

えでぴあ

立川と語ろう 立川に生きよう

September 2015

Écoutez Bien Vol.34 No.370

9

砂川に咲く華、ご存知でしたか？



「そばつゆ」

せっかくだから、三上鯉節店さんに
そばつゆの作り方をおしえてもらいましょう。
秋も深まればそばのおいしい季節。自家製つゆでいただいてみませんか？



レシピ 調理指導：三上康子（三上鯉節店）

《そばつゆ》

そばつゆは出汁が決め手。出汁の取り方をまず覚えましょう。出汁ができたなら、使う調味料はしょうゆとみりんと砂糖だけ。トライしてみてください。

鯖削り、宗田削り、鰹厚削り、好みて鯖削りを使うと、そば屋さんの味になります。



作り方

1. 水に、だし昆布を入れ、火にかけ、煮立つ寸前に昆布を取り出す。次に鰹厚削り、宗田厚削りを入れ、中火で約7分煮立て、鰹節をペーパーで漉す。
2. [1] のだし汁に用途に合わせて、下記の割合でしょうゆ、みりん、砂糖を合わせ、鍋に入れてひと煮立ちさせる。

だし材料（4～5人分）

だし昆布	20 cm
鰹厚削り	25 g
宗田厚削り	25 g
水	1.4 ℓ

	だし汁	しょうゆ	みりん	砂糖
そばつけつゆ（冷）	5	1	0.2	0.2
かけそばつゆ（温）	11	1	0.2	0.2

これがあるから 駅が楽しい!

ご存知ですか? JR東日本の次世代自動販売機



川口 智洋 さん

株式会社 JR東日本ウォータービジネス
企画本部 企画部 兼 お客様相談室 マネージャー



自販機の前に立つと「オススメ」マークが飛び出す。
お客さま属性を判定して商品を提案してくる。
次世代自動販売機を開発した会社に行ってみた。

——JR中央線を利用しているのですが、駅構内に設置してある自動販売機が面白くて、よく利用させていただいています。

加藤 ありがとうございます。

——次世代自動販売機というそうですね。「えくてびあん」前号のインタビューコーナーで、この次世代自販機が話題に出ました。お話のお相手は情報・システム研究機構の北川機構長だったのですが、統計学の先生です。この自販機のどこかに、何か統計といいますか、データ解析が使われているのではないかと。次世代自販機はどうやって人を見分けるのですか?

加藤 それは、ありがとうございます。あれはその日の気温、時間、それから目の前に立っていただいた方の性別と年代…。

——カメラが入っているんですね?

加藤 センサーです。カメラのように画像を保存したりはできないんです。センサーで男性か女性か、骨格、目の位置、それから、シワとかですかね。

——シワ、ですか! シワだったんですね(笑)。

加藤 いえ(笑)、それで総合的にみて、例えば寒い日の朝でしたらお茶をおすすめするだとか、男性だったらホットコーヒーをおすすめして、女性だったらノンカフェインのものだとか、そのような機能です。

——お花見の背景になったり、ハロウィンにはお化けが出てきたり、お客さまとのコミュニケーションを大切にするというコンセプトですか?

加藤 まさにその通りですね。自動販売機は機械が売っていますので無機質な存在になりがちです。それを待ちの姿勢だけではなく、こちらから何かしらお客さまに訴えたい、アプ

ローチしていきたい、そしてコミュニケーションを取っていききたいと思い、季節によって背景デザインを変えたり、おすすめて紹介したりという取り組みをしています。

——なるほど。おもてなし精神の自販機ですね! JR東日本ウォータービジネスって、面白い会社名ですが(笑)、エキナカ飲料のお仕事という意味で、事業内容は自動販売機だけではないんですね?

加藤 はい。この会社ができる前は、JR東日本グループの中では、グループ各社が様々な飲料メーカーと取引をしていました。

——それを御社が一手に引き受けている?

加藤 はい。一手に引き受けています。JR東日本100%出資の子会社で、スケールメリットを出すために設立された会社です。

——じゃ、今はグループ各社は御社から飲料を買うわけですね?

加藤 はい、そうです。私どもの事業内容は、グループ各社に清涼飲料を卸売することと、自前で自動販売機を使って小売販売することと、ミネラルウォーター等のオリジナル商品を企画する企画会社としての意味合いの3つの事業を柱にしております。お客さまとの接点は自動販売機が一番数としては多いのですが、他社飲料メーカーが作らない、ここにしかない価値あるものをというコンセプトで新しい飲料を企画しています。

——他のメーカーのものも混ぜながら?

加藤 はい。ひとつのメーカーに偏ると、お客さまの選択肢が狭まってしまうので、例えばお茶にしてもいろいろなメーカーのお茶を扱っています。

株式会社 JR東日本ウォータービジネス

株式会社 JR東日本ウォータービジネス:2006年8月1日設立。JR東日本グループ向け清涼飲料の卸、エキナカを中心とする自動販売機事業、谷川連峰の湧水を活用したオリジナル商品開発を3本柱とし、2009年9月に「自販機イノベーション」を宣言、翌2010年8月に「次世代自販機」を発表。以後、2013年5月に会員制度「acureメンバーズ」を立ち上げ、2014年5月に「team acure」結成、9月にはエキナカオリジナル商品ブランド「acure made」を立ち上げ本年3月に女性向け自販機ブランド「naturacura」を立ち上げた。お客様との接点である自販機を店舗ととらえ、交通系電子マネー決済を通じて得た年間約2億件の購買情報を基に新たな飲料やサービスを開発し続けている。

——オリジナル飲料の企画といっても、街中の自販機の中身も多様化していますし、個の時代になってそれぞれの好みに合わせるって難しいですか?

加藤 そういったところにビッグデータを活用しています。販売実績からお客さまの飲まれるシーンを想像して商品開発につなげています。——購買情報が年間2億件ですものねえ。どんな飲用シーンが見えてくるのでしょうか?

加藤 お茶などはとてもいい例なのですが、エキナカの自動販売機にあるお茶の飲まれ方が、朝と夕方では違うということがわかりました。大きい容量のものは朝に買われる方が多いので、サラリーマンをメインターゲットにスッリごくごく飲めるような味にしました。

——女性は小さいサイズのペットボトルを持っている方が多いようですが。

川口 そうですね。525mlでは多すぎるというお声もいただきました。

加藤 メインターゲットを女性にした容量の少ないお茶は、玉露入りでお茶の旨みを感じられる味わいになっています。やはり午後からのちょっとしたリラックスタイムにお求めいただいているようです。

——そうなんですか。えくてびあんもやはり280ml派です。失敗した企画はないのですか?

加藤 いっぱいあります。

——例えば?

川口 りんごのホットとかあまり売れなかったですね。コールド100%ストレート果汁りんごジュースは、当社ではとても売れるんです。コールドが売れるのならホットも売れるのではないかと、寒い時期には温かいりんごも飲みたいよね、という仮説の下、商品化しました。でも、ホットはやはり柚子とかレモンに偏る感じでしたね。とちおとめのクラッシュゼリーも私が担当したのですが、大人の女性をターゲットに考えていたのに、実際にはお子さまや男性が購入されていて予想とは異なった結果でした。

——そうですか。このシリーズは沿線の特産品が原材料ですが、地域性を活かした商品開発で地域活性化に貢献されているということですか?

加藤 まさにおっしゃる通りで、福島の桃、長野のそば茶、栃木のいちご、青森のりんご。青森のりんごの中ではおそらくあまりお聞きになったことのない品種「トキ」も使っています。

——ええ! acure madeシリーズファンから、りんごジュースはそれぞれ「つがる」「王林」「トキ」

加藤 毅 さん

株式会社 JR東日本ウォータービジネス
取締役 営業本部 自動販売機事業部長

を食べている味がすると言われました。

川口 「トキ」は16年くらい前に品種改良されたもので、生で食べてもおいしい。「ふじ」や「つがる」はきれいな赤い色を出すために、1つひとつ袋をかけたがり、実を覆う葉を取り除いたり大変な手間がかかります。後継者不足の農家などは、黄色いりんごが黄色いままでいいなら大変な作業をしなくてもりんごが作れるわけです。ジューシーで甘みや香りも強い、洋ナシのような味がします。青森県でも推している品種なので、タイアップして商品化しました。

——聞いているだけでおいしそうです。東京のものが無いのがちょっと寂しいですね。スーブを作ったのはどうしてですか?

川口 スーブはエキナカでよく売れるんです。小腹満たしの需要がありまして、水やお茶が朝よく売れるのに対して、果汁とかスーブは午後によく売れます。スーブはコーンポタージュとかオニオンスーブなどいろいろありますが、もっと女性に飲んでもらいたいということで、永谷園さんとタイアップ、共同開発して生姜チキンスーブを作りました。

加藤 他のメーカーが作らないもので、女性のお客さまが飲みたいというニーズに応えられるのは我々しかないと思って開発しました。

——確かに「生姜」は魅力的です。次世代自販機は全部でいくつ配置されているのですか?

加藤 駅構内に約500台設置しています。——そればっち? JR東日本の駅総数からしたら少ないですね。それなのに何回も次世代自販機の前に立たせていただいて、いい歳して遊んじゃったりして(笑)。

加藤 開発冥利に尽きます。

——加藤さんは以前JR東日本八王子支社にいらしたということですが、JRさんって、本当によくできた会社ですね(笑)。駅勤務だった方や駅長だった方がいろいろなところでまったく違う業種を、プロパーの方と一緒にきちんとこなすちゃうんですから!

加藤 当社グループのコンセプトワードは「地域に生きる。世界に伸びる」というものでして、鉄道などはその最たるもののなのですが、地域



の一員として、地域の方と一体となって取り組まないといいものはできません。一方、世界に伸びる方は、こうした新しいこと、新しいテクノロジーを使ったり、お客さまに新しい提案をしていくことが新しい価値を生み出すことになるかと思います。

——新しい提案、これからどんなことをなさるのですか?

加藤 それはまだ公表できないのですが、もちろんどんどん考えています。ここで足踏みするつもりはまったくありません。常にお客さまにとって便利だとか驚きがあるとか、そういったご提案はしていきたいと思っています。

川口 オリジナル商品に関しては、昨年9月にacure made(アキュアメイド)というブランドにして、エキナカでしか買えないこだわりの商品をお客さまと創っています。お客さまに対して自動販売機の会員サービスも始めております。

——acureメンバーズに入るとどういったメリットがあるんですか?

川口 1本買うごとにSuicaのポイントが貯まる。そのポイントで会員様しか応募できないキャンペーンに応募でき、次世代自販機で例えばバレンタインの日に無料で1本もらえるとか。

加藤 商品開発に参加することもできます。当社にお出でいただき、味やパッケージを私どもと一緒に作っていくわけです。やはり答えは我々が持っているのではなく、お客さまなんですね。現在、「女性の皆様、お使いください」というようなnaturacura(ナチュラキュア)という自販機も展開しております。

立川にこんな華が 咲いています

押し花作家 山崎房枝さん

砂川にひとりの押し花作家がいます。
作品にかける情熱はすばらしく、次々と美しい世界を生み出しています。
その人に会ってきました。



ヨーロッパの風景の写真からデッサンしています。屋根にはタケノコの皮を使っています。
建物や動物もすべて自然の植物を使って描いています。



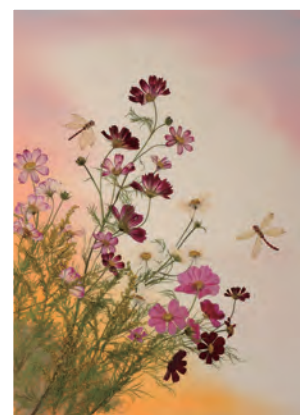
素材は自然界にある植物。押し花にし、それぞれの特徴を活かして作品に。千種類以上もの素材は枯れない花として新たな命を吹き込まれ、観る人にやすらぎや豊かさ、幸せを届けます。

明るく会話の軽妙な山崎さん。一度創作活動に入ると、集中力はすさまじく、16時間くらい一気に仕事に専念するのだそう。ブーケやウェルカムボード、風景画などのオーダー注文も多く、できあがった作品を喜んでもらえた時や、コンテストに出品する作品を試行錯誤して作り上げた時の達成感はたまらない。

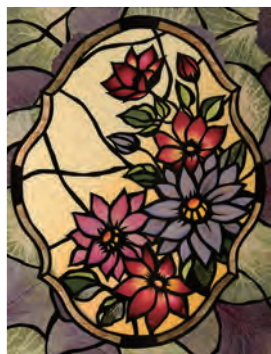
理知的で、情熱的で、でもちょっと和風な山崎房枝さん。砂川に静かに咲く華、みつけました。

押し花サークル『四季』

立川市女性総合センター アイム 5 階で毎月第二火曜日の 10 時～12 時まで、押し花アートの教室を開いています。体験レッスンもあるそうです。思い出の花や残しておきたい記憶を、作品にできたらすてきですね。
お問い合わせは、山崎房枝さん 090-4930-6928 まで



夏のコンテストに間に合わせるため、コスモスの花を6月に咲かせました。
とんぼの翅は枯れかけて傷んだユリの花びら。
傷んだものには傷んだものの風合いがあるそうです。



ステンドグラス風。
クレマチスの花びらとバラ（カクテル）を使用。



お城の屋根はあじさいです。赤茶色の窓枠は枯葉。木々に見えるのは夏の雑草「タケニグサ」の花の芽の部分。お城の壁の白い部分はギンボブラ。



初心者向けの1枚。
写真の台紙に押し花を置いていくだけで遠近感のある作品になります。
裏側に特別な乾燥剤を使い、真空状態にして密封するため、長期間色鮮やかに保つことができます。



想像の世界です。シュルシュルと上がる花火の尾にはシベの部分、花火の赤い閃きはブラシの木の花。



雀の尾や羽の部分には土筆の袴。
胸の白くふわふわした部分はパンパスグラス。

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 柴崎町・富士見町・緑町 泉町・西砂町 のお店です。	
柴崎町	立川ワシントンホテル……………548-3380 Coffee Shop LARGO……………525-6704 パッケージプラザ カサイ……………522-8601 (株) けやき出版……………525-9909 手づくり ぎょうざ工房……………522-4770 喫茶 ギャラリー花……………524-3668 髪職人 YOSHIZAWA……………522-5593 のーかる……………512-5415 矢沢歯科・眼科……………525-6601 ラ・フリーズシュクレ……………525-3513 キッチンコート立川店……………540-1131 LaLaLa……………090-2564-3198 スープ・カフェ なんでもない日……………523-5114 武本測量 (株)……………524-7731 立川市柴崎市民体育館……………523-5770 NPO 法人 東京賢治の学校……………523-7112
富士見町	(株) 浅見酒店……………522-2823 伊藤接骨院……………524-7861 手作りケーキの店 プティ・パニエ……………529-8364 さえき 西立食品館……………529-5333 (株) ヤマダ電機 (法人)……………526-1044 ヤマダ電機……………526-1099 ダイクマ 立川店……………526-1099 西村歯科クリニック……………519-9501 井上レディースクリニック……………529-0111 中華レストラン 東華園……………529-0458 榎本調剤薬局……………526-2322 有料老人ホーム サンピナス立川……………527-8866 飯塚花店……………522-5684 うさぎ専門店 ラッキーラビット……………524-6054 (株) ホーミー……………522-2220 カフェ・貸しホール ばくだん畑……………522-2214 Café Cuisson……………090-6935-1227 波多野米店……………522-2884 立川市社会福祉協議会……………529-8323 桜井電材 (株)……………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 たましん 富士見町支店……………528-1741 滝ノ上米店……………522-4019 ESPOA おぎの……………522-4500 建築リフォーム (有) 日防商会……………0120-263821 (株) 立川印刷所……………524-3268 調剤薬局 団地の薬局……………524-4893 クルマークショップ富士見……………540-0621 松栄寿司……………524-6958 ふじみ食堂……………523-4791
緑町	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 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 はあもにい……………512-7810
西砂町	パティスリー プルミエール……………531-4835 砂川庵 基五郎……………531-6788 パン工房 ゼルコバ……………560-4544 西砂歯科医院……………531-4129

jorakugajo	
真如苑提供番組「常楽我浄」	
スカパー！：529ch	
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。	
J:COM 多摩：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

立川に演芸場できました

場所は曙町1丁目。「大衆劇場 立川けやき座」と申します。「新しい街立川に伝統芸能の発信地」というキャッチコピーで登場です。劇場の座席は全部で200席。花道脇の桟敷席は28席、舞台前のたまり席は22席、この2カ所以外は土足で入れる椅子席です。椅子の足の高さに高低あるので、自分の背丈に合わせて楽に座ることができます。荷物掛けも飲み物ホルダーもあって、ゆったりゆっくり楽しめます。公演時間は昼の部と夜の部に分かれていて、お昼は人情芝居を笑いと涙でご覧いただき、夜の部では豪華絢爛「舞踊絵巻」に酔いしれるという具合です。観劇セットでお弁当をご予約いただくと、みんな大好き曙町のにゅうとんさんのおいしいお弁当が味わえます！ 8月1日から30日は劇団朱光の柿落し公演を絶賛上演中！是非一度お出かけください。駐車場はございません。

はじめまして！立川駅長の西室さんです

立川駅は、ラガーマンだった根本清美駅長から、6月23日、西室正士駅長(写真)に交代しました。国鉄時代に入社、寒川駅、小田原駅を経て平成5年に東京支社の企画部門へ。平成10年八王子支社発足時に同支社に異動、今回は23年ぶりの現場復帰です。立川の街の玄関口として、JRのことだけではなく地域と一体となった取組みをとおっしゃっていました。立川花火大会も無事にクリアされ、お祭りや防災の日などが済むと「自衛消防隊審査会」がやってきますね！ 昨年からユニフォームも新調し、女子隊も加わったJR立川駅。駅長も応援に見えととか。期待しています。

ワシントンホテルのサイエンスカフェ

前号でもお伝えしましたが、8月31日(月)ワシントンホテル カフェ・ド・パリでサイエンスカフェが開催されます。今回の講師は極地の生態学者・田邊優貴子先生！ 原始地球の生態系を追うために南極の凍った湖に飛び込む姿をテレビや雑誌でご覧になった方も多いでしょう。文字で読むとむずかしい話も、「極ガール」の田邊先生が語ってくればわかりやすく興味深い。ワシントンホテルの軽食をつまみながら、飲み物片手に先生と語り合ってみませんか？

サイエンスカフェ参加にはお申込みが必要です。ドリンク別で軽食付き1500円です。お問合せやお申し込みは ワシントンホテル カフェ・ド・パリまでご連絡ください。TEL 042-526-6666

立川花火大会盛大に

日中の暑さが残るサンサンロード。早くから場所をとって座っている人の中を、花火大会が始まっても人の流れが途切れません。流れはIKEA 方面から昭和記念公園ゆめひろばを目指します。人の流れはここだけではありません。立川駅構内はもとより、南口も北口もどこもかしこも人、人、人。高く大きな花火が上がると、どこにいても歓声が。昭和29年の第一回納涼花火大会以来、通算57回目の本年、立川花火大会は大盛況に終わりました。また来年が楽しみです。



「ありが島」から来たヤギも、
ようやくふっくらしてきました。

ヤギと小学生が一緒に草刈りしました

都内初の猛暑日となった7月26日(日)、立飛HD所有のみどり地区で、ヤギと一緒に草刈りイベントが開催されました。とにかく暑くて、大人も子供も汗だくで、ヤギもちろんバテバテの中、草刈りは10分程度で終了。竹とんぼや紙飛行機を飛ばす遊びタイムになりました。猛暑は危険ということで、早々にイベントも終了。皆さんが帰った後、立飛の社員さんが仕上げの草刈りをしてきれいなヤギの顔ができあがりました。常に立川の皆さんを楽しませよう、楽しんでもらいたいという立飛HDの思いが伝わってくるようなワンショットですね。



おじゃましま〜す! ――[39] RAINBOW SPICE レインボウスパイス

2012年12月オープン of このお店、プレジデント社発刊の『dancyu』にも載ったので、カレー好きなら知っている人も多いはず。市販のルーやカレー粉は使いません。本場のスパイスをカーリーごとに独自にブレンドし、手作りのガラム・マサラで香り高く仕上げます。看板メニューは「チキンマサラカーリー」。小麦粉を使っていないからもったりしてない。玉ねぎの甘みもトマトの酸味もスパイスに溶け込んで、柔らかな鶏も肉のコクが混ざって、おいしい〜。ご飯はカリフォルニアのバラという意味の「カルローズ米」。べたつかずサラッと食べられるのでカレーにはぴったりです。ご飯は大盛りもおかわりも無料でいただけます。付け合せについてくるインドのサブジがまたおいしい! ランチタイムには自家製ヨーグルトで作るラッシーもミニサイズで選べます。これがまたカーリーによく合うのです。同じチキンでもマイルド感が全然違う「チキンバターマサラカーリー」。このふたつと一緒に頼めるランチタイムは超お得。スタッフが試食して決める「今月のマサラカーリー」は極め続けたお店の逸品。毎回食べてみたいです。すっごく辛いけれど、「スパイシーチキンマサラカーリー」はえくてびあん一押し!

チキンマサラカーリー



〒190-0023
立川市柴崎町3-3-4 エビル1F
TEL 042-524-3117
営業時間
平日 11:00〜23:30
日祝 11:00〜21:00



表紙の人

宮嶋みよしさん、龍政さん、啓太さん

曙町1丁目にあるお蕎麦屋さん。といっても、三代目の啓太さんは次男さん。ご長男、ご長女お二方の了解を得ての登場です。昭和36年に今の場所のお向かいで、お嫁にいらしたみよしさんがご主人と創業。

昭和40年からは現在の地で営業しています。麺類以外にご飯ものや一品料理のメニューも多く、仕込のために毎朝5時には店に立つ龍政さん。みよしさんも6時にはお店の方の朝食を用意します。81歳になれるみよしさん、社交ダンスは40年間、最近水泳や卓球、他にも運動をされていて元気溢刺、毎日が楽しいそうです。どの品もおすすめてですが、やぶ砂ならではの「合わせもの」と「重ねもの」。種類も豊富。一度食べたら病み付きになるメニューがあるそうで、食べてきました「合わせたぬき重」! おいしいうございました!



かたこと

◆(有)えくてびあんは「月刊えくてびあん」と「多摩てばこネット」を運営しています。以前この〈かたこと〉を担当していた小ねたジローさんもずいぶん立川に慣れた様子。「多摩てばこ」スタッフとして活躍しています。そのジローさんから一言◆7月に入って各地域の盆踊りにおじゃましました。関西に長く住んでいた私にしてみると、お盆は「8月15日」。7月のお盆はなんとなくピンときませんでしたが、その後の怒涛の祭を見ると、8月15日にお盆は物理的に不可能ですね。8月1日には「立川よいと祭り」、その後も毎週神社の例大祭などが開催されます。「多摩てばこネット」ではお祭り関係者に取材させていただき、それぞれの歴史を感じ、維持する大変さをお聞きしました。私が以前住んでいた地域にも神社はありましたが、これほどの祭りはなく、盆踊りも伝統的というよりはアニソンやディスコの曲がかかっていて、時代の流れかなと思っていましたが、立川で伝統を継承していく姿に感銘しました。◆多摩てばこスタッフはこの他に4人おります。えくてびあん同様、どうぞよろしく願い申し上げます◆さて、先月号の表紙。「合成写真ですか?」とのお問い合わせが数多くありました。えくてびあんは写真が命! 合成写真は使いません。ライティングや撮影技術をどうぞご堪能ください。暑さにも雨にも負けず、今日も立川に根をはってがんばります! えくてびあんスタッフ一同

えくてびあん ⑨

9月号 第34巻 通巻370号

平成27年9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 http://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。

Écoutez Bien September 2015 No.370



甦るあの頃 —— 小川 優さんの銀座通りジオラマから

⑥

立川ベニヤとばくだん畑

奥山 仁さん、鈴木 武さん（富士見町）

ジオラマ制作者の小川さんをはさんで、左が鈴木さん（立川印刷所）、右が奥山さん（株式会社ホームー）です。やたら昭和の立川に詳しいお三方。初対面にもかかわらず、ジオラマを前にタイムスリップしていました。

ホームーの前身は「立川ベニヤ」。それを克明に再現した小川さんに会ってみると奥山さんが昭和マニアの鈴木さんと一緒に来ていただきました。ホームー2階のカフェ「ばくだん畑」、奥山さんが小さい頃に遊んだ原っぱを「ばくだん畑」と呼んだからだそうです。小川さん「ばくだん畑の名前の由来はなんですか？」——奥山さん「この辺り、道路沿いに焼夷弾がたくさん落ちたからそう呼んだのではないかと理解しています」——鈴木さん「国立病院の裏手に花畑があってそこをそう呼んだのかと思ってました」。奥山さんが、青梅線の踏切から西に向かう昭和の商店街の地図をまとめていっしょと言え、小川さん「キャバレー monaco はこの位置でいいですかね？」——鈴木さん「いつも行く飲み屋さん、その隣に住んでたというおじさんがいて、ローソンのある丁字路よりもっと西側だって言っていました」と。奥山さん「monaco の入り口に小さい鏡がモザイク状に貼ってあって、それをみんなではがしちゃったね」——小川さん「写真を見ると夜目にもキラキラしてましたが、あれは鏡だったんですか」。ここからまたジオラマが成長しそうです。



写真提供：奥山 仁さん