

立川

5

立川と語ろう 立川に生きよう
May 2009
écoutez bien Vol.27 No.294



表紙の人／山下 明(上砂町) 写真／細江英公



目においしく舌にうまい初夏



あなごの一夜干し

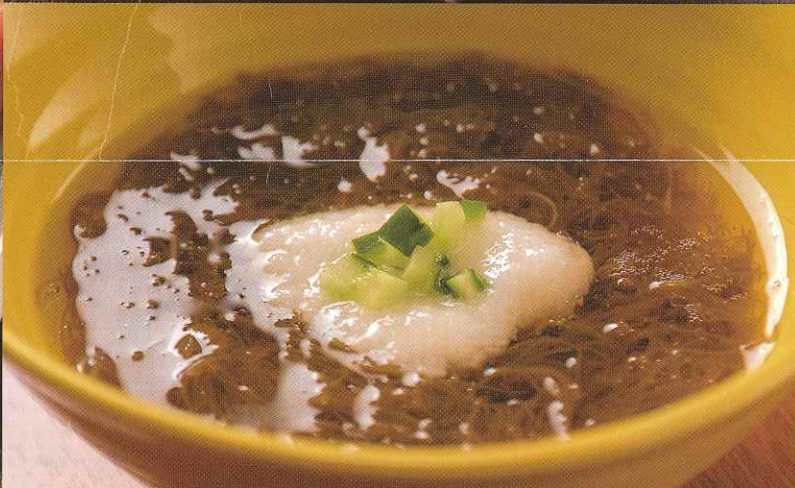
5月になると若い緑が目も心もいやしてくれる。いやすというより、活力を与えてくれるのがこの季節。立川も、駅を一步出でいくとケヤキ並木の新緑に、武蔵野なんだと改めて気づかされる。ケヤキに沿って立川通りを北上すると高松町の商店街。健康会館西という交差点を右折する。やがて見えて来る「ほしの」の看板。

最初に出てきたのはお刺身。「ほしの」の刺身はものがいい。この日はあいなめ。焼き霜というのだそう。ちょっとあぶって、真ん中は半透明。皮と身の間に脂があつて、サッパリした中にもまるやかな旨味がある。そのままよし、きれいな薬味と一緒にいただくもよし。そして次はもずく。能登半島のもずくで、細くやわらかい。ツルツルと飲めてしまう。甘くない酢の物は、きりとうまい。

即席で筍の土佐煮を作ってくれた。これがすごい。筍がふんわりと香り高く、甘い。自然な甘さをどうやってここまで引き出すのか。下準備に2日かかるそうだが、炊き合わせたフキも持ち味と色を



あいなめの焼き霜



もずく

しっかり保っている。温かいうちに食べると香り高く、冷えてきた時には甘さが増したように感じる。どっちもおいしい。「お酒を飲まない主婦向けに何か」と頼むと、「大和まんじゅう」というものを作ってくれた。大和芋の裏ごしで鳥ひき肉をくるんで蒸した上品な一品。薄味のアんがかかって、確かに女性向き。4月は「桜蒸し」。5月には「大和まんじゅう」なのだそう。

筍や大和まんじゅうに感動していると珍しい「あなごの一夜干し」がテーブルに。わさびだけを載せていただく。厚みや大きさに感心しながら口に入れると、その濃厚な味にさらに驚く。白身なのに決して淡白ではない。むしろねっとりとした身に、皮の香ばしさが加わって、噛むとさらに旨味がましてくる。一匹が大きく、満足感も満腹感もあるぜいたくなひと品。少し歩いても、手の届く値段で幸せな気持ちになることを「ごちそう」というのだろうか、きっと。明日への活力が湧いてきた気がする。

普通が一番です

松平 定知さん



於：応現院 写真：五来 孝平

■松平 定知(まつだいら さだとも) 1944年生まれ。1969年にNHKに入局し2007年に退職するまで、「連想ゲーム」「日本語再発見」の司会、「夜7時のTVニュース(19時ニュース)」「朝7時のTVニュース(モーニングワイド)」などNHKの顔として活躍。担当した「NHKスペシャル」は100本以上ののぼる。本年3月「その時 歴史が動いた」は好評の中、9年間の放送を終えた。「藤沢周平を読む・用心棒日月抄」(毎週火曜ラジオ深夜便0時25分)で活躍中。早稲田大学、立教大学大学院客員教授でもある。

■聞き手：清水 恵美子 / えくてびあん&多摩ではこネット編集工房

このインタビューは応現院文化講演会終了後、応現院内でお願いしたものです。多摩ではこネットに全文掲載中。

清水 松平さんは、テレビで拝見するときも今日の講演会も、体でお話なさいますね。
松平 ええ。落ち着いたキャスターと言われていました。

清水 あれは体があはして動いてしまうのですか(笑)?

松平 そうですね。じっと動かないでいたら不自然でしょう? 顔を作ったり声を作ったりするのは不自然。何が自然かということです。何でもそうですが、聞く人のリズムと話す人のリズムが一致していないと波長がくるんです。

清水 でも、テレビのときは松平さんの目の前に人は見えていない。それでもリズムがわかるのですか?

松平 それは書いてある内容によります。つまりね、僕たちは先輩からとてもいいことを教わっているけれど、とんでもないまちがいが教わっている。

清水 という?

松平 「アナウンサーたるものは書かれてある一語一句を心をこめて一生懸命伝えようと思えばそれは人に伝わるものだ」と。だから心をこめて一生懸命読みなさいって。でも、本当にそうやったら聞けないですよ。例えば「あそうそうりだいじんは、きょう、にじさんじゅぶん、はねだちやくの、とくべつきで、きこく、しました」なんてね、一生懸命読むんですよ。イントネーションもまちがっていない。アクセントも全部正しい。でも、こうして心をこめて一語一句をこう読んだら……。わかるより前に、聞いてて疲れてしまいますよね。この場合は「麻生」と「帰国」さえわかればい

いんです。これがニュースです。

清水 なるほど。

松平 「麻生」と「帰国」だけを際立たせるにはどうするかという、「キー」になる言葉以外は全部捨てるんです。僕は現役時代「ぶつきらぼう論」と提唱しました。「キー」になる言葉をきわだたせるために、他の言葉は極力そっけなく読もう、と。ひとつひとつの言葉を丁寧に、一生懸命強調して読んだら、全部が強調になってしまう。今もそういう人いますけれど、「あの人は一生懸命読んでいて、きっといい人なんだろうな」と思われるかもしれないけれど、でもその人の伝えるニュースは伝わらない。ニュースはわかってなんぼ、です。何が一番キーになる言葉なのか。それを見つけることがジャーナリストのセンスなんです。

清水 なるほどねえ。では朗読は?

松平 その前にナレーションというのがあって。ナレーションというのはプロデューサーやディレクターと一緒に変えることができるんです。つまり、ここは3秒押したから削るかとか。それも「分かる」ということを前提にやるんですが。僕たちの手によって分かりやすくすることができる。

清水 はい。

松平 朗読というのは、僕は一切変えてはならないと思う。そこに書いてある通り読むのが朗読。その作品を書いた人がいるのだから。書いた人の書いた通りに読むのが朗読。

清水 私、松平さんの読まれた「藪の中」を聞いたんです。映画になるとたくさんの人が演じるわけで、それを松平さんは1人で読む。その役割を読み分けるのに、松平さんの解釈で読み分けるのではないのですか?

松平 そういう意味ではそうかもしれない。でも字面は変えてはいけません。

清水 だから括弧でくくってあるところまで全部お読みになるんですね。

松平 そうです。僕はそれが読み手の最大の誠意だと思うんです。作者に対してのね。藤沢周平さんの奥様だとお嬢さんに大変

信頼していただいています。わかりにくいからとか、時間の都合でなどと言ってカットするというは僕は一切しない。そっくりそのまま読んで。今、ラジオ深夜便で藤沢周平作品の朗読をやっていますが、一字一句絶対変えちゃいけないと思いますね。

清水 でも、自分の解釈で演出して読むという方がいますよね?

松平 自分が発声をするわけだから、自分流に読んだらいいという人もいます。読んだ瞬間に原作とは違って他の命が含まれる。でも、僕は違うと思う。書いてある通りに読む。ひたすら「その通りに」読む。そうすることによって何かが見えてくる。自分の解釈だなんだとエラそうなことを言っちゃいけない。どうしてこの作者は、ここにこういう言葉を選んで、置いたのか。作者の心を忖度して、その作者の心が聴取者の心にわかるように「そう」読むんです。「ことばの杜」と言って……。

清水 ああ、はい、知ってます。山根基世さんの……。

松平 そうです。今、山根君たちと一緒にやっているんですけど。その中で2、3回読み聞かせ教室に行きましたが、とにかく、お母さん方が女優のように変身する。

清水 やっぱりそうですか(笑)。

松平 気持ち悪いのなんのって(笑)。坊やや嬢やが化け物を見るみたいに、見るわけですよ。これはもう読み聞かせじゃない。バラエティですよ。あなたは女優じゃないし、きれいな声を出そうと思いなさんなど。普通にやりなさいと。読み聞かせていうのは、本当に、普通の自分の調子で子どもに伝えることです。

清水 う〜ん。「ことばの杜」で大事にされていることは、ことばによるコミュニケーション、ことばの本当の美味しさということですよね? そのことばの美味しさというのが、こういうことなんですか。

松平 その通りです。

清水 それは借りてきた言葉だったり、変身したりではダメということですか?

松平 ダメ。自分じゃなきゃ。身の丈じゃなきゃね。うまく演技してやろうと思うと、必ず、100%破綻がきますね。櫻山文枝さんとかね、ああいう手だけはものみごとにやってのけます。それはだって、訓練してる

んだから。訓練してない普通の人が、急にやろうと思ったって、それは無理です。
清水 前回の「その時歴史は動いた」もおもしろかったですね。ウォールストリートの話。

松平 あ、そう?

清水 ええ。歴史っていうのは過去を見るだけじゃなくて、未来のためにあるって。

松平 あの不況を脱出するために当時日本政府は何をしたかという、中国大陸に進出したのです。その後満州事変、日中戦争となって太平洋戦争へとつながっていくわけです。

清水 身を乗り出してらっしゃいましたよね。

松平 そうそう。「未来を見るために歴史をみるのです」ってね。

清水 今、よく似た事情の中で口にはしないけれどそう言いたいのだろうかと思って見ていました。やっぱり伝わってくるものですね。

松平 そう思いますよね。だからね、変に言葉や声を作ろうとか、表情を作ろうとかしないで、普通に。もし作ったとしたら、やっぱりそれはそれだけなんですよ。

清水 「ことばの杜」ではみなさん、そうお考えなのですか?

松平 そう。みんな真剣にそのことを考えていますよね。

清水 「ことばの杜」のみなさんは、自分たちのスキルを使って社会貢献しようということ?

松平 そうです。

清水 すばらしいですね。そういう能力がおありになって。

松平 いやいや。つまりね、60で定年になったからといって、今まで使っていたノウハウを使う機会がなくなってしまうのはもったいないんじゃない? って。いや、たいした能力は無いです。無いんだけれども、となりのおばちゃんよりは、例えば朗読については一家言あるよという人がたまたま60になっただけで、やらなくなっちゃっていいんだらうかということですよ。

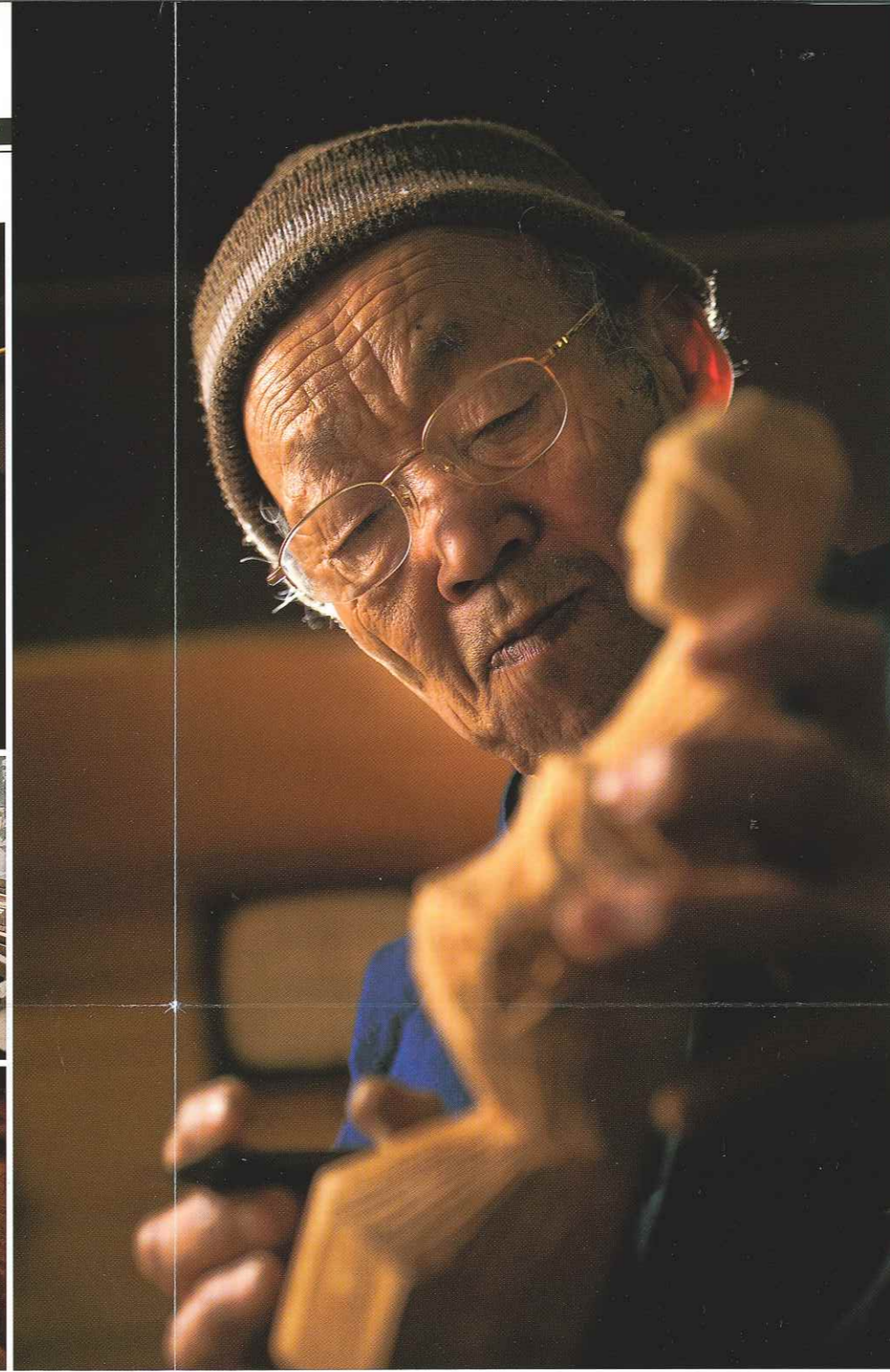


中華レストラン SANFUJI	536-3813
西武信用金庫 幸町支店	537-3101
お米屋さん 大黒屋	536-0851
お菓子処 花奴万葉庵 すずかけ通り店	536-8785
江戸前・富山の魚と酒 緑寿司	536-4800
至誠キートスホーム	529-8323
とんかつ・割烹 かつ亭	535-4611
ドイツ製法ハム・ソーセージゼーホフ工房	535-5009
和洋菓子たちばな	537-0347
BSタイヤショップ 佐藤商会	537-0912
在宅療養支援診療所 立川在宅クリニック	534-6964
古楽の小屋 ロバハウス	536-7266
ふとんの 青木寝商	536-6833
シルバーレストラン サラ	534-0602
Beauty Salon リラ	536-3048
浅見内科医院	537-0918
生鮮館 和光立川店	538-3121
まんまる産院 ひまわりハウス	534-9877
ありた整骨院	534-1622
多摩信用金庫 栄町支店	536-9711

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 幸町・若葉町・栄町・高松町・曙町のお店です。

いなげや立川栄町店	523-7201
ニュースサービス日経立川中央	522-4507
チーズ王国 本社	525-9800
手打ちそば 倍更	537-0991
FUKUSHIMAYA 立川店	534-1700
相模屋 酒店	536-2476
メンズカット ヤザワ	536-8738
森田接骨院	535-6240
和菓子郷 花奴万葉庵 工場売店	0120-398785
丸助青果店	522-3542
Art Gallery & Cafe B3	070-6528-1415
米穀・食料品 横町屋	522-2609
ふじ整体院	540-9155
ライブハウス Crazy JAM	529-9507
炭火煎珈琲 はるもにあ	521-2959
書籍・雑誌 フレンド書房	527-1555
サロン・ケベクア美容室	527-4716
HAIR MAKES たしろ	525-2175
うなぎしら澤	524-5061
久住ハウジング株式会社	527-8007



立川で円空仏を刻む人

造形美術家 白石光男さんのライフワーク

高松町の住宅街。丸太や割木に囲まれた工房で、のみを使う人がいる。

江戸時代、日本各地を遊行し十二万体を超える仏像を刻んだ僧、円空。

のみ痕を残した野生味と不思議な微笑をたたえた像を現代に刻む。

造形美術家の白石光男さんがたどり着いた円空仏の世界。

八十歳を迎える今もライフワークとして刻み続ける。



昭和四年生まれ。海軍少年兵として終戦を迎えた。硫黄島や沖縄で死んだ先輩や仲間も多い。苦勞して武蔵野美術学校（現武蔵野美術大学）を出て、強化プラスチックで大きな像や装飾、造形物を作る仕事を長くしていた。多い時は十人近いスタッフを率いていた。六十歳を機にそれまでの仕事を弟子に譲った。

頼まれて仏像を造ることはそれまでもあった。立川の中央公民館で仏像彫刻の講習を受け持つことになり、さまざまな決まりごとのある造像を本格的に研究する。円空仏も初めは講習を受ける人たちの希望から。一刀彫りと呼ばれる野性的な造形だが決して無造作ではない。白石さんが円空仏に魅せられた。

各地に残る円空仏やその写真による模刻から始まり、今は円空が残した像を参考に自身の円空仏を彫り、刻む。木端仏を含め今までのどのくらいの像を造ったか本人にもわからない。昨秋たまたまギャラリーで開いた初個展には過去五年ほどの間に刻んだ百四十体近くを展示した。それらの作品やそれ以前の像もほとんど、望む人にあげて手許にない。

郷里の富山で、女手ひとつで兄と白石さんを育てた母の「仏様を金にしてはならない」という言葉を守り像は売らない。あげてしまう。苦勞を続けて六十代で亡くなった母の、遺言のように思えるからかもしれない。

「私なんかは、ただ形をなぞっているだけだ。本物ののみ痕は本当に厳しくて力強い。それでいて温かい。円空の作仏は、私にとって『人生の道標』だな。三年前に大病を患った。今も本調子ではないが、見る人が優しい気持ちになることを願って、のみをとる。

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.tamatebakonet.jp/
立川市柴崎町2-1-10 高島ビル4F
TEL/042-548-9606

zorakugajo
真如苑提供番組 <常楽我浄>
マイ・テレビ アナログ 11ch
デジタル 111ch
放送時間については番組表をご確認ください。
立川に育てられて七十三年
真如苑 柴崎町1-2-13 Tel. 527-0111(代)
www.shinnyo-en.or.jp

JTB
For Your Travel & Life
世界をつなぐ旅と心
株式会社JTB法人東京 西東京支店
〒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・日・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:042-521-5555
海外・国内個人旅行のご相談は
TEL:042-521-5585 FAX:042-521-5558

FM84.4MHz
FMたちかわ
おとやもとなり
音楽屋元就の
多摩てばこラジオ
日曜午前 11:00～11:30
提供：えくてびあん
●リクエスト・ご意見は●
tbox@fm844.jp

折込アイテムから最終製品にいたるまでの
折込アイテムの1つ1つを構築する体制を構築しています。
株式会社 文芸社
〒190-0022 東京都立川市曙町5-17-13
Tel. 042-527-1913
Fax. 042-527-1949
E-mail info@daikousya.jp
http://www.daikousya.jp/index.html

えくてびあん流

原田さん、卒業おめでとう！

89歳で明星大学大学院修了



76歳で夜間中学に入学、さらに立川高校の定時制に学び、明星大学、同大学院。「えくてびあん」でも何度かご紹介してきた原田義道さんがこの3月、明星大学大学院経済学研究科を修了した。卒業式となる学位記授与式では、他の卒業生の模範として、学校から特別表彰も受けた。

経済学部経営学科から経営学専攻で大学院に進んだ原田さんが研究テ

ーマに選んだのは、個人経営の小さな店の多い商店街の活性化。修士論文は、ご自身がいつも買い物をする羽衣町商店街が取り組んでいる「一店一品」のエコロジー運動を研究対象として、「エコ商店街」の可能性を中心にまとめた。

今年秋、90歳の誕生日を迎える、現役大学院生としては最高齢の卒業だけに、卒業式には新聞やテレビの取材も。卒業生への学長訓示でも「原田さんの学び続ける姿勢を見習うように」。卒業後も、軍人として中国に渡ったこともある戦争体験の講師として母校に呼ばれるなど、若い学生たちとのつき合いは続きそう。

この人この店 ⑦

蕎麦房 そば菜

成田 昭夫さん

「石臼挽き手打ちそば処 蕎麦房」というだけあって、そばの工房みたいな雰囲気があります。おいしいそばをどうやってお客様に提供するか、そんなことをいつも考えている成田さん。「お客様に教えていただくことばかりですよ」とおっしゃるけれど、食べてみれば成田さんの気持ちがちゃんと伝わってきます。翡翠のようにきれいなそば。細いけれど、しっかりと歯ごたえがあります。噛めばふわ〜んとそばの香りが鼻に抜け、大根おろしを入れるとさらにうまさが増してきます。盛りがいいのでけっこうお腹いっぱい。サラッとした透明感のあるそば湯を最後にいただくと、あ〜、おそばっておいしいーと思わされます。

そば菜さんは立川駅南口、立川通りの東側。市民会館や立川病院の北側です。手打ちそば教室も開かれていて、初めての人も初級コースから教えてもらえます。教室終了時には認定証がもらえちゃう。ちょっと楽しいお店です。



〒190-0022
立川市錦町1-20-15
TEL 042-522-7558
営業時間 昼 11:45～14:30
夜 17:30～21:00
定休日 毎週月曜日の夜(昼は営業)



写真撮影：五来孝平

みどり巡り花めぐり

いきものの中で①

持ちつ持たれつ

緑花文化士 内野健太(写真も)



カラスノエンドウ

植物はいろいろな生物と持ちつ持たれつを持っている。

春の野原で小さいエンドウマメのような花を咲かせるカラスノエンドウ。この植物の葉の付け根には小さいひれ状の托葉がついています。托葉の中央部は蜜腺になっていて蜜が分泌され、アリがこの蜜をなめているのをよく見かけます。この蜜腺は花以外の場所につくので花外蜜腺と呼ばれアカメガシワ、サクラ、イイギリなど身近な樹木の葉にもあります。

花の蜜は花粉を運ぶハチなどを集めるのが目的ですが、花外蜜腺の目的は蜜をなめにきたアリに、ついでに葉を食べるイモムシなども運んでいってもらい、つまり害虫退治をさせるためと考えられています。しかしアリは植物の汁を吸うアブラムシを保護するので、果たして害虫退治に役立っているか、疑問もあります。葉を食い荒らすイモムシを退治してくれるのなら、アブラムシに汁を吸われるくらいは大目に見ようということかもしれません。

また、カラスノエンドウの根を抜いてみると、ところどころに小さな瘤のような塊が付いています。これは根粒と呼ばれる組織で、カラスノエンドウを含むマメ科植物(マメ科植物)に普通に見られ、この中には根粒菌という微生物が住み着いています。

窒素は生物の体を作るために必要な物質で空気中に豊富にありますが、普通の植物はこれを直接利用できないので、土壌に溶けているアンモニアなどから吸収しています。根粒菌は空気中の窒素を直接アンモニアなどに変えてマメ科植物に与えます。一方でマメ科植物は光合成で作った栄養と、根粒という安全な住み家を根粒菌に提供しています。持ちつ持たれつというわけです。

根粒菌のおかげでマメ科植物は窒素分の少ないやせた土壌でもよく育ちます。しかし最近の研究によれば、これも麗しき協力関係とは言えないようです。根粒菌にとって根粒は快適な場所のようで、機会さえあればマメ科植物の根に入りたがりですが、植物の方は菌を養うのに結構コストがかかるので、土壌に窒素分が豊かなときは根粒菌を閉め出して根粒を作らないようにするそうです。生態系は生物同士の剥き出しのエゴのぶつかり合いという側面もあり、一筋縄では行きません。

information

●緑花文化士は、「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。22年度以降の新たな展開を期し今年11月がファイナルとなる同試験や緑花文化士について、詳しいことはホームページ <http://www.midori-hanabunka.jp> で。 ●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」や展示会が開催されています。5月の予定は18日(月) 白山由利子さんの講師で「花を見よう、花を知ろう」、24日(日) 清水祐樹さん「春の日本庭園の観察会」、31日(日) 柴田規夫さん「植物の生き様を見る」。詳しくは国営昭和記念公園花みどり文化センター(電話：042-526-8787)までお問合せ下さい。

表紙の人

山下 明さん(上砂町)

立川を代表する農作物といえよう(独活)。関東ローマ層の柔らかい土質を利用して地下にム口を掘り、その中で光に当てずに育てる。真っ白でジューシー、香り豊かな「東京うど」になる。今も日本有数の生産を誇る砂川で、父の代からうどをつくる。玉川上水まで伸びる畑の一面、真っ暗なム口の中で中腰の作業を続けるうどづくりは重労働。しかし自ら「うど職人」と称するように、うどへの想いは熱い。品評会でも数々の賞を受ける。立川のうどを担う若手ホープ。

上砂町の畑で 写真：細江英公

かたこと

春のお彼岸を過ぎてから寒い日が続いたこの春。新緑の中に「えくてびあん」5月号をお届けします▼5月は「風薫る」。力強さを増す光に若葉が輝き、藤の花房を揺らせて風が吹きわたる▼子どもたちの健やかな成長を願う鯉のぼりが気持ちよそに泳ぐのふさわしい季節です▼対談は、このほど立川・応現院で講演をされた元NHKアナウンサー松平定知さん。テレビ番組での活躍のほか朗読や読み聞かせにも取り組む松平さん。話すプロならではのお話がうかがえました▼VIEWは野性的な味わいと不思議な微笑をたたえた円空仏に魅せられ、自ら像を彫る高松町の白石光男さん。これも奥の深い世界です▼すべてが勢よく新鮮に見える時期。えくてびあん編集工房も事務所を、長年お世話になった立川駅北口・曙町から南口・柴崎町に移しました。新住所は今月号の奥付の通りです▼振り返ってみると、25年前の創刊直後は柴崎町に事務所があったので出発の地に戻ったともいえます▼おかげさまで四半世紀の歴史を刻ませていただいた「えくてびあん」も初心にかえって、新たな気持ちで、ということでもありましょう▼ひとつ事務所に合流した「多摩てばこネット」ともども、がんばります。(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

えくてびあん(C) 5月号

第27巻 通巻294号
平成21年5月1日発行
発行 えくてびあん編集工房
〒190-0023
東京都立川市柴崎町2-1-10 高島ビル4F
TEL 042-528-0082 FAX 042-528-0065
編集人 芳賀敏博
発行人 黒須 環
印刷 (株)大廣社
無断転載を禁じます。

さんしやさんよつ

三酒二窯

立川やきもの談義 二

中野誠一さん（富士見町） 下



お茶は三十年ほどですから、やきものより長いですね。宗徧流そうへんりゅうの茶をする方が青梅にいて立川から通いました。この茶室は作って十七、八年です。青梅の山を見ながらゆつくり茶を楽しもうと思っただけですが、なかなか来られなくて。茶碗、水指、花入などひと通りの道具は自作で揃っています。茶陶は約束事が色々ありますが、まず自分が楽しめればいいと。茶も作法がありますが何より大事なものは人をもてなす心。やきものにも通じると思います。

