

えでえん

3

立川と語ろう 立川に生きよう
March 2008
écoutez bien Vol.26 No.280



表紙の人／北島宇子(錦町) 写真／細江英公

森の仲間が集るところ



写真：五来孝平

ここがタチカワ！
ここも立川！ ⑧

国営昭和記念公園 こどもの森教室 (緑町)



昭和記念公園 こどもの森にある木工房。ここで毎月2回、第2土曜日と第4土曜日に〈こどもの森教室〉が開かれている。対象は小中学生。ボランティアのこどもの森クラフト指導員が、毎回テーマを変えて指導してくれる。材料は竹や木、木の実、種など、公園の森の中で採取された物ばかり。自然の豊かさを感じながら、便利な物、楽しい物を創り出す。

この日のテーマは〈竹コップを作ろう〉。挨拶のあと、今回の素材である竹の説明をもらう。日本には600種類の竹があるとか、竹の寿命は70年だとか、花が咲いて枯れてしまうとか、竹の節の数はタケノコのときと変わらないとか、へえ〜と聴きながら、あっという間に頭の中は竹の豆知識でいっぱい。短い説明が終わると素材が渡されて、ここからは創作の時間。

〈こどもの森教室〉は今年で9年目。のこぎりやカッター、きりを使わせて子どもの手で作らせる。なたを使うコツ、接着剤のとれにくいつけ方、紙ヤスリの楽なかけ方など、おとなが見ていてもおもしろい。創作時間は意外に短い。テーマにも子どもの個人差にも関係するが、子どもの集中できる時間は30分、とここでは見ている。

木工房のあちこちに今まで創った作品が並んでいる。ねずみや、やじろべえに変身したどんぐりは、もう一度命を吹き込まれて上機嫌。ひまわりの種で描かれたトンボや花も、生き生きと表情豊かにおおにぎわい。創る子どもも楽しくて、教えるおとなも楽しくて、ここは森の仲間の集るところ。



〈見て触れて感じること〉が勉強です。



於：フロム中武(曙町) 写真：五来孝平

中武ビルディング株式会社 代表取締役社長 中野 裕司さん

■中野 裕司(なかの ひろたか)／中武ビルディング株式会社(フロム中武)代表取締役社長。立川生まれ立川育ち。初代立川商工会議所会頭だった中野喜介氏、二代目浩司氏を継いで三代目の社長。めまぐるしく変わる立川の街で、昭和37年にオープンしたフロム中武を、常に明るく元気に引っ張るよう努力を惜しまない。話題を呼んでいる店のキャッチコピーも2006年以降自分で考えている。学生時代から続けている空手は趣味の域を脱し、現在はフロム中武内の教室で指導もしている。

■清水 恵美子(しみず えみこ)／えくてびあん編集部

清水 「立川は大丈夫。」に始まって、「立川は力持ち!」「立川は、喝(勝)!」「立川ばかり」「立川は、やる(流行る)気満々!」現在が「立川づけ。」掛け言葉もあって、おもしろいコピーですね? 2005年からですね。

中野 そうです。これで6回目ですから。
清水 社長自らコピーをお考えになると聞いてびっくりしました。全部ですか?
中野 4つは自分で考えました。「立川は大丈夫。」「立川は力持ち!」以外の4つですね。

清水 よくこんなこと考えつきますね。
中野 いや、なかなかこれが思いつかない。考えて思いつく言葉でもないしね。かといって、どこからか取ってくるわけ

にもいかない。試験勉強じゃないけど、2~3週間前になって真剣に考え始める。閃いたこととか、テレビを見て感じ取ったこととか書き留めておくようにするんです。

清水 コピーが変わる度に半年経ったんだなあって1年のリズムみたいになってます。フロム中武って、昔は屋上に遊技施設がありましたよね?
中野 ありました。中武デパートで始めましてね、昭和57年まで飛行機や列車を走らせていました。

清水 もうやめちゃったんですか?
中野 消防法で使えなくなったんです。屋上は避難地域になるので、飛行機や列車を置けないんですよ。今あればレトロ

風でいいのでしょうか。先日 TM NETWORKの木根尚登さんがFMたちかわの取材で来て、「懐かしい」なんて言ってましたよ。

清水 それにしても、いつ見てもどの階もまんべんなくお客様が入ってるなって感心してます。

中野 そうですね、そう言って頂くとありがたいことです。

清水 っていうか、そうなさってきたのでしょうか?(笑)

中野 (笑)まあまあ、そうですね。

清水 どういう戦略なんですか?

中野 父がリニューアルした当時は、都内に出かけなくても立川で買い物ができるような商品とを考えていたのですが、立川のお客様は同じ商品を買うにも電車賃を使って青山二丁目まで行く。19800円のワンピースを買うのに、わざわざ青山まで行ってお買いになる。付加価値を買いにいくんですね。付加価値を求めるとはいいのですが、それではうちのコンセプトが成り立たない。売り上げにも影響してきたので、じゃあ、形を変えよう。ルミネさんや高島屋さん、伊勢丹さんのような大手とは規模が違う。うちは弱小ですから太刀打ちできない。そこで僕が考えたのが、「マニアをいれよう」だった。

清水 なるほどね。ボックスさんとアニメイトさんとくっついているのもなかなか“濃い”ですね。そういうのがよかったですか?
中野 それにトレカ(トレーディングカード)のお店ね。頑張ってるんですよ。

清水 フロム中武の裏にラーメン缶の自販機を置いたのも、中野さんのお考え?
中野 あれも僕のアイディアなんです。以前は屋上のラーメン屋さんがあったんですけどね……。

清水 マニアのすごさですね! で、ジモティー、地元の人に対しては値段も手頃で買いやすい雰囲気にする……。

中野 ええ、高いものはないですから。他ではなかなか見つけられないような商品、たとえば、ドレスファッションのような品揃えもしています。ご商売の方が着るようなものは他の百貨店さんにはないですからね。

清水 ええ、えっちゃんラーメン。どうしたのかなと思ってた。

中野 えっちゃんラーメンね。もうお年で……。その代わりに自販機っていうのも失礼な話なんですけど、おもしろいかなと思って。

清水 そうだったんですか。でも、ラーメン缶も種類が多いのにはびっくり!

中野 ええ、筑前煮や肉じゃがなんかもあるんですよ。

清水 秋葉原に比べたら、ラーメン缶自販機を入れたのは随分遅かったのでは?

中野 ええ。このくらい時期がずれてちょうどいいんです。

清水 やっぱり時差があるんですか? 同じ東京なのに。

中野 ありますよ! ジモティー意識が強い。立川から出たくない。多摩地域に住んでいる子は、出て行く子は思いっきり出たいんですが、出たくない子は全く出たくない。ここが歴然としていますね。23区内に住んでいると、区をまたいで買い物に行くなんていう感覚がないから時差はないんです。立川は少し時期がずれたかな、くらいでちょうどいい。

清水 フロム中武は、そのジモティーがお客様?

中野 そうです。ジモティー+アキバ系マニア。マニアということは全国ということです。セールなんかするとすごいです。飛行機に乗ってやってきますから。だって目ざす商品はうちにしかないんですからね。マニアは来ますよ。

清水 マニアのすごさですね! で、ジモティー、地元の人に対しては値段も手頃で買いやすい雰囲気にする……。

中野 ええ、高いものはないですから。他ではなかなか見つけられないような商品、たとえば、ドレスファッションのような品揃えもしています。ご商売の方が着るようなものは他の百貨店さんにはないですからね。

清水 新星堂ロックインさんにもいつも高校生ぐらいの子たちが集ってるし、ホビーの4階には子どもも大人もごちゃごちゃしてるし、アーケードを縦にしたような感じですね。

中野 中野ブロードウェイのようにはいきませんけどね。

清水 この形が定着してお客様にもうけていますけど、ここまで来るのも大変だったでしょう?

中野 大変といっても、我々の商売はインスピレーションですから。一生懸命努力して大変というのではなく、ここを押さえたからこういう結果になったということ。大変というより、発想の転換というか……。発想するまでに色々な物を見たり聞いたりしています。

清水 どんなものを?

中野 何でもです。何にでも興味を示して、どこへでも行く。好奇心は旺盛ですね。いつも言っていることなんですけど、「見て触れて感じること」です。元気よく頑張って、皆さんに親しみやすいビルにするというのが僕の目標ですから。
清水 好奇心旺盛にいろいろな物を見て、チェックして、今度のキャッチコピーも考えるわけですね? 期待しちゃいますね。次回は5月ですね。

中野 本当はもうここでやめようと思ったんですよ。

清水 結構つらいでしょ(笑)。

中野 つらい! 寝る間がないです(笑)。「社長、継続は力なりです」って言われましたのでね、もう少し続けます。



フルーツ&ベジタブル 三登屋	富士見町1-32-17 522-3021
有料老人ホーム サンビナス立川	富士見町1-33-3 527-8866
飯塚花店	富士見町1-33-5 522-5684
一如社グループ エスパス21	富士見町2-1-9 527-0370
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
カフェ・貸しホール ばくだん畑	富士見町2-12-3-2F 522-2214
Caf'e Cuisson	富士見町2-12-7 090-6935-1227
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2-24-16 522-5952
波多野米店	柴崎町3-6-29-1F 522-4161
立川市社会福祉協議会 市民活動センターたちかわ	柴崎町3-6-29-3F 521-2211
桜井電材株式会社	柴崎町3-6-30 522-2932
立川歴史民俗資料館	柴崎町3-7-22 522-3336
乙黒東洋整骨院	富士見町4-2-3 523-1859
室内装飾専門店 株式会社 アイアイ	富士見町4-9-8 522-5972
多摩信用金庫 富士見町支店	富士見町4-9-22 528-1741
酒 ESPOA おぎの	富士見町4-17-7 522-4500
株式会社 立川印刷所	富士見町5-6-15 524-3268
SHOP99 立川富士見町店	富士見町6-15-3 540-1799

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 富士見町・砂川町・柏町・泉町・緑町・曙町のお店です。

手打ち もとおか	富士見町7-16-15 528-2345
JA経済センター 立川店	砂川町2-44-3 536-1824
JA東京みどり 立川支店	砂川町2-44-3 536-1821
陶工房 己流庵	砂川町3-41-6 537-6102
多摩信用金庫 砂川支店	砂川町4-2-3 535-4411
山梨中央銀行 立川支店	柏町1-16-1 536-0871
超こつりらーめん パワー軒	柏町2-39-46 535-1665
ペーカリー リオンドール	柏町3-3-5 535-4882
ピーコック 玉川上水店	柏町4-1-2 538-3861
菅家医院	柏町4-2-15 536-4602
うなぎ専門店 うなちゃん	柏町4-61-13 536-6240
ハウジングワールド立川	泉町935-1 527-1321
東京消防庁 立川消防署	泉町1156-1 526-0119
陸上自衛隊 立川駐屯地	緑町5番地 524-9321
独立行政法人 国立国語研究所	緑町10番地-2 540-4300
花みどり文化センター	緑町3137 528-1751
うなぎ しら澤	曙町1-9-21 524-5061
有限会社 クスミ不動産	曙町1-16-2 522-4739
不動産 大晋商事	曙町1-23-9 525-3110
ヤマハエブリプラス立川店	曙町1-27-10 523-1431

2008年 ブレイクの予感!

天が二物を与えたアーティスト 立川発、MAYUKO@ゆうまお

2006年、メジャーデビューしたシンガーソングライター。
アニメソングの作詞作曲は数知れず、
テレビドラマ〈ガリレオ〉内で歌われた『絵描き歌』も、作ったのはゆうまお。
ライブに、曲作りに、多才な歌姫は私たちに夢を運び続けてくれる。

写真:五来孝平 撮影協力:国立音楽大学

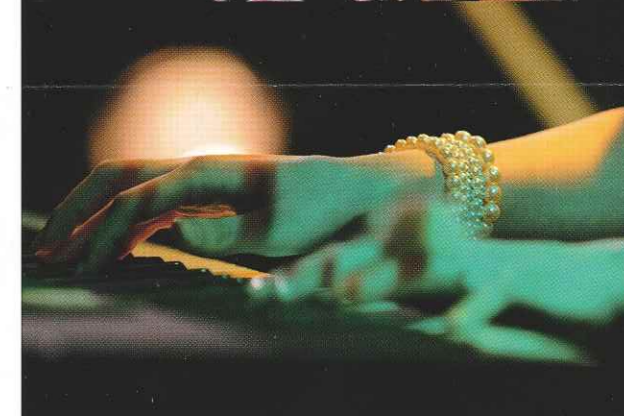


長身だ。宝塚にいてもおかしくない。男前なゆうまおが大階段を降りてくる姿——想像してしまう。スタイリッシュ & ボーイッシュなゆうまおかと思いきや、音符柄の傘がお気に入り。ト音記号をもじった「ゆうまお」サインを描いて、いたずらっぽく笑う。テレビに出ていたねと話の向けると、ピアノを弾く手を止めて、交わす会話に織り込まれる専門用語。「ミルフィーユ・桜葉」「ヴァニラ」とか、それってもしかしたらゲームとかコミックのキャラクター? アニメソングを多く作っているとは知っていたけれど、ゆうまおもアニメ好きだった? ——「昔、美術部という名の漫研にいたことはあります」。

ライブに行ってみると、確かなテクニックの弾き語りに魅了される。アニメソングがアニメソングで終わらない。立川に育ち、地元の都立高校から国立音楽大学 音楽教育学科 幼児教育専攻へ。16歳の頃から作詞作曲を始め、2006年1月にメジャーデビュー。大好評の1stアルバム〈key〉に続き、この2月14日2ndアルバム〈someday〉が発売された。

アニメソングを作るようになって、いろいろな変化を感じているという。それまでは、ライブ会場でファンをひとりずつ増やしていった。アニメソングに関わるようになって、まったく知らない人からもメールが届く。たまに鋭い突っ込みが届くこともある。アニメファンのこだわりは細かい。ブログを書くにも一生懸命勉強する。より深く、より丁寧に。固有名詞はもちろん、漢字一文字にもカタカナ一文字にも注意を払う。勉強することが好きだ。そこがゆうまおらしい。

「鉄道むすめ」の仕事で“鉄子”にもなった。おかげでここでもいろいろ勉強できた。なんでも前向きに吸収していく。すごいバイタリティーだね——「この力強さは母に似たんですね。細かいことまで集中して勉強するのは、父に似たのかな。うちの家族は最高ですよ!」。明るくエネルギーギッシュな MAYUKO@ ゆうまお、大ブレイクの予感。



ゆうまお 2nd アルバム
『someday』

TVアニメ「あざっぺの方向」「げんしけん2」
エンディング主題歌を収録した全12曲入り
2008.2.14 発売
¥3,000-/LACA-5740
発売元:ランティス 販売元:キングレコード

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.tamabako-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@tamabako-net.ne.jp

常楽我浄

真如苑提供番組くじようらくがじよう

スカパーフェクトTV 216ch
マイ・テレビ 11ch

放送時間については番組表をご確認ください。

立川に育てられて七十二年

真如苑

柴崎町1-2-13 Tel. 527-0111 (代)
www.shinnyo-en.or.jp

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

大廣社は今、「知的集約」型企業を実践しています。



先進のシステムと最新技術との融合

株式会社 大廣社
〒190-0022 東京都立川市曙町5-17-13
tel.042-527-1911
fax.042-527-1949
E-mail info@daikousya.jp
http://www.daikousya.jp/index.html

えくてびあん流

3月15日、今年も「まちおんフェスティバル」

立川駅周辺デッキなどで活動するアーティストが、立川市市民会館(アミューたちかわ)に集まる「まちおんフェスティバル」が今年も3月15日(土)午後1時から5時まで、同会館大ホールで開かれる。

ストリートで活動するアーティストを街の文化としてとらえ、マナーあるストリートを根づかせるための活動としている市民団体「立川まちおん」と、財団法人立川市地域文化振興財団の主催。

今回は音楽の他に、始めてダンスも3グループ加え、合計12グループがステージに



昨年のステージから

演奏と踊りを繰り返す。入場無料。詳細は市民会館をはじめ市内各所のポスター、チラシ、「立川まちおん」ホームページで。
http://www.tachikawa-machion.com/

「六ヶ所村ラブソディー」 上映会、小冊子に

昨年11月号の本欄でご紹介した映画「六ヶ所村ラブソディー」の上映会が一冊の小冊子になった。上映会を主催した国際ソロプチミスト立川が、映画の概要や、上映会でのアンケート、当日行われた国際環境保護団体グリーンピース・鈴木真奈美さんの講演レポートなどをまとめたもの。希望する方はファックス 042-528-2405 国際ソロプチミスト立川・武本さんまで。



この人この店 56

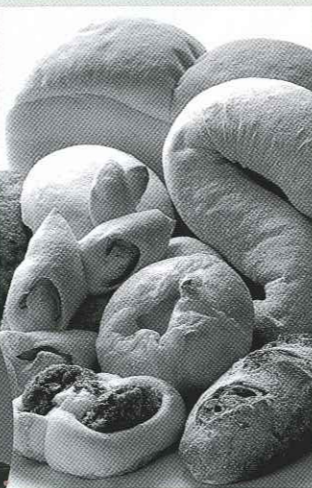
Ohana bakery

高木屋商店

高木 理恵さん

2007年の3月にオープンしたばかり。「麦の味が楽しめる!」と評判です。お店の扉を開けなくても、外まで漂うパンの香り。でも嗅ぎ慣れている香りとはちょっと違うかな。「酒まんみたいでしょう?」と高木さん。そうそう、その香り! 「小麦と米と麴から作った100%自然素材の天然酵母なんです」。

なるほどね。バターや牛乳や卵も入れてない! 長時間寝かせて旨味を引き出すから味付けがいらないうことですね。余分なものはいれなくて、塩分も糖分もグッと控えてあって、これはヘルシー。硬くないし、酸っぱくないし、どんなおかずにもマッチする。S字型の「十勝あずき」はおまんじゅうでもないし、アンパンでもない。だけど、すっごくおいしい! メロンパン、これはほんのり甘くて優しい味。どのパンも、生地がおいしいから端から端まで残せない。耳までおいしい食パンで、今日は何のおかずでしょうかな?



〒190-0003 立川市栄町4-27-15
TEL 042-534-8836
営業時間 10:00~18:00(売り切れ次第終了)
定休日 日曜日、月曜日、火曜日
水曜日と金曜日は高島屋に出店しています



写真撮影: 五来孝平



作画: 綾 幸子

立川の
お作法

中野 豪清

第8回

和食に ついて

日本料理の主なものに、本膳料理、会席料理、懐石料理等がある。本膳料理は、和食の日本古来の正式な料理、一の膳から五の膳までである。会席料理は、本膳料理と懐石料理の良いところを取り入れた酒宴向きの料理として作られた。懐石料理は、「温めた石を懐に抱いて一時空腹を忘れる」という禅宗の言葉を茶道に取り入れた料理といわれている。中国風の料理シッポクは、数人で一つの食卓を囲み、大きな器に盛った料理を各々の小皿に取って食べる。普茶料理は黄檗宗から始まった中国風精進料理。現在の日本の料理は、これらの料理に洋式料理が混じり合って食膳を賑わしている。農耕民族の歴史を持つ私たちの食事は、ご飯に汁、野菜の煮物に焼魚か煮魚、香の物の五品が基本であって、この五品が揃えば、不意の来客の食事にも充分と言えた。そしてお刺身や天婦羅などは、酒宴向きの料理であった。

明治・大正時代の日本食礼に、本膳料理の蓋の取り方から、食事の順序作法がこと細かに書いてある。一部を紹介すると、「食膳を勧めたる時は、飯碗の蓋、次に汁の蓋、次に壺の蓋を取り本膳の蓋を取り、その次に三の膳の蓋を取ります。蓋を取るには、まず左手にて飯碗の蓋の糸底をつまみ、右の手に移して膳の右側に仰向けに置きます。次に汁の蓋は右手に取り左の手を添えて持ち直し、飯碗の蓋に重ねて置きます。次に壺の蓋を取り汁碗の蓋と並べて置きます。二の膳の物の蓋も右手で取り左の手を添えて持ち直し、右側に置きます。三の膳の物の蓋は左手に取り右の手を添えて左側に置きます」 「食事をするには、まず飯碗を両手にて

取り上げ、左の手に移して持ちます。箸を持つには、右手にて箸の中央を取り上げ飯碗を持ちたる左の手の四五の指の間に箸先をはさみて持ち直します。飯碗を胸の辺まであげて、飯を二箸ほど食べ箸を持ちながら両手にて飯碗を膳に置きます。次に両手にて汁碗を取り上げ左手に移し箸を持ちながら右の手を添えて汁を二口程吸い実を二箸程食べ、そして汁を吸い碗を膳に置きます。次に箸を持ちながら両手にて飯碗を取り上げて、ご飯を食べ、又前の如く汁碗を取り上げ、今度は実を食べ汁を吸うて下に置き飯を食べます。次になますを食うべし。なますは置きたるまま箸にて挟み酢の滴らぬよう左手を添えて食べます。(以前は左手を膝の側につけて、右の手の箸に挟みて食したけれど今日は然らず) ご飯を食べ次に壺を両手にて箸を持ちながら取り上げ左手に移して実を壺の中にて挟み切りて食べ、汁あらば抱えて吸い下に置くべし。汁なきものは置きたるまま食うてよし。次に飯を食べ飯碗を下に置き箸も膳に置くべし(二の膳以下省略する)

ご飯を食べたら汁を飲み、ご飯を食べ、汁の実を食べ汁を飲み、ご飯を食べ、というようにすることで、大口でご飯を食べてむせたり、横隔膜の痙攣のシャクリの出るような無作法のないようにという配慮ではないだろうか。

先祖の人達の知恵を頂き、伝えられた食事のしきたりが、時代の移り変わりや料理の多様化に伴い変化しても、共通する食事作法は守り受け継ぎ、心得たいものである。

表紙の人

北島宇子さん(柏町)

酒や味噌、醤油など発酵食品を作るのに古くから使われてきたこうじ(麴、糀)。自宅で作るのがふつうだった時代、どこの街にもこうじを専門に扱う店があったが、いまや味噌は袋詰めを買うのが主流。北島こうじ店は立川・錦町でこうじ屋の暖簾を守る。若女将として店に立つのがこの人。昔ながらの製法で作るこうじのほか、手作り味噌、味噌づくりに欠かせない大豆や容器なども扱う。地域や小学校で味噌づくり指導をしたり、甘い甘酒の作り方も教えたり。日本の誇る食文化を支える店と若女将、立川にあり。

錦町 北島こうじ店にて

写真: 細江英公

かたこと

暑さ寒さも彼岸までといひます。雛まつりがあり、お彼岸が近くなると空気が和らぐように感じます。花の便りももうすぐ。えくてびあんも3月号をお届けします▼春の花といえはまず桜、ですが食べものにも人の装いにも、春はどこかきょうきとした華やかさがあります▼2月号から連載の始まった「おうちでおいしい和風だし」は立川の鯉節屋さん、三上康子さんが季節ごとに簡単でおいしい和の風味を紹介してくれています▼人間も、青春という言葉はこの季節にふさわしい。VIEWはシンガーソングライター、MAYUKO@ゆうまおさん。アニメソングでファンの間ではすでに良く知られた存在なのだそうです。若く美しく才能がある……若葉のように伸びていくのが楽しみです▼花も草木の緑もにぎやかになると、家の中から野外に出たくなります。国営昭和記念公園もお花見にスポーツに、散策にとにぎわいます▼「ここがタチカワ…」は、同公園こどもの森、木工房で行われている工作教室。森がくれた木の枝や木の実といったものたちから、子どもの夢、伸びやかな想像力も育っていきます▼年齢にかかわらず若々しい心で生きたら青春。えくてびあんもヨイショッと伸びをして、軽快に春の中に走り出たいと思います。(芳)

スタッフ

編集 大久保清志/清水恵美子/中葉子
デザイン 池田隆男(WATER DESIGN ASSOCIATES)
AMNET design factory
写真 五来孝平

えくてびあん 3月号

第26巻 通巻280号
平成20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 芳賀敬博
発行人 加賀悦也
印刷 (株)大廣社

無断転載を禁じます。



おうちでおいしい 和風だし

② 指導 三上康子 (三上鯉節店)

おでんの汁——市販の素を使うのもよし、だし汁を買うのもよし。でも、たまには自分でだしをとって、魚の旨味が煮出されて、具材の持ち味を生かすおでん。透きとおった汁と一緒に、心と体を温めてくれる。

【おでん】

使うのは鯉厚削り。鍋に厚削りを敷いて煮立たせる。味付けはお好みで。下煮した大根や、下ごしらえした好みの具材を取り混ぜて土鍋に移す。だし汁を注いだら煮立たせず、静かに温めて味をしみ込ませる。厚削りは入れればなしなのが簡単でいい。だしを取ったあとは細く裂いてマヨネーズを添えると、ちよつとした珍味。

つけあわせ「玉ネギのおかか和え
オクラとハムチーズ入り」

鯉厚削り

