

えでぴあ

立川と語ろう 立川に生きよう

February 2017

Écoutez Bien Vol.35 No.387

2

挑戦! 新たなトマト生産法



表紙の人／植栽三代 宮崎家のみなさん(西砂町)

続・砂川深層 ②

黄塵万丈 「砂川の赤い風」

案内人：豊泉喜一氏

「砂川では神棚にゴボウが播ける」「床の間にナツパが播ける」
——現実にはありえない言葉だが、かつて砂川では毎年春先になると、こんな大げさなたとえ話があるほどの土ほこりが立った。

砂川の土地は、火山灰が堆積してできた大変軽い軽鬆土で、春先の乾燥期に猛烈な季節風がこの軽い土壌を巻き上げ、黄塵万丈、昼なお暗くなるほどで俗に言う「砂川名物赤い風」が吹き荒れた。当時はどの家も茅葺で、現在の家に比べて隙間だらけ、窓にはサッシなどがなかったので、舞い上がった土ほこりは容赦なく家の中に入り込んだ。日ごろ掃除の行き届かない神棚や床の間には、ゴボウやナツパが播けるほど土が厚く積もるとたとえられたほどだった。

元来砂川は、人の生活に欠くことのできない水利がないため無人の原野だった場所で、江戸時代の初めに新田開発でできた村である。新田開発独特の長方形の地割になっていて、当時の砂川は五日市街道の脇を流れる砂川分水に沿って家並みが在っただけで、それ以外は見渡す限り一面の畑が広がり、強い季節風が吹くと畑の表土が舞い上がり昼なお暗い状態になった。この強い季節風に表土が飛ばされない対策として、どこの畑にも暴風垣として自家用の製茶分を兼ね、常緑樹である茶の木を植え表土の飛散を防いでいた。近年農作業の機械化によりトラクターが使われるようになると茶の木が邪魔になり、防風垣としての茶の木はあまり見られなくなった。

また、砂川の家々は周囲に檜、樺、杉、榎や竹林などを植え、季節風から家屋を守るため屋敷林を形成していた。生活様式の近代化や農地の宅地化に伴い屋敷林は急速にその姿を消し、今や一部地域に僅かに残るのみとなり、砂川独特の景観はほとんど見られなくなってしまった。現在では、かつて一面の畑であった場所に団地や集合住宅などが立ち並び、最近では強い季節風が吹いても砂塵が舞い上がって空が暗くなるような状況はあまり見られない。それでも春先季節風が吹き荒れると、時折その名残のような光景が見られることがある。

私の母が結婚式の日に、「砂川名物赤い風」が吹き荒れ、土ほこりのため、客に出す白いウドンが黒くなってしまったという話を聞いたことがある。もう80年以上前の話だ。



砂川の赤い風 昭和三十六年ころ
(写真：立川市歴史民俗資料館)



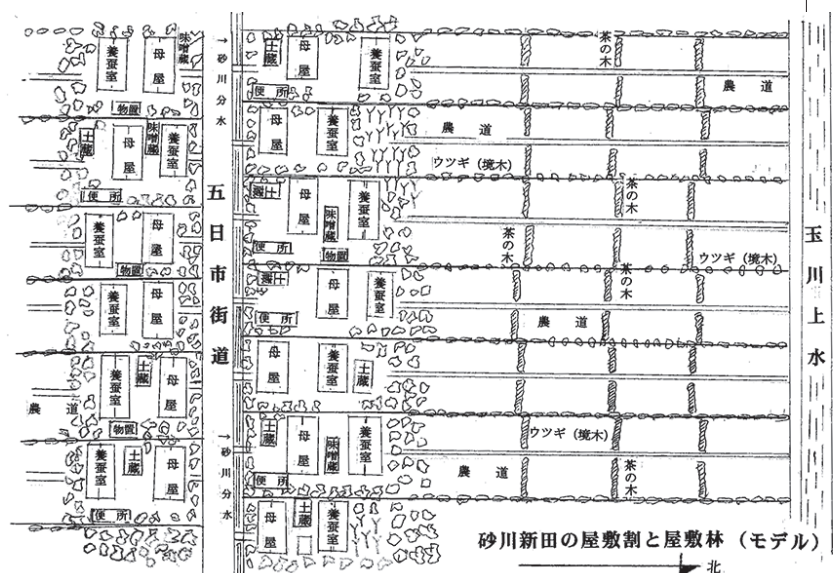
家を守るために北側に今も残る
シラカシの防風垣



わずかに現存する屋敷林



手前の垣が茶の木の垣で、茶の木の垣に直角になるよう並んでいるのがウツギ。
隣の畑との境に使われた。



砂川新田の屋敷割と屋敷林五日市街道から
玉川上水まで約1kmある。
(豊泉喜一氏提供)

救え!アーカイブズ

少子高齢化なんて言ってもらえない

シニアの力が活きる場所

過去の資料を救うことは

そのまま未来を救うこと

被災アーカイブズ・レスキューとは

もちろん災害発生時には人命最優先です。ですから国文学研究資料館では、災害発生直後、人のことが落ち着いてから収蔵資料の確認という段取りになっています。時間が経過しても大丈夫なように、建物の建て方から保存の仕方はもちろん、被災時のあり方まで対策してあります。しっかりとした日常の保存管理こそ、すぐれた危機管理と言えます。

阪神・淡路大震災の経験から、東日本大震災ではアーカイブズの救助は発災1カ月以内にレスキューが動かないと大変なことになると思いました。「公文書を救済しますよ」というメッセージは発していたのですが、それも受け入れられないほど大変な状況ではあったのだと思います。でも、できなくて心残りなこともたくさんありました。ゴミとして捨てられてしまった。

被災した公文書はなかなか即時レスキューということにならないのです。その理由は、ひとつには自治体の意識が「自らの文書」というものだから。公文書は役所の文書ではない。地域の方々の大切な歴史的記録なのに、地域住民のものを預かっているという意識が低いのです。2つ目には、被災そのものが「自己責任」だという意識。たとえばハザードマップには「ここは水害に弱い地域」と記してあるのに、その対応をしていなかった。それで大事な公文書を水損させてしまったのですから、今さら支援を要請するなんてみっともなくできないという意識があるということですね。3つ目は担当職員

はみな、被災住民対応が最優先になって公文書まで手が回らない。だからこそその支援要請なのですが、そこまで思い至らないのですね。4つ目には、中途半端な電子化しかされていないということ。そして最後に、利用者の請求に対して迅速に対応しようというサービス精神の欠如。こうした理由で支援要請もしないし、支援を受け入れることもできないというのが現状です。

常総市の場合

東日本大震災の時だけでなく、阪神淡路大震災の時もやはりそれぞれの地域資料、地域の公文書を救助してきましたので、長年の活動の一環として常総市も支援させていただきました。2015年9月10日の水害で、常総市役所の行政文書が保管されている書架では、1mくらいの高さまで水に浸かってしまいました。中にはカビの生えてしまったものもあり、過去の行政の記録や戸籍簿など、数万点が水損していました。文書を風通しのよい場所で乾燥させたり、カビが増殖したひどいものはエタノールで洗浄したり。東日本大震災後の釜石では海水でしたが、常総市では河川の水です。海水だとカビが生えにくく、自然乾燥可能ですから、廃校の中で自然乾燥させました。真水はカビが生え自然乾燥が難しい。真空凍結乾燥という方法を取りました。冷凍したままで乾燥できるシステムです。カビの繁殖を抑える効果があります。水に浸かったから、カビが生えたから、と廃棄してしまったら地域の方の記録が失われてしまうでしょう。歴史資料としてきちんと復元でき、保存して利

用できるようにしています。フリーズドライという食品を美味しく長持ちさせる方法がありますが、その方法を日本で初めて、実際に火災にあった民間資料に対処したのは私です。紙は水に浸かると破れやすくなりインクにもじんでしまいます。カビも生えて腐ってくるし、ページもめくれなくなる。それを真空凍結することで、凍ったまま乾燥させられるので元通りになるのです。

市役所のサーバーも水に浸かったのですが、停電していたのでデータは守られました。が、同時に電動書架は動かなくなりました。そこから人の手で資料を取り出すのですが、取り出す時には資料の並び方、順番というものがとても大事になってきます。11月号で大友先生がバチカンのマレガ文書の調査について語っていましたが、それと同じで資料を取り出す時は元に戻せるように。バチカン図書館でも私が最初に手掛けました。私の横にいて撮影する人、資料を取り出す人など担当を決めてチームで動きました。このやり方はバチカンであろうとどこであろうと同じなのです。国文研の地下収蔵庫をご覧になったらわかりますが、保管するにはきちんと法則性にそって収蔵する。つねに元に戻せるように保管するのです。

災害レスキューの目的

けれども、レスキューの最終目的はもとに戻すことではありません。地域の人公文書を使えるようにすることです。地域の方の記録として公開されることが一番のポイントです。助けることだけが目的じゃない。私たちの生活を豊かにしてくれる「情報」を、

青木 睦 氏

国文学研究資料館 准教授。アーカイブズ・レスキューの第一人者でもある。1992年に放火で焼けた民間アーカイブズを救助したのが、自身がレスキューに携わるようになった始まり。1995年1月17日に発生した阪神・淡路大震災。発災24日後に神戸市水道局主査が自ら命を絶ったというニュースが流れた。ライフライン復旧のための水道局の図面が被災し、それを見つけれなかった、行政文書が使いやすい形で復旧できなかったことの重大性を痛感。以来、自治体の行政文書の救助・復旧に取り組んでいる。行政文書は役所のものではない、地域住民のためのもの、歴史資料として重要なのだと熱く語ってくれた。

過去のものは現在へ、現在のものを未来へちゃんと繋げていくこと。必要じゃないと思う人もいるかも知れませんが、必要だと思う人も未来にいるわけですから、その人たちのためにちゃんと残してあげる。残すには、歴史資料をさまざまな科学的技術を使って復元してあげる。そして見られるように、使えるようにすることが目的です。

お役人のための役所ではなく、私たちのための役所です。行政組織がちゃんと作ったものというのは、まさに私たちのものなのです。行政文書はまんべんなく偏りなく記録されていて、地域の文化活動とか産業とか経済とか交通網とか、土地柄なども、たとえば地震とか水害に強いのか弱いのか、全部記録に残っている。津波の場合、ここから下に住んではならないと書かれた古文書とか、過去の経験をきちんと記してある公文書はとても大切ですね。東北などは貞観の地震の経験から、また大きな地震が起きると言われてきて、現実起きたということなのです。

公文書災害レスキューのこれから

現在のレスキューのあり方の始まりはフィレンツェの大水害にあります。1966年、豪雨によりフィレンツェにあるアルノ川が決壊、ダ・ヴィンチの素描など世界的遺産を含む何百万点もの収蔵品が被災しました。フィレンツェ文書館やフィレンツェ中央図書館の遺産を救おうと世界が動き、国際的な救援活動が開始され、50年経った今も継続されています。被災した世界的遺産をどうしようということから、冷凍とか真空凍結乾

燥などの方法や技術が私たち専門家同士のなかで発信され享受され、今のレスキューへと育ってきたのです。

日本でレスキューに対する意識が変わったのは、やはり阪神淡路大震災以降ですね。それまでは水害に

遭ってもレスキューに来て欲しいとも、レスキューに行かなきゃというものもなかったけれど、阪神淡路以降は地域の文化遺産をレスキューしなきゃいけないという気運が高まりました。東日本大震災では一層その意識は高くなりました。陸前高田などは博物館自身が流されてしまいましたから。「レスキューしなきゃいけない」と「レスキューしてもらえんだ」という両方の意識の変化、さらに起きて大丈夫なように準備しておくのが防災だし減災だという意識が向上しました。今後は被災したらレスキューを要請するのが必然なのだというトレーニングがもっと必要です。事故に遭ったら救急車を呼ぶ、火事は消防署へ連絡する、それと同じなのです。レスキュー活動で一番大変なのは、初期の段階で資料のレスキュースケジュールを立てることです。どれだけの人を集めたらいいかということが重要になってきますから。活動組織を作る、スケジュールリングができる

人は、現在のところ文化庁でも多く見積もって20人くらいしかいません。ボランティアはアーカイブの研究や歴史、保存科学を勉強している人、学芸員になりたい人など若い人を中心に集まってくれています。学生の数が減っていますから、これからはこうした現場にシニア層が駆けつけてくれることが重要になってくると思います。何も知らない人でもやる気さえあれば大丈夫。こういうことは現場で覚えていくのが一番なのです。

保存科学と言えば、私はアーカイブズの保存科学が専門です。紙資料ですね。文書館、公文書館、役所の記録、地域の資料などですが、それこそ立川市ならば、立川市の公文書も砂川闘争の劣化した記録資料も、立川市できちんと保存しておきたいということになった場合、ご相談いただければきちんとした保存の科学的見地でのアドバイスをします。レスキューも専門ですが、これが私の日常の研究ですから(笑)。



立川発！「あやさやトマト」

汗と涙の味がする？

低段密植トマト栽培の1年生
試行錯誤の1年だった
今年も努力の年になりそうだ



夏は葉がもっと生い茂っている。

トマトと一緒に正月を迎えた嶋田家。今年はどうなるのかなあ、去年よりは楽になるのかな——すべてはお天気任せの1年が、また始まる。

嶋田農園のハウスは6棟。当初はハウス1棟で1トンから1トン半が目標だったが、実際にはその半分くらいしか出荷できなかった。それでも「もしかしたら1つも出荷できないかもしれない」という不安の中で始めたトマト栽培だったから、この数字は希望へと繋がった。

農家を継ぐ身になって、それまでの農業のあり方は厳しいと思った。面積的にもやりきれない。また親が作っていた葉物は変動が大きすぎる。できればどんなに収穫できても市場的に困らないトマトに替えていきたい。そこで、低段密植を勉強しに行った。夏も冬もハウスの中でトマトを育てる。夏は遮光カーテン、冬は暖房機で温度を調節する。トマトが赤くなるまでの積算温度は2000℃と言われている。平均温度が20℃なら10日もあれば赤くなる。ハウス1棟に900本のトマトを植える。株間は15センチ。1本の木に4段、5段と実らせていく。何よりも培地の少なさに驚く。たった1.2リットルの土に、水と少しの液肥を落とすだけ。

貞芳さんは実際に生産地に赴き、勉強し、聞いて見て始めたことなので、ある程度の覚悟はあった。しかし、聞くとやるとは大違い。靖子さんは「こんなはずじゃなかったよね」と作業の大変さに



ひとつのポットに1.2リットルの培土。

何度も愚痴をこぼした。それでも、トマトに花が咲き、青い実をつけ、だんだん大きくなってのを見ていううちに、実の1つひとつが我が子のように感じられてきた。朝陽とともにハウスに入り、病気を持ち込まないようにスリッパに履き替えて作業につくと、愚痴よりもかわいさが勝ってくる。気をつけていても病気は出る。一度病気になると、その一列は全部青い実を落とすことになる。涙が出る思いだったが、ここでへこんだら仕事にならないと頑張った。

傷んだり、少し割れたりして商品にならないトマトをご近所のお菓子屋さん、「洋菓子のプルミエール」に持っていった。かわいい我が子を手放す親の思いを汲んだシェフの遠山さん、試作に試作を重ねて立川ならではのすてきなお菓子を創りあげた。大人っぽくワインに合うビスコッティ。食事としていただく甘くないシフォンケーキ。オーブントースターでカリッと焼くと、まずハーブが香りまさに西砂町のプロヴァンス。

立川の作付面積が一番多い作物はトマト。路地の美味しさはさることながら、嶋田さんは、同じ面積で常に安定した収穫量を出せる農家経営を目指している。「すごく糖度が高いトマトではないですよ」と言うが、いやいや、えぐみが少く、でもコクがあり、トマトらしい酸味と香りを保つ「あやさやトマト」。軌道にのってブランド化される日が待ち遠しい。



「あやさや」は2人のお嬢さんの名前が由来。



真冬でもきれいに色づいてきている。



嶋田さんご夫妻



ドライトマト香るビスコッティ。カリッとした歯ごたえがいい。



ドライトマトにベーコンや、南仏のハーブが香る。サクッと焼いて、いっぱい野菜と一緒にどうぞ。

嶋田貞芳さん・靖子さん

本格的に生産農家を始めてまだ5年。もともと一番町に畑を持つお宅ではあったが、先代は青梗菜などの葉物を生産している。貞芳さんは柏町のご出身。設計事務所では図面を描いていたが、縁あって嶋田家に来てからは仲買をしたり、生産物のパッケージを専門にしたりと農作物に関わるも、生産はしてこなかった。靖子さんと同じように、パッケージはプロだが生産者側に立つのは、このトマトが初めて。トマトを植えてから、2人は1日も休みのない1年を送った。



作ってみました『江戸ご飯』—— ①

冷し卵羊羹・源氏卵

国文学研究資料館所蔵の『万宝料理秘密箱 玉子百珍』には百三種類の卵料理の作り方が述べられているようですが、『江戸料理レシピデータセット』では二部の料理を分割し、全部で百七種類の卵料理を掲載しています。現代語訳と現代レシピはレシピサイト『クックパッド』の〈江戸ご飯〉コーナーに公開されています。えくてびあんでもそのレシピを参考に江戸ご飯に挑戦！

今月は江戸のスイーツ「冷し卵羊羹」と、味付け自由なおかず「源氏卵」のふた品を！

食べてビックリは「冷し卵羊羹」です。江戸時代の人ってこんなに美味しいものをたべていたのか！と、黒砂糖のすっきりした甘さに舌鼓。味はまったくプリンです。黒砂糖で茶色になる卵に、赤い寒天を使うところもおしゃれじゃないですか！

やってみると意外に難しいのが、れんこんの穴に卵の白身を流し込むこと。えくてびあんでは生クリームのしぼり袋を使いましたが、江戸の人はどうやって入れていたのでしょうか？ わさび醤油でもマヨネーズでもおいしくいただけました。