

# えびみ

応援します! 《極地研》

【連載】国立極地研究所  
オゾンホールに学ぶ

6

立川と語ろう 立川に生きよう  
June 2010  
écoutez bien Vol.28 No.307

表紙の人/有馬洋子(高松町)  
写真/細江英公



## 続々・立川から見える山 ⑪

案内人：守屋龍男  
山岳展望図：藤本一美

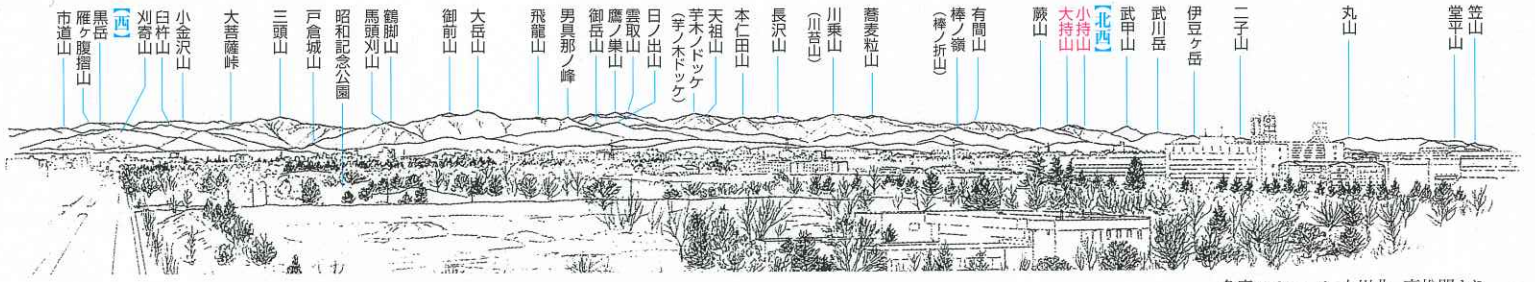
# 大持山 小持山

(おおもちやま)

1,297m

(こもちやま)

1,273m



多摩モノレール 立川北-高松間より

## 古い歴史に包まれた山

### [大持山・小持山へのコース]

車の場合=秩父市横瀬町生川まで約1時間30分。

電車の場合=西武鉄道横瀬駅まで約1時間40分、そのあと徒歩約1時間50分。

生川→50分→妻坂峠→1時間30分→大持山→40分→小持山→40分→シラジクボ→30分→持山寺跡→30分→武甲山登山道→30分→生川。



小持山から見た武甲山



秩父の名山武甲山の左に屋根の形をして見える山が大持山と小持山である。樹木のヤマグルマ (この土地の呼び方でオオモチノキ) が群生していたのでこの名が付いたという。

6月下旬の梅雨の晴れ間に登った。武甲山の登山口の一つである生川まで車で入り、最近出来た立派な駐車場に駐車。目に眩しい新緑の中、途中ではモミジイチゴなど木イチゴの完熟した甘い実を味わいながら歩く。実に贅沢な登山だ。

少し荒れた道を慎重に登って行くと、やがて前方が明るくなり、ほどなく妻坂峠。この峠は秩父と名栗を結ぶ秩父往来の要所で、鎌倉時代の武将畠山重忠が出征のさいに妻がこここで見送りに来たという。峠は小広く平坦な草原で古い石仏がひっそりと佇んでいた。

大持山へは、峠道から別れ西へ伸びる尾根道を登る。かなりの急登で、すぐに汗だくになり息も荒くなった。1時間半ほど登るとようやく山頂の一角のピークに着いた。伊豆ヶ岳や奥武蔵の山々が大きく迫って見える。ここから一投足で大持山頂だ。山頂は一部樹木が伐られ奥秩父や奥多摩の山々が展望できる。谷から吹き上がってくる涼しい風が頬に心地よい。昼食を食べながら大休止をした。

小持山へは石灰岩の痩せ尾根をアップダウンを繰り返しながら進む。左右が深く切れ落ちているが、樹木があるのでそれほど恐怖は感じない。小持山頂からは武甲山の全容がよく見える。石灰岩採掘で山容まで変わってしまった山だ。時折ドーンという発破音がし、バラバラと石が崩れる音も聞こえてきた。

下山は武甲山との鞍部、シラジクボまで下り持山寺跡に寄る。山名の由来になったヤマグルマが所々に生え、葉を白くしたマクタブもよく目立つ。持山寺は江戸時代の創建で將軍家ゆかりの古刹であったが、その後廃寺となり、今は宝きょう印塔 (供養塔) が残るだけだ。持山寺跡から少し戻り、スギ植林地の急斜面に付けられたジグザグ道を下ると、ひょっこりと武甲山登山道の舗装道路に出る。生川の駐車場までもう遠くない。



# 店の歴史に新しい風

—エミリー・フロージェに5代目シェフ—

*Emilie Flogé*  
PATISSERIE MAISON  
Depuis 1950

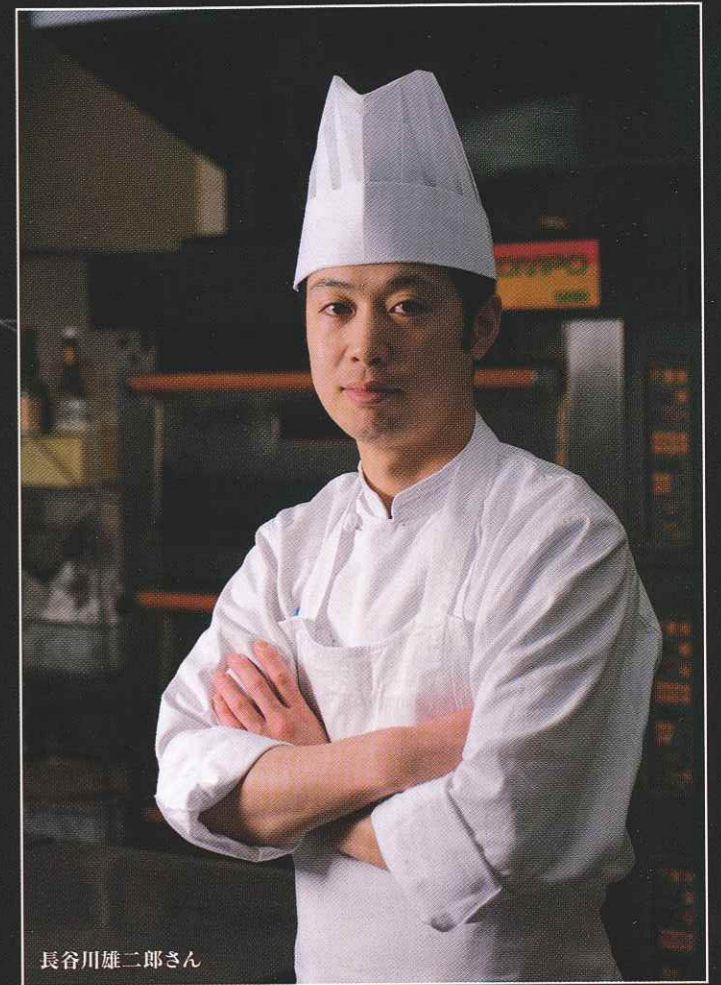
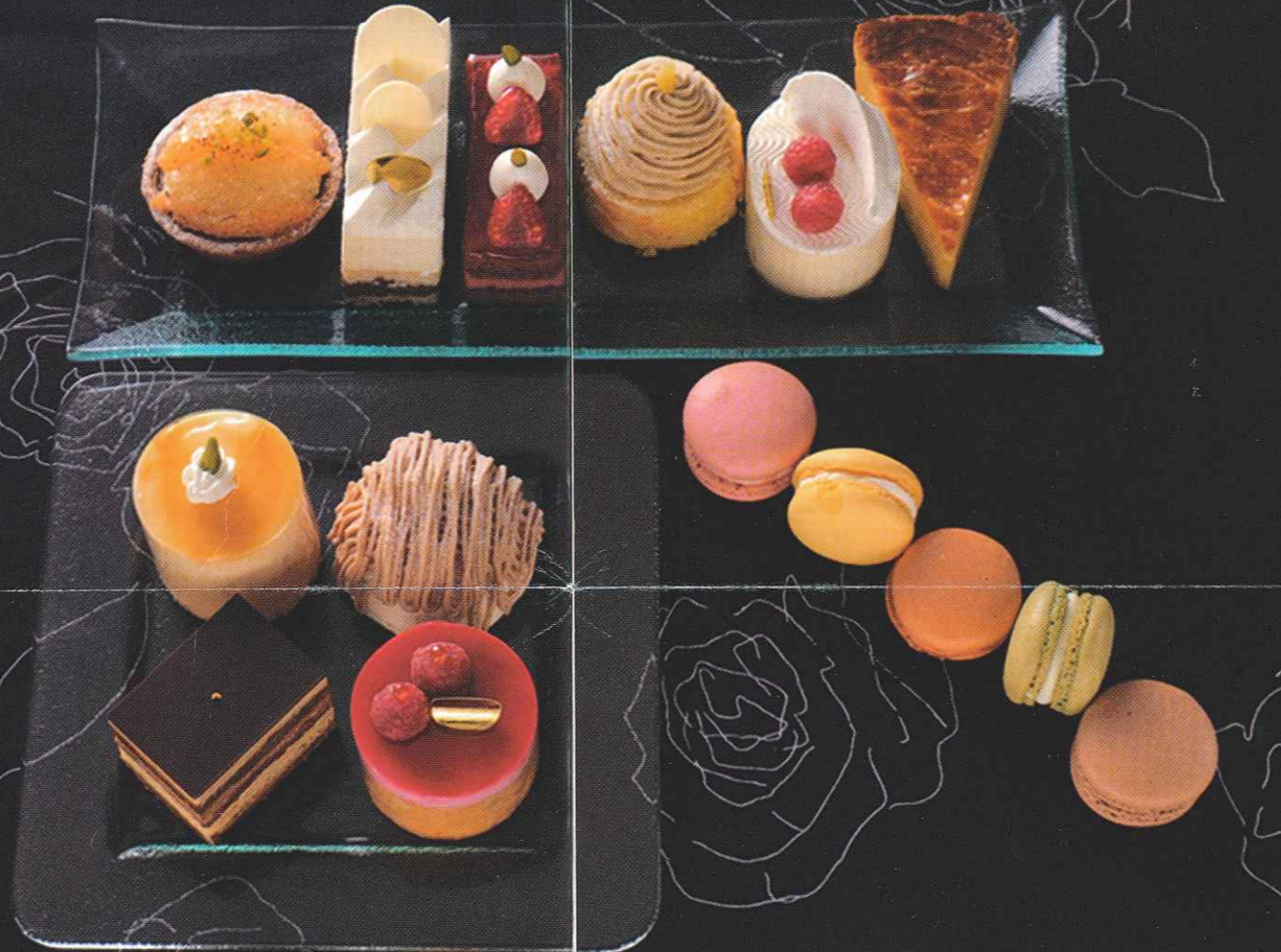
立川と  
語る

〈カフェ クリムト〉創業時から35年。立川でケーキと言えば〈エミリー・フロージェ〉。開店当時の高級感溢れる店内、おいしいケーキと紅茶で多くのファンを魅了してきた。平成の北口再開発で明るくイメージチェンジした店内に若き5代目シェフの新しい作品が並んでいる。

まだ人影のまばらな早朝。曙町にあるエミリー・フロージェのアトリエで、シェフはスタッフと一緒に仕上げの作業をしている。長谷川雄二郎さん。31歳。お菓子の家（エミリー・フロージェ）の5代目シェフだ。

学生の頃に〈エミリー・フロージェ〉でアルバイトをしていた。その時に出会ったのが藤生義治さん。〈エミリー・フロージェ〉の創業シェフだ。その後、パティスリー・ドゥ・フジウに入社。4年勤めたところで、藤生さんからやはりフランスに行って勉強した方がいいと勧められ、渡仏。フランス各地でチョコレートの技術、フランスパンやデニッシュ、近代のケーキなどを学んだ。中でもロワール地方、アンジェでは〈ル・トリアノン〉のオーナーシェフであり菓子業界の重鎮でもあるミッシェル・ギャロワイエ氏から菓子の真髄を指導された。

3年間の修行の後帰国。銀座の有名レストランにて製菓キャプテンとしてさらに研鑽を積み、この春〈エミリー・フロージェ〉へ戻って来た。どうして立川へ？との問いに、「東大和市の出身で、もともと立川近辺でやりたいと思っていたこともあります。やはり出会いがよかったんですね。エミリー・フロージェと藤生さんとの出会いです」と笑顔で答えてくれた。



長谷川雄二郎さん



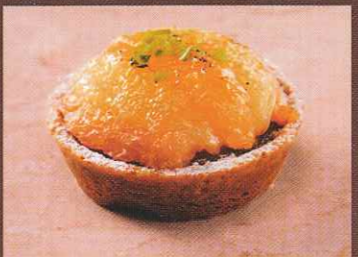
**モワール ショコラ:** 希少価値の高いタンザニア種のチョコレートを使った、蒸し焼きタイプのガトーショコラ。蒸し焼きならではのしっとりとした食感と下の層のクランブルの相性は抜群。



**ノア ド ココ:** 軽やかなココナツのムースにはバニラビーンズを加えココをだし、カカオ分60%のチョコレートムースをあわせたケーキ。上にはココナツをイメージしたチョコを飾っている。



**モンテ クリスト:** 定番のチョコレートとフランボワーズを組み合わせたケーキ。自家製のフランボワーズジャムとクリームを使い、甘みと酸味の絶妙なバランス。シェフがバリ修業時代に作っていた思い出の一品。



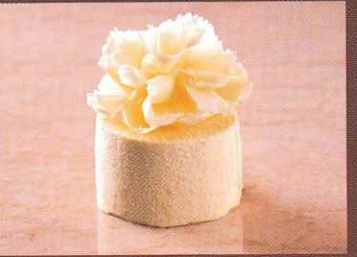
**タルト パンブルムース:** 2色のグレープフルーツをコンポートにし、一度焼き上げたタルトにのせ、もう一度オープンへ入れることによりタルトとの一体感が増し、タルトはしっとりとしてフルーツはジューシーに。



**サバラン:** フランスの伝統的なお菓子。しっとりとした食感をめざし、キメの細かい生地にはバニラとレモン風味のシロップをしっかりと漬け込み、たっぷりのラム酒に、バニラ風味の軽いクリームをしぼる。



**ベベ:** クリーミーなホワイトチョコレートのムースに甘酸っぱい苺のジュレ。間にはサクサクのフィナンシェをしのぼせた。ドーム状のケーキに赤ちゃんのほっぺをイメージして苺のパウダーで仕上げた。



**フルールド ママン:** 爽やかな酸味のフロマージュブランとキルシュ酒風味の甘酸っぱいグリオットを合わせたケーキ。ケーキの上にはカーネーションをイメージしたホワイトチョコを飾って。



**ジャスミンティークリームブリュレ:** エミリーフロージェ人気のクリームブリュレをジャスミン風味で。シェフがレストラン修業時代に食後をさっぱりしてもらうために考えた一品。定番とはちがった魅力がある。

# オゾンホールに学ぶ

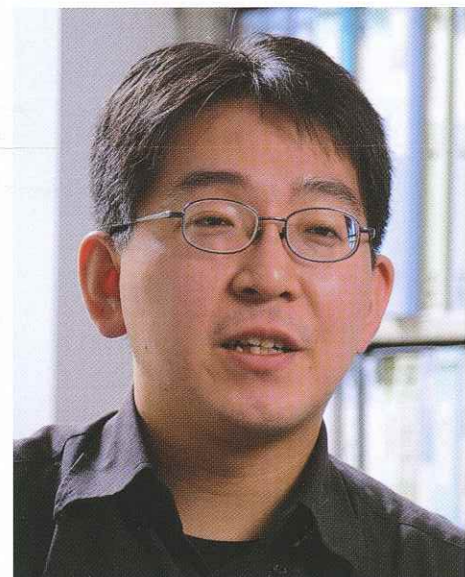
## 観測を続けることが明日につながる

フロンガス、オゾンホールという言葉が一般名詞になって久しい。しかし、その真実ほどのくらの人が知っているのだろうか。地球がオゾン層に包まれていて、そのオゾン層が破壊されたところから強烈な紫外線が差ししてくる。南極に発生したオゾンホールについて、改めて専門家にきいてみる。

案内人 **富川喜弘** 国立極地研究所・研究教育系宙空圏研究グループ・助教

### プロフィール

フィールド系の先生が多い中に異色の存在。埼玉県出身。超難関私立中高一貫校から東京大学理学部へ。東京大学大学院博士課程を修了してトロント大学理学部へ留学。大学院生の頃から極地研と関わりをもつ。山もやらないし、スポーツもしない。乗り物にも弱い。「50年前の南極なら確実に死んでましたね。快適な環境、揺れない(しらせ)になって本当によかった」そうだ。でも南極は未体験。



—オゾンホールはいつ見つかったのですか?

富川 1984年、極地研の雑誌に忠鉢繁さんが最初の報告をしています。が、翌年イギリスの方の報告がネイチャーに掲載されたので、そっちの方が有名です。ネイチャーは世界中の人が読みますから。現在では同じ時期に独立して双方が見つけたということになっています。当時はオゾンホールの基準を満たす場所が少し存在する程度だったのですが、90年代中盤くらいまでに一気に大きくなってしまいました。

—全部フロンのせいなのですか?

富川 全部ではないです。上空の強い紫外線でフロンが壊れると塩素が出て、その塩素がオゾンを破壊するのですが、塩素と性質の似

ている臭素を含んだハロンというものも結構きます。

—冷蔵庫の冷却剤とかスプレー、その小さなものの積み重ねがオゾンを壊した? つまり私たちみんなが犯人ですか?

富川 そうです。工業化前、フロンは自然には存在しなかったんですよ。全部人間が作ったんです。

—でも当時は大発明ですよね?

富川 はい。地面付近だと安定で全然壊れないからこそ、他の物質と一緒にスプレーに入れても大丈夫。人体にも無害ということですから重宝された。

—そしてオゾンホールが1984年に見つかった、人類は使うのをやめた。

富川 モントリオール議定書が発効したのは1989年なんです。その後1、2年に1回締約国会合で規制がだんだん強化され、規制される種類も増えました。フロンにも実はたくさん種類があって、最初はその中の3つだけ。その後フロン以外にもオゾン破壊に絡むものは規制され、世界中、今作っているところはほとんどないはずですよ。

—オゾンホールは回復するのですか?

富川 回復するはずですが、最新の予測では2060年から75年の間に1980年の状態に戻るだろうと言われています。それもそのときになってみないとわかりません。

面積が過去最大になった2006年10月の南極オゾンホールの様子。オゾン全量の分布を描いており、紫線で囲まれた領域がオゾンホール。赤い星は昭和基地の場所。

—もっと直接的にオゾンホール回復に手は下せないのですか?

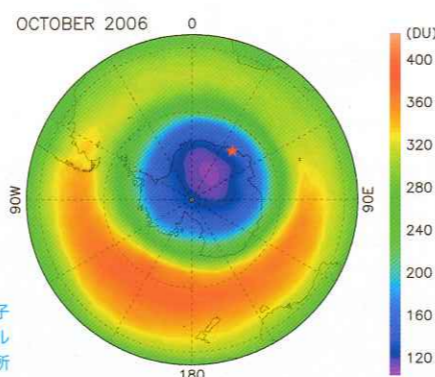
富川 僕も大学生の時に同じことを考えて先生に質問したことがあるんです(笑)。でも無理ですね。ちょっと難しいんですが、例えばオゾンが100減りました。では100作れば元に戻りますか? というふうにはない。大雑把に言うと、常に1万作りながら1万壊れているようなもの。だからオゾンを多く作る状態をずっと続けなければいけない。それを止めたらまた元に戻ってしまうんです。対処療法は効かない。根本的にやらなければ。

—むずかしいんですね。オゾンホールは移動すると聞きましたか?

富川 邪魔するものがない上空では50m/秒くらいの風が吹いています。その風が蛇行して、それに乗ってふだんは極の周りを同心円状に回っているオゾンホールも時々移動してアルゼンチンの上などにかかってしまう。そうするとその時だけアルゼンチンの地上にすごくたくさんの紫外線が降って来て人体に悪影響を及ぼすわけです。オゾンホールが発生するのは9月とか10月なんですけど、その時太陽の位置が南極では真横なんです。真上からくると紫外線量は大変なことになってしまいます。アルゼンチンに移動したりすると昼間は真上から来ますからね。

—今は南極だけの問題ですよね?

富川 北極にも少しあります。が、南極の気温の方が低いので。



—気温はオゾンホールと関係があるのですか?

富川 オゾンホールと一言で言いますが、毎年違うんです。大きくなったり小さくなったりを繰り返して。それはなぜかと言えば、上空の気温。気温が高いとオゾンホールは発生しにくいです。低い方が発生しやすい。

—上空の温度は何で決まるのですか?

富川 太陽からの紫外線をオゾンが吸収して温度を上げる。一方、大気自体が自分で赤外線を出して冷やす。その両者のどちらが強いかで決まります。吸収する方が強ければ温度が上がるし、赤外線を出す方が強ければ温度は下がる。

—地球って不思議! しかもすぐくまできてる!

富川 (笑) まったくその通り。惑星探査が最近ホットな話題ですが、それこそ現在の地球のように生物が住むのに適した惑星を探すのは、本当に大変だと思いますよ。46億年前できたばかりの頃の地球にはどうい住めなかった。海ができて植物が現れて、酸素ができてオゾン層もできてきて。

—そうですね。地球が温暖化すると上空も温暖化するのですか?

富川 いえ、地上は暖かくなるけど上空は寒冷化します。だからオゾンホールの回復は遅れる。

—じゃあ、地上が寒冷化すれば上空は温暖化するのですか?

富川 必ずしもそうとは言えません。

—それじゃあ、現状は悪いことばかりじゃないですか? 下は温暖化して氷が溶けて、温暖化の影響で上は寒冷化してオゾンホールが回復しない。救いはないんですか?

富川 回復しないは言いすぎで、回復が少し遅れるというのが正しい。ただ、それも温暖化を止めたい理由の1つです。

—先生のなさっている観測や研究は、例えば温暖化の対策等のような、何か具体的にこのためにやっているのだということはあるのですか?

富川 そこは難しいですね。もちろん、オゾンホールや温暖化の監視のために観測することは大事です。ただ、それがいまますぐどこで役にたつのかと言われると困っちゃいます。どこかで何かの役に立つだろうとは思いますが。

—南極大型大気レーダーって、新しいことを始められるんですね?

富川 はい、どんな新しいことがわかるのか、今から楽しみです。ただ、このレーダーのような世界初の新しい観測をやるのもものすごく大事なんですけれど、それと同じくらい大事なのが、50年間続けてきた観測を続けるということです。50年続けようと思ったら、50年かかるんです。どんな最新装置を使っても50年前を観測することはできません。1回途切れたら、また1からやり直します。

—観測って、ゴムの気球を飛ばしたりして子どもの遊びみたいに意外にアナログ。先生ってどんな子ども時代を過ごしたんですか?

富川 そうだな。野球を見るのが好きでしたね。というか、打率や防御率を自分で計算したくて算数を覚えたんですよ。5、6歳の頃に朝起きたらカレンダーの裏に九九を書いていたと聞いています。

—すごーい! 数字が好きなんですね。

富川 数字は大好きです。それが今のデータ解析につながっているんでしょうね。数字にはなんの苦痛もないです。

—お金の計算も? 先生、儲けるのも得意ですか?

富川 それはダメです! それは数字が得意とは別です!



北極・ニーオルスン(79N,12E)で撮影したもの。緑色の縦線はライダーと呼ばれる観測装置のレーザー光線、横に伸びる緑色の帯はオーロラ、パラボラアンテナはVLBIという地理観測のためのもの。

下記の信楽MU観測所でラジオゾンデという観測装置を気球に結び付けて放球する様子。



滋賀県信楽町の京都大学信楽MU観測所に設置されているMUレーダー。

ラジオゾンデ観測用のアンテナを組み立てている様子。

観測準備中のラジオゾンデ。

石田郷子 俳人。1958年東京生まれ。おもに武蔵野をフィールドに作句。句集に『秋の顔』『木の名前』。俳句雑誌「椋」代表。俳人協会・日本文藝家協会会員。

田んぼのある風景

六月といえば、田植えの季節。俳句をつくっていると、まずそんなふうに思ってしまうもの。どこかで田植えに出会えないものかしら？

立川市内で田んぼを観察しようと思ってもなかなか難しそう。でも、しかしどこかで見かけたような気がする。

試しに市役所に電話して訊いてみたら、はあ……田んぼですか？と、当然不審がられてしまったのだが、「二、三軒の農家の方が、今もお持ちになっていてと思います。柴崎町と富士見町でしたかね」と教えてくれた。

多摩川に流れ込む川から水を引いているのだろうか。立川も、南の方は湧き水の豊かなところだったはずだ。「ひよつとして、昭和記念公園の中にもありますか？」

ふと、思いついて訊くと、あると聞いてはいるが、管轄が違うので詳しくはわかりませんとのこと。

次に国営昭和記念公園に問いあわせると、田んぼは存在していて「こもれびの里」というゾーンにあり、稲作体験のイベントもあるそうだ。

ちなみに、私はお隣の国立市に三十年以上住んでいたのだが、かつては甲



イラスト：小林木造

州街道から南の地域である谷保から青柳にかけて、田んぼがたくさんあった。今も多少残っていて、夏の夜には蛙の合唱が聞けるはずだ。

梨畑の点在する、その田園風景は目に焼き付いている。

田んぼが少なくなってしまっただけで残念というのには、一俳句愛好者の立場での眩しさに過ぎない。ただ、身近に田んぼがある子ども時代を過ごしたことは、つくづくよかつたなあと思うのだ。

湧き水があり川があり、雑木林がある田んぼと畑があり、燕が飛び交う下に、旧暦の端午の立派な鯉のぼりがはためく……そんな力強い風景が、「田植え」という言葉から一気に連想

される。こんな輝かしい言葉を、「俳句の季節」という共通語として共有できることは、幸運なのだ。

——なんて、熱く語ったところではたして共感してくださる方が、いらつしやるだろうか。

国営公園内で田植えを経験して感動した人たちが、夜の田蛙（たかわず）の、あのうるさすぎるくらい声のきく環境にあるとも思えないしなあ……。

実は、このエッセーの挿画を担当してくださっている小林木造さんは、かつて荻窪に住んでいらしたのだが、有志の方たちに加わって、区の許可のもと住宅街のまっただ中に小さな公園を作り、荻の原つばをつくらたり四畳半くらいの田んぼをつくったりしていた。いわゆるビオトープだ。

ところが、やがて、田んぼの蛙がうるさくて眠れないという苦情が相次ぎ、田んぼはつぶしてしまっただけである。私は、そんなわずかな期間に、蛙たちが田んぼに住みついたということにも驚いたのだが。

夏帽子イネ科カヤ属花満てり

梓



会場はヴィラ・フェローホーム1Fと駐車場



お客様が集まり始めました。



世界に1つ。手作りのめくもりが溢れています。

街の話題

行かなきゃソンソン！ いいものいっぱい。

4月24日と25日、立川は久しぶりの快晴でした。富士見町2丁目にあるグループホーム ヴィラ・フェローホームズの駐車場では「立川手作り 掘り出しもの市」が開かれました。3月から毎月開催されているイベントです。誰でも参加できて誰でもお客様になれる、イベント自体が手作りで。

ワイヤーの入った髪留めは、ゴムがなくてもサツと髪をまとめられる優れもの。荷造り用の麻ひもを編んで作った細長い袋には、ゴボウや長ネギを入れておきます。お弁当を入れるにはこんな袋がかわいいかも！ 消しゴムはんこは、洗っても落ちない布用スタンプ台を使えば手作り感を演出するのにバッチリです。他にも文庫本カバーやコミックカバー、サイズいろいろのポーチまで。こんなものがあるという主婦の知恵が、手作りで形になって並んでいます。

次回「立川手作り 掘り出しもの市」は5月29日10時から、富士見町2丁目、昭和記念公園の南側、青梅線の

線路に沿ったヴィラ・フェローホームズの駐車場で。会場へのアクセスはJR立川駅より徒歩15分、もしくは西立川駅から徒歩8分。6月は26日と27日。出展者も随時募集中。

詳細は、立川手づくり掘り出しもの市の会事務局 0422-33-0375 まで。HP: <http://ecotukulife.blog14.fc2.com/>

この人この店 (83)

レストラン いなつき

稲付 雄さん



個性的でおいしいものが集まる高松町。その1軒が「レストラン いなつき」です。お店には子どものおもちゃがいっぱい。実はこれ、稲付さんのお子さんのもの。子ども連れでも気兼ねしないで入れます。ランチではレストランの味を手軽にいただけます。大人も子どももうれしい洋食定番メニュー。〈いなつきカレー〉はちょっと辛い。〈オムライス〉はデミグラスソースでいただきます。写真は夜のメニューから〈デュエットセット〉。2名様5000円のセットです。オードブル、スープに続いてメインのお肉料理〈地鶏のロースト サルサソース〉！ピリッと刺激的なソースにカリッとローストされた地鶏が食欲をそそります。パンかライスか選べますが、パンは店長である奥様が焼くベーグル！小麦粉が香る素朴な味わい。もっちりした食感が癖になりそうです。



〒190-0011 立川市高松町2-27-27 TBK第2高松ビル101 ●TEL 042-528-1470 ●営業時間 平日11:30(土・日・祭日は12:00)～14:00 18:00～22:00 ●定休日 第1、第3水曜日 ▶多摩てばこネット(お店のコーナー)にも掲載中。

えくてびあんの輪

えくてびあんはリストのお店にいつもあります。今月は 曙町・羽衣町・錦町 のお店です。

Table listing various shops and their phone numbers across different districts like Orihon, Asakura, and Nishiki.

jorakugajo

真如苑提供番組<常楽我浄>

スカパーフェクトTV 216ch 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。

www.shinnyo-en.or.jp

立川・多摩の話題いっぱい!

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

tamatebakonet.jp

www.tamatebakonet.jp/

立川市柴崎町2-1-10 高島ビル4F TEL/042-528-0082



かたこと

◆「えくてびあんからデビューさせてあげたい」そうおっしゃってくださったのはエミリーフロゲさん！嬉しいじゃありませんか。早速 Go! 口数の少ない5代目シェフは、作業の合間にフランスでのことなど話して下さいました。派手なデコレーションはないけれど、これぞケーキ、これぞ立川という味がします。◆CO2の次はオゾンホール。聞けば聞くほど地球は不思議！ 毎回思うことですが、どの先生もむずかしい話を実にわかりやすく説明して下さいます。しかも面白い。井上ひさしさんは「むず

かしいことをやさしく/やさしいことをふかく/ふかいことをゆかいに/ゆかいなことをまじめに書くこと」とよく記されたそうですが、まさにそれを実践しているのが極地研。◆立川手作り掘り出しもの市はおもしろい！作り手が楽しんで作っている。その喜びが作品を通して伝わってきます。◆ブログで撮影風景を公開している「パンのある風景」。今月号撮影のために朝から野草を採りに行きました。以来、どこへ行っても目は草花へ。これ食べられる？ 食べられない？ やっぱり花より団子のえくてびあんです。えくてびあんスタッフ一同

えくてびあん (c) 6月号 第28巻 通巻307号 平成22年6月1日発行

発行 有限会社 えくてびあん 〒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 URL www.tamatebakonet.jp 発行人 黒須環 / 編集人 芳賀敬博

編集スタッフ デザイン 大久保清志/清水恵美子/中葉子 池田隆男 (WATER DESIGN ASSOCIATES) AMMNET design factory 写真 五来孝平/中村 伸 小川町子 印刷 株式会社 大廣社

無断転載を禁じます。

表紙の人

有馬洋子さん (高松町)

立川通り沿い、立川税務署信号角のビル地階にあるライブハウス。ギタリストでもあるご主人と一緒に運営にあたり、ボーカリスト、ボイストレーナーとしても活躍、インディーブルーベルも立ち上げて新たな才能を世に送り出す。大好きな音楽で生きたいと、実家のすぐ近くで始めたライブハウス。熱い思いは音楽を愛する多くの人に支えられ、立川の音楽シーンで目を離せない存在となっている。

高松町 [CRAZY JAM] で 写真: 細江英公



## 「植物図鑑」 有川 浩

好きな男子の思い出が季節や日々の食事に凝縮されていたら、たとえ離れてしまっても一日として彼のことを忘れて過ごすことなどできなくなるでしょう。自炊とは縁のない日々を送る OL さやかのもとに突然転がり込んできたのは植物に詳しく、抜群に料理のうまいイツキという青年。イツキはさやかを連れ出し、道ばたから食べられる野草を次々と見つけ出して教えてくれます。フキノトウ、ツクシ、ノビル、イタドリ、ヨモギ。見つけ方から調理法まで物語の中で丁寧に説明してくれます。一般的には和風に調理されることの多い野草ですが、この物語の中ではワ

ラビのごまドレッシング和えをバゲットに載せて食べる方法も紹介されています。料理をしたことのないさやかが、イツキに恋する気持ちとともに、食に対する好奇心を育てていく様子がよく分かる素敵なシーン。「こうやって食べたら美味しいんじゃないかな?」と提案するさやかの姿に心がほっこりあたたかくなります。食べることに恋することは生きることと同義だと教えてくれる、ベタ甘のラブコメ。道ばたの幸せ、あなたも摘んで歩きませんか。

オリオン書房ノルテ店  
辻内千織

今月のパン

ヴァイツェンブロート

立川市錦町1-6-19 TEL 042-527-2176 営業時間 9時~19時30分 定休日 日曜日