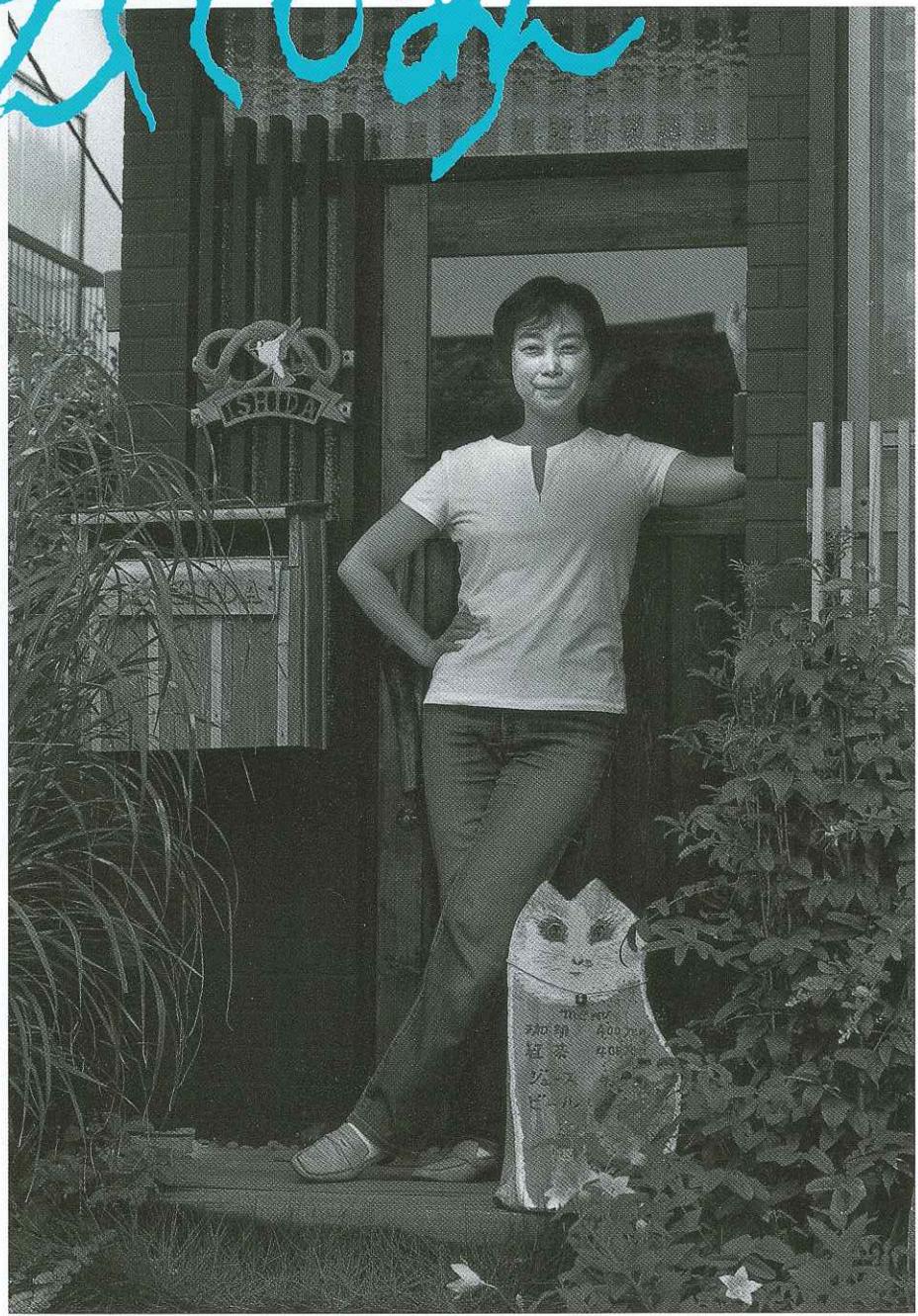


# えひめ

7

立川と語ろう 立川に生きよう  
July 2009  
écoutez bien Vol.27 No.296



表紙の人／石田郷子(若葉町) 写真／細江英公



# 毎日食べたいおいしさ



餃子



冷やし担担麺



手羽先

立川駅北口から、歩けば15分。立川通り沿いに赤い看板が見えるお店。それが〈太幸苑〉。

バス通りにはマンションが立ち並んでいるが、一歩入ると高松町の閑静な住宅地が広がるところ。競輪場が近いから、お客さまには競輪選手も多い。

唐揚げがおいしいとの評判に、唐揚げを食べに行った。メニューを見ていたら、唐揚げもいいけれど、手羽先が食べたくなった。コラーゲンたっぷりなのがいい。手羽先を頼んで数分。マスター手作りのお皿に4つ、手羽先がのってきた。金色にも見えるきつね色。湯気がたっている熱々をひとつ。歯の間で皮が音をたてて破れると、中から鶏肉の香りと一緒に肉汁が飛び散った。柔らかくて、ツルツルしている手羽先の肉。子供の頃から大好きだ。

「うちの餃子は皮から手作りだよ」とマスターが言うので、今度は餃子。見ているとクルクルと皮を延ばして、チョイチョイっとつ

まんでしょう。大きな音を立てて焼いている。焼き上がった餃子は、光りながらテーブルに運ばれてきた。何にもつけないで食べてみた。

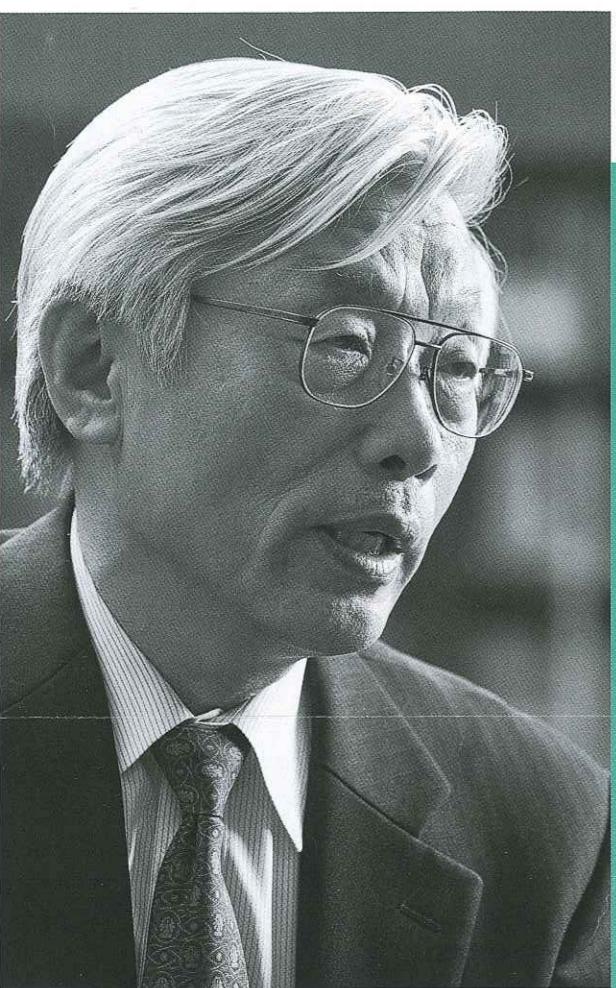
皮がもちもち。なのに柔らかくて、噛めば小龍包のように肉汁が溢れてくる。優しい味。この複雑な旨味はなんだろう? 「フカヒレ。フカヒレを入れるとちがうんだよね」。はい、全然違います。本当に、おいしい。

競輪選手は一人前以上食べるという「レバニンニク」をいただいた後、最後は冷やし坦担麺。温かくはないけれど、冷た過ぎない汁そば。ネギやもやし、水菜にキュウリが入っている。野菜の山を崩すと肉そぼろが出てきて、野菜と麺、途中に蒸し鶏を食べると、混ざり合った香りが、まさに中華だなという感じで鼻に抜ける。少し辛くてあっさりした汁は全部飲み干せてしまいそう。

おなかはもういっぱいなのだけれど、意外にも予算はまだ残っているし、もう少し何か食べちゃおうかな。

# 極地研の役割

国立極地研究所 所長  
藤井 理行さん



於：国立極地研究所

## 極地研究とは

南極、北極を通して〈地球〉〈環境〉〈宇宙〉〈生命〉を研究しています。約2億年前、ゴンドワナ大陸が分裂を開始し、今の大陸ができたわけです。昭和基地の置かれている場所は、そのゴンドワナ大陸が東西に分裂した境界にあります。南極というところはむき出しの地球。木が生えてない、土がない。氷には覆われているけれど、氷から出ているところはむき出しの地球です。だから南極を調べることは、地球の生い立ちを調べることなんですね。昭和基地の分裂した相手はどこだと思いますか？スリランカ。だからスリランカをグーッと戻していくと昭和基地とくっつくわけです。もちろんスリランカのことも調べます。スリランカで産出するサファイアのような宝石も、昭和基地周辺から産出するんですよ。

## CO<sub>2</sub>の話

人間の営みが地球規模で影響を及ぼす環境を地球環境といいます。地球環境の最も深刻な問題が、化石燃料の消費で増え続けるCO<sub>2</sub>濃度で、その影響は地球規模の温暖化を引き起こしています。南極は人間活動の影響が小さいので、地球の大気のごく自然な姿が非常によくわかる所なんです。昭和基地では、CO<sub>2</sub>をもう何十年もしっかり観測していますが、その濃度は、季節変化をしながらも全体としては右肩上がりで増加

しています。

北極でも同じ観測をしているのですが、南極と北極の違いがハッキリと出ています。平均濃度は、北極の方が2年ぐらいため先行している。人間活動が北半球に偏在しているから。アメリカ、中国、日本だとかがCO<sub>2</sub>をどんどん出していますよね。逆に言えば、2年もすれば地球の空気は混じるということです。

北極では季節の振幅が南極の15倍くらい大きい。季節の振幅とは、9月のころはCO<sub>2</sub>が一番少ない。緑が増えますから。光合成で炭素を蓄えちゃう。海の中でも植物プランクトンが大繁殖します。海、陸の植物がCO<sub>2</sub>を吸収するのでグーッと減ってくる。これをスプリングブルームと言います。秋になるとCO<sub>2</sub>は急に増える。この夏冬の振幅が、北極は南極の15倍。南極はほとんど振幅がない。南極周辺ではCO<sub>2</sub>を出すところもないし、吸収するところもあんまりない。というより、1年中吸収していると言った方がいいかな。冷たい海域っていうのはCO<sub>2</sub>を吸収するんですよ。物理プロセス、化学プロセス、生物プロセス、いろいろなプロセスでCO<sub>2</sub>は吸収されるのですが、冷たい海域とは南極と北極です。極地の海を中心に、地球全体では、空気中の50倍から60倍ものCO<sub>2</sub>が海に溶け込んでいる。だから、温暖化で海がちょっと温またりすると、海がCO<sub>2</sub>を吸収しなくなる、あるいは、海からCO<sub>2</sub>が出てくる。地球全体で考えると、温暖化が進行してCO<sub>2</sub>が増えると、もっと温かくなる。するとますますCO<sub>2</sub>が増える。悪循環ですね。CO<sub>2</sub>は、驚くべき濃度に達し、その影響が大変危惧されます。

南極の氷は、過去の地球環境のタイムカプセルです。氷の中に昔の空気がそのまま閉じ込められている。それを取り出して分析すると、昔のCO<sub>2</sub>の量がわかるんです。また、氷の同位体の分析から、過去の気温も復元できるのです。その結果、10万周期で変わる気温とCO<sub>2</sub>の濃度は、とても調和的に変化していることが分かりました。また、これまでの分析で、過去50万年のCO<sub>2</sub>濃度の最大値は、280ppmくらいということが明らかになりました。それが今はどのくらいだと思いますか？380ppmです。石油の消費などが原因で、毎年1.6ppmくらいずつ増えているのです。北京原人やネアンデルタールなどを含む人類が経験したことのないCO<sub>2</sub>の高いレベルです。人間活動で排出されるCO<sub>2</sub>が、自然が吸収する能力をとうに超えてしまったのだから、増加が続

いています。

地球の気候っていうのは2万年、4万年、10万年の周期で繰り返し変化しています。最近では、1万年前に温暖のピークが来て、その後は長期的には寒冷化の時期なのです。あと2000年、3000年くらいで本当は氷河期に入るはず。ところが、人間活動によりCO<sub>2</sub>濃度が増え、その結果、温暖化が進行しているのです。温暖化の原因は、CO<sub>2</sub>濃度の増加だけではないと思いますが、CO<sub>2</sub>は有力な原因です。気温が下がる速度より温暖化の方が数倍速い。地球の長期トレンドとしての寒冷化とCO<sub>2</sub>の増加による温暖化が同程度なら気温の変化はなくて済むのですがね。

## 南極の寒さ

南極の空気のにおい？うーん。どんなでしょうねえ（笑）。無臭ですね。においはないですが、凜とした爽やかさがあります。昭和基地は、オングル島と呼ばれる島にあるので、南極では暖かい所です。昭和基地から1000km離れたドームふじ基地は、標高3800mの高所にあります。気圧が低くて600hPaくらい。空気が薄い。そればかりか、寒いんですよ。半端でない寒さなのです！

吐いた空気、息が凍るんですよ。南極高気圧の中なので、低気圧なんて来ないから天気はいい。夏は太陽が出っぱなしで、冬の数ヶ月は極夜。この気温は、最高気温が-19度、最低気温が-79度で、一年の平均で-54度です。-40度くらいになると、吐いた息が凍るんです。太陽が当たるとキラキラして、とてもきれいです。ダイヤモンドダストです。でも、きれいだなあ～なんて言ってられないんですね。風が弱いとまたその空気を吸うことになるんですが、とても胸が痛むんです。小さいけど氷の粒だから。マスクすると少しいいんですけど、マスクもすぐ凍っちゃいます。吐いた息が凍る世界っていうのはすごい世界です。

こんなこともありました。極夜前の風の弱いある日、皆で外作業をしていたんですが、ふと気がついて見てみたら、地平線まで黒い帯みたいなのが続いている。「これ、なんだ？」って言うことになりました。見たら自分たちから出てるんですよ。何だと思います？作業しますからハアハア息してますよ。吐いた息が凍ってますでしょ？重いんですよ。沈んでるんです。ずっと風に流されてね、地平線まで行ってるんです。自分たちが吐いた息がですよ。だからね、スノーモービルかなんかでちょっと走って

行ってみると、自分たちがしゃべった言葉が見えるんじゃないかなと（笑）。いやあ、ギヤートルズの漫画の世界だなあってね。

一緒に行った新聞記者がどのくらい寒いか、「凍えるように寒い」なんて文章で表現するんじゃなくて、写真で示したいと言いましてね。20日間かけて、標高3800mのドームふじ基地まで行った時のことなんですが、いろいろアイデアが出ました。バナナで釘打ったら？バナナ持っていない。釘もない。はい、却下。じゃ、フライパンに生卵落としたらすぐ凍るって言うのはどうだ？生卵なんか持っていない。すぐ凍るっていうのも、映画ならいいけれど、写真じゃダメでしょ。却下。豆腐で頭たたくのは？豆腐なんか持っていない。みんな却下です。なかなかいいアイデアが浮かばない。それでね、お湯をまいたらどうだ？誰もどうなるか分からないので、やってみようと言うことになった。そうしたらね、これがすばらしいんですよ。お湯がね、瞬間に凍るんです。日本でお湯まいても、雨粒みたいなものが見えるだけでしょ。夏ですよね。-40度くらいでしたか、同行記者がお湯をまいてね。ここでね、シュワって音がするんですよ。湯気が瞬間に凍っちゃう。この先でもう1回パッと開く。2回爆発するって感じ。これは面白くってね、すぐ魔法瓶が空になっちゃうんですよ。（笑）

## 隕石の話

今度は隕石の話です。今から40年ほど前、昭和基地から400km程離れたやまと山脈に地質調査にいった研究者が、氷床、大陸規模の氷河ですが、氷床の山脈よりも上流の裸氷帶で、石のようなものを採集したのです。それが隕石の発見だったんです。最初に10個見つけたんです。隕石がこうしたところに集まるのを理論的に解明した日本は、山脈の上流側の裸氷域を徹底的に調べ、なんと今では16200個もの隕石を集めたのです。数年前までは世界トップだったんですよ。その全ては、極地研にある。これを研究しておもしろいことがいくつかわかった。

この隕石の中に、火星起源の隕石と、月起源の隕石が、それぞれ9個づつ見つかりました。なぜ、火星や月が起源とわかるか？素朴な疑問ですよね。火星には1976年、バイキングと言う名の無人探査機が火星に着陸して土をすくって、分析データを地

球に送ってきたわけです。月の方はアポロが何回も下りて、宇宙飛行士が石を拾って、地球に持ち帰って、分析がおこなわれました。火星に特有な成分、月に特有な成分。特有っていうことは地球上にないということです。南極で採集した隕石の中に、この特有な成分が検出されたのです。その結果、火星起源の隕石が9つ。それから月起源の隕石が9つあることが分かったのです。それもね、月の裏側から飛んできた隕石も1、2個含まれているということです。

「隕石の発見」は、まさに観測の醍醐味そのものです。今では多くの人が、地球のことは人工衛星やコンピュータの数値シミュレーションで何でもわかっちゃうような錯覚に陥っているけれども、実はそうじゃないんです。隕石があるなんて、人工衛星だってわからないですよ。

## 南極の氷は地球環境のタイムカプセル

氷からいろいろと昔のことがわかつてきます。国文学研究資料館の今西佑一郎館長と話ををする機会があったんです。お互い接点がないのが面白いんですかねなんて言つてたんですが、僕、ちょっと思い出してね。「いや、先生、接点ありますよ」と言った。「明月記って言いましたっけね」と言いましたら、「あ、藤原定家の」とってバッと出て来るんですね（笑）。こっちは藤原の「ふ」も出ない。だけどね、その明月記の中に、急にある星が輝きだしたという記述がある。中国の古文書にもある。その記述を裏付けた事が南極の氷の中で見つかったと話したんです。そうしたら「おおっ」っていうこと。おもしろいでしょう？

氷はね、地球環境のタイムカプセルなんですね。地球環境の中には、超新星爆発でビカッと光るのが見えたって、それはもう何億年も前かもしれないけれど、光が届くのといっしょに、光って光の粒子ですから、（→P6につづく）



# 宇宙の夢に聞く窓

## 移動式プラネタリウムを事業化した「天窓工房」

日が暮れて天上に輝く月や星。

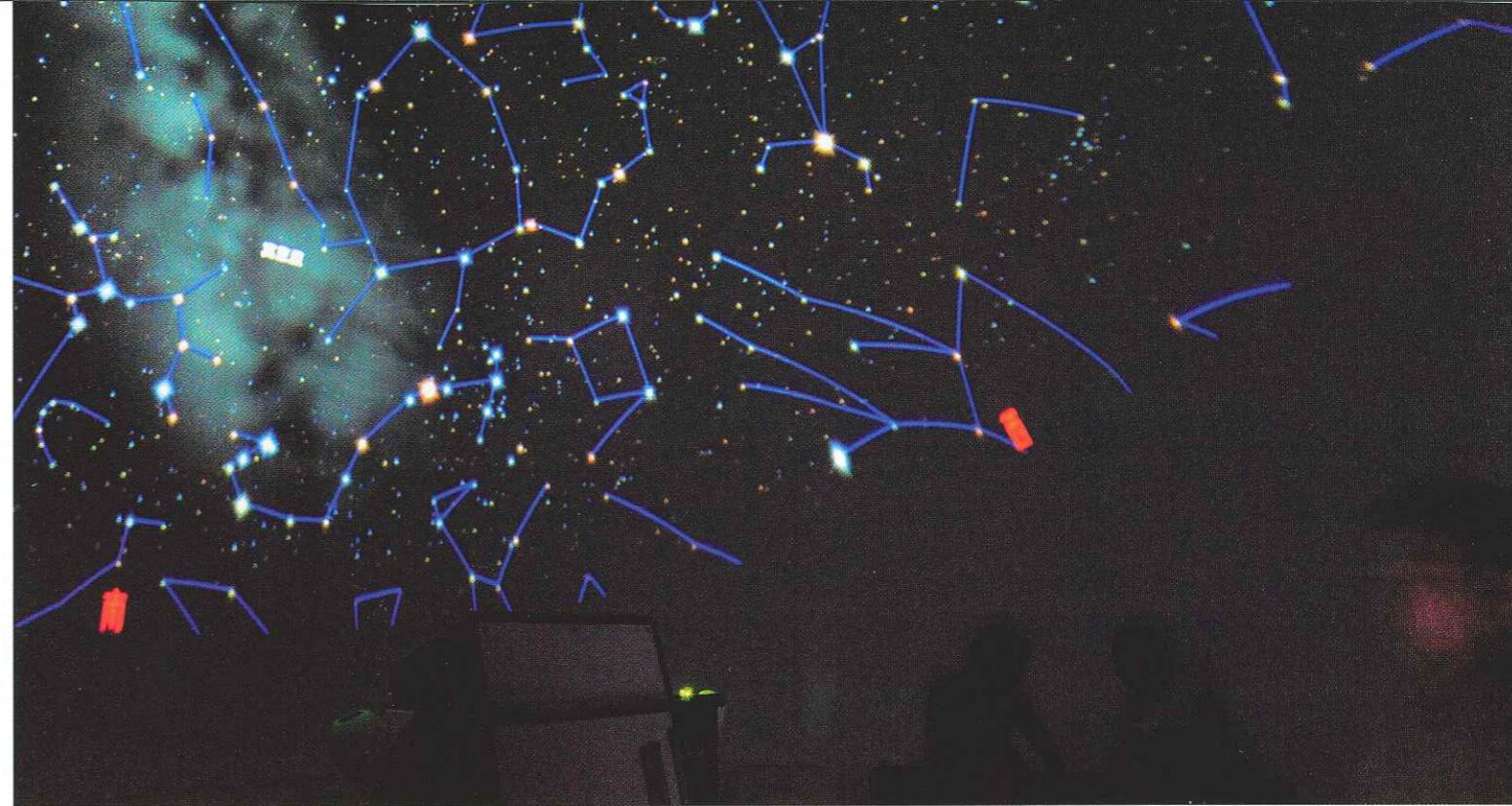
ずっと昔から人々の想像力をかきたててきた天体たち。

宇宙のドラマを映し出すプラネタリウムを、注文があればどこでも上映する

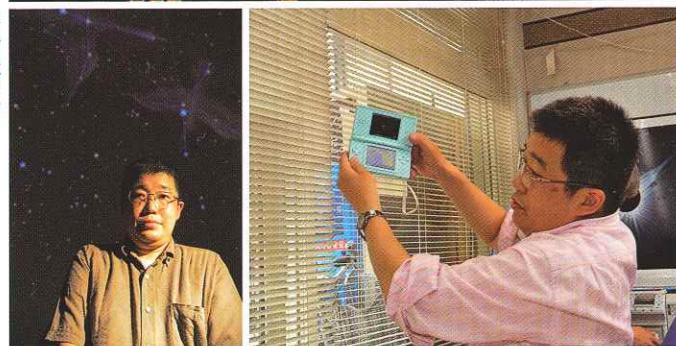
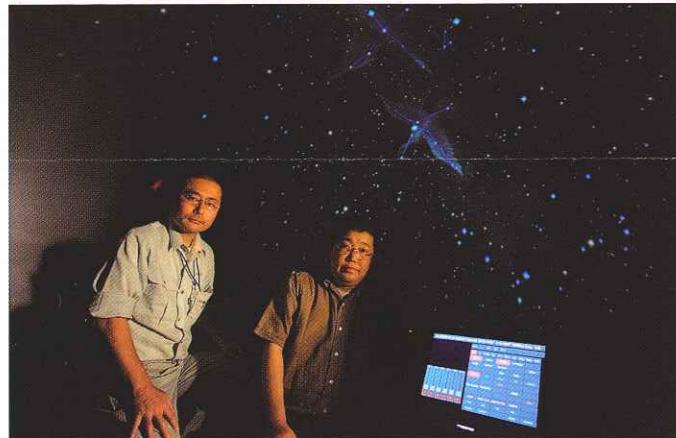
「星空の宅配便」という事業を始めた会社が立川・羽衣町にある。

「天窓工房」——天文好きが集まって作った小さな会社は、

子どもにも大人にも宇宙への夢を開く、大きな窓を目指す。



1台のコンピューターで多彩な映像を制御する。左は永井節さん



社長の二見広志さんは今年創部60年を迎える東京理科大学天文研究部OB。少年時代に天体観測に魅せられ、大学で応用物理を学んだ後大手プラネタリウムメーカーで多くの大型プラネタリウムの設計、施工を手がけた。しかしバブル崩壊で大型プラネタリウムの受注は激減。天文に関わる仕事を続けたいと2004年、天文研OBの仲間と会社を立ち上げた。

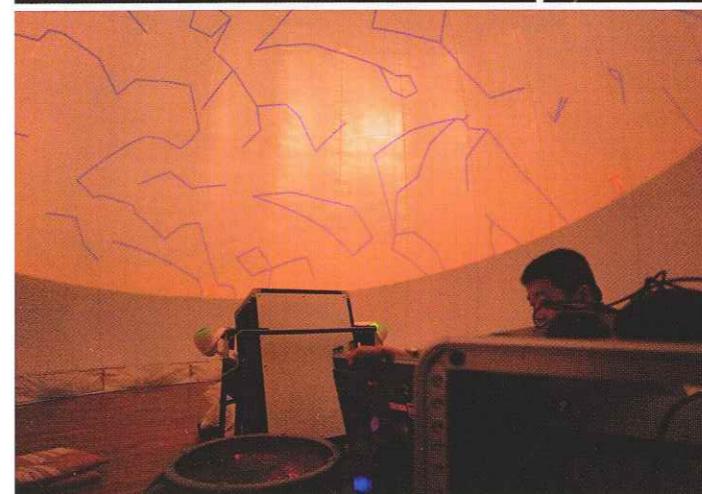
昨年オープンした千代田区北の丸公園・科学技術館のドーム型スクリーン「シンラドーム」の設計、施工も手がけた。小さな会社でも大きな仕事ができるのは独自の技術力と天文研をはじめとする天文ネットワーク。移動式プラネタリウムも、ソフトウェアを開発した「アストロアーツ」などの協力を得ている。上映会ではかつて五島プラネタリウムの解説員として親しまれた「ひげ爺さん」こと木村直人さんが解説に協力。

「モバイルプラネタリウム」と呼ぶ移動式プラネタリウムは、スーツケース大のプロジェクターと制御用コンピューター、直径6mまたは5mの移動式ドームで構成。車で一式を運べ、天体の運行を鮮やかに映し出す。今年7月22日観測される皆既日食も事前に見られるし、流星群もある。目標の星への疑似宇宙旅行も可能。フルハイビジョン映像を投影するプロジェクターは市販の民生用機材をプラネタリウム向けに徹底的に改造、レンズも市販の魚眼レンズを利用している。二見さんのアイディアと、最新技術をすぐ取り入れる小回りの良さが強みだ。

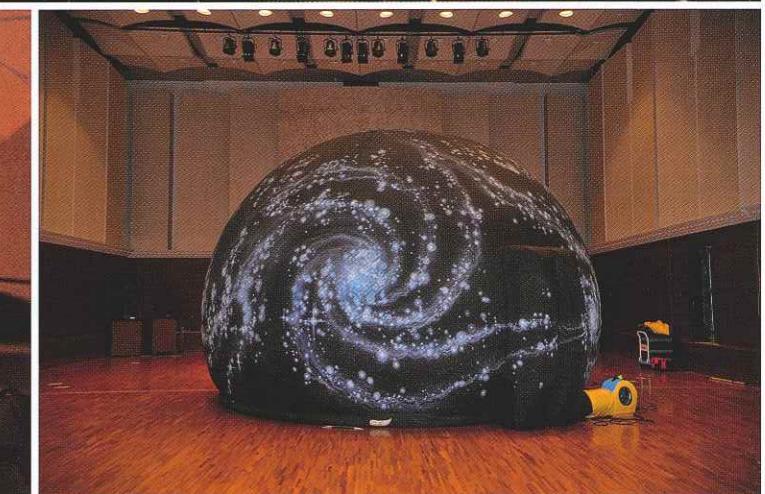
学校や公民館、子ども会などの上映は33名以下なら最低2万円という低料金。「採算としては出血ですが、子どもたちは大喜びでテンションが上がりっぱなしんですよ」(二見さん)。自分が幼い頃にときめいた星空を、いまどきの子どもたちにも見てもらいたい。宇宙への夢の窓になりたい。

今年はガリレオ・ガリレイの望遠鏡による天体観測400年を記念した「世界天文年」。七夕も近い7月5日には、立川市市民会館(アミューチャカワ)で2回目の「日食写真展とプラネタリウム上映」を開催する。移動式プラネタリウムは午後1時から6時まで1時間ごとに合計6回上映する(予約不要・無料)。

写し出された「夏の大三角形」。天の川を挟む二つはこと座のベガ(織姫)と、わし座アルタイル(彦星)



ドーム中央に置いた四角い箱がプロジェクター



直径6mの移動式ドーム

(→P3からつづき)

いろんなものが地球に届く。それが成層圏の中でいろんな反応を起こす。成層圏は空素がたくさんありますから、硝酸ができる。南極ってちょっと特殊な場所で、成層圏の空気が沈み込んでくるんです。成層圏で超新星爆発によってできたわずかな硝酸が、雪の中に積もったんですね。その後にまた雪が積もって、積もって。今西館長に話したんですけど、「先生たちは古文書を読みますよ。我々は雪を読むんです」って。国文学はまず日本語で読む。そしてその背景を考える。我々は氷の中の微量な化学成分で読む。雪とか氷とかから地球環境を読み解くんですね。おもしろいですよ。サイエンスっていうのは知的探検なんですね。未知な世界を既知に変える。そのチャレンジがサイエンスなのです。

実力は人間力  
いろいろなことが嬉しいことで、それは子供にも大人にも同じこと。  
科学の世界って、人類の本能とも言える知的な世界です。未知を既知に変える世界です。一人一人を取り巻く未知の世界は、それぞれの知的探検の対象です。研究者というのは、人類にとっての未知の世界にチャレンジし、すこしでも既知に変えるのが使命です。我々研究者は、タックスペイバーから知的な発見の夢を託されているのだと思います。その期待に、少しでも応えてゆきたいと考えています。

## 実力は人間力

—昨年の1月、南極観測の50周年を記念し、科学未来館館長の毛利衛さん、登山家の今井通子さん、作家の立松和平さんに、南極に行ってもらいました。今井さんが、南極に来て今の若者を見直したと言ったんですね。若者がこんなにたくましいなんてと。中には飛び抜かれた人もいるけれど、多くは普通の人です。でも、昭和基地という環境が人を作るんですね。ここだと協力しないと生きていけない。今は越冬隊は人数を少なくして、28人。それで水も電気も作る。観測はする、料理はする。医者は何かあつたら面倒見る。通信はする。すべてやっている。ある意味では本当に自立的実力部隊ですよね。日本の感覚から言ったら、4倍、5倍の人間が必要でしょう。たとえば気象庁の人たち5人で24時間観測している。1日8

## 研究者の使命

むずかしくはない。誰にでもできます。好奇心とあきらめない精神が大事です。熱心にあきらめないで取り組むと、それなりに実現します。サイエンスでは、壁にぶち当たったら、じっと考える。1日、1週間、1ヶ月、満足するヒントが得られるまで、別のことを行なう。誰かと話すのはすごくいいですね。何かひらめくことがある。考えているといろんアーティアが思いつくんですよ。これはね、サイエンスの世界じゃなくても、もの作りの世界でも同じでしょう。知的好奇心が満たされる

## この人この店(72)

# 南武堂剣道具店

波多野登志夫さん

JR立川駅南口から諏訪通り商店街へ向かう道。西のトンネルに入る手前に南武堂があります。細い階段を上ると、竹刀や防具がすぐ目の前に。ここにちは!と声をかけられ、奥さんか、波多野八段が出ていらっしゃる。ちょっとこわい感じはしますが、お話をみると意外にやさしい。もう立川で40年もお店をやっています。なにしろ八段です。剣道のことは何でも知っているだけあって、夕方は学校帰りの若い人で大にぎわい。剣道の試合結果の報告や、部活の練習のことなど、ネームを入れたり、ゼッケンを作ったりしている間に、なんでも話して帰ります。外国人が多いのもこのお店の特徴です。先日もトルコ人のお嬢さんが、剣道三段合格の報告に来ました。フランスやドイツからもお客様はいらっしゃいます。どうやってコミュニケーションをとるのでしょうか?「話せないもの。身振り手振りだよ」とおっしゃいますが、どうも心が読めるらしい。

●190-0023 立川市柴崎町2-1-11 尾崎ビル2F ●TEL 042-527-0197  
●営業時間 昼 11:00~19:30 ●定休日 月曜日



## みどり巡り花めぐり

.....いきものの中で③(最終回).....

# 種なしで繁殖力旺盛

緑花文化士 内野健太(写真も)



ヤブカンゾウ

暑い季節になると、河原や空き地の草むらでヤブカンゾウの大きな花が目立ちます。この植物は中国に自生するホンカンゾウの変種と考えられています。ホンカンゾウやヤブカンゾウはワスレグサとも呼ばれます。この花を見ていると憂い事を忘れるという中国的伝承から来ています。もっとも炎天下に咲くオレンジ色の大きな花を見ていると、夏の暑さを忘れるどころか余計に暑苦しくなりそうな気がします。

ヤブカンゾウは日本に昔から野生している植物ですが、古い時代に中国から持ち込まれ野生化したと考えられています。実は日本に野生しているヤブカンゾウは、中国のホンカンゾウとは違う、三倍体と呼ばれる変異種です。三倍体の大きな特徴は種子ができないこと。いわば種なしです。それを補償するように地下茎や球根などでどんどん増えます。むしろ種子に頼らない旺盛な繁殖力を持っているがゆえに生き残ってきたと言えます。

同様にシャガ、ヒガンバナなども中国原産で古い時代に食用、観賞用として日本に持ち込まれ野生化したと考えられています。日本のものが三倍体で種子ができない点もヤブカンゾウと共に通しています。原産地ではもちろん種子ができます。わざわざ種子ができない変異種を選別して利用しているのは、一般的に三倍体の方が繁殖力旺盛で丈夫だからです。バナナのように果実を食用にする植物であれば食べられない種子を減らして食べられる部分を多くしたいとか、種を吐き出す手間を省きたいという理由もあります。実際、現在世界中で栽培されているバナナのほとんどは三倍体の品種です。近代になると、人工的に三倍体にして種なしの品種を作ることも行われています。種なしブドウや種なしスイカなどはその例です。

中華料理の食材の一つに「金針菜」と呼ばれるものがあります。これはホンカンゾウの蕾を干したもので、水で戻して煮物や炒めものなどに使われます。ヤブカンゾウのつぼみも同じように食べられます。私が食べてみた感想は、グリーンアスパラのような感じでなかなか美味しいものでした。ヤブカンゾウも本来は食用として利用されていたのではないかと思われます。やはり三倍体としての丈夫さや旺盛な繁殖力が評価されたのでしょう。

## 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。

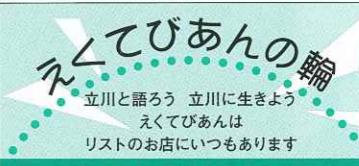
●国営昭和記念公園 花みどり文化センターでは、緑花文化士による「緑・花文化を楽しむ講習会」や展示会が開催されています。7月の講習会は13日(月)臼井治子さん「ハーブを楽しむ~タッジーマッジを作ろう!」、19日(日)安田尚武さん「ヒメジョオンで楽しむ草木染め」。詳しくは国営昭和記念公園花みどり文化センター(電話:042-526-8787)までお問い合わせ下さい。

## 表紙の人

石田郷子さん(若葉町)

父は石田波郷に師事した石田勝彦、母も俳人のいづみ。ご本人も山田みづえに師事し今は「棕」主宰。月刊「NHK俳句」や角川「俳句」の執筆者、編集者としても活躍している。若葉町の実家「棕」は結社の活動拠点。撮影時は自宅でもあり週末だけ開くカフェでもあったのだが、今年5月名栗湖に近い山里に居を移して、若葉町のお宅は俳句の活動のみになってしまった。それでも俳句仲間と近くの玉川上水に沿って歩くと、立川はそれぞれの季節に新鮮な発見がいっぱい。

若葉町「棕」で 写真:細江英公

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 墨町・羽衣町のお店です。

手打ちそば しえもと	529-5468
サイクルショップ シンボ	522-6211
天ぷらわかやま	525-0222
スペイン料理 ロス・アトロ・ガスト	528-1654
多摩水族館	524-0288
すし魚正	522-3437
曙園部肉店	522-2901
Cut Studio SOFIA	528-3241
立川市女性総合センター アイム	528-6801
三田花店 立川高島屋店	526-4187
エミリーフローレ 高島屋立川店	526-9788
立川高島屋 サービスフロア	525-2111
オリオン書房 ノルテ店	522-1231
(株)JTB 法人東京 西東京支店	521-5550
元祖つけ麺味幸	527-4701
鉄板焼千珠	529-6787
立食いそば・うどんむさし	521-0377
額縁専門店 プリムベール	528-6789
多摩信用金庫 東立川支店	524-0611
Cake Studio 35	527-6808

## 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 加藤正嘉/五来孝平

## えくてびあん(C)7月号

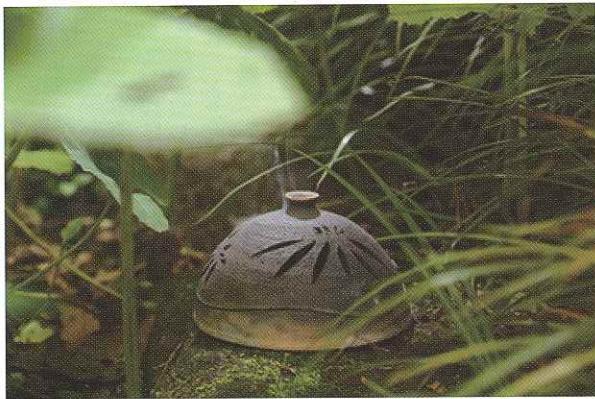
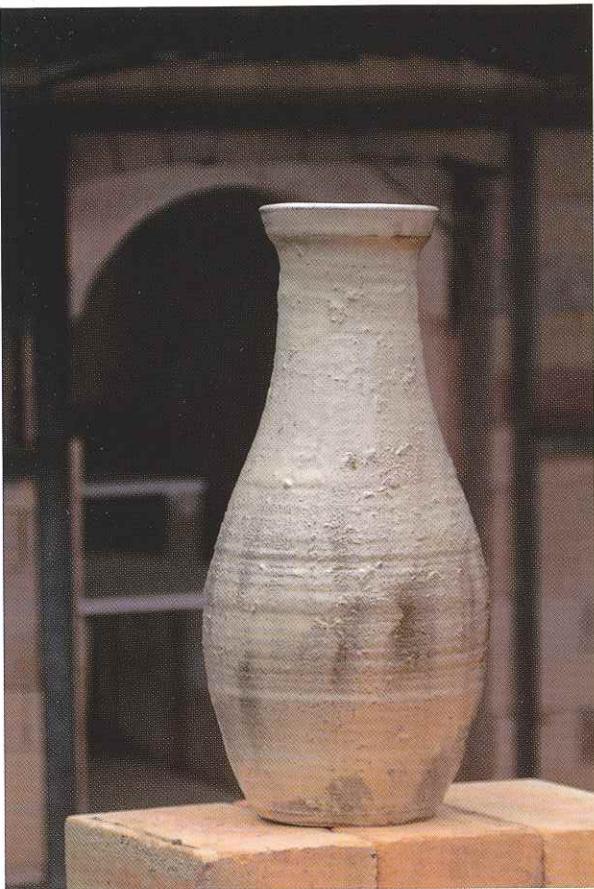
第27巻 通巻296号  
平成21年7月1日発行  
発行 えくてびあん編集工房  
〒190-0023  
東京都立川市柴崎町2-1-10 高島ビル4F  
TEL 042-528-0082 FAX 042-528-0065  
編集人 芳賀敏博  
発行人 黒須環  
印刷 (株)大廣社  
無断転載を禁じます。

さんしゃさんよう

# 一二酒一二窯

立川やきもの談義——三

【最終回】芝田時次さん(富士見町)下



写真：五来孝平

いま国立郷土館のやきもの講座を四つ、隔週で「たまがわみらいパーク」多摩川の土を混ぜた粘土でやきものを焼く教室、月曜はここ(自宅工房)……けつこう忙しい。保育園や中学校にも呼ばれます。指導するときは最初からろくろを使ってもらいます。土練りを含めて難しくても基礎からやつた方がいいと思うから。焼いてみるとたいてい予想通りにいきません。思いがけず良いこともある。だから面白い。今でも窯出しのときは、いつもドキドキです。