

えくべん

11

立川と語ろう 立川に生きよう
November 2010
Écoutez Bien Vol.29 No.312

表紙の人 川上隆さん(左)、川上昭二さん(中央)、川上優さん(右)

JR
JR東日本

立川駅
Tachikawa Station

東改札

East Gate

東剪票口 동쪽 개찰구



山に魅せられて

立川女子高校山岳部

高橋流 初心者のための登山教室

4

指導：高橋清輝

アシスタント：内山道子

山岳写真：桃井尚志、富島和子 協力：立川女子高校山岳部、同OG会

2千メートル級の山で強化合宿を2度体験したサヤ。

さらに沢登り合宿で三点確保などの岩場歩きを基礎から学び、いよいよ前半のメインである夏山合宿に挑む。日本アルプスの高峻山岳縦走はサヤにとっては大きな挑戦。

コースは3千メートル峰5つのピークを踏む

南アルプス白峰三山。

日本で二番目に高い北岳(3,193m)を含む。

甲府からバスで2時間揺られ登山口の広河原に到着。

肩にぐっと食い込む重荷を背にいよいよ登山開始だ。

荒々しい野呂川に掛けられた大吊橋に度肝を抜かれ、いきなりアルプスの洗礼を受ける。本日天候は曇り。本来ならここから見えるという北岳はまだその全貌を見せてくれない。登山は「登り優先」が基本ルール。日曜日出発の私達は、本日下山の多くの登山者に道を譲ってもらしながらケイグイ高度を稼ぐ。しかし人が多い! 巷で言う登山ブームは本当かも?! いわゆる山ガール、山スカートをはいたオシャレな女の子もいる。

途中山腹の崩壊地があり、ガレ場(岩石がゴロゴロ集まっている)通過時に先生から「浮石注意!」の指示。ゴロゴロ動く石に乗って転倒しないよう気をつけながら慎重に足を運ぶ。北岳バットレスの岩壁が見えだす辺りからは雪渓も見られた。生まれて初めて見る雪渓。今年は残雪が多いらしい。いつの間にか霧で沢底が白く遠い。見上げれば樹々にも白い

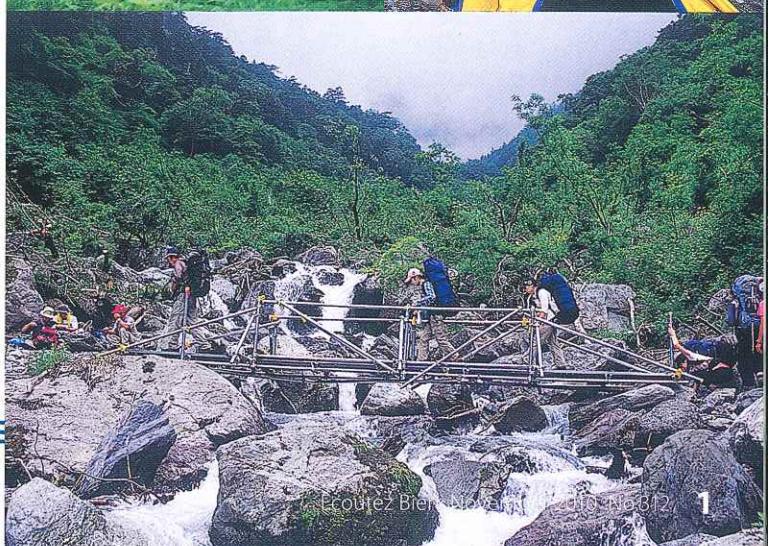


霧が流れる。不思議な気分。バテ始めた頃、二股分岐の標識が見える。足元には小さな高山植物が咲き乱れ、疲れを癒してくれる。

ここから山腹を巻き気味に登ると、やつとやつと……、本日の幕営地、白根御池が現れた。お互に「ご苦労様」の声を掛け合う。本当に頑張った、と思う。早速テントを設営、夕食の準備。本日のメニューは「コンビーフ缶ポテト丼」。合宿前半だけは、新鮮な野菜、玉ねぎやジャガイモ、キュウリやトマトも登場する。「明日が一番辛い。早く寝て体を休めておけ。起床は4時」との先生の指示。

おやすみなさい。私の初めてのアルプスの夜……。

(「サヤの登山日誌」から。次号へ続く)



本質的な悩みを扱う それが文学。

大学共同利用機関法人 人間文化研究機構 国文学研究資料館 調査収集事業部 教授 寺島恒世さん

国文研の事業は大きく三つに分かれている。一つは調査収集事業部長もされていらっしゃる。

日本文学および関連する原典資料の所蔵先に赴いて調査研究をおこなう。

二つ目はそれら集めた資料を利用してもらうこと。三つ目は社会連携活動。

今回はその中から調査収集事業部長の寺島恒世教授にお話をきいた。



——寺島先生は研究部研究主幹でいらして併任で調査収集事業部長もされていらっしゃる。

寺島 扱うものは古典を中心に、明治の中頃以前の古いものをいろいろ調べて集めて研究しています。事業は事業ですが、研究とは密着していますね。

——先生の本来の研究は何なのでしょうか？

寺島 和歌です。

新古今和歌集。

——和歌はいつから好きだったのですか？

寺島 高校時代の授業で魅了され

て。最初に魅せられたのは新古今の一首でした。「見渡せば花も紅葉も

なかりけり浦の苦

いだと思ってふと書き入れちゃった。以来ずっとそう読まれてきたというわけ。でもよく調べてみると、「松風ぞしく」っていう言い方はあるんです。「しく」は「しきりに」とする。松風がしきりに起こるという意味です。

——なるほど。

寺島 しかもなぜ「ふく」だとおかしいかと言うと、「よるなみをふき」といながら、また「ふく」を使うと言葉がダブってしまう。三十一文字の中でも同じ言葉を二度使るのは素人。ありえない。この「まつかせそしく」は斬新な試みだと思います。これも直筆をジッと見ていてわかつてくることなんです。

——文字が口をきくわけですね。直筆の力ってすごい。

寺島 私も高校生の時和歌の一首に魅了された一人です。「しのぶれど色に出にけりわが恋は」

——文字が口をきくわけですね。直筆の力ってますね。百人一首に入ってる平兼盛の歌ですね。壬生忠見の「恋すてふわが名はまだき立ちにけりひと知れずこそ思ひそめしか」とペア。天皇が主催した歌合戦で、「しのぶれど」と「恋すてふ」を競わせた。どちらも似ている歌ですよね、秘めた恋をしているけれどつい出ちやつた

——この歌は「恋すてふわが名はまだき立ちにけりひと知れずこそ思ひそめしか」といふ。天皇が主催した歌合戦で、「しのぶれど」と「恋すてふ」を競わせた。どちらも似ている歌ですね。甲乙つけがたかったけれど、天皇がこちらを吟じていたので勝つたという逸話が残っています。

——現代人の私が聞いてもこっちがよかつたわけですか

ら、昔も今も人の感性は「しのぶれど」なんでしょうね（笑）。

——何種類あるか知っていますか？

——何種類つて？ 一つしかないと思っていますが。

——現代人の私が聞いてもこっちがよかつたわけですか

ら、昔も今も人の感性は「しのぶれど」なんでしょうね（笑）。

——現代人の私が聞いてもこっちがよかつたわけですか

ら、昔も今も人の感性は「しのぶれど」なんでしょうね（笑）。

——何種類あるか知っていますか？

——何種類つて？ 一つしかないと思っていますが。

——現代人の私が聞いてもこっちがよかつたわけですか

ら、昔も今も人の感性は「しのぶれど」なんでしょうね（笑）。

——現代人の私が聞いてもこっちがよかつたわけですか

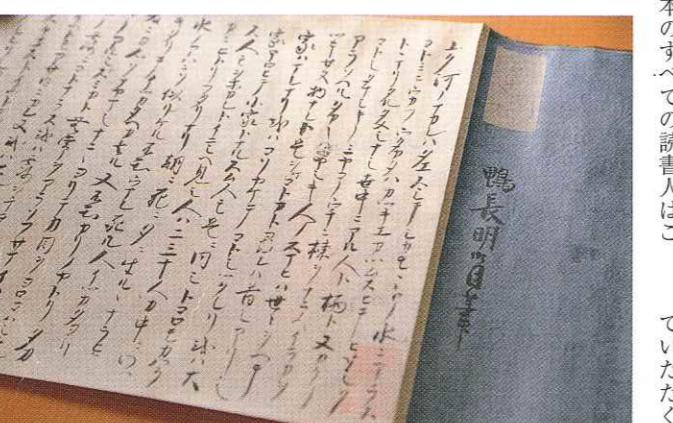
ら、昔も今も人の感性は「しのぶれど」なんでしょうね（笑）。

——現代人の私が聞いてもこっちがよかつたわけですか

ら、昔も今も人の感性は「しのぶれど」なんでしょうね（笑）。

——現代人の私が聞いてもこっちがよかつたわけですか

ら、昔も今も人の感性は「しのぶれど」なんでしょうね（笑）。



のものはいいです。

——自筆がある！

屋の秋の夕暮れ」っていう歌です。見渡すと花も紅葉もな。「浦の苦屋」って漁師が住んでる小屋ですが、それを見る秋の侘しい風景だと、それだけの歌なんですかね、すごく魅了されましたね。

——景色が浮かびますよね。

花も秋の紅葉もない。浜辺にはセビア色の風景しかないと詠んでいるんだけれど、実は「見渡せば花も紅葉もなかりけり」で読者の頭の中には花や紅葉がパッと幻のように浮かんで来る。そういう仕組みの歌なんです。これは藤原定家の歌ですが、上手いなって思ったのがこの道に入るきっかけ。それで新古今を生み出した時代とか定家を持ち、特に定家と一緒に新古今を編んだ後鳥羽院を中心に研究しています。

——全国津々浦々収集事業をされていて、例えば後鳥羽院のことでのかあつというようなものに出会うこと、ありますか？

寺島

——はい。最近小さな論文を発表したんですよ。自筆

は藤原定家の歌ですが、上手いなって思ったのがこの道に入るきっかけ。それで新古今を生み出した時代とか定家を持ち、特に定家と一緒に新古今を編んだ後鳥羽院を中心に研究しています。

見果てぬ夢を 現実に……

すべてのブルーベリーはここから始まった

——島村速雄さん(小平市)

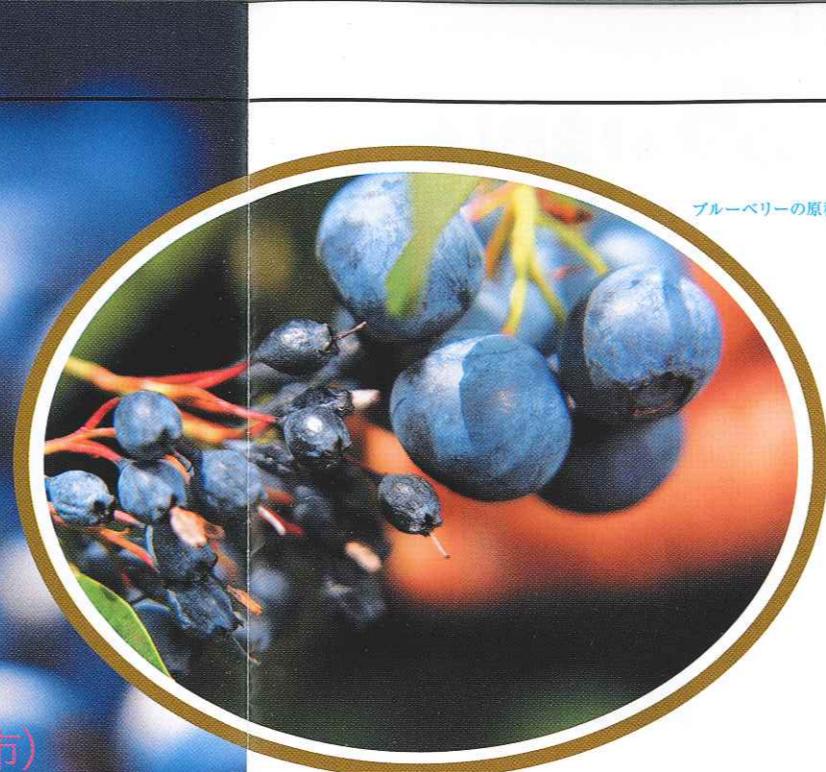
とにかく一度、そのブルーベリーを口にしてほしい。

1粒ずつではなく、頬ばるのだ。「甘酸っぱい」なんてとんでもない。「甘い」としか言いようがない。

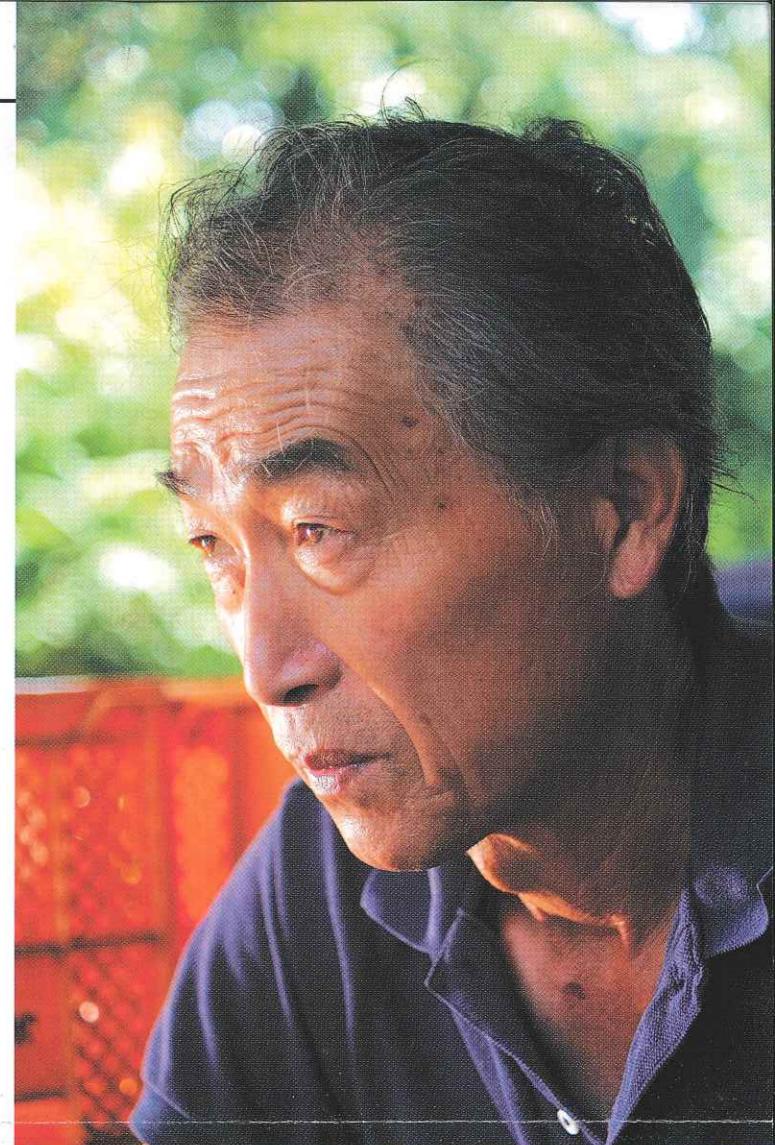
今まで食べていたブルーベリーは何だったのか……とさえ思ってしまう。

キーンと冷やすとさらに甘みが増して、それはそれは贅沢な果物になる!

——それが島村速雄さんの作るブルーベリー。



ブルーベリーの原種と品種改良されたもの



房状に実るブルーベリー

故岩垣駿夫さんは、日本のブルーベリーの父と呼ばれている。東京農工大学の教授だった岩垣先生はアメリカからブルーベリーを持ち帰り、まだ誰も見向きもしなかったその栽培に情熱を捧げた。当時農工大の学生だった島村速雄さんは、「島村の家は農家なんだから、この栽培を」と託され、以来先生の情熱に負けない気力でおいしいブルーベリーを作り続けている。全国のブルーベリーは、元をたどれば必ず島村農園にたどりつくのだ。

とにかく美味しい。「酸っぱい」「当たり外れがある」「ジャムにして食べるもの」といった概念を吹き飛ばしてしまう味だ。生で、それも冷やしたブルーベリーを頬ばる。ツツツと皮が破れて、冷たくて甘い果汁が上品な香りと共に喉を流れていく。

収穫した実を選別しながら島村さんは言う。「『ブルーベリーは果物なんだ。形が認められて、形とともに味が人気にならなければダメだ』と岩垣先生は始終おっしゃっていた。生食する果物にしなければ。しかしながらかうならない。なぜなら生産者自身がそう思っていないから。ブルーベリーを生食用の果物にするには、甘い粒を選別する眼が必要。それが大変なんです。観光農園はお客様が農園の中で動き回るのが楽しいでしょうね。うちにいらっしゃるリピーターさんは『甘くなりましたか?』と尋ねて来られ、畠には行かない。こちらで収穫した甘いものだけを購入されます」。

ブルーベリーは房状に花が咲く。端から12ぐらいの花が約1カ月かけて開花し、実をつけていく。例えば1日に咲いた花と20日過ぎに咲いた花が同じ房の中にあるというわけだ。もちろん熟すのも同じようにずれてくる。一旦黒く発色した実は、熟しているかどうか見分けがつかない。充分熟さないうちに採ってしまうと、酸っぱい実ばかりになってしまう。甘いのだけ採ろうとすると効率が悪い。

本当においしいブルーベリーを食べたかったら、ブルーベリー農園に行って「甘いブルーベリーをください」と言えばいいのだ。

島村農園 小平市花小金井南町1-10-13 TEL 042-461-7824



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 若葉町・栄町・高松町・曙町 のお店です。

生鮮館 和光 立川店 538-3121
まんまる助産院 ひまわりハウス 534-9877
ありた整骨院 534-1622
Tsukushi 534-5592

多摩信用金庫 栄町支店 536-9711
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
手作りパン房 Bonheur ~ボヌール~ 536-3207
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 本店 0120-398785
丸助青果店 522-3542
Art Galleria&Café B3 070-6528-1415
米穀・食料品 横町屋 522-2609
Ohana bakery 526-5655
中華料理店 太幸苑 527-0906
ふじ整体院 540-9155
ライバハウス Crazy JAM 529-9507
創作家 ほしの 521-1170
レストラン いなつき 528-1470
ライバハウス 炭火煎珈琲はるるものあ 521-2959
書籍・雑誌 フレンド書房 527-1555
サロン・ケベケア美容室 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
中国式健康マッサージ 養身堂 528-0366
不動産 大晋商事 525-3110
はじめ治療院 526-3519
ヤマハ エブリプラス 立川店 523-1431
蕎麦懐石 無庵 524-0514
TABACCONIST ゼフィルス 524-0514
ブティック ASHUTE VENI-VENI 521-1481
ピストロ シエ・タスケ 527-5959
あら井鮓総本店 522-2957
たましん すまいいるプラザ立川0120-667-646
三田花店 ルミニネ立川店 527-5587
KIRIN COFFEE ルミニネ店 527-2322
オリオン書房 ルミニネ店 527-2311
オリオン書房 第一デパート店 523-3311
みずほ銀行 立川支店 524-3121
お菓子の家 エミリーフローラ 本店 527-1138
キャフェ クリムト 526-3030
宮地楽器 MUSIC JOY 立川北 527-6888
本格派ジエラート店 TAKE THE HONEY 523-8200
三井住友銀行 立川支店 522-2151
Italian Cuisine サヴィニ 525-1662
東京都赤十字血液センター 立川献血ルーム 527-1140
Art&Coffee Room 新紀元 528-6952
MOTHERS ORIENTAL 528-0855
多摩信用金庫 本店 526-1111
たましんギャラリー 526-1111
旬彩懐石 若草茶屋 526-0010
三上鰻筋店 522-3259
FM 立川 エエムラジオ立川株式会社 524-1844
輸入文具 ホワイトハウス 525-8558
ステンドグラス ぱさーじゅ 522-1941

街の話題

雪国紅茶はいかが?

透き通ったガーネット色。水出しなにとても美しく、香りも豊か。口に含むと渋みがまったくない。サーザン喉を流れていくこの紅茶が雪国紅茶。紅茶の生産では最北端といわれる新潟県村上市産。雪国紅茶は日野橋近く、Garden & Crafts cafe with 多根で味わうことができる。秋の柔らかい日差しの中で、ゆっくり紅茶を味わう。いい季節になった。



アートインファーム 不思議な空間

立川の夏祭りの日、街中の喧騒を離れて市内を北上。若葉町の藤野農園へ。ケヤキの高い木立の中に懐かしい蚊取り線香の香り。収穫したばかりの野菜を買って奥に進めば、そこは虫の声とぼんやり灯りが点るだけの幽玄な世界。日ごろ感じることの少ない土の感触を足裏に、手作り感満載のアートを楽しむ。観るアート、感じるアート、触れるアート、聴くアート。伝説のバーテンダーが地元野菜や果物で創るカクテルもアートのひとつ、味わうアート。アートインファーム実行委員会主催。



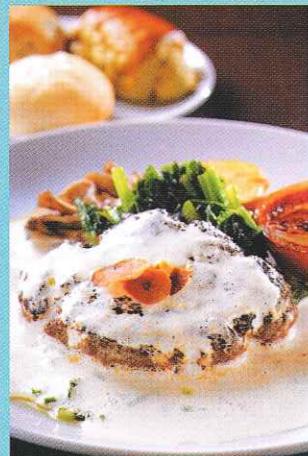
フォトモザイクアートを展示。みんなで作る「たちかわ」です!

フォトモザイクとは小さな画像を組み合わせて、1枚の大きな画像を表現するデジタルアート。(財)立川市地域文化振興財団では「たちかわ」をテーマに広く寄せられた写真を集めてフォトモザイクアートを作成し、市内の様々な場所で展示する「たちかわふわふとも」を開催。10月23日にはワークショップを実施、11月3日~12月8日JR立川駅、国営昭和記念公園 花みどり文化センター、アミューチャカ、高島屋立川店、伊勢丹立川店、フロム中武などの市内各所で展示されている。まさにみんなで作る「たちかわ」だ。

この人 この店 (88)

鉄板 Dining Restaurant Archange(アルカンジュ)

店長 堤 大輔さん シェフ 田中 智明さん



みのわ通りに地中海の香り!と聞いて、行ってみました。白い壁がまさに南仏かギリシャか、はたまたスペインか? 実は「アルカンジュ」。国産牛にこだわったハンバーグのお店です。シェフの田中さんはフレンチ出身。さすが、「えくてびあん」を「Ecoutez bien」とすぐわかってくれました。この日作ってくれたのは、「霜降りハンバーグステーキ ガーリックホワイトソース」の180g。和牛と玉ねぎだけで他に余計なものを入れないハンバーグは、まさにステーキ。サラッとかったホワイトソースは超あっさり。お肉のボリューム感を和らげて、でも付け合せの小松菜やメークインと一緒に食べると、素材の味がぐっと深まる……。フレンチはソースなんだな、やっぱり。種類豊富な焼きたてパンは+300円で食べ放題。店長の堤さんの柔らかい笑顔に、デザートのスフレも食べちゃいました。おいしい~。



アーチャンスなんだから、やっぱり。種類豊富な焼きたてパンは+300円で食べ放題。店長の堤さんの柔らかい笑顔に、デザートのスフレも食べちゃいました。おいしい~。

jorakugajo

真如苑提供番組〈常楽我淨〉

スカイパーソナル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



店長の堤さん(左側)

〒190-0021

立川市羽衣町3-16-15 TEL 042-528-2904

<http://www.mizuki-cc.com>

営業時間 11時30分~22時 年中無休(正月休暇あり)

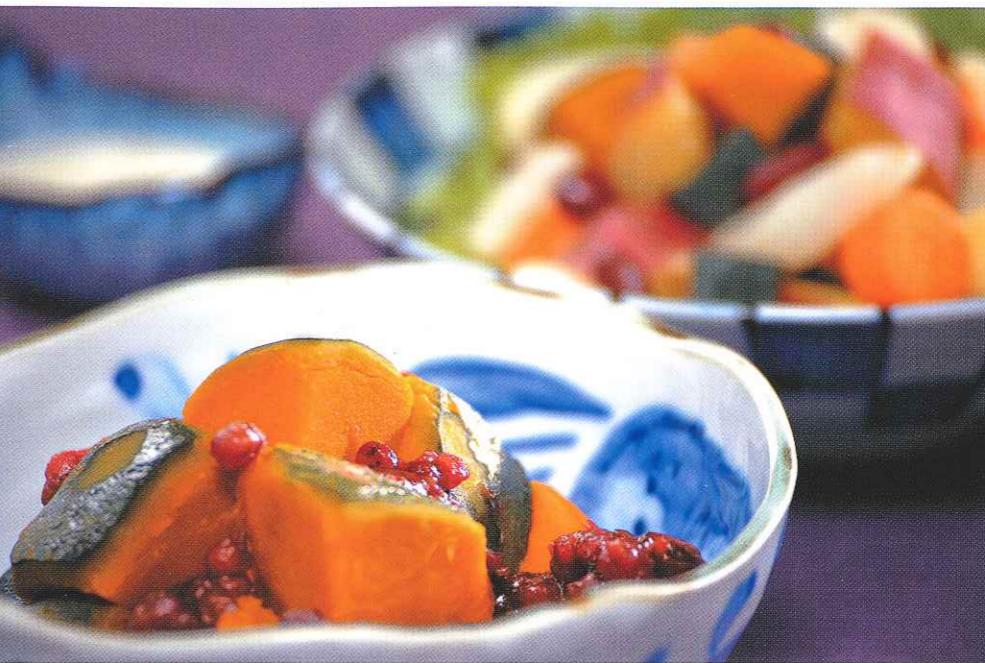
野菜の王国 産直レシピ④

このコーナーはJA東京みどり 立川みなみ農産物直売所の協力をいただいています

野菜のことは野菜をよく知る人に聞くがいい。

野菜のおいしい食べ方を、生産者に紹介してもらうコーナーです。

いつもの調理法、今日はこんな風に変えてみませんか?



〈小豆かぼちゃ〉と 〈秋の吹き寄せサラダ〉

◎レシピ◎

〈小豆かぼちゃ〉

材料(4人分)

- かぼちゃ 400g
- 小豆(乾)50g
- だし 1と1/2カップ
- 砂糖 大さじ3
- みりん 大さじ2
- しょうゆ 大さじ1/2

作り方

- あずきは一度茹でこぼして渋きりする。
再び4倍の水を入れて弱火で豆が柔らかくなるまで煮る。
- かぼちはワタと種をとつて一口大に切り面取りする。皮目を下にして鍋に入れ、だし、砂糖、みりんと一緒に紙蓋をして3~4分煮る。
- ②に小豆を加え、かぼちやに竹串が通たらしょうゆを加えて、火を止め味を含ませる。

〈秋の吹き寄せサラダ〉

かぼちゃ、じゃがいも、さつまいも、にんじん、かぶなど秋の味覚を楽しむサラダ。

具材を賽の目に切って蒸す。

器にきれいに盛って、ヨーグルトマヨネーズ、わさびマヨネーズ、

柚子こしょうマヨネーズなどでいただく。

温かいままでも、冷めても美味しい一品。

表紙の人

川上隆さん(左) 川上昭二さん(中央)
川上優さん(右)

1代目昭二さん。長岡で蒸気機関車に憧れて鉄道へ。電気機関車を運転していました。今回は長岡から、ありがとうございます。2代目隆さんはお父様が運転する姿に憧れて鉄道へ。現在武蔵五日市駅駅長です。3代目優さんは立川駅に勤務。優さんもお父様に憧れて?——そう言つたらかっこ良かったんですけど……まあ、いいじゃないですか!



かたこと

◆表紙は鉄道3代です。いやー、撮影の間、ずっと付いていて下さった橋本真市駅長、ありがとうございます。撮影中もいろいろな方に声をかけられる駅長。メイキング写真にその姿が写っています。◆いよいよ「パンのある風景」も大詰めです。コーンブレッド以降、パン屋さんにご無理を言ってレシピにないものを作つています。今回はオリーブ入りドツパン。オリーブもグリーンオリーブだけだと上手く撮影できないので、ブラックオリーブも混ぜて。寝ないで頑張って下さる職人魂。ありがとうございます。◆ブルーベリーは小平から、とは聞いていましたが、島村さんがその人とは知りませんでした。島村さん、実は剣道七段。剣道つながりで、以前えくてびあんにご登場いただいた南武堂 波多野登志夫八段からの紹介。◆国文研は奥が深い! 秋の夜長、えくてびあんも古典を開いてみようか……。

えくてびあん ◎

11月号 第29巻 通巻312号

平成22年11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

企画・写真・編集 えくてびあん編集スタッフ

デザイン 池田隆男

(WATER DESIGN ASSOCIATES)

スタイリスト 小川町子 鈴木京子

印刷 三浦印刷株式会社

無断転載を禁じます。

Écoutez Bien November 2010 No.312



グリム童話

ドイツのパン屋は朝が早い。まだ暗いうちから明かりが灯り、朝食用のパンを求める人の為に、素朴なパンが次々と焼かれる。

ドイツの田舎のホテルの朝食は、パンとチーズとハムとコーヒー。質素ながら、どれもしっかりとした味がある。早朝ホテルの入口にダンボールが置かれ、出来立てのパンの香りが漂う。朝からパンの配達があるのだ。昔からのスタイルを変えないドイツの普遍的なところだ。「パンのある風景」と聞いて思い出すのは、これらのドイツの田舎の日常生活。おとぎ話の中に出

てくる様なかわいらしい木の扉と木の雨戸の付いたドイツのお家。昔のままの姿が今もある。

忘れられないパンと言うとドイツの田舎で食べたオリーブを練りこんだパン。ちぎるとオリーブの実から、じわりとジューシーなオイルが染み出てくる。自然を愛するドイツ人の作った天の恵みのようなパン。よく冷えた辛口のドイツワインと共に、もう一度あのオリーブパンが食べてみたくなつた。

ワインショップ ユンヌ・ペルル
下江 昌代

今月のパン

ヴァイツエンブロート

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