

えでぴあ

立川と語ろう 立川に生きよう

February 2014

Écoutez Bien Vol.32 No.351

2

これが『東京だるま』だ！

表紙の人／佐野園三代(柏町)





恋する心にリボンをかけて

聖バレンタイン・ショコラのカーニバル

ヌガーとショコラのパルフェ、ホワイトチョコレートのハートムース、
ガナーシュ・ショコラ ベリーの香り、お供のトリュフチョコ!

レギオン東京 マエストロシェフ

山岸一茂

真冬です。皆様元気で過ごしてでしょうか?正月に吞み過ぎて食べ過ぎて、これからダイエットしようかなと思ってる方もいらっしゃると思います。そうはさせません。

今回はバレンタインがテーマ。スイーツチョコレートです。いろんなショコラを作りましたよ。僕の気分で全部作りました。あの頃を思い出して。ホロ苦い思い出、燃えるような情熱の思い出、ブルーな思い出、トロけるような思い出、ときめく思い出などなど。僕はある方からパワーを頂き、25歳、史上最年少でシェフに成りました。その頃、街場のフレンチレストランのシェフは全ての仕事をやっていました。料理、デザート、パン…。大型店舗はたくさんスタッフを雇い分業していましたが、50席くらいの店は、全てを熟さないとシェフは務まらなかった。おかげさまで毎日勉強の日々でした。でも楽しかった。あれから24年くらい経ちますが、その頃来て下さっていたお客様が今も食事にいらして下さる。感謝無量です。感謝感謝です。

さて時は流れ、今ではスーパーパティシエ・ショコラティエなどが世界中に登場、各々の技術で鎗を削りお菓子文化を盛り上げています。飴細工はもう芸術ですね!この季節・お菓子屋さんのショーケースの中はもうお祭り、カーニバルのよう。見ていると時間を忘れてしまいます。

今回のチョコレート。この原料は 皆様もよくご存知のカカオの実。昔は薬としても使われていたようです。カカオバターから精製してチョコレートになりますが、なんとポリフェノールが赤ワインの2倍以上含まれています。食べると頭がスッキリしますよね。ただ市販されている大手メーカーのチョコレートは砂糖、生クリームなど他の成分も入っていますから、食べ過ぎると身体に影響が出てきます。腹八分目程々にどうぞ!

僕の店にもパティシエが居ますが、毎日勉強・研鑽有るのみ。みな頑張っています。技術的にはもう叶わないかな?でも、アイディア、発想ではまだいけるかな?フカヒレ・胡麻・タピオカ、それから野菜のスイーツ。これからの課題です。自然の恵みには可能性がたくさん有ります。いろいろな土地に行き、地産地消ではなく、地産他消⇒良い食材が有るのならその場所だけで消費するのではなく、その土地から全国に発信して行く。これが食文化の発展に繋がっていくと思います。話が長くなってききましたのでこの辺で切り上げます。チョコレートに合うお酒?良く冷やしたロゼシャンパン、コニャック、スコッチウイスキー、ドライなカクテルもいいですね!

ハイ!次号では初春の料理を演じます。厚い雪の下では春を待つたくさんのお野菜、フルーツ達が育っています。それでは聖バレンタイン。愛する人と一緒に、ボナペティ!

立川に住んで、暮らして、盛り上げる

立川を中心に活動するホームページ制作会社社長 門脇恵二さん

(株) エーウイングを訪ねると、玄関にiPad。とりあえず触ってみるとドアが開いた。ガラス張りの応接の向こうには、紙が一枚もない世界が広がっている。これがWebだ。

— 立川で起業されている青梅出身の方、何人か存じ上げています。

門脇 東京なのにあれだけの自然を抱えている所はなかなかないですから、青梅の人の民意性ってちょっと面白いですよ。北にも南にも西にも行けず、東にしか行かれない。その立地って「なにこす!」っていう雑草魂みたいなものを育てるんじゃないですかね。毎日の遊び場自体が山か川しかなくて、それもきちんと向き合わないと命が危ないという相手ですから(笑)。

— 高校生の頃から立川に親しんでいらしたそうですが、門脇さんと初めてお会いした時、立川と本気で向き合おうとしているって感じました。

門脇 僕自身は、それを実は後から気づかされているんです。最初からそういったコンセプトで始めていたわけではありません。でも広告、特にWebの知識やノウハウをお客様に提供してきて、スタッフも増えてきた時、思ったんです。「せっかく立川でやっているのに、なぜ『立川でやってます!』とか『立川発!』と謳わないんだ?」って。もっと地元の企業に訴えかけることはできないかって。それでHPに「I ♥ Tachikawa」と書いてみたんです。そうしたら、思いのほか反響があって。

— へええ。

門脇 その後、地域の方々と関わり始めてわかったことがあるんです。この地域の方々は、心に熱い思いを持っていてもそれを表

に出さない(笑)。

— ああ! そうかもしれない(笑)。

門脇 僕はHP屋、Web屋ですから、それを表に出してあげるのが仕事です。製品が良かったら、どれだけいいかということサイトを自分で自慢してあげなきゃいけない。でもこの地域の人って、一番自慢すればいいと思うことをHPに一切書かないんですよ。「そんなの書いたら恥ずかしいよ」って(笑)。

— 確かにそういう一面、ありますよね。

門脇 企業ですから儲けることを考えて当然ですが、その一方で僕の関わっているどの企業さんも地域のことを真面目に考えているんです。それを知った時に、情報屋の自分としてもっと何かお手伝いできることはないかなと思いました。『立川ナビ』なんかは、エンドユーザーに情報を提供している点では貢献できているんじゃないかなと思っています。普通のHP制作会社はHPを作るのが仕事ですが、僕は運用するところまでが仕事。お客様の会社の広報部門のアウトソーシングです。

— 大手広告代理店がやってきていますよね。

門脇 雑誌広告はその効果がよくわからないけれど、Webっていうのはアクセス数として結果がすぐわかります。どの地域からどのページに、どのくらいの時間見ているかって。お客様が求めているものが仮に「売上アップ」だとしたら、僕たちがアクセス数を倍にした時、売上がどう変化するかを比較

してもらう。確率論ですがアクセス数が増ると売上は上がるんですよ。そうしていくと先が見えるわけです。

— Webはアクセスがすべてという部分があって、アクセスを上げること自体がむずかしい。

門脇 ええ。結構シビアな業界で、アクセス数が下がると怒鳴られたりもします。逆にちゃんと連動していると、たとえば病院の場合、僕たちがアクセス数を上げた月から患者さんの数がドンと増える。広告の効果が如実にわかるわけです。

— 怖くないですか?

門脇 怖いですよ。1日単位、1時間単位、1分単位で結果が出ちゃいますから。でも逆に言えば、どんなアクセスもアクセスはアクセスです。

— 確かに。

門脇 でもそれだけでは違うと僕は思うんです。僕らがお客様と最初に話すのは「夢」です。売上が上がった先に何があるのか…。例えばスタッフの幸せとか。「夢」に向かって結果を出している企業が地域の企業だったら、もう言うことないですよ。地域活性化につながっていますし。

— 「ファールにビルを建てる」と高校生の頃おっしゃっていたご自身の「夢」にも段々近づいてきて、今の立川をどうご覧になりますか?

門脇 立川で動いているから感じられるのかもしれませんが、ますます面白くなって

門脇恵二さん

株式会社エーウイング代表取締役 社長/エグゼクティブプロデューサー

武蔵村山市生まれの青梅市育ち。北多摩高校時代から立川に関わり、現在は立川市在住。単なる「Web屋」ではなく、立川の街でなにか貢献できないかといつも考えている。立川ポータルサイト『立川ナビ』を運営し、立川に関わる情報を流し続けているのもこの人。ウドラプロジェクトでは複数の人、企業を結びつけてビジネスにした縁の下力持ち。

きています。街の構造の変化に伴って人の流れも変わるだろうし。ただ残念なことに、この地域にはWeb業界、デザイン業界の働き場が少ない。優秀な方はたくさんいるのに、みなさん中央線に乗って東の方向へ、新宿、渋谷といった業界のメッカへ出て行ってしまっている。広告には無から有を創りだすクリエイティブな部分があります。その力を発揮できる場所がこの地域にもっとあったらいいのになって、以前から思っていました。ですからいずれは、遠くまで行かなくてもこの地域に働けるところがあるという街にしたいですね。

— 以前よりはWeb関係の方の働く場所が増えていて認識していますが。

門脇 それでも技術が追いついていなくて、やはり東の方の会社を選択せざるをえないという結果になっています。自分たちが求めるものがなければそっちを選ぶしかないんで…。本来は地産地消じゃないけれど、立川で生まれて立川で育てて立川で働いてできる土地だと思いますけど。

— 技術は、本当にものすごいスピードで進んでいますよね。その進歩した技術が生かせる場、欲しいですよね。ところで、門脇さんは『立川ナビ』を拝見すると、本業の傍ら精力的に取材にも出られていますよね。

門脇 そうなんですよ。最近、立川の土日って結構見なければならぬ所があって。

— 忙しいですよ。我々もイベントや活動を拾うだけでも本当に大変です。

門脇 数が多いし、

— 同じ日にダブルし(笑)。

門脇 ということは、立川が相当魅力的な街になっているっていうことなんですよ。ビジネスの面でもかなりの可能性を秘めているんじゃないでしょうか。御社もそうですが、地域メディアの持っている力って大きくて、それをどうにかコラボレートできないかなって最近思うんですよ。

— 立川の結集って、私たちもよく考えます。

門脇 ウドラプロジェクトがその試験的な

実例でしたね。業種関係なく「地域」というキーワードで繋がって動く。うちのお客様は業種がバラバラなので、情報を出したがついているそれぞれが、きっかけさえあればこのネットワークで繋がれる。最終的にそれが立川の人が知りたい、見たい情報であれば、どんなミックスでもいいんじゃないでしょうか。

— 「立川」というキーワードがあればコラボレートできる。

門脇 この地域の人は、それが嫌いじゃないので話が速い。ウドラの時は

たまたまそういう人たちが集まったのかもしれませんが。繋ぐことがメディアの役割のひとつだと思います。どこにどう繋ぐか明確になっていくと、立川は他の地域ではできない何かができるんじゃないかと思うんです。地域力という点では他に負けてない。

— そうですね。

門脇 『立川ナビ』は、それ自体では収益を得ていない立川のポータルサイトですが、実は、震災の直前に一生懸命立ち上げていたんですよ。そこに震災が起きて、もちろん被災地の方々はもっと大変な状況の中にあったのですが、立川近辺でも情報が得られなくて混乱した状態でした。その時に「僕らが知り得る情報ですが」という但し書きをつけて、知り得る限りの情報を流しました。twitterのフォロワーが一気に増えて、その時にメディアの役割を感じたんです。

— 震災の時はそうでしたね。リアルタイムに情報を伝えていくにはWebしかない私たちも思いました。停電でも携帯は繋がっていましたからね。

門脇 Webは瞬発力しかない僕は思っています。それしかない。それが全て。一瞬

なんです。だから、アクセスも一瞬ドンと上がってドンと下がる。テレビの視聴率と同じかもしれないですね。

— その一瞬がとっても大事なんじゃないかな。でも、どうでしょう。小学生までがスマホに熱中してしまう時代ですが…。

門脇 確かにこれだけ情報が垂れ流されると、人は無気力になります。検索して調べること、どんなこともわかってしまった気になってしまうかもしれません。矛盾しているようですが、Webには素晴らしい部分と影の部分があって、この点から目をそむけることは出来ないと思っています。僕はそういうことも受け入れながら仕事をしています。今更世界中の人からWebを取り上げることなんてできないですからね。

— プロですねえ。

門脇 だからこそ、エーウイングが仕事で制作したり配信している情報は、純粋でありたいと思います。僕らの力は本当に微力ですが、立川市から世界へ良い表現を高いクオリティで配信出来たら、もしかしたら人々が良い方向に変わるかもしれない。僕は、そう信じています。





わたしたち、 『東京だるま でございます』



村野昌利さん(立川市)のだるま



山崎平八さん(瑞穂町)のだるま



内野治さん(瑞穂町)のだるま



山崎トキさん(瑞穂町)のだるま



梶雄仁さん(あきる野市)のだるま



根岸利夫さん(瑞穂町)のだるま



會田雅志さん(瑞穂町)のだるま



藤野智幸さん(青梅市)のだるま

ぜんぶ 顔がちがいます

「だるま、だるま」と
一括りにはできません。
多摩には多摩の、
おめでた〜い顔。

『東京だるま』は『多摩だるま』とも呼ばれます。今を遡ること百六十年くらい前、今では村山貯水池に沈んだ村の萩原友吉という人が、江戸に上って郷土玩具の達磨を見たことがそもその始まりと言われます。農閑期に作って売ればいいと武蔵村山や瑞穂の農家にその作り方を伝えたのだとか。初代が彫った木型に張子紙を水貼りし、その上にさらに糊で上貼りし、背割りして型から抜いて胡粉を塗り天日で乾燥させるのですが、昨秋は台風がもたらす湿度が困りものでした。作業に遅れが生じます。乾いた白いだるまに赤い塗料を吹き付けて…。平成二十五年十一月末、おうかがいした時は、どこのお宅も部屋中真つ赤なだるまだらけでした。

だるまの顔は「鶴さん、亀さん、富士山」とおめでた続きで描くのだそう。今年は一とつ縁起物、求めてみてはいかがでしょう。

さて、第三期はといいますと、それが現代。サラーマンが求める普通の大きさの達磨たち。住宅事情も変わりました。願いも変わってきたのでしょうか、達磨の色も赤だけではありません。金、銀、白、黒、黄色に緑、青やら果てはレインボー。時代が変われば達磨も変わります。

達磨の流行は三期に分けられ、第一期は幕末です。江戸の庶民がもつとも恐れたのは流行病。痘瘡や麻疹、中でも「安政のコレラ」は死者二十万人以上、江戸最大の災害と言われました。当時、赤い色には厄病除け、災難除けの力があると信じられており、赤い達磨の描かれた赤絵や紅摺絵、また達磨そのものを求める人が多かったそうです。第二期は富国強兵の明治期です。政府が力を入れた製糸業は関東一円の農家に現金収入をもたらしました。「梅雨寒になると蚕が起きない」と言われるように、蚕の起き(蚕起食桑)かいかおきてくわをはむ)は生活に密着していました。「蚕がよく起きますように」と願をかけるため、達磨が爆発的に売れたそうです。郷土玩具であった時代、達磨は床で遊ぶもの。でも、願をかける神様になると、今度は神棚に上げられました。大きな達磨は床の間に。売れる達磨となれば、達磨屋さんも増えました。群馬県ではこの時から達磨が一大産業になったのです。山梨の甲州白達磨は「繭は白い方がいい」という表れだとか。

だるまの産地といえば、そりゃ群馬県。でも、東京だるまを作っているのはここだけです。立川に一軒、瑞穂に五軒、あきる野に一軒、そして青梅に一軒。代々受け継がれただるまの顔は、時代を経てさらに力強く、運を呼び寄せる縁起物になっています。

主なだるま市

元旦	阿豆佐味天神社	2月3日	高幡不動尊
1月2日、3日	拝島大師	3月3日、4日	深大寺
1月28日	高幡不動尊		

えくてびあんの輪	
えくてびあんはリストのお店にあります。 今月は 若葉町・栄町・高松町・曙町 国分寺市 西町のお店です。	
若葉町 ●栄町	ありた整骨院…………… 534-1622 カフェ・レストラン てくたく 536-5788 たましん 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…………… 513-4101 高橋酒店…………… 522-4479 彩食中華 須崎…………… 507-0981 手作りパン工房 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
●高松町	丸助青果店…………… 522-3542 米穀・食料品 横町屋…………… 522-2609 中華料理店 太幸苑…………… 527-0906 ふじ整体院…………… 540-9155 ライブハウス Crazy JAM 529-9507 創業家 ほしの…………… 521-1170 レストラン いなつき…………… 528-1470 ライブ喫茶 炭火煎珈琲はるもにあ 521-2959 立川湯屋敷 梅の湯…………… 522-3800 ヘアーサロン イトウ…………… 522-6281 立川伊勢屋 本店…………… 522-3793 書籍・雑誌 フレンド書房…………… 527-1555 サロン・ケベクア美容室…………… 527-4716 HAIR MAKES たしろ…………… 525-2175
●曙町	うなぎ しら澤…………… 524-5061 久住ハウジング(株)…………… 527-8007 不動産 大晋商事…………… 525-3110 はじめ治療院…………… 526-3519 ヤマミュージックアベニュー立川 523-1431 蕎麦懷石 無庵…………… 524-0512 TABACCONIST ゼフィルス 524-0514 プティック ASHUTE VENI-VENI 521-1481 ビストロ シェ・タスケ…………… 527-5959 あら井館総本店…………… 522-2957 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 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 オリオン書房 ルミネ立川店 527-2311 みずほ銀行 立川支店…………… 524-3121 コスメドール 辰巳屋…………… 524-6051 エミリー・フローゲ 本店…………… 527-1138 キャフェ クリムト…………… 526-3030 黒毛和牛専門店 焼肉 FUKI 523-0166 宮地楽器 MUSIC JOY 立川北 527-6888 TAKE THE HONEY スイーツ 523-8200 三井住友銀行 立川支店…………… 522-2151 レストラン サヴィニ…………… 525-1662 立川献血ルーム…………… 527-1140 アートルーム 新紀元…………… 528-6952 MOTHERS ORIENTAL 528-0855 たましん 本店…………… 526-7700 たましんギャラリー…………… 526-7717 和食どころ 若草茶屋…………… 526-0010 三上饅舗店…………… 522-3259
●立川市外	国分寺市 西町 パンの店 fermata(フェルマータ) 534-3334

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「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

街の話題

WakUWakUkan もちつき大会

上砂児童館が中・高校生の居場所づくりに取り組み始めたのが5年前。月に1回、日曜日に開館する日を設けました。定着した『WakUWakUkan』では、午後1時から5時まで登録した中・高校生は自由に時間を過ごすことができます。集まってくる人数は月によってまちまちですが、30人を越える時もあります。2013年10月からはバンドの練習もできるようになり、これが大好評。練習風景をのぞきに行くと、レベルの高い演奏が聴けちゃったりします。

2013年12月15日(日)。快晴の下、『WakUWakUkan』ではもちつきが行われていました。20kgの餅米を寄付したのは、大山自治会会長 佐藤良子さんです。この日も参加されていて、「人数より、集まってくることが大事なのよ」と。長年地域活動に取り組んでこられた佐藤さん、やはり言葉に力があります。ひと臼、ふた臼おもちがつける頃には、30人以上の中・高校生が。「こういうイベントはまず自分が楽しまなくちゃ!」と上砂児童館日曜開館地域運営委員会委員長



功労章 受章されました

立川陸上競技協会の田中利雄氏が、日本陸上競技連盟功労章を受章されました。12月15日(日)、パレスホテル立川でその受章を祝う会が開催され、多くの方々が集まり祝辞を述べられました。東京国体では11年ぶりに東京が天皇杯、皇后杯を獲得して閉幕しましたが、田中氏は選手団の団長も務められました。田中氏には今後も立川市のみならず、東京、日本のためにご健康に留意して、ますますご活躍いただきたいと思います。



の高野亘さん。準備もちつき自体も大変ですが、とても楽しくておいしいイベントになりました。

もちつきが行われている間も、別室ではバンドの練習。時間待ちの別グループが廊下で待っています。その廊下、殺風景だからと中学校の美術部の生徒さんが飾りつけをしていました。おもちでおなががいっぱいになった面々は、バドミントンをしたりボールで遊んだり。一回りしてみると、またもちつきに集まってきた、今度は蒸されたばかりのごはんをボウルに。そこに納豆を入れて「これ、うまい!」「やばいよ、やばい、これ!」と大はしゃぎ。年末に庭でおもちつきをした昔、こうして蒸かしたごはんに大根おろしやしょうゆ、納豆を混ぜて食べたものです。児童館の方たちや砂子連、青少健、ジュニアリーダーの指導者の方々が、中高生にとって顔見知りのおじさん、おばさんであることが、子どもたちの健全な育成につながるのでしょう。家庭の延長の児童館、すばらしいひと時でした。



立川駅北方面、様変わり

多摩都市モノレールの立川北駅から高松駅、立飛駅周辺が様変わりしています。ちょっと立川を離れていると、「え〜、こんなに変わっちゃったの?」というくらい。サンサンロードに合同庁舎ができました。西側の日当たりのよい場所に食堂があります。もちろん一般の方も利用できます。すずかけ三兄弟の西側にIKEAが春にはオープンです。立飛駅東側はららぽーとの準備ですっかり更地になりました。交通渋滞をうまく回避して、立川全体が潤いをみせてくれるといいですね!



手前白い建物が合同庁舎 モノレールの向こうに建設中の IKEA



合同庁舎 サンサンロードから

おじゃましま〜す!
[21]

ほっこりかふえ
hoccori*café

おいしい野菜を
召し上がれ!

〒190-0023
立川市柴崎町2-5-8 宝ビル1階
TEL 042-595-8379
営業時間 11:30〜19:00
定休日 水曜日

温かいスープから、この日は「粕汁」。9種類の野菜が入っています。

お料理に、肉類は使いません。モットーは「体に優しく、心に温かく」。立川周辺の地元野菜をおいしく食べさせてくれる東京都認定「とうきょう特産食材使用店」。野菜の持つ特徴を活かした創作料理は、見た目にも美しく、食べるとさらに驚きが。「これ、本当に野菜だけ?」と思うのは深い味わいのあったかスープ!まったく苦みやアクを感じさせない生野菜サラダ。野菜がこんなにおいしいなんて!ってきつと思うはずです。主食にはベーグルもご飯も選べますが、ぜひぜひ雑穀の混ざったもちもちのご飯をどうぞ。手作りのお惣菜が乗った一膳分、本当に大満足でいただけます。自家製生姜佃煮は、生姜のピリッとした辛さが後を引きます。あ〜、忘れちゃいけない。スイーツもあるんです。もちろん手作りの創作スイーツ!

みなさん、白あんクリームを食べたことありますか? 梨みたいな食感のヤーコン、食べたことありますか? トマトとも違う、肉厚だけどブルーティな食用ほうずき、食べたことありますか? おいしい野菜、珍しい果物が集まる hoccori*café、一度と言わず、またどうぞ!

野菜の創作料理コースの中の「彩りサラダ」。12〜3種類の野菜が入っています。別のセットメニュー、あるいは単品で注文すると容器と盛付が変わります。

表紙の人

佐野武義さん、栄信さん、辰明くん
百香ちゃん

明治13年に建てられた蔵の前に並んでいただきました。植木を扱うようになったのは武義さんの代からだそうです。シャッターを押すたびにポーズを変える辰明くん。なかなかの役者さんです。ずっと笑顔を維持してくれた百香ちゃん、こちらも女優さんの素質あり?寒い朝、みなさまお疲れさまでした。

かたこと

◆キーンと冷えた朝。日差しはあるのですが、日陰に入ると寒い、寒い。モデルさんたちは直前まで建物の中にいてもらい、柏町の佐野さんで表紙の撮影を致しました。佐野園は植木屋さん。「立川で三代」をテーマに表紙を撮り始めて植木屋さんは5軒目です。立川には植木屋さん、多いんですね。◆東京だまは面白かった!だるまの顔を意識してみると、それぞれ全然違います。これが関西だとさらに違うというから、また不思議なものです。最近は選挙でもだるまを使わないのだそうですが、縁起物の代表格。継承されることを願います。◆昨年12月には立川市と立川商工会議所が「パーク&ライド社会実験」を行いました。昭和記念公園砂川口に自家用車を停めて、立川駅周辺まではバスを利用するというものです。ここでのアンケート結果は、今後「パーク&ライド事業」が交通問題対策として可能性があるかどうかの参考資料になるそうです。北口の変遷に伴う交通渋滞は、みんなの悩みですね。◆南極・北極科学館に売店があります。世界中、どこを探してもこの立川でしか手に入らないものが置いてあります。「ガチャガチャ」です。「ガチャポン」とも言いますね。中身は7種類でコンプリート!ひとつ300円の立川土産、これ、良くないですか?◆エーウイングの門脇さんのおっしゃる「コラボレイト」。これからの立川は、コラボレイトで融和して、いろいろな意味で規模の大きな都市になっていくのかもしれないですね。(えくてびあんスタッフ一同)

えくてびあん ㊿

2月号 第32巻 通巻351号

平成26年2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。



夢中人!

①

モデルカーに魅せられた横山順一さん



横山順一さん
(曜町)

広告代理店勤務。アートディレクターとして日産の宣伝広告・カタログ制作等に携わる今の仕事はまさに天職。

レギュレーション違反を問われ、レース走行できなかった希少なモデル。



夢中になっているのは、F1 やグループ C のモデルカー蒐集。自宅玄関のドアを開けた瞬間、色鮮やかなミニカー群が眼に飛び込んでくる。スパーク社製 1/43 スケールのレジンモデルを中心に、その保有数〇〇〇台。すでに予約済みで入荷待ちの車もあるというから、その台数はまだまだ増えてゆくことだろう。このモデルカー、実際に開催されたグランプリ仕様で、車体の形状はもちろん、スポンサーステッカーまでもが同じ場所に貼られている。シャーシやタイヤが取り外し可能で、エンジン、各種配線など細部にわたって精巧に作り込まれているモデルも。観賞用の虫眼鏡まで付属しているものもあるのには驚いた。

「同じ車種の塗装違いを並べて観るとカラフルで楽しいんです」——これが横山さん流のこだわり。子供の頃から無類の車好きで、誰に教えられるでもなく、街を走る車の名前を語っていた。小学生の頃には、深夜から早朝にかけて放映される『ル・マン』を食い入るように観ていたという。コレクションは、その年代のものが多く、カテゴリー別に整然と並べられている。

この趣味を家族はどう思っているのだろうか。「完全に呆れられていますよね」と苦笑い。しかし、えくてびあんは知っている。横山家のサイドボードには、お母さまが集めているヨーロッパの陶製指貫がズラッと並んでいることを。