

えくてびあん

立川と語ろう 立川に生きよう

November 2013

Écoutez Bien Vol.32 No.348

11

昭和第一学園新聞部が作った「えくてびあん」

表紙の人／滝島園 ご夫婦で三世代(砂川町)





秋の深まりは濃厚な味で

Côtes de porc de "Tokyo X" Grillée - en Salade, Sauce Miso au Basilic

東京エックス豚の備長炭焼きと立川野菜の菜園風 - バジルが香る味噌ディップを添えて

レギャン東京 マエストロシェフ 山岸一茂

秋本番、暦の上では初冬ですが、皆様お元気ですか!私は最近少しくわくわくしています。沢山の旬の食材達が集まって来ました。不思議なんですけれど、日本海側、特に佐渡から富山県の近郊で獲れた海の幸——越前蟹、グチ、貝類等が毎日のように入荷しております。天地の恵みに感謝です。

さて今回の料理は「東京X」、豚肉と旬のお野菜を使いました。立川にはその昔大きな養豚場が有り沢山の豚さんが居らしたようです。そこから品種改良されたのが、ブランド豚の東京Xと云われています。他の豚と違い、アミノ酸、蛋白質、ビタミンB1を多く含み、疲労回復やコレステロール値を下げる効果が有ります。頭の中が一杯になった時に、豚さんを戴くと何かサッパリして来るのは私だけでしょうか!どんぐりを食べているイベリコ豚は赤身ですので、含まれる栄養素は少し違いますが、豚さんは我々の食生活にとっても貢献して下さいます。

そして旬のお野菜と云えば、栗、牛蒡、蕪、洋梨、ポロネギ等もう挙げればキリがない!立川にはまだまだ世に出てない野菜・フルーツ等も有るようですので、これから探索して皆様にお披露目します。

豚肩ロース肉を1%の岩塩で3時間マリネして豚脂の中で10時間煮

込みます。温度は100度をキープ。これはフレンチのコンフィーと云う調理方法です。ピストロに行く時鴨肉のコンフィーが必ずメニューに有りますが、オーソドックスな調理法で仕上げました。付け合せは栗と牛蒡のコンフィー。今回は全ての食材をコンフィーにして、旨味を素材の中に封じ込めました。そして牛蒡のフリット。軽めの赤ワインかボディのしっかりした白ワインどうぞ。

余談ですが、欧米では以前は魚介類をあまり食べず肉食が中心でした。だからあの大きな骨格になったと云われています。オーストラリア、ニュージーランド、アメリカでも沢山の魚介類が獲れますが、殆どが日本に輸出されています。一般のスーパーにある切身、その多くは海外からの輸入品。もちろん国内で獲れる魚もあります。日本人の魚好きは世界的にも有名?ただ日本でも近年では肉食主体の方々が増えたお陰で体格も良くなり、オリンピックなどでのメダルの数も増えました。若い方々はドンドン肉を食べて世界に羽ばたいて頂きたいです。

ハイ、次回は12月号、クリスマスです。フランスではノエルと云いますが、少し豪華な料理を用意しますので乞うご期待。それでは皆様、体調には呉々もお気を付けて、ボナペティ!



こんにちは。 コッコ座です!



立川で27年。人形劇をやっています。

「人形劇団コッコ座の上演を観たことがありますか？
なかなかのものですよ」とご紹介いただき、
さっそく柴崎学習館の
「土曜ファミリー劇場」へ行ってみました。

本番前日に舞台を作ります。大道具も小道具も、音響も照明も全部自分たちでセッティング。ゆるゆるした感じですが、それぞれがやることを心得ているので、いつのまにか完成し、いつのまにかリハーサルが始まって、メンバー手作りの人形が、声に合わせて動き出します。

メンバーは8人。当初はみんな立川在住。同じくらいのお子さんを持つママさんたち。子育てをしながら働きながらの人形劇です。大変な時もあったにちがいません。でも一度も「劇団をやめようか」という話を持ち上がったことはないそうです。なにがそこまでやらせるのですか？—「なんでしょうね～？楽しいから？」とみんな顔を見合わせて、声をあげて笑います。

全員揃っての練習は前日しかできないそうです。でも、お芝居がもう身についているという感じ。狭い舞台裏での動きも、8人がそれぞれ役割を心得て、スルスル舞台は進みます。舞台が終わると、保育園の先生や施設の方が上演依頼にやってきます。多摩地域の人形劇フェスティバルに参加したり、地方公演もあるそうです。あらあら。結構忙しいじゃないですか！

この日の演目は「ばけものつかい」と「うしとカエル」。いやあ、大人でも面白かった。みなさまも、次回は是非ご覧ください。



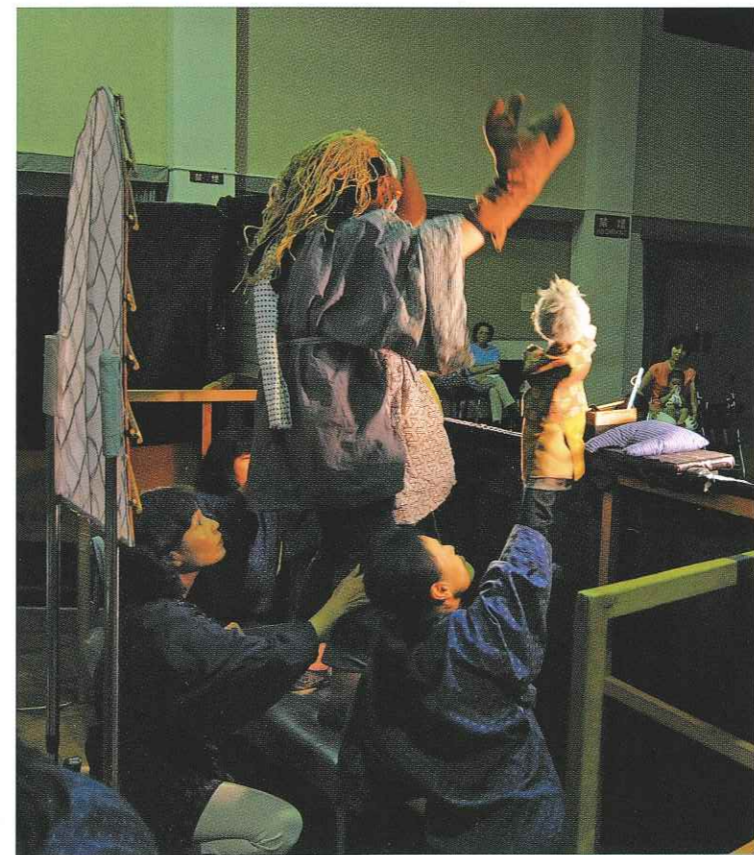
左から 山口みち子さん、池田和子さん、五野光子さん、岩崎恵津子さん、中川直枝さん、
鹿又美佐子さん、山田友子さん、この日はお休みの松田知子さん



おながが破裂しちゃったお父さんカエルと、本物のウシを見て口をあぐりのお母さんカエル



「ばけものつかい」本番から



裏から撮影した本番風景



破裂寸前のお父さんカエル



立川市産業振興課「くるりん」担当者に話を聞いた。くるりんを公式キャラにしたのは去年の10月27日の秋の楽市。「立川には今まで公式キャラはなく、市のシンボルとして愛着のわくキャラを」と考えた。もともとは立川市のコミュニティバス「くるりんバス」のマスコットキャラだ。

アピールポイントはぐるぐるのほっぺと市の花「こぶし」をイメージした尻尾。ほっぺは、バスが東と西で回り方が違うことから右と左で巻き方が逆になっている。「くるりんは立川のオリジナルキャラで、いま話題となっている『ゆるキャラ』ではない」と担当者。

最終選考に残った9つのキャラから1つを選ぶに当たって市民による投票を実施した。投票箱は、97箇所を設置され、約1万8000票が集まった。「子どもたちが真剣に選んでくれていた」と語る。

これからはチラシやパンフレットにくるりんを載せて行政情報を分かりやすく発信し、様々なイベントに参加させるそうだ。

やりがいを感じるのは「くるりんがイベントに参加すると、子どもたちがうれしそうに周りに集まってくる姿を見た時」。心配していることは「くるりんは白いから、

愛着を持って、市の情報を知って立川市役所産業振興課担当者に聞く

雨が降ったとき汚れが目立ってしまうこと」だそう。ウドラについては「立川の活性化に役に立ちたいという思いは一緒だから、末永く仲良く頑張っていきたい」と語った。

高校生に向けて「愛着を持って見守ってくれたら嬉しい。パンフレットやポスターに目を留めて立川市政の情報を知ってほしい」とメッセージをいただいた。

(中山)



公式キャラ「くるりん」と公認なりそこねキャラ「ウドラ」

ゆるキャラブームの中で注目を集める立川の2つの顔

近年、各地でさまざまなマスコットキャラクター(いわゆる「ゆるキャラ」など)が作られ、大きなブームになっている。2010年から始まった「ゆるキャラグランプリ」には、昨年800を超えるキャラが参加したという。日々、新しいキャラが誕生しているのだ。

立川市でも昨年、市内の保育園・幼稚園から中学校までの学校など、97カ所で投票が行われ「公式キャラ」が選出された。

今回は、公式キャラとなった「くるりん」と2位になった公認なりそこねキャラの「ウドラ」について、取材した。

立川を盛り上げることが目標の全てウドラプロジェクトの(株)壽屋 担当者に聞く

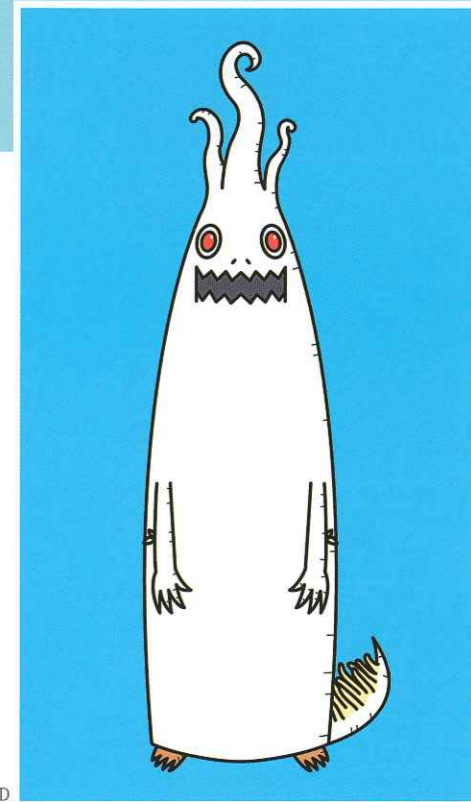
株式会社壽屋(ことぶきや)担当者に聞いた。同社はプラモデルやフィギュアなどで有名だ。「今後、ウドラのグッズを皆さんと一緒につくっていく」という。

立川市名産の東京うどがモチーフの怪獣・ウドラ。コンセプトは「マイナス×マイナス=プラス」の発想だ。「かわいいキャラでなく、足も短く賢くもない。だが、足りないものを掛け合わせるというものができると語る。

壽屋がウドラをプロデュースすることになったのは、公式キャラ決めが発端だ。「市からグッズ化にノウハウのある地元の会社として依頼され、審査員になった。かわいいキャラは星の数ほどいるが、ウドラのような

キャラはいない。壽屋としてはこれしかないと思った。それが伝わったのか、ウドラは審査員特別賞を受賞。自称「公認なりそこねキャラ」となった。

公式キャラは「くるりん」に決まったが、中学生ではウドラが1位だった。これは「壽屋のターゲット層(中高生)と一致。「判断は正しかった」と、自信を強くした。ウドラには「しっぽからミニウドラが生えてきて増えていく」とか「駅ビルより大きいのから消しゴムより小さいのがうじゃうじゃ」など、知られていない設定もた



© UDOLLAND

くさんあるという。「ウドラでお金を儲けるつもりはない。立川を盛り上げることが目標であり全て」と言い切った。

今後は「立川といえばウドラがいるところになりたい」という。Webの「立川なび」を運営するA-WINGと壽屋でサポートしていく」ともいう。更に「秋の楽市で大規模な露出をする」と宣言。詳しい内容は教えていただけなかったが、ここからウドラのプロデュースが動き出すようだ。(小林)

作者・まつおよういちさんが語る「ウドラ」の製作秘話「街を盛り上げる怪獣も面白いかな…」と

ウドラを作った会社員のまつおよういちさん。まつおさんは、子どもたちを対象にうどをモチーフにした怪獣ウドラを誕生させた。目的は立川市を全国にアピールすること。うどから変化しそうなキャラを怪獣にするか、おぼけにするかで迷った。が、おぼけだと子どもたちが怖がると思い「怪獣」を選んだ。「町を襲う怪獣はたくさんいるが、町を盛り上げる怪獣は今までいなかった。いたら面白いかな」と。

いわゆる「かわいい」キャラは世の中にすでにたくさんいて、出尽くし感もある。「作っても勝てない気がしたし、インパクトがなくておもしろくない」と考えた。うどのあくのある感じや、うど室に入った時のちょっと怖い感じも見た目に反映させたかったそうである。

デザインをする上では、市のキャラなので見た目のかわいさと怖さとのバランスに注意した。また、子どもたちでもウドラを描けるように、特徴があるけ

ど単純なパーツの組み合わせにすることも心がけたという。

「お子様に喜んでもらうことを考えて作ったので、着ぐるみが出来たら保育園や幼稚園、小学校や中学校、高校などにお邪魔させていただきます」と語る。

公式キャラの「くるりん」については、純粋にかわいいキャラなので、全く別方向と考えている。ウドラが持っているし、くるりんが持っていないものをウドラが持っている。両者がいがみあっても誰も得をしないけど、仲良くできたらいいことばかり。お互いの足りない部分を補い合っていけたら、立川市がより盛り上がっていくのではないかと考えている。「市公認なりそこねキャラクター」は自称です。名刺を作る時に肩書きが欲しくて、その場の思いつきでつけました。(稲宮)



ウドラが本校を訪れる日も近い!

全国の高校生に聞く 可愛い方が受けがいい?

8月に行われた文化部の全国大会、全国高校総合文化祭長崎大会に参加した高校新聞部員40人に聞いてみた(回答数34)。

この中で、「ゆるキャラブーム」を肯定したのは29人。「否定」は0だった。理由は「地域や経済の活性化につながる」「日本を知るきっかけになる」などキャラの外見より影響を評価しているようだ。また、各地のキャラの活動内容は大半がPRと握手会、写真撮影だった。中には阿波踊りを教える徳島市のトクシイやごみ減量、リサイクルに挑戦する「ヨコハマはG30」のへら星人「ミーオ」など特徴のあるキャラもいる。さらに富士山形の静岡県の「フジッピー」、手が「ひ」の形で体は「牡蠣」、頭上に「もみじ」の広島島の「ブンカッキー」など、様々な特産物や有名なものを模しているものが多いことが改めて判った。最後に立川市の「くるりん」と「ウドラ」、どちらが好みかを聞くと、くるりんが26票で、ウドラの6票を圧倒した。理由は「好印象」「かわいい」「シンプルで個性的」。ウドラは「インパクトとキモかわいさ」、「くるりんは普通すぎる」とくるりんにはない点が評価されたが、やはり、キャラは可愛い方が受けが良いようだった。(稲宮)

取材後記

くるりんとうドラ、この2つのキャラのいろいろな設定にとっても興味を湧いた。分かったことは、この2つのキャラはお互いの足りないところを補い合って一緒に「立川を盛り上げていきたい」と思っていることだ。市の活性化のためにどんどん活躍してほしいものだ。(中山)

えてびあんの輪

えてびあんはリストのお店にあります。
今月は 錦町・柴崎町のお店です。

- 錦町
- 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 しやぶ・りん 527-2228
 - TTM (株) 524-5787
 - スペイン料理 TAPAS 529-0733
 - Bakery Café Crown 526-2226
 - 日本空手道 佐藤塾 548-7460
 - 三田花店本店 524-4187
 - いわさき痛みの整骨院 529-5123
 - にしま薬局 525-9212
 - 立川市子ども未来センター B1F 526-1311
 - たましん 錦町支店 528-0511
 - そば処 高尾亭 522-2710
 - Natural Food Restaurant シェイバ 529-5921
 - エステランテ ロズまり 529-3037
 - リストラテラ・ポポラリータ 528-5410
 - Garden&Crafts Café 0120-412-877
 - 社会福祉法人 至誠学園立川 527-7734
 - 社会福祉法人 至誠学園 老人福祉施設 至誠ホーム 527-0031
 - にしき福祉相談センター 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) 毎日広告社 522-6121
 - バスタビーノ はしや 521-3386
 - 高島ビル 526-0111
 - Hair Room MOON ZETTON 523-0961
 - 南武堂剣道用具店 527-0197
 - おしゃべりカフェトーク・スペース 527-1636
 - (株) 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
 - あすなろクリニック 529-2756
 - bottega al forno 595-9071
 - ピストロすぎ浦 525-9929
 - 入船茶屋 524-6266
 - カレー工場 Haiji ハイジ 548-0812
 - チーズフォンデュ&散風料理 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&キャラクターカフェ 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
 - 酒歩 たから 528-1510
 - 服地・洋裁材料 藤レディース 528-5101
 - 純中国料理 北京大飯店 522-6393
 - 天婦羅・うなぎ 良銀 522-6702
 - レンタルボックス きらら 522-3913
 - 生活雑貨 EAST END 523-9636
 - 特むし銘茶・海苔 菊川園 526-2035
 - ジョイフルプラザ 0120-29-2775
 - めん心 堤屋 525-6602
 - hoccori* cafe 595-8379
 - (株) 立川紙業 527-6111
 - 中華小皿料理 得得屋 528-1060
 - Fashion You Me 523-1640

街の話題

知っていれば助けられる!

ご存知ですか? 9月9日は「救急の日」。そこで立川消防署では9月6日、グランデュオ立川店の正面入口前でPR活動を行いました。当日は救急隊やキュータ君も登場、訓練人形を用いた心肺蘇生法やAEDの取り扱い方法を学ぶ体験コーナーが設けられ、緊急時の応急手当についてたくさんの方が体験しました。もちろん、えてびあんもやってみました。胸骨圧迫は思ったより力がいらいます。それを救急隊が到着するまで(約6~7分)続けるのは大変です。AEDが到着しました! 電気ショックを与えるのですが、皆さん、ご存じでしたか? 電気ショックの後には、また胸骨圧迫を続けるんです! なぜならAEDは「自動体外式除細動器」。AEDで心室細動を一旦止めて、胸骨圧迫によって元の心拍を思い出させるというわけです。勉強になりました。

こういう機会に応急手当を少しでも経験しておく、大事な人の命が救えるかもしれません。消防署の皆さん、キュータ君、お疲れさまでした!



感謝状が贈呈されました

もうひとつ消防の話題です。8月22日(木) 15時頃、緑町の交差点で自転車と乗用車の交通事故がありました。事故現場近くでお仕事をされていた警備員の井上さん、木村さんは「ドン」という音で事故の発生に気づき、路上に倒れていた傷病者を三角巾などで圧迫止血を行いました。また同じく勤務中だった警備員の工藤さん、メンテナンス職員の勝目さんと保坂さんは、AEDを持参して現場に駆け付け、救急隊到着まで応急手当や交通整理などを行いました。立川消防署では、協力して応急手当を行った功労に対し、9月3日(火) 東京地方・家庭裁判所立川支部において、消防署長感謝状を贈呈しました。



井上健治さん(セントラル警備保障)、木村光治さん(セントラル警備保障)、工藤崇さん(セントラル警備保障) 一人おいて 勝目賢一さん(京王設備サービス)、保坂伸次さん(京王設備サービス)

トライアスロンに挑戦!

国営昭和記念公園で9月14日(土)、トライアスロンの大会が開かれました。ご存じトライアスロンは水泳(スイム)、自転車ロードレース(バイク)、長距離走(ラン)をこの順番で行う耐久レース。この日はスイム0.75km、バイク20km、ラン5kmで競うもの。アスリートひとりの個人競技以外に、種目ごとで分担するリレーも同時に開催され、大変多くの方が楽しく参加されました。



jorakugajo

真如苑提供番組 (常楽我浄)

スカパー! : 216ch

スカパー! で放送の常楽我浄はスマートフォンアプリ「ivy」(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

今年の受賞はお二人でした

国文学研究資料館 賛助会では、財団法人日本古典文学学会が行っていた「日本古典文学学会賞」の事業を継承し、若手の研究奨励と人材育成を目的とした「日本古典文学学会賞」を制定しました。平成24年1月~12月までの著書、論文等の業績を対象とし選考した結果、第6回「日本古典文学学会賞」を光延真哉東京女子大学現代教養学部准教授と、戸部慶応義塾大学附属研究所斯道文庫准教授のお二人が受賞されました。

なんだか難しい話、と思われるかもしれませんが、いえいえそうでもありません。確かに研究ですから、学問的ではありますが、最近「研究成果を社会にフィードバック」しなければならないという、一般人にもわかりやすく先生方は話していただきます。光延さんは著書『江戸歌舞伎作者の研究: 金井三笑から鶴屋南北へ』(笠間書院)で受賞されました。授賞式の謝辞の中に「今回の受賞をもっとも喜んでくれているのは金井三笑ではないか。もしかしらこの授賞式にいらしているかもしれない。先日市川海老蔵『歌舞伎十八番 蛇柳』を親に行きました。この作品は金井三笑の作品なのですが、プログラムには金井三笑のかの字もさの字もなくてがっかりしました。三笑の扱いが社会でまだまだ低いというのは、私の

力不足なのでしょう」と。ほら、もうそう聞いただけで歌舞伎の知識が広がった気がしませんか?

一方、戸部さんは著書『上田秋成の時代 上方和学研究』(ペリカン社)で受賞されましたが、実は上田秋成そのもの研究発表ではありません。上田秋成の周辺にいる上方の文人たちの視点を通して見えてくる「上田秋成も含めた時代の在り様」の研究です。上田秋成の周辺人物が、集団で主人公といったあり方でとらえられています。確かに、周りに支えられ影響されて人物はでき、時代もできていくんですけどね。秋の夜長、読書にこうした若き研究家の本を読んでみるのもいいかもしれません。



受賞者の光延真哉さん(左)と戸部慶さん

表紙の人

滝島義次さん、チカさん 滝島栄次さん、順子さん 滝島聡さん、美緒さん

五日市街道沿いの植木屋さん。三世代ご夫婦揃っての撮影は初めてです。秋晴れの高い空の下、蔵の前で。目の前には玉川上水から直に引き込まれた小川が流れています。実は聡さん、レインボーカラーの全身タイツを着る予定でしたが、滝島家全員の反対で断念、不完全燃焼なのだとか。次回は是非!

かたこと

◆秋らしくなってきました。今月は、立川市農業委員会会長職務代理で立川農業振興会会長 滝島栄次さんのお宅にうかがってきました。立川はJR立川駅を中心に考えると商業都市のように見えますが、実は農業も盛んです。北海道などは違ういわゆる都市型農業。その農業関連全般を取りまとめる立川農業振興会について、改めて滝島さんにお話をうかがいます。ファーマーズセンターのこれからや立川市との防災協定締結など、詳しいこと、知りたいです。◆昭和第一学園新聞部の皆さん、ありがとうございます。新聞部の全国大会や文化祭の準備など、多忙な時期にえてびあんの紙面作り。学校新聞を創るのはまたちょっと違う体験ができたでしょうか? ◆人形劇のコッコ座さん。演目は他にもたくさんあるそうで、人形は新たに作るのではなくて、二度まで三役も兼ねるのだとか。また観にいけます。◆先月号に掲載した錦町のペンタメローネさん。配布した一部に柴崎町との表記がりましたが、錦町1丁目にあるカフェ。カレーがおいしいお店です。◆秋はイベント目白押し。東京国体、駅伝予選会、コスモスまつりなど。えてびあんに掲載されませんが、速報は多摩ではおネットをご覧ください。◆いよいよ来月は12月号。風が冷たくなってきました。どうぞ皆様、ご自愛ください。来月もよろしく願い申し上げます。

おじゃましま〜す! [20]

中国料理 菜

黒酢の豚豚 手作り水餃子 スープライス(ランチにしかないメニューです)

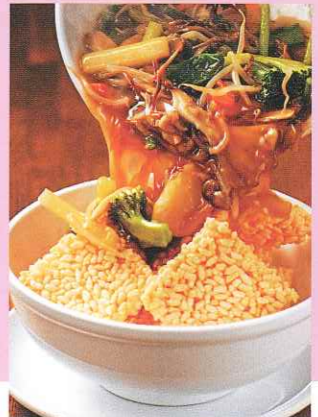


〈菜〉さんと言えば、隠れた名店。住宅地にあるお店で場所がわかりにくいのに、多くの方のブログやFB、Twitterにアップされています。立川からのバスなら日産跡地沿いの〈大南〉が最寄りのバス停。〈菜〉さんの中国料理は上海料理。さっぱりしていて、海鮮具材と野菜を感じさせてくれるのがとても嬉しい。お客様に喜んでもらいたいというシェフの気持ちが料理から伝わってきます。ランチは週2回メニューが変わります。ボリュームがあって美味しく、大満足の997円。ディナーメニューでも、注文すればランチに作ってもらえます。例えば写真のおこげ料理。2~3名で食べるとちょうどいい感じ。熱々のサクサクもいいですが、味が染みるとそれもまたいい。〈菜〉さんファンのえてびあんは、タンメンも焼きそばも大好きです。でも、忘れちゃいけない。餃子がおいしい! 水餃子をつけるタレがまたすごい! 自家製ラー油の香辛料がさらにおいしい。探して行くだけのことはありますよ!

餃子、持ち帰れます



〒208-0013
武蔵村山市大南3-25-3
TEL 042-561-7233
営業時間 11:30~14:00
17:00~21:30
(L.O 21:00)
定休日 木曜日(のディナー)
(他に月に1度木曜日)



おこげ料理(揚げたてサクサクと味の染みたとこると二通り楽しめます)

えてびあん

11月号 第32巻 通巻348号

平成25年11月1日発行
発行 有限会社えてびあん
〒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。



『食卓のつぶやき』

池波正太郎

19歳の娘が『剣客商売』『鬼平犯科帳』の大ファンで、いい歳のオジサンたちと話がよく合うらしい。先日はアルバイト先でオジサンから『鬼平』のDVDを借りてきた。

エッセー集『食卓のつぶやき』にある「トロワグロの料理」。あえて持たなくてもいいのだが、紹介者の気持ちを汲んで紹介状を持参すれば、きつとよくしてくれて食事もたっぷり出るだろうと言っているのに、同行のふたりは朝食もたっぷり、昼食には「あの棍棒のようなフランス式サンドイッチを頬張って」いた。果たして、次々運ばれてくるごちそうを、朝も昼も控えた池波氏は美味しく食べきったが、若い連れたちは途中で断念、げんなりして椅子から立ち上がれなかった。美味しいものを頂くには、増して紹介状があれば、美味しく頂く準備が

必要という話。

それにしても、その「棍棒のようなフランス式サンドイッチ」。パリではパン屋や屋台で、種類も豊富に売っている。香ばしいフランスパンに、ハムとチーズをはさんだシンプルなのがとてもおいしい。同じ味をなかなか日本で味わえないのは、パンのせいかジャンボン(ハム)のせいか、はたまた湿気の多い気候のせいか。

もう30年も前。パリから地方へ行く列車の中で、老女が膝に乗せたナフキンから「棍棒のようなサンドイッチ」を取り出し、かぶりついて格闘しているのを見たことがある。いかにフランスかぶれでも、この時ばかりは「おにぎり」の優しさを思わずにはいられなかった。

パンネーム「フランス大好き」(日野市)