

えくべん

立川と語ろう 立川に生きよう

August 2013

Écoutez Bien Vol.32 No.345

8

夏休みだよ! 行ってみよう



表紙の人 立川で農家三代(幸町)



きらめく光の季節に、 涼しげな料理をお届けします。

夏のエーゲ海と立川野菜のひと皿！

フレッシュボタン海老・海ブドウ・立川野菜のハーモニー

ヒアルロン酸ジュレとコラーゲンの泡を添えて

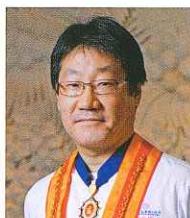
山岸一茂です。今回から1年間、ヘルシーで一口食べると美しくなる料理を発信していきます。使用食材は全て天然物！天地の恵みを沢山享けて、味わい深い物ばかり。四季の美しい日本ならではの料理を、旬の立川野菜をふんだんに、魚介類・お肉等を厳選してお贈りします。

初回は夏には持って来いの身体にいい料理です。海老・海ブドウはミネラルを豊富に含み、疲労回復に効果があります。旬の立川野菜たちは瑞々しくそれぞれに主張があります。軽く茹でて塩・胡椒だけでも充分美味しい頂けます。ヒアルロン酸ジュレとコラーゲンは、女性にはとても嬉しい付け合わせ。皆さん益々お綺麗になって下さい。

生きとし生ける物は全て一生懸命生きています。道端に生えている雑草にも命があります。普段何気なく食している人参、レタス、ジャガイモなどにも命があります。皆、尊い物です。食事の時には天地の恵みに心から感謝して召し上がって下さいね！この料理は、僕のレパートリーの中でも必ずこの季節に提供するひと皿です。考案したのは今からウン十年前、マルセイユでの修業中。毎日、魚貝類ばかりを食べてい

ました。日本近郊で獲れる魚貝類とは少し味が違うなあと思う日々、ある時エーゲ海に行きました。ほんやり海を眺めていたら、太陽の光で海辺の魚貝類も透き通って見えたのです。その時に感じた思いをこのひと皿にしてみました。今は空前のヘルシーブーム。女性に嬉しいアイテムも加えて……。

さあ、立川の皆さんと一緒においしい楽しい食の旅へ、これから1年間、僕の料理コラムをよろしくお願いします。何か質問がありましたら編集部にドンドンお問い合わせ下さい。それでは、ボナペティ！



山岸一茂さん

わが国のフュージョン料理・ゾーンダイエット料理の第一人者。史上年少24歳で、ピストロダルブルのシェフに就任。ヨーロッパを中心に各国で修業。フランス政府が管理しているアカデミーのメンバーに認定されている。著書・執筆・料理プロデュースも多方面に亘り、ザ・レギヤン東京等のマエストロシェフも務める。

東日本なら大丈夫?

マダニが媒介するSFTSウイルス

夏休み。野へ山へ、あるいは地方へ帰省する方も。

見つかったばかりの感染症SFTSについて、話を聞いてから出かけよう。

——感染研村山序舎（武藏村山市）の市民セミナーでは、4月に西條先生のSFTS、重症熱性血小板減少症候群についてのお話をうかがいました。マダニが媒介する病気とテレビで報道されるようになって、犬の散歩でも怖いなと感じていました。先生はマダニのご専門なんですか？

西條 いえいえ、ウイルスが原因となる病気の専門です。マダニの専門家ではないです（笑）。

——病気のご専門なんですね。市民セミナーの際、SFTSウイルスは東京都心地域では心配ないとうかがいました。九州とか四国、広島の方に多いそうですが、それはなぜですか？

西條 西側の地域は、ウイルスを持っているマダニの割合が高い可能性があります。SFTSウイルスが自然界に存在するには、マダニだけではなく哺乳動物の存在が必要で、マダニと動物といったサイクルの中でウイルスが維持されています。まだ、理由は分かりませんが西日本の方がリスクが高いということです。

——気候風土がウイルスの生息に適している、動物もいっぱいいて、自然が豊かだとか……

西條 そうです。自然が豊かだということです。

——同じように自然が豊かでも、東北とか北海道にはいないんですね。

西條 プラキストン線というのがあって、津軽海峡を境にして生息するものが変わるので、北海道にはいないと思います。本州は、ここは多い、ここは少ないというように、SFTSウイルスをもつマダニの多いところと

少ないところがあって、概して北の方では少ないのではないかと思っています。今後の調査研究が必要です。

——では、まったく気にしなくていいということでもないんですね。

西條 東日本は、マダニに噛まれたことによるSFTSウイルスの感染リスクが西日本に比べて低いということであって、まだこの病気も見つかって半年ですから、これからなんです。それに、抗菌薬で治療可能な日本紅斑熱とかツツガムシ病などもあります。東京の人も決して他人事ではないんです。

——ダニってすごいんですね。一度くついたら離れない。

西條 そうんですよ。動物だけじゃなくて、人間にも同じです。噛み付いたところでセメント質みたいなものを出して離れないようになります。ここまでいっちゃったら皮膚科の先生にちゃんと取ってもらった方がいいですね。

——市民セミナーでは、症例を全国のお医者さんから集めているとおっしゃっていました。

西條 あれは4月でしたか？あの段階で過去の患者さんは8名でしたが、今、トータルで12名わかっています。今年になってまた患者さんが10名出て、このペースでいくと今年はまだ予測はつかないけれど、三桁の可能性もあります。

——え！？

西條 それも重たい患者さんだけです。この病気は自然界に存在するもので、無くすることはできません。マダニをなんとかするということは無理で、それが可能になる時は人間すら生きていけない状況になってしまいま

す。マダニが生きていいけるということは実は自然豊かなわけで、人間がこの環境で生活する以上、もうこの病気から逃げられない。この病気に感染するのはマダニに因ってですから、それならどうやってマダニに噛まれないようにするか、マダニに噛まれた時にどう対処するか、または仕事柄、例えば農作業している人や獵師とか、リスクの高い仕事に就いている人が受けることのできるワクチンを開発して準備するとかね。そういうことが重要だと思います。

——ワクチン！開発は先生のところでなさるんですか？

西條 研究は始まります。効くだらうというワクチンの開発はできても、ワクチンを実際に人間に使う時には安全であることと効果があることを示す必要があります。そこがなかなかむずかしいんです。ワクチンの開発ができても、ワクチンを作るメーカーが興味をもたないと…。採算が合わなかったら作れないでしょ。ですから実際に人に使えるワクチン開発というのは、実はかなりハードルが高いです。多くの人が受けるワクチンだったら採算性があるんだけれど、1年間に1000人くらいしか受けないワクチンなら、作るコストの方がべらぼうに高いわけです。

——西日本の一部の人だけとなると、ワクチンは相当むずかしいですね。では、マダニに噛まれないようにするにはどうしたらいいかという個人的予防対策の方が先ですね。

西條 それが簡単でもないんです。例えば農作業する人が家族にいたら、家に入る前にマダニがついていないかどうか、注意して見ることが効果あります。そういうことの

繰り返しが求められる。

——う～ん。でも、マダニって血を吸うとすごく大きくなるけれど、血を吸う前は小さくてわからない。

西條 そう。幼ダニ、若ダニ、成ダニといって、成ダニが4-5ミリくらいなんですが、血を吸うと1センチくらいになります。最近の患者さんでわかったんですが、中国からの報告ではフタゲチマダニとオオシマダニというマダニがウイルスを持っているとされていました。しかし、日本ではタカサゴキララマダニというダニに噛まれて発症している人がいるので、日本では中国の場合と異なる感染を起こす独自のマダニが存在するかもしれません。

——中国とは別物ということですか？

西條 別物かもしれないし、あるいは同じものがあっても中国でわかっていないだけかもしれない。でも日本ではまちがいなくタカサゴキララマダニで感染している人がいます。マダニがついているので取ってくれといいう人の9割くらいはタカサゴキララマダニで、人につきやすいマダニのようです。

——では、もし噛まれてしまった場合、どうしたらいいのですか？

西條 噙まれた場合何%の人が病気になるかというのも、今後調べていかないとわからない。現実には多くは発症しない。噛まれて発症するのは、一握りです。

——それじゃあ、ますますマダニ媒介の病気とはわかりにくいですね。お医者さんだつて知らない人もいるんじゃないでしょうか？

西條 その可能性はあります、まだまだ。感染症には、実はあまり多くの医師は興味を持っています。抗菌薬の治療で感染症は治ることが多いし、軽いものもむしろ多い。細菌性の感染症は抗菌薬で治るでしょう？

——風邪も感染症ですよね？

西條 そうです。ウイルスによる感染症ですが、風邪こそ原因となるウイルスが充分わかっています。調べる方がお金かかって大変なんで調べないんです。

ところが、このSFTSは治る人もいるけれど、死亡率が極めて高い。

——急性期の峰を越えてしまえば大丈夫とおっしゃっていましたね。

西條 後遺症なく治るようですが、しかし、これも最近わかつたのですが、急性期に意識障害など大変な思いをした患者さんは、完治した後、いわゆる心の病でつらい思いをすることが多いです。その対処を今後考えていかなければならないですね。

——生死の境を越えるというのは、なかなか難しいですね。

西條 そうですね。今診ているのは重い患者さんばかりですが、今後軽い患者さんも調べていけば、またいろいろなことがわかってくると思います。

——ちょっと話は変わりますが、ウイルス感染って、たとえばヘルペスなどはなぜ何度も繰り返すのでしょうか？

西條 一度感染するとウイルスが体内に潜んでいて、体調が悪くなるとまた出てくるんです。でも出てくることがいいのであって、痛いとか辛いとかあるかもしれないけれど、そのおかげでまた免疫力が強くなる。動物由来ではない、風邪とかね、インフルエンザも含めて、ウイルス感染というのは実はあまり悪いものではないんです。健康を維持するためにはかかるおかなければならないんです。

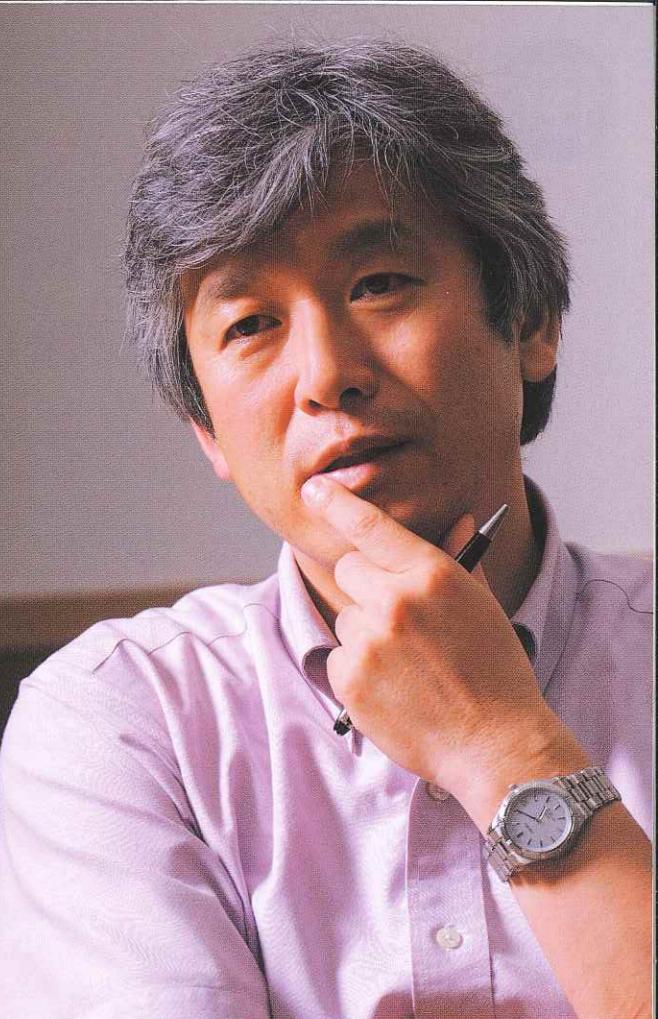
——それじゃあ、ますますマダニ媒介の病気とはわかりにくいですね。お医者さんだつて知らない人もいるんじゃないでしょうか？

西條 その可能性はあります、まだまだ。

感染症には、実はあまり多くの医師は興味を持っています。抗菌薬の治療で感染症は治ることが多いし、軽いものもむしろ多い。細菌性の感染症は抗菌薬で治るでしょう？

——では、あまり怖がらないでかかったほうがいいんですね。では予防接種は？

西條 水疱瘡などは予防接種した方が跡が残らない。予防接種をしても感染は防げない場合もあります。でも症状は必ず軽くなります。大人になって発症すると肺炎になっ



たりして大変な思いをします。なんでも子供のうちに予防接種した方がいいですよ。

——でも、予防接種に関しては今、いろいろ言われていますよね。おたふくもMMRだった時、髄膜炎の危険性が言われて躊躇する親も多かったし、子宮頸癌ワクチンについても推奨されることになりました。

西條 MMRの頃、僕も当時小児科の医師でしたが、髄膜炎になって入院した子もいましたよ。予防接種をしておくと、罹患しても症状が軽くて済むんです。おたふくにしても実際にかかってしまった時の後遺症よりも副作用の方が軽いんです。はしかの場合には死んでしまうこともありますから。副作用を恐れてこれらのワクチンを打たないというのは本当は理由にならないんです。でも、それをちゃんと説明してくれるお医者さんがいるといけないですよね。

西條政幸先生プロフィール

国立感染症研究所 ウィルス第一部 部長
医学博士。小児科医として勤務した後、1995年6月から1年間JICAザンビア感染症対策プロジェクトに参画。1997年4月から感染研勤務。2010年10月よりウィルス第一部部長。
研究領域は、ウイルス性出血熱の診断と疫学、天然痘ワクチンやサル痘ウイルス感染症、単純ヘルペスウイルス感染症、小児の呼吸器ウイルス感染症、等。

夏休みこそ、行って、見て、楽しもう！

多摩地域のこんな所、あんな場所

遠出もいいけど、近所もね！ 立川を中心にひと足、ふた足延ばしてみれば…

富士山はすごいけれど、多摩地域にもスゴイところ結構あります。

「そんなの、知ってる～」って言わないで、もう一度。もしかしたら、新しい発見があるかも！

(休館・休園日程は8月までの分です。9月以降はそれぞれの施設にご確認ください。)

サイエンスドーム八王子（有料）

八王子市大横町9-13

TEL 042-624-3311

休館日：毎週月曜日、祝・休日の翌日

（夏休みは無休で開館します）

☆この度ネーミングライツにより、施設の愛称が「コニカミノルタサイエンスドーム」に決まった科学館。カミナリのエレベーターなどつき発生装置、ミラクルボールもおもしろいけれど、何と言ってもプラネタリウム！ 宇宙空間にいるような臨場感が最高！



立川市歴史民俗資料館（無料）

立川市富士見町
3-12-34

TEL 042-525-0860

休館日：毎週月曜日

☆立川市の歴史や文化、自然風土を知りたいと思ったら、まずこの「レキミン」へ。7月23日（火）～9月1日（日）までは、「立川の遺跡2013」の展示が行われています。昨年度の発掘調査の成果報告とともに、今年3月に立川市有形文化財に指定された向郷遺跡環状墓群出土遺物もご紹介！



黒川清流公園

日野市豊田

☆住宅地のそばを流れる小川。野鳥もたくさんやって来て、夏には子どもたちの楽しい遊び場になっています。雑木林の木漏れ日がきれいで、木立を抜ける風が涼しい～。



桔梗信玄餅工場テーマパーク

桔梗信玄餅などの製造工程見学ツアー（無料）

場所：山梨県笛吹市一宮町坪井1928

TEL 0553-47-3700

☆巷で話題の工場見学。中でも桔梗屋さんの人気はものすごい。えくてびあんは平日の朝9時前に着きましたが、なんとも並んでいるではないですか！と思ったら、この行列はグリーンアウトレット1/2のお菓子の詰め放題（210円）でした～。

工場見学は15分程度。社員さんの説明付きで、桔梗信玄餅がどんな風に作られるのか、そこにはどんな達人の技があるのかよくわかるコースです。桔梗信玄餅の包装体験は要予約で有料です。



通称「プレミアム」と呼ばれる特別な桔梗信玄餅も奥の方のラインに見えました



工場内でツアーにはぐれたら、この猫の足跡を追いかけよう

極地研究所 南極・北極科学館（無料）

立川市緑町10-3

見学に関するお問い合わせ TEL 042-512-0655

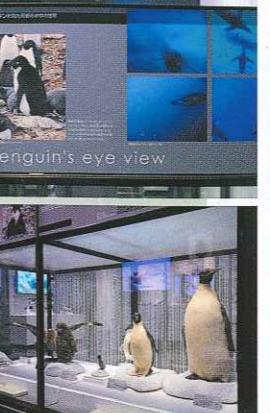
南極・北極科学館に関するお問い合わせ TEL 042-512-0910

極地研究所 一般公開 8月3日（土）

夏休み企画展 「ペンギン」

8月11、16、23、30日の14:45～15:15は昭和基地とのライブトークがあります。お盆の8月11～17日も特別開館

☆立川唯一の科学館。南極も北極もすべての情報がここに集まります。年に一度の一般公開日は、世界的な先生方と直に触れ合うことができる日です。必見！



江戸東京たてもの園（有料）

小金井市桜町3-7-1
(都立小金井公園内)

TEL 042-388-3300(代表)



ドールハウス 夏休み子供講習

8月21日(水) 11時～13時

小学2年生～中学3年生までの6名

定員になり次第締め切り

講習費：3000円 持ち物なし

場所：atelier Blue Roof

武藏野市吉祥寺東町1-23-10

講師：宇田泰子さん

申込先：12and1-6@mail.goo.ne.jp

問い合わせ先 http://www.bluerooftcweb.jp/

☆ドールハウス作家 宇田泰子さん：ミニチュアドールハウスを始めて20年。テレビチャンピオン（テレビ東京）に出場、「手先が器用選手権」と「ドールハウス職人選手権」共に優勝したすごい方。全て手作り、リサイクルや既製品を使わないのが宇田流です。アトリエの都合で、今回の講習会は保護者の参觀は不可。



今回の課題
リスの小径

東京農工大学科学博物館（無料）

小金井市中町2-24-16

TEL 042-388-7163

休館日 日曜・月曜・祝日

☆明治19年に設立された農商務省局蚕病試験場の「参考品陳列場」が始まりです。平成20年より「東京農工大学科学博物館」と名称を変え工学部付属から全学化された科学博物館。農工大の農学・工学の研究成果を発信する基地です！ 蚕や絹、羊毛、織物の歴史だけでなく、実際に動く織機の数々。火曜日はボランティアの方の説明付き。

企画展「未来を照らす光の科学」開催中。小中高生にもわかりやすい展示で、光の科学に興味が湧くと思います。写真は光の基礎（偏光）をわかりやすく説明しているコーナーです。面白いですよ～！



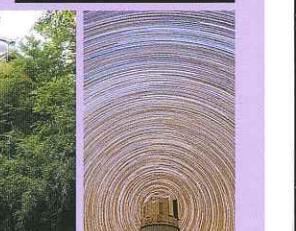
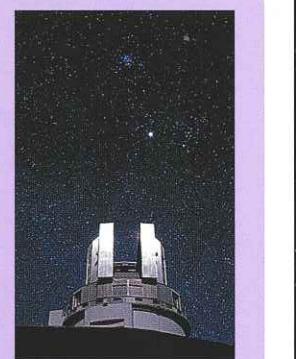
国立天文台（無料）

三鷹市大沢2-21-1

TEL 0422-34-3688

毎日見学可。土・日・祝日、夏休み期間中は、天文台歴史館の説明員さんによる解説あり。

☆植生保全に取組んでいるキャンパス内は、森林浴にあって。ありのままの草むらや森の中に、突然現れる巨大な望遠鏡。自然に触れながらゆっくり自由に見学して、展示室の映像で世界最先端の観測施設をもっとよく知っちゃう！



多摩動物公園

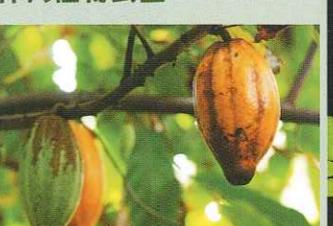


四不像です。角は鹿、頭は馬、体は牛、蹄は牛、でもそのどれでもないから「四不像」



世界的に珍しく
国内には多摩動物園だけという
キングチーター

神代植物公園



カカオの実



スイレン

えくてびあんの輪

えくてびあんはリストのお店あります。
今月は 富士見町・緑町・泉町・西砂町・一番町
上砂町・砂川町・柏町・幸町・若葉町他のお店です。

| | |
|------|---|
| 富士見町 | 調剤薬局 団地の薬局 524-4893 松栄寿司 524-6958 ふじみ食堂 523-4791 |
| 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 国際文化研究資料館 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 |
| 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 はまにい 512-7810 |
| 西砂町 | バティスリーブルミエール 531-4835 パン工房 ゼルコバ 560-4544 |
| 一番町 | CHINESE DINER 陶陶 531-3100 B3+ギャラリーウェルメイド 538-7250 fresh shop スーパーはしまと 536-2331 |
| 上砂町 | JA 経済センター 立川支店 536-1824 JA 東京みどり 立川支店 536-1821 陶工房 己流庵 537-6102 たましん 砂川支店 535-4411 |
| 砂川町 | BREAD&Sweet マニシール 537-2202 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 ベーカリー リオンドール 535-4882 ピーコック 玉川上水店 538-3861 |
| 柏町 | 菅家医院 536-4602 うなぎ専門店 うなちゃん 536-6240 |
| 幸町 | 立川農産物直売所 536-2439 いなげや 幸町幸店 537-1820 たましん 幸町支店 535-5311 中華レストラン SANFUJI 536-3813 西武信用金庫 幸町支店 537-3101 お米屋さん 大黒屋 536-0851 江戸前・富山の魚と酒 緑寿司 536-4800 至誠キートスホーム 538-2323 とかつ・割烹 かつ亭 535-4611 ドライ製法ム・ソーセージ ホフ工房 535-5009 和洋菓子 たちはば 537-0347 BS タイアショッフ 佐藤商会 537-0912 在宅療養支援診療所 立川在宅ケアクリニック 534-6964 古楽の小屋 ロバハウス 536-7266 |
| 若葉町 | ふとんの青木寝商 536-6833 レストラン サラ 534-0602 リラ美容室 536-3048 浅見内科医院 537-0918 スーパー ソーコ 538-1711 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 カフェ・レストラン てくたく 536-5788 |
| 立川市外 | 国分寺市 西町 fermata 534-3334 昭島市 郷地町 いなげや 昭島郷地店 545-4516 武藏村山市 大南 さえき大南食品館 561-7666 |

jorakugajo

真如苑提供番組〈常楽我淨〉

スカパー! : 216ch
スカパー!で放送の常楽我淨は
スマートフォンアプリ「iv」(無料)で視聴できます。
マイテレビ: 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

昭和第一学園 新聞部の登場です

毎年いろいろなコンクールで賞を取り続けている昭和第一学園高校 新聞部。この夏、彼らとえくてびあんがタッグを組みます!さて、どんなことになるのでしょうか?「転んでもただ起きない主義」とおっしゃるのは顧問の松井先生。その教え通り、打ち合わせを行っています。

たえくてびあんスタッフに「この打ち合わせの様子を新聞に載せていいですか~?」

夏休みに取組んで、秋の紙面が楽しみですね!期待しています。



記者会見に行ってきました

7月12日から放送されている『ガッチャマンクラウズ』。その共同記者会見に行ってきました。行ってビックリ!キャストは超有名声優の皆さん!OPテーマを演奏するWHITE ASHの皆さんもとても元気でした。「立川をご存知ですか?」というえくてびあんの質問に、声優の浪川大輔さんは「第三の故郷です!」と。小岩井ことりさんは立川までロケハンに来たのだから。深夜の放送ですが、みなさん、ご覧になってますか?



雨上がりの諏訪公園で

6月22日の夕刻。雨上がりの諏訪公園、ちょうど真如苑副門近くの通り沿いに玉虫がいました。ヤマトタマムシと言います。美しい鞘翅は装身具や宝物に加工されることがあったようですが、中でも有名なのが法隆寺宝物の「玉虫厨子」。きれいな羽には昔も今も魅せられますよね。



レインボープール招待券 プレゼント

今年もレインボープールの季節になりました。えくてびあんでは読者の皆さんに、国営昭和記念公園レインボープールペア招待券を10組(20名様)にプレゼントいたします。ご希望の方はハガキに、①お名前、②ご住所(招待券発送先)、③連絡先(電話番号)、④えくてびあんをいつもどこで受け取っているか及び感想をご記入の上、7月31日(必着)までにえくてびあんまでお送りください。希望者多数の場合は抽選とさせていただき、結果は招待券発送をもってお知らせとさせていただきます。

応募先: 〒190-0023 立川市柴崎町2-1-10
高島ビル4階 えくてびあんプレゼント係

オープニングテーマのWHITE ASHのみなさん

立川産が旬です!

みのーれ立川がオープンしてまもなく2ヶ月。みなさんはもう利用されましたか?瑞々しい旬の野菜が豊富に揃う直売所。えくてびあんでは、みのーれ立川や柴崎町のみどりっ子、幸町直売所にある野菜を使う企画を始めました。題して「ボナベティ立川」です。立川野菜をたくさん、おいしくいただこうと思います。みなさんも一緒に、ボナベティ!



アジサイがきれいでした

泉体育館の前です。実にみごとなアジサイでした。ここは春には桜がとても美しい場所。少し裏手には藤棚もあって、市民の目を楽しませてくれる一画です。



諏訪神社の 骨董市

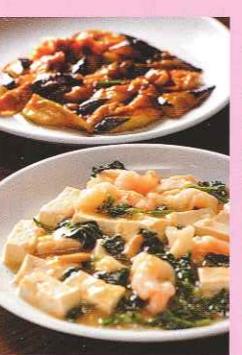
毎月第4日曜日に行われている「立川諏訪神社多摩骨董市」は、杜の中の青空美術館として2002年にスタートしました。意外な掘り出し物もあるかもしれません。8月はお休みですが、ぶらっと散策がてらの楽しみです。



唐揚げがうまい!

おじゃましま~す! [18]

中華料理店 太幸苑



唐揚げがおいしい。餃子もおいしい。定食もいい。レバーがおいしいのは、もっと嬉しい。55年中華一筋。奇をてらうことも流行に惑わされることもなく、普通においしい中華料理を食べさせてくれる。裏切らないおいしさに思わず厨房に目をやると、料理を作る手を止めず、マスターが笑顔を返してくれる。餃子は皮から手作りで、ナマコが入っているから食感や旨味が違う。ニンニク入りとなし、どちらもお好みで。唐揚げは、噛めば薄い衣がパリッと破れて、鶏肉のツルッとした歯触り。熟後の肉汁が口の中に広がる。

手羽先の唐揚げを注文すると小皿に2つ。でも、結局それじゃ足りなくなってしまうのは、このおいしさのせい?競輪選手がよく来る店だから、レバニンニクなどスタミナ系もバッチリだ。

エビトーストって?と聞くと、サッと一皿。衣をつけてツルンとさせたエビに、豆腐と青菜の炒め物が出てきた。薄味で、毎日でも食べられる。それが太幸苑の味。次は水餃子にしようかな。

お食事コースの中から「トコちゃんコース 1050円」
ごはんとスープ、デザート付き。ただし4名様からになります。



〒190-0011
立川市高松町2-25-1
TEL 042-527-0906
営業時間 11:00~15:00
17:00~20:00
定休日 木曜日

表紙の人

清水丈雄さん、大介さん、悠翔くん、美帆ちゃん、計博くん

幸町で野菜を作っている清水さん一家。砂川八番に本家があって、8代か9代前、幸町に。大介さんは昭島のご出身。ドライビングスクールの教官でした。計博くん、パパに抱かれているけれど、カメラの後ろでママが「こっちこっち!」。ここには写っていませんが、丈雄さんの奥様は自衛官だったそうです。超かっこいい!

かたこと

◆みのーれ立川オープンを機に、表紙の親子三代は農に携わる方々を紹介頂いています。さて、どこまで続けることができるでしょうか。◆清水さんの畑ではハウスでトマトを作っていました。蜂を使って受粉するので、ハウスの入口は蜂が逃げないように開け放しはNG。生態系を考えて、逃がしてはいけないのだそうです。畑でも新たに知りたいいっぱいあります。◆感染研の西條先生、海外から戻ったばかりでしたがインタビューに応えてくださいました。昨今報道で頻繁に見る「国立感染症研究所」の文字。そこにはこんな先生がいらしたんです。◆桔梗屋本社工場見学に行われる方、詰め放題にはコツがあります。楊枝は抜いて、ビニールは事前に少し広げておいて、ビニール袋の底に空間を作らないように入れましょう。ベテランなら桔梗信玄餅が20個くらい。ちなみにえくてびあんは16個入れました。賞味期限にはご留意を。◆立川の歴史は、立川市歴史民俗資料館なくしては語れません。えくてびあんは大変お世話になっています。7月号のキャブションで民俗を民族と表記していました。正しくは民俗資料館です。◆2013年も下半期に入りました。時の経つのは速いですねえ。子供の頃はもっとゆっくり時間が経過したような。えくてびあんは8月から創刊32年目を歩み出します。皆さまとのこの一時を大切に、出会いに感謝し、これからもどうぞよろしくお願い申し上げます。

えくてびあん ©

8月号 第32巻 通巻345号

平成25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
E-mail message@tamatebakonet.jp
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。

Ecoutez Bien August 2013 No.345



幸せの「パンケーキ」

— 映画『幸せのレシピ』から

パンケーキブームなのだと。朝食にパンケーキを焼いて食べさせることがある。子どもたち、と言ってもういい大人なのだが、大喜びだ。ソーセージや目玉焼き、サラダと一緒に盛りつけてカフェ風に。あるいは、ホカホカを2枚重ねてバターとメイプルシロップ。どちらもそれなりに美味しく、いつも「もっと食べたい?」と聞いてくれる。

『幸せのレシピ』に登場する小学生ゾーイは、父親を知らずに生まれ、母親を事故で失った女の子。高級レストランのシェフである叔母に引き取られても心を開かず、ベッドの下に潜り、たくさんのぬいぐるみの真ん中で独り、会話

する。実は、この叔母が主人公のラブコメディなのだが、ゾーイの孤独にも焦点が当てられているので、こうしたシーンが妙に心に残る。エンドロールの中、ハッピーエンドを象徴するように、笑顔のゾーイがパンケーキを運ぶ。

子供の頃、ホットケーキに何をかけたかと聞いてみたら、ほとんどの人が角切りバターにハチミツだった。黒蜜という答えもあったがメイプルシロップはまだまだハイカラだったか。そう言えば「金粉」と答えた人もいた。どんな味がするんだか。

えくてびあんスタッフ