

えびあん

8

立川と語ろう 立川に生きよう

August 2011

Écoutez Bien Vol.30 No.321

表紙の人／くし秀のみなさん(錦町)



パツと作れて、あつというおいしさ。
忙しい。疲れてる。野菜をもっとおいしく食べたい。
それなら今日はこのレシピ！ 簡単、おいしい立川です。

トマトの赤は、 健康の赤。



〈かぶのルビーサラダ〉

しっかり冷やしたトマトで作ると最高です。

材料 (4人分)

かぶ (大) 2個、トマト (赤く、甘いもの) 適宜、
オリーブオイル、岩塩、バジル (乾燥)

作り方 (10分)

- ① かぶは皮をむいて3mm厚さくらいに切り、
岩塩をまぶしておく。
- ② トマトの皮をむき、サイコロ状に切っておく。
- ③ かぶを皿に盛りつけ、真ん中に刻んだトマトを
盛る。岩塩を少し振り、バジルを少々、
食べる直前にオリーブオイルを回しかける。

※できればエキストラバージンオイルを使いましょ
う。オリーブオイルはトマトやかぶのおいしさを
引き出してくれる大事な脇役。
塩とともに良質なものを選びたいです。

〈トマトの簡単スープ〉

温めたトマトでリコピン増加！

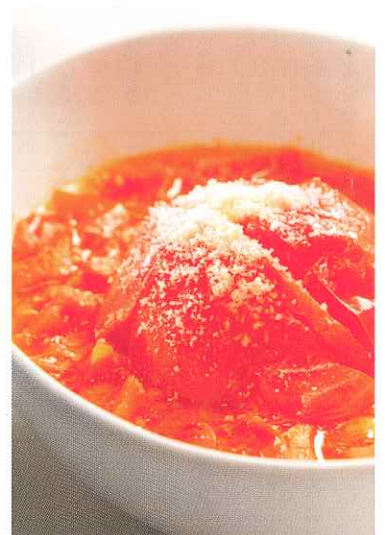
材料 (1人分)

トマト (小) 1個、トマト (大) 1個、バター適宜、
塩 少々、粉チーズ

作り方 (10分)

- ① 少し深い器に、トマト (小) を刻んで入れる。
- ② トマト (大) のヘタをとり、包丁で切れ目を
入れるか、フォークで穴を開けて、
①の上のにせる。
- ③ ②の上にバターをのせ、
ラップをして電子レンジで7~8分加熱する。
- ④ 粉チーズを振って、塩で味をととのえる。
- ⑤ スプーンでトマトを崩しながらいただく。

※見た目よりボリュームのあるスープでおなかいっ
ぱい。酸味が効いて、食欲のない暑い日でもさっ
ぱりといいただけます。



「読書空間」

読み手側からの文学研究

国文学研究資料館

副館長 谷川恵一さん

文学研究は内面を深く読むことだけではなかった。

出版物の流通、図書館の設立を通して、

人の心が見えてくる。



— 毎回とても面白いのですが、今日はどんなお話でしょう？

谷川 六年かけてみんなで研究してきたものがここで終わって、その研究についてお話しするのがいいかと思えます。弘前の話なんですけれどね。明治二十年を境にそれ以前とは後に本の流通の変化が見られる。文学の研究というものは従来作家中心だった。作家が何を考えていたのかとかどういう状況でこういったことが書かれたのかとか。そういったアプローチではなく、読み手を主体にした方向性で研究してみたいわけです。本がどんな風に流通して、読み手側がどんな風に本を読んでいたか。

— 古典ではないんですね。

谷川 そうですね。国文研はもともと古典、江戸以前のものも扱うのですが、立川に移転する前に近代の部門ができました。

— 前は京都弁でしたが(笑)、先生はどちらのご出身なんですか？

谷川 岐阜の出身で、大学は京都。最初に就職したのが高知でそこに十二年いました。そして国文研ですね。関

東大震災前あたりまでのものが専門です。

— 先生は標準語でお話しなさるんですね。

谷川 ずっとこの言葉ですね。土佐弁でもしゃべらなかつたなあ。京都弁も。

— では先ほどの、弘前とおっしゃいましたが、具体的にはどのような……。

谷川 弘前の青年たちが図書館を作る、その前身のような読書サークルをしていたということですね。全国の図書館、文庫も含めて、訪ねて調査しました。撮影したりしながら調べてみると、その中に意外に明治時代からの本が残っていて、いくつか読書サークル的な簡易図書館を自分たちで作っている。そのひとつに弘前市立図書館の前身があり、よく調べてみると青年たちの読書サークルから始まっているんです。その克明な記録があって、いまだに百年以上前の本が大量に残っていて、図書館の母体をなしている。「自他楽会」と言いますが、ちょっとふざけたような名前をつけて。

— 自堕落だと言われるまで本をよみふける会、のような説明がありますね。どんな青年たちだったんでしょう？

教師がいたり外国の影響を受けていた所なので、こうしたやり方を考案したのは、そんな背景があったからだろうと考えています。

— いまさらですが、日本人の識字率ってすごいし、知識欲もすごいですね。

谷川 向上心とか向学心とか、知りたい心が高かったんですね。東京の情報も入ってきていますから、そこになんとかアクセスして、地元で図書館を作って行こうとする。新しい思想とか文学に対する飢えのようなものが彼らをつき動かしていたと思います。

— そう考えると、最近の文字離れはちょっと淋しいですね。

谷川 大学生でも長編は対応できないようですよ。

— でも本屋さんに、人はいっぱいいます。

谷川 本が読みたいのではなく、基本的に情報が欲しいんですよ。本屋さんのサイトを私も利用しますが、それは閲覧ではなくて、キーワードを入れて検索するものですよ。昔は趣味と言ったり読書と言いましたが、今は読書と答える人は少ないんじゃないかな？

— でもたった百年ですよ。その間にずいぶん日本人は変わりましたよね。

谷川 日本人が変わったかどうか……。それは何とも言えないけれど、家の中にじっくり腰をすえて読まなくちゃならないような本がある、子供向けの絵本などではなく、大人が読む本が並んでいるという環境が少なくなってきたということも影響しているんじゃないかな。本棚に並んでいる本の背表紙を見ているだけで、たくさんの作品名と作家名を覚えてしまった経験があります。家庭環境の変化か……。

谷川 図書館は本を廃棄している時代ですよ。本は溢れているんです。

谷川 ほとんどが教師です。石川啄木も代用教員でしたよね。明治の新政府側にあった地域の青年は、東京へ東京へと出てきて立身出世を考える。そうでない地域の青年は、小学校の先生などしながら地元に残った者が多くいた。そして、地元に残りながら、東京を中心に大量に出版されるようになった本を手に入れて読もうとするわけです。

当時の印刷は活字を組む。印刷するとその版はバラしてしまう。売ればまた版を組めばいいんで、売れないものはバラされてしまう。ですから少し刷って、それきりもう印刷されないものもたくさんあった。桜の木を彫って印刷していた頃は本の寿命が比較的長いのですが、明治の活字出版物は一度刷ってそれきりというものもたくさんあるんです。

— じゃあ、誰も知らないような、今の世の中には残されていない出版物もたくさんあったということですか？

谷川 あります。国会図書館ならなんでもあるだろう、往々にしてそう思いがちですが、違うんです。ないものも結構あるんですよ。

— 溢れるほど本があっても、今何か調べたかったら……。
谷川 ネットです。大学生もみんなそうですよ。ネット検索です。

— ネットは間違っている情報もたくさんありますよ。
谷川 間違っても自分の専門分野ならまだわかりますが、少し専門から離れてくると、正しいかどうかちょっと判断できないですね。

— 弘前の青年たちの活動を研究されて、そんな今を見るとき、いかがですか？
谷川 あの頃は、向学心が高く、また図書館を作ろうとしていたから、新刊に対する飢えがすごく強かったと感じますよね。今も確かに新刊本に興味のある人たちはいますが、どうも量販の作家に対するだけの興味という感じがします。当時の青年は最初から図書館を作ることが目的で買っているから、多種多岐にわたった本があるんです。教師らしからぬ本中にもありますから。

— 近代の「読書空間」は受け手の努力で二十世紀初頭には充実した形になっていきます。「自他楽会」の場合、融通し合って輪番で読んだ後、本は会にストックされていくのですが、そうして溜まった本は、会員が自由に借りて読んでいいことになっている。それで、会員ごとにどんな本を借り出しているのかを見ていくと、その人の個性が見えてくる。この人は小説ばかり読んでいたりとかね。これはすごく面白いことだと思っています。極端にいえば、江戸時代は日本中みんな同じ本を読んでいるでしょ？ 現象としては今もそうですよね。これが売れているから今はこの本を読まなければならぬ、というように強迫観念で読んでいるような気がする。みんなが読んでいるから読むという。

— ああ、だから一つの本だけが極端に売れるんですね。
文字離れと言われているのに、一冊だけ極端に売れる。
谷川 弘前に残された明治の青年たちの記録を見ていると、だんだん自分の好きなジャンルとかいうか、趣向が表れてきます。先ほども話したように、読んでいるものを見ると、この人は小説が好きだとかいう傾向、個人差が出てくるんです。内面の傾向と読む本がリンクしてくる。このことこそが「読書空間」なわけです。自分の個性、自分が自分らしくなるための読書ですね。

— 江戸時代から考えると、一巡したかかと感じますね。これから決定的に変質するんじゃないですかね。図書館も姿を変えていくんじゃないでしょうか。



町をつなぎ、人をむすぶ

広く、美しく。三代目めがね橋

立川村十二景に描かれている初代めがね橋。120年の歴史を持つレールを利用して架けられた二代目めがね橋。そして3年の工事期間を経て、この春開通した三代目めがね橋。

通称「めがね橋作業所」。正式工事名はとてつ長い——「立川・日野間38k380m付近 第一立川線道路橋（めがね橋）改築その他工事」。その工事主任だった方が林さん。工期は丸3年。終電が通った後の深夜に行う作業も多く、寒い冬を3回越えての完成だった。東京の主要路線である中央線を止めないように、昼間できる仕事、夜にしかできない仕事を割り振り、組立てる。

この工事で一番大変だったのは、古い橋を撤去することだった。設計図のない二代目めがね橋。重さがわからないと、どの程度のクレーン車を用意したらいいかわからない。電車の走っていない時間帯に、橋を下から見て橋の長さを測ったり、ボルト1本まで数に入れて重さを計算する。橋を保たせている構造を調べて、安全な方法を決定。そして2009年3月8日未明、二代目めがね橋は撤去された。

2010年2月23日、終電が走り去った後、新しいめがね橋の橋桁が架けられた。11月10日。秋の高い空の下、歩道部の渡り初め。柳をイメージした白いフェンス。夜は間接照明でライトアップされている。広く美しくなった三代目めがね橋。今、新立川十二景のワンシーンとして、新しい出発をした。

鉄道建設株式会社 めがね橋作業所 主任[当時] 林 充人(みつひと)さん——中央 渡り初めテープカットに参加したお二人 柴一協和会 会長 市川智庸(ともつね)さん——左側 富士見町 喜多町会(きたちょうかい) 会長 内野治和(はるまさ)さん——右側



初代めがね橋



レール橋の二代目めがね橋



レール橋の撤去



橋脚が完成(仮歩道から撮影)



橋桁1本目をかけるところ(1日目)



全ての橋桁がかけ終わったところ(3日目。前日から冷たい雨になった。)



三代目めがね橋

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 富士見町・砂川町・柏町
 泉町・緑町・曙町 のお店です。

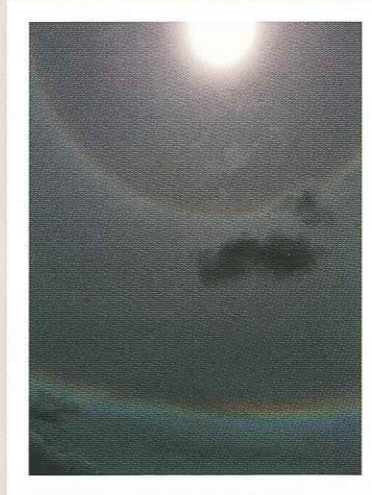
- 富士見町
 - うなぎ専門店 ラッキーラビット 524-6054
 - 株式会社ホームー 522-2220
 - カフェ・貸しホール ばくだん畑 522-2214
 - Café Cuisson 090-6935-1227
 - 有限会社 白洋舎 522-5952
 - 波多野米店 522-2884
 - 立川市社会福祉協議会 529-8323
 - 桜井電材株式会社 523-5281
 - 立川市歴史民俗資料館 525-0860
 - 乙黒東洋整骨院 523-1859
 - インテリア アイアイ 522-5972
 - 多摩信用金庫 富士見町支店 528-1741
 - 滝の上米店 522-4019
 - 酒 ESPOA おぎの 522-4500
 - 株式会社 立川印刷所 524-3268
 - 調剤薬局 団地の薬局 524-4893
 - 手打 もとおか 528-2345
 - フラワーショップ コミ 525-5198
 - 松栄寿司 524-6958
- 砂川町
 - JA 経済センター 立川店 536-1824
 - JA 東京みどり 立川支店 536-1821
 - 陶工房 己流庵 537-6102
 - 多摩信用金庫 砂川支店 535-4411
 - BREAD&Sweets マニシェール 537-2202
- 柏町
 - 貿易風 534-6541
 - 山梨中央銀行 立川支店 536-0871
 - 超こってりらーめん パワー軒 535-1665
 - ペーカリー リオンドール 535-4882
 - ピーコック 玉川上水店 538-3861
 - 菅家医院 536-4602
 - うなぎ専門店 うなちゃん 536-6240
- 泉町
 - ハウジングワールド立川 527-1321
 - 東京消防庁 立川消防署 526-0119
 - Café はあもにい 512-7810
- 緑町
 - 陸上自衛隊 立川駐屯地 524-9321
 - 国立国語研究所 540-4300
 - 国立極地研究所 512-0652
 - 国文学研究資料館 050-5533-2900
 - こもれびの里 569-6277
 - 花みどり文化センター 528-1751
 - 昭和天皇記念館 540-0429
- 曙町
 - 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 524-0512
 - TABACCONIST ゼフィルス 524-0514
 - ブティック ASHUTE VENI-VENI 521-1481
 - ピストロ シェ・タスケ 527-5959
 - あら井館総本店 522-2957
 - 菊川園 ルミネ店 526-1688
 - たましん すまいるプラザ立川 0120-667-646
 - 三田花店 ルミネ立川店 527-5587
 - KIRIN COFFEE ルミネ店 527-2322
 - 立川伊勢屋 ルミネ店 524-3395
 - オリオン書房 ルミネ立川店 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

立川のすごいところ ①

「空」



見上げるとお日さまに大きな^{かさ}傘。
 立川の空は、昔からこうだったのだろうか。
 虹色の薄雲や、水平な虹の帯を見ることがある。
 日^{にちうん}暈、彩^{さいうん}雲などと呼ぶらしい。
 そんな空の様子を眺めていると、不思議に厳かな気持ちになる。
 古くからめでたいことの兆し、瑞兆とも。
 昔の人々はもっと尊く仰ぎ見たのかも知れない。
 時代を超えて、感動したり、元気をもらったり、
 優しい気持ちになれるところがある。
 きっとこれからも、誰をもあたたかく迎えてくれる立川の空。



2011年5月31日 柴崎町より撮影

jorakugajo

真如苑提供番組〈常楽我浄〉

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

「皇室ゆかりのお品にみる植物意匠展」開催中

昭和天皇記念館では6月28日(火)から9月4日(日)まで、同館保管品の中から撰集した皇室ゆかりの品々を展示中。「意匠による植物園」の世界が楽しめる企画となっています。具体的には、昭和天皇のお印「若竹」や香淳皇后お印の「桃」、三笠宮同妃両殿下金婚記念ポンボニエールの若杉と桐、常陸宮同妃両殿下銀婚記念ポンボニエールの黄心樹と石楠花など。他にも着物、硯箱に見られる枝梅、桜、水仙なども展示。

えくてびあんでは、昭和天皇記念館のペア招待券を10名様にプレゼントします。

ご希望の方はハガキに1住所、2氏名、3年齢、4連絡先、5昭和天皇記念館招待券希望とお書きの上、〒190-0023 立川市柴崎町2-1-10 高島ビル4階 えくてびあん昭和天皇記念館プレゼント係まで、ご郵



送ください。締め切りは8月10日(消印有効)です。応募多数の場合は抽選となり、結果は招待券発送をもってお知らせいたします。

「これならできる! 自由研究」——東京都立多摩図書館

さあ、夏休み! 遊ぶぞ〜とやりたいけれど、親も子も悩むところは自由研究。そんな方のために、とってもいいお知らせです。

錦町6丁目にある東京都立多摩図書館では、小学生の夏休み自由研究のアイデアを111枚のカードで提供しています。かわいイラスト付きのカードに、例

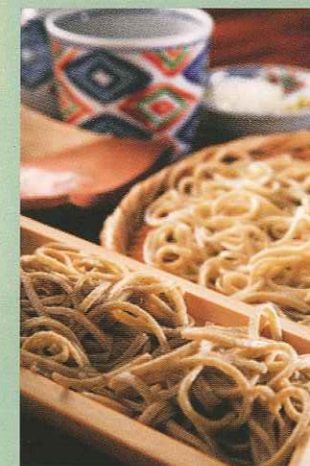
えば「森の工作教室」とか「目指せ芭蕉! 俳句を作る」とか、「完全無欠のおべんとうを作ろう」など、自由研究のヒントが書いてあります。気に入ったカードはひとり5枚まで持ち帰れます。

開催期間は7月8日(金)から8月31日(水)まで。行けば何かが変わるかも!

この人この店 <95>

石臼手挽き蕎麦 手打もとおか

本岡 進 さん



立川で本当においしい蕎麦屋さんとは?と聞かれたら、間違いなくお勧めしたいお店です。ニコニコといつも優しい本岡さん。こちらも笑顔以外の表情を見たことのない奥様と、お二人で迎えてくださいます。手打ちのお店なら、蕎麦の産地や水など、それぞれ必ずこだわりを持っています。「鉢に入れてこねる時。そこで蕎麦の味は決まると思っています」と本岡さん。だからこそ、自分の体調管理が必要なのだろう。もとおかさんのお蕎麦のおいしさは、健康が秘訣だったんですね!

うん、うん、今日もおいしいです。いろいろ試した結果、これ!と決めたのがローズソルト。岩塩でいただく粗挽き十割蕎麦は、香りよし、歯触りよし、しかも舌に塩がまろやか! おかげで蕎麦の甘みがグッと引き立ってきます。細めの二八はつけ汁で。ネギとわさびと……。う〜ん、これもいい〜。最後に1人分ずつ作ってくれる蕎麦湯。とろ〜っと、ほんのり甘みがあって。蕎麦湯も立派な1品ですね!



〒190-0013 立川市富士見町7-16-15 TEL 042-528-2345
 営業時間 11時30分~14時30分 17時30分~20時 不定休

表紙の人

田坂富雄さん、朱美さん、太助さん (錦町)

駅から数分、国産鳥取大山地鶏を食べさせてくれる鳥料理専門店! お母さんがずっと守ってきた味を、現店主富雄さんが継ぎ、今息子さんへ。娘婿の直さんが見守る撮影、お母さんの笑顔がすごく素敵でした!



かたこと

◆くし秀さんといえば、「若足」です。外はカリッと中はジュワーッと鶏本来の味が口に広がるんです。あ〜、地鶏皮の「カラカラ」もいいなあ。全然油っぽくない皮煎餅みたいな一品で、いくらでも食べられてしまうんです。おっと、ここはお店の紹介コーナーではありませんでした。◆お店コーナーの「もとおか」さん。撮影に行くとき、先客です。初めてもとおかさんにいらしたみたい。写真を撮りながら、とろとろの蕎麦湯に感激されていましたが、後日、見つけちゃいました! 某有名グルメサイトのレビューさん! なるほど、ああしてブログ更新していらっしやるんですね。◆めがね橋の完結編はいかがでしたでしょうか? すでに遠い現場へ赴いていらっしやる林主任。この撮影のためだけに、まためがね橋まで来て下さいました。誠意に心から感謝します。◆先月号の京都三代美少年。とても面白いという反響がありました。今月号もかっこいいと言われそう? ◆新企画が2本入りしました。産直シリーズは外せません。立川の農産物はおいしいですから。5月31日の日量も、記憶に留めたい立川のすごいところ!

えくてびあん◎

8月号 第30巻 通巻321号

平成23年8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)
 印刷 三浦印刷株式会社

無断転載を禁じます。

冷やしてひんやり、豆スイーツ

【フルーツみつ豆】

材料（4～5人分）

A…粉寒天 8g、水 1リットル

B…赤えんどう豆（乾燥）150g
水 5カップ、塩 小さじ1

C…黒みつ → 黒砂糖（粉末）140g
水 大さじ6

干しあんず、みかんの缶づめ、桃の缶づめなど好みで

作り方

- ① 鍋にAを入れ煮溶かし、水で濡らした流し箱で冷やし固める。固まったら1cm角に切る。
- ② Bの赤えんどう豆は水で洗い、5カップの水に一晚浸けておく。翌日浸け汁に塩を加え、そのまま火にかける。最初は強火、沸騰したら火を弱め蓋をして1時間、水から豆が顔を出さないように差し水をしながら約1時間柔らかく茹でる。茹であがったら水気を切り、粗熱をとって冷蔵庫で冷やす。
- ③ 鍋にCの材料を入れ弱火で煮詰めて、冷やしておく。（白みつは、白砂糖130g、水 大さじ4を煮詰めて冷やす）
- ④ 器に寒天、赤えんどう豆、くだもの等を飾り、みつをかける。

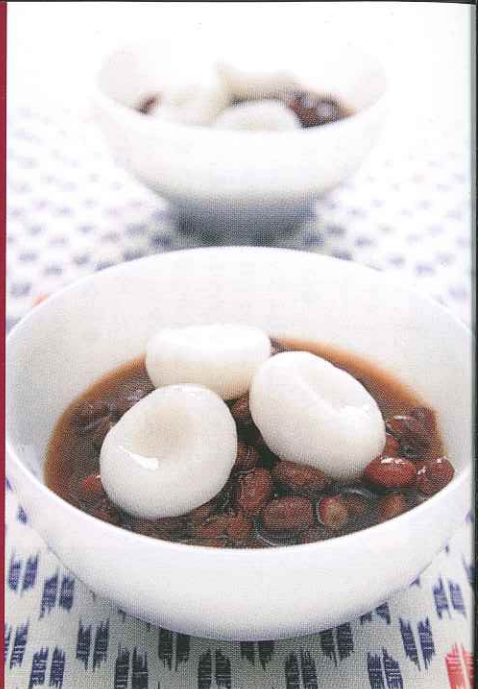


たまに手作り、大きく満足

4

おうちでおいしい
玄米豆ものがたり

調理指導…三上康子



【冷やし白玉ぜんざい】

材料（4～5人分）

大納言あずき…300g、砂糖…150g

水…1.2リットル、塩…1つまみ

白玉（約25個分）→ 白玉粉…100g

水…90ミリリットル

作り方

- ① あずきは洗ってから分量の水を加え火にかける。沸騰したら弱火にして、あずきが柔らかくなるまで煮る。
- ② ①が柔らかくなったら砂糖を加え、ひと煮立ちさせ塩を加えて味を整え、火を止め冷蔵庫で冷たく冷やす。
- ③ 白玉粉に分量の水を少しずつ加え、耳たぶの固さにする。
- ④ ③を25等分し、丸めてから中央を少しくぼませる。沸騰した湯に④を入れ、浮き上がってきたら水水に取る。
- ⑤ 器に②を入れ、④を盛りつける。