

えでぴあ

6

立川と語ろう 立川に生きよう

June 2011

Écoutez Bien Vol.29 No.319

表紙の人／小林蒼樹園のみなさん(西砂町)



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

11

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人の新入部員をモデルに初心者のための登山教室を掲載してきたが、今号と最終回の次号では、高橋先生の登山指導についての考え方を、目的と教育理念をテーマに述べてもらう。まったくの初心者女子高生を登山家にしてしまう高橋先生。どんな教育がそこにあるのだろうか。

【プロローグ】

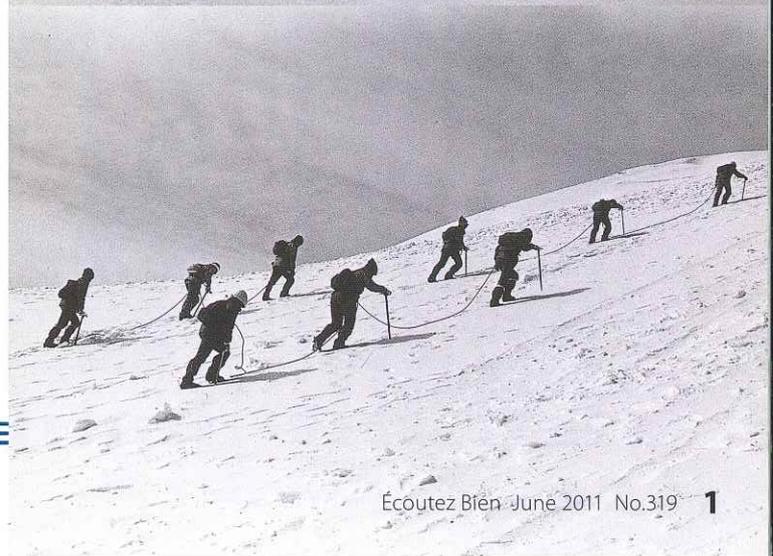
平成7年、私を登山隊長とし、卒業生、現役部員によって編成された立川女子高校山岳部遠征登山隊は、中国パミール高原に位置する未踏峰・コングールIV峰(6650m)に挑戦し、世界で初の登頂に成功した。過去イギリス、イタリア隊が挑み失敗した難峰に、しかも11名が山頂に立つ快挙。中国の高峰で女性が初登頂となったのは17年振り。しかも主役が女子高校生であり、中国登山協会が“立川峰”と命名することを政府に申請する程の高い評価を受けた。また東京都から『“より高く、より困難への挑戦”をクラブ目標に、優れた指導者の下で継続的に厳しい訓練を重ね、育まれた個々の可能性を結集し、互いに支え合うチームワークを養成…(略)…大自然を舞台に、自らの持つ力の全てを賭けて未知なる世界の困難に挑戦し、目標を達成してゆく姿は、若者のみならず、人々に勇気と自信を与え、都民が広く賞賛するところである』との選考理由で、高校生初の都民文化栄誉賞を受賞した。

奉職後、集まってきた生徒達を前に「力を合わせて困難に挑み、それを乗り越えた時の感動を味わって下さい。危険を除くことは指導者である私の仕事。一丸となって極限状況へのチャレンジをテーマに、女子高校生として成しうる可能性を伸ばしましょう。青春に悔いなしとなるように、意気軒昂に私について来て欲しい」——私の第一声だった。

昨今、自らは苦勞を避け、選手と同一化してフラストレーションを晴らすサポーターの存在がもてはやされ過ぎの感がある。自らが主人公となり、汗水流し努力して困難の壁を克服して得た心からの感動の喜びが、いかに尊く、誇れるものであるかを体得して欲しいと願う。

【魅力ある目標設定を】

まずゴールに魅力を感じる目標を設定し、スタートラインにつかせること。「君達だって頑張ればヒマラヤ登山も実現可能だ」「是非行きたい。そのための苦勞なら何でもするから連れて行って下さい」——この会話が現代っ子においても極限状況に挑む第一歩。早速翌日から、部員は一般の生徒より1時間早く登校し、石のブロックや煉瓦を積み20Kgの重さにしたザックを背負い、5階までの階段を何十回も往復する「ポッカ」と称する訓練を始めた。(次号に続く)



過去に学んで 今を生き、未来を拓く

国文学研究資料館 研究部

助教 加藤聖文 さん

国文研には歴史の先生もいると聞いた。
証券マンから転身。未来のために今を残し続けている。

先生のご専門は近現代史だとうかがっていますが。

加藤 僕は日本近現代史の専門で、この資料館では近現代の資料を扱っています。僕が今関心を持っているのは、戦中から戦後にかけての資料です。古文書などはお宝のようになくなってきていて、捨てる人はあまりいない。しかし戦後の記録は、軽視されがちです。これから五十年、百年先には立派な歴史資料になるものです。これを保存しておかないと僕らの後の世代になった時に、あの時代を検証できなくなってしまう。素材を残しておけば、後々なにかの研究に使ってもらえるのではないのでしょうか。ごく普通の一般庶民が記し残したもので——日記、学校時代のアルバム、卒業証書。誰もが持っているのに、その価値は個人的なものだと捨てられてしまうことが多い。後の時代から見るとその時代を知る手がかりになる大切な素材なんです。名も無き人々の記録は、今意識して残さなければ無くなってしまいます。

から持ち帰ったものとか、帰国してから書き残したものとかに興味があります。戦後六十五年も経って殆ど風化しかかっている記憶ですが、人間はある種強烈な体験をした時には、何か記録を残しておきたいと思うようです。今の時代になり、代替わりして遺品を整理していたらこんなものが出てきた。捨てるのも惜しいし、どうしたらいいだろうというケースが最近多いんです。僕はこうした資料を集めている適切な所を紹介したり、またはここで保管したり、その目録を作ったりやっつけて公開するかを考えたりしています。

先生がお話するといっぱい集まってきましたね。

加藤 講演会などで話すときどんどん話がきますが、これは社会的使命として応えなければならぬことだと思っています。その際、資料の価値判断はこちらでは絶対にしない。価値判断はお宝の値段をつけるのと同じ。我々は鑑定士ではないので、平等に誰の作った資料でも整理して保管していきます。記録としての価値はすべて同じなので。ただ資料の形態が様々で、技術的にその分類が大変ですね。ノートや写真、着ていた服だと帽子、同窓会誌。でも全部受け入れて等しく整理して公開するの

で、本当はお国なまりがあるはずなんです。けれど実際には標準語でしゃべっていた。引き揚げてきて、それぞれは本籍地である田舎に戻りますよね。満州で生まれ育った子供なんかは、地元のことばは方言がわからない。自分は標準語をしゃべる。引き揚げ者の共通する点は、だいたい言葉が原因でいじめられるということ。生死を彷徨う引き揚げ体験をして、ようやく日本に帰ってきて最初の関門が「言葉」なんです。でもそういうことは、こちらがインタビューして掘り起こしていかないとわからないことです。

引き揚げて来られた方も、自分個人の体験としか思っていないんですね。

加藤 そうなんです。個人的体験が歴史的に価値あるものかどうかわからない。こちらでお話を集めていくと、ある種共通のものがわかってくる。あの時代の雰囲気というのが見えてくるんです。こういうことは意識的に残していこうとしないと残らないですよ。

先生のお仕事は、過去を残しているようで未来を見ているんですね。

加藤 そうですね。歴史資料というのは未来にどうつながって行くかを考えないといけない。未来の人たちがどう活用していくか。再活用されることで記録は生きてきます。

先月号で登場頂いた京都の酢屋さんですが、「酢屋は過去を歴史にしまわな」とおっしゃったんです。

加藤 うん。歴史ってそういう意味では罪深いところが

が原則です。

加藤 満州に行っていた人が、一概に同じ社会層で生活していた人はいれば、昭和の恐慌になってから行った人もいる。それぞれの時代背景も違っているし、第二世代、第三世代になっていた人もいます。会社員なのか役人であったのか、満州の奥地で開拓団やっていたのか。生活水準もちがう。満鉄の社宅なんてとてもぜいたくで、日本よりも豊かな生活をしていった人たちがいました。

そういう近い過去は、みんなわかっていることではなかったんですか？

加藤 実は生活レベルっていうのは当たり前過ぎて記録に残らない。今もそうですよね。電車の乗り方なんて文書にして残さなくなっちゃってみんなわかってるわけです。スイカかバスモをチャージして乗るなんて当たり前です。僕の小さい頃は硬いキップでパチンとはさみをいれていた。現代の子供は知らないけど、当時は当たり前だったから記録として残していない。

満州には日本の様々な地方から人が集まっていますの

あって、資料館などを作った段階でも一旦終わってしまう。その事実を伝えたいと思っても、作った段階で終わっている。歴史家としてはそこがある種非常に難しい。いかにして今の時代の人に共鳴してもらうか、生かしていくか。

酢屋さんは、時代に合わせて変わりがら、変えてはならないところは変えない、と。でもすごくむずかしいって……。

加藤 むずかしいです。どこか線を外れてはいけない所があって、かいつて時代のニーズに添えていかなければならない。あんまり応え過ぎてしまうと迎合になってしまう。

最近マンガにもゲームにも歴史がテーマになっていた。時には歴史がわからなくなるようなことも(笑)。

加藤 こわいですよ(笑)。戦国武将もキャラクター化されて。それもいいんですけど、やりすぎてしまうと本当に歴史を見る目というのが……。

でもそれで歴史が増えただけですよ(笑)。

加藤 そうですが(笑)。博物館にお客さんが入るとい効果はあったかもしれない。誰かが好きという歴史入門もいいのですが、あくまでそれはフィクションであって。やりすぎるとその当時の歴史を知ったことにはならないんです。

歴史を知ることの重要性とは？

加藤 歴史は人間がやっていることですから、人間の本质というのに関わってきます。今の時代で自分がどう生きるかという時に、ひとつの参考というか手引きになると思います。そのために歴史はある。過去の人とうやうやって同じ目線で対話できるか。過去の価値観とか雰囲気とかをできるだけ理解していないとその人の目線にはなれない。現代の目線、今の価値観で見ると豊臣秀吉だって徳川家康だって、どこまでいったって平行線ですよ。彼らが生きた時代の目線でみて、あの時代は一体何だったのか、あの時代の中で彼はどのようにしてこういう判断をしたのか、なぜこんな生き方をしたのかと考えていけば、それなりの人間の苦悩やある種人間の弱さが見えてくる。人間は完璧ではない、ある種宙ぶらりんな



存在だということを前提に考えると、今自分が生きている中で、非常にいい参考になっていくと思うんです。

個々の人間だけでなく、国もそうですよね。

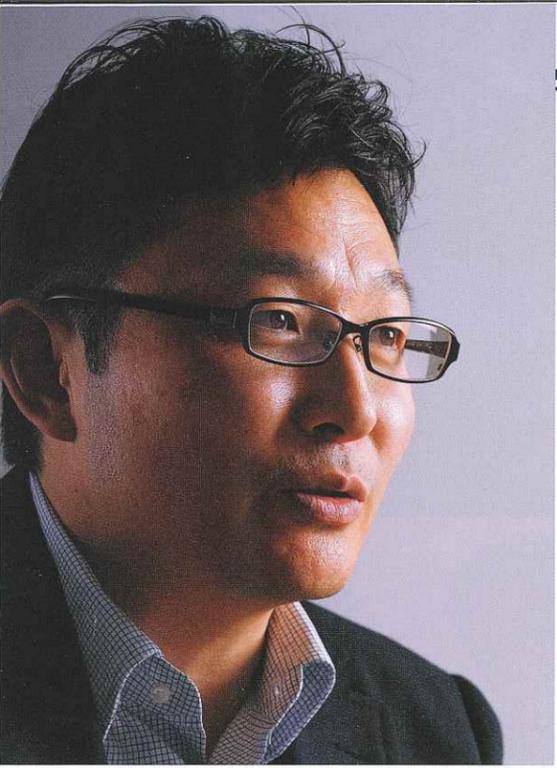
加藤 国と国との関係も、人間と人間の関係と本質的には同じ。思い違があると感情的なすれ違いがあるとか、非常にばかばかしい部分でわかりあえず、結果的にものすごく関係が悪くなって最後に戦争になる。望まなくても戦争は起こってしまうし、そういうケースの方が圧倒的に多いんです。

僕が歴史家になったきっかけはソビエトの崩壊です。あんな超大国があつたことがなく、しかも戦争もなく崩れてしまった。人間がやっているのに、結果的に人知を越えた予測不可能な方向に向いて、最後はあつというまに潰れてしまった。国家とはいかににもろいのか、人間の力にはいかに限界があるかということを思い知ったわけです。今回の原発なんかもそうですが、全部が維持できるのか、すべてを支配できるという事態がそもそも間違いであって、何かのきっかけで誤った対策を続けていくとあつというまに崩れてしまう。ソビエトは僕にとつて衝撃でした。

歴史を知らない未来は見えないとよく言われますよね。

加藤 ええ。戦争なども、どこが侵略したとかいうことよりも、単純には言い切れない、曖昧な部分が非常に重要なんじゃないかと思えます。正しいと思って対応していたけれど、実は全然正しくなかった。でもやっている人に悪意はない。結局人間は未来が見えないので、どの道を進めばいいかという選択なんですね。いいと思ってる道を進んだら谷底に落ちちゃった。そんなことの繰り返しじゃないかな。そうなる前に過去の事例に学んでいかないと未来が見えてこないです。

今の日本が迷走していると言われるのは、戦後のある時期で過去について冷たくなったからのような気がしますが。それはもう終わったことでしょうか。今が大事、と。価値観がお金になって、経済的効果、効率化、合理化が優先され、過去を軽視した結果が今に繋がっているのではないのでしょうか。



立川の春 ふるさとの春

それでも季節はめぐり、花は咲く

桜前線という言葉が日本から消えた日。
一ヶ月後、東北の地にも桜が咲いた。

桜と菜の花が春爛漫を告げる残堀川の光景は
いつもの年と同じよう。

また来年も同じ桜が観られるように、
また来年もあの人と一緒に桜が観られるように。
大きな自然の前に、人間の小さな願い。

人間も自然の中の一部なら
それでも季節はめぐり、必ずまた花が咲く。

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 錦町・柴崎町 のお店です。

錦町	食堂 marumi-ya.....	528-6226
	手打ち蕎麦 なかさと.....	524-5758
	中国気功整体院 立川院.....	529-1088
	焼きたてパンの店 ヴァイツェンブロード.....	527-2176
	日本クッキングスクール.....	522-3440
	ラーメン店 麺や光.....	525-5539
	ザ・クレストホテル立川.....	521-1111
	美容室 アリス.....	525-1100
	パンと洋菓子 うちのやブルマン.....	524-9280
	画廊 無門庵ギャラリー.....	529-2323
	美容室 FALCO.....	528-2389
	諸官公庁御用達・日用雑貨 池田屋.....	522-3731
	N HAIR WORLD.....	523-5336
	しゃぶしゃぶ・鍋料理 しゃぶ・りん.....	527-2228
	TTM 株式会社.....	524-5787
	スペイン料理 TAPAS.....	529-0733
	Bakery Cafe Crown.....	526-2226
	三田花店本店.....	524-4187
	いわさき痛みの整骨院.....	529-5123
	(有) 朝日屋酒店.....	525-6333
	にしや薬局.....	525-9212
	アミューたちかわ.....	526-1311
	アミューたちかわ カフェ リルク.....	526-1311
	多摩信用金庫 錦町支店.....	528-0511
	そば処 高尾亭.....	522-2710
	Natural Food Restaurant シェイナ.....	529-5921
	エステランテ ロズマリ.....	529-3037
	レストランテ ポポラリータ.....	527-3880
	Garden&Crafts Café with 多摩.....	0120-412-877
	高齢者総合施設 至誠ホーム.....	527-0031
	至誠ホーム 至誠介護相談センター.....	527-0321
柴崎町	諏訪神社.....	522-2968
	毎日新聞社グループ株式会社 都下毎日広告社.....	522-6121
	バスタビーノ はしや.....	521-3386
	高島ビル1階.....	
	MOON ZETTON.....	523-0961
	南武堂剣道具店.....	527-0197
	味乃 寿司由.....	522-3733
	トーク・スペース.....	527-1636
	株式会社 一心堂.....	527-3777
	すがの歯科.....	540-2675
	中華 ハルビン.....	527-1809
	紙匠 雅.....	548-1388
	ピストロ すず浦.....	525-9929
	カレー工場 Haiji ハイジ.....	548-0812
	ステーキ&欧風料理 クワトロ.....	528-2983
	串揚割烹 トントン.....	524-4521
	Pasta Frolla 立川南口店.....	540-8033
	レンタルスペース&雑貨カフェ 夢工房.....	843-7818
	パセリ ドゥーエ.....	525-8486
	甘味処 石や.....	524-0862
	不動産 コマツホーム.....	525-5811
	芹沢ガラス店.....	522-3065
	かみゆい処 わ.....	522-8202
	ファッションハウス ホマレヤ.....	525-2788
	中国四川料理 山城.....	512-8356
	ジョイフルプラザ スクエア.....	528-4250
	酒歩 たから.....	528-1510
	服地・洋裁材料 慶レディーズ.....	528-5101
	純中国料理 北京大飯店.....	522-6393

jorakugajo

真如苑提供番組〈常楽我淨〉

スカイパーフェク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

街の話題

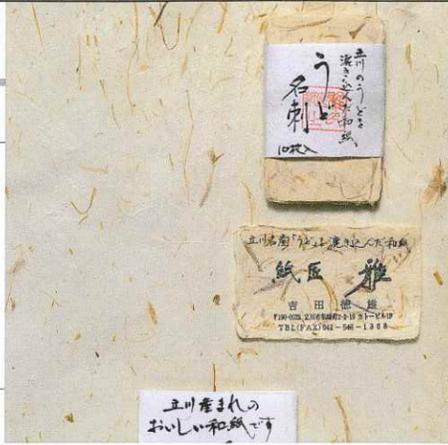
わたし、立川生まれの「うど和紙」です。

立川はうどの生産日本一。〈立川こまち〉っていうくらい、色白で低カロリー、ビタミン豊富なすぐれもの。その皮を漉き込んで、わたしを作ってくれたのは紙漉人 本間千絵さん。中国料理の五十番さんと紙匠 雅さんにいますので、どうぞわたしに会いに来て！

みんなひとつの心になって

立川市でも被災者支援、被災地支援の動きが活発だ。義援金と共に、3月22日からは市民の思いが形になった救援物資の受付も始まった。市内避難者への生活用品提供と、競輪事業でつながりのあるいわき市への物資提供。救援物資関連を担当する産業文化部産業振興課の浅見課長によれば、善意の数が1日6000件以上にもなった日があるそうだ。日に日に変わる状況の中、市民への周知はHPと見守りメールで行っている。この物資の受付や整理を任されたのは社団法人 学術・文化・産業ネットワーク多摩を介した多摩地域の学生たちと、阪神淡路大震災をきっかけに、災害時、緊急時に救援ボランティア活動を行うことを目的に設立された

SeRV(真如苑救援ボランティア)など、社会福祉協会を通じて協力したボランティアの6団体(立川市災害ボランティアネットワーク準備会、東京立川断酒新生活会、立川市明るい社会をつくる会、そば打ち友の会、たちかわパソコン倶楽部)。学生の若い力と、日ごろからボランティア活動に積極的に取り組んでいるの方々により、この支援活動がスムーズに行われた。



この人この店 〈93〉

Kitchen King

チーフ バスネット・ハリさん



スタッフの皆さんがとってもすてきと聞いてやってきました。錦町3丁目、多摩幼稚園近くのインドカレー屋さん。ランチの時間は大盛況です。女性のおひとりさまでも気軽に入れるのがいい。パン!パン!と大きな音がするな~と思っているうちに、カレーと大きなナンが目の前に。一番人気はチキンカレー。辛さは4種類から選べます。「一番辛いのは私も食べられない。でも日本人は食べる」とハリさん。辛い物好きが多いですもんね。ネパールのハリさんが作るカレーは、修行してきた北インドのカレー。「スパイシーなのはインドもネパールも一緒」だそう。そうですね、カレーだもの。プレーンナンとライスはおかわり自由。サラダ、飲み物付きで、本当におなかがいっぱいになって780円は超お徳!テイクアウトのお弁当もあります。今度はディナーでマトンを食べよっと。



〒190-0022
立川市錦町3-1-21-101
TEL 042-526-8884
営業時間 11時~14時30分 17時~23時(L.O 22時)
年中無休



野菜の王国 産直レシピ ①

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ご協力をいただいています

今月は岩手県、三陸宮古から届いた「牡蠣をぎゅっとしぼったちようみ液」を使った復興支援レシピ! 食材はもちろん立川産。簡単に作れるごちそうです。



〈野菜の漬け物風サラダ〉 & 〈烏骨鶏の卵かけご飯〉

◎レシピ◎

〈野菜の漬け物風サラダ〉

材料(4人分)

- 野菜(その日直売所にあるもの。写真は、キュウリ、うど、かぶ、ミョウガ、ショウガ、アスパラ)
- 塩少々、仕上げ用に「牡蠣をぎゅっとしぼったちようみ液」

作り方

- ① キュウリ、うどは大きめに小口切り、かぶも少し大きめにざっくり切る。切った野菜に細かい切れ目を入れ、かぶの葉も混ぜて塩を振り混ぜておく。(うどは酢水につけてアクを抜く)
- ② ミョウガ、ショウガ、うどを細い千切りにして水にさらす。
- ③ アスパラの皮を薄くむき、茹でるか電子レンジで少し熱を通す。
- ④ ①がしんなりしたら、塩抜きをしてしぼる。
- ⑤ ④を器に盛りつけたら②の水を切り、④の上に乗せアスパラを飾る。
- ⑥ 食べる直前に「牡蠣をぎゅっとしぼったちようみ液」をかける。

※塩揉みよりもまろやかで、お醤油よりも深い味わい。磯の香りと野菜がこんなにマッチするなんて! ご飯にピッタリ、漬け物風サラダです。

〈烏骨鶏の卵かけご飯〉

なつかしい味——卵かけご飯。今回は立川と三陸のコラボ! なんて贅沢なお味でしょう。

ほかほかご飯に烏骨鶏の卵をポンと落とします。

そこにちようみ液をたらたらとかける……。

真牡蠣と帆立貝の旨味が濃厚な卵の味からまります。

※「牡蠣をぎゅっとしぼったちようみ液」は、ふるさとのアンテナショップ「ふるさと多摩てばこ」(曙町2丁目)で扱っています。

八丁割 二二六〇円 高級品!



表紙の人

小林公成さん、博文さん、ハツ子さん、瑞希ちゃん、千紘ちゃん(西砂町)

なんと「立川親子4代」の登場です。おばあちゃん、当主の公成さんにお婿さんとお孫さんたち。植木屋さんらしく動物トビアリーに囲まれて。「チーちゃん、こっちこっち!」と笑わせ役のママとばあばには、時折吹く強い風に揺れるライトを押さえてもらいました。



かたこと

◆新緑のケヤキは葉も姿も美しい。市のHPには「立川市緑の十二景 案内図」として、緑の楽しめるポイントが掲載されています。表紙モデルの小林養樹園さんにも、きれいな緑がいっぱいでした。◆新しい仲間が増えた立女山岳部。高橋校長先生の山を通した教育が新年度を迎えました。またひとり、困難に挑む女子高生の誕生です。◆豆の連載。早速に感想をいただきました。地方にはそれぞれ豆をつかったレシピがあるのだとか。連載の最後にはそんなお声も反映して、いろいろな豆料理を紹介します。◆温故知新というけれど、やはり歴史は大事です。歴史は人間が作るものだから、過去を学ぶことでしか未来を見つめることはできないと、国文研 加藤先生の言葉には納得です。◆立川市にも避難されてきた方々が。あの日以来、心落ち着く時間があってでしょうか。せめて紙面で桜の花を。えくてびあんの気持ちです。

えくてびあん◎

6月号 第29巻 通巻319号

平成23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.tametakonet.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)
印刷 三浦印刷株式会社

無断転載を禁じます。

今月は、豆料理の定番
「煮豆」から2種をご紹介します。

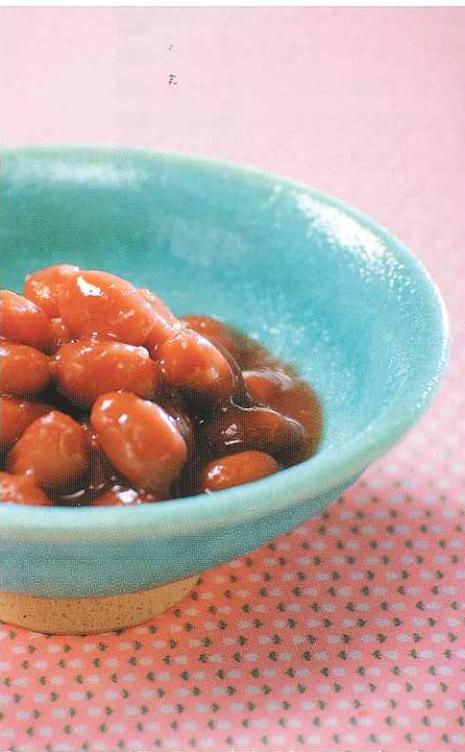
【金時豆の甘煮】

材料（4人分）

金時豆 300g 砂糖 280g

作り方

- ① 豆は洗って3～4倍の水に一晩つけてもどしておく。
- ② つけ汁ごと5分ほど煮てから汁を捨て、豆より2～3cm 上まで水を加えて中火にかける。
- ③ 蓋をして弱火で20分～30分、豆が煮汁から出ないように差し水を加えながら煮る。
- ④ 指でつまんで軽く押さえて、芯がなくつぶれるくらい柔らかくなったら煮汁を半量ほどに減らし砂糖を加えて5分ほど煮る。
- ⑤ 火を止め、そのまま放置し味を含ませる。

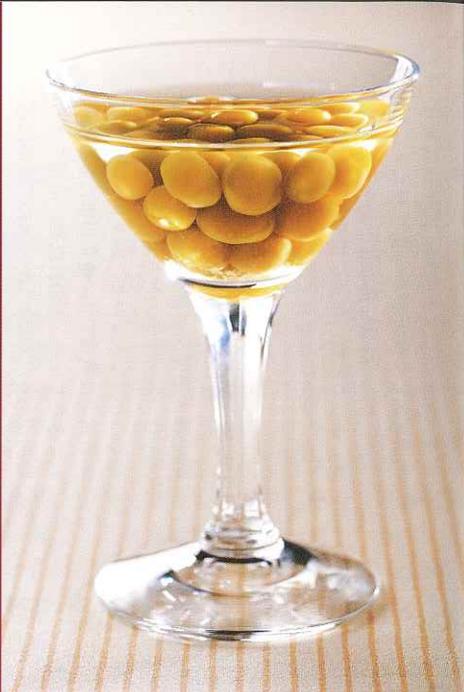


たまに手作り、大きく満足

②

おうちでおいしい
五豆ものがたり

調理指導…三上康子



【青えんどう豆の ひすい 翡翠煮】

材料（4人分）

青えんどう豆 300g 砂糖 280g

作り方

- ① 豆は洗って3～4倍の水に一晩つけてもどしておく。
- ② しわがのびてふくらんだ豆をつけ汁ごと落とし蓋をして火にかける。
- ③ 3時間ほど豆が煮汁から出ないように差し水を加えながら弱火で、やわらかく煮る。
- ④ 別の鍋に分量の砂糖を入れ③の煮汁をひたひたまで注ぎ砂糖を溶かしたら、煮汁をきった豆を全部入れる。
(蜜は甘いくらいがよい)
- ⑤ 落とし蓋をして弱火で5分ほど煮る。
(この時、蜜から豆が顔を出さないようにする。足りないようなら水、砂糖を加える)
- ⑥ 火を止め蓋をして放置して、ゆっくり味を含ませる。