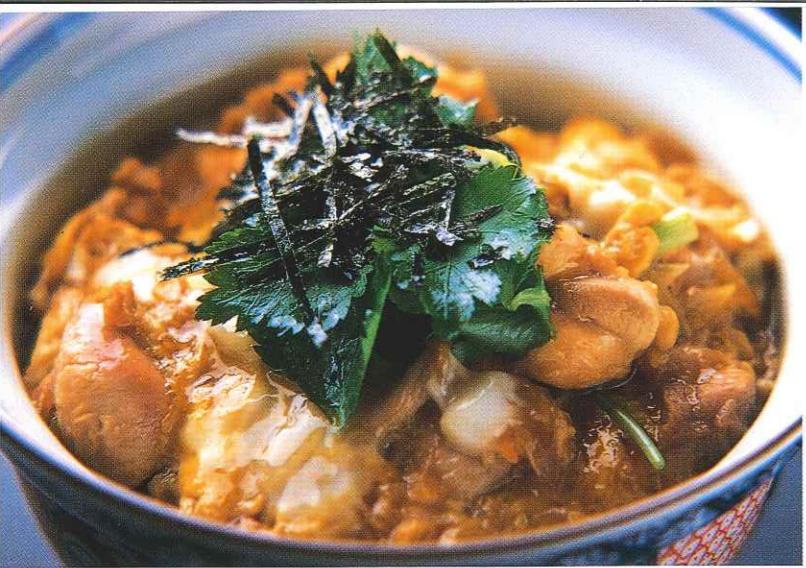
中島 約3時間です。ふだんはなかなかできないんですが、毎年ファーレがオープンした記念日の10月13日には、全部の作品を訪ねるアートツアを開いています。年に1回、この日しか公開しない作品もありますから、どうぞ参加してください！

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
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 バルアラディ	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
手作りパン ヴァイツエンプロート	錦町1-6-19 527-2176
手打ちそば なかさと	錦町1-5-22-1F 524-5758
中国氣功整体院 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
ザ・クローストホテル立川	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
そば処 そば菜	錦町1-20-15 522-7558
画廊 無門庵ギャラリー	錦町1-24-26 529-2323
駄菓子・ファンシー むぎばたけ	錦町2-1-1 526-0210

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 錦町・羽衣町のお店です。

美容室 FALCO	錦町2-1-10 528-2389
諸官公序御用達・日用雑貨 池田屋	錦町2-1-10 522-3731
手打ち 更科もとおか	錦町2-1-27 528-2345
しゃぶしゃぶ・鍋料理 しゃぶ・りん	錦町2-1-33-3F 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
(有)朝日屋酒店	錦町2-6-12 525-6333
にしやま薬局	錦町2-7-8 525-9212
パスタの店 パセリ	錦町3-1-21 525-8486
アミューたちかわ	錦町3-3-20 526-1311
多摩中央信用金庫 錦町支店	錦町3-6-9 528-0511
そば処 高尾亭	錦町5-5-31 522-2710
Natural Food Restaurant シエなば	錦町5-19-9 529-5921
リストランテ ラ・ポポラリータ	錦町6-9-25 527-3880
高齢者総合施設 至誠ホーム	錦町6-28-15 527-0031
韓国居酒屋 木浦館	羽衣町1-18-1-1F 527-3006
多摩中央信用金庫 東立川支店	羽衣町1-19-6 524-0611
Cake Studio 35	羽衣町2-6-1 527-6808
林歯科	羽衣町2-7-10 522-5657



調理協力：須田享子（日本クッキングスクール）
写真：五来孝平

VIEW

立川発！東京ブランドの地鶏たち

東京しゃも & 東京烏骨鶏
高級食材の故郷は西砂町

立川——街の喧噪をぬけ北へ進むと住宅の間に畑が広がる。この地の生産物は幅広い。うどはもちろん、根菜、葉菜、果物、はちみつなど。そしてもうひとつ、忘れてはならないもの。東京ブランドの鶏たち。

千羽単位でゲージに入れられる東京しゃも（上）
古来の軍鶏（しゃも）にかけあわせる
ロードアイランドレッド（中）



〈東京しゃも〉は軍鶏とはちがう。古来の軍鶏にロードアイランドレッドをかけ合わせ、さらにもう一度軍鶏とかける。こんな複雑な手間をかけて比較的闘争性が弱く、しかし軍鶏本来の引き締まった肉質を維持した食用鶏〈東京しゃも〉はできあがる。鶏舎には経過月数の異なる東京しゃもが、千羽単位で飼われている。カメラを向けると逃げ惑うひよこも、120日経った出荷時には4Kgを超える精悍な若鶏に。孵化後150日を超えると産卵してしまう。食用鶏なので、味が落ちないように産卵前に出荷される。脂肪が少なく赤みの濃い肉質は、やわらかさの中にも弾力があり噛めば「う

まみ」の詰まった肉汁が溢れ出る。

〈東京烏骨鶏〉も東京の地鶏。東京しゃもとはちがってかわいいらしい顔をしている。烏骨鶏はなかなか卵を産まない。改良が重ねられ原種烏骨鶏よりも産卵数の多い烏骨鶏が誕生した。それが〈東京烏骨鶏〉。それでも、毎日卵を産み続けてくれるわけではない。依然、貴重品であることに変わりはない。

西砂町の伊藤養鶏場と田中農場では、東京しゃも、東京烏骨鶏の両方を飼育している。伊藤貴芳さんと田中敏夫さんは同級生。健康志向の時代を読んで二人で飼育に踏み切った。東京しゃもは都内にある行列

のできるシャモ鍋屋に多く卸され、東京烏骨鶏の卵は某有名菓子店のカステラに使われているという。

「東京しゃもの肉はうまいよ」「烏骨鶏の卵でとじりや、もっとうまいよ」伊藤さん、田中さんのお二人にここまで言われて試さないのは申し訳ない。今回も日本クッキングスクール校長の須田享子先生にお世話をになった。湯気とともに濃い鶏肉の香り。しっかりした歯ごたえに卵のとろみがからまる。肉汁と甘辛い卵の味が口いっぱいに広がった。これぞ立川発、究極の親子丼。東京ブランドの地鶏を堪能して、ごちそうさまでした。

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3-43 武蔵ビル2F
tel 042-548-9606 fax 042-548-9609
e-mail message@tamatebako.net.ne.jp

常楽我淨

真如苑提供番組

スカイバーフェク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 Te. 527-0111(代)

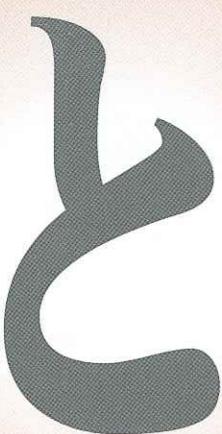
PROM
CHUBU

フロム 中武

■営業時間 am10:00~pm 8:00
〒190-0012 立川市曙町2-11-2
Tel. 042-524-7111 (代表)

私たち「と」のための会社です。

人と人、企業と企業、企業・商店とお客様……
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。



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 PRINTING
大廣社
〒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

音楽は、からだと心で楽しむ 映画とコンサートで「ロバの夏休み」

音は耳で聞く？ いえ、目で見ることも、指や掌で触れることだってできる。そして心で感じる。生まれつき耳の聞えない若い女性が「音」の楽しさに目覚め、楽器を演奏したり詩人の谷川俊太郎さんとの対話を通じて、障害や聴くことの意味を深めていくドキュメンタリー映画が完成し、幸町の「ロバハウス」で映画上映とコンサートが開かれた。

や松本さんたちの本拠地ロバハウスが撮影場所になり、メンバーたちも出演している。ロバハウスで8月上旬の4日間開かれた映画の完成披露を併せたコンサートでは、親子で訪れた人たちが古楽器や空想楽器を使った演奏と映画を楽しんだ。映画ビデオの貸し出しもしている。問い合わせはロバハウス(電話042-536-7266)まで。



この人この店 ㉗

生活雑貨のお店

EAST END

なかみ
中美 圭子さん

チャレンジショップ「Collabo」から街に飛び出したお店、EAST END。生活必需品というよりも、ゆとりの時間を楽しむ雑貨がお店から溢れ出ています。中国は景德鎮のやき物。手描きの高価なものもあればお買い得な大量生産品もあります。「大量生産品も持ち主が愛でていると味が出て、二つとない逸品になるんですよ」と中美さん。イスラエル人作家のアクセサリーは色鮮やか。身につける人のことを考えて壊れにくくできているから便利。フランス製のネックレスは秋の胸元をシックに飾ってくれそうです。ふと視線を感じて振り返れば、ハンプティダンプティのトレジャーボックスが見つめています。大切なものをそっとしまっておく宝箱。欧米のやさしいママは我が子の乳歯を宝にするのだそうな。我が子の乳歯はどうの昔に縁の下や屋根に投げてしまったけれど、ふたを開けるたびに〈あの頃〉がよみがえる魔法の箱、何を入れておきましょう。



〒190-0023 立川市柴崎町2-9-31
TEL 042-523-9636
営業時間 11:30~18:30
定休日 月曜日

写真: 五来孝平

タチカワ誰故草 ㉗

爆音が眠らせ唄？

森 忠明

寝床で「ラジオ深夜便」を聴いていたら、アンカーの明石勇氏が「私の携帯電話の着メロは『STRAIGHT, NO CHASER』でした」なんて粋なことを喋った。さすがNHK教養派アナウンサーである。俺なら田端義夫の『大利根月夜』あたりにするところ、むこうはセロニアス・モンクだ。いかすなあ。

十年前の夏、NHK広島で副局長だかをしていた明石氏から連絡あり、昼どき二十分ほどのインタヴューパン組に出てほしいとのことだった。リハーサル前の雑談中、「森さんはご趣味も多いんでしょうね」と氏に訊かれたので、「恥ずかしいかぎりですが、惰眠をむさぼることしか趣味はありません」と返事した。すると氏はフフッと笑い、いわゆる内幸町流オーソドックス・ボイスというのか、やや高音ながらディープな声で、「要するに、羨ましいイメージ・リヴィングのことですね」。

ジャズに精しい人らしい言い方。睡眠が無上の楽しみの私には、覚醒をうながすようなもの、アラームや着メロ類は疎ましく、「睡メロ」とでもいうか、静かな眠らせ唄や導眠剤的な曲が慕わしい。私の傑作音楽の定義は「聴いてて眠くなる作品」である。

ここ四、五年における我が睡メロは以下のとおり。

これらを就寝時に連続リピートする。もちろん低音で。



挿画: 野崎義成

もう四半世紀前にもなるか、立川市民会館大ホールに落語家の桂米朝氏がやってきて、何という嘶だつたか忘れたけれど、その嘶の枕の部分で、

「立川に名物なんてありまんのんか」。
たしかそんなふう。彼は今では人間国宝だし、私が出了大学の大先輩ゆえ、なるだけ善意に解釈したいのだが、どう考えてあの時の口づきには、ちょっとぴり侮蔑のニュアンスが漂っていた。少なくとも、嘶を楽しみにしていた私は、そう聞えた。

（名物は米軍基地の爆音だ。俺たちやグローブマスターのエンジン音を子守唄にして育ったんだぜ）。実際、基地が移転していくた直後の夜は静かすぎて眠れなかった。「努力によって得られる習慣のみが善である」というカントに従えば、努力によらず、あの爆音や被支配に慣れてしまった私は、文字通りの悪童だったのだ。

たしかそんなふう。彼は今では人間国宝だし、私が出了大学の大先輩ゆえ、なるだけ善意に解釈したいのだが、どう考えてあの時の口づきには、ちょっとぴり侮蔑のニュアンスが漂っていた。少なくとも、嘶を楽しみにしていた私は、そう聞えた。

（名物は米軍基地の爆音だ。俺たちやグローブマスターのエンジン音を子守唄にして育ったんだぜ）。

客席の私は胸中で悪態をついた。

「努力によって得られる習慣のみが善である」というカントに従えば、努力によらず、あの爆音や

被支配に慣れてしまった私は、文字通りの悪童だったのだ。

表紙の人

伊藤 平八郎さん(曙町)

「丸屋吳服店」は明治33年創業。100年以上続く老舗の三代目当主。かつて立川駅北口近くにあった店の様子は「立川十二景」に描かれるが、戦争中は強制疎開を余儀なくされ戦後もデパートの進出でその中のテナントに、さらに再開発に伴う移転。時代の荒波をぐりながら暖簾を守ってきた。本業もさることながら、保護司など社会奉仕活動にも熱心に取り組んできた。永年の功績に対して平成11年法務大臣表彰、平成15年には藍綬褒章が授与されている。現在も立川市社会福祉協議会理事などとして、社会奉仕活動の場にこの人あり。

曙町 伊勢丹内 丸屋吳服店で
写真: 細江英公

かたこと

本号がお手もとに届く頃は気持のいい秋空が広がっていることでしょう。「秋桜」の字をあてるコスモスも咲き始めます▼スポーツの秋、読書の秋、もの思う秋……いろいろな秋があるって、やはり食欲の秋。田や畑の作物も、山の木の実や茸も、脂がのる魚も食欲をそそります▼VIEWは立川が誇る農業ブランドでありながら、ウドほど知られていない東京しゃもと東京島骨鶏です。育てるのに大変な手間がかかる高級品。筆者も初めて試食させていただきましたが、味は絶品。もっと知られ口に入りやすくなつてほしいと願うのはわがままでしょうか▼「われらの村暦」こもれびの里も収穫の季節です。ボランティアの手で作り、運営する武蔵野の農家。国営公園の中にこのような場所があることも立川ならではです▼芸術の秋でもあります。平成6年に完成したファーレ立川のビル群にある109のアート作品。対談をお願いした中島満喜子さんたち「ファーレ俱楽部」は、ボランティアでその案内をしたり作品の清掃もしてきました▼時代を先取りした都市の中のアート作品群も設置から10年を経て傷みや汚れが目立ちます。今年、修復・再生事業がスタートしましたが、これも次の世代にまで引き継いでいきたい立川の誇りです。(芳)

スタッフ

編集 大久保清志/清水惠美子/中薫子
デザイン 池田隆男(WATER DESIGN ASSOCIATES)
AMNET design factory
写真 五来孝平/宮保大輔

えくてびあん (C) 10月号

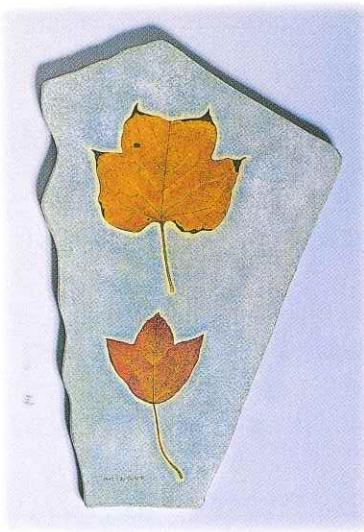
第24巻 通巻251号
平成17年10月1日発行
発行 えくてびあん編集工房
〒190-0012
東京都立川市曙町2-17-5 杉田ビル3F
TEL 042-528-0082 FAX 042-528-0065
編集人 芳賀敏博
発行人 加賀悦也
印刷 (株)大廣社
無断転載を禁じます。





Standing River essay

群馬直美の“葉っぱの精神”③



1997年7月28日 ユリノキ(上)とトウカエデ(下)

板／テンペラ



1998年1月7日 トウカエデ

紙／テンペラ

羽
衣町の自宅から富士見町のアトリエまで自転車で通っている。最初に待っているのが、サクラとイチヨウとヒマラヤスギの緑のトンネル、やすらぎ通り。春先は満開のサクラのトンネルになる。春の夜、サクラの花びらが舞う中を駆け抜けるのが好きだ。交差点を渡ると、サルスベリ並木。夏中、艶やかな花をつけているので、ここを通るたび祭囃子の音が聞えてきそう。スズラン通りは夏がいい。諏訪通りのハナミズキ並木は、春もいいけど秋がいい。以前ここで拾った葉っぱを描いたら、焼きいもが食べたくなつた。とてもおいしそうに色づく。立川南通りはトウカエデ。緑の季節も星屑の木みたいでステキだけど、年明け一月頃がいい。葉っぱの色づきが、ひと汽車もふた汽車も遅いのだ。農業試験場に老木トウカエデがある。海辺で拾うガラスのかケラみたいに老木の葉は丸みをおびる。ここのはギザギザ。どうしても角が立つちやうんだ。——そんな葉っぱにグッとくる。

いつも通る並木道