

# 文壇

9

立川と語ろう 立川に生きよう  
September 2008  
écoutez bien Vol.27 No.286







# エーゲ海の香りを感じて



ユベチ 1150円



ハルミチーズの鉄板焼き 700円



ギロ 680円

小中学校で、誰もが一度は学ぶギリシャの歴史。ギリシャ本土とエーゲ海、イオニア海に浮かぶ島々から成り、新石器時代から数々の文明が栄えた、世界遺産の宝庫。アテネのアクロポリス、アレキサンダー大王ゆかりのテサロニキ、オリンピック発祥の地オリンピア、ギリシャ神話に深く関わるデロス島など、神話と史実にまつわる観光スポットは数多い。時代によりマケドニアだったり、ローマの勢力下、またトルコの影響も受け、食の分野でも独特な魅力に満ちている。

ギリシャ料理レストランをギリシャ語で〈タベルナ〉という。こういわれると食べにくい。羽衣町にあるシュポールは、東京でも数少ないギリシャ料理専門店。どうしても食べてみたくて「ハルミチーズの鉄板焼き」を注文した。焼いても溶けないチーズなんて……と興味津々。上等なオリーブオイルをふんだんに使って焼き上げる。見た目は焼き餅。レモンを絞って熱々をほおばる。食感は鳥のササミ。でも、味は濃厚。塩味が効いて、ビールが欲しい!

メインはユベチ。煮込んだビーフシチューに米粒状の pasta を入れて、さらにグリル。表面は膜が張って、焼き上がった感じ。ひとさじすくうと、トロツとしたシチューから pasta がサラサラと現れる。米と違って粘らない。柔らかく煮込まれた牛肉と pasta を一緒に口に入れると、ホワッと香るシナモンとクローブ。松やにの香るギリシャワインがぴったりだ。

ギリシャのファストフードといえば「ギロ」。ギリシャ風ピタパンサンドのことだ。生野菜と一緒に肉を炒めてはさむだけ。ソースは、トルコを思わせるヨーグルトソース。ヨーグルトにキュウリを刻んで混ぜてある。ひとつで充分お腹いっぱいなのに、もうひとつ食べたくなってしまう。ギリシャ料理の味付けはいたってシンプル。決めては塩とオリーブオイル。オリーブオイルにこだわるシュポールだから、素材のおいしさを引き出せる。

立川のギリシャは、羽衣町、店先のオリーブの木が目印。本場の味が、海を渡る風を運んでくれる。



# 5歳の感性には、かないません



於：アトリエラバン美育研究所（幸町） 写真：小林達実

アトリエラバン美育研究所代表  
**佐々木原祐子さん**

■佐々木原祐子（ささきはら・ゆうこ）／国立市生まれ。武蔵野美術大学卒業後、子どもの美術教育に携わり30余年。フランスで出会い感銘を受けた「結果より過程（プロセスアート）」を重視する「教育方針に基づいた美術教育を実践する。1999年から立川市幸町にアトリエを移し、他に立川を中心に多摩地域十数カ所の幼稚園、保育園で教室を持つ。講師陣とともに、お絵描きや工作を通じて子どもたちの感性を育てる。講  
■芳賀敏博（はが・としひろ）／えくてびあん編集長

**芳賀** こちらは今日は静かですけど、教室のある日は、にぎやかなんでしょうね。  
**佐々木原** それはもう……（笑）。いま時計が大きな音で鳴りましたが、あのくらいでないと聞えないことがあるんです。このアトリエは土曜と水曜に教室を開きますが、保育園や幼稚園10数カ所でも教室を持っています。正課として講師も派遣していて、もっとやりたいと希望するお子さんは午後、教室でお絵描きや造形をするんです。小学生のクラスもあって、こちらは油絵も描きます。みんな大好きで来るので、本当に休ませませんね。  
**芳賀** アトリエラバンは、どのくらい続けられているんですか？  
**佐々木原** 34年です。大学を出た時期がオイルショックの後で就職がない。知っ

ている方がこういうことをやっていて、お手伝いを経て国立で教室を開いてからずっと。子どもが好きですし、教えることも好きで、子どもたちが生き生きしてくるのを見るのが楽しくて仕方がない。「私の天職よ」と言っています（笑）。  
**芳賀** うちの子どもたちが小学生の頃、学校に行って絵を見たら、クラスによって全然違うのに驚いたことがあります。先生によるんだと……。  
**佐々木原** 指導者によって影響を受けることもあります。でも、子どもは誰でも、心を解放して無心に取り組むと、大人が思いもかけないすばらしいものをポンと創りだします。私たちはそれを育てる、というより心を解放する場を提供する、環境を整えるお手伝いなんだと思ってい

ます。ラバンの教材は全部、講師が子どもたちと向き合いながら工夫したオリジナルなんです。講師も作ったり表現するのが好きな人ばかりですから、実にいろいろなものを作ってきました。そうした教材を使って子どもたちがお絵描きをしたり工作をしますが、大事なのは制作の過程＝プロセスで、それを重視しています。

**芳賀** プロセス重視の教育はフランスで出会われたとうかがいました。

**佐々木原** 南仏ヴァンスにフレネ学校というところがあって、1999年にテレビ番組を見て感動して行ってしまったんです。びっくりしましたね。小学生なのに大人なんです。学校内の説明も全部子どもがしてくれる。当時、日本ではブリッ子というのが流行っていたんですが、向こうでは自分の考えをしっかり持って表現しないと評価されない。服装もお洒落で、絵もハーフトーンを上手に使って素敵なんです。どうしてこんなにも違うんだろうと。何度か訪問してフランス系のプロセスアート指導を取り入れました。

**芳賀** 大人はついつい子どもにも結果を求めてしまいますけど、自分が子どもの頃を思い出してみると、やっていること自体が楽しくて何時間でも飽きずに没頭したことがありますものね。どろんこ遊びとかでも。

**佐々木原** 何かやっていくプロセスの中に、子どもの意欲とか、思い、気持ちがぎゅっと凝縮している感じですね。お家に生えている柿の実を描いた子どもがいて、青い実がだんだん色づいて変化していく時間を絵の中で重ねていくんです。出来上がった絵の柿の実が茶色というか、すごい色。それを見たお母さんは

「柿はこんな色じゃないでしょ」。そういう時に私たちが、これはこういうことなんですと説明して「ああそうなの」と認めてあげると、子どもはとてもうれしいんです。親に認められた自信になります。出来映えが問われるのはプロだけでいいんです。子どもは過程を通じて造形思考を身につけていきます。毎年11月、全教室の生徒さんの作品を集めた展覧会を開いていて、今年も11月1～3日、国営昭和記念公園の花みどり文化センターで予定していますが、展覧会では作品を出している子どもが主役になれるんです。お父さんやお母さん、おじいちゃん、おばあちゃんが子どもさんと作品を囲んで和やかに過ごします。主役としてみんなに認められて過ごす経験は、とても大きな自信になるんですね。たとえ将来美術の道に進まなくても、その経験や感性は人生の中でずっと生きてきます。

**芳賀** 長年、子どもたちに接してきて、変化もあるんじゃないですか。

**佐々木原** そうですね……今の子どもは、与えられたものに反応することは得意ですが、与えられなければ自分で作ってみようというたくましさは弱くなったかな。生まれた時から何でも与えられ、ヴァーチャルなものにどっぷりと浸かっていますから。イメージだけはどこまでも膨らませられる。しかし現実の中でそれをどう工夫しているかという面では昔の子の方が豊かだったかもしれません。でも、時代の変化はあっても、環境さえ整えば子どもの可能性は無限だと思います。1歳半～2歳からもう「表現」を始めますし、5歳くらいの感性は最高じゃないでしょうか。すばらしいですよ。

**芳賀** 5歳、ですか？  
**佐々木原** ええ。5歳の子の

感性に大人は絶対かないません。既成概念とか社会性とかがまだ入っていないこの頃は、子どもだけの世界や表現があると思えない。5歳くらいに描いた絵の線は大人になったら絶対引けないんです。美術に限らず、すべてのことに360度の可能性と夢があって……。中国の道教＝タオの本を読んでいましたら、仙人になるいろいろな修行があるけれど、もっとも難しく最後にする修行に、還童功（かんどうこう）というのがあるのだそうです。わらべに還るといことですね。昔から天真爛漫な心が大切と言われますが、なるほどそうなのかと。私たちが、生徒さんたちが表現してくれることに日々驚いたり感動したり。ラバンの講師がみんな、いつまでも若いのはそのおかげじゃないかと思えます。  
**芳賀** 日々、還童功をなさっている……。

**佐々木原** はい（笑）。ずっと保育園や幼稚園の子どもさんを主な対象にしてきましたけど、昨年あたりから子ども対象のほかに、大人の方を対象にした和紙漉きですとか染織ですとか、手仕事の指導をしてほしいという依頼が増えてきました。長年続けてきたことで広がりが出てきたということもあるでしょうが、凝った心を一度解放して、無心に絵を描いたり何かを作ったりする天真爛漫さが人間にとって大切なんだと、見直されるようになったのかもしれない。



西立川児童会館	525-0571
さえき 西立食品館	529-5333
(株)ヤマダ電機	526-1099
株式会社ダイクマ立川店	526-1046
井上レディスクリニック	529-0111
中華レストラン 東華園	529-0458
榎本調剤薬局	526-2322
フルーツ&ベジタブル 三登屋	522-3021
有料老人ホーム サンビナス立川	527-8866
飯塚花店	522-5684
一如社グループ エスパス21	527-0370
うさぎ専門店 ラッキーラビット	524-6054
一級建築士事務所 株式会社ホーミー	522-2220
カフェ・貸しホール ばくだん畑	522-2214
Cafe Cuisson	090-6935-1227
家庭料理の店 つくし	526-6016
有限会社 白洋舎	522-5952
波多野米店	522-2884
市民活動センターたちかわ	529-8323
桜井電材株式会社	523-5281

**えくてびあんの輪**  
立川と語る 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・緑町・泉町・西砂町・一番町・上砂町のお店です。

立川歴史民俗資料館	525-0860
乙黒東洋整骨院	523-1859
室内装飾専門店 株式会社 アイアイ	522-5972
多摩信用金庫 富士見町支店	528-1741
酒 ESPOA おぎの	522-4500
株式会社立川印刷所	524-3268
SHOP99 立川富士見町店	540-1799
手打ちもとおか	528-2345
松栄寿司	524-6958
陸上自衛隊 立川駐屯地	524-9321
独立行政法人 国立国語研究所	540-4300
花みどり文化センター	528-1751
ハウジングワールド立川	527-1321
東京消防庁 立川消防署	526-0119
パティスリー プルミエール	531-4835
有限会社 東京きのこ社	531-5625
パン工房 ゼルコバ	560-4544
CHINESE DINER 陶桃	531-3100
フレッシュグリーン 八百賢	531-5164
fresh shop スーパーはしもと	536-2331



# 感動! 60万人が酔った 花火大会

## 夢をたくして。花火は街の発展と平和のあかし。

昭和29年〈立川納涼花火大会〉開催から  
通算51回目となる〈立川まつり国営昭和記念公園花火大会〉。  
夕暮れが近づくと続々と観客が集ってくる。浴衣姿の若いカップルや家族連れ。  
人の波に乗れば自然に会場へと案内される。  
舞台は夜空。主役は花火。約1時間の天空ショーを支える舞台裏の一日は朝早く始まる。

写真：五来孝平

朝8時半。点呼、打ち合わせを済ませ各持ち場に散っていく花火師たち。広い現場で図面を頼りに花火の筒を設置していく。何もな  
いところに図面通りの絵がどんどん描かれていく。現場を仕切るの  
はホソヤエンタープライズ常務取締役 細谷圭二さん。今回の演出を  
手がけた。花火もただ上げればいいというものではない。観客を陶  
酔させるだけのプログラミングが必要だ。「今回は昨年までとは違う  
花火の饗宴です。何よりもここは条件がいい。平坦で広い。ワイドな  
演出ができる上に、一尺五寸玉が7発も上がるのは、多摩では一番で  
しょ!」各地の花火大会を手がけてきた細谷さんがこう言うのだから  
期待が膨らむ。

ホソヤエンタープライズといえば、江戸時代から続く両国川開き花  
火大会(現隅田川花火大会)を「鍵屋」から引き継いだ花火の名門。  
花火が上がると「かぎや〜」「たまや〜」と声をかける、あの「鍵屋」  
だ。鍵と玉の由来を聞けば、お稲荷さんの狐がくわえている「鍵」と  
「玉」なのだそう。花火師たちは淡々と作業するが、そこはやはり熟  
練の技。重労働でむずかしいことも難なく終わらせてしまう。

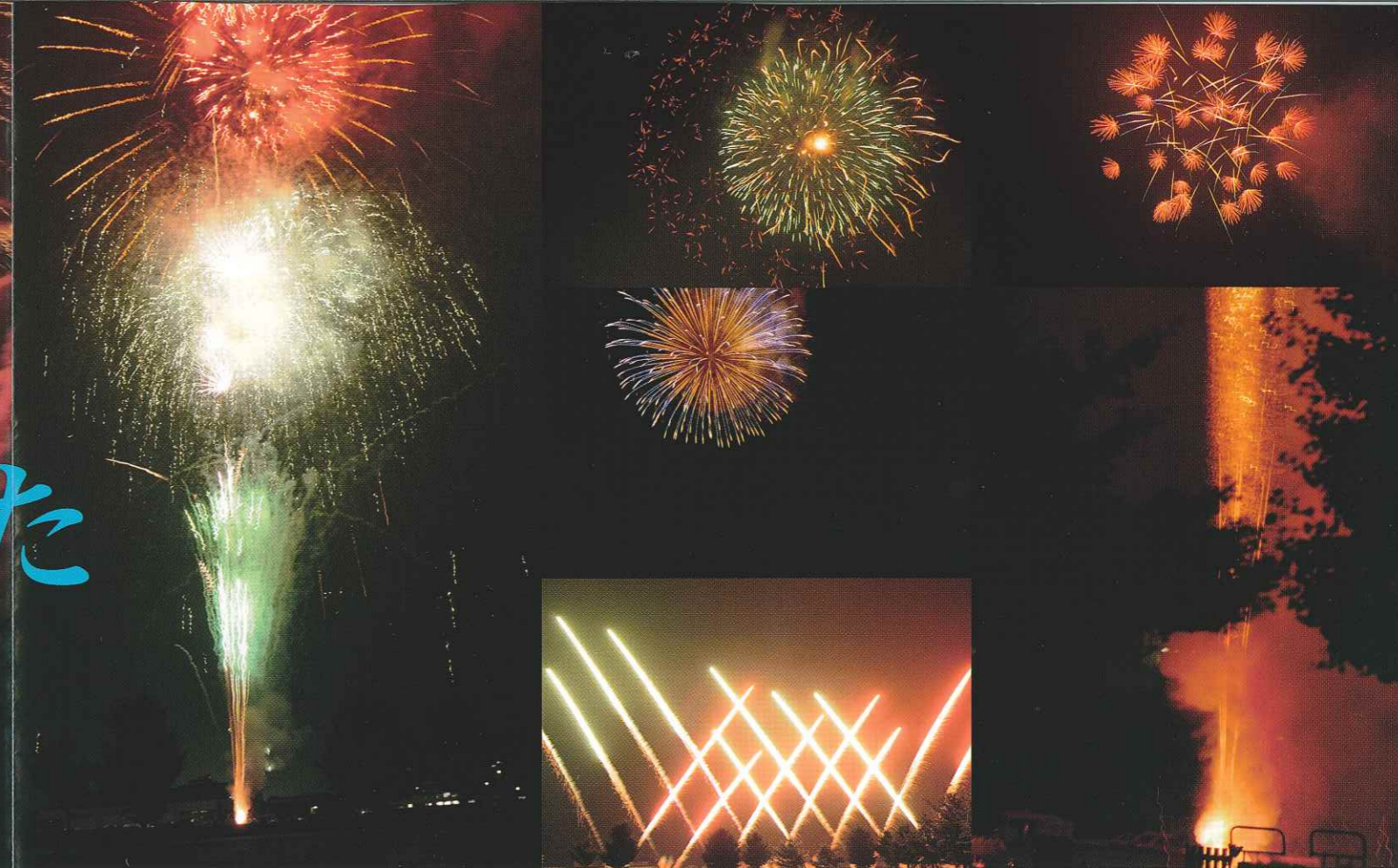
7月26日の予報は夕方になって雨。空模様を気にしながら、午後か  
ら花火玉を筒に仕込む作業と配線。一尺五寸玉は内容によって45キ  
ロから60キロという重量。総数5000発。打ち上げ筒はロケットのよ

うなものもあれば、パイプオルガンのパイプにも見える。一尺五寸玉  
の仕込みが終わると、バリアと呼ばれる耐火カバーを筒にかけてバ  
ンドでとめる。隣の筒の火の粉が散って引火するのを防ぐ。準備が  
一通り終わったところで、監督官庁の検査と消防署員の検査。あと  
は打ち上げを待つだけになった。

一尺玉の「芸協玉」10発の打ち上げも立川の名物。全国の競技会  
で優秀な成績を得た花火は見逃せない。ひとつとして同じものはで  
きないと言われる花火。だからこそ、一瞬の美が人々を魅了するの  
だろうか。江戸時代、疫病がはやりたくさんの人が命を落とした。そ  
の霊を慰め悪疫退散を祈願して、八代將軍吉宗が行ったのが水神  
祭と川施餓鬼。その翌年から、この水神祭と川施餓鬼にちなんで川  
開きに花火を上げるようになった。「花火は慰霊のために上げたの  
が始まりです。私も新潟で修行をしましたが、どんなときも人々を元  
気づけるために上げたい」と細谷さん。同じ日、隅田川でも、また柏  
崎で〈海の大花火大会〉が2年ぶりに開催された。

ヒューっと音を出して上がっていく花火。いろいろな思いをもった  
60万人が、あつという間の1時間を笑顔と感動で共有できた。こんな  
平和がずっと続くよう祈らずにはいられない。

※今回は特別な許可をいただいて打ち上げ現場に入っています。



細谷圭二さん



立川の話題いっぱい！  
わたしとあなたとたちかわを結ぶ街ナビネット  
多摩てばこnet  
www.tamatebako-net.ne.jp  
立川市曙町3-4-3 武藤ビル2F  
TEL/042-548-9606

常楽我浄  
真如苑提供番組くじょうくがじょう  
スカイパーフェク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

MIZHO  
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、くみずほはおこたえます。  
●ご相談はお近くのみずほ銀行へ。

大廣社は今、「知的集約」型企業を実践しています。  
伝達を使命とする情報産業の一翼を担う大廣社は、新しい時代の新しい表現を追求して拓くために、クリエイティブから最終製品にいたるまでの一貫体制を構築しています。  
最先端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

「タマケン」  
締切り迫る！

身近な地域の歴史や自然、産業を知って地元の魅力を再発見しよう—10月26日に第1回検定試験が行われる「知のミュージアム 多摩・武蔵野検定」(通称・タマケン)の締切り(9月19日)が迫ってきた。主催する「学術・文化・産業ネットワーク多摩」によると、検定試験公式テキスト(ダイヤモンド社 2100円)はすでに1万部が売れ、関心も上々。タマケンで多摩のエキスパートになろう！  
検定料は3150円。詳細、模擬問題は公式ホームページで。  
http://www.tamakentei.jp  
受験案内・申込書はオリオン書房等にも。問合せは検定事務局(電話042-524-9577)へ。

映画館でコンサート？  
CINEMA・TWOで木村弓さんが歌う。

映画「千と千尋の神隠し」のテーマ曲「いつも何度でも」といえば誰もが知っている木村弓さんの澄んだ声。今回最高の音響でその声を生で聴けることになった。映画館でコンサートというと意外なようだが、CINEMA・TWOの音響システム「KIC」はこの映画館のためだけに開発されたリアルサウンドシステム。期待度は高い。地元と手を組んで社会貢献していきたいと願うシネマシティ。「文化のバリアフリー」活動を一番町で展開する、「すみれ寮ほれぽれコンサート」の50回特別記念を後押し、今回の開催となった。詳細は以下の通り。  
開催日：2008年9月23日(祝)  
時間：1回目 10時30分～  
2回目 13時～  
開場は30分前  
会場：CINEMA・TWO 4階bスタ  
全席自由  
料金：一律2000円  
主催：社会福祉法人すみれ会  
「すみれ寮ほれぽれコンサート」  
問い合わせ先：042-525-1237 シネマシティ



この人この店 ②

松栄寿司

河野 次則さん

立川は駅周辺からちょっと離れたところでも、おいしいものや個性的なものに出会えます。この松栄寿司もそのひとつ。富士見町で32年、すごくおいしいと評判のお店です。にぎりを口に入れればすぐわかるシャリの違い！ネタの旨味を引き出す味は、四国出身のご主人ならでは。マグロやご主人の焼いた玉子もおいしいけれど、さっきから気になっているのは穴子。こだわりの穴子を食べてみたい！笑顔で差し出された大ぶりのにぎり。う～ん、こんなにフワッとして香ばしくて。穴子っておいしい！「いわしも食べてみて」と、見れば半身のいわしに薄い昆布がのっています。サツとしたいわしと昆布。シャリが口の中でホロっとほどけて……これも、またまた忘れられない味になっちゃいました。松栄寿司の味を手軽に楽しむには、ランチ懐石がお勧めです。予約で一日10名まで。信じられないボリュームで1995円は超お得！

(ランチ懐石) ちらし寿司 鯛のラビコット  
ソース和え コラーゲンサラダ 北海道の  
しゃぶしゃぶ 茶碗蒸し お吸い物 デザ  
ートコーヒー 一輪挿しはお持ち帰り可



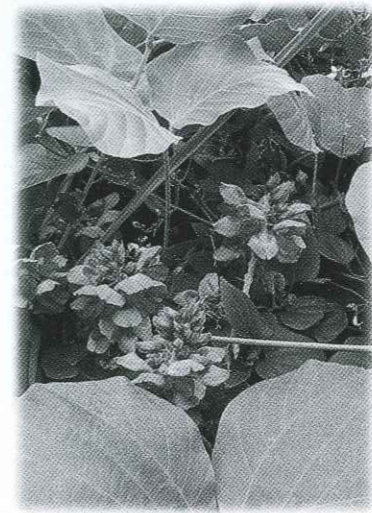
〒190-0013  
立川市富士見町7丁目22-14  
TEL 042-524-6958  
営業時間 am11:30～am1:00  
出前はam0:00まで  
定休日 火曜日



写真撮影：五来孝平

みどり巡り花めぐり  
道端の草花 ②  
クズ

緑花文化士 柴田規夫



8月下旬から9月中旬になると、ファンタグレーくることがあります。近々です。クズはつるで林を覆うので、厄介者のですが、我々日本人はここのきました。それに、ク

にかけて野道を歩いてブのような香りが漂ってくるからでやたらと茂り、汚名を着せられていま植物を大に利用してズは秋の七草の一つと

して愛でられてきた植物でもあります。私も秋の植物観察会でこの植物を利用しています。花が大きく、マメ科植物の花を理解するには好都合ですし、つる植物の話をするのにも使いやすいからです。  
クズの根を干したものを葛根といい、解熱などの効能があり、葛根湯(カコントウ)の主原料として今でも漢方で使われています。また、根をたたいて砕き、水の中ででん粉を沈殿させて、葛粉を採っています。葛粉といえば奈良県の吉野がよく知られています。吉野に行くと葛粉が生産され、販売されていますし、葛粉で作られた菓子などを売っている店が軒を連ねています。近くの大字陀(オオウダ)町は生産の規模がさらに大きく、350年以上の歴史があるということです。なお、クズという植物名の由来は、一説では昔吉野郡国栖(クズ)の人たちが京の都へ葛粉を売り歩いたことによるようです。葛粉は良質なでん粉としていろいろな料理や和菓子に用いられたりしています。

葛粉に砂糖を加え、熱湯を注いでかき混ぜゼリー状にしたものを葛湯といい、民間療法として解熱に利用します。子供の頃熱があるときに食べた思い出のある方も多いことでしょう。ついでにお教えしますが、クズのつるの先の柔らかい部分を採ってきて軽く輪に結んで、それを天ぶらの具にすると意外とおいしいものです。天ぶらの具材を簡単に一品増やせるので、知っておくと便利です。

また、茎から繊維をとって葛布を作ってきました。今でも静岡県の掛川で数軒、葛布を生産しています。繊維採取は万葉の頃から行われており、『万葉集』にその作業を詠んだ和歌が2首載っています。そのひとつが、「ほととぎす 鳴く声聞かや 卯の花の咲き散る丘に くず引くをとめ」 繊維を採るためにはクズのつるを集めなければなりません、それを集めるため女性がつるを引っ張っている光景がこの歌の中の「くず引くをとめ」です。

information

- 緑花文化士は、毎年11月に行われる「緑・花 試験(緑・花文化の知識認定試験)」で優秀な成績をとられた方に贈られる称号です。2008年の試験は11月9日(日)。詳細・申込用紙申請はホームページ http://www.midori-hanabunka.jp 。
- 国営昭和記念公園 花みどり文化センターでは、緑花文化士による「緑・花文化を楽しむ講習会」が定期的に開催されています。柴田規夫さんが講師をつとめ、今回のテーマ「クズ」について学ぶ講習会は9月8日(月)午前10時から。定員30名、参加費800円。問合せ・申込みは国営昭和記念公園 緑・花講習会係(電話：042-526-8787)まで。

表紙の人

関口利枝さん(曙町)

生粋の立川っ子。主婦であり母、お菓子づくりは講師をする腕前、と同時に、多摩信用金庫本店9階にある「たましんギャラリー」の担当者。地域の金融機関として「たましん地域文化財団」を通じて文化支援にもつとめている「たましん」。ギャラリーも数年先まで予定が決まっているほど地域に定着している。その活動を通じて、立川、多摩地域の多くの画家、彫刻家などを知り、信頼も厚い。ふだん結婚式で使われるホテルの空中庭園に座っていただくと、楚々としていちだんと映えるのである。

「パレスホテル立川」で  
写真：細江英公

かたこと

まず最初にお詫びと訂正です。8月号VIEW、加藤さんのお名前が間違っていました。正しくは友里恵さんです▼諏訪神社の例大祭に合わせた「立川の夏・祭」が終わると残暑の中にも秋を感じる事が多くなります▼日焼けと一緒に心に残った夏の火照り—今月のVIEWは昭和記念公園花火大会の打ち上げに携わった方に密着したレポート▼伝来の高度な技を持つ花火師の方はもちろん、裏方で大会を支える多くの人たちがいて、美しい花火の感動があると、改めて思います▼美しいものへの感動ということでは、対談させていただいた佐々木原祐子さん。お絵描きや造形を通じて、子どもたちのしなやかで瑞々しい感性を引き出す▼これも地味なことではありますが、子どもの感性にはいつも感動するとおっしゃいます▼くみどり巡り花めぐり>はクズ(葛)。夏の間旺盛に繁ったクズの蔓に花が咲き、炎暑が少し落ち着いてくると、いよいよ実りの秋。農家の方にとっては草とりなどのキツイ作業に耐えてやってくる収穫の喜びです▼芸術の秋、読書の秋、スポーツの秋、食欲の秋……秋の楽しみは色々ありますが、「えくてびあん」も皆さんに楽しんでいただければ、何よりうれしい秋の実りです。(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 小林達実/五来孝平

えくてびあん ① 9月号

第27巻 通巻286号  
平成20年9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 黒須環  
印刷 (株)大廣社

無断転載を禁じます。



# さとう その子の アート気分

2

このところ立体作品より平面や半立体をつくる方が多いですね。色彩が好きなのですが立体は造形の過程がおもしろくて、最終的に色はいいかと。平面だとその時の気持がスツとかたちや色に出るでしょ。ある瞬間に浮かんだイメージを描いて、ダンボールや紙切れ、小さな板を貼ったり。先月号の「インド」は数年前に訪れたインドのイメージですし、街の景色を見ながら、窓ガラスに背後の人影が同時に映っているような情景も、すごく好き。

[お・ん・ぶ]

[おもう時]



写真：五来孝平